



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

*Superior de Bacharelado em*

# **NUTRIÇÃO**

*na modalidade presencial*

NATAL, RN

2020

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO  
*Superior de Bacharelado em*

# **NUTRIÇÃO**

*na modalidade presencial*

*Atualização do Projeto Pedagógico do Curso*





**REITOR**

José Daniel Diniz Melo

**VICE-REITOR**

Hênio Ferreira de Miranda

**PRÓ-REITORA DE GRADUAÇÃO**

Maria das Vitórias Vieira Almeida de Sá

**PRÓ-REITORA ADJUNTA DE GRADUAÇÃO**

Elda Silva do Nascimento Melo

**DIRETORA DE DESENVOLVIMENTO**

**PEDAGÓGICO**

Elda Silva do Nascimento Melo

**DIVISÃO DE ACOMPANHAMENTO DE**

**CURSOS DE GRADUAÇÃO**

Anne Cristine da Silva Dantas

**DIREÇÃO DO CENTRO DE CIÊNCIAS DA**

**SAÚDE**

Antônio de Lisboa Lopes Costa

Breno Guilherme de Araújo Tinoco Cabral

**COORDENAÇÃO DE CURSO DE NUTRIÇÃO**

Ingrid Wilza Leal Bezerra

Sancha Helena de Lima Vale

**NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

Annamaria Barbosa do Nascimento

Célia Márcia Medeiros de Moraes

Ingrid Wilza Leal Bezerra

Liana Galvão Bacurau Pinheiro

Márcia Marília Gomes Dantas Lopes

Thais Souza Passos

Thiago Perez Jorge

**COLEGIADO DO CURSO**

Ingrid Wilza Leal Bezerra

Juliana Fernandes dos Santos Dametto

Karla Danielly Da Silva Ribeiro Rodrigues

Karla Suzanne F. S. C. Damasceno

Larissa Mont'Alverne Juca Seabra

Lúcia Leite Lais

Priscilla Moura Rolim

Renata Alexandra Moreira Das Neves

Sancha Helena De Lima Vale

Severina Carla Vieira Cunha Lima

Tatyana Maria Silva de Souza Rosendo

**REDAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO**

Célia Márcia Medeiros de Moraes

Ingrid Wilza Leal Bezerra

Nila Patrícia Freire Pequeno

Vera Lucia Xavier Pinto

**ASSESSORIA E REVISÃO PEDAGÓGICA**

Ana Rita Rodrigues dos Santos

Anne Cristine da Silva Dantas

José Carlos de Farias Torres

Neyjme de Fátima Medeiros

Víctor Varela Ferreira Medeiros de Oliveira

**SUPORTE TÉCNICO - PEDAGÓGICO**

Luana Albuquerque Serafim

Marconi César Catão de Sá Leitão

**COLABORADORES DOCENTES**

Bruna Leal Lima Maciel

Clélia de Oliveira Lyra

Karine C. M. S. Evangelista

Michelle Cristine Medeiros Jacob

Oswaldo Gomes Correa Negrão

Sonia Soares

Úrsula Viana Bagni

**APOIO ADMINISTRATIVO**

Anna Beatriz Alves de Oliveira

Célio Oliveira da Silva

Nathalia Costa Viana N. de Miranda

Sérgio de Oliveira Medeiros

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b>	<b>4</b>
<b>2 HISTÓRICO DO CURSO</b>	<b>6</b>
2.1 O CURSO DE NUTRIÇÃO NO BRASIL	6
2.2 O CURSO DE NUTRIÇÃO NA UFRN	10
2.3 MARCO TEÓRICO CONCEITUAL	13
<b>3 OBJETIVOS DO CURSO</b>	<b>30</b>
3.1 GERAL	30
3.2 ESPECÍFICOS	30
<b>4 JUSTIFICATIVA</b>	<b>31</b>
<b>5 INFRAESTRUTURA FÍSICA E DE PESSOAL</b>	<b>32</b>
<b>6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR</b>	<b>37</b>
6.1 CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO	37
6.2.1 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES	39
6.2.2 ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS	57
6.3 METODOLOGIA	57
6.4 ESTRUTURAÇÃO DA MATRIZ CURRICULAR	70
6.4.1 CARACTERIZAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO	72
6.4.2 COMPARATIVO ENTRE AS ESTRUTURAS CURRICULARES	79
6.4.3 PLANO DE MIGRAÇÃO	85
<b>7 APOIO AO DISCENTE</b>	<b>85</b>

<b>8 AVALIAÇÃO .....</b>	<b>86</b>
<b>8.1 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM .....</b>	<b>86</b>
<b>8.2 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO .....</b>	<b>88</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>90</b>
<b>APÊNDICE 01 – CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES .....</b>	<b>95</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O Curso de Graduação em Nutrição, do Centro de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Campus Central/Natal, é um curso presencial, na modalidade bacharelado, em período integral, com carga horária total de 4.000 horas, distribuídas da seguinte forma: obrigatória, 2.590 horas (64,75%); optativa, 400 horas (10%) - sendo que até 90 horas podem ser consideradas entre os componentes eletivos; estágios, 810 horas (20,25%) e atividades acadêmicas complementares, 200 horas (5%), além de prever, transversalmente em todos esses conjuntos de componentes curriculares, 400 horas (10%) de atividades de extensão. Esta distribuição atende as exigências do regulamento de Graduação da UFRN (2013), as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, no que se refere ao percentual mínimo de 20% da carga horária total em forma de estágio (Brasil, 2001) e à Resolução Nº 38/2019, do CONSEPE, que regulamenta a inserção curricular das ações de extensão universitária nos cursos de graduação da UFRN.

O Curso deverá ser integralizado no tempo mínimo de 10 semestres e no máximo em 15 semestres. O tempo mínimo para integralização atende a Resolução CNE/CES nº 04/2009 – Área da Saúde (Brasil, 2009), a qual estabelece que os cursos com carga horária de 3.600 a 4.000 devem apresentar o limite mínimo de integralização de cinco anos.

O acesso ao curso segue os critérios de seleção e ingresso instituídos pela UFRN. Na conjuntura atual, são ofertadas em torno de 90 vagas por ano, sendo assim distribuídas: por meio do Sistema de Seleção Unificada (SiSU) – 40 vagas por semestre; Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G) – 1 por ano, Convênio Timor Leste - 1 vaga por ano, Mobilidade interna voluntária – 1 vaga por semestre, além do Processo Seletivo de Vagas Residuais.

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição (PPC-NUT) do CCS/UFRN baseia-se nos seguintes dispositivos legais: Plano Nacional de Educação (Lei Nº 13.005, de 25/06/2014); Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição (DCN) do Conselho Nacional de Educação (BRASIL, 2001); Resolução CNE/CES Nº 04/2009, que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação da área de saúde, bacharelado; Resolução Nº 1 de 17 de junho de 2004, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena (BRASIL, 2004); Decreto Lei Nº 4281 de 25 de junho de 2002, que

trata da Política Nacional de Educação Ambiental; Decreto N° 5.626/2005 que trata do ensino de Libras; Decreto N° 5.296/2004, sobre condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida; Lei Federal N° 11.788, de 25 de setembro de 2008, que trata de Estágios Obrigatórios e Não Obrigatórios; Resolução N° 569, de 8 de dezembro de 2017, do Conselho Nacional de Saúde, que aprova as Diretrizes Curriculares Comuns para a área da Saúde; Resolução N° 600/2018, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN, a qual dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas respectivas atribuições para fins de efetividade dos serviços prestados à sociedade; Resolução CFN N° 599/2018, que aprova o Código de Ética e Conduta do Nutricionista; Regimento Geral da UFRN (2009), Regulamento de Graduação da UFRN (2013); Resolução N° 38/2019, do CONSEPE, que regulamenta a inserção curricular das ações de extensão universitária nos cursos de graduação da UFRN; Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI); e de mais dispositivos de regulamentação interna da instituição.

Este projeto busca explicitar os objetivos do Curso, estabelecer os princípios norteadores da formação do nutricionista, o perfil do egresso e suas competências e habilidades. Além disso, apresenta a estruturação da matriz curricular, normas de estágio, normas de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e de Atividades Acadêmicas Complementares (AAC). Contempla também os princípios e estratégias de avaliação do processo ensino aprendizagem e avaliação do próprio PPC.

O PPC preserva o marco teórico-conceitual da versão 2009, comprometendo-se em: a) formar para a (inter)conexão sujeito-mundo; b) formar para a tomada da reflexividade como ideia-ação; c) formar para tomar o cuidado como ação basilar nos processos de vida e trabalho; d) formar para a compreensão da alimentação como labor, trabalho e ação; e) formar desde e para a construção da justiça social; f) formar um profissional generalista, mas crítico e participativo em todos os níveis de atuação.

Nesse sentido, elege como temas transversais à formação, os quais devem servir de base de discussão, contextualização e reflexão da prática do Nutricionista: a) o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a interconexão com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Soberania Alimentar (SA); b) a promoção da saúde e educação alimentar e nutricional; c) a ética e bioética na formação e exercício profissional.

A reformulação do PPC é uma construção coletiva, produto de discussões e decisões colegiadas e acumuladas ao longo de 5 anos, envolvendo docentes e

discentes, seja por meio do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e do Colegiado em si, seja pelas oficinas de trabalho específicas envolvendo professores das diversas unidades acadêmicas que ofertam componentes curriculares para o curso de Nutrição, em especial os docentes do Departamento de Nutrição. Além disso, utilizamos a série histórica de avaliações continuadas e semestrais do PPC implementado em 2009, além de estudo específico efetuado pelos alunos do Centro Acadêmico de Nutrição (CANUT) sobre os componentes curriculares optativos que deveriam passar a integrar o elenco de componentes obrigatórios do Curso, visto que no PPC 2009 a carga horária optativa corresponde a quase 20% da carga horária total do curso.

O PPC 2020 refere-se à reformulação do PPC 2009, tendo sido aprovado pelo Colegiado do Curso em reunião ordinária do dia 29/04/2019 e reuniões extraordinárias dos dias 27/09/2019 e 20/11/2019, validando diversas sessões deliberativas ocorridas ao longo de sua construção.

## 2 HISTÓRICO DO CURSO

### 2.1 O CURSO DE NUTRIÇÃO NO BRASIL

A história de organização, regulamentação e legitimidade da profissão de nutricionista no Brasil, inicia-se no final da década de 1930 e primeiros anos da década de 1940 (Estado Novo), quando foram criados, em 1939, os cursos técnicos de nível médio para formação de nutricionistas-dietistas (VASCONCELOS, CALADO, 2011), sendo consenso que o campo da Alimentação e Nutrição, em diferentes dimensões - ciência, profissão e política pública do Estado brasileiro, também surgiu nesse mesmo período (VASCONCELOS, BATISTA FILHO, 2011).

Na década de 1940, na emergência da profissão do nutricionista no Brasil, o campo de trabalho conformava-se em duas grandes áreas de conhecimento e/ou especialização: a Nutrição Clínica - Dietoterapia e a Alimentação Institucional - Alimentação Coletiva (VASCONCELOS, 2002). A área de Nutrição Clínica, caracterizada pela realização de ações de caráter individual e curativo, centradas na utilização do alimento (dieta) como agente de tratamento, desenvolveu-se inicialmente nos hospitais públicos e privados dos principais centros urbanos do país. A área de Alimentação Coletiva, caracterizada particularmente pela realização de ações de administração, no sentido de racionalização da alimentação de

coletividades sadias e enfermas, desenvolveu-se principalmente nos restaurantes do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) e de empresas (indústrias privadas).

A formação universitária do nutricionista foi estabelecida 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), o qual estabelecia o conjunto de conteúdos para a formação clássica em nutrição, definindo três anos de duração do curso.

Na década de 1960, surgiu a área de Nutrição em Saúde Pública (Nutrição Social) e consolidou-se a atuação do profissional em Ensino (Docência). A área de Nutrição em Saúde Pública, caracterizada particularmente pela realização de ações de caráter coletivo e preventivo, visando contribuir para que a produção, a distribuição e o consumo de alimentos fossem adequados e acessíveis a todos, desenvolveu-se principalmente em instituições públicas, vinculadas aos setores da saúde, educação, assistência social e desenvolvimento comunitário. (ALVES, ROSSI, VASCONCELOS, 2003).

Em 1974, foi aprovado o segundo currículo mínimo dos cursos de nutrição, o qual estabelecia uma carga horária total de 2880 horas, integralizada em quatro anos. Este segundo currículo mínimo, 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 em nutrição clínica. Em comparação ao currículo anterior, havia a inclusão de, no ciclo básico, disciplinas de bioestatística, epidemiologia, saneamento e administração, ciências sociais e econômicas, além de desenvolvimento da comunidade e comunicação; no ciclo profissionalizante, foram incluídas disciplinas de bromatologia, tecnologia de alimentos e higiene dos alimentos (CASTILHO, 2001).

A criação dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas foi regulamentada pela Lei Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 (BRASIL, 1978). A profissão de nutricionista no Brasil está regulamentada pela Lei Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, a qual apresenta definições sobre designação e habilitação, com destaque para as atividades privativas profissionais. Entretanto, a regulamentação da profissão ocorreu inicialmente por meio da Lei Nº 5.276 do ano de 1967 (BRASIL, 1991; VASCONCELOS, CALADO, 2011).

As Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação em Nutrição, instituídas pela Resolução do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior (CNE/CES) Nº 5, de 7 de novembro de 2001, apresentam definições sobre o perfil do formando/egresso; habilidades e competências gerais e específicas; conteúdos essenciais à formação; exigências relacionadas aos projetos pedagógicos dos cursos - articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão/assistência, flexibilização curricular, atividades complementares, metodologias ativas; além de especificidades sobre estágio, em relação à carga horária distribuídas por áreas de atuação obrigatórias - Nutrição Clínica, Nutrição Social e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição; e Trabalho de Conclusão de Curso (BRASIL, 2001).

A Resolução Nº 600/2018, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), dispõe sobre as atribuições do nutricionista, conforme áreas de atuação: I. Nutrição em Alimentação Coletiva; II. Nutrição Clínica; III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico; IV. Nutrição em Saúde Coletiva; V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos; VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão (CFN, 2018).

A Resolução CNE/CES Nº 4, de 6 de abril de 2009, institui, na forma do Parecer CNE/CES nº 213/2008, a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração de cursos de graduação na área de saúde, inclusive Nutrição.

Entretanto, os parâmetros de carga horária mínima para a integralização dos cursos de bacharelado em Nutrição ora instituídos são, comprovadamente insuficientes para atender as prerrogativas da qualificação da formação profissional, justificado pelo perfil epidemiológico/demográfico/nutricional da população brasileira, o qual requer ações específicas do espectro da formação do nutricionista. Em ensaio sobre esta temática, Medeiros, Amparo-Santos e Domene (2013) recomendam o estabelecimento de 4.000 horas como carga horária mínima da graduação em Nutrição, considerando-se ainda que: a) *"a formação para o Sistema Único de Saúde, voltada à integralidade, nos três níveis de atenção à humanização e ao trabalho em saúde, exige aprimoramento das concepções teórico-conceituais e metodológicas para a graduação"*; b) *"a incorporação de saberes para atuar sobre fenômenos alimentares e nutricionais, incluindo a dimensão social/cultural, gestão de políticas públicas e da alimentação coletiva, além da vigilância alimentar e nutricional"*; *"a necessidade de qualificar a formação e*

*promover a integração do estudante na vida universitária, articulando vivências interdisciplinares no trinômio ensino/pesquisa/extensão".*

A partir da consolidação de dados produzidos pelo CFN em 2009, as mesmas autoras verificaram que a carga horária média dos cursos de graduação em Nutrição no País é de 3.599 horas (DP = 386 h), sendo que as médias superiores se referem aos cursos de universidades públicas (3.662, DP=516 h), seguidas das instituições privadas de caráter confessional, comunitário e/ou filantrópico (3.646, DP=369 h) e das demais instituições privadas (3.555, DP=344 h). O relatório do Encontro Nacional de Formação Profissional, promovido em setembro de 2015 pelo Conselho Federal de Nutricionistas, confirma esta constatação.

Estudos sobre histórico e evolução da formação do nutricionista no país, registram que o primeiro Curso de Nutrição do Brasil foi criado na Universidade de São Paulo, em 1939, seguidos, na década de 1940, pelos cursos do Rio de Janeiro: UNIRIO (1943), UERJ (1944) e UFRJ (1946). Somente uma década depois surgiram outros cursos, localizados na região Nordeste: UFBA (1956) e UFPE (1957). Até final da década de 1960, havia apenas sete cursos de formação de nutricionistas no país. A partir da reforma universitária de 1968, esse número alcançou, em 1981, 30 cursos, incluindo o da UFRN (1976). Antes da publicação da Lei de Diretrizes e Bases, em 1996, existiam apenas 45 cursos de nutrição em todo o país.

Em análise da trajetória da Graduação em Nutrição no Brasil no período de 2009 a 2018, incluindo a formação à distância, constatou-se que em dezembro de 2018 existiam 709 cursos presenciais e 1.094 da modalidade Educação a Distância na Graduação em Nutrição no país. No período, ocorreu um aumento de 181,5% no número de cursos presenciais, sendo de 195,1% no setor privado, responsável por 89,1% do total de cursos do país (NEVES et al., 2019).

No Rio Grande do Norte, além dos Cursos de Nutrição da UFRN – Campus Natal e Santa Cruz (FACISA – Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi), existem outros Cursos vinculados às instituições privadas, como Universidade Potiguar – UnP (Natal e Mossoró), Centro Universitário do Rio Grande do Norte – UNI-RN, Centro Universitário UNIFACEX, Estácio – FATERN, Faculdade UNINASSAU de Natal, Faculdade Natalense de Ensino e Cultura – FANEC.

A expansão acentuada do número de profissionais formados na última década pode ser observada pela comparação entre o número de profissionais registrados nos dez Conselhos Regionais do país: em 2017 existiam 126.539

nutricionistas, praticamente o dobro dos 60.554 registrados em 2009 (GABRIEL et al., 2019).

Em paralelo, o mapeamento da trajetória histórica das entidades de classe do nutricionista (associações científicas, conselhos e sindicatos profissionais) indica que, ao longo da trajetória de oitenta anos, houve fortalecimento das entidades de classe, com várias conquistas no arcabouço de regulamentação da formação, exercício profissional, campos de atuação e condições de trabalho (VASCONCELOS et al., 2019).

Felizmente, este crescimento se deu em conjuntura política favorável à atuação do nutricionista, como se deduz pela análise da política pública de alimentação e nutrição no Brasil, particularmente no período de 2003 a 2014, quando se evidenciou a centralidade do discurso do combate à fome e à miséria nas políticas públicas, ilustradas no Programa Fome Zero, Programa Bolsa Família, Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Programa de Aquisição de Alimentos, Programa Nacional de Alimentação Escolar, Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional e Programa Brasil sem Miséria, além do enfoque na alimentação saudável definido pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, em 2014 (VASCONCELOS et al., 2019).

## 2.2 O CURSO DE NUTRIÇÃO NA UFRN

O Curso de Graduação em Nutrição da UFRN, foi criado em 1976, por meio da Resolução N° 29, de 6 de julho de 1976, do CONSUNI, vinculado ao Centro de Ciências da Saúde, em particular ao antigo Departamento de Medicina Preventiva, logo em seguida denominado Departamento de Saúde Coletiva e Nutrição. A Resolução N° 87, de 29 de setembro de 1976, do CONSEPE, aprovou o projeto de funcionamento do Curso de Graduação de Nutricionista, fixando 30 vagas anuais.

Vale salientar a participação do emérito cientista e professor da Universidade Federal de Pernambuco, Néelson Chaves, como incentivador e consultor do processo de criação do Curso da UFRN, assim como em outras universidades públicas da região Nordeste, inclusive mediador do recrutamento das primeiras nutricionistas, suas ex-alunas da UFPE, concursadas e contratadas para a UFRN: Maria do Socorro Quirino Lima, Carmen Lucia de Araújo Calado,

Maria Batista de Deus, Edgleide Figueiroa, Neide Maria Ferreira da Rocha, Rosineide Barbosa da Silva, Maria Inês Magnata, Maria Odete Dantas de Araújo.

Nelson Chaves, entre outras notas biográficas que revelam a sua importância científica e política para a nutrição brasileira, é autor do clássico *Nutrição básica e aplicada*, publicado em 1978, livro base do processo didático-pedagógico de formação do nutricionista. Conforme Vasconcelos e Batista Filho (2011) "(...) a visão ecológico-humanista acerca dos métodos de diagnóstico, prevenção e tratamento do processo fome/desnutrição, contida em *Nutrição básica e aplicada*, constituir-se-ia no paradigma dominante da Alimentação e Nutrição no Brasil, seja com o ciência, seja com o profissão e política pública".

A criação do Curso de Nutrição da UFRN ocorreu durante a gestão do Reitor Prof. Domingos Gomes de Lima, sendo Diretor do Centro de Ciências da Saúde o médico e professor Lauro Gonçalves Bezerra, a quem se atribui, justo e merecidamente pelos esforços empreendidos, o título de Fundador do Curso.

A comissão de estudos da viabilidade de implantação do Curso de *Nutricionistas* na UFRN foi designada em maio de 1976, sendo constituída pelos professores Lauro Gonçalves Bezerra (presidente), Leopoldo Nelson de Souza Leite e Manoel Benício de Melo Sobrinho. Vale salientar recortes do parecer da referida comissão, reportando-se à nova profissão e sua necessidade social, regulamentação do exercício profissional, currículo pleno oficial (CNE), realidade do mercado de trabalho, com destaque para estabelecimentos hospitalares e assistenciais, atividades de extensão rural – EMATER, serviços de assistência à saúde – INPS, instituições de assistência ao trabalhador – SESC e SENAI, coerente com as diretrizes estabelecidas nacionalmente. Além do que, apresentava em anexo uma proposta de currículo, considerando-se carga horária total de 3180 horas e 212 créditos equivalentes, com duração média de quatro anos.

Os primeiros coordenadores do Curso de Nutricionistas, em caráter *pro tempore*, eram médicos: Prof. Ayron de Barros Gibson (novembro de 1976 a março de 1978) e Prof. Jorge Cavalcanti Boucinhas (março de 1978 a setembro de 1979), este último, com formação em nutrologia. Desde então, o Curso é coordenado por nutricionistas. A primeira coordenadora nutricionista foi a Prof. Carmen Lucia de Araújo Calado (setembro de 1979 a abril de 1982).

O Curso de Nutrição da UFRN, criado sob os auspícios de "sanitaristas" e regido pela Resolução Nº 36, de 23 de dezembro de 1974, do Conselho Federal de Educação (2º currículo mínimo nacional do curso de formação de nutricionista),

marco histórico de fortalecimento da formação em saúde pública - como já observado via inclusão de conteúdos relacionados às disciplinas de bioestatística, epidemiologia, saneamento, administração sanitária, ciências sociais e econômicas, além de desenvolvimento da comunidade e comunicação - desde os seus primórdios, apresentava sólida formação em saúde pública, justificado principalmente pelo perfil epidemiológico regional e nacional contextualizado historicamente, segunda metade da década de 1970, marcado por altas prevalências de doenças carenciais.

Registram-se duas primeiras reformulações curriculares no Curso de Nutrição da UFRN: 1981 e 1992. Em 1981 (currículo 2), dada a extinção do sistema integrado pela UFRN e oportuna inclusão do Estágio Supervisionado CRUTAC (Centro Rural Universitário de Treinamento e Ação Comunitária), projeto pioneiro de extensão e interiorização das ações da UFRN; em 1992 (currículo 3), com exclusão do Estágio no CRUTAC e ampliação da carga horária total e duração do curso.

A estruturação curricular do Curso de Graduação em Nutrição (currículo 03) foi organizada considerando uma carga horária total de 3.720 horas e duração média de 10 semestres letivos. Os Estágios Obrigatórios ocorriam em três áreas de atuação distintas: Administração de Serviços de Alimentação, Nutrição Clínica e Nutrição Social, durante os dois últimos semestres do Curso, após a integralização dos créditos das demais disciplinas obrigatórias. A carga horária individual era de 315 horas, correspondendo ao total de 945 horas de estágio obrigatório (25,4% da carga horária total do curso). O Trabalho de Conclusão de Curso já se configurava uma atividade acadêmica obrigatória e regulamentada por norma específica.

O primeiro Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição foi implementado para as turmas ingressantes do período 2009.1. Constituiu-se de uma matriz curricular de 4.050 horas totais, sendo 3.330 (81,5%) horas de componentes obrigatórios e 750 (18,5%) horas de componentes optativos. Os estágios nas áreas de Gestão em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição e Saúde Coletiva, perfaziam um total de 810 horas, 20% da carga horária total, além das atividades acadêmicas complementares (150 h).

Em consonância com os pressupostos filosóficos e didático-pedagógicos próprios das diretrizes políticas e regulamentares daquele momento histórico, o PPC de Nutrição 2009 norteava-se pela indissociabilidade entre ensino-pesquisa-extensão, a aproximação teoria-prática e flexibilização acadêmica. Preservou o

compromisso com a formação generalista, mesmo diante das pressões da diversidade/especificidade do conhecimento e/ou necessidade do mercado. Prezou por oportunizar vivências discentes em diferentes cenários acadêmicos e de serviços, ressaltando a preocupação com a formação de cidadãos conscientes de suas responsabilidades tanto locais quanto globais, oportunizando a reflexão, em especial, sobre questões do mundo contemporâneo relacionadas à ecologia e a ética (UFRN, 2009).

## 2.3 MARCO TEÓRICO CONCEITUAL

### A. Formar para a (inter)conexão sujeito - mundo

A premissa, para construção deste novo PPC, continuou sendo, a exemplo da versão anterior (PPC 4), a de que a relação sujeito-mundo é dotada de complexidades. O ser humano é um ente biológico-cultural em sua totalidade e em seu âmago habitam vários mundos (químico, físico e biológico) repletos de significados culturais. Conforme Morin (2003, p. 40) “[...] nossas atividades mais culturais – falar, cantar, dançar, amar, meditar – põem em movimento nossos corpos, nossos órgãos; portanto, o cérebro”. Desta forma, segue parecendo-nos impossível educar a nosso alunado dissociando corpo e mente, indivíduo e coletividade, alimentação e Nutrição.

Uma educação superior assim pensada gera a necessidade de situarmos o sujeito cognoscente em um mundo globalizado, multidimensional e complexo, para que esse se torne capaz de (re)formular ideias e construir novas relações com o universo no qual está inserido. Isto é o que temos perseguido no DNUT/UFRN (Natal) e essa não é uma empreitada qualquer.

Construir nos discentes um amálgama sujeito-mundo necessário ao enfrentamento das complexidades intrínsecas às temáticas da Alimentação e Nutrição requer constantes questionamentos não somente sobre o tipo de formação que queremos ofertar, mas, e principalmente, sobre a necessidade de desconstruirmos a formação que tivemos, com enfoque tradicional-technicista.

A educação de profissionais de saúde do passado enfocava um problema multidimensional em uma de suas magnitudes e minimizava a capacidade de compreensão e reflexão, o que embotava o desenvolvimento de uma visão global e em longo prazo. Este tipo de educação não é mais possível e, portanto, foram e

são necessários inúmeros momentos de reflexão, diálogo e discussão para que este modelo seja abandonado. Esse tem sido nosso maior desafio.

Sabemos que a organização disciplinar da ciência proporcionou uma maior eficiência na resolução de um problema isolado, mas também os inconvenientes da (super)especialização fechada, da falsa racionalidade e da incapacidade de dimensionar os problemas em sua totalidade.

Ao pensarmos a formação de nutricionistas, aceitamos o desafio de tentar romper com modelos redutores, disjuntivos e fragmentadores, no esforço de inter-relacionar biológico e cultural, indivíduo e sociedade, local e global, visando pensar-situar o ser humano nas várias dimensões do Universo no qual está inserido.

Elaborar algo transformador-enriquecedor, individual e coletivamente, a partir dos conhecimentos construídos no âmbito universitário, depende dos motivos e intenções dos sujeitos envolvidos na relação de ensino-aprendizagem, dos seus conhecimentos prévios e da forma como os utilizam. Vivenciar esta situação pedagógica, segundo pensamos, deve oportunizar a construção de formas mais significativas de inter-aturar, pois o aprender, em sua dimensão mais ampla, proporciona mudanças nas (pré)concepções dos fenômenos e possibilita um novo olhar sobre o mundo.

A formação universitária dos profissionais de saúde adotou um modelo cartesiano, sendo orientada pela objetividade científica moderna de cunho positivista, assumindo um caráter tecnicista e meramente informativo. Segundo Amorim, Moreira e Carraro (2001), durante muito tempo, os cursos superiores da área de saúde não tiveram a preocupação de formar profissionais cidadãos, humanos e solidários, negligenciaram os aspectos psicológicos e produziram a dissociação corpo/mente, profissional/paciente.

As consequências desta (de)formação universitária mostrou-nos que a informação por si só não conduz a mudanças substanciais na cosmovisão dos sujeitos e sim a forma como ele estrutura esta informação e pensa sobre ela. Como nos lembra Biggs (2006, p. 31), “a educação está relacionada com uma *mudança conceitual* e não somente com a aquisição da informação”.

Para “pensar localizadamente, é preciso pensar globalmente, como para pensar globalmente é preciso pensar localizadamente”. (MORIN, 2003, p. 25). A aprendizagem significativa e o conhecimento relevante são aqueles que permitem ao aprendente situar as informações em seu contexto, realizando interações e

(re)alimentações ambiente-sujeito, em um movimento recursivo que permita (re)configurações sociais e culturais ampliadas e não redutoras. A situação ideal é a de que o “todo” surgido dessas interações apresente um caráter crítico, propositivo e inovador, sendo maior que a soma das partes.

Trabalhar esta **indissociabilidade sujeito-mundo** é construção, é impermanência, é incerteza e não podemos tomar tal tarefa por terminada. Historicamente e, em particular, desde a construção do nosso primeiro PPC, temos questionado, planejado conjuntamente, rediscutido os propósitos do então projeto pedagógico também iluminado por esta filosofia educacional.

Fruto desses fazeres pedagógicos e interações é este novo PPC, que agora apresentamos. Mais uma vez tentamos compreender profundamente o significado da aprendizagem vislumbrando-a como um processo intelectual e emocional que gere oportunidades de aprendizagem para todos os envolvidos.

Como nos lembra Barrio (2000, p. 22) “o saber que não se sabe já é saber algo, e muito importante, pois serve para exorcizar o grande perigo que ameaça a inteligência humana: conformar-se com o que até agora foi obtido”. **Este novo PPC ratifica essa ideia (grifo nosso).**

## **B. Formar para a tomada da reflexividade com o ideia-ação**

A (inter)conexão sujeito-mundo discutida anteriormente, trouxe à pauta a ideia de que as rápidas transformações contemporâneas e os desajustes e questionamentos que promovem, evidenciam a consciência da impermanência e da imprevisibilidade.

Educar para um mundo imprevisível - esse é um grande desafio para nós. Não encontrar um modelo prescrito para os novos problemas, que se apresentam em grande dinâmica e quantidade, requer a tomada de decisões de sujeitos que atuem com autonomia, reflexividade e que pautem suas ações em análises individuais e coletivas. Essa é a exigência que nossa organização social tem trazido à Universidade e a nós do DNUT. Sabemos ser necessário desenvolver as capacidades citadas em nosso alunado, trabalhando intensamente, desde a formação inicial, as habilidades e competências que resultem nessas aptidões.

Uma vez que toda tomada de decisão comporta a incerteza, dela fazem parte (ou deveriam fazer) a *consciência* de que a escolha foi refletida e a *capacidade* de elaborar alternativas que caminhem *pari passu* ao aparecimento de novos cenários. Um nutricionista se utiliza de criatividade, qualidade técnica e

criticidade ao construir soluções para os problemas que se apresentam no seu cotidiano laboral. Compreendemos, portanto, que o desenvolvimento da competência necessária a este tipo de trabalho é impossível “sem saberes abrangentes, saberes acadêmicos, saberes especializados e saberes oriundos da experiência” (PERRENOUD, 2002, p. 11).

Fazer convergir tais saberes requereu uma valorização de algo até pouco tempo relegado à segunda instância na formação universitária - a prática. Colocamo-la no mesmo patamar que os conhecimentos teóricos, inclusive valorizando-a na formação inicial durante todo o percurso formativo.

Uma grande preocupação nossa, contudo, é a possível desvinculação prática-reflexão. A prática em si não é educativa. A prática que educa é a prática (re)pensada. O simples fazer sem refletir sobre o feito leva a vivência ao vazio e a não se configurar como experiência significativa de aprendizagem.

Uma ideia da Educação que nos é cara, face à necessidade de aliar prática e reflexão, é a noção de reflexividade. Tentamos utilizá-la não somente como um marco referencial teórico, mas como elemento mobilizador da transformação de nossas vivências em experiências (JOSSO, 2004) objetivando a possível superação da curiosidade ingênua pela curiosidade epistemológica (FREIRE, 1996), pois [...] na razão mesma em que o que fazer é práxis, todo fazer do que fazer tem de ter uma teoria que necessariamente o ilumine. O que fazer é teoria e prática. É reflexão e ação (FREIRE, 2004, p. 121).

Temos consciência de que refletir esporadicamente sobre um feito não resulta na adoção de uma postura reflexiva. Mais que isso, é necessário observar continuamente a natureza da reflexão, o tempo e o espaço a ela reservados e as transformações operadas no fazer cotidiano que advêm desta prática. “A reflexão [...] baseia-se na vontade, no pensamento, em atitudes de questionamento e curiosidade, na busca da verdade e da justiça. [...]” (ALARCÃO, 1996, p. 175) e “[...] pressupõe uma postura, uma forma de identidade, um *habitus*” (PERRENOUD, 2002, p. 13).

Além de reconhecermos que toda prática irreflexiva se situa irresponsavelmente “na tendência dominante de cada época” (HEITGER, 1993, p. 31 apud BARRIO, 2000, p. 28) estamos conscientes de que pensar de forma reflexiva exige o desenvolvimento desta habilidade – ela pode e deve ser aprendida. Entendemos como maneira promissora de desenvolvê-la, a análise de incidentes vivenciados ou casos da vida profissional, nas mais diversas áreas de atuação do

nutricionista, uma vez que “o diálogo e o debate possibilitam o descentramento necessário em relação às próprias opiniões e ideias, de modo que possamos situar o - nos reflexivamente frente a elas” (CRESPO; SOLDEVILLA, 2001, p.9).

O Ministério da Saúde (BRASIL, 2003, p.9) pensando na formação e gestão do trabalho em saúde, valoriza a reflexividade quando observa que na formação dos profissionais “pode-se/deve-se inserir processos de reflexão crítica, base para uma educação que destaque o desenvolvimento da autonomia e da criatividade no pensar, no sentir e no querer dos sujeitos sociais”.

Se a reflexividade é coisa aprendida, é evidente que profissionais de Nutrição reflexivos emergem de uma formação universitária que prima por esta prática. Docentes e discentes reflexivos são construídos conjuntamente. Isto se dá em duas vias: a *aprendizagem na ação*, que se revela como uma forma sistemática de construirmos, todos e cada um, o progresso do próprio exercício profissional, buscando assegurar mudanças norteadas pela certeza de que agora refletimos melhor e mais frequentemente do que antes e a *aprendizagem-ação*, que para nós, docentes, caracteriza-se pela atenção do profissional sobre si mesmo não somente para abarcar “a aprendizagem do estudante, nem sequer a aprendizagem sobre o ensino, mas a aprendizagem sobre ele mesmo como professor e a utilização da reflexão para chegar a ser um professor melhor” (BIGGS, 2006, p. 25).

“A colaboração profissional pode constituir um capital indispensável na planificação curricular, já que proporciona clareza, consistência e ímpeto”. (HARGREAVES; EARL; MOORE; MANNING, 2001, p. 49) (tradução nossa) e assim tem sido. Estas oportunidades de compartilhar ideias entre os docentes no DNUT acrescentaram clareza ao processo de docência e à construção do novo PPC, proporcionando em si um contexto para explorar a reflexividade como ideia e como ação, tão necessárias ao longo da elaboração do projeto quanto da sua implantação. Caminhamos em direção à reflexividade, disto temos consciência e certeza, com o tem os também de que este processo será permanente e infindável.

### **C. Formar para tomar o cuidado como ação basilar nos processos de vida e trabalho**

O cuidado, para Boff (2006), pode ser expresso pela capacidade de caminhar em direção ao outro e se traduz em solidariedade, serviço e hospitalidade. É o estado no qual se consegue sofrer com aqueles que sofrem e alegrar-se com quem desfruta de um momento de felicidade.

Temos a compreensão de que para cuidar em saúde é necessário um saber técnico, mas este deve servir como um complemento ao conhecimento oriundo da comunicação e da empatia. Morin (2003, p.93) exemplifica bem esta situação quando afirma que se compreende o choro de uma criança por um processo de identificação em reciprocidade e não pela medição do grau de salinidade de suas lágrimas.

A experiência nos tem mostrado que a formação em saúde que enaltece o saber especializado e técnico sem conjugá-lo com as ciências do humano e sem promover o enlace entre racionalidade e afetividade não forma um profissional capaz de compreender a subjetividade implícita em toda prática de saúde. É nosso dever promover, proteger e recuperar a saúde, mas também acolher, compreender e solidarizar-se. A relação entre dois seres que se relacionam como “sujeitos” permite a intersubjetividade, que pode levar à compreensão, e esta, por sua vez, ao cuidado. “A tecnociência busca a clareza da explicação. As humanidades buscam a sutileza da compreensão. Ambas, quando isoladas são necessárias - mas insuficientes” (SÃO PAULO, 2002, p. 16).

Sabe-se que cuidar exige a aceitação da diversidade e a compreensão de que há pessoas mais receptivas que outras, sendo necessários movimentos distintos em busca de um resultado similar. Foucault (2006, p. 97-98) nos lembra que Platão, em *Leis* fala de duas espécies de cuidadores da saúde: os que se limitam a prescrever sem dar explicações e os que não se contentam em dar receitas. Estes conversam, investigam aspectos interessantes juntos aos amigos e familiares do enfermo, estimulam-no e o convencem por meio de argumentos significativos. Trata-se de educar no sentido de *educere*: estender a mão, fazer sair, conduzir para fora, pois “uma existência racional não pode desenrolar-se sem uma ‘prática de saúde’ – *hugieine pragmateia ou techne* [...] uma percepção, de certa forma médica, do mundo ou, pelo menos, do espaço e das circunstâncias em que se vive” (FOUCAULT, 1985, p. 107).

O que pretendemos, ao fazer emergir a noção de cuidado como elemento norteador na formação inicial de nosso alunado e, conseqüentemente, da nossa própria formação permanente, é abrir um diálogo acerca da postura cientificista, presente, ainda hoje, e de forma significativa, na atuação dos profissionais de saúde.

Paulo Freire (1996, p. 113) enfatiza nos seus escritos a importância de falar com o outro “como sujeito da escuta de sua fala crítica e não como objeto do seu

discurso". O enfoque pretendido por nós está pautado na compreensão de que cuidar não é elaborar um saber para substituir a ignorância daqueles com os quais nos relacionamos profissionalmente.

Foucault (2004, p. 160) ressalta que "há que substituir o não-sujeito pelo status de sujeito, definido pela plenitude da relação de si para consigo. Há que constituir-se como sujeito e é nisto que o outro deve intervir". É neste sentido que queremos formar para o cuidado. Um cuidado que seja um instrumento gerador de cidadania à medida que ajuda a compreender o mundo e nele atuar, gerando pertencimento identitário e consciência do aprender a ser (CABELLO, 2005).

Esta noção de cuidado é a que tomamos como base para compreender os processos de vida e trabalho. Há necessidade de cada pessoa definir-se como sujeito, refletindo sobre suas ações e sobre o cuidado que tem com o outro e consigo, dentro de uma perspectiva inclusiva, não por estar submetido a normas e controle social, mas por desejar reconstruir sua existência e contribuir para a reconstrução da existência do outro, atenta e permanentemente.

Nas sessões dialógicas e fóruns de discussão subsequentes à implantação do PPC 2009 pudemos reafirmar, consolidar e difundir esta concepção de cuidado na tentativa de construirmos juntos uma teia na qual esperamos ver "emaranhados" fios oriundos do cultural, do terapêutico e do ecológico, conjugando, expressando e vivificando os espaços-tempos-ações nas quais estas dimensões do cuidar se manifestem e (re)afirmem, em nível individual e coletivo, inclusive na dimensão do (auto)cuidado.

Queremos enaltecer um cuidar que reconheça o outro em sua diversidade, aceitando suas opções e suas raízes. Cuidar acolhendo, construindo as relações em profundidade, reconhecendo a humanidade do outro à medida que reconhecamos nos como humanos. Cuidar do meio ambiente, pensando nas gerações futuras, calcando o existir em práticas que permitam a sustentabilidade ambiental, a vida da terra, e o enaltecimento do elo natureza-cultura.

Impregnar-se desta concepção ampliada do cuidar é "uma espécie de agulhão que deve ser implantado na carne dos homens, cravado na sua existência, e constitui um princípio de agitação, um princípio de movimento, um princípio de permanente inquietude no curso da existência" (FOUCAULT, 2004, p. 11), ou seja, mais que um desejo é uma necessidade e, para nós, um desafio, que nos propusemos a aceitar ao pensar, mais uma vez nosso projeto pedagógico de curso.

#### D. Formar para a compreensão da alimentação com o labor, trabalho e ação.

As três categorias trabalhadas por Hannah Arendt (1993), *trabalho*, *labor* e *ação*, expressam partes significativas do ser nutricionista e a amplitude requerida para atuação deste profissional. Formá-lo é uma tarefa que requer a compreensão (e o fazer compreender) o largo espectro de vivências humanas tatuadas no ato de trabalhar, laborar e agir tendo como substrato a alimentação e a Nutrição humana s.

Enquanto seres vivos, os humanos comem para saciar uma necessidade corpórea de existir. Esta atividade humana, para Arendt, é similar a dos outros animais. Ao garantir concomitantemente a sobrevivência individual e a coletiva, por perpetuar a espécie, o ser humano comporta-se como *animal laborans*, ou seja, aquele que realiza um processo biológico, cíclico, infundável e imperativo.

Comer, porém, é mais que isto. O ato de alimentar-se, tal e qual foi constituído por nossa espécie, permite a transformação da natureza em cultura, por meio da organização de espaços específicos para comer e pelo desenvolvimento de artefatos, que servem a esse fim. Neste *trabalho*, o ser humano distingue-se dos outros animais, pois como *homo faber* incide sobre o mundo transformando-o. Embora seja uma especificidade humana, esta atividade não é capaz de singularizar os sujeitos que a realizam.

O comer, mais do que envolver o *labor* e o *trabalho*, também comporta a *ação*. Quando o pensamento se entrega à reflexão sobre a alimentação humana, integra-se à instância do *agir* na concepção arendtiana. Pensar esta atividade, estando livre da mediação da matéria, é transformá-la em ideias e é por meio do pensamento que os seres humanos se distinguem uns dos outros. Todos são iguais, mas cada um pode ser único à medida que pensa.

Estas três dimensões do alimentar-se, segundo pensamos, devem ser trabalhadas na formação que realizamos no DNUT. Comer e beber tornaram-se atividades de fundamental importância para a humanidade, tanto do ponto de vista biológico quanto cultural, sendo um dos fatores mais determinantes da saúde de uma população. Michel Onfray (1999) defende que nunca ingerimos substâncias neutras, pois todas estão carregadas de história individual e de história coletiva. Todos os alimentos que os seres humanos ingerem remetem ao *labor*, ao *trabalho* e à *ação*, mas somente a ação individualiza o ser, pois a ação é um ato político.

### E. Formar desde e para a construção da Justiça Social

A dimensão política da Alimentação e Nutrição reflete-se na capacidade de realizar ações, como categorizou Hannah Arendt. Essas devem contribuir para o avanço e melhoria das condições de existência humana. Vivemos em uma sociedade desigual e crescentemente injusta. O trabalho de nutricionistas pode (e deve) contribuir efetivamente para uma mudança nessa realidade.

O curso de Nutrição da UFRN tem se caracterizado pela preocupação com o âmbito político e social intrínseco nesta atividade profissional. Para que todas as pessoas desfrutem de uma alimentação e nutrição adequadas há que se conjugar *cultura alimentar, acesso, e participação social*, em outras palavras, *Reconhecimento, Redistribuição e Representação*.

Essas três **dimensões** da Justiça Social (Redistribuição, Reconhecimento e Representação) são trabalhadas nos diversos componentes curriculares e atividades acadêmicas que compõem nossa estrutura curricular.

Se “reconhecer” é estabelecer “uma relação recíproca ideal entre pessoas, na qual cada um contempla ao outro como seu igual e à mesma vez como separado de si mesmo” (MURILLO; HERNÁNDEZ, 2011, p.17), trabalhamos o *Reconhecimento* para promover o respeito e a estima social que garantem a interação social entre indivíduos e grupos. “Comer é mais que saciar a fome biológica, é ser partícipe de um grupo, é (re)negociar permanentemente a subjetividade e a identidade a partir do sabor compartilhado” (PINTO, 2015, p. 55). Cozinhar e comer de determinada forma expressa o pertencimento a um grupo, ou seu *Reconhecimento*. Dessa forma, a aproximação entre pessoas deve basear-se no respeito e é possível, por meio delas, identificar novos gostos, que podem desencadear uma gama de transformações, criando novas relações de solidariedade e respeito mútuo. A “alimentação adequada” não pode mais ser compreendida como uma reposição biológica ideal, mas como um arcabouço para a formação de sujeitos conscientes de seus direitos e deveres. Cabe às pessoas que formam nutricionistas discutir esse aspecto e isso fazemos em vários componentes curriculares e atividades complementares.

Por outro lado, a exploração das pessoas continua sendo a principal iniquidade vivenciada por seres humanos. A ideia de que a alimentação é um direito de todos é inseparável da exigência da *Redistribuição* dos recursos.

Raj Patel (2008) afirma que no sistema capitalista, no qual o alimento é um mero produto do mercado, a culpabilização das pessoas por seu estado nutricional é inadmissível. A fome e a obesidade, segundo ele, afetam os indivíduos de forma regular e ampla, estendendo-se a demasiadas populações para serem vistos, de forma inocente, como resultados de eleições pessoais. Essa visão dos problemas sanitários mundiais é o que tentamos desenvolver em nossos discursos. Acreditamos que a *Redistribuição* permite o desfrute de igualdade mínima em relação aos bens primários, recursos e capacidades e que corrigir as desigualdades das condições sociais de existência é o mesmo que corrigir aquelas que se apresentam na saúde. Essa é a formação que acreditamos contribuir para a construção da Justiça Social.

A *Representação* que discutimos comporta a participação cidadã e fomenta a pluralidade na esfera pública. Sem a consciência da necessária participação ativa na cidadania, da permanência e contribuição nos espaços de discussão e decisão, e do efetivo exercício do controle social, jamais se efetivarão as transformações que sabemos necessárias para concretizar-se uma crescente aproximação à Justiça.

A *Representação* é um dos princípios centrais dos processos de deliberação democrática. O exercício da cidadania requer dos indivíduos a participação nos processos de formulação de políticas e no controle de sua execução. Para isso devem fazer-se presentes na discussão de ações governamentais, implicar-se na tomada de decisões e na gestão dos recursos.

Fomentamos a *reflexão* das condições de saúde/alimentação vivenciadas pelas populações e apoiamos o alunado à participação social, à atuação em questões de ordem pública, à participação cidadã como uma prática cotidiana de intervir na sociedade para assegurar direitos e garantias. Só assim poderão apoiar a população neste mesmo processo.

#### **F. Formar um profissional generalista, mas crítico e participativo em todos os níveis e atuação.**

A profissão de nutricionista é relativamente recente em nossa sociedade. A alimentação, elemento basilar de seu labor, por sua vez, é tão antiga quanto a humanidade. Em sendo assim, está impregnada de valores que se forjaram nas mentes ao longo de milênios, constituídos a partir de âmbitos diversos, como, por exemplo, o prazer e os efeitos terapêuticos. Tudo isso é afetado pela disponibilidade, pela qualidade e pelas técnicas de preparo.

Entendemos que a formação profissional deverá contemplar os saberes daqueles que conhecem e investigam o alimento com bases nos preceitos que regem a ciência da Nutrição, bem como outras dimensões, como a antropológica ou sociológica.

Pensar a formação generalista de nutricionistas, com competência para atuar nas três áreas de atuação deste profissional é um constante desafio.

A área de alimentação para coletividades, cujas atividades são exercidas em cozinhas industriais, hospitais, creches, hotéis e restaurantes exige um esforço de enlace das ciências biológicas, exatas e do humano. Somente profissionais bem fundamentados nestes saberes podem ser capazes de atuar frente aos problemas oriundos de entraves burocráticos, econômicos e mercadológicos limitadores de sua atuação enquanto profissionais de saúde nestes ambientes de trabalho. Compreender estas instâncias articulando-as exige habilidades e competências específicas, além de perspicácia e senso de responsabilidade com o coletivo.

Tampouco é fácil pensar a formação generalista que seja adequada e suficiente para a atuação em Nutrição Clínica. Isto exige de nós um trabalho cuidadoso, pois queremos capacitar tecnicamente nosso alunado, mas não perder de vista a compreensão humanitária imprescindível no cuidado de pessoas que padecem de enfermidades. Além disso, é preciso trabalhar pedagogicamente, de forma intensa e constante, a importância do trabalho em um coletivo colaborativo e ético, tornando relevante a atuação de cada especialista nas equipes multidisciplinares.

Um outro desafio é tentar articular disciplinas de várias áreas para formar os/as profissionais que atuarão em Nutrição Social. No Brasil, Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) como obesidade, cardiopatias, dislipidemias e diabetes dividem espaços com verminoses, hipovitaminoses, anemia e desnutrição. A promoção da saúde, a prevenção e a assistência à doença, precisam ser articuladas. O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada também necessitam ser trabalhados para garantir o acesso à alimentação adequada.

Pensamos, com este novo projeto de curso, contribuir para que nutricionistas que sentaram nos bancos do DNUT/UFRN formados por nós não mais pensem o ato alimentar de forma pragmática, como reposição quantitativa adequada, pois Valente (2002) nos ensinou que alimentação adequada não é *ração equilibrada*. Que não se sintam uma “minoría esclarecida”, detentora

de um saber não compartilhado, pois Freire (1996) nos mostrou que quem ensina aprende e quem aprende ensina.

Trabalhamos para que não supervalorizem o aspecto racional e técnico da Alimentação e Nutrição, mas que sejam capazes de realizar indagações sobre a alimentação *global* e *local* a partir da mescla dos vários frutos do pensar humano, arrolados em tempos-espacos distintos e (re)construídos, entrelaçados e amalgamados. O desejo, a tentação, o apetite e o gosto são, também, elementos “bons para pensar” no âmbito da Nutrição. Também para **agir**, construindo assim um conhecimento que seja um reflexo da sociedade que todos nós construímos e, portanto, algo inacabado e passível de mudança.

## PRINCÍPIOS

### A. Interdisciplinaridade

A filosofia cartesiana foi a base do conhecimento moderno e do desenvolvimento científico. No pensar humano assim constituído, dominado pela lógica positivista-racionalista, a redução, disjunção e fragmentação foram se tornando uma constante. Segundo Abraham Moles (1995), a exigência de *pensar o pensamento* foi substituída pela de *equacionar o pensamento*. Ao longo dos anos “o saber tornou-se cada vez mais esotérico (acessível somente aos especialistas) e anônimo (quantitativo e formalizado). O conhecimento técnico está igualmente reservado aos *experts*” (MORIN, 2003, p. 19).

A organização do conhecimento universitário distribuído em disciplinas é reflexo deste caminhar e a superespecialização surgiu como consequência deste modelo.

Esta forma de conhecer que separa, desconecta e desconsidera a totalidade gerou uma *crise de perspectiva* “[...] complexa, multidimensional, cujas facetas afetam todos os aspectos de nossa vida – a saúde e o modo de vida, a qualidade do meio ambiente e das relações sociais, da economia, tecnologia e política” (CAPRA, 1982, p. 19).

Conectar saberes para reconstruir estratégias de enfrentamento dos problemas locais e globais por meio de uma rede de comunicação criadora de novos modelos de pensar-agir tem sido o desafio de muitos, especialmente no mundo universitário e a nossa preocupação maior no momento em que nos colocamos a pensar sobre o PPC do curso de Nutrição.

Pensamos que “[...] a instituição disciplinar acarreta, ao mesmo tempo, um perigo de hiperespecialização do pesquisador e um risco de “coisificação” do objeto estudado, do qual se corre o risco de esquecer que é destacado ou construído” (MORIN, 2003, p. 106).

A interdisciplinaridade é uma noção na qual nos apoiamos na tentativa de romper com a forma de conhecer na qual fomos treinados. Ela “se define e se elabora por uma crítica das fronteiras das disciplinas, de sua compartimentação, proporcionando uma grande esperança de renovação [...]” (JAPIASSU, 1997, p. 54) e de abertura de caminhos que iluminem o enfrentamento de “dilemas epistemológicos e práticos que [...] requerem o suporte de distintas especialidades, mas que exigem uma orquestração integradora, crítica e complexa dos saberes envolvidos” (AMORIM; BARROSO, 2003, p. 25)

Concordamos com Morin (2003) quando diz que “[...] a revolução das recomposições multidisciplinares está longe de ser generalizada e, em muitos setores, sequer teve início, notadamente no que concerne ao ser humano vítima da grande disjunção natureza/cultura, animalidade/humanidade [...]” (MORIN, 2003, p. 30), por isso temos buscado estratégias para o enfrentamento desta lógica de formação.

Nossa meta é que docentes e discentes possam construir um conhecimento holístico e “permanentemente revisitado e revisado pelo pensamento; [pois] o pensamento é mais do que nunca, o capital mais precioso para o indivíduo e a sociedade” (MORIN, 2003, p. 18).

## **B. Flexibilização**

A flexibilização curricular decorre do exercício concreto da autonomia universitária proposto na Lei de Diretrizes e Base – LDB - 9.394/96. A flexibilidade contrapõe-se à visão positivista, com a qual queremos romper. Não fomentamos a valorização disciplinar e sequenciada a partir de uma hierarquização artificial de conteúdos. Entendemos que a formação de uma pessoa, em especial a da pessoa adulta, está fundada em sua volição, em sua história em seus interesses. “Quando aprendemos, entregando-nos aos sinais e, lendo os indícios, transcendemos e descobrimos outros níveis de realidade, que permitem que estabeleçamos conexões e reinventemos sentidos, recriando-nos nesse processo” (FURLANETTO, 2004, p. 5).

Interessa-nos que o alunado escolha seu caminho, busque suas aptidões, desenvolva seus sonhos. Como oportunizar a flexibilidade foi algo discutido por nós tendo em mente os espaços intra e extra universidade. A teoria, a prática e, as formações científica, cultural e humanística contribuem em conjunto para a construção do perfil de profissional almejado por nós e pela sociedade.

Em relação ao leque de componentes curriculares ofertado, buscamos satisfazer ao princípio da flexibilização, com 405 horas da carga horária total do curso destinadas a disciplinas optativas, permitindo o exercício da autonomia e o autodirecionamento da formação, de acordo com as inclinações pessoais, porém em sintonia com as necessidades universais para a constituição de um ser crítico, reflexivo e tecnicamente capaz.

Contemplar temas essenciais, que exigem a superação disciplinar, requerendo a expressão em distintos âmbitos do conhecimento humano, nos levou à necessidade de definir alguns conteúdos que gostaríamos de ver trabalhados de forma transversal. Elegemos, para tanto, alguns conteúdos que contemplam distintas necessidades.

Assim, a capacidade de estar sintonizado com o mundo para transformá-lo foi elemento primordial na eleição de conteúdos a serem tratados transversalmente. Desta forma, temas como meio ambiente, trabalho, ética, cidadania e inclusão social, serão abordados em muitos momentos, nas mais diferentes áreas e disciplinas.

Também serão trabalhados desta maneira elementos que permitam um maior aprimoramento das capacidades intelectivas, como aqueles relacionados à faculdade humana de comunicar-se adequadamente de forma verbal e não verbal sendo incentivadas formas de expressão como artes cênicas, plásticas e música. Ainda incluímos neste item a capacidade de utilizar corretamente as normas vernaculares através do desenvolvimento de habilidades como escrita e leitura, bem como de elaborar corretamente escritos científicos, satisfazendo a normativa da ABNT.

Outros conteúdos que ainda compreendemos necessários para passar muitas disciplinas para serem incorporados à formação de maneira contundente são aqueles relacionados às exigências específicas do mundo contemporâneo, como o domínio de tecnologias de comunicação e informação e de pelo menos uma língua estrangeira, com especial enfoque ao inglês e ao espanhol.

No que tange às atividades acadêmicas complementares, 200 horas de formação foram destinadas à sua realização. Tratam-se de ações de ensino, pesquisa, extensão e aquelas que chamamos “outras atividades de formação específica”, como estágio não obrigatório, participação em cursos, eventos e realização de cursos à distância (em áreas afins e correlatas) e “outras atividades de formação geral” como ser membro de diretoria de entidades estudantis, realizar experiências de voluntariado e a participação em atividades artístico-culturais e esportivas. Desejamos que o alunado se envolva neste conjunto de atividades, para construção de seu saber, dentro de uma perspectiva plural de aquisição do conhecimento.

Como a Timóteo (2004, p. 24), nos habita a incerteza de saber “Como assegurar a realização do movimento de flexibilização de modo a impulsionar a adoção de uma nova cultura universitária que valorize novas práticas e novos saberes no interior dos cursos?” Mais que isso, vivenciamos e compreendemos o caráter processual de tal empenho. Sabemos que o êxito desta empreitada depende de ações compartilhadas por espíritos dedicados e empreendedores, cientes da necessidade de construir o novo a partir de um alicerce dialógico, que deverá permear as negociações entre as pessoas que ensinam disciplinas específicas e aqueles que realizam orientação acadêmica, coordenam o curso e chefiam os departamentos, para que seja assegurada a diversidade, tanto na oferta das disciplinas optativas quanto na das ações às quais o alunado deverá ser convidado a participar para o desenvolvimento de suas inteligências múltiplas.

Sabemos que o maior desafio é o enlace entre ciências da saúde e humanidades, pois o caráter disjuntor, peculiar em nossa forma de estruturar o conhecimento, impede que muitos observem a estreita conexão entre as diversas formas de conhecer uma mesma realidade e, como sabemos, os determinantes sociais da saúde são significativos e devem ser motivo relevante de preocupação-reflexão para os nutricionistas. Perceber esta conexão é um desafio para todos nós, docentes e discentes. Enfrentá-lo tem sido uma constante descoberta, que tem nos conduzido à abertura do pensamento e o compromisso com o novo.

### **C. Articulação teoria e prática**

Pudemos observar tanto pela nossa própria formação, quanto pelas dificuldades relatadas pelos alunos e companheiros de trabalho, não é simples saber-fazer a conexão dos saberes teóricos adquiridos na universidade com as

ações a serem realizadas na prática. Morin tem defendido a ideia de que todo conhecimento, para ser pertinente, deve contextualizar seu objeto. “Quem somos nós?” é inseparável de “Onde estamos, de onde viemos, para onde vamos?” (MORIN, 2003, p. 37).

A Universidade de hoje não pode mais aceitar a ideia de que a fundamentação teórica é imprescindível à realização de qualquer atividade prática. Até pouco tempo, as disciplinas eram, em sua maioria, predominantemente teóricas, e as atividades práticas relegadas ao estágio, realizado ao final do curso. Havia um vácuo entre estes dois momentos e o processo de ensino-aprendizagem prejudicado.

O efeito desta *educação bancária* se tornava óbvio quando o serviço exigia determinadas competências e o profissional não correspondia. Este modelo causou enormes prejuízos a muitos profissionais que ingressaram ao mundo do trabalho sentindo-se extremamente despreparados para exercer as atividades que lhes eram atribuídas. Não podemos negar que a sala de aula continua sendo o principal espaço de aprendizagem nos cursos de formação da área de saúde, desta forma, a consciência da fragilidade ainda é o sentimento que predomina na estreia no mundo do trabalho. A educação deve servir para que as pessoas sejam “capazes de evoluir, de aprender de acordo com a experiência, refletindo sobre o que gostariam de fazer, sobre o que realmente fizeram e sobre os resultados de tudo isso” (PERRENOUD, 2002, p. 17).

Nosso desejo é romper com esta lógica, estando em sintonia com as próprias mudanças de paradigmas ocorridas nos últimos anos, no qual os saberes oriundos da experiência passaram a ocupar um papel mais significativo no mundo do conhecimento. Perrenoud (2002, p. 15) analisa este processo e diz que os profissionais lidam com uma problemática que não está “nos livros e não pode ser resolvida apenas com a ajuda dos saberes teóricos e procedimentos ensinados”.

Diante de tal análise, pensamos em formas de integrar o futuro profissional de maneira mais organizada e eficiente na execução de habilidades, colocando o *aprender a fazer* e o *aprender a conhecer* no mesmo patamar, oportunizando reflexões surgidas das vivências, pois não é mais possível pensar uma formação de nutricionistas baseada num aporte teórico substancial desconectado da prática. Os princípios apreendidos devem valer como elementos vivificadores da experiência, permitindo, ao mesmo tempo, a (re)visão, o (re)dimensionamento e a (re)avaliação de todo um processo de trabalho.

Foi impossível para nós não repensarmos a formação que tivemos e vislumbrar o que queremos em relação à articulação dos saberes teóricos e práticos, pois “os formadores não podem ignorar que sua ação modifica muito pouco as práticas se ela se limitar a fornecer informações, a oferecer saberes e a apresentar modelos ideais” (PERRENOUD, 2002, p.23).

Introduzir um percentual significativo de aulas práticas nas disciplinas antes eminentemente teóricas e estimular a participação em atividades acadêmicas específicas foram ideias que adotamos no PPC 2009 configurado na Estrutura Curricular atual e das quais nos valemos mais uma vez.

Dicotomizar teoria-prática, oportunizando ao aluno compreender a reciprocidade destes dois modos de conhecer e abrindo outros horizontes na formação dos nutricionistas face ao avanço do conhecimento e da tecnologia tem sido nossa prática e nossa esperança na formação do nutricionista que aja e se entenda como um profissional, pois [...] Nas profissões, o saber estabelecido pela pesquisa é necessário, mas não é suficiente (PERRENOUD, 2002, p. 15).

#### **D. Indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão**

Como diz Morin (2003, p. 15), “[...] o conhecimento pertinente é o que é capaz de situar qualquer informação em seu contexto e, se possível, no conjunto em que está inscrita.” Os três pilares do ensino universitário (ensino, a pesquisa e a extensão) devem garantir essa pertinência. Mais que ser pertinentes, essas três instâncias do conhecer devem estar articuladas. Esse continua sendo nosso desafio.

No DNUT, os professores são produtivos, tendo em sua maioria projetos institucionais de pesquisa, extensão, iniciação à docência e melhoria da qualidade do ensino.

O alunado é permanentemente estimulado a colaborar na realização destas atividades, que ampliam não somente seu capital cognitivo, mas oportunizam também a inserção em atividades práticas, a tomada de consciência sobre os aspectos social e profissional inerentes à sua inserção num mundo que necessita ser transformado com a sua participação.

As atividades acadêmicas foram definidas pensando nestes três âmbitos e como requisito necessário à totalização das horas a elas destinadas, solicitamos que o alunado participe em pelo duas destas formas de conhecer-agir.

### 3 OBJETIVOS DO CURSO

#### 3.1 GERAL

Formar um profissional nutricionista com percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, capaz de desenvolver atividades técnico-científicas específicas no campo da Nutrição e da Alimentação Humana, considerando-se todas as áreas de atuação regulamentadas pelos órgãos competentes e que se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, assim como a prevenção de doenças em sua dimensão individual e coletiva, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos e em consonância com as múltiplas dimensões da realidade em que atua, em benefício da sociedade.

#### 3.2 ESPECÍFICOS

De modo específico, o curso de Nutrição, do Centro de Ciências da Saúde, desta Universidade objetiva:

3.2.1 Formar um profissional nutricionista com competências e habilidades que satisfaçam o perfil profissional definido pelas Diretrizes Curriculares Nacionais, para o desenvolvimento da atenção dietética e o alcance da segurança alimentar e nutricional da população, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, assim como a prevenção de doenças em sua dimensão individual e coletiva, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos e na realidade econômica, política, social e cultural.

3.2.2 Desenvolver, ao longo da formação em Nutrição, as competências e habilidades gerais e específicas esperadas para um profissional nutricionista, em consonância com a Missão Institucional da UFRN, de forma que sua atuação venha a contribuir para o desenvolvimento da sociedade e atender as necessidades do mundo do trabalho, prezando pela missão institucional de desenvolvimento humano, comprometendo-se com a justiça social, a sustentabilidade socioambiental, a democracia e a cidadania.

#### 4 JUSTIFICATIVA

O estado do Rio Grande do Norte é formado por 167 municípios, totalizando uma população estimada de aproximadamente 3.507 milhões de habitantes em 2019, tendo sua capital – Natal – uma população estimada de 884.122 (IBGE, 2019). De acordo com o Censo Demográfico de 2010, 2.464.991 habitantes viviam na zona urbana (77,81%) e 703.036 na zona rural (22,19%) (IBGE, 2010). O estado potiguar teve um crescimento populacional de 0,80% comparando com 2018. Tem IDHM de 0,684, 16º do país e 1º da região Nordeste (PNUD Brasil, 2010). Sua economia é a 18ª do país, sendo baseada na agropecuária, com destaque para a fruticultura irrigada, pecuária, indústrias de extração mineral e construção civil (com destaque para a produção de petróleo, gás natural e sal marinho), comércio e turismo. Possui grande destaque para a exportação de melões, caju, coco e castanha.

No setor educacional, segundo o Censo 2010, o Rio Grande do Norte tinha 8% da sua população frequentando ensino superior de graduação. Percentual muito abaixo de outros estados da região Nordeste, como BA (24%), CE e PE (16%), e outros estados do Brasil, como SP (55%), RS (40%), PR (37%) e SC (23%).

Conforme descrito anteriormente, no Rio Grande do Norte, além dos Cursos de Nutrição da UFRN – Campus Natal e Santa Cruz (FACISA - Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi), existem outros 06 (seis) outros cursos de graduação em Nutrição vinculados a instituições privadas de ensino. Entretanto, embora esse número de cursos possa configurar-se numa elevada quantidade de vagas, esta oferta não reflete a necessidade da demanda da população, cuja maioria é de baixa condição socioeconômica, devendo-se considerar que a grande maioria da oferta de vagas dos cursos em Nutrição ocorre por meio das instituições privadas.

O número de alunos ativos no curso, em 2019.2, é de 330 alunos. Conforme a série histórica, o número de ingressantes por semestre variou nos últimos 10 períodos de 41 a 47, apresentando 44 ingressantes na maioria dos períodos.

Demandas vindas de representações da sociedade também justificam a construção de um projeto pedagógico em consonância com a realidade alimentar e nutricional brasileira. No documento “Carta Política da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (nov/2015), ressalta-se a “necessidade de expandir e qualificar as ações de promoção da alimentação saudável e prevenção e controle das doenças associadas à má alimentação realizadas pelo setor saúde.

Elas englobam “a atenção nutricional em todos os níveis de atenção à saúde, a organização das linhas de cuidado do sobrepeso e obesidade, a atenção às pessoas com necessidades alimentares especiais, a vigilância alimentar e nutricional e a realização de campanhas e outras estratégias de divulgação do conteúdo do Guia Alimentar para a População Brasileira”.

Além disso, o documento sugere a ampliação de estratégias de Educação Alimentar e Nutricional, além de favorecer a aproximação das Instituições de Ensino Superior com a sociedade por meio do “diálogo de saberes e da valorização do conhecimento tradicional”. O documento também levanta a importância dos programas de Segurança Alimentar e Nutricional, propondo a sua qualificação e ampliação, tais como a Promoção da Alimentação Adequada (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Essas necessidades aqui citadas por instituições representativas da sociedade brasileira (Associações e Conselhos de classe, Conselhos de assessoramento de políticas públicas, etc.), apontam a demanda da sociedade pelo serviço do profissional de nutrição.

Este projeto pedagógico vislumbra o atendimento destas necessidades, à medida que insere em sua nova matriz curricular, com o intuito de formar profissionais cada vez mais atualizados e cientes de seu papel frente aos novos desafios e necessidades emergentes.

## 5 INFRAESTRUTURA FÍSICA E DE PESSOAL

A estruturação curricular do Curso de Graduação em Nutrição (Currículo 04) envolve 75 (setenta e cinco) componentes curriculares, ofertados por 19 (dezenove) Unidades Acadêmicas administradas por 6 (seis) Centros Acadêmicos: Centro de Biociências (CB), 12 (doze) componentes e 7 (sete) Departamentos; Centro de Ciências da Saúde (CCS), 49 (quarenta e nove) componentes e 4 (quatro) departamentos; Centro de Ciências Exatas e da Terra (CCET), 1 componente e 1 departamento; Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes (CCHLA), 3 (três) componentes e 3 (três) departamentos; Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA), 5 (cinco) componentes e 3 (três) departamentos; e Centro de Educação, 2 (dois) componentes e 2 (dois) departamentos.

O DNUT concentra quase 60% da oferta total de componentes curriculares, sendo 64,4% obrigatórios e 51,7% optativos.

O retrato do DNUT servirá de base informativa sobre a infraestrutura física e funcional, vista a relevância para a formação do nutricionista do Curso de Graduação em Nutrição – campus Natal (CCS/UFRN):

- A maioria dos componentes curriculares é vinculada ao DNUT. Em termos de ambiência, as condições estruturais do Departamento de Nutrição são bastante favoráveis, considerando-se que as edificações foram inauguradas em 2013, conforme o programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais Brasileiras (REUNI). Entretanto, ainda há necessidade de adequação e ampliação de espaços de ensino e, em especial, de convivência.
- O Plano Trienal do DNUT (2019-2021) leva em consideração o fato de o prédio ser compartilhado com o Departamento de Saúde Coletiva (DSC), o Núcleo de Estudos em Saúde Coletiva (NESC) e o Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGNUT), o que exige o compartilhamento no uso das salas de aula e dos espaços coletivos, tais como as áreas de convivência.
- A estrutura física do DNUT é composta por nove salas de aula com capacidade para 50 alunos cada uma (compartilhadas entre as unidades citadas), e salas para fins administrativos, tais como: chefia de Departamento e coordenações de cursos de graduação em Nutrição e de pós-graduação em Nutrição, todas com suas respectivas secretarias. Os ambientes de ensino são climatizados, e dotadas de equipamentos de projeção e computadores fixos. Especificamente no que se refere ao espaço de trabalho do coordenador do curso, constitui-se de uma ampla sala, dividida em dois ambientes climatizados, sendo, o primeiro, destinado à secretaria da coordenação, com espaço organizado e equipado para o expediente de duas funcionárias; e o segundo, específico para coordenação e vice-coordenação do curso, viabilizando o desenvolvimento das ações acadêmico-administrativas, bem como o atendimento com privacidade a indivíduos e a pequenos grupos. Além disso, o espaço dispõe de equipamentos e acesso a tecnologias, dentro do SIGAA e por meio do recurso do armazenamento em nuvem, que favorecem a comunicação, o acesso e arquivamento de documentos e a gestão do trabalho da coordenação.
- Já se constata número insuficiente de salas de aulas (visto que as existentes são compartilhadas entre DNUT, DSC e PPGNUT) e necessidade de adequação dos

seguintes ambientes: laboratórios multiusuários destinados à pesquisa, gabinetes de professores, salas de estudo, salas de reunião, laboratórios de informática, salas para acomodar bases de pesquisa e para equipamentos de grande porte, bem como um auditório.

- O DNUT possui ainda 15 gabinetes de docentes, quatro banheiros para docentes, uma sala de videoconferência (compartilhada com o NESC e DSC), uma sala de pesquisa e extensão com reprografia, uma sala de reuniões, uma sala para o CANUT, uma cantina e ambientes de apoio, como banheiros coletivos e copa para os servidores e funcionários terceirizados.
- Com relação às condições de acessibilidade, o prédio do DNUT dispõe de calçadas adaptadas para cadeirantes; vaga exclusiva de estacionamento, devidamente identificada; rampas de acesso; elevador; além de salas de aula com espaço para adaptação de prioridade para cadeira de rodas.
- O DNUT dispõe de 10 laboratórios: Análise de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Bioquímica da Nutrição, Técnica Dietética, Análise Sensorial de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Avaliação Nutricional – incluindo capacidade instalada para avaliação de consumo alimentar e dietético (sala com 12 computadores, dotados de acesso à internet, com possibilidade de utilização de *software* de análise de consumo alimentar e de avaliação nutricional) e avaliação antropométrica e de composição corporal (balanças, antropômetros, estadiômetros, adipômetro, paquímetros, trenas, medidores de pressão arterial, etc), Laboratório de Informática (30 computadores). Os ambientes de ensino que permitem atendimento de grupos, como o Laboratório de Educação Alimentar e Nutricional e Laboratório Horta Comunitária Nutrir (LabNutrir), diferenciam-se pelas especificidades, permitindo metodologias ativas e inovadoras de ensino-aprendizagem. O Laboratório Horta Comunitária Nutrir (LabNutrir), é um espaço de uso coletivo para alunos, servidores e comunidade, onde são desenvolvidas tanto atividades relacionadas a disciplinas da graduação, quanto de projetos de pesquisa e extensão, com ênfase na aprendizagem para o desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis, democracia alimentar, e segurança alimentar e nutricional e Educação Alimentar e Nutricional como ferramenta de promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada.
- Também deve ser destacada a existência de 4 salas de atendimento, tipo consultórios, que compõem o Núcleo Integrado de Atendimento Nutricional, os quais favorecem a prática intradisciplinar de alguns

componentes curriculares de formação específica, em especial dos componentes que envolvem a formação de competências e habilidades relacionadas à atenção dietética individual, com o Dietoterapia.

- Toda essa estrutura funciona com o apoio e colaboração de 18 funcionários lotados no DNUT, entre técnicos administrativos, técnicos de laboratório e nutricionistas.

As práticas intradisciplinares são favorecidas, uma vez que a capacidade instalada de laboratórios no DNUT é de 20 alunos por turma. Também deve ser ressaltada a importância dos técnicos administrativos de nível superior e médio que atuam nos consultórios e laboratórios no sentido de qualificação da articulação teoria-prática intradisciplinar.

Vale salientar que a experiência de antecipação da mudança do tipo de componente que contempla conteúdos teóricos e práticos, de disciplina para bloco, constituído de módulo teórico e módulo prático, favoreceu uma melhor organização da oferta dos componentes, viabilizando o efetivo registro das aulas práticas.

Os demais componentes curriculares ofertados para o Curso de Nutrição também ocorrem no Campus Central, exceto o módulo prático de componente de Dietoterapia II e do componente de Patologia para Nutrição, os quais são executados nas instalações do Hospital Universitário Onofre Lopes e no Departamento de Patologia, no CCS, respectivamente.

As práticas intradisciplinares do conjunto de componentes curriculares ofertados pelo Centro de Biociências ocorrem em dependências próprias, com a utilização de laboratórios de caráter interdisciplinar e multiprofissional, tais como: Anatomia, Histologia e Embriologia, do Departamento de Morfologia; Biologia Celular e Molecular e Genética para Nutrição, do Departamento de Biologia Celular e Genética; Parasitologia, Microbiologia e Imunologia, do Departamento de Microbiologia e Parasitologia; Bioquímica, do Departamento de Bioquímica; e Fisiologia, do Departamento de Fisiologia e Comportamento. Na organização administrativa e funcional da UFRN, cada unidade acadêmica é responsável pelos ambientes de ensino, sejam salas de aula convencionais ou laboratórios, inclusive biotérios.

O componente Saúde e Cidadania (obrigatório) e a Atividade interativa interdisciplinar II: Saúde e Cidadania II (optativa), do Departamento de Saúde Coletiva (DSC), ocorrem nas Unidades Básicas de Saúde do município de Natal,

havendo uma organização distinta, em termos de mobilidade e permanência no território, inclusive sob garantia de protocolo de segurança institucional e seguro especial.

A biblioteca referência para o aluno de Nutrição é a Biblioteca Central Zila Mamede, localizada no campus Central.

As práticas intradisciplinares hospitalares ocorrem no Complexo Hospitalar da UFRN, conforme planejamento semestral junto às Gerências de Ensino e Pesquisa das unidades hospitalares.

Os estágios de Alimentação Coletiva e de Nutrição Clínica ocorrem em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) de instituições conveniadas, de caráter público (restaurante universitário, hospitais da UFRN e da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Norte-SESAP/RN) e privado (empresas convênio do Programa de Alimentação do Trabalhador, restaurantes, hotéis, hospitais).

Os estágios de Nutrição em Saúde Coletiva ocorrem na rede de saúde dos municípios de Natal e São Gonçalo do Amarante, além de instituições que coordenam e/ou executam programas públicos de alimentação e nutrição, como Secretarias Estaduais e Municipais de Educação, Assistência Social e de Saúde (RN, Natal, Parnamirim), Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio Grande do Norte (EMATER/RN), Serviços de Vigilância Sanitária de Alimentos (RN, Natal), entre outros.

Quanto à caracterização da oferta de componentes acadêmicos ao curso de Nutrição, segundo os registros acadêmicos disponíveis no SIGAA e tomando-se como referência o semestre de 2019.1, foram ofertados 69 (sessenta e nove) componentes curriculares, envolvendo 15 unidades acadêmicas e 73 docentes. A distribuição por titulação compreende: 56 (76,7 %) doutores, 13 (17,8 %) mestres e 4 (5,5 %) especialistas.

Em termos situacionais e ilustrativos, vale apresentar o quadro docente do Departamento de Nutrição (DNUT), unidade acadêmica responsável pela maioria dos componentes curriculares ofertados ao Curso de Nutrição. Ainda em relação a2019.1 ofertou 54 (cinquenta e quatro) componentes acadêmicos, envolvendo 31 (trinta e um) docentes, sendo 23 (vinte e três) docentes efetivos (22 doutores e 01 mestre) e 8 (oito) docentes substitutos (8 mestres).

Considerando a extrapolação da carga horária máxima docente em ocasião da oferta de componentes durante o período de sobreposição das estruturas

curriculares 4 (vigente) e 5 (a ser implementada juntamente com a presente atualização do PPC), prevê-se a necessidade de contratação de docentes temporários, de forma a dar viabilidade ao andamento das duas estruturas curriculares sem o comprometimento, de um lado, da oferta de componentes obrigatórios e/ou optativos, essenciais à formação discente e, de outro, das demais atividades administrativas, de ensino em pós-graduação (*lato e stricto sensu*), de pesquisa e de extensão que constituem o completo exercício da docência universitária. Além disso, tendo em vista a efetiva implementação da estrutura ora apresentada, há possibilidade de se perceber necessário o ajuste do quadro docente efetivo, tanto no que se refere ao aumento de carga horária (quando aplicável), quanto em relação ao número de docentes, caso ocorram repetidos indeferimentos às solicitações de componentes cuja oferta seja relevante ao alcance dos objetivos propostos neste PPC, por falta de pessoal.

## 6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

### 6.1 CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO

- Bacharelado em Nutrição
- Modalidade presencial
- Endereço: Av. Senador Salgado Filho, s/n, Lagoa Nova, Campus Universitário. Cep: 59078-970, Natal/RN.
- Período integral (manhã e tarde)
- Nº de vagas anuais autorizadas = 80
- Formas de ingresso: Sistema de Seleção Unificada (SiSU) –40 vagas por semestre; Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G) – 1 vaga por ano, Convênio Timor Leste - 1 vaga por ano, Mobilidade interna voluntária – 1 vaga por semestre, além do Processo Seletivo de Vagas Residuais.
- Carga Horária Total do Curso: 4.000 horas
- Turnos: Matutino e Vespertino
- Tempo de Integralização: médio, 10 semestres; máximo, 15 semestres
- Departamentos/Unidades que atendem o Curso:
  1. Centro de Biociências (CB)
    - 1.1 Departamento de Biofísica e Farmacologia

- 1.2 Departamento de Biologia Celular e Genética
- 1.3 Departamento de Bioquímica
- 1.4 Departamento de Ecologia
- 1.5 Departamento de Fisiologia e Comportamento
- 1.6 Departamento de Microbiologia e Parasitologia
- 1.7 Departamento de Morfologia
- 2. Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes (CCHLA)
  - 2.1 Departamento de Antropologia
  - 2.2 Departamento de Ciências Sociais
- 3. Centro de Ciências Sociais Aplicadas
  - 3.1 Departamento de Ciências Administrativas
  - 3.2 Departamento de Economia
  - 3.3 Departamento de Serviço Social
  - 3.4 Departamento de Psicologia
- 4. Centro de Ciências da Saúde
  - 4.1 Departamento de Nutrição
  - 4.2 Departamento de Patologia
  - 4.3 Departamento de Saúde Coletiva
- 5. Centro de Ciências Exatas e da Terra
  - 5.1 Instituto de Química
- 6. Centro de Educação
  - 6.1 Departamento de Fundamentos e Políticas de Educação
  - 6.2 Departamento de Práticas Educacionais e Currículo

## 6.2 PERFIL DO EGRESSO

Com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, nossa missão é formar o profissional nutricionista generalista, humanista e crítico, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentam fundamentais para promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais. O nutricionista deve ser capaz de planejar, executar e avaliar ações e atividades de atenção alimentar e nutricional que envolva o principal objeto de trabalho - a alimentação e nutrição do homem.

No exercício profissional deve se inserir de forma sistemática e crítica, os avanços científicos e tecnológicos, bem como as mudanças ocorridas no mundo do

trabalho, antevendo este panorama, conquistando e ampliando espaços que permitam a mobilização e domínio de saberes e habilidades, na ação e em tempo real. A liderança, a capacidade de tomar decisões e de interagir com outros profissionais deve se configurar nas ações em atenção a estas práticas. A educação continuada será incitada como um processo que garantirá a sua atuação na sociedade de forma competente e responsável.

O PPC 2020 apresenta o marco teórico conceitual e princípios que alimentam a concepção do curso de nutrição, o qual foi revisado e deve constar na atual edição:

### **6.2.1 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

A formação do nutricionista deve contemplar competências e habilidades gerais e específicas, com base nas Diretrizes Curriculares para o Curso de Graduação em Nutrição, tendo como referência a Lei N°8234, de 17/09/91 que regulamenta a profissão, a Resolução n° 600/2018, do Conselho Federal de Nutricionistas, a qual dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas respectivas atribuições para fins de efetividade dos serviços prestados à sociedade, a Resolução CFN n° 599/2018 que aprova o Código de Ética e Conduta do Nutricionista, além das Diretrizes Curriculares Comuns para a área da Saúde (Resolução n° 569/2017, do Conselho Nacional de Saúde).

O documento "Consenso Habilidades e Competências do Nutricionista na Saúde Coletiva", publicado pelo Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição – OPSAN/UnB (RECINE, 2013), serviu de base para o desenvolvimento da Matriz de Competências e Habilidades, tal qual se apresenta no Quadro 1.

Em paralelo ao desenvolvimento de competências e habilidades, sejam elas gerais ou específicas para a atuação do nutricionista, é fundamental que a formação privilegie o desenvolvimento de atitudes, uma vez que a postura ética associada às habilidades sociais é essencial ao enfrentamento de problemas globais, sociais, culturais e pessoais que perpassam a prática profissional.

Em nosso Curso pensamos ser essencial a formação para desenvolvimento das seguintes atitudes:

- Atuar profissionalmente a partir de uma perspectiva autoreflexiva, autônoma e cidadã.
- Defender a promoção e transformação social como princípios básicos da atuação profissional.
- Elevar os padrões da prática profissional por meio da coesão e da participação social.
- Agir com autenticidade, empatia e compreensão, valorizando o desenvolvimento humano.
- Comprometer-se com a aprendizagem constante, em nível profissional e pessoal, na perspectiva da educação permanente, em caráter pessoal e coletivo.
- Considerar as emoções e as afetividades como elementos de aprendizagem e reconstrução constantes.
- Disponibilizar-se para considerar novas ideias, fundando espaços e tempos para circulação de novas perspectivas.
- Defender a liberdade de expressão individual e coletiva, enaltecendo a pluralidade e a diversidade de pensamento.
- Atuar na defesa da diversidade cultural, visando o reconhecimento dos diversos povos e culturas.
- Comprometer-se com a sustentabilidade global e com a proteção ambiental, apoiando e fomentando a produção local e sustentável.
- Pensar e gestar soluções que maximizem os recursos disponíveis e que minimizem os problemas que a civilização produz.
- Responsabilizar-se pelas decisões tomadas, sejam as de caráter individual ou coletivo.

**QUADRO1: Expectativa de construção do perfil profissional do aluno por eixo temático e considerando as bases formativas do curso e a transversalidade de conteúdos legalmente obrigatórios. Estrutura Curricular 05/2019.**

Eixos Temáticos	Ao final do curso o estudante deve ser capaz de	BASE FORMATIVA	
		COMPONENTES OBRIGATORIOS	COMPONENTES OPTATIVOS
<p><b>1. Capacidade em instrumentos analíticos</b> (epidemiologia, sistemas de vigilância nutricional, estatística, técnicas de pesquisa, ação baseada em evidências, legislação)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de pesquisa em sua área de atuação</li> <li>- Reconhecer e utilizar estudos, pesquisas e sistemas de informações relacionados com o monitoramento da situação alimentar e nutricional, como por exemplo o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no âmbito do SUS e outros</li> <li>- Compreender, descrever, dissertar e interpretar os indicadores de saúde, alimentação e nutrição da população</li> <li>- Ter a capacidade analítica para utilização de métodos que permitam realizar o planejamento estratégico, monitoramento e avaliação de impacto de políticas, programas e ações no âmbito da alimentação e nutrição</li> <li>- Compreender o processo saúde-doença e cuidado no contexto das ciências sociais e humanas.</li> <li>- Analisar criticamente as informações de bancos de dados que possam descrever a situação de saúde, alimentação e nutrição de populações e aplicar os resultados para identificar grupos e regiões de risco nutricional, determinantes e prioridades e monitorar as ações.</li> <li>- Compreender e diferenciar marcos teóricos relativos à determinação do processo saúde-doença-cuidado, evidenciando neste o papel e a abordagem dos componentes alimentação e nutrição</li> <li>- Desenvolver tanto o raciocínio dedutivo quanto o indutivo e identificar as potencialidades e limitações das metodologias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saúde e Cidadania</li> <li>- Bioestatística</li> <li>- Epidemiologia Geral</li> <li>- Gestão em Serviços de Saúde</li> <li>- Epidemiologia Nutricional</li> <li>- Metodologia da Pesquisa Aplicada à Nutrição</li> <li>- Avaliação do Consumo Alimentar e Dietético</li> <li>- Avaliação Nutricional I</li> <li>- Avaliação Nutricional II</li> <li>- Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atividade Interativa Interdisciplinar II - Saúde e Cidadania (SAC II)</li> <li>- Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Nutrição</li> <li>- Tópicos em Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Tópicos em Políticas Públicas de Alimentação</li> <li>- Seminários Integrados de Nutrição em Saúde Coletiva</li> <li>- Temáticas Educativas e Elaboração de Materiais Didáticos</li> <li>- Fundamentos Sociofilosóficos da Educação</li> <li>- Desenvolvimento Meio Ambiente e Poder Local</li> </ul>

	<p>utilizados em diferentes tipos de estudos para fundamentar o processo de atenção nutricional.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais, apresentando comportamento transdisciplinar.</li> <li>- Utilizar a epidemiologia como ferramenta para o planejamento estratégico, monitoramento e avaliação de impacto de políticas, programas, projetos e ações relacionados à alimentação e nutrição</li> <li>- Utilizar os conhecimentos das ciências sociais e humanas para o planejamento de políticas, programas, projetos, ações relacionadas à alimentação e nutrição</li> </ul>		
<p><b>2. Nutrição humana</b> (avaliação nutricional, necessidades nutricionais no curso da vida, guias alimentares)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e sobre seu aproveitamento pelo organismo humano na atenção dietética</li> <li>- Compreender e utilizar o conhecimento sobre as necessidades dietéticas e nutricionais nas fases da vida no contexto dos fatores biológicos, genéticos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais, ambientais e níveis de atividade física que determinam a alimentação, o estado de saúde e nutricional de indivíduos e populações.</li> <li>- Compreender, analisar e utilizar guias alimentares para a prática da alimentação adequada e saudável.</li> <li>- Documentar e analisar a avaliação alimentar e nutricional como subsídio para o planejamento e gestão do cuidado individual e coletivo</li> <li>- Identificar e interpretar fatores biológicos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais e ambientais que determinam a alimentação, o estado de saúde e nutricional de indivíduos e populações.</li> <li>- Identificar, comparar, aplicar, interpretar, monitorar e valorizar métodos de avaliação clínica, bioquímica e antropométrica para</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conteúdos Essenciais de Ciências Biológicas (morfológica, biologia celular, genética, bioquímica, fisiologia, imunologia, microbiologia, parasitologia, patologia, farmacologia)</li> <li>- Nutrição e Dietética I</li> <li>- Nutrição e Dietética II</li> <li>- Nutrição e Dietética da Infância à Adolescência</li> <li>- Nutrição e Dietética</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Química Orgânica</li> <li>- Biologia</li> <li>- Tópicos em Nutrição e Dietética</li> <li>- Tópicos Especiais em Técnica Dietética</li> <li>- Tópicos em Avaliação Nutricional</li> <li>- Tópicos em Dietoterapia</li> <li>- Assistência Materno-Infantil</li> <li>- Nutrição Inclusiva</li> <li>- Aspectos Socioantropológicos da Alimentação</li> <li>- Antropologia do Corpo</li> <li>- Bases Fisiológicas do Treinamento Físico</li> </ul>

	<p>análise do estado nutricional de indivíduos e comunidades</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contextualizar e aplicar as recomendações dos guias alimentares segundo características do contexto biológico, socioeconômico, étnico, comportamental e ambiental de grupos populacionais específicos.</li> <li>- Compreender, analisar e utilizar guias alimentares para promover práticas alimentares adequadas e saudáveis em indivíduos e populações.</li> <li>- Identificar, comparar, aplicar e interpretar métodos e analisar resultados para avaliar o comportamento e consumo alimentar de indivíduos e comunidades.</li> <li>- Identificar, comparar e utilizar métodos, adequados ao contexto da prática, para avaliação do crescimento e desenvolvimento como enfoque no ciclo de vida, visando à redução de riscos acumuláveis e com ênfase em populações mais vulneráveis.</li> <li>- Estimar a ingestão de alimentos e nutrientes para indivíduos e grupos, utilizando as tabelas de composição de alimentos e/ou os bancos de dados, e comparar com valores de referência apropriados ou com as necessidades.</li> </ul>	<p>Materna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação Nutricional I</li> <li>- Avaliação Nutricional II</li> <li>- Avaliação do Consumo Alimentar e Dietético</li> <li>- Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esportes</li> <li>- Nutrição em Alimentação Cêutica</li> <li>- Dietoterapia I</li> <li>- Dietoterapia II</li> <li>- Dietoterapia aplicada à Infância e Adolescência</li> <li>- Estágio em Alimentação Cêutica</li> <li>- Estágio em Nutrição Clínica</li> <li>- Estágio em Nutrição em Saúde Cêutica</li> </ul>	<p>aplicadas à Nutrição</p>
<p><b>3. Alimentos</b> (higiene e tecnologia de alimentos, técnica dietética, vigilância de alimentos, fortificação, regulação)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar os alimentos quanto às suas características químicas, nutricionais, bioativas, funcionais e sensoriais e propriedades de análises</li> <li>- Identificar, analisar, comparar e utilizar os conhecimentos sobre alimentos, métodos de preparação e aplicá-los no contexto da prática em nutrição</li> <li>- Elaborar e implementar fichas técnicas de preparação e mantê-las atualizadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bioquímica dos Alimentos</li> <li>- Técnica Dietética</li> <li>- Nutrição e Dietética II</li> <li>- Nutrição em Alimentação Cêutica</li> <li>- Tecnologia dos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementos de Agroecologia</li> <li>- Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional</li> <li>- Economia para Nutrição</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar o repertório de alimentos/ingredientes disponíveis na região para que os mesmos possam ser utilizados em ações que envolvam alimentação e nutrição</li> <li>- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e sobre seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética</li> <li>- Identificar e comparar as principais estratégias de fortificação de alimentos</li> <li>- Identificar e analisar as diferentes possibilidades de tecnologia de alimentos</li> <li>- Identificar e analisar as ações de regulação de alimentos na promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de doenças.</li> <li>- Elaborar e gerenciar projetos de pesquisa e desenvolvimento de produtos alimentícios, visando sua utilização na alimentação humana</li> <li>- Desenvolver a investigação científica na área de alimentos, alimentação e nutrição</li> <li>- Controlar a qualidade microbiológica, físico-química e sensorial de gêneros e produtos alimentícios</li> <li>- Identificar e compreender a estrutura, os processos e as áreas de atuação do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.</li> <li>- Utilizar os conhecimentos de higiene dos alimentos para ações de redução de riscos de doenças de origem alimentar.</li> <li>- Atuar em marketing e desenvolver estudos experimentais em alimentação e nutrição</li> <li>- Prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética</li> <li>- Elaborar informes técnico-científicos</li> <li>- Elaborar informações nutricionais dos produtos para rotulagem</li> <li>- Utilizar os conhecimentos e procedimentos da ciência dos alimentos para assessorar iniciativas na área de nutrição e</li> </ul>	<p>Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Microbiologia de Alimentos</li> <li>- Controle Higiênico Sanitário na Produção de Refeições</li> <li>- Vigilância Sanitária de Alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolvimento Meio Ambiente e Poder Local</li> <li>- Introdução à Gastronomia</li> <li>- Tópicos Avançados em Gastronomia</li> <li>- Análise Sensorial de Alimentos</li> <li>- Seminários Integrados em Alimentos</li> <li>- Toxicologia de Alimentos</li> <li>- Tópicos Especiais em Técnica Dietética</li> <li>- Controle de Qualidade Físico-Química de Alimentos</li> <li>- Marketing de Varejo e Serviços</li> <li>- Empreendedorismo e Plano de Negócios</li> </ul>
--	---	---	--

	<p>alimentos para o desenvolvimento local de grupos e comunidades</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar os conhecimentos e procedimentos da ciência dos alimentos na atenção nutricional.</li> <li>- Identificar e analisar o campo, o papel e as ações de regulação de alimentos na promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de doenças</li> </ul>		
<p><b>4. Alimentação com um direito</b> (Direito Humano à Alimentação Adequada – DHA, Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, Soberania Alimentar – SA)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incorporar os princípios e fundamentos de SAN, SA e DHA na prática da nutrição</li> <li>- Participar no planejamento e implementação de atividades intersetoriais para promoção da SAN</li> <li>- Propor e promover hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis.</li> <li>- 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.</li> <li>- Fundamentar e estabelecer relações entre os conceitos de SAN, Soberania Alimentar e DHA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos Socioantropológicos da Alimentação</li> <li>- Nutrição e Dietética I</li> <li>- Educação Alimentar e Nutricional</li> <li>- Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Dietoterapia I</li> <li>- Dietoterapia II</li> <li>- Dietoterapia aplicada à Infância e Adolescência</li> <li>- Estação em Nutrição Clínica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional</li> <li>- Bioética e Cidadania</li> <li>- Ética da Alimentação</li> <li>- Tópicos em Educação Alimentar e Nutricional</li> <li>- Tópicos em Ciências Sociais e Humanas para Nutrição</li> <li>- Pesquisa Aplicada a Nutrição II</li> <li>- Elementos de Agroecologia</li> <li>- Economia para Nutrição</li> <li>- Desenvolvimento Meio Ambiente e Poder Local</li> <li>- Tópicos em Políticas Públicas de Alimentação</li> <li>- Tópicos em Dietoterapia</li> </ul>

<p><b>5. Sistemas Alimentares</b> (produção de alimentos, sistemas de abastecimento e comercialização, produção agroecológica, dinâmica dos sistemas alimentares, determinantes comerciais e econômicos dos sistemas alimentares, processos de produção e distribuição da alimentação coletiva)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar e analisar os impactos gerados entre os modelos agroalimentares e a SAN, a Soberania Alimentar e o DHA para compreender como as instituições e relações globais (privadas) e multilaterais (entre governos) atuam nas regras e regulações dos sistemas alimentares e seu impacto nas condições de alimentação e nutrição de grupos, comunidades e populações</li> <li>- Identificar e analisar os diferentes modelos de produção, abastecimento e comercialização/distribuição de alimentos no âmbito local, regional e nacional.</li> <li>- Compreender a estrutura e dinâmicas dos sistemas de produção e abastecimento de alimentos e sua relação/impacto à Soberania Alimentar local, regional e nacional.</li> <li>- Identificar e contribuir para controlar os fatores que geram desperdícios ao longo do sistema alimentar local.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos Socioantropológicos da Alimentação</li> <li>- Nutrição e Dietética II</li> <li>- Educação Alimentar e Nutricional</li> <li>- Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Vigilância Sanitária de Alimentos</li> <li>- Nutrição em Alimentação Coletiva</li> <li>- Estágio em Alimentação Coletiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional</li> <li>- Pesquisa Aplicada à Nutrição II</li> <li>- Elementos de Agroecologia</li> <li>- Economia para Nutrição</li> <li>- Desenvolvimento Meio Ambiente e Poder Local</li> <li>- Tópicos em Alimentação Coletiva</li> <li>- Tópicos de Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Tópicos em Políticas Públicas de Alimentação</li> <li>- Introdução à Gastronomia</li> <li>- Tópicos Avançados em Gastronomia</li> </ul>
<p><b>6. Sistemas de Políticas Públicas</b> Saúde, Educação e SAN</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos do SUS</li> <li>- Identificar e analisar diferentes políticas públicas de alimentação e nutrição e outras políticas nas diferentes áreas, que tenham impactos e/ou relações com a agenda de alimentação e nutrição</li> <li>- Desenvolver ações de alimentação e nutrição, conforme diretrizes das políticas e programas institucionais públicos e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saúde Coletiva</li> <li>- Gestão em Serviços de Saúde</li> <li>- Nutrição e Dietética II</li> <li>- Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Vigilância Sanitária</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atividade Interativa Interdisciplinar II (SAC II)</li> <li>- Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional</li> <li>- Elementos de</li> </ul>

	<p>privados, normas e legislações vigentes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender e analisar a Política e o Plano Nacional de SAN</li> <li>- Compreender e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos da Política Nacional de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde</li> <li>- Compreender e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).</li> <li>- Compreender e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).</li> <li>- Compreender e analisar as etapas do ciclo de políticas públicas (identificação dos atores, formação de agenda política, formulação, implementação e avaliação).</li> </ul>	<p>de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutrição em Alimentação Coletiva</li> <li>- Estágio em Alimentação Coletiva</li> <li>- Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva</li> </ul>	<p>Agroecologia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Economia para Nutrição</li> <li>- Desenvolvimento Meio Ambiente e Poder Local</li> <li>- Tópicos em Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Políticas Públicas de Alimentação</li> <li>- Alimentação Escolar</li> </ul>
<p><b>7. Gestão e Coordenação de Serviços, Programas, Projetos e Ações, Gestão Pública</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerir, coordenar, monitorar e avaliar as atividades de programas públicos de alimentação e nutrição em nível local, municipal, estadual e federal.</li> <li>- Compreender, interpretar e desenvolver o planejamento estratégico e os planos de trabalho de políticas, inclusive a saúde suplementar de programas, de projetos e ações nas diferentes esferas do governo</li> <li>- Desenvolver ações de alimentação e nutrição, conforme diretrizes das políticas e programas institucionais públicas e privadas e normas e legislações vigentes</li> <li>- Compreender, interpretar e desenvolver o planejamento estratégico e os planos de trabalho de políticas, de programas, de projetos e ações</li> <li>- Gerenciar os processos administrativos em serviços de alimentação assim como todos os recursos, como força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação</li> <li>- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saúde e Cidadania</li> <li>- Gestão em Serviços de Saúde</li> <li>- Epidemiologia Nutricional</li> <li>- Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Nutrição em Alimentação Coletiva</li> <li>- Vigilância Sanitária de Alimentos</li> <li>- Estágio em Alimentação Coletiva</li> <li>- Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saúde Cultural e Sociedade</li> <li>- Economia para Nutrição</li> <li>- Desenvolvimento Meio Ambiente e Poder Local</li> <li>- Introdução à Administração</li> <li>- Empreendedorismo e Plano de Negócios</li> <li>- Marketing de Varejos e Serviços</li> <li>- Tópicos em Políticas Públicas de Alimentação</li> <li>- Alimentação Escolar</li> </ul>

	atividades na área de alimentação, nutrição e saúde		
<b>8. Atenção Nutricional</b> (de indivíduos e coletividades, intervenção a nível familiar e comunitário)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.</li> <li>- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, planejando, prescrevendo, analisando, supervisionando e avaliando dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sãos e enfermos.</li> <li>- Reconhecer e promover o indivíduo, a família e a comunidade como sujeitos para melhoria de sua alimentação, estado de saúde e nutrição.</li> <li>- Comparar e aplicar princípios e processos na prática de nutrição a partir da escuta e aconselhamento.</li> <li>- Reconhecer, desenvolver, implementar, qualificar e expandir as ações de nutrição nos diferentes pontos das redes de atenção à saúde.</li> <li>- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sãs e enfermas.</li> <li>- Reconhecer e determinar o estado nutricional por meio dos dados colhidos na avaliação clínica, história alimentar e dietética, na experiência subjetiva e as representações sociais das doenças, no exame físico, na avaliação antropométrica e de composição corporal, avaliação bioquímica e imunológica e interação entre fármacos e nutrientes.</li> <li>- Elaborar, implementar e monitorar o plano de cuidado alimentar e nutricional, avaliando suas implicações e o prognóstico de acordo com as evidências científicas, as práticas culturais de cuidado, relacionando-os aos objetivos do tratamento.</li> <li>- Comunicar, orientar e gerir serviços de alimentação quanto ao plano terapêutico proposto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conteúdos Essenciais de Ciências Biológicas/Saúde (morfologia, biologia, genética, bioquímica, fisiologia, imunologia, microbiologia, parasitologia, patologia, farmacologia)</li> <li>- Nutrição e Dietética (I, II, Materna, da Infância à Adolescência)</li> <li>- Avaliação Nutricional I</li> <li>- Avaliação Nutricional II</li> <li>- Avaliação do Consumo Alimentar e Dietético</li> <li>- Nutrição em Alimentação Coletiva</li> <li>- Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esportes</li> <li>- Educação Alimentar e Nutricional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tópicos em Ciências Sociais e Humanas para Nutrição</li> <li>- Tópicos em Nutrição e Dietética</li> <li>- Tópicos em Técnica Dietética</li> <li>- Tópicos em Avaliação Nutricional</li> <li>- Bases Fisiológicas do Treinamento Físico aplicadas à Nutrição</li> <li>- Tópicos em Dietoterapia</li> <li>- Assistência Materno-Infantil</li> <li>- Nutrição Industrial</li> <li>- Plantas medicinais e fitoterapia aplicada à Nutrição</li> <li>- Aspectos Socioantropológicos da Alimentação</li> <li>- Antropologia do Corpo</li> <li>- Psicologia para Nutrição</li> <li>- Introdução à Gastronomia</li> <li>- Tópicos avançados</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atuar de forma humanizada nos processos de trabalho e em todas as esferas que envolva a atenção</li> <li>- Participar da organização de processos de trabalho da atenção nutricional.</li> <li>- Desenvolver, elaborar, interpretar e utilizar protocolos, baseados em evidências, para o cuidado nutricional.</li> <li>- Compreender e considerar a experiência subjetiva e as representações sociais das doenças ligadas à alimentação e nutrição como componentes da abordagem da atenção nutricional individual e coletiva.</li> <li>- Contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.</li> <li>- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.</li> <li>- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, planejando, prescrevendo, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição e considerando as interações drogas/nutrientes e nutrientes/nutrientes, analisando, supervisionando e avaliando dietas e suplementos dietéticos e fazendo orientações nutricionais para indivíduos saudáveis e enfermos.</li> <li>- Solicitar exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico de acordo com protocolos estabelecidos pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND).</li> <li>- Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.</li> <li>- Realizar educação nutricional, de acordo com protocolos estabelecidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Epidemiologia Nutricional</li> <li>- Nutrição em Saúde Coletiva</li> <li>- Dietoterapia I</li> <li>- Dietoterapia II</li> <li>- Dietoterapia aplicada à Infância e Adolescência</li> <li>- Estágio em Nutrição Clínica</li> <li>- Estágio em Alimentação Coletiva</li> <li>- Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva</li> </ul>	em Gastronomia
<b>9. Promoção da Saúde e Educação Alimentar e</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconhecer os diferentes campos de ação da promoção da saúde e contextualizá-los no objetivo de Promoção da</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos Socioantropológicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tópicos em Educação Alimentar e Nutricional</li> </ul>

<p><b>Nutricional</b> (comportamento e cultura alimentar, dietética, estratégias, recursos e ações)</p>	<p>Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) e Educação Alimentar e Nutricional (EAN).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino, comunicação e pesquisa em sua área de atuação</li> <li>- Identificar, analisar e interpretar os determinantes sociais que atuam na alimentação no estado nutricional, na saúde e na doença para o planejamento da promoção da alimentação adequada e saudável e da EAN</li> <li>- Identificar, analisar e valorizar a cultura alimentar de indivíduos, grupos e populações</li> <li>- Identificar oportunidades de desenvolvimento de estratégias de PAAS e de EAN nas diferentes etapas do Sistema Alimentar.</li> <li>- Identificar, comparar e utilizar estratégias de comunicação que permitam a construção do conhecimento e práticas em linguagem adequada, por meio da utilização de metodologias participativas</li> <li>- Construir conhecimento e práticas sobre alimentação saudável, em linguagem adequada e compreensível, de maneira dialogada a diferentes públicos (idade, gênero) e em diferentes contextos (socioeconômicos e culturais) para clientes/pacientes/usuários, cuidadores, familiares ou responsáveis</li> <li>- Interpretar e adequar informações técnicas referentes à alimentação e nutrição ao contexto sociocultural dos grupos e comunidades</li> <li>- Identificar, comparar, desenvolver e utilizar materiais informativos e educativos que apoiem as ações de EAN contextualizados à realidade sociocultural e econômica, dos grupos/comunidades e populações.</li> <li>- Identificar, analisar e utilizar, aliado aos conhecimentos técnicos, os saberes populares em alimentos, alimentação e preparações nas estratégias e ações de promoção da alimentação saudável e adequada e de EAN</li> </ul>	<p>da Alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutrição e Dietética (I, II, Materna da Infância à Adolescência)</li> <li>- Educação Alimentar e Nutricional (I, II)</li> <li>- Epidemiologia Nutricional</li> <li>- Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Nutrição em Alimentação Coletiva</li> <li>- Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva</li> <li>- Estágio em Alimentação Coletiva</li> <li>- Estágio em Nutrição Clínica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tópicos especiais em Ciências Sociais e Humanas para Nutrição</li> <li>- Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional</li> <li>- Plantas medicinais e fitoterapia aplicada à Nutrição</li> <li>- Tópicos em Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Fundamentos Sociofilosóficos da Educação</li> <li>- Tendências educacionais e elaboração de Materiais Didáticos</li> <li>- Antropologia do Corpo</li> <li>- Psicologia para Nutrição</li> <li>- Tópicos em Políticas Públicas de Alimentação</li> <li>- Assistência Materno-Infantil</li> <li>- Nutrição Inclusiva</li> <li>- Introdução à Gastronomia</li> <li>- Tópicos Avançados</li> </ul>
---	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar e valorizar metodologias participativas de Educação popular em saúde para promover práticas de EAN para grupos e comunidades</li> <li>- Reconhecer e aplicar recursos educacionais problematizadores e ativos nos cenários de atuação do profissional nutricionista</li> <li>- Identificar, analisar e valorizar a cultura alimentar de indivíduos, grupos e populações</li> </ul>		em Gastronomia
<p><b>10. Ética e Prática Profissional</b> (trabalho em equipe, ética, conflito de interesses, relação público-privado, postura profissional)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando à saúde, a cidadania e a qualidade de vida</li> <li>- Utilizar os princípios éticos para abordagens adequadas para a tomada de decisão na coleta de utilização de dados, e apogear informações. Habilitar-se para o trabalho em equipe inter e multiprofissional e buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma pro-ativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho</li> <li>- Comprometer-se com a própria educação permanente e com a dos profissionais da rede com quem atua.</li> <li>- Demonstrar prática reflexiva e consistente na atuação profissional.</li> <li>- Habilitar-se para o trabalho em equipe inter e multidisciplinar.</li> <li>- Utilizar, na prática profissional, abordagens adequadas a pessoas/grupos/comunidades de diferentes experiências culturais, socioeconômicas e educacionais, de todas as idades, gêneros, etnias, estados de saúde, habilidades e orientações sexuais</li> <li>- Comprometer-se como processo de educação permanente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Processos de Trabalho em Nutrição I</li> <li>- Saúde e Cidadania</li> <li>- Educação Alimentar e Nutricional I e II</li> <li>- Nutrição e Dietética (I, II, Materna, da Infância à Adolescência)</li> <li>- Avaliação do Consumo Alimentar e Dietético</li> <li>- Nutrição em Alimentação Coletiva</li> <li>- Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Vigilância Sanitária de Alimentos</li> <li>- Dietoterapia I</li> <li>- Dietoterapia II</li> <li>- Dietoterapia aplicada à Infância e Adolescência</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ética da Alimentação</li> <li>- Bioética e Cidadania</li> <li>- Processos de Trabalho em Nutrição II</li> <li>- Tópicos em Educação Alimentar e Nutricional</li> <li>- Assistência Materno-Infantil</li> <li>- Nutrição Inclusiva</li> <li>- Antropologia do Corpo</li> <li>- Psicologia para Nutrição</li> <li>- Tópicos em Políticas Públicas de Alimentação</li> <li>- Tópicos em Dietoterapia</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estágio em Alimentação Coletiva</li> <li>- Estágio em Nutrição Clínica</li> <li>- Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva</li> </ul>	
<b>11. Liderança e Gestão de Pessoas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas</li> <li>- Planejar, implementar e participar de atividades de formação em alimentação e nutrição para diferentes profissionais.</li> <li>- Participar de processos de recrutamento e seleção, desenvolvimento de pessoas, avaliação de desempenho e motivação de equipes</li> <li>- Protagonizar a discussão do Sistema Alimentar em todas as áreas de atuação (liderança e ativismo político)</li> <li>- Atuar segundo princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando à saúde, a coabitação e a qualidade de vida dos sujeitos e comunidades</li> <li>- Envolver as comunidades como parceiras ativas, em todos os aspectos que envolvam a alimentação e a nutrição em saúde coletiva</li> <li>- Facilitar e estimular o trabalho em equipe e atuar de forma eficaz, como integrante e parceiro do grupo</li> <li>- Aplicar estratégias de colaboração efetiva e de apoio sustentável ao desenvolvimento de parcerias intersetoriais e setoriais para a promoção do DHA, da Soberania Alimentar e da nutrição saudável.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Processos de Trabalho em Nutrição</li> <li>- Saúde Coletiva</li> <li>- Educação Alimentar e Nutricional</li> <li>- Nutrição Dietética (I, II, Materna da Infância à Adolescência)</li> <li>- Nutrição em Alimentação Coletiva</li> <li>- Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Vigilância Sanitária de Alimentos</li> <li>- Dietoterapia I</li> <li>- Dietoterapia II</li> <li>- Dietoterapia aplicada à Infância e Adolescência</li> <li>- Estágio em Alimentação Coletiva</li> <li>- Estágio em Nutrição Clínica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional</li> <li>- Tópicos em Ciências Sociais e Humanas para Nutrição</li> <li>- Tópicos de Educação Alimentar e Nutricional</li> <li>- Bioética e Cidadania</li> <li>- Tópicos de Nutrição em Saúde Pública</li> <li>- Psicologia para Nutrição</li> <li>- Introdução à Administração</li> <li>- Empreendedorismo e Plano de Negócios</li> </ul>

		. Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva	
<b>12. Gestão da Informação e Conhecimento</b> (trabalho em rede)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino, comunicação e pesquisa em sua área de atuação</li> <li>- Identificar, comparar e aplicar os métodos apropriados para relacionar-se e comunicar-se com sensibilidade, de forma eficaz humanizada e profissional.</li> <li>- Utilizar teorias de gestão, organização e <i>marketing</i> e estabelecer redes de trabalho e compartilhamento de experiências</li> <li>- Participar de fóruns de ciberespaço, com vistas a observar as articulações, estratégias e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.</li> <li>- Participar do fortalecimento dos meios de interlocução como cidadão</li> <li>- Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo intercâmbio técnico-científico</li> <li>- Estabelecer canais de comunicação e de acessibilidade e manter a confidencialidade das informações, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral.</li> <li>- Comunicar-se de forma eficaz aplicando as habilidades interpessoais (incluindo as habilidades para resolver problemas e conflitos, de motivação, de negociação de trabalho e equipe) com indivíduos, famílias, grupos, comunidades, colegas e líderes</li> <li>- Identificar, comparar e aplicar métodos apropriados para relacionar-se e comunicar-se com sensibilidade, de forma eficaz e profissional, humanizada e profissional, com indivíduos/grupos com diferentes características</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Educação Alimentar e Nutricional</li> <li>- Epidemiologia Nutricional</li> <li>- Nutrição em Saúde Coletiva</li> <li>- Gestão em serviços de saúde</li> <li>- Nutrição em Alimentação Coletiva</li> <li>- Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional</li> <li>- Tópicos em Saúde Pública</li> <li>- LIBRAS</li> <li>- Tópicos em Gestão de UAN</li> <li>- Introdução à Administração</li> <li>- Empreendedorismo e Plano de Negócios</li> <li>- Marketing de Varejo e Serviços</li> </ul>

Sob essa perspectiva, o PPC elege como temas transversais à formação, os quais devem servir de base de discussão, contextualização e reflexão da prática do Nutricionista: a) o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a interconexão com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Soberania Alimentar (SA); b) a promoção da saúde e educação alimentar e nutricional; c) a ética e bioética na formação e exercício profissional.

Assim sendo, sobre DHAA, devemos considerar que conhecer, respeitar, promover, exigir e defender os direitos humanos de cada pessoa é condição fundamental para se viver em sociedade. Os direitos humanos compõem um conjunto de direitos que são universais, indivisíveis, interdependentes e inter-relacionados. Os direitos à saúde, à água, à terra, à moradia, à educação, ao trabalho, à liberdade, podem ser citados como exemplos de direitos humanos.

A alimentação é mais um direito contemplado na Declaração Universal dos Direitos Humanos proclamada na Assembleia Geral das Nações Unidas em 1948, no artigo nº 25. **O Direito Humano à Alimentação Adequada** é um direito inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garanta uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva. Isto é, o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) se realiza quando todo homem, mulher e criança, sozinho ou em comunidade, tem acesso físico e econômico, ininterruptamente, a uma alimentação adequada e saudável ou aos meios necessários para sua obtenção. No Brasil, a Emenda Constitucional nº 64, de 2010, incluiu a alimentação entre os direitos sociais, fixados no artigo 6º da Constituição Federal de 1988.

A Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com o objetivo de assegurar o direito humano à alimentação adequada. Em seu artigo 3º, define-se **Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)** como: “a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”.

Essa mesma lei assevera que a consecução do DHAA e da SAN requer o respeito à Soberania Alimentar, visto que conceito de Segurança Alimentar e Nutricional, por si só não reconhece que a dinâmica do sistema agroalimentar global é a própria causa da fome e da miséria.

A **Soberania Alimentar** (SA), segundo definição vigente, que nasce do movimento da Via Campesina, é um princípio crucial para a garantia do DHAA e diz respeito ao *direito que têm os povos de definirem as políticas, com autonomia sobre o que produzir, para quem produzir e em que condições produzir*. Soberania alimentar significa garantir a soberania dos agricultores e agricultoras, extrativistas, pescadores e pescadoras, entre outros grupos, sobre sua cultura e sobre os bens da natureza. Tomando como base a Declaração de Nyéléni, um sistema alimentar que considera a SA deve considerar seis pilares: 1) o foco na comida para pessoas; 2) a valorização dos produtores; 3) o relevo da comida local; 4) a descentralização do poder; 5) a construção de conhecimentos e habilidades; 6) e o respeito à natureza.

A **Educação Alimentar e Nutricional** (EAN) constitui-se, portanto, como uma das principais estratégias para realização do DHAA, no contexto da SAN e da SA. Compreende-se EAN, a partir da conceituação proposta pelo Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas, como: *"um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar."* Importante sublinhar que EAN pode ocorrer em diversos setores e deverá observar os princípios organizativos e doutrinários do campo no qual está inserida. Assim, na esfera da segurança alimentar e nutricional, deverá observar os princípios do SISAN; na saúde, os princípios do SUS, na educação, os princípios da PNAE, na rede sociassistencial, os princípios do SUAS e assim sucessivamente. A esses princípios estruturantes se somam: 1) sustentabilidade social, ambiental e econômica; 2) abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade; 3) valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; 4) a comida e o alimento como referências; Valorização da culinária

enquanto prática emancipatória; 5) a Promoção do autocuidado e da autonomia; 6) a Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; 7) a diversidade nos cenários de prática; 8) intersetorialidade; 9) planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

Considerando a alimentação como um dos determinantes da saúde, as ações de promoção da saúde devem considerar a EAN como uma de suas estratégias centrais. Toma como ideia de **Promoção da saúde** aquela apresentada na Carta de Ottawa, redigida com base nas discussões da Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde, e conceituada como o "processo de capacitação da comunidade para atuar na melhoria da sua qualidade de vida e saúde, incluindo maior participação no controle desse processo". Segundo este marco, definem-se como cinco as estratégias de promoção à saúde: 1) implementação de políticas públicas saudáveis; 2) criação de ambientes favoráveis à saúde; 3) reorientação dos serviços de saúde; 4) reforço da ação comunitária e, por fim, o 5) desenvolvimento de habilidades pessoais, que capacitem as pessoas para aprenderem ao longo da vida. No Brasil o relevo da promoção da saúde fica institucionalizada com a Política Nacional de Promoção da Saúde, por meio da Portaria Nº 687, de 2006, revista pela Portaria 2446 de 2014.

As ideias acima, apresentadas como transversais à formação em Nutrição, devem capacitar o futuro profissional para atuar na elaboração de agendas públicas que comportem a complexidade da Nutrição em políticas, pesquisas e prestação de serviços relevantes para a comunidade.

O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (CECN) deve se constituir em instrumento de efetiva orientação para que a atuação do nutricionista seja marcada pela **ética** e que sua prática seja exercida em consonância com as múltiplas dimensões da realidade em que atua, em benefício da sociedade.

O CECN constitui-se instrumento para a formação no sentido de reflexões sobre seus princípios, visto que foram idealizados com o sentido de "promover a capacidade de desenvolvimento intelectual e profissional, autônomo e permanente", tais como denotados nas expressões seguintes:

a) O *nutricionista* deve desempenhar suas atribuições respeitando a vida, a singularidade e pluralidade, as dimensões culturais e religiosas, de gênero, de classe social, raça e etnia, a liberdade e diversidade das

práticas alimentares, de forma dialógica, sem discriminação de qualquer natureza em suas relações profissionais;

b) A atenção nutricional prestada pelo nutricionista deve ir além do significado biológico da alimentação e considerar suas dimensões: ambiental, cultural, econômica, política, psicoafetiva, social e simbólica;

c) O nutricionista deve exercer a profissão de forma crítica e proativa, com autonomia, liberdade, justiça, honestidade, imparcialidade e responsabilidade, ciente de seus direitos e deveres, não contrariando os preceitos técnicos e éticos.

Pretende-se, então, na formação do nutricionista, o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (CECN) se constitua em instrumento de efetiva formação do nutricionista.

### 6.2.2 ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

A política de gestão, prevista no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) desta Universidade, estabelece a utilização de mecanismos para acompanhar o egresso da UFRN e avaliar sua inserção profissional e a relação entre a formação recebida e sua ocupação.

A cada dois anos é feita uma pesquisa com egressos dos cursos de graduação e os resultados são disseminados para a comunidade interna e externa a partir do Portal do Egresso (<http://www.portaldogresso.ufrn.br>) para fins de avaliação, planejamento e retroalimentação curricular. A referida pesquisa é competência da Comissão Própria de Avaliação (CPA) conjuntamente com a Pró-Reitoria de Planejamento da UFRN.

O NDE e Colegiado do Curso deverão fazer análise dos dados a cada biênio, a fim de favorecer o planejamento de cursos de educação continuada, por meio do Departamento de Nutrição.

Pretende-se ainda alimentar a interlocução com os preceptores de estágios, criando condições de diálogo permanente com esta amostra de egressos, atendendo inclusive as demandas de educação continuada, como já tem ocorrido por meio dos Cursos de Atualização para preceptores em diferentes áreas.

### 6.3 METODOLOGIA

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição (PPC-NUT) do CCS/UFRN, baseia-se no disposto nos seguintes dispositivos legais: no Plano

Nacional de Educação (Lei 13.005, de 25/06/2014); nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para os Cursos de Nutrição (DCN) do Conselho Nacional de Educação (BRASIL, 2001); na Resolução CNE/CES nº 04/2009, que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação da área de saúde, bacharelado; na Resolução nº 1 de 17 de junho de 2004, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena (BRASIL, 2004); no Decreto lei nº 4281 de 25 de junho de 2002, que trata da Política Nacional de Educação Ambiental; no Decreto nº 5.626/2005 que trata do ensino de Libras; no Decreto nº 5.296/2004, sobre condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida; na Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que trata de Estágios Obrigatórios e Não Obrigatórios; na Resolução nº 569, de 8 de dezembro de 2017, do Conselho Nacional de Saúde, que aprova as Diretrizes Curriculares Comuns para a área da Saúde; na Resolução nº 600/2018, do Conselho Federal de Nutricionistas, a qual dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas respectivas atribuições para fins de efetividade dos serviços prestados à sociedade; na Resolução nº 599/2018, do Conselho Federal de Nutricionistas, que aprova o Código de Ética e Conduta do Nutricionista; no Regimento Geral da UFRN (2009), no Regulamento de Graduação da UFRN (2013), o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e demais dispositivos de regulação interna da instituição.

O desenvolvimento da Matriz de Competências e Habilidades utilizou ainda como base o "Consenso Habilidades e Competências do Nutricionista na Saúde Coletiva", publicado pelo Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição – OPSAN/UnB (RECINE, 2013), condizente com as DCN.

Em conformidade com a Política de Educação Superior do país e prezando pela melhoria da qualidade do ensino, a Estrutura Curricular (EC) é alicerçada pelos pressupostos filosóficos e didático-pedagógicos já contemplados na EC em vigor: indissociabilidade entre ensino-pesquisa-extensão, a aproximação teoria-prática durante a formação, com destaque para a flexibilização acadêmica, a interdisciplinaridade, a reflexividade, o aprender-a-aprender e as novas tecnologias de apoio à aprendizagem, relacionadas à inovação científica e tecnológica.

Ainda que continuemos a trabalhar com componentes curriculares como blocos e disciplinas, buscamos a integração dos conhecimentos oriundos de várias áreas visando uma formação

inspirada numa perspectiva interdisciplinar. É um processo em que temos avançado. Disciplinas das áreas das ciências do humano (antropologia, educação e administração) e biológicas de dimensão mais complexa, como a ecologia, inseridas já currículo 4, continuam a fazer parte desta nova estrutura curricular, e algumas antes optativas agora constam no elenco das obrigatórias (inclusive por reivindicação do alunado) como o caso de Aspectos Socioantropológicos da Alimentação.

Nos primeiros períodos do Curso, há predominância dos conteúdos essenciais em ciências biológicas, envolvendo as bases moleculares, celulares, morfológicos, bioquímicos e funcionais do organismo humano. Entretanto, a orientação acadêmica e a conveniência da oferta de componentes optativos favorecem perspectivas distintas de um mesmo objeto de estudo, como a oportunidade de despertar para o estudo do corpo sob a visão biológica (Anatomia) e antropológica (Antropologia do Corpo), no 1º período do curso. Horizontalmente, o aluno tem a oportunidade de adentrar no universo da atenção à saúde, por meio de SACI (Saúde e Cidadania), reconhecendo o território, oportunizando reflexões sobre respostas às demandas sociais por parte dos serviços organizados de saúde, numa visão interprofissional, estabelecendo relações entre saúde, educação e cidadania.

Nos 2º e 3º períodos do curso, evidenciam-se os estudos básicos sobre os fatores de riscos de doenças de origem parasitária (Parasitologia) e microbiológica (Microbiologia), sendo que ao mesmo tempo o aluno reconhece os métodos e instrumentos da Bioestatística e Epidemiologia, fazendo a interrelação entre o estudo dos fatores de risco e a prevalência de doenças de interesse da saúde pública. Também evolui seus estudos bioquímicos, relacionados à nutrição e alimentos (Bioquímica Nutricional, Bioquímica dos Alimentos), compreendendo as adaptações metabólicas do organismo e o papel fisiológico de nutrientes e compostos bioativos presentes nos alimentos (Fisiologia, Nutrição e Dietética I).

Tem-se a intenção de se fazer a abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população. Além de "Aspectos sócio antropológicos da alimentação", faz-se, de maneira planejada, nos 4 primeiros períodos, a oferta de componentes optativos como Economia para Nutrição, Desenvolvimento, meio-

ambiente e poder local, Sociologia da Saúde, Bioética e Cidadania ou Ética da Alimentação, Ecologia, Sistemas Alimentares Sustentáveis e Saúdeveis para Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

No 4º período, tem-se a base formativa, de caráter interdisciplinar, dos estudos da Nutrição e Dietética, inter-relacionando e evoluindo os conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética, competência mor do nutricionista. Neste período, a aplicação da dietética é feita para estágios de vida adulta e idosa. Há uma sequência lógica e de caráter complementar dos conteúdos de componentes correquisitos: Avaliação Nutricional I/Nutrição e Dietética II; Avaliação do Consumo Alimentar e Dietético/Nutrição e Dietética II; Técnica Dietética / Nutrição e Dietética II.

Recomenda-se, vista a pertinência, o planejamento de atividades interdisciplinares, como ocorre entre Avaliação Nutricional I e Nutrição e Dietética II, nas quais os alunos trabalham com um roteiro único de entrevistas e anamnese para um mesmo indivíduo (pessoa idosa), objetivando o diagnóstico nutricional e o planejamento alimentar e dietético, objetos de estudo distintos dos respectivos componentes.

No 5º período, é dada a continuidade à base formativa, de caráter interdisciplinar, da atenção nutricional, aplicada ao período gestacional, infância e adolescência. Também se observa uma sequência lógica e de caráter complementar dos conteúdos de componentes correquisitos: Avaliação Nutricional II/Nutrição e Dietética Materna / Infância e Adolescência, possibilitando atividades conjuntas.

Em paralelo, conteúdos essenciais de alimentos, como microbiologia e tecnologia de alimentos, os quais têm interface e caráter interdisciplinar, além de farmacologia e patologia, conteúdos necessários, em termos de requisitos para a formação específica em nutrição clínica, planejada para os semestres seguintes.

Na formação em alimentos, o aluno tem a opção de cursar um conjunto de componentes, como: análise sensorial de alimentos, toxicologia de alimentos, controle da qualidade físico-química de alimentos e seminaários integrados em alimentos.

Neste momento da formação, o aluno já tem condições de planejar o desenvolvimento do projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), pois já teve a oportunidade de cursar Metodologia da Pesquisa Aplicada à Nutrição, além da Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Nutrição.

No 6º período, dá-se continuidade à construção de competências e habilidades para atenção nutricional individual e coletiva, relacionadas à promoção da saúde e prevenção e terapias aplicadas às doenças mais frequentes na atenção básica (Dietoterapia I), além dos estudos sobre a gestão de unidades de alimentação e nutrição (Nutrição em alimentação Coletiva). Em paralelo, a gestão da qualidade da alimentação saudável e segura, os aspectos regulamentares, as responsabilidades técnicas e governamentais, são conhecimentos construídos pelos componentes Controle Higiênico Sanitário na Produção de Refeições e Vigilância Sanitária de Alimentos.

A prática intradisciplinar do componente Dietoterapia I ocorre nos consultórios do DNUT e os alunos, juntamente com os professores e técnicos nutricionistas, participam do atendimento ambulatorial.

O módulo prático de Controle Higiênico Sanitário na Produção de Refeições ocorre em unidades de alimentação e nutrição, enquanto que os alunos de Vigilância Sanitária de Alimentos têm a oportunidade de acompanhar a atividade de fiscalização sanitária do órgão municipal.

A formação em Educação Alimentar e Nutricional (EAN) ocorre a partir desse momento, quando o aluno já tem acumulado um conjunto de conhecimentos técnicos e científicos sobre alimentação, nutrição e saúde, os quais favorecem a reflexão sobre a promoção da Alimentação Saudável em espaços de educação formal e não formal, a partir dos estudos sobre os fundamentos sócio filosóficos da educação.

Além dos grupos estruturados atendidos nas instalações do DNUT, as práticas educativas intradisciplinares ocorrem em espaços formais de educação (NEI/UFRN e demais escolas públicas de Natal), na rede básica de saúde e espaços outros não formais, inclusive integrados aos projetos de extensão.

Nessa área, em especial, foi planejada a oferta de componentes optativos que favorecem o embasamento teórico e prático (Fundamentos Sócio filosóficos da Educação; Tecnologias Educacionais e Elaboração de Materiais Didáticos) e possibilita o aprofundamento (Tópicos de Educação Alimentar e Nutricional) do aluno em EAN, tema transversal da formação do nutricionista.

Nesse espectro educacional, é essencial que seja viabilizada a oferta de Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, não somente por atender

as exigências legais, mas pelo significado de inclusão que essa representa no contexto social (ver quadro 02, adiante).

Também vale destacar o componente optativo “Nutrição Inclusiva”, alicerçada pela avaliação nutricional, dietética e educação alimentar e nutricional, pretende abordar o “processo de cuidado em nutrição de populações vulneráveis (pessoas com deficiência, povos e comunidades tradicionais, transexuais, analfabetos, pessoas privadas de liberdade, pessoas em situação de rua, dentre outros)”.

Buscando atender às expectativas discentes relacionadas às práticas integrativas e complementares em saúde, foi criado o componente optativo “Plantas medicinais e fitoterapia aplicada à nutrição”.

No 7º período, aprofundam-se os estudos dietoterápicos (Dietoterapia II), estendendo-se para os demais grupos de enfermidades, evidenciando a assistência hospitalar. Em paralelo, ocorre a consolidação dos estudos em nutrição em saúde coletiva, por meio da *Epidemiologia Nutricional e Nutrição em Saúde Pública*.

Na formação em saúde coletiva, destaca-se um conjunto de componentes optativos que favorece a ampliação da visão discente nesta área, como: Alimentação Escolar; Tópicos em Políticas Públicas de Alimentação; Tópicos Especiais de Nutrição em Saúde Pública; Seminários Integrados em Nutrição em Saúde Coletiva; Saúde, Cultura e Sociedade.

A prática intradisciplinar do componente Dietoterapia II ocorre nas unidades hospitalares do Complexo Universitário da UFRRN.

Vale salientar que os componentes que objetivam a formação de habilidades essencialmente práticas, são caracterizados como bloco, constituído de módulo teórico e módulo prático, a fim de favorecer a configuração de turmas menores, conforme capacidade instalada dos laboratórios e demais cenários práticos (ambulatórios, enfermarias, etc), número de professores, procedimentos metodológicos, entre outros.

No 8º período, é feita a complementação de estudos em Dietoterapia aplicada à Infância e Adolescência e Nutrição aplicada ao exercício físico e esporte, em paralelo às vivências que representam os estágios obrigatórios.

O estágio é uma atividade acadêmica, definido como o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação de educando para o trabalho

profissional, objetivando a aprendizagem social, profissional e cultural, e compreende os Estágios Curriculares Obrigatórios e Não Obrigatórios, conforme Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 e Resolução Nº 171/2013 - CONSEPE/UFRN.

Os Estágios obrigatórios nas áreas de Gestão em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição Social estão pautados nas DCN (Brasil, 2001) e apresentam carga horária de 20% da carga horária total do curso, distribuídas equitativamente entre as respectivas áreas, regulamentados por norma específica do curso (Anexo 01).

As Atividades Acadêmicas Complementares (AAC) constituem um conjunto de estratégias didático-pedagógicas que permitem, no âmbito do currículo, a articulação entre teoria e prática e a complementação dos saberes e habilidades necessárias, a serem desenvolvidas durante a formação universitária (UFRN, 2013) e estão regulamentadas em norma específica (Anexo 02). Apresenta um quadro de distribuição de carga horária e respectivo tipo de certificação, o qual subsidia o cômputo da carga horária efetiva a ser realizada.

São consideradas AAC: iniciação à docência; iniciação à pesquisa; atividade de extensão; atividade não obrigatória de iniciação profissional, incluindo estágio não obrigatório e participação em empresa júnior; produção técnica, científica ou artística; participação em evento ou seminário técnico, científico, artístico e/ou esportivo; outras atividades de formação geral e específica, conforme definidas na regulamentação interna do curso.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) corresponde a uma produção acadêmica que expressa as competências e habilidades desenvolvidas por estudantes, face aos conhecimentos adquiridos durante o curso de graduação e deverá ser estruturado com o rigor próprio do método científico. Para o Curso de Nutrição são adotadas as formas monografia, artigo científico, produção técnica e memorial, conforme norma específica (Anexo 3).

O TCC é necessariamente caracterizado como atividade de orientação individual e na estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição se apresenta como TCC I e TCC II. A atividade TCC I refere-se à elaboração e qualificação do Projeto e o TCC II ao desenvolvimento e defesa do trabalho final, podendo estas atividades ocorrer em semestres consecutivos ou alternados.

Além disso, conteúdos obrigatórios exigidos pelo MEC, são abordados diferentemente em componentes obrigatórios e/ou optativos, a depender da sua relação com os conteúdos apresentados nos componentes de ensino. Para esses conteúdos, foram pensadas estratégias de abordagens que favoreçam a compreensão do aluno sobre cada tema específico em diferentes contextos, mesmo que não estejam representados tal como se descreve enquanto tema. Exemplo disso se dá para o tema "Educação Ambiental/Meio ambiente", que se trabalha considerando o tripé da sustentabilidade e seus desdobramentos para o meio ambiente, ou "Direito Humano", conteúdo fortemente trabalhado na formação em Nutrição, especialmente aplicado ao Direito Humano à Alimentação Adequada, como descrito anteriormente.

**QUADRO 02 - Mapeamento dos conteúdos obrigatórios exigidos pelo MEC, conforme componentes curriculares nos quais são abordados. Estrutura Curricular 05/2019.**

CONTEÚDOS	COMPONENTE CURRICULAR (CÓDIGO/NOME)	CARGA HORÁRIA (POR COMPONENTE CURRICULAR)
LIBRAS	FPE0087 – Libras	60h
RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS	NUT1015 – Técnica Dietética; NUT1056 – Aspectos Socioantropológicos da Alimentação	120h 45h
HISTÓRIA E CULTURA DA ÁFRICA E INDÍGENA	NUT1016 – Introdução à gastronomia; NUT1068 – Educação Alimentar e Nutricional I	75h 60h
EDUCAÇÃO AMBIENTAL / MEIO AMBIENTE	NUT1075 – Educação Alimentar e Nutricional II; NUT1021 – Tópicos Avançados em Gastronomia; NUT1045 – Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional	45h 45h 45h

Já no que se refere à dimensão obrigatória de extensão exigida pelo MEC e em conformidade com a Resolução Nº 38 de 23/04/2019-CONSEPE, que regulamenta a inserção curricular das ações de extensão universitária a um limite mínimo de 10% da carga horária total do curso, o presente projeto pedagógico prevê a oferta de 400 horas de atividades, permeadas de diferentes formas na estrutura curricular proposta, em componentes obrigatórios e optativos, bem como nas atividades colaborativas e trabalhos técnicos desenvolvidos pelos discentes durante os estágios supervisionados nas três áreas em que se possibilita o exercício profissional na sua formação, a saber: a nutrição em alimentação coletiva; a nutrição clínica, e a nutrição em saúde coletiva. As ações de extensão desenvolvidas dentro dos

componentes obrigatórios e optativos deverão estar caracterizadas como atividades extensionistas e descritas nos programas e planos de ensino.

Complementarmente, planeja-se a criação de componentes curriculares optativos de caráter extensionistas caracterizados como Atividades Integradoras de Formação em extensão, os quais deverão ser cadastrados na Pró-reitoria de Extensão, conforme estabelece a Resolução Nº38/2019. A demonstração do número de horas por componente onde se inserem as atividades de extensão está apresentada no quadro 03, a seguir:

**QUADRO 03 - Mapeamento das atividades de ensino, com caráter de extensão. Estrutura Curricular 05/2019.**

COMPONENTE CURRICULAR		Carga horária detalhada (h)			Carga horária EXTENSÃO
CÓD.	NOME	Total	T	P	(horas)
<b>Componentes Curriculares Obrigatórios</b>					
DSC 0090	SAÚDE E CIDADANIA Práticas extensionistas realizadas nas Unidades de saúde.	60	30	30	60
NUT1059	AValiação Nutricional I Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas e Unidades Básicas de saúde.	45	30	15	3
NUT1060	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II Práticas extensionistas realizadas junto a grupo de idosos de diferentes instituições.	60	45	15	3
NUT1062	AValiação Nutricional II Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas e Unidades Básicas de saúde.	45	30	15	6
NUT1063	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA INFÂNCIA À ADOLESCÊNCIA Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas e/o privadas.	45	30	15	6
NUT1064	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA MATERNA Práticas extensionistas realizadas em maternidades públicas e Unidades de Saúde.	30	20	10	3
NUT1066	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Práticas extensionistas realizadas por meio da feira de produtos alimentícios elaborados pela Tecnologia de Alimentos	75	45	30	4
NUT1072	NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA Práticas extensionistas realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição de instituições públicas e privadas.	135	105	30	19
NUT1068	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL I Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas da educação básica.	60	30	30	30
NUT1069	DIETOTERAPIA I Práticas extensionistas realizadas nos consultórios do DNUT para atendimento à comunidade externa.	90	60	30	30
NUT1071	CONTROLE HIGIÊN. SANIT. NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES Práticas extensionistas realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição de instituições públicas e privadas.	45	30	15	6
NUT1075	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL II	45	15	30	30

	Práticas extensionistas realizadas com adultos e idosos em diferentes instituições.				
NUT1079	ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	270	45	225	45
	Práticas extensionistas realizadas por meio de planejamento e entrega/aplicação de trabalhos técnicos desenvolvidos em Unidades de Alimentação e Nutrição de instituições públicas e privadas.				
NUT1082	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	270	45	225	45
	Práticas extensionistas realizadas por meio de planejamento e entrega/aplicação de trabalhos técnicos desenvolvidos em hospitais públicos e privados.				
NUT1083	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	270	45	225	45
	Práticas extensionistas realizadas por meio de planejamento e entrega/aplicação de trabalhos técnicos desenvolvidos em instituições públicas de assistência alimentar e nutricional.				
CARGA HORÁRIA TOTAL EM COMPONENTES/A TIVIDADES OBRIGATORIOS					<b>335 h</b>
<b>Componentes Curriculares Optativos</b>					
DSC0063	ATIVIDADE INTERATIVA INTERDISCIPLINAR II: SAÚDE E CIDADANIA (SAC I II)	60	15	45	45
	Práticas extensionistas realizadas nas Unidades de saúde.				
NUT1031	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	45	30	15	15
	Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas da educação básica.				
NUT1053	TÓPICOS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	45	21	24	15
	Práticas extensionistas realizadas por meio de ações educativas em instituições de educação infantil.				
NUT1033	ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL MATERNO-INFANTIL	45	30	15	15
	Práticas extensionistas realizadas por meio da assistência nutricional para o grupo materno-infantil voltada ao planejamento dietético e Promoção da alimentação saudável baseadas no Guia Alimentar, no contexto do direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional, conforme pressupostos éticos e de postura profissional.				
NUT1045	SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	45	36	9	9
	Práticas extensionistas realizadas por meio da implantação de hortas em escolas e oficinas culinárias com Plantas Alimentícias Não Convencionais, com a participação de diferentes grupos sociais.				
CARGA HORÁRIA TOTAL EM COMPONENTES/A TIVIDADES OPTATIVOS					<b>99 h</b>
CARGA HORÁRIA TOTAL PREVISTA PARA EXTENSÃO					<b>434 h</b>

Para além da oferta de ações de extensão na formação em Nutrição apresentada neste projeto, o nosso discente é estimulado a participar das atividades, eventos, projetos e programas de extensão desenvolvidos pela UFRN, de forma a obter o melhor conjunto de experiências que ele puder construir ao longo de sua permanência no curso.

Um dos caracteres da flexibilização curricular está relacionada ao percurso formativo que o aluno poderá seguir, conforme identificação com diferentes áreas de formação do nutricionista. Entendemos que a melhor forma de possibilitar ao discente a construção do seu próprio percurso formativo será por meio da oferta mais diversificada de

componentes. Nesse sentido, o curso disponibiliza a oferta de 42 componentes optativos, os quais, juntos, somam uma carga horária superior a 2.000 horas (duas mil), evidenciados no quadro de distribuição de componentes optativos, organizado por área, conforme se apresenta no quadro 04, adiante:

**QUADRO 04: Distribuição da carga horária optativa disponibilizada ao discente para construção do seu percurso formativo, conforme área de formação. Estrutura Curricular 05/2019.**

ÁREA DE FORMAÇÃO	HORAS
Formação em Ciências Sociais e Humanas em Alimentação e Nutrição (ofertada pelo DNU T)	210
Formação em Ciências Sociais e Humanas em Alimentação e Nutrição (ofertada por outros de p t o s)	270
Formação em Educação	225
Formação em Nutrição em Saúde Coletiva	240
Formação em Alimentos	240
Formação em Nutrição e Dietética e Avaliação Nutricional	270
Formação em Administração	180
Formação em Nutrição em Alimentação Coletiva geral	270
Formação em Nutrição em Alimentação Coletiva - ênfase em políticas de alimentação	90
Formação em Nutrição Clínica	90
<b>Carga horária total em componentes optativos</b>	<b>2.085</b>

Outro aspecto relacionado à flexibilização diz respeito às exigências de pré-requisito, já contemplado na EC04. Entretanto, durante a execução do PPC em vigor, foi justificada a necessidade de inclusão de pré-requisitos em componentes obrigatórios que dependem da construção do conteúdo em sentido vertical, mantida na EC 05.

Entretanto, para os componentes optativos, há flexibilização e, para alguns, justificada, inclusive, pelo princípio da interprofissionalidade, como no caso de Bioética e Cidadania, Ética da Alimentação, Sistemas Alimentares Sustentáveis para Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, Tópicos de Educação Alimentar e Nutricional.

A indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão torna-se visível, por meio dos relatórios disponibilizados no sistema acadêmico. O relatório de alunos envolvidos em atividades de pesquisa, monitoria e extensão, ano 2018, demonstra que 218 alunos do curso de nutrição estiveram envolvidos nestas atividades

([https://sigaa.ufrn.br/sigaa/extensao/Relatorios/alunos\\_extensao\\_monitoria\\_pesquisa.jsf](https://sigaa.ufrn.br/sigaa/extensao/Relatorios/alunos_extensao_monitoria_pesquisa.jsf)).

Somente em atividades de monitoria, foram 80 alunos, distribuídos em 15 projetos; em pesquisa, 44 alunos distribuídos em 32 projetos.

O PATCG-Nutrição (2018) apresenta os dados do ano de 2017, registrando "o envolvimento de 60 (sessenta) alunos em 16 (dezesesseis) projetos de monitoria, sendo 13 (treze) vinculados ao DNUT; 33 (trinta e três) projetos de pesquisa, sendo 32 (trinta e dois) coordenados por professores do DNUT, envolvendo no total de projetos em torno de 68 (sessenta e oito) alunos; e de extensão, foram identificados 55 (cinquenta e cinco) projetos sob a responsabilidade de professores do DNUT, envolvendo no total mais de 200 (duzentos) alunos do Curso de Nutrição, sendo que, destes, 8 (oito) alunos participaram do Trilhas *Po t i g u a r e s ( P r o E x )*".

Além disso, a expansão das atividades de inovação e empreendedorismo, relacionando-as às metas do Plano de Desenvolvimento Institucional (2014 – 2019), também estão previstas no referido Plano, destacando que "o Curso já oferta componentes optativos (Empreendedorismo e gestão de negócios e Marketing de Varejos e Serviços, ofertados pelo Departamento de Ciências Administrativas) que atende essa expectativa na Estrutura Curricular (EC 04". Ainda nesse sentido, um novo componente optativo já foi aprovado pelo Colegiado do Curso – Consultoria e Gestão de Negócios em Alimentação Coletiva – o qual fará parte da nova estrutura curricular (EC 05), com o objetivo de fortalecer esse aspecto da *f o r m a ç ã o*.

Destacando-se as práticas metodológicas inovadoras na formação em nutrição, inclusive por meio do uso de tecnologias de informação e comunicação adotadas no processo de ensino aprendizagem para viabilizar a execução do PPC, o curso desenvolve atualmente projetos de monitoria e extensão com ênfase em inovações tecnológicas, que estimulam o desenvolvimento de ferramentas que auxiliem os alunos no processo ensino-aprendizagem. Exemplo dessa iniciativa foi o desenvolvimento de um software para avaliação do consumo alimentar e dietético, bem como para o atendimento nutricional, passível de utilização no ensino, na pesquisa e no exercício profissional do nutricionista, o qual foi gerado a partir de uma orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Atualmente, o software foi aprimorado e encontra-se disponível na *Plataforma digital Easy Diet* como uma ferramenta facilitadora do trabalho do nutricionista e em fase de treinamento para posterior uso acadêmico por discentes e

docentes do curso de nutrição, em nível de graduação e pós-graduação.

Outros dois projetos de ensino desta natureza estão sob desenvolvimento: o "APP Técnica Dietética dinâmica: desenvolvimento de aplicativo para consolidação de conhecimentos, melhoria do ensino e estímulo à docência em Nutrição (Edital de Monitoria e Programa de Melhoria da Qualidade de Ensino 2016-2018)" e, "APP Ficha Técnica fácil: aplicativo para consolidação de conhecimentos, melhoria do ensino e estímulo à docência em Nutrição (2017)". Ressaltamos o quanto essas ferramentas têm garantido a acessibilidade digital e comunicacional, promovido a interatividade entre docentes, discentes e possibilitado experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

Outro passo importante para a consolidação dessa experiência em inovação e empreendedorismo tem sido a abertura de espaços e oportunidades para discussões com especialistas sobre desenvolvimento de novos produtos, criação de empresas de consultoria em Nutrição e Empresas Júnior.

Ainda no tocante às práticas inovadoras, com o objetivo de atuar na formação de profissionais capazes de implementar mudanças nos sistemas alimentares atuais, potencializando assim a convergência para a agroecologia sensíveis à nutrição, foi desenvolvido um projeto de Horta, intitulado Horta Comunitária Nutrir (HCN), em uma abordagem metodológica ativa nomeada de *garden-based learning*, ou Aprendizagem Baseada em Hortas (ABH). Em ABH, a partir dos problemas apresentados pela Horta, o corpo discente é convidado a experimentar e colaborar para agir sobre questões de natureza transdisciplinar, estimulando novas formas de comunicação, aprendizado e reflexão em ação (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2004).

Ressalta-se ainda a perspectiva de implantação do SigSaúde, exemplo de inovação nos atendimentos ambulatoriais em Nutrição nos Campus Natal e Santa Cruz (FACISA/UFRN), mediante a informatização e padronização de formulários, critérios de avaliação nutricional, análise de dietas e diagnóstico nutricional, possibilitando o acesso às informações para a equipe multiprofissional.

Quanto à articulação entre a graduação e a pós-graduação, destaca-se o envolvimento de discentes da graduação, por meio da Iniciação Científica, nos projetos de pesquisa das dissertações dos

discentes pós-graduandos. Essa articulação graduação/pós-graduação também é favorecida pelo estágio à docência, reconhecendo-se o potencial contributivo dessa atividade para o desempenho do discente graduando, pela diversificação das práticas pedagógicas e das tecnologias educacionais por parte dos discentes de pós-graduação. Para fins ilustrativos, somente por meio do Programa de Pós-graduação em Nutrição (PPGNut), durante o período de 2015 a 2018, o curso de graduação em Nutrição possibilitou a inserção de 33 alunos em formação *stricto sensu*, envolvendo 15 componentes acadêmicos. Somente no período 2018.2 foram cadastrados 15 planos de docência assistida, envolvendo cinco programas de Pós-graduação *stricto sensu* da UFRN: Nutrição, Ciências da Saúde, Saúde Coletiva, Bioquímica e Educação.

O Plano de Ação Trienal do curso inclui ainda estratégias e metas para o atendimento de estudantes com altas habilidades, transtornos ou deficiências, em atendimento hospitalar e domiciliar, sinalizando para a necessidade da atenção diferenciada a esses casos, com perspectiva de um trabalho conjunto com a Secretaria de Inclusão e Acessibilidade (SIA) para melhor assistir a esses alunos. Além disso, pensa-se na utilização de metodologias diferenciadas, disponibilização de conteúdos, materiais e referências bibliográficas para facilitar o acompanhamento do discente aos conteúdos trabalhados em sala de aula.

Quando necessário, também será disponibilizado o atendimento individualizado de alunos com dificuldades de aprendizagem, contando-se com o envolvimento e apoio de docentes e monitores. Especificamente em relação às metodologias diferenciadas, de uso recorrente especialmente nas situações mencionadas, a coordenação de curso, em parceria com o DNUT, tem oportunizado a realização de minicursos em metodologias ativas nas oficinas pedagógicas do Curso, para os docentes do DNUT, assim como tem estimulado a participação de docentes de outros departamentos de ensino nas referidas oficinas.

#### 6.4 ESTRUTURAÇÃO DA MATRIZ CURRICULAR

O Curso de Graduação em Nutrição apresenta carga horária total de 4.000 horas, distribuídas da seguinte forma: obrigatória, 2.590 horas (64,75%); optativa, 400 horas (10%) - sendo que até 90 horas podem ser consideradas entre os componentes eletivos; estágios, 810 horas (20,25%) e atividades acadêmicas complementares, 200 horas

(5%). Esta distribuição atende as exigências do regulamento de Graduação da UFRN (2013), além das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, no que se refere ao percentual mínimo de 20% da carga horária total em forma de estágio (Brasil, 2001).

## 6.4.1 CARACTERIZAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO		
CENTRO / UNIDADE(S) DE VINCULAÇÃO: CCS		
MUNICÍPIO -SEDE: NATAL		
MODALIDADE:	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial	<input type="checkbox"/> A Distância
GRAU CONCEDIDO:	<input checked="" type="checkbox"/> Bacharelado	<input type="checkbox"/> Licenciatura <input type="checkbox"/> Tecnologia

## MATRIZ CURRICULAR / EXIGÊNCIAS GERAIS PARA A INTEGRALIZAÇÃO

TURNO(S) DE FUNCIONAMENTO: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> T <input type="checkbox"/> N <input checked="" type="checkbox"/> MT <input type="checkbox"/> MN <input type="checkbox"/> TN <input type="checkbox"/> MTN											
HABILITAÇÃO (caso exista): ---											
ÊNFASE (caso exista): ---											
CARGA HORÁRIA ELETIVA MÁXIMA: 90											
CARGA HORÁRIA POR PERÍODO LETIVO:				Mínima: 30							
				Média: 400							
				Máxima: 600							
TEMPO PARA CONCLUSÃO (prazo em semestres):				Mínimo:							
				Padrão: 10							
				Máximo: 15							
PERÍODO LETIVO DE INGRESSO:				1º <input checked="" type="checkbox"/> Número de vagas: 40							
				2º <input checked="" type="checkbox"/> Número de vagas: 40							
<b>CARGA HORÁRIA EM COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS DA ESTRUTURA CURRICULAR</b>											
Tipificação da carga horária	Disciplinas	Módulos	Blocos	Atividades Acadêmicas					CARGA HORÁRIA OBRIGATORIA	CARGA HORÁRIA COMPLEMENTAR	CARGA HORÁRIA TOTAL EXIGIDA
				Atividades de Orientação Individual			Atividades Coletivas				
				Estágios com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividades Integradoras de Formação	Estágios com Orientação Coletiva	Atividades Integradoras de Formação			
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA	900	105	635	---	---	---	135	---			
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	390	30	460	---	---	---	675	---			
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA	---	---	---	---	---	---	---	---			
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA	---	---	---	---	---	---	---	---			
CARGA HORÁRIA DE ORIENTAÇÃO	---	---	---	---	---	---	165	---			
SUBTOTAL DAS CARGAS HORÁRIAS	1290	135	1095	---	70	---	810	---	400	200	4000
PERCENTUAL DA CARGA HORÁRIA TOTAL (%)	32,25	3,375	27,375	---	1,75	---	20,25	---	10	5	100

## ESTRUTURA CURRICULAR

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
ANO E PERÍODO DE INÍCIO DO FUNCIONAMENTO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 2020.1

Observação para o preenchimento dos quadros a seguir:  
Quando se tratar de um Componente Curricular já existente, os pré-requisitos, os correquisitos e as equivalências devem corresponder ao cadastrado no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas – SIGAA.

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA - HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS	CO REQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS
ADM 0001	INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO	60h	-	-	((ADM 0201) OU (ADM 0501) OU (CSH0003))
ADM 0523	EMPREENDEDORISMO E PLANO DE NEGÓCIOS	60h	-	-	((ADM 0408) OU (ADM 0326) OU (ADM 0079) OU (ADM 0560) OU (DEQ 0613))
ADM 0520	MARKETING DE VAREJO E SERVIÇOS	60h	-	-	(ADM 0171)
DAN 0027	ANTROPOLOGIA DO CORPO	60h	-	-	(DAN 0030)
DSC 0063	ATIVIDADE INTERATIVA INTERDISCIPLINAR II – SAÚDE E CIDADANIA – SAC I II	60h	(DSC 0090)	-	(EN F 6001)
DSC 0132	SAÚDE E SOCIEDADE	60h	-	-	-
ECL 0031	ELEMENTOS DE AGROECOLOGIA	60h	-	-	(BEZ 0079)
ECO 0004	ECOLOGIA PARA NUTRIÇÃO	45h	-	-	-
FPE 0087	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS	60h	-	-	((EDU 0087) OU (EDU 0200) OU (LET 0568))
FPE 0680	FUNDAMENTOS SOCIO-FILOSÓFICOS DA EDUCAÇÃO	60h	-	-	((EDU 0680) OU (EDU 0001))
NUT 1031	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	45h	-	-	(NUT 1008) OU (NUT 1011)
NUT 1032	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	45h	-	-	(NUT 0085)
NUT 1033	ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL MATERNO - INFANTIL	45h	(NUT 0051) OU (NUT 1064)	-	-
NUT 1034	BASES FISIOLÓGICAS DO TREINAMENTO FÍSICO APLICADAS À NUTRIÇÃO	45h	(DFS 0026)	-	-
NUT 1035	BIOÉTICA E CIDADANIA	30h	-	-	(NUT 0087)
NUT 1036	CONSULTORIA E GESTÃO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	60h	-	((NUT 0028) OU ((NUT 1071)) E (NUT 1072))	-
NUT 1027	ÉTICA DA ALIMENTAÇÃO	30h	-	-	-
NUT 1016	INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA	75h	(NUT 1015) OU (NUT 0056) OU (NUT 1084)	-	-
NUT 1038	NUTRIÇÃO INCLUSIVA	45h	((NUT 1009) OU (NUT 1059) OU (NUT 1086)) E ((NUT 0047) OU (NUT 1075)) E ((NUT 0061) OU (NUT 1058))	-	-
NUT 1039	PESQUISA QUALITATIVA EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	45h	-	-	(NUT 1019)
NUT 1040	PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERAPIA APLICADA A NUTRIÇÃO	45h	-	-	-
NUT 1041	PROCESSO DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO II	45h	(NUT 0014)	-	(NUT 1017)
NUT 1042	SEMÍNIOS INTEGRADOS EM ALIMENTOS	45h	-	-	(NUT 1023)
NUT 1043	SEMÍNIOS INTEGRADOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	45h	-	-	-
NUT 1046	SEMÍNIOS INTEGRADOS EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	45h	-	-	-

NUT1045	SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS PARA SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	45h	(NUT0106) OU (NUT1019) OU (NUT1056)	-	((NUT1018) OU (NUT1029))
NUT1021	TÓPICOS AVANÇADOS EM GASTRONOMIA	45h	(NUT0056) OU (NUT1015) OU (NUT1084)	-	-
NUT1047	TÓPICOS DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	45h	-	-	-
NUT1048	TÓPICOS EM CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	45h	(NUT0106) OU (NUT1019) OU (NUT1056)	-	(NUT1020)
NUT1049	TÓPICOS EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	45h	-	(NUT0055) OU (NUT1060)	(NUT0091)
NUT1050	TÓPICOS EM TÉCNICA DIETÉTICA	45h	(NUT0056) OU (NUT1015) OU (NUT1084) E (NUT1085) E (NUT1025 OU NUT0048 OU NUT1069)	-	-
NUT1051	TÓPICOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	45h	-	-	(NUT0113)
NUT1052	TÓPICOS EM DIETOTERAPIA	45h	-	-	(NUT0110)
NUT1053	TÓPICOS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	45h	-	-	-
NUT1054	TÓPICOS EM AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	30h	-	-	(NUT1022)
NUT1055	TÓPICOS EM POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO	45h	-	-	(NUT1017)
NUT1012	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	45h	(NUT0053) OU (NUT1057)	-	(NUT1006)
PEC0501	TECNOLOGIAS EDUCACIONAIS E ELABORAÇÃO DE MATERIAIS DIDÁTICOS	60h	-	-	((EDU0501) OU (PEC1005))
PSI0093	PSICOLOGIA PARA NUTRIÇÃO	45h	-	-	-
QUI1004	PRINCÍPIOS DE QUÍMICA ORGÂNICA BIOLÓGICA	60h	-	-	-
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>2070 h</b>			

1º PERÍODO					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA - HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS	CO RREQ UISITOS	EQUIVA LÊN C I A S
DBG0006	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	60h	-	-	((DBG0003) OU (DBG0013))
DBG0009	GENÉTICA PARA NUTRIÇÃO	60h	-	-	-
DSC0090	SAÚDE E CIDADANIA	60h	-	-	(DSC0003) OU (DSC0010)
MOR0004	ANATOMIA IV	60h	-	-	(MOR0005 OU MOR0026 OU MOR0048)
MOR0085	HISTOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	60h	-	-	(MOR0023)
MOR0086	EMBRIOLOGIA HUMANA PARA O CURSO DE NUTRIÇÃO	30h	-	-	(MOR0041)
NUT1093	PROCESSOS DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO I	30h	-	-	(NUT0011 OU NUT0014)
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>360h</b>			

2º PERÍODO					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA - HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS	CO RREQ UISITOS	EQUIVA LÊN C I A S
DBQ0049	BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO	120h	-	-	(DBQ0012)
DMP0039	PARASITOLOGIA PARA NUTRIÇÃO	45h	(DBG0006) E (MOR0004) E ((MOR0023) OU (MOR0085)) E ((MOR0041) OU (MOR0086))	-	(DMP0107)
DMP0040	IMUNOLOGIA PARA NUTRIÇÃO	30h	-	-	(DMP0023)

DSC0061	BIOESTATÍSTICA	60h	-	-	((DSC0004 OU ESTO234)
NUT1056	ASPECTOS SOCIOANTROPOLÓGICOS DA ALIMENTAÇÃO	45h	-	-	((NUT106 OU NUT1019)
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>300h</b>			

3º PERÍODO					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA - HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS	CO-RREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS
DFS0026	FISIOLOGIA X	90h	((DBQ0006) OU (DBQ0012) OU (DBQ0049))	-	((DFS0051) OU (DFS0054))
DSC0058	EPIDEMIOLOGIA GERAL	45h	-	-	((DSC0059) OU (DSC0106))
DMP0130	MICROBIOLOGIA GERAL PARA NUTRIÇÃO	45h	((DBG0006) E ((DBQ0012) OU (DBQ0049)) E (DMP0040)	-	(DMP0041)
NUT1057	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	120h	(DBQ0049)	-	(NUT0053)
NUT1058	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I	45h	(DBQ0049)	-	((NUT0061) OU (NUT0041))
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>345h</b>			

4º PERÍODO					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA - HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS	CO-RREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS
NUT1059	AValiação Nutricional I	45h	(MOR0004) E (DFS0026)	-	((NUT0023) OU (NUT0054) OU (NUT1009) OU (NUT1086 E NUT1087 E NUT1088))
NUT1060	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	60h	((NUT0061) OU (NUT1058))	((NUT1013) E (NUT0056 OU NUT1015 OU NUT1084) E (NUT0054 OU NUT1009 OU NUT1059 OU NUT1086))	(NUT0055) OU (NUT1014)
NUT1015	TÉCNICA DIETÉTICA	120h	((NUT0053) OU (NUT1057))	-	(NUT0056) OU (NUT1084 E NUT1085)
NUT1013	AValiação do Consumo Alimentar e Dietético	45h	-	((NUT1014) OU (NUT1060) OU (NUT0055))	(NUT0059)
NUT1061	METODOLOGIA DA PESQUISA APLIC. À NUTRIÇÃO	60h	-	-	(NUT0094)
DSC0057	GESTÃO EM SERVIÇOS DE SAÚDE	60h	-	-	((DSC0067) OU (DSC0030))
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>390h</b>			

5º PERÍODO					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA - HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS	CO-RREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS
NUT1062	AValiação Nutricional II	45h	((NUT1059) OU (NUT0023) OU (NUT0054) OU (NUT1009)) OU (NUT1086)	-	((NUT0049) OU (NUT1010)) OU (NUT1089 E NUT1090 E NUT1091)

NUT1063	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA INFÂNCIA À ADOLESCÊNCIA	45h	((NUT1014) OU (NUT0055) OU (NUT1060))	((NUT0049) OU (NUT1010) OU (NUT1062) OU (NUT1089))	(NUT0051)
NUT1064	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA MATERNA	30h	((NUT0054) OU NUT1009 OU NUT1059) E (NUT1086)) E ((NUT0055) OU NUT1014 OU NUT1060))	-	(NUT0051)
DBF0018	FARMACOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO	45h	((DBQ0012) OU (DBQ0049)) E (DFS0026)	-	
PAT0900	PATOLOGIA GERAL PARA NUTRIÇÃO	45h	((MOR0004) OU (MOR0026)) E (DFS0026)	-	((PAT0009) OU (PAT0022))
NUT1065	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	75h	(DMP0107) OU (DMP0039) E (DMP0126) OU DMP0006)	-	((NUT0111) OU (NUT0052))
NUT1066	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	75h	((NUT0053) OU (NUT1057))	-	NUT0042
NUT1080	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	30h	-	-	(NUT0104)
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>390h</b>			

## 6º PERÍODO

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA - HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS	CO RREQ UISITO S	EQUIVA LÊNC IAS
NUT1072	NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	135h	((NUT0055) OU (NUT1014) OU (NUT1060)) E ((NUT0056) OU NUT1015 OU (NUT1084))	-	(NUT0112)
NUT1068	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL I	60h	-	-	-
NUT1069	DIETOTERAPIA I	90h	((NUT0051) OU NUT1063)) E ((NUT0049) OU (NUT1010) OU NUT1062) OU (NUT1089))	-	((NUT0048) OU (NUT1025))
NUT1073	VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS	45h	-	(NUT1071)	(NUT0108)
NUT1071	CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES	45h	(NUT0052) OU (NUT0111) OU (NUT1065)	-	(NUT0028)
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>375h</b>			

## 7º PERÍODO

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA - HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS	CO RREQ UISITO S	EQUIVA LÊNC IAS
NUT1074	DIETOTERAPIA II	150h	((NUT0048) OU (NUT1025) OU (NUT1069))	-	((NUT0016) OU (NUT1026))
NUT1075	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL II	45h	(NUT1068)	-	(NUT0047)
NUT1076	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	45h	((DSC0058) E (DSC0061)) E ((NUT0049) OU (NUT1010) OU (NUT1062) OU (NUT1089))	-	((NUT0015) OU (NUT0019))

NUT1077	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	60h	((DSC 0057) E (DSC 0058) E ((NUT0049) OU (NUT1010 OU NUT1062) OU (NUT1089))	-	(NUT0015)
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>300h</b>			

8º PERÍODO					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA - HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS	CORREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS
NUT1079	ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	270h	((NUT1071 OU NUT0112)) E ((NUT1072 OU NUT028))	-	(NUT0201) E (NUT0202) E (NUT0203) E (NUT0204)
NUT1030	NUTRIÇÃO APLICADA AO EXERCÍCIO FÍSICO E AOS ESPORTES	45h	((NUT0051) OU (NUT1063) E (NUT1064)) E ((NUT0049) OU (NUT1010) OU (NUT1062) OU (NUT1089))	-	(NUT0089)
NUT1078	DIETOTERAPIA APLICADA À INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA	45h	((NUT0051) OU (NUT1063)) E (NUT1064)	-	-
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>360h</b>			

9º PERÍODO					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA - HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS	CORREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS
NUT1082	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	270h	((NUT1026 OU NUT1074) E (NUT1078))	-	(NUT0205) E (NUT0206) E (NUT0207) E (NUT0208)
NUT1081	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	40h	-	-	(NUT0105)
		<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>310h</b>		

10º PERÍODO					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA - HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS	CORREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS
NUT1083	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	270h	((NUT0015) OU (NUT1077))	-	(NUT0209) E (NUT0210) E (NUT0211) E (NUT0212)
	ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES	200h	-	-	-
		<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>470h</b>		

#### 6.4.2 COMPARATIVO ENTRE AS ESTRUTURAS CURRICULARES

Desde a publicação do regulamento de graduação da UFRN (2013), havia a necessidade de adequar a carga horária de atividades complementares e optativa do curso, pois o PPC foi implementado no ano de 2009.

O tempo de integralização do curso não atende as definições da Resolução CES/CNE nº04/2009, a qual dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação da área de saúde, bacharelado, estabelecendo que os cursos com carga horária total de 3.600 a 4000 horas: 5 (cinco) anos (limite mínimo para integralização).

Mais recentemente, também se considerou a necessidade de adequação do perfil às áreas de atuação do nutricionista, redefinidas recentemente pelo Conselho Federal de Nutricionistas - CFN (Res. CFN 600/2018, DOU. nº 76, de 20/04/2018), além das prerrogativas do novo Código de Ética e Conduta do Nutricionista, publicado em abril de 2018 (Resolução CFN nº 599/2018, DOU nº 64, de 04/04/2018).

COMPONENTE CURRICULAR	Estrutura Curricular 04		Estrutura Curricular 05	
	CH	%	CH	%
Componentes Obrigatórias	3300	81,48	2520	63
Componentes Opcionais	750	18,51	400	10,00
Estágio Obrigatório	810	20,00	810	20,25
Trabalho de Conclusão de Curso	90	2,22	70	1,75
Atividades Acadêmicas Complementares	150	4,54	200	5
<b>Total Geral</b>	<b>4050</b>	<b>100</b>	<b>4000</b>	<b>100</b>

Período	Estrutura Curricular 04			Estrutura Curricular 05		
	Código	Componente Curricular	CH	Código	Componente Curricular	CH
1º	DBG006	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	60h	DBG006	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	60h
	DBG007	GENÉTICA PARA NUTRIÇÃO	60h	DBG007	GENÉTICA PARA NUTRIÇÃO	60h
	DSC009	SAÚDE E CIDADANIA	60h	DSC009	SAÚDE E CIDADANIA	60h
	MOR004	ANATOMIA IV	60h	MOR004	ANATOMIA IV	60h
	MOR023	HISTOLOGIA III	60h	MOR085	HISTOLOGIA FISIOLÓGICA DA NUTRIÇÃO	60h
	MOR041	EMBRIOLOGIA I	30h	MOR086	EMBRIOLOGIA HUMANA PARA O CURSO DE NUTRIÇÃO	30h
	NUT0014	PROCESSOS DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO	30h	NUT0014	PROCESSOS DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO	30h

Período	Estrutura Curricular 04			Estrutura Curricular 05		
	Código	Componente Curricular	CH	Código	Componente Curricular	CH
2º	DBG012	BIOQUÍMICA II	12h	DBG049	BIOQUÍMICA APLICADA A NUTRIÇÃO	12h
	DMP003	PARASITOLOGIA PARANUTRIÇÃO	45h	DMP003	PARASITOLOGIA PARANUTRIÇÃO	45h
	DMP004	IMUNOLOGIA PARANUTRIÇÃO	30h	DMP004	IMUNOLOGIA PARANUTRIÇÃO	30h
	DSC006	BIOESTATÍSTICA	60h	DSC006	BIOESTATÍSTICA	60h
				NUT056	ASPECTOS SOCIOANTROPOLÓGICOS DA ALIMENTAÇÃO	45h

Período	Estrutura Curricular 04			Estrutura Curricular 05		
	Código	Componente Curricular	CH	Código	Componente Curricular	CH
3º	DFS006	FISIOLOGIA	90h	DFS006	FISIOLOGIA	90h
	DMP004	MICROBIOLOGIA PARANUTRIÇÃO	45h	DMP013	MICROBIOLOGIA GERAL PARA NUTRIÇÃO	45h
	DSC008	EPIDEMIOLOGIA GERAL	45h	DSC008	EPIDEMIOLOGIA GERAL	45h
	NUT053	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	12h	NUT057	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	12h
	NUT061	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I	45h	NUT058	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I	45h

Período	Estrutura Curricular 04			Estrutura Curricular 05		
	Código	Componente Curricular	CH	Código	Componente Curricular	CH
4º	NUT054	ANATOMIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL I	30h	NUT059	AValiação Nutricional I	45h
	NUT055	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	45h	NUT060	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	60h
	NUT056	TÉCNICA DIETÉTICA -	12h	NUT015	TÉCNICA DIETÉTICA	12h
	NUT0104	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	45h	NUT013	AValiação do Consumo Alimentar e Dietético	45h
	NUT0111	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	75h	NUT061	MEIOLOGIA DA PESQUISA APLICADA A NUTRIÇÃO	60h
	PAI009	PAILOGIA GERAL V	45h	DSC005	GESTÃO EM SERVIÇOS DE SAÚDE	60h

Período	Estrutura Curricular 04				Estrutura Curricular 05		
	Código	Componente Curricular	CH		Código	Componente Curricular	CH
5º	NUT0042	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	75h	NUT1062	AValiação Nutricional II	45h	
	NUT0049	ANTRÓPOMÉTRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL II	45h	NUT1063	NUTRIÇÃO DEBILITADA INFÂNCIA A ADOLESCÊNCIA	45h	
	NUT0051	NUTRIÇÃO DEBILITADA III	60h	NUT1064	NUTRIÇÃO DEBILITADA MATEIRNA	30h	
	NUT0059	CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO	45h	DBF0018	FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	45h	
	NUT10105	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	45h	PAT0900	PAIOLÓGIA GERAL PARA NUTRIÇÃO	45h	
	NUT10112	GESTÃO DE ALIMENTAÇÃO COLEITIVA I	135h	NUT1065	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	75h	
				NUT1066	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	75h	
				NUT1080	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	30h	

Período	Estrutura Curricular 04				Estrutura Curricular 05		
	Código	Componente Curricular	CH		Código	Componente Curricular	CH
6º	DSC0057	GESTÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE	60h	NUT1072	NUTRIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO COLEITIVA	135h	
	NUT0028	GESTÃO DE ALIMENTAÇÃO COLEITIVA II	45h	NUT1068	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL I	60h	
	NUT0047	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	105h	NUT1069	DIETOTERAPIA I	90h	
	NUT0048	DIETOTERAPIA I	105h	NUT1073	VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS	45h	
				NUT1071	CONTROLE DE GENÉTIKA SANITÁRIA NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES	45h	

Período	Estrutura Curricular 04				Estrutura Curricular 05		
	Código	Componente Curricular	CH		Código	Componente Curricular	CH
7º	NUT0016	DIEIOTERAPIA II	180h		NUT1074	DIEIOTERAPIA II	150h
	NUT0019	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	45h		NUT1075	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL II	45h
	NUT0201	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLEIVA I	15h		NUT1076	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	45h
	NUT0202	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLEIVA I	75h		NUT1077	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	60h

Período	Estrutura Curricular 04				Estrutura Curricular 05		
	Código	Componente Curricular	CH		Código	Componente Curricular	CH
8º	NUT0015	GESTÃO PÚBLICA DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE	75h		NUT1079	ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLEIVA*	270h
	NUT0205	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO INFANTIL	15h		NUT1080	NUTRIÇÃO APLICADA AO EXERCÍCIO FÍSICO E AOS ESPORTES	45h
	NUT0206	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO INFANTIL	75h		NUT1078	DIEIOTERAPIA APLICADA À INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA	45h
	NUT0209	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLEIVA I	15h				
	NUT0210	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLEIVA I	75h				

Período	Estudo Curricular 04				Estudo Curricular 06		
	Código	Componente Curricular	CH		Código	Componente Curricular	CH
9º	NUT0080	ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES	150h		NUT0082	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA*	270h
	NUT0203	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLEIVAII	30h		NUT0081	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSOII	40h
	NUT0204	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLEIVAII	150h				
	NUT0207	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICAII	30h				
	NUT0208	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICAII	150h				
	NUT0211	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SAUDE COLEIVAII	30h				
	NUT0212	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SAUDE COLEIVAII	150h				

Período	Estudo Curricular 04				Estudo Curricular 06		
	Código	Componente Curricular	CH		Código	Componente Curricular	CH
10º					NUT0083	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SAUDE COLEIVA*	270h
						ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES	200h

### 6.4.3 PLANO DE MIGRAÇÃO

Não se estabelece a obrigatoriedade de migração dos discentes que ingressaram no curso em momento anterior a 2020.1.

## 7 APOIO AO DISCENTE

A orientação acadêmica dos alunos do curso é realizada por professor integrante do Núcleo Docente Estruturante ou do Colegiado do Curso, o qual assume a responsabilidade por turmas, conforme previsto no seu regimento.

Os orientadores acadêmicos são apresentados aos alunos ingressantes, ainda na semana de recepção. Junto com o coordenador do curso tem a responsabilidade de apresentar aos seus orientandos recém-ingressantes, o PPC e a estrutura administrativa e funcional da UFRN, destacando aspectos normativos do regulamento do curso de graduação.

O regulamento de graduação da UFRN (2013) estabelece que a **orientação acadêmica** tem como objetivo contribuir para a integração dos estudantes à vida universitária e, entre outras atribuições, consideram-se especialmente: acompanhar o desenvolvimento acadêmico dos estudantes sob sua orientação; planejar, junto aos estudantes, considerando a programação acadêmica do curso, um fluxo curricular compatível com seus interesses e possibilidades de desempenho acadêmico; orientar a tomada de decisões relativas à matrícula, trancamento e outros atos de interesse acadêmico.

O Curso de Nutrição, sistematicamente, faz um programa de recepção dos alunos calouros, junto com os veteranos da turma respectiva e, quando em funcionamento, representantes do Centro Acadêmico (C.A). Mais recentemente, os alunos veteranos tiveram a iniciativa de "apadrinhar" os alunos recém-ingressos, assumindo para orientação veterano/calouro um ou mais alunos durante o primeiro semestre de curso, com o objetivo de ajudá-los no processo de inserção do mundo acadêmico, os quais tem o apoio da Coordenação do Curso e a participação do orientador acadêmico da turma ingressante do semestre.

A Secretaria de Inclusão e Acessibilidade (SIA) tem um papel fundamental na identificação e apoio aos alunos e deve ser requisitada, oportunamente.

Faz-se necessária a orientação aos discentes sobre os editais e programas de assistência ao estudante, relacionados à política de permanência do aluno em vulnerabilidade social: auxílio moradia, transporte, etc, entre outros serviços de apoio pedagógico e psicológico.

## 8 AVALIAÇÃO

### 8.1 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO - APRENDIZAGEM

Avaliar revela uma postura filosófica face à Educação e a diversidade de estilos avaliativos presentes no âmbito universitário ilustra este fato. Avaliar, embora inclua descrever e observar, não é processo puramente descritivo. Requer interpretação e julgamento e esta atividade, em muitos casos, não se encontra isenta da natureza subjetiva que a envolve.

Morin (2002) questiona se é para ser armazenado em bancos informacionais e computado por instâncias anônimas e superiores aos indivíduos que o conhecimento existe. Pensamos que o propósito da avaliação não deve ser detectar o sucesso ou o fracasso de aprendentes para fins classificatórios. Na verdade, o logro ou fracasso de um estudante reflete, em grande parte, as falhas da prática pedagógica dos docentes. Em se tratando de uma turma inteira, totalmente. Trabalhamos para que uma avaliação seja interpretada, também, como uma oportunidade de autoavaliação para os docentes.

O verdadeiro objetivo da avaliação que esperamos construir é aquele que nos permita revisar e refazer todo o processo na tentativa de reparar as falhas, tanto do educador quanto do educando.

Estamos cientes que há equabilidade entre os processos de ensino-aprendizagem e avaliação, bem como da necessidade de conscientizarmo-nos cada vez mais desta relação. Reconhecemos ser necessário rever nossa prática pedagógica continuamente, nossos modelos de avaliação, provar novos métodos, reformular e continuar testando, conscientes da imperfeição e da imprevisibilidade de todo processo de ensino-aprendizagem.

Pretendemos realizar oficinas que permitam um cenário de trocas de experiências, métodos, e resultados, pensando a avaliação como processo de natureza social, considerando a diversidade e enaltecendo a variedade, criatividade e significância, bem como a real possibilidade

do próprio aluno avaliar sua evolução com periodicidade e acompanhamento adequado no sentido de tomarmos decisões (orientações, solicitações) conjuntas que proporcionem (assegurem) novas aprendizagens (mudança, aprimoramento). Concordamos que "os sistemas de avaliação podem ser variados, de amplo espectro, negociados, polifacéticos e globais, porém, por isso mesmo não podem ser autênticos no sentido de reveladores de alguma verdade absoluta". (HARGREAVES; EARL; MOORE; MANNING, 2001, p. 71) (tradução nossa)

O educador que motiva tem a avaliação dos alunos no cerne de sua prática pedagógica e mantém o "canal aberto" para estes acrescentarem considerações e indicarem limitações metodológicas devido às dificuldades encontradas para a compreensão e/ou elaboração de tarefas.

Este feedback pode servir como ponto de partida para as aprendizagens seguintes, em novas situações de ensino. Assim se poderá utilizá-lo para refazer os programas de conteúdos, o conjunto de situações de aprendizagens e as propostas "avaliativas" como resumos, provas dissertativas, relatórios de aulas de campo, sínteses de seminários, portfólio e relatório por aula. Queremos ser especialmente cuidadosos com o componente de publicidade que comporta toda avaliação, seja ela pontual ou continuada. É indispensável refletir sempre sobre o destinatário, a interpretação, a finalidade, o destino, inclusive nos mínimos gestos que se pode esboçar, pois a avaliação e o ato educativo-formativo, em sua totalidade, têm significado verdadeiro quando provocam atos reflexivos, revisões e retomadas, constituindo-se em mais um aspecto do ensino-aprendizagem.

A avaliação que almejamos deve ter finalidades claras, norteadoras de atividades e vivências que favoreçam o aprendizado e que delineiem o processo seguido pelo aluno na construção do seu conhecimento, articulando situações de ensino/aprendizagem que exijam a ação conjunta do professorado e do alunado. Queremos que nossa avaliação continuada seja composta de instrumentos diversos para sistematizar essa observação. Tais instrumentos (pautas ou roteiros de observação, diários, fichas de acompanhamento, leitura cotidiana de diário da aula anterior pelos alunos) serão bons quando forem úteis para o professorado, e, ao mesmo tempo, desenvolvam no alunado a consciência do processo de (auto)formação.

Sabemos que "não existe nenhum procedimento de avaliação que possa ser completamente global, indiscutivelmente exato ou absolutamente revelador da verdade ou da essência dos êxitos e do

aprendizado de cada aluno". (HARGREAVES; EARL; MOORE; MANNING, 2001, p. 71) (tradução nossa). Este fato nos faz entender que avaliar deverá ser processo permanente de aprendizagem, especialmente para o corpo docente.

As avaliações devem ter por base a verificação da aprendizagem das competências/habilidades/attitudes estabelecidas, atendendo as exigências regulamentares institucionais, relacionadas à assiduidade e rendimento acadêmico.

O PATCG Nutrição dedica capítulo especial à avaliação, definindo estratégias e ações relacionadas ao desempenho discente no Exame Nacional de Avaliação de Desempenho, respeitando-se os limites do conteúdo e metodologias adotadas em cada componente.

## 8.2 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO

Sabemos que avaliar continuamente é condição essencial e necessária à execução de um projeto, realizando as devidas correções quando estas se fizerem necessárias.

O processo de reformulação do PPC é uma construção coletiva, produto de discussões e decisões colegiadas e acumuladas ao longo de 5 anos, envolvendo docentes e discentes que se envolveram em um processo colaborativo e enriquecedor, seja por meio do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e do Colegiado em si, seja pelas oficinas de trabalho específicas envolvendo professores das diversas unidades acadêmicas que ofertam componentes curriculares para o curso de Nutrição, em especial os docentes do Departamento de Nutrição. Além disso, utilizamos a série histórica de avaliações continuadas e semestrais do PPC implementado em 2009, além de estudo específico efetuado pelos alunos do CA NUT.

Avaliar este projeto vai requerer o mesmo tipo de atitude que tivemos ao avaliar o anterior, no qual se envolveram professores, alunos, funcionários e nutricionistas, em especial nossos preceptores, desejosos de contribuir para a melhoria da formação no DNUT-UFRN.

Seguimos a orientação da PROGRAD de que a avaliação seja concretizada pela realização de encontros no início dos períodos letivos. Neles discutimos os programas, conteúdos, metodologias e processos de avaliação. Observamos e acompanhamos as avaliações docentes, realizadas pela UFRN, com discussões no Colegiado do Curso para definições de estratégias de acompanhamento e ação.

Os Planos de Ação Trienal dos Cursos de Graduação (PATCG) instituídos pela UFRN, a partir de 2018 (Resolução CONSEPE/UFRN 181/2017) objetivam estabelecer estratégias que favoreçam a melhoria da qualidade da Graduação. O PATCG-Nutrição prevê, para fins de acompanhamento e avaliação do plano, Oficinas de Avaliação e Planejamento, realizadas, semestralmente, pelo NDE e Colegiado do Curso, envolvendo os aspectos didático-pedagógicos relacionados também ao PPC.

Anualmente, será elaborado o relatório de acompanhamento do PATCG, considerando-se as estratégias de ação e resultados esperados para a melhoria da qualidade do Curso de Graduação em Nutrição - Natal, UFRN, considerando-se que as estratégias de ação devem ter caráter contínuo e sistemático.

As autoavaliações deverão ter o apoio da Comissão Própria de Avaliação e Diretoria de Desenvolvimento Pedagógico / PROGRAD.

## REFERÊNCIAS

ALVES, E.; ROSSI, C. E.; VASCONCELOS, F. A. G. Nutricionistas egressos da Universidade Federal de Santa Catarina: áreas de atuação, distribuição geográfica, índices de pós-graduação e de filiação aos órgãos de classe. **Rev. Nutr.**, Set 2003, vol.16, n. 3, p. 295-304.

ALARCÃO, I. (org). **Formação Reflexiva de Professores**: Estratégias de supervisão. Portugal: Porto Editora Ltda, 1996.

AMORIM, S. T. S. P.; MOREIRA, H; CARRARO, T. E. A formação de pediatras e nutricionistas: a dimensão humana. **Revista de Nutrição**, v. 14, n. 2, 2001, p. 111-118.

AMORIM, R. F.; BARROSO, M. G. T. **Pesquisa, ensino e extensão: reflexões em torno dos saberes na promoção da saúde**. In: BARROSO, M. G. T.; VIEIRA, N. F. C.; VARELA, Z. M. V. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2003. p. 21-27.

ARENDT, H. **A Condição Humana**. 6. ed. Rio de Janeiro: Forense universitária, 1993.

BARRIO, J. M. **Elementos de Antropologia Pedagógica**. 2. ed. Madrid: Ediciones Rialp S.A., 2000.

BIGGS, J. **Calidad del aprendizaje universitario**. Madrid: Narcea, 2006.

BOFF, L. **Saber cuidar: ética do humano – compaixão pela terra**. Petrópolis: Vozes, 2003.

Brasil. Lei nº 8234 de 17/9/1991 (D.O.U, 18.09.1981). **Regulamenta a Profissão de Nutricionista e de termina outras providências**.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001. **Diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição**. <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/Nutr.pdf>. Acesso: 05/02/2018.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 4, de 7 de abril de 2009. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.

\_\_\_\_\_. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira INEP. Exame Nacional de Desempenho Acadêmico ENADE 2016. **Relatório síntese por área: Nutrição**. Disponível em :

[http://download.inep.gov.br/educacao\\_superior/enade/relatorio\\_sintese/2016/nutricao.pdf](http://download.inep.gov.br/educacao_superior/enade/relatorio_sintese/2016/nutricao.pdf). Acesso: 05/02/2018.

\_\_\_\_\_. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira INEP. Exame Nacional de Desempenho Acadêmico ENADE 2016. **Relatório de Desempenho de Curso Nutrição Universidade Federal do Rio Grande do Norte Natal 2329**. Disponível em :

<http://enadeies.inep.gov.br/enadeles/enadeResultado/> Acesso: 05/02/2018.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Diretrizes e bases da educação nacional**.

<http://portal.mec.gov.br/seed/arquivos/pdf/tvescola/leis/lein9394.pdf>. Acesso em :13/03/2018.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Plano Nacional de Educação. Lei Nº 13.005, de 25 de junho de 2014**. Disponível em

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2014/Lei/L13005.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L13005.htm). Acesso em : 20/04/2019.

\_\_\_\_\_. 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. 68 p.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Caminhos para a Educação Permanente em Saúde**. [www.saude.gov.br/2003](http://www.saude.gov.br/2003).

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Portaria Nº 2.446, de 11 de novembro de 2014. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. Disponível em [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2014/prt2446\\_11\\_11\\_2014.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2014/prt2446_11_11_2014.html). Acesso: 05/02/2018.

CABELLO, M. J. M. **De otra manera: educación socialmente productiva**. 2005. (Apostila del Seminario de Doctorado "Educación permanente y distribución del beneficio social de la educación". Universidad Complutense de Madrid, España, 2005).

CAPRA, F. **O Ponto de Mutação**. São Paulo: Cultrix, 1982.

CRESPO, E. SOLDEVILLA, C. In: CRESPO, E.; SOLDEVILLA, C. (eds.) **La constitución social de la subjetividad**. Madrid: Catarata, 2001. Introdução.

CASTILHO, M. J. R. Contexto de formulação de diretrizes curriculares. Oficina sobre as Diretrizes Curriculares nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição. **Caderno de Currículo e Ensino**. Rio de Janeiro: Laboratório de Currículo e Ensino – LCE/Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde – NUTES/UFRJ, v. 2, n. 4, dez 2001.

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. **Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências**. Brasília: CFN; 2018. Disponível em: [http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_599\\_2018.htm](http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_599_2018.htm). Acesso em: 20/04/2019.

\_\_\_\_\_. Resolução nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. **Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências**. Brasília: CFN; 2018. Disponível em: [http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm). Acesso em: 20/04/2019.

FOUCAULT, M. **A hermenêutica do sujeito**. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

\_\_\_\_\_. **História da Sexualidade 2**. 11. ed. Rio de Janeiro: Graal, 2006.

\_\_\_\_\_. **História da Sexualidade 3: o cuidado de si**. Rio de Janeiro: Graal, 1985.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 39. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2004.

\_\_\_\_\_. **Pedagogia da autonomia**. Saberes necessários à prática educativa. 28.ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996. (Coleção leitura).

GABRIEL, C. G. et al. Nutritionist's job market: 80 years of history. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 32, e180162, 2019. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732019000100302&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732019000100302&lng=pt&nrm=iso)>. acessos em 28 abr. 2019. Epub 04-Fev-2019. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865201932e180162>. Acesso em: 20/04/2019.

HARGREAVES, A.; EARL, L.; MOORE, S.; MANNING, S **Aprender a cambiar**. La enseñanza más allá de las materias y los niveles. Barcelona: Octaedro, 2001.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Brasil. Rio Grande do Norte. Estimativas populacionais. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rn/panorama>. Acesso em 20/09/2019.

JAPIASSU, H. **Interdisciplinaridade e patologia do saber**. Rio de Janeiro: Imago, 1997.

MEDeiros, M. A. T.; AMPARO-SANTOS, L.; DOMENE, S. M. A. Education of dietitian's in Brazil: Minimum clock hours of instruction for a bachelor's degree in nutrition. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 26, n. 5, p. 583-593, out. 2013.

MENDONÇA, G. M. et al. Matriz de habilidades e competências para formação do nutricionista como instrumento de avaliação do projeto político pedagógico do curso de nutrição/UFG. Revista Eletrônica de Farmácia. 14. 10.5216/ref.v14i1.42785. Acesso em: 20/04/2019.

MOLES, A. A. **As Ciências do Impreciso**. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1995.

MORIN, E. **Os sete saberes necessários à Educação do Futuro**. 6. ed. São Paulo: Cortez; BRASÍLIA, DF: Unesco, 2002.

\_\_\_\_\_. **A Cabeça bem-feita**: repensar a reforma, reformar o pensamento. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

MURILLO, F. J.; Hernández-Castilla, R. Hacia un concepto de justicia social. **Revista Iberoamericana sobre Calidad, Eficacia y Cambio en Educación**, 9(4), 7-23, 2011.

Disponível em: <http://www.rinace.net/reice/numeros/arts/vol9num4/art1.pdf>. Acesso em 09 jun. 2013.

ONFRAY, M. **A Razão Gulosa**. Filosofia do gosto. Rio de Janeiro: ROCCO, 1999.

PATEL, R. **Obesos y famélicos**. El impacto de la globalización en el sistema alimentario mundial. Barcelona: Los libros del lince, 2008, p. 137

PERRENOUD, P. **A prática reflexiva no ofício do professor**: Profissionalização e Razão Pedagógica. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002.

RECINE, E. Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva / Elisabetta Recine, Andrea Sugai Mortozza. – Brasília: **Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição**, 2013. 64 p.

SANTOS, L. A. da S. et al. Projeto pedagógico do programa de graduação em nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia: uma proposta em construção. **Rev. Nutr.**, Fev 2005, vol.18, no.1, p.105-117.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal de Saúde. **Acolhimento**: o pensar, o fazer, o viver. São Paulo: SMS, 2002.

VALENTE, F. L. S. (Org.). **Direito Humano à Alimentação**: desafios e conquista. São Paulo: Cortez, 2002.

VASCONCELOS, F. A. G. A ciência da nutrição em trânsito: da nutrição e dietética à nutrigenômica. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 23, n.6, p. 935 - 945, dez. 2010.

\_\_\_\_\_. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 15, n.2, p. 127-138, Ago 2002.

VASCONCELOS, F. A. G.; CALADO, C. L. A. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 24, n.4, p. 605-617, jul./ago. 2011.

VASCONCELOS, F. A. G.; BATISTA FILHO, Malaquias. História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil. **Ciênc. saúde coletiva**. 2011, vol.16, n.1.

VASCONCELOS, F. A. G. et al. The 80-year history of the professional associations of nutritionists in Brazil: A historical-documentary analysis. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 32, e180160, 2019. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732019000100300&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732019000100300&lng=pt&nrm=iso)>. acessos em 28 abr. 2019. Epub 04-Fev-2019. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865201932e180160>. Acesso em : 20/04/2019.

VASCONCELOS, F. A. G. et al. Public policies of food and nutrition in Brazil: From Lula to Temer. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.32, e180161, 2019. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732019000100301&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732019000100301&lng=pt&nrm=iso)>. acessos em 28 abr. 2019. Epub 04-Fev-2019. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865201932e180161>. Acesso em : 20/04/2019.

APÊNDICE 01 - CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES

COMPONENTES OPTATIVOS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO : DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT 1031

NOME: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	15h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	45h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
---------	------------------------------------

--

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1008	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
NUT1011	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tipo: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - Módulo Teórico - NUT1031.1</p> <p>Carga Horária Teórica: 30 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 0 horas</p> <p>Número de Avaliações: 02</p> <p>Estudo do Programa Nacional da Alimentação Escolar: aspectos políticos, sociais e organizacionais. Legislação pertinente. Produção, distribuição e acesso aos alimentos em escolas. Segurança Alimentar e Nutricional na escola. Desenvolvimento de atividades colaborativas em Unidades de Alimentação Escolar. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional.</p> <p>Tipo: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -Módulo Prático - NUT1031.2</p> <p>Carga Horária Teórica: 0 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 15 horas</p> <p>Número de Avaliações: 01</p> <p><b>PRÁTICA</b> – Atividades práticas associadas às atribuições do nutricionista na alimentação escolar. Elaboração de cardápios, aplicação de testes de aceitabilidade e checklist. Elaboração de treinamento para manipuladores de alimentos em UAN escolares. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional.</p> <p>Carga horária extensionistas: 15h. Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas da educação básica.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
<p>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS OBRIGATÓRIAS:</p> <p>PINTO, V.L. X et al. <b>É de pequeno que se aprende? Promoção da Alimentação Saudável na Educação Infantil.</b> Natal, RN. EDUFRN, 2010. 254 p.</p> <p>BRASIL. Resolução CFN n. 465 de 17 de julho de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: <a href="http://www.cfn.org.br">http://www.cfn.org.br</a>.</p> <p>CECANE – UFRGS. <b>Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar</b>, 2013.</p> <p>CECANE – UNIFESP. <b>Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE</b>, 2010.</p>
<p>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:</p> <p>BOOG, MARIA CRISTINA FABER. <b>O professor e a alimentação escolar.</b> Ed. Komedi. 1ª edição. 2008. 96 pag.</p> <p>BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.</p> <p>BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 26 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.</p> <p>BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. <b>Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.</b> Brasília, DF: MDS Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. <b>Política Nacional de Alimentação e Nutrição.</b> Brasília: Ministério da Saúde; 2011. Disponível em: .</p> <p>BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. <b>Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015.</b> Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2011. Disponível em: .</p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: <a href="http://www.anvisa.gov.br/e-legis/">http://www.anvisa.gov.br/e-legis/</a>.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. <b>Coordenação – Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável/ Alimentação e Nutrição.</b> Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 158 p.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. <b>Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006.</b> Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, DF: MS, MEC, 2006. Disponível em: <a href="http://dtr2001.saude.gov.br/sas/PORTARIAS/Port2006/GM/GM-1010.htm">http://dtr2001.saude.gov.br/sas/PORTARIAS/Port2006/GM/GM-1010.htm</a>.</p> <p>VALENTE, F. L. S. <b>Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas.</b> Ed. Cortez. São Paulo, 2002. 272 p.</p>

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
 Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
 Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1032  
NOME: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS  
MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	15h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	45h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES


CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0085	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tipo: Bloco</p> <p>Módulo Teórico NUT1032.1</p> <p>Carga Horária Teórica: 30 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 0 hora</p> <p>Número de Avaliações: 02</p> <p>Ementa: Introdução à análise sensorial de alimentos no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Princípios da fisiologia sensorial para o reconhecimento dos atributos sensoriais com indicadores para garantir o direito à alimentação adequada. Fatores que influenciam a avaliação sensorial. Preparação e apresentação das amostras. Métodos de avaliação sensorial: métodos discriminativos, descritivos e afetivos.</p> <p>Módulo Prático NUT1032.2</p> <p>Carga Horária Teórica: 0 hora</p> <p>Carga Horária Prática: 15 horas</p> <p>Número de Avaliações: 02</p> <p>Ementa: Prática de seleção de painel de provadores. Prática de preparo de amostras. Práticas de análise sensorial de alimentos, utilizando os métodos discriminativos, descritivos e afetivos.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS OBRIGATÓRIAS:	
<p>CHAVES, Jose Benício Paes; SPROESSER, Renato Luiz. <b>Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas</b>. Viçosa: UFV, Impr. Univ, c1993. 81 p. (Cadernos Didáticos, 66) ISBN: 8572691480.</p> <p>DUTCOSKY, Sílvia Deboni. <b>Análise sensorial de alimentos</b>. 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p. (Exatas, 4) ISBN: 9788572921688.</p> <p>MINIM, V. P. R. <b>ANÁLISE sensorial: estudo com consumidores</b>. 2. ed. rev. e ampl. Viçosa: UFV, 2010. ISBN: 9788572693943.</p>	
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:	
<p>TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P.A. <b>Análise sensorial de alimentos</b>. Florianópolis: Ed.da UFSC, 1987</p> <p>SANCHO VALLS, J et al. <b>Introducción al análisis sensorial de los alimentos</b>. 1. ed. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1999.</p> <p>ARAÚJO, et al. <b>Alquimia dos Alimentos</b>. Ed. Senac-DF, 2009.</p> <p>CHAVES, José Benício Paes. <b>Práticas de laboratório de Análise Sensorial de alimentos e bebidas</b>, 1993.</p> <p>Ellendersen, Luciana de Souza Neves. <b>Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação</b>, 2010.</p>	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	

<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Complementar
--------------------------------------	--	---------------------------------------

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1033

NOME: ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL MATERNO-INFANTIL

MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- ( ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 (x) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	15H	---	-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	-	30H	---	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	0	-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	-	-	30H						
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0051	Nutrição e Dietética III
NUT1064	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA MATERNA

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tipo: Bloco (45 h)</p> <p><b>Módulo TEÓRICO</b> NUT1033.1</p> <p>Carga Horária Teórica: 15 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 00 hora</p> <p>Número de Avaliações: 01</p> <p>Ementa: Aborda práticas alimentares para o grupo materno-infantil. Aspectos da anamnese nutricional. Protocolos de atendimento. Promoção da alimentação saudável de acordo com os Guias Alimentares vigentes, no contexto do direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional, conforme pressupostos éticos e de postura profissional.</p> <p><b>Módulo PRÁTICO</b> NUT1033.2</p> <p>Carga Horária Teórica: 00 hora</p> <p>Carga Horária Prática: 30 horas</p> <p>Número de Avaliações: 01</p> <p>Ementa: Práticas de assistência nutricional para o grupo materno-infantil voltada ao planejamento dietético e Promoção da alimentação saudável baseadas no Guia Alimentar, no contexto do direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional, conforme pressupostos éticos e de postura profissional.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 61 p.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – versão para consulta pública. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018.</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b></p> <p>ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2ª ed. – Reimpressão Revisada e Atualizada. Rio de Janeiro: Cultura Médica: Guanabara Koogan, 2012.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Área Técnica de Saúde da Mulher. Pré-natal e Puerpério: atenção qualificada e humanizada – manual técnico/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas – Brasília: Ministério da Saúde, 2006.</p> <p>CARVALHO, M. R. Amamentação – Bases Científicas. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2010.</p> <p>EUCLYDES, M.P. Nutrição do lactente – Base científica para uma alimentação saudável. 1ª ed. Viçosa: Editora UFV,</p>	

2014.

INSTITUTE OF MEDICINE. Subcommittee on Nutritional Status and Weight Gain During Pregnancy. Nutrition during pregnancy: part I, weight gain; part II, nutrient supplements. Washington, DC: National Academy Press; 1990.

INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. Washington, DC: National Academy Press; 2002.

INSTITUTE OF MEDICINE. National Research Council. Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids. Washington, DC: National Academy Press; 2002.

Institute of Medicine. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington, DC: National Academy Press; 2005.

VASCONCELOS, M. J.; BARBOSA, J. M.; PINTO, I. C. S.; LIMA, T. M.; ARAUJO, A. F. C. Nutrição Clínica – Obstetrícia e Pediatria (IMIP – Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira). Rio de Janeiro: Editora MedBook. 2011.

VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio. 2014.

## CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: --

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

( ) Obrigatório    ( X ) Optativo    ( ) Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kabeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: Departamento de Nutrição

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1034

NOME: BASES FISIOLÓGICAS DO TREINAMENTO FÍSICO APLICADAS À NUTRIÇÃO

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	30h	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	15h	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA		-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL			45						
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DFS0026	Fisiologia X

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>BASES FISIOLÓGICAS DO TREINAMENTO FÍSICO APLICADAS À NUTRIÇÃO - TEÓRICA: NUT1034.1</p> <p>Tipo: Módulo Teórico</p> <p>Carga Horária Teórica: 30 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 0 horas</p> <p>Número de Avaliações: 02</p> <p>Ementa: Conceitos básicos de fisiologia do exercício e metodologia de treinamento; Bioenergética do exercício; Adaptações neuromusculares ao exercício e treinamento físico; Adaptações cardiovasculares ao exercício e treinamento físico; Adaptações endócrinas ao exercício e treinamento físico; Relação da Nutrição com as adaptações biológicas ao exercício e treinamento.</p>	
<p>BASES FISIOLÓGICAS DO TREINAMENTO FÍSICO APLICADAS À NUTRIÇÃO - PRÁTICA: NUT1034.2</p> <p>Tipo: Módulo Prático</p> <p>Carga Horária Teórica: 0 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 15 horas</p> <p>Número de Avaliações: 01</p> <p>Ementa: A prática da fisiologia do exercício de esportistas e atletas; Avaliação ergoespirométrica; Avaliação da composição corporal; avaliação da resposta endócrina ao exercício sob diferentes situações nutricionais.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH V. L. <b>Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano</b>. 7. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. <b>Estratégias de nutrição e suplementação no esporte</b>. 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2010.</p> <p>TIRAPEGUI, J. <b>Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física</b>. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.</p> <p>MAHAN, L. Kathleen. <b>Krause alimentos, nutrição e dietoterapia</b>. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: Precisa ser 5, conforme recomendação de Breno</p>	
<p>MCARDLE, William D; KATCH, Frank I; KATCH, Victor L. <b>Fundamentos de fisiologia do exercício</b>. 7. ed. Rio de</p>	

Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

HIRSCHBRUCH M. D. C., RIBEIRO J. **Nutrição esportiva: uma visão prática**. 2.ed. Barueri: Manole, 2008. 430 p.

VOLPE S. **Nutrição para praticantes de atividade física com necessidades dietéticas especiais**. São Paulo: Roca, 2009. 151 p.

DUNFORDM. **Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício**. Tradução de Cid Figueiredo. - Barueri, SP: Manole, 2012.

SETTINERI L. I. C. **Nutrição e atividade física**. São Paulo: Atheneu, 1987.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: Nutrição DNUT
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR:
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( ) Obrigatório ( x ) Optativo ( ) Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)  
CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1035

NOME: BIO ÉTICA E CIDADANIA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 30h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	30	-	-	-				-	
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	-				-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-				-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL	-	30	-							

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula  
(preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0087	BIOÉTICA E CIDADANIA

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Conceitos básicos: ética/moral, liberdade/autonomia, justiça/equidade. História e crítica da Bioética. Princípios da Bioética. Ética, ciência e cidadania: importância do ensino da Bioética. Bioética e direitos humanos: entre a teoria e a prática. Bioética em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional: entre a teoria e a prática do profissional nutricionista. <u>Temas atuais em ética e bioética: discussão de casos reais na saúde coletiva.</u></p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
TUGENDHAT, E.; VICUÑA, A.M.; LÓPEZ, C. <b>O livro de Manuel e Camila:</b> diálogos sobre moral. Goiânia: Ed. UFG, 2002.	
HUNT, Lynn. <b>A invenção dos direitos humanos:</b> uma história. Tradução de Rosaura Eichenberg. São Paulo: Cia das Letras, 2009.	
DALL'AGNOL, Darlei. <b>Bioética: princípios morais e aplicações.</b> Rio de Janeiro: DP&A, 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
SINGER, P. <b>Ética Prática.</b> São Paulo: Martins Fontes, 1994.	
VALENTE, Flávio L. S. <b>Direito humano à alimentação</b> – desafios e conquistas. São Paulo: Ed. Cortez, 2002. 272 p.	
FREIRE, Paulo. <b>Conscientização: teoria e prática da libertação.</b> São Paulo: Centauro Editora, 2001.	
LACEY, Hugh. Ciência, respeito à natureza e bem-estar humano. <b>Scientiae Studia</b> , São Paulo, v. 6, n. 3, p. 297-327, 2008.	
FIGUEIREDO, Antônio Macena; GARRAFA, Volnei; PORTILLO, Jorge Alberto Cordón. Ensino da Bioética na área das Ciências da Saúde no Brasil: estudo de revisão sistemática. <b>Interthesis</b> , Florianópolis, v. 5, n. 2, p. 47-72, 2008.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: Nutrição	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kabeiro Rodrigues**  
 Mat. Siap 2578592  
 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

-----  
 Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1036

NOME: CONSULTORIA E GESTÃO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA		-	30	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária PRÁTICA		-	30	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária TOTAL		-	60	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-	

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0028	GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II
NUT1072	NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA
NUT1071	CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
CONSULTORIA E GESTÃO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA Teórica NUT1036.1	
Tipo: módulo	
Carga horária teórica: 30 horas	
Carga horária prática: 0 horas	
Número de avaliações: 1	
Ementa: Planejamento e gestão de negócios e serviços em alimentação coletiva. Cenários e mercados da alimentação coletiva. O perfil do consumidor. Logística de compras e abastecimento. Previsão orçamentária e análise de resultados. Alimentação e hospitalidade. Cerimonial, protocolos e etiqueta pessoal, profissional e na gestão de eventos. Marketing pessoal e empresarial. Plano de consultoria e assessoria técnica. Ética na produção de refeições.	
CONSULTORIA E GESTÃO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA Prática NUT1036.2	
Tipo: módulo	
Carga horária teórica: 0 horas	
Carga horária prática: 30 horas	
Número de avaliações: 1	
Ementa: Plano de consultoria e assessoria técnica.	

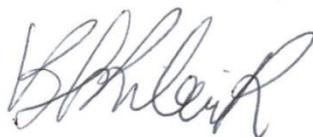
Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
ABREU, Edeli Somioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann, PINTO, Ana Maria de Souza. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. Editora Metha Ltda, 5 ed. 2013. 378 p.	
CHESSEY, Jerald W.; CULLEN, Noel C. <b>Gestão em Serviços de Alimentação</b> : liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2016.	
PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. <b>Gestão de Negócios em Alimentação</b> - Princípios e Práticas. 12ª Ed. São Paulo: Manole, 2015.	
REGGIOLLI, Márcia Regina. <b>Planejamento Estratégico de Cardápio</b> - Para Gestão de Negócios em Alimentação. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2010.	
TRALDI, Marcelo Fonseca. <b>Tecnologias Gerenciais de Restaurantes</b> - 7ª Ed. São Paulo: Senac editora, 2014	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.	
SANT'ANA, H.M.P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Rubio, 2012, 304 p.	
VAZ, Célia S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de	

refeições coletivas. Brasília, 2011. 208 p.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: Nutrição
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: X
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( ) Obrigatório    ( x ) Optativo    ( ) Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE ECONOMIA

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: ECO0004

NOME: ECONOMIA PARA NUTRIÇÃO

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
			Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	45			-	-				-
Carga Horária PRÁTICA				-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	45								
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

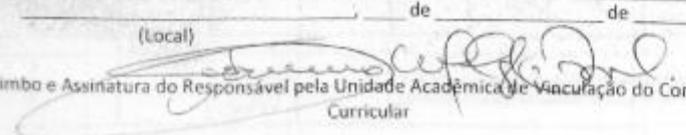
EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Fundamentos de Economia: o estudo da escassez e da escolha. A teoria de Desenvolvimento na Ciência Econômica. O Modelo de Desenvolvimento Fordista, o Modelo Liberal Produtivista e o Modelo de Desenvolvimento brasileiro. Leis de Mercado (demanda e oferta). A fome, alimento e Análise Malthusiana. A Economia Agrícola, a distribuição da Renda e da Pobreza. Moeda, crédito e a Inflação brasileira. O Comércio Internacional, o Regionalismo e Multilateralismo: MERCOSUL, NAFTA, EU, GATT E OMC. Em Busca de Alternativas ao Desenvolvimento: a economia solidária e os arranjos produtivos locais (APL'S).	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: USP, Equipe. Manual de introdução à economia. Saraiva. VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de; ENRIQUEZ GARCIA, Manuel. <b>Fundamentos de economia</b> . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: MANKIW, N. Gregory. Princípios de macroeconomia. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2012. ROSSETTI, J. P. Introdução à economia. São Paulo: Atlas. SAMUELSON, P. Introdução à análise econômica. Rio de Janeiro: Agir, 1975. WANNACOTT, P. Economia. São Paulo: McGraw-Hill, 1985.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
(Local)  
  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vacunação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS / Departamento de Nutrição
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1027
NOME: Ética da Alimentação
MODALIDADE DE OFERTA: <input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:	
<input type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
<input checked="" type="checkbox"/> Módulo	<input type="checkbox"/> Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
<input type="checkbox"/> Bloco	<input type="checkbox"/> Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
<input type="checkbox"/> Estágio (Atividade de Orientação Individual)	<input type="checkbox"/> Atividade Autônoma
<input type="checkbox"/> Estágio (Atividade Coletiva)	

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 30h
---

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:									
PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	--	30		-	-				-
Carga Horária PRÁTICA				-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL									
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES


CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Aspectos éticos das escolhas alimentares no mundo contemporâneo. Fome e obesidade como questões morais. Globalização, biotecnologia, riscos tecnológicos e segurança alimentar e nutricional. Obrigações públicas e responsabilidades individuais: conflito entre os poderes do Estado e as liberdades do indivíduo.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
SEN, Amartya. <b>Sobre ética e economia</b> . Tradução de Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.	
SINGER, Peter; MASON, Jim. <b>A ética da alimentação</b> : como nossas escolhas alimentares influenciam o meio ambiente e nosso bem-estar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.	
SINGER, P. <b>Um só mundo</b> : a ética da globalização. Tradução Adail Ubirajara Sobral. São Paulo: Martins Fontes, 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
BECK, Ulrich. <b>Sociedade de risco</b> : rumo a uma outra modernidade. Tradução Sebastião Nascimento. São Paulo: 34, 2010.	
FUKUYAMA, Francis. <b>Nosso futuro pós-humano</b> : consequências da revolução da biotecnologia. Tradução Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Rocco, 2003.	
SANDEL, Michael J. <b>Justiça</b> : o que é fazer a coisa certa. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2017	
ZIEGLER, Jean. <b>Destruição em massa</b> : geopolítica da fome. Tradução de José Paulo Netto. São Paulo: Cortez Editora, 2013.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: Nutrição	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 5	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siap 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO : DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1016

NOME: INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 75h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
		Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						
					Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			Atividade Autônoma
					Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária PRÁTICA	-	-	45h	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária TOTAL	-	-	75h	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1015	TÉCNICA DIETÉTICA
NUT0056	TÉCNICA DIETÉTICA

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA - TEORIA NUT1016.1</p> <p>Typo: Módulo</p> <p>Carga horária Teórica: 30 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 0 horas</p> <p>Quantidade de avaliações: 01</p> <p>Ementa: Estudo da gastronomia e sua história, enfocando a gastronomia internacional e brasileira. Gastronomia e as heranças étnico-raciais. Análise dos tipos de serviços e a importância da gastronomia no planejamento de cardápios diante das inter-relações históricas, sociais e culturais, com ênfase na alimentação saudável</p>	
<p>INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA – PRÁTICA NUT1016.2</p> <p>Typo: Módulo</p> <p>Carga horária Teórica: 0 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 45 horas</p> <p>Quantidade de avaliações: 01</p> <p>Ementa: A prática da gastronomia e suas técnicas básicas. Gastronomia Brasileira e Internacional, aspectos históricos, culturais e técnicos. Aplicação da gastronomia na atenção à saúde.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>BARRETO, R L P. <b>Passaporte para o sabor</b>. São Paulo: SENAC, 1999.</p> <p>CASCUDO, L C. <b>História da Alimentação no Brasil</b>. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da USP, 1983. V.2.</p> <p>FRANCO, A. <b>De caçador a gourmet: uma história da gastronomia</b>. São Paulo: SENAC São Paulo, 2001.</p>	
<p>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:</p> <p>DAVIES, C. A. <b>Alimentos &amp; Bebidas</b>. Caxias do Sul:EDUCS, 2001.</p> <p>FLANDRIN, J L; MONTANARI, M (Dir.). <b>História da Alimentação</b>. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</p> <p>TEICHMANN, I T M. <b>Cardápios: técnicas e criatividade</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 1987.</p> <p>Étnica</p>	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( ) Obrigatório    (x) Optativo    ( ) Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

Mat. SIAPE 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NU1038**

NOME: **NUTRIÇÃO INCLUSIVA**

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	30	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária PRÁTICA	-	15	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária TOTAL	-	45	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-	

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1009	AValiação Nutricional de Adultos e Idosos
NUT1059	AValiação Nutricional I
NUT0047	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL
NUT1075	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL II
NUT0061	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I
NUT1058	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Processo de cuidado em nutrição de populações vulneráveis (pessoas com deficiência, povos e comunidades tradicionais, transexuais, analfabetos, pessoas privadas de liberdade, pessoas em situação de rua, dentre outros). Procedimentos e estratégias para a avaliação do estado nutricional e o planejamento dietético. Estratégias inclusivas para o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional e promoção da alimentação saudável. Postura profissional quanto à ética no processo de assistência nutricional de grupos e populações vulneráveis, incluindo a importância do acolhimento e humanização.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
BARROS S.; CAMPOS, P. F. S; FERNANDES J.J.S. (Org). Atenção à saúde de populações vulneráveis. Barueri, SP: Manole, 2014.	
Fidelix MSP. Manual Orientativo: Sistematização do Cuidado de Nutrição. São Paulo : Associação Brasileira de Nutrição, 2014.	
FERREIRA A. O., BARROS D. C.; BAGNI, U. V. Avaliação nutricional na Atenção Básica: reflexões sobre práticas e saberes. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2018.	
FIGUEIREDO, R. V. et al. <b>Caminhos de uma formação</b> : educação especial na perspectiva da inclusão. São Paulo: Peirópolis, 2012.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
REIS, Janice Sepúlveda. <b>Orientações nutricionais para analfabetos</b> . INSTITUTO DE ENSINO E PESQUISA SANTA CASA BH, CENTRO DE DIABETES. SANTA CASA BH	
YAMAMOTO, Renato Minoru. <b>Manual de atenção à saúde da criança indígena brasileira</b> . Sociedade Brasileira de Pediatria. - Brasília: Fundação Nacional de Saúde, 2004. 239 p.	
BAPTISTA, Claudio Roberto; CAIADO, Kátia Regina Moreno; JESUS, Denise Meyrelles de (orgs). <b>Educação especial: diálogo e pluralidade</b> . 2. ed -Porto Alegre: Mediação, 2010.	
DELORS, Jacques. <b>Educação: um tesouro a descobrir</b> . 3. ed. São Paulo Brasília, D.F: Cortez MEC UNESCO, 1999. Disponível em: < <a href="http://unesdoc.unesco.org/images/0010/001095/109590por.pdf">http://unesdoc.unesco.org/images/0010/001095/109590por.pdf</a> >. Acesso em 05.02.2018.	
BRASIL. Lei 13.146, de 6 de julho de 2015. <b>Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência)</b> . Brasília: DF, jul 2015. Disponível em: < <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm</a> >. Acesso em 01.11.2018.	

MAGALHÃES, Rita de Cássia Barbosa Paiva. **Reflexões sobre a diferença: uma introdução à educação especial.** Fortaleza: edições Demócrito, 2003.

MAINIERI, Cláudia Mara Padilha. **Desenvolvimento e aprendizagem de alunos surdos: cognitivo, afetivo e social.** Curitiba: IESDE Brasil S. A., 2011.

CAMPO, Maria Antónia. SOUSA, Rita. **Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável Nutrição e Deficiência(s)**, 2015.

CALDAS, Aline Diniz Rodrigues; SANTOS, Ricardo Ventura. **Vigilância Alimentar e Nutricional para os povos indígenas no Brasil: análise da construção de uma política pública em saúde.** Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, 22 [ 2 ]: 545-565, 2012.

Luiz AM C, Braga ASC, Silva BPL, Santos JG, Mendes LM. **Educação alimentar e nutricional como instrumento de promoção da autonomia e inclusão social de pessoas cegas.** Benjamin Constant 2015; 58(1):79-89.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: Nutrição
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: -
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( ) Obrigatório    ( x ) Optativo    ( ) Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO : CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1039

NOME: PESQUISA QUALITATIVA EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MODALIDADE DE OFERTA: (x) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- ( ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 (x) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
			Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	30	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	15	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	45	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0109	PESQUISA APLICADA À NUTRIÇÃO II

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Reflexões sobre a prática da ciência e o compromisso social do pesquisador. O campo da Pesquisa Social Qualitativa em Alimentação e Nutrição e sua relação com a garantia Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Métodos, metodologias e técnicas de coleta e análise utilizadas na pesquisa qualitativa. Especificidades éticas das pesquisas nas Ciências Humanas e Sociais. Delimitação de uma pesquisa qualitativa.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BÁSICA</b>	
BAUER, Martin W.; GASKELL, George. <b>Pesquisa Qualitativa com texto, imagem e som.</b> 2 ed. Rio de Janeiro: Vozes. 2002.	
CANESQUI, Ana Maria. Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação. <b>Rev. Nutr.</b> , Campinas, v. 22, n. 1, p. 125-139, Feb. 2009.	
FLICK, Uwe. <b>Introdução à pesquisa qualitativa.</b> 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.	
FLICK, Uwe. <b>Qualidade na pesquisa qualitativa.</b> Porto Alegre: Artmed, 2009.	
PINTO, V.L.X. <b>Pesquisa Qualitativa, Justiça Social e Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas:</b> seis graus de aproximação. Natal, RN: EDUFRN, 2015.	
<b>COMPLEMENTAR</b>	
CARVALHO, Maria Regina de Souza (Org). <b>Estrutura do trabalho científico:</b> padronização e abordagem crítica. Natal: EDUFRN, 2009.	
GOLDENBERG, Mirian. <b>A arte de pesquisar:</b> como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. São Paulo: Record, 2000.	
HARRIS, J. An Introduction to Qualitative Research for Food and Nutrition Professionals. <b>Journal of the american dietetic association</b> , v. 109, 2009, p. 80-90.	
MINAYO, Maria Cecilia de Souza. <b>O desafio do conhecimento:</b> pesquisa qualitativa em saúde. 8.ed. São Paulo: HUCITEC, 2004.	
OLIVEIRA, Maria Marly de. <b>Como fazer pesquisa qualitativa.</b> 4. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2012.	
TOBAR, Frederico; CANÇADO, Maria Ângela. <b>Como fazer teses em Saúde Pública:</b> conselhos e idéias para formular projetos e redigir teses e informes de pesquisas. Rio de Janeiro: Fio cruz, 2001.	
TURATO, Egberto Ribeiro. <b>Tratado de metodologia da pesquisa clínico-qualitativa:</b> construção teórico-	

epistemológica, discussão comparada e aplicação nas áreas da saúde e humanas. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( ) Obrigatório    (x) Optativo    ( ) Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NUT1040**

NOME: **PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERAPIA APLICADA A NUTRIÇÃO**

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- ( ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 ( x ) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	45h							
Carga Horária PRÁTICA									
Carga Horária À DISTÂNCIA									
Carga Horária de NÃO AULA									
Carga Horária TOTAL	-	45h							
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tip o: M ó d u l o</p> <p>Princípios ativos de plantas medicinais e fitoterápicos. Preparações de plantas medicinais e fitoterápicos. Identificação e prescrição de plantas medicinais que atuam no tratamento de desordens sistêmicas. Interação entre princípios ativos vegetais e alimentos e medicamentos. Legislação de fitoterápicos. Políticas públicas relacionadas com plantas medicinais e fitoterápicos.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <p>Fintelmann, Volker. Manual de fitoterapia. 11ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.</p> <p>Ferro, Degmar. Fitoterapia: conceitos clínicos. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Práticas integrativas e complementares: plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (virtual)</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b></p> <p>Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Assistência Farmacêutica e Insumos Estratégicos. Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos / Ministério da Saúde, Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos, Departamento de Assistência Farmacêutica e Insumos Estratégicos. – Brasília: Ministério da Saúde, 2009. (virtual)</p> <p>Brasil. Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. Política nacional de práticas integrativas e complementares no SUS : atitude de ampliação de acesso / Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da saúde, 2015. (virtual)</p> <p>Bachmann, Kenneth A. Interações medicamentosas: o novo padrão de interações medicamentosas e fitoterápicos. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2006.</p> <p>Rossato, Angela Erna. Fitoterapia racional: aspectos taxonômicos, agroecológicos, etnobotânicos e terapêuticos. Florianópolis: DIOESC, 2012.</p> <p>Lorenzi, Harri. Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas. 2 ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2008.</p>

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( ) Obrigatório    ( X ) Optativo    ( ) Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/DNUT

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1041

NOME: PROCESSOS DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO II

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	45	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	45	-	-	-	-	-	-	-

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula  
(preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0014	PROCESSOS DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO I

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0107	PROCESSO DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO II

EMENTA / DESCRIÇÃO	
O paradigma do profissional reflexivo, amparado pela discussão teórica da noção de cuidado. Reflexões sobre a prática profissional do nutricionista, com base no Código de Ética e de Conduta do Nutricionista: responsabilidade profissional. Atualização, compreensão e aplicação de dispositivos legais que regem a prática profissional. Perspectivas de educação continuada e inserção no mundo do trabalho.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>BANDUK, M.L.S.; RUIZ-MORENO, L; BATISTA, N.A. A construção da identidade profissional na graduação do nutricionista. Interface - Comunic., Saúde, Educ., v.13, n.28, p.111-20, jan./mar. 2009.</p> <p>MORIN, Edgar. Os sete saberes necessários à Educação do Futuro. São Paulo: Cortez ed., 2003.</p> <p>PERRENOUD, Philippe. A prática reflexiva no ofício de professor: profissionalização e razão pedagógica. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002.</p>	
<p><b>COMPLEMENTAR:</b></p> <p>BOFF, Leonardo. Virtudes para um outro mundo possível. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006. 3 v.</p> <p>PINTO, Vera Lucia Xavier. As coisas estão no (meu) mundo, só que eu preciso aprender: Do pensar a existência à existência do pensar reflexivo. In: _____ As coisas estão no (meu) mundo, só que eu preciso aprender: Autobiografia, Reflexividade e Formação em Educação Nutricional. Natal: UFRN -PPGED (tese), 2006. p. 118-131.</p> <p>VIANA, Solange Veloso. Nutrição, Trabalho &amp; Sociedade. Editora HUCITEC - EDUFBA, São Paulo/ Salvador, 1996.</p> <p>WALDOW, Vera Regina. Momento de cuidar: momento de reflexão na ação. Rev. bras. enferm., Brasília, v. 62, n. 1, Feb. 2009. Disponível em: <a href="http://www.cfn.org.br">http://www.cfn.org.br</a></p>	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**  
 Mat. Siape 2578592  
 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

-----  
 Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO : DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1043

NOME: SEMINÁRIOS INTEGRADOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	15	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária PRÁTICA	-	30	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária TOTAL	-	45	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-	

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tipo: Atividade Coletiva Integradora de Formação</p> <p>Carga horária teórica: 15 horas</p> <p>Carga horária prática: 30 horas</p> <p>Número de avaliações: 1</p> <p>Ementa: Abordagens teóricas e metodológicas de realização de pesquisa em Alimentação Coletiva, com ênfase na promoção da saúde coletiva e segurança alimentar e nutricional. Ética em pesquisa.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann, PINTO, Ana Maria de Souza. P. <b>Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição</b> – Um modo de fazer. 7 ed rev. e ampl. Editora Metha Ltda, 2019.</p>	
<p>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:</p> <p>ISKANDAR, J.I. Normas da ABNT Comentadas para Trabalhos Científicos. 6ed. Curitiba: Juruá, 2016.</p> <p>Legislações pertinentes à área de atuação profissional</p>	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kabeiro Rodrigues**  
 Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
 Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1042

NOME: SEMINÁRIOS INTEGRADOS EM ALIMENTOS

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	15	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária PRÁTICA	-	30	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária TOTAL	-	45	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-	

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1023	SEMINÁRIOS INTEGRADOS EM ALIMENTOS

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tipo: Módulo</p> <p>Carga horária teórica: 15 horas</p> <p>Carga horária prática: 30 horas</p> <p>Número de avaliações: 3</p> <p>Ementa: Abordagens teóricas e metodológicas de realização de pesquisa em Alimentos.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 26. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.	
MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Metodologia Científica. 6ed. São Paulo: Atlas, 2011.	
SEVERINO, A.J. Metodologia do Trabalho Científico. 22ed. São Paulo: Cortez, 2002.	
ISKANDAR, J.I. Normas da ABNT Comentadas para Trabalhos Científicos. 6ed. Curitiba: Juruá, 2016.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5ed. São Paulo: Atlas, 2010.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: Nutrição	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR:	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**  
 Mat. Siape 2578592  
 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

-----  
 Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1046

NOME: SEMINÁRIOS INTEGRADOS EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

MODALIDADE DE OFERTA: (x) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- ( ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 (X) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA		15	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA		30	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL		45	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Abordagens teóricas e metodológicas de realização de pesquisa em Saúde Coletiva. Ética e bioética na pesquisa em saúde coletiva. A transversalidade da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na pesquisa em saúde coletiva.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
DESLANDES, S.F.; CRUZ NETO, O.; GOMES, R.; MINAYO, M.C.S. (org). Pesquisa Social. Teoria, Método e Criatividade. 21ed. Petrópolis: Vozes, 2002.	
KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 26. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.	
MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Metodologia Científica. 6ed. São Paulo: Atlas, 2011.	
ISKANDAR, J.I. Normas da ABNT Comentadas para Trabalhos Científicos. 6ed. Curitiba: Juruá, 2016.	
GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5ed. São Paulo: Atlas, 2010.	
SOUZA, E.L.; LYRA, C.O.; COSTA, N.D.L.; ROCHA, P.M.; UCHÔA, A.C. (Org.) Metodologia da Pesquisa: aplicabilidade em trabalhos científicos na área da saúde. Natal, RN: EDUFRN, 2012. 195p.	
PEREIRA, Maurício Gomes. <b>Artigos científicos:</b> como redigir, publicar e avaliar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
VOLPATO, Gilson Luiz. <b>Método lógico para redação científica.</b> Botucatu: Best Writing, 2011.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
KAC, GILBERTO; SICHIERI, ROSELY; GIGANTE, DENISE P. (ORG). <b>Epidemiologia Nutricional.</b> Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz/Atheneu, 2007. 580 p.	
MEDRONHO, R.A.; BLOCH, K.V.; LUIZ, R. R.; WERNECK, G.L. <b>Epidemiologia.</b> 2ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009. 685 p.	
TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A.; VEJA, J.B. <b>Nutrição em Saúde Pública.</b> 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio; 2016. 560 p.	
ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. <b>Epidemiologia &amp; Saúde.</b> 7 ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2013. 736 p.	
VOLPATO, Gilson Luiz. <b>Pérolas da redação científica.</b> 1. ed. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2010.	
VOLPATO, GILSON LUIZ. <b>DIAS PARA REDAÇÃO CIENTÍFICA.</b> 4ª EDIÇÃO REVISADA E AMPLIADA. CULTURA ACADÊMICA, 2016.	
VOLPATO, Gilson Luiz. <b>Ciência: da filosofia à publicação.</b> 6ª edição: Cultura Acadêmica, 2013.	
VOLPATO, Gilson Luiz. <b>Bases teóricas para redação científica:</b> por que seu artigo foi negado? São Paulo: Cultura Acadêmica, 2011.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: Nutrição	

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1045  
NOME: SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS PARA SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL  
MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:  
 Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	36	-	-	-					-
Carga Horária PRÁTICA	-	09	-	-	-					-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-					-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL	-	45	-							
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1029	SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
NUT1018	SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Segurança Alimentar e Nutricional, Soberania Alimentar e Sustentabilidade de Sistemas Alimentares. Dimensões e Indicadores de Sustentabilidade. Estratégias de produção, processamento, armazenamento, preparação e consumo sensíveis à Nutrição Sustentável. Políticas de Alimentação e Nutrição e Movimentos sociais implicados com a produção de Sistemas Alimentares Sustentáveis. Cardápios Sustentáveis: valorização, preservação e eficiência na utilização de produtos da sociobiodiversidade local, dietas baseadas em vegetais e redução do desperdício. (Carga horária extensionista: 9 horas) Práticas extensionistas realizadas por meio da implantação de hortas em escolas e oficinas culinárias com Plantas Alimentícias Não Convencionais, com a participação de diferentes grupos sociais.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BÁSICA</b>	
BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: DOU, 2006.	
FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Building a common vision for sustainable food and agriculture: principles and approaches. Rome: FAO, 2014.	
PITAGUARI, Sinval; LANZA, Líria; CORDEIRO, Sandra. A Sustentabilidade da Economia Solidária: contribuições Multidisciplinares. Londrina: UEL, 2012.	
TADDEI, J.; LANG, R.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. Nutrição em Saúde Pública. São Paulo: Rubio, 2011.	
VAN BELLEN, Hans Michel. Indicadores de sustentabilidade: uma análise comparativa. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.	
<b>COMPLEMENTAR</b>	
ARTICULAÇÃO NACIONAL DE AGROECOLOGIA. Agroecologia, desenvolvimento territorial e políticas públicas. Rio de Janeiro: 2014.	
BOFF, L. Sustentabilidade: o que é, o que não é. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.	
BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Lavoras transgênicas – riscos e incertezas: mais de 750 estudos desprezados pelos órgãos reguladores de OGMs. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2015.	
BRASIL. Lei n. 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Regulamenta a Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências. Brasília: DOU, 2007.	
BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Plano nacional de agroecologia e produção orgânica – PLANAPO. Brasília: MDA, 2013.	
FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Integration, efficiency, sustainability. Keys to the future of agriculture. Rome: FAO, 2016.	
GEPHART, J.; KYLE, D.; KYLE, E.; LEACH, A.; GALLOWAY, J.; PACE, M. The environmental cost of subsistence: Optimizing diets to minimize footprints. Science of the Total Environment, v. 553, 2016, p. 120–127.	
KINUPP, V.; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais no Brasil (PANC): guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto plantarum de estudos da flora, 2014.	
LAWRENCE, M.; BURLINGAME, B.; CARAHER, M.; HOLDSWORTH, M.; NEFF, R.; TIMOTIJEVIC, L. Public health nutrition and sustainability. Public Health Nutr., v. 18, n. 13, p. 2287-92, Sep. 2015.	
LAWRENCE, M.; FRIEL, S.; JAMES, S.; CANDY, S. Formulating policy activities to promote healthy and sustainable diets. Public Health Nutrition, v. 18, n.3, 2015, p. 2333-2340.	
MERTENS, E.; VANT VEER, P.; HIDDINK, G.; STEIJNS, J.; KUIJSTEN, A. Operationalising the health aspects of sustainable diets: a review. Public Health Nutrition, v. 20, n. 4, 2017, p. 739-757.	
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN. Cuestiones éticas en los sectores de la alimentación y la agricultura. Roma, FAO, 2001.	

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN. Género y sistemas agroalimentarios sostenibles. Santiago, FAO, 2016.

SABATÉ, J.; SORET, SORET, S. Sustainability of plant-based diets: back to the future. Am J Clin Nutr, Suppl, n. 1, p. 476S-82S, jul 2014.

SCHNEIDER, K.; HOFFMANN, I. Nutrition Ecology — A Concept for Systemic Nutrition Research and Integrative Problem Solving. Ecology of Food and Nutrition, v. 50, p. 1-17, 2011.

VALERA, L. Peter Singer and Food. Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics, p. 1481-1487, 2014.

VON KROEBER, K.; BADER, N.; LEITZMANN, C. Wholesome Nutrition: an example for a sustainable diet. Proceedings of the Nutrition Society, aug., 2016.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: --
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:
<input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
**Mat. Siape 2578592**  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
 Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO : DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1021

NOME: TÓPICOS AVANÇADOS EM GASTRONOMIA

MODALIDADE DE OFERTA: (x) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- ( ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 (x) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

Carga Horária	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
<b>TEÓRICA</b>	-	-	25h	-	-	-	-	-	-
<b>PRÁTICA</b>	-	-	20h	-	-	-	-	-	-
<b>À DISTÂNCIA</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>de NÃO AULA</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	-	-	45h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1015	TÉCNICA DIETÉTICA
NUT0056	TÉCNICA DIETÉTICA

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>TÓPICOS AVANÇADOS EM GASTRONOMIA – TEÓRICA NUT1021.1</p> <p>Tip o: Módulo</p> <p>Carga horária Teórica: 25 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 00 horas</p> <p>Número de avaliações: 01</p> <p>Ementa: Tendências da Gastronomia. Ecogastronomia e a gastronomia sustentável. Gastronomia funcional. A gastronomia nas práticas alimentares alternativas. A gastronomia aplicada à alimentação para fins especiais. Gastronomia Hospitalar.</p>	
<p>TÓPICOS AVANÇADOS EM GASTRONOMIA – PRÁTICA NUT1021.2</p> <p>Tip o: Módulo</p> <p>Carga horária Teórica: 0 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 20 horas</p> <p>Número de avaliações: 01</p> <p>Ementa: Seleção, modificações e técnicas de preparo de alimentos nas tendências da gastronomia, na Gastronomia funcional, nas práticas alimentares alternativas e na gastronomia Hospitalar.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS OBRIGATÓRIAS:</p> <p>CAMARGO, Erika Barbosa (Ed.); BOTELHO, Raquel Assunção (Ed.). <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratório.</b> São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>MAGNONI, DANIEL, CUKIER, CELSO - ROBERTO, TELMA SIGOLO - STIKAN, REGINA. <b>GASTRONOMIA HOSPITALAR - NO CONCEITO DO COMFORT FOOD.</b> SÃO PAULO: LIVRARIA BALIEIRO, 2012</p> <p>ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.</b> 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.</p>	
<p>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:</p> <p>BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. <b>Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios.</b> São Paulo: SENAC, 2000</p> <p>PAIOTTI, James. <b>Arte e técnica na cozinha: glossário multilíngüe, métodos e receitas.</b> São Paulo: Livraria Varela, 2004.</p> <p>THIS, Hervé. <b>Um cientista na cozinha.</b> 4ª ed. São Paulo: Ática, 1999.</p>	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: -----	

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

Obrigatório     Optativo     Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NUT1047**

NOME: **TÓPICOS DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA**

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	30		-	-					-
Carga Horária PRÁTICA	-	15		-	-					-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-		-	-					-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL		45								

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula  
(preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS      NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

--	--

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

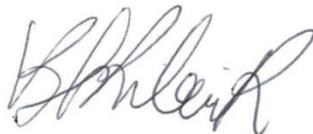
EMENTA / DESCRIÇÃO	
A	transversalidade das ações de Alimentação e Nutrição na Saúde Pública: interfaces entre atenção à saúde, vigilância em saúde e segurança alimentar e nutricional. Problemas e necessidades no campo da Alimentação e Nutrição na Saúde Pública: a determinação social da saúde e o papel do Nutricionista no SUS em defesa do direito humano à alimentação adequada. O Planejamento estratégico e participativo das ações de Alimentação e Nutrição no processo de trabalho em Saúde Pública como resposta aos problemas de saúde: arcabouço jurídico, princípios e objetivos, instrumentos, métodos e tecnologias.

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
<b>CAMPOS, Gastão Wagner de Souza et al (org.).</b> Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.	
<b>PAIM, Jairnilson Silva.</b> Desafios para a saúde coletiva no século XXI. Salvador: EDUFBA, 2006.	
<b>CARDOSO, Marly A.</b> Nutrição em Saúde Coletiva. Atheneu Rio, 2014.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
CANESQUI, A. M. (org.) <b>Ciências sociais e saúde.</b> 2ª ed. São Paulo: Hucitec/Abrasco; 2011.	
FERREIRA, Vanessa A.; MAGALHAES, Rosana. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. <b>Cad. Saúde Pública</b> , Rio de Janeiro, v. 23, n. 7, p. 1674-1681, Jul 2007.	
GADAMER, Hans-Georg. <b>O caráter oculto da saúde.</b> Petrópolis: Vozes, 2006.	
PAIM, Jairnilson Silva. <b>O que é o SUS.</b> Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.	
RIVERA, Francisco Javier Uribe; ARTMANN, Elizabeth. <b>Planejamento e Gestão em Saúde: conceitos, história e propostas.</b> Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular



PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1020	TÓPICOS ESPECIAIS EM CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS PARA NUTRIÇÃO

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Discussão de autores e temas que contribuam para a compreensão de conceitos e noções pertinentes às Ciências Sociais e Humanas, em uma perspectiva transdisciplinar, de interesse na formação do nutricionista implicado com a garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional para promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b><u>BÁSICA:</u></b>	
CONTRERAS, J; ARNAIZ, M. <b>Alimentação, sociedade e cultura</b> . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.	
LÉVI-STRAUSS, C. <b>A origem dos modos à mesa</b> . Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2006. (Mitológicas, 3)	
POULAIN, J.P. <b>Sociologias da alimentação</b> . Florianópolis: UFSC, 2006.	
PRADO, Shirley; AMPARO-SANTOS, Lígia; SILVA, Luisa; ARNAIZ, Mabel; BOSI, Maria Luiza. <b>Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede</b> . Rio de Janeiro: EDUERJ, 2017. (Sabor metrópole, 5)	
SIMMEL, G. Sociologia da refeição. <b>Estudos Históricos</b> , Rio de Janeiro, n. 33, jan/jun.2004. p.159-166.	
<b><u>COMPLEMENTAR:</u></b>	
CASTRO, Josué. <b>Geografia da fome</b> . 6. ed. Rio De Janeiro: Civilização brasileira, 2006.	
COUNIHAN, C.; ESTERIK, P. <b>Food and culture: a reader</b> . 2. ed. New York: Routledge, 2008.	
FISCHLER, C. <b>El (h)omívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo</b> . Barcelona: Editorial Anagrama: 1995.	
FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. <b>Comer: Alimentação de franceses, outros europeus e americanos</b> . São Paulo: Ed. Senac SP, 2010.	
FISCHLER, Claude. <b>Selective eating: The Rise, the Meaning and Sense of «Personal Dietary Requirements</b> . Paris: Odile Jacob, 2015.	
LE BRETON, David. <b>El sabor del mundo: una antropología de los sentidos</b> . Buenos Aires: Nueva Visión, 2009.	
PELLUCHON, Corine. <b>Les Nouritures</b> . Paris: Seuil, 2015.	
PERULLO, N. <b>O gosto como experiência</b> . São Paulo: SESI-SP, 2013.	
PINTO, Vera Lucia. <b>A última ceia</b> . Natal: Sebo Vermelho, 2001.	
PINTO E SILVA, Paula. <b>Farinha, feijão e carne-seca</b> . Um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo. Ed. SENAC SP, 2006.	
POULAIN, Jean Pierre. <b>Sociologia da obesidade</b> . São Paulo: Ed. Senac SP, 2013.	
ROSSI, Paulo.	<b>Comer:</b> necessidade, desejo, obsessão. São Paulo: Ed. Unesp, 2014.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1049

NOME: TÓPICOS EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45 HORAS/AULA

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA		45		-	-				-	
Carga Horária PRÁTICA	-			-	-				-	
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-				-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL		45								
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-	

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0055	Nutrição e dietética II
NUT1060	Nutrição e dietética II

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0091	Tópicos em Nutrição e Dietética

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Estudo sobre macro, micronutrientes, compostos bioativos em alimentos, contemplando temas inovadores e atualidades em Nutrição e Dietética. Aplicação dos conhecimentos em dietética.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
COSTA, NMB; ROSA, COB. Alimentos Funcionais: Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.	
COZZOLINO, SMF. Biodisponibilidade de Nutrientes. 4ª ed. São Paulo: Manole, 2012.	
COZZOLINO, SMF. Biodisponibilidade de Nutrientes, 5ª ed. São Paulo: Manole, 2016.	
COZZOLINO SMF, COMINETTI C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo: Manole; 2013.	
DOLINSKY, M. Nutrição Funcional. São Paulo: Roca, 2009.	
MAHAN, LK; SCOTT-STUMP. Krause – Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.	
PIMENTEL, CVM B; FRANCKI, VM E GOLLÜCKE, P B. Alimentos Funcionais: Introdução às Principais Substâncias Bioativas em Alimentos. São Paulo: Varela, 2005.	
PHILIPPI, ST; AQUINO, RC. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. São Paulo: Manole, 2015.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
Artigos e consultas a documentos pertinentes.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 5	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR:	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**  
Mat. SIAPE 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO : DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1050

NOME: TÓPICOS EM TÉCNICA DIETÉTICA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	-	15	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária PRÁTICA	-	-	30	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária TOTAL	-	-	45	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0056	TÉCNICA DIETÉTICA
NUT1015	TÉCNICA DIETÉTICA
NUT1025	DIETOTERAPIA I
NUT0048	DIETOTERAPIA I
NUT1069	DIETOTERAPIA I

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tipo: Bloco</p> <p>Módulo Teórico NUT1050.1</p> <p>Carga Horária Teórica: 15 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 0 hora</p> <p>Número de Avaliações: 3</p> <p>Ementa: Cuidado dietético nas diferentes intolerâncias alimentares e doenças crônicas não transmissíveis, respeitando os preceitos éticos da prática profissional, com ênfase nas modificações culinárias e planejamento de receitas e cardápios que assegurem o direito humano à alimentação saudável no contexto da segurança alimentar e nutricional.</p> <p>Módulo Prático NUT1050.2</p> <p>Carga Horária Teórica: 0 hora</p> <p>Carga Horária Prática: 30 horas</p> <p>Número de Avaliações: 3</p> <p>Ementa: Práticas em laboratório de técnica dietética, com ênfase em modificações culinárias, elaboração de receitas e cardápios, considerando o cuidado dietético nas diferentes intolerâncias alimentares e doenças crônicas não transmissíveis. Enriquecimento de preparações, com ênfase prática. Estudo de preparações especiais, adaptando as recomendações propostas no Guia Alimentar para a População Brasileira, tendo em vista os princípios do direito humano à alimentação adequada.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <p>ARAÚJO, M.O.D.; GUERRA, T.M. <b>Alimentos per capita</b>. 3 ed. Natal: Ed. Universitária - UFRN, 2007. 323p.</p> <p>ARAÚJO, et al. <b>Alquimia dos Alimentos</b>. 2. ed. rev. ampl. Brasília, DF: Senac, 2011. , 2011. 496p.</p> <p>ORNELLAS, L.H. <b>Seleção e preparo de alimentos</b>. 8 ed, São Paulo: Atheneu, 2007.</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b></p> <p>COSTA, NMB; ROSA, COB. <b>Alimentos Funcionais: Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos</b>. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 504p.</p> <p>COZZOLINO, SMF. <b>Biodisponibilidade de Nutrientes</b>. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2016. 1443p.</p> <p>DOMENE, S. M. A. <b>Técnica dietética: teoria e aplicações</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 249p.</p> <p>DUTCOSKY, S.D. <b>Análise Sensorial de Alimentos</b>. 2 ed. rev. e ampl. - Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p.</p> <p>PHILIPPI, S.T. <b>Nutrição e Técnica Dietética</b>. São Paulo: Manole, 2006. 320p.</p> <p>PHILIPPI, ST; AQUINO, RC. <b>Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável</b>. São Paulo: Manole, 2015. 368p.</p> <p>PIMENTEL, CVM B; FRANCKI, VM E GOLLÜCKE, P B. <b>Alimentos Funcionais: Introdução às Principais Substâncias</b></p>	

Bioativas em Alimentos. São Paulo: Varela, 2005. 95p.

MACIEL, B.L.L et al. **Nutrição e sabor: dicas e receitas para o dia a dia**. Natal: EDUFRN, 2016, 122p.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

Obrigatório     Optativo     Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO : CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1051

NOME: TÓPICOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

MODALIDADE DE OFERTA: (x) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- ( ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 (x) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
			Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	30	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	15	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	45	-	-	-	-	-	-	-

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula  
(preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

--

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0113	TÓPICOS APLICADOS EM GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Elementos teórico-conceituais e práticos da gestão aplicados às Unidades de Alimentação e Nutrição, com ênfase na promoção da saúde coletiva, consciência ética, social, ecológica e ambiental na produção de refeições para coletividade, no contexto da segurança alimentar e nutricional.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann, PINTO, Ana Maria de Souza. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. Editora Metha Ltda, 2009. 202 páginas.	
TEIXEIRA, Suzana M. F. de B., OLIVEIRA, Zélia M. C., REGO, Josedira C. do, BISCONTINI, Telma M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Livraria Atheneu. Ed. Atheneu, 2010. 220 p	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
PROENÇA, R. P.C, SOUSA, A. A., VEIROS, M. B., HERING, B. <b>Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições.</b> Florianópolis: Ed. UFSC, 2008. 221p.	
REZENDE, Julio F. D. Sustentabilidade e Gestão Ambiental, Editora Epifania, 2015. 186p.	
SILVA F, Antônio R. A. da. <b>Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais.</b> São Paulo: Livraria Varela, 1996. 232 p.	
SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.</b> 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.	
VAZ, Célia S. <b>Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas.</b> Brasília, 2011. 208 p.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: Nutrição	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1052

NOME: TÓPICOS EM DIETOTERAPIA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA		45h		-	-					-
Carga Horária PRÁTICA		-		-	-					-
Carga Horária À DISTÂNCIA		-		-	-					-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL		45h								
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)										-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0110	TOPICOS ESPECIAIS EM DIETOTERAPIA

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Tipo: Módulo	
Número de Avaliações: 02	
Genômica nutricional: nutrigenômica, nutrigenética e epigenômica nutricional. Compostos bioativos na prevenção e tratamento de doenças. Temas atuais em Nutrição Clínica.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem. Resolução nº 19, de 30 de abril de 1999.	
CAMP K.M., TRUJILLO E. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: nutritional genomics. J Acad Nutr Diet. 2014; 114(2): 299-312.	
BENJAMIN L. <b>Genes IX</b> . 9ed. Porto Alegre: Artmed. 2009. 912p.	
MAHAN, L. K.; ESCOTI-STUMP, S. <b>Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b> . 13. ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2012. 1351p.	
SHILS, M.E. et al. <b>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença</b> . 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
COSTA N.M.B, ROSA C.O.B. <b>Alimentos Funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 536p.	
COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. <b>Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença</b> . 1 ed. São Paulo: Manole, 2013. 1257p.	
CUPPARI, L. <b>Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto</b> . 2. ed. São Paulo: Manole, 2005. 490p.	
DOLINSKY M. <b>Nutrição Funcional</b> . São Paulo: Roca, 2009. 204p.	
PORTH, C.M. <b>Fisiopatologia</b> . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 1 e 2, 2010. 1920p.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 5	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NUT1053**

NOME: **TÓPICOS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	-	21	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	24	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	45	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<b>TÓPICOS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - BLOCO :</b>	
<b>Tipo : Módulo TEÓRICO NUT1053.1</b>	
Carga Horária Teórica : 21 horas	
Carga Horária Prática : 00 hora	
Número de Avaliações : 01	
<b>Ementa:</b> Discussão de autores e temas que contribuam para a compreensão de conceitos e noções pertinentes à Educação infantil, em uma perspectiva transdisciplinar e inclusiva, de interesse na formação do nutricionista. Produção de recursos pedagógicos para educação alimentar e nutricional na educação infantil em espaços de educação infantil, na perspectiva da garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional para promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada.	
<b>Tipo : Módulo PRÁTICO NUT1053.2</b>	
Carga Horária Teórica : 00 hora	
Carga Horária Prática : 24 horas	
Número de Avaliações : 01	
<b>Ementa:</b> Produção de recursos pedagógicos para educação alimentar e nutricional na educação infantil em espaços de educação infantil, na perspectiva da garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional para promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada.	
Carga horária extensionista 15h. Práticas extensionistas realizadas por meio de ações educativas em instituições de educação infantil.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA :</b>	
BENJAMIN, Walter. <b>Reflexões sobre a criança, o brinquedo e a educação.</b> 2ª edição. Tradução Marcus Vinicius Mazzari. São Paulo: Duas Cidades; Ed. 34, 2009b, p.95 -102.	
BROUGÈRE, Gilles. <b>Jogo e educação.</b> Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.	
CERVATO-MANUSO, A.M., DIEZ-GARCIA, R.W. <b>Mudanças alimentares e educação nutricional.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 422p.	
GALISA, Mônica et al. <b>Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática.</b> Vila Mariana, SP: Roca, 2017.	
HUIZINGA, Johan. <b>Homo Ludens.</b> O jogo como elemento da cultura. Trad. João Monteiro. 7ª Ed. São Paulo: Perspectiva, 2012.	
VYGOTSKY, L.S. <b>A Formação Social da Mente.</b> 6ª ed. São Paulo, SP. Martins Fontes Editora LTDA, 1998.	

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BENJAMIN, Walter. A despensa. Rua de mão única. Obras escolhidas. Vol. 2. 3ª Ed. Tradução Rubens Rodrigues Filho. São Paulo: Brasiliense, 1987, p.87-88.

BROUGÈRE, Gilles. Brinquedo e cultura. 4ª ed. São Paulo: Cortez, 2001.

KISHIMOTO, Tizuko Morchida. Jogo, Brinquedo, Brincadeira e a Educação. São Paulo: Cortez, 2002.

**CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO**

NOME DO CURSO: Nutrição

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: -

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

Obrigatório  Optativo  Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS / Departamento de Nutrição

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1054

NOME: TÓPICOS EM AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- ( ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
- (x) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
- ( ) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
- ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma
- ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 30h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	30	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária TOTAL	-	30	-	-	-	-	-	-	-	

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula  
(preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1022	TÓPICOS ESPECIAIS EM AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Temas atuais em avaliação nutricional de indivíduos e coletividades sadias ou enfermas com ênfase na segurança alimentar e nutricional. Métodos não convencionais para avaliação e monitoramento do estado nutricional no âmbito da nutrição clínica e da nutrição em saúde coletiva. Softwares para avaliação e monitoramento do estado nutricional pelo nutricionista e pelo indivíduo. Aspectos éticos nas inovações em avaliação nutricional.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, A. P. <b>Avaliação nutricional: novas perspectivas</b> . São Paulo: Roca, 2008.	
DUARTE, A. C. G. <b>Avaliação Nutricional – Aspectos Clínicos e laboratoriais</b> . São Paulo: Atheneu Editora, 2007.	
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (org). <b>Epidemiologia Nutricional</b> . Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz/Atheneu, 2007. 580p.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
HEYWARD, Vivian H.; STOLARCZYK, Lisa. M. <b>Avaliação da Composição Corporal Aplicada</b> . São Paulo: Manole, 2000.	
MILLER, O. <b>O laboratório e os métodos de imagem para o clínico</b> . São Paulo: Atheneu, 2003.	
CALIXTO-LIMA L, REIS NT. <b>Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2012.	
TIRAPÉGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. <b>Avaliação Nutricional: teoria e prática</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.	
ROSA, G.; PEREIRA, A F. <b>Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.	
DIFILIPPO, K. N.; HUANG, W. H.; ANDRADE, J. E.; CHAPMAN-NOVAKOWSKI, K. M. <b>The use of mobile apps to improve nutrition outcomes: A systematic literature review</b> . JTelem edTelecare. 2015;21(5):243-53.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: Nutrição	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

---

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NU1055**

NOME: **TÓPICOS EM POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO**

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	30h	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária PRÁTICA	-	15h	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária TOTAL	-	45h	-	-	-	-	-	-	-	

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula  
(preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS      NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

--

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1017	TÓPICOS EM POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Estudo das políticas com base no modelo de ciclos (cyclepolicies):	formulação, implementação e avaliação.
Sustentabilidade, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional como uma questão ética e em respeito à dignidade humana. Políticas de incentivo à Agricultura Familiar. Políticas de alimentação voltadas para coletividades específicas: estudantes universitários, trabalhadores do mercado informal.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS OBRIGATÓRIAS:	
CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. -- Brasília, DF: CAISAN, 2011.	
SECCHI, L. Políticas Públicas: Conceitos, Esquemas de Análise, Casos Práticos. São Paulo: Cengage Learning, 2010. 133 p.	
TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H.A. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011. p.640.	
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:	
Legislação do PAT (Lei nº 6321/76; Decreto nº 5/91; Portaria nº 3/2002; Portaria nº 66/2006)	
Legislação do PNAES (Decreto nº 7234/2010)	
Legislação da Rede de Equipamentos (Lei nº 11346/2006 - LOSAN; Decreto nº 7272/2010)	
Legislação da PNI (Lei nº 8842/94)	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Natal, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1012

NOME: TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

MODALIDADE DE OFERTA:  PRESENCIAL  A DISTÂNCIA

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30	-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	15	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	-	-	45						

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula  
(preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0053	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1006	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tipo: Bloco</p> <p>Módulo Teórico NUT1012.1</p> <p>Carga Horária Teórica: 30 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 0 hora</p> <p>Número de avaliações: 02</p> <p>Ementa: Princípios gerais de toxicologia. Introdução à toxicologia de alimentos no contexto da segurança alimentar e nutricional. Substâncias tóxicas naturalmente presentes em alimentos, acidentais ou adicionados nos alimentos <i>in natura</i> ou durante o processamento que podem afetar a realização do direito humano à alimentação no contexto da soberania e segurança alimentar. Toxicologia e o meio ambiente.</p> <p>Módulo Prático NUT1012.2</p> <p>Carga Horária Teórica: 0 hora</p> <p>Carga Horária Prática: 15 horas</p> <p>Número de avaliações: 01</p> <p>Ementa: Práticas para identificação de compostos tóxicos naturalmente presentes em alimentos ou adicionados nos alimentos <i>in natura</i> ou durante o processamento com o indicadores de segurança alimentar e nutricional.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. <b>Toxicologia de Alimentos</b>. São Paulo: Livraria Varela, 2000, 295 p.</p> <p>OGA, S.; CAMARGO, M. M. A.; BATISTUZZO, J. A. <b>Fundamentos de Toxicologia</b>. São Paulo: Atheneu ed., 4ª ed., 2014, 685 p.</p> <p>SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. F. <b>Introdução à Toxicologia de Alimentos</b>. Elsevier ed. Ltda, 2ª ed., 2014, 303 p.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>KLAASSEN, Curtis D.; WATKINS, John B. <b>Fundamentos de toxicologia de Casarett e Doull</b>. 2. ed. Porto Alegre: AMGH, 2012. xii, 460 p. ISBN: 9788580551310.</p> <p>Scussel, V. M et al. <b>Atualidades em micotoxinas e armazenagem de grãos II</b>. Florianópolis-SC: Imprensa Universitária, 2008. ISBN: 9788590128236 (broch.)</p> <p>COULTATE, T. P. <b>Alimentos: a química de seus componentes</b>. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p>	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: ADM0001

NOME: INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						
			Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma	
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	60			-	-				-
Carga Horária PRÁTICA				-	-				-
Carga Horária A DISTÂNCIA				-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	60								
Carga Horária de Orientação Docente a Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
CSH003	INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO
ADM0501	GESTÃO EMPRESARIAL
ADM0201	TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO I

EMENTA / DESCRIÇÃO	
EVOLUÇÃO DO PENSAMENTO ADMINISTRATIVO, FUNÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO, DIREÇÃO E CONTROLE, ÁREAS DE APLICAÇÃO DA ATIVIDADE EXECUTIVA: RECURSOS HUMANOS, PRODUÇÃO, FINANÇAS E MERCADO.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
CHIAVENATO, Idalberto. <b>Introdução à Teoria Geral da Administração</b> . 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2000.	
MOTTA, Fernando C. Prestes; VASCONCELOS, Isabella F. Gouveia de. <b>Teoria Geral da Administração</b> . São Paulo: Liv. Pioneira, 2002.	
ROBBINS, Stephen P.; DECENZO, David A. <b>Fundamentos de Administração: conceitos essenciais e aplicações</b> . 4. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. <b>Introdução à Administração</b> . 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2007.	
SOBRAL, Felipe; PECCI, Alketa. <b>Administração: Teoria e Prática no Contexto Brasileiro</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013.	
STONER, James Arthur Finch; FREEMAN, R. Edward. <b>Administração</b> . 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999.	
LACOMBE, Francisco José Masset. <b>Teoria Geral da Administração</b> . 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.	
OLIVEIRA, Djama de Pinho Rebouças de. <b>Introdução à Administração: teoria e prática</b> . São Paulo: Atlas, 2009.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( ) Obrigatório ( X ) Optativo ( ) Complementar

Natal (RN) \_\_\_\_\_ 29 de MAIO de 2017  
(Local)

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente

  
Cidade de Natal, RN  
Cidade de Natal, RN  
Mat. 132820

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: ADM0520

NOME: MARKETING DE VAREJO E SERVIÇOS

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
			Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	60			-	-				-
Carga Horária PRÁTICA				-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	60								
Carga Horária de Orientação Docente a Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Conceitos, características e classificação dos serviços. Qualidade em serviços: aspectos do comportamento do consumidor; fatores que influenciam no comportamento de compra; critérios de avaliação de serviços; os "gaps" da qualidade. Estratégias de marketing para empresas de serviços; mix de serviços, gestão do relacionamento com o mercado; gestão da comunicação com o mercado. Administração da produção do serviço: administração dos "momentos de verdade", preparando a organização para serviços de qualidade. Princípios e termos usados no comércio varejista. Supermercados e Shopping Centers: como o marketing agrega valor ao varejo.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>  Varejo no Brasil: Gestão e Estratégia* / Parente, Juracy – 1ª Edição – São Paulo: Atlas, 2000 /6ª. Tiragem</p>	
<p>Marketing de Serviços: pessoas, tecnologias e estratégias* / Christopher Lovelock, Jochen Wirtz, Miguel Angelo Hemzo; tradução de Sônia Midori Yamamoto – 7ª Edição – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. / ISBN 978-85-7605-5</p>	
<p>Gestão de marcas próprias: novas dimensões para a indústria, atacado e varejo** / Ederson Luiz Piato; Verônica Angélica Freitas de Paula/ Andrea Lago da Silva, organizadores. – São Paulo: Atlas, 2011. ISBN 978-85-224-6125-7</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>  Marketing de varejo: ferramentas estratégicas utilizadas pelo wal mart para alcançar um diferencial competitivo na unidade estratégica do Hiper Mercado Bompreço - Ponta negra / Begiane Costa Clementino. - Natal: Facex, 2005</p>	
<p>Marketing de varejo / Alexandre Luzzi Las Casas. - 2. ed. - São Paulo/SP: Atlas, 2000.</p>	
<p>Marketing de relacionamento no varejo: qualidade de atendimento, mix de serviços, data warehouse,</p>	

pesquisa de mercado, comites de clientes, ombudsman / Claudio Felisoni de Angelo, Vera Giangrande (coordenação). - São Paulo: Atlas, 1999.

Estratégia de marketing ambiental no varejo de alimentos: um estudo sobre as variáveis utilizadas pelo consumidor na decisão de compra de produtos orgânicos / Marli de Fátima Ferraz da Silva Tacconi. - Natal, RN, 2004.

Marketing de relacionamento: um estudo de caso sobre a percepção dos clientes em relação aos programas de relacionamento no setor do varejo supermercadista / Mônica de Oliveira Rocha. - Currais Novos, 2008.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: -
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( ) Obrigatório ( X ) Optativo ( ) Complementar

Natal (RN) 29 de MAIO de 2017.

(Local)

Carimbo e Assinatura do Responsável pelo Curso Acadêmico de Vinculação do Componente Curricular

*Assinatura*

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: ADM0523

NOME: EMPREENDEDORISMO E PLANO DE NEGÓCIOS

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO

Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
			Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	30			-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	30			-	-				-
Carga horária A DISTÂNCIA				-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	60								
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
ADM0408	ADMINISTRAÇÃO DE NOVOS NEGÓCIOS
ADM0326	ADMINISTRAÇÃO E EMPREENDEDORISMO EM FISIOTERAPIA
ADM0079	EMPREENDEDORISMO
DEQ0613	PLANEJAMENTO E PROJETO DE INDUSTRIAS DE ALIMENTOS
ADM0560	PLANEJAMENTO, PROJETO E GESTÃO EMPRESARIAL

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Perfil do empreendedor. Características do empreendedor. Definições de novos negócios. Ramos de atividade empresarial. Tendências de mercado. Elaboração do plano de negócios: dimensão administrativa, de mercado, operacional e econômico-financeira.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
CASAROTTO FILHO, Nelson. <b>Elaboração de projetos empresariais</b> : análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 248 p. ISBN: 9788522453702.	
CHIAVENATO, Idalberto. <b>Administração</b> : teoria, processo e prática. 4. ed. São Paulo: Elsevier, 2007. 411 p. ISBN: 9788535218589.	
DORNELAS, José Carlos Assis; SPINELLI, Stephen; TIMMONS, Jeffrey A. <b>Criação de novos negócios</b> : empreendedorismo para o século 21. São Paulo: Elsevier, 2010. 458 p. ISBN: 9788535237610.	
DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo</b> : transformando ideias em negócios. 4. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 232 p. ISBN: 9788535247589.	
DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo corporativo</b> : como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 166 p. ISBN: 8535225765.	
SALIM, Cesar Simões. <b>Construindo planos de empreendimentos</b> : negócios lucrativos, ações sociais e desenvolvimento local. Rio de Janeiro/RJ: Elsevier, 2010. 263 p. (Empreendedorismo) ISBN: 9788535234688.	
STUTELY, Richard. <b>O guia definitivo do plano de negócios</b> : planejamento inteligente para executivos e empreendedores. 2. ed. rev. Porto Alegre: Bookman, 2012. 334 p. ISBN: 9788577809721.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
MARINGONI, Gilberto. <b>Barão de Mauá</b> : o empreendedor. São Paulo: AORI, 2007. 201 p. ISBN: 9788599953037.	
MAXIMIANO, Antonio César Amara. <b>Administração de projetos</b> : como transformar ideias em resultados. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 396 p. il. ISBN: 9788522450046.	
OLIVEIRA, Djaima de Pinho Rebouças de. <b>Estratégia empresarial e vantagem competitiva</b> : como estabelecer, implementar e avaliar. 7. ed. São Paulo/SP: Atlas, 2010. 479 p. ISBN: 9788522459537.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	



Obrigatório  Optativo  Complementar

Natal (RN) 29 de MAIO de 2017.  
(Local)

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente

*Assinatura*  
Coordenador de Curso  
Curso de Engenharia de Alimentos  
Mat. 135002

0x

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCHLA - DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DAN0027

NOME: ANTROPOLOGIA DO CORPO

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	60			-	-				-
Carga Horária PRÁTICA				-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	60								
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DAN0030	ANTROPOLOGIA DO CORPO

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Antropologia do Corpo. O corpo como objeto de estudo antropológico e como construção social. Identidade, Corpo e Alimentação. Cultura, corpo e relativização. Corpo, saúde e religião. Corpo, mídia e subjetividades. Corpo, gênero e sexualidade. Corpo, drogas e medicalização. Corpo e etnicidade. Corpo, ética e estética. Corpo, transformação e violências.</p> <p>Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.</p>	

BIBLIOGRAFIA	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>LAPLANTINE, François. <b>Aprender Antropologia</b>. São Paulo: Brasiliense, 2005.</p> <p>LE BRETON, David. <b>Adeus ao Corpo</b>: Antropologia e sociedade. Campinas, SP: Papyrus, 2003.</p> <p>MAUSS, Marcel. "As técnicas do corpo". In: <b>Sociologia e Antropologia</b>. São Paulo: Cosac&amp;Naify, 2003, pp. 349-368 e 401-424.</p> <p>ROCHA, Everardo. <b>O que é etnocentrismo</b>. São Paulo: Brasiliense, 1985.</p> <p>RODRIGUES, José C. Os corpos na Antropologia. In: MINAYO, Cecília &amp; Coimbra, Carlos (orgs.), <b>Críticas e atuantes</b>: Ciências sociais e humanas em saúde na América Latina, Rio de Janeiro, Fiocruz, 2005, pp. 157-182.</p> <p>WACQUANT, Lôic. <b>Corpo e Alma</b>: Notas Etnográficas de um Aprendiz de Boxe, Rio de Janeiro, RelumeDumará, 2002.</p> <p>WOORTMANN, E. CAVIGNAC, J. A. <b>Ensaio sobre a Antropologia da alimentação</b>: Saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016. (Livro digital da Editora da UFRN (EDUFRN) disponível no Repositório Institucional da UFRN)</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>ALMEIDA, Tânia Mara Campos de; BANDEIRA, Lourdes Maria. Aborto e o uso do corpo feminino na política: a campanha presidencial brasileira em 2010 e seus desdobramentos atuais. <b>Cad. Pagu</b> no.41 Campinas jul./dez. 2013.</p>	

[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_issuetoc&pid=0104-833320130002&lng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_issuetoc&pid=0104-833320130002&lng=pt)

BERGER, Mirela. "O culto a magreza: os distúrbios alimentares", *Revista Saúde Coletiva*, Ano 5, Edição 21, maio/junho de 2008.

BRÁS, Camilo Albuquerque de - "Além da pele: reflexões sobre a extreme bodymodificationen São Paulo", in: Os urbanistas, *Revista de Antropologia Urbana*, ano 2, vol. 2, n. 3, dezembro de 2005, disponível em <http://www.mirelaberger.com.br>.

FOUCAULT, Michel. Poder-corpo. In: *Microfísica do Poder*. Rio de Janeiro: Ed. Graal. 2007.

GONÇALVES, Clarissa A. O "peso" de ser muito gordo: um estudo antropológico sobre obesidade e gênero. *Mneme - Revista virtual de humanidades* 11(5). 2004.

HELMAN, Cecil G. "Definições culturais de anatomia e de fisiologia"; "Dor e cultura". IN: *Cultura, Saúde e doença*. Porto Alegre: Artmed, 2003.

NOVAES, Joana de Vilhena. *O intolerável peso da feiúra*. Sobre as mulheres e seus corpos. Rio de Janeiro: Ed. PUC-RIO; Garamond, 2006.

NUNES, M.O.; BITTENCOURT, L.J. No rastro do que transtorna o corpo e desregra o comer: os sentidos do descontrole de si e das "compulsões alimentares". In: *Interface - Comunic., Saúde, Educ.*, v.17, n.44, p.145-57. 2013.

SANTANA, Carolina & TAVARES, Fátima. Saúde do Idoso: práticas de cuidado e sentimento do corpo. In: MCCALLUM, Cecília Anne & ROHDEN, Fabíola (orgs.) *Corpo e Saúde na mira da antropologia: ontologias, práticas, traduções*. Salvador: EDUFBA: ABA 2015.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi. "Dietética e conhecimento de si". In: *Por uma vida não fascista / Margareth Rago, Alfredo Veiga-Neto, orgs.* Belo Horizonte, Autentica Editora, 2009. - (Coleção Estudos Foucaultianos).

SARTI, Cynthia. A dor, o indivíduo e a cultura. *Saúde e Sociedade*. 10 (1). 2001. Pág. 3-13

SILVA, Daniela F.A. *Do outro lado do espelho: anorexia e bulimia para além da imagem - uma etnografia virtual*. Dissertação de mestrado em Antropologia Social. Campinas: IFCH-UNICAMP, 2004.

SOUZA, Iara M<sup>a</sup> de Almeida. Produzindo Corpo, Doença e Tratamento no Ambulatório: Apresentação de Casos e Registro em Prontuário. In: *Mana* 13 (2).471-489. 2007.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

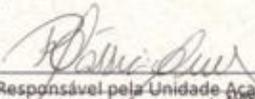
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: --

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

( ) Obrigatório ( X ) Optativo ( ) Complementar

Natal RN, 13 de JUNHO de 2017  
(Local)

  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente  
Profª Rita de Cassia Mergulhão  
Chefe  
Departamento de Antropologia/UFRN  
Mat. 1360991

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE SAÚDE COLETIVA

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DSC0063

NOME: ATIVIDADE INTERATIVA INTERDISCIPLINAR II - SAÚDE E CIDADANIA (SACI II)

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Integradora de Formação
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA	15			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	45			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA	-			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA	-			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA	-	-	-						
CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO CURRICULAR	60*								
CARGA HORÁRIA TOTAL	60								

*4/10/15*

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DSC0090	SAÚDE E CIDADANIA

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
	NÃO SE APLICA

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
ENF6001	ATIVIDADE INTERATIVA INTERDISCIPLINAR II: SAUDE E CIDADANIA (SACI-II)

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Conceitos básicos, instrumentos e tecnologias da Atenção Primária à Saúde (APS). Atenção Primária à Saúde e Redes de Atenção à Saúde(RAS) no Sistema Único de Saúde(SUS). Tecnologias de informação e comunicação no trabalho em saúde. Vivências no processo de trabalho nas Equipes de Saúde da Família (ESF) e em projetos desenvolvidos na APS.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 2.488, de 21 de Outubro de 2011. Programa Nacional de Atenção Básica. Disponível em: <a href="http://www.brasilsus.com.br/legislacoes/gm/1101542488.html?tmpl=component&amp;print=1&amp;page=1/28">www.brasilsus.com.br/legislacoes/gm/1101542488.html?tmpl=component&amp;print=1&amp;page=1/28</a> . Acesso em 26 de novembro de 2015.	
Gariglio MT. O Cuidado em saúde. In: Minas Gerais, Escola de Saúde Pública do Estado de Minas Gerais, Oficinas de qualificação da atenção primária à saúde em Belo Horizonte: Oficina 2- Atenção centrada na pessoa. Belo Horizonte: ESPMG; 2012.	
Horácio F, Werneck M, Santos MA. Processo de trabalho em saúde. Belo Horizonte: Nescon/UFMG, Coopmed; 2009, p. 20-29.	
BRASIL. E-SUS AB. Portal do Departamento de Atenção Básica [internet]. Brasília: Ministério da Saúde; 2015 [acesso em 14 fevereiro 2015]. Disponível em: <a href="http://dab.saude.gov.br/portaldab/iesus.php/">http://dab.saude.gov.br/portaldab/iesus.php/</a>	
BRASIL. E-SUS Sistema Integrado de Gestão da Saúde [internet]. Brasília: Ministério da Saúde; 2015 [acesso em 14 fevereiro 2015]. Disponível em: <a href="http://www.rgesus.com.br/index.php/iesus.html">http://www.rgesus.com.br/index.php/iesus.html</a>	
Cunha CLF, Gama MEA. A visita domiciliar no âmbito da Atenção Primária em Saúde. In: Malagutti W (organizador). Assistência Domiciliar – Atualidades da Assistência de Enfermagem. Rio de Janeiro: Rubio; 2012. Disponível em: <a href="http://www.uff.br/tcs2/images/stories/Arquivos/textos_gerais/A_VISITA_DOMICILIAR_NO_MBITO_DA_ATENO_PRI_MRIA_EM_SADE.pdf">http://www.uff.br/tcs2/images/stories/Arquivos/textos_gerais/A_VISITA_DOMICILIAR_NO_MBITO_DA_ATENO_PRI_MRIA_EM_SADE.pdf</a>	

*si-fun-Bela*

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Rodrigues TMM, Rocha SS, Pedrosa JIS. Visita domiciliar como objeto de reflexão. Revista Interdisciplinar NOVAFAP, 2011; 4(3):44-47.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 4.279, de 30 de Dezembro de 2010. Estabelece diretrizes para a organização da Rede de Atenção à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Diário Oficial República Federativa do Brasil. 2010.

BRASIL. Gestão Municipal da Saúde: Textos Básicos. Rio de Janeiro: Ministério da Saúde; 2001.

MERHY, E.E.; ONOCKO, R. (Org.). Agir em saúde: um desafio para o público. São Paulo: Hucitec, 2006

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 63 de 25 de Novembro de 2011. Dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde.

## Vídeos:

Ministério da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina. Curso de Especialização em Saúde da Família-modalidade à Distância UNA-SUS: Processo de trabalho das equipes de Saúde da Família e planejamento em Saúde. Disponível em: [www.youtube.com/watch?v=IEgBDJdeBMg](http://www.youtube.com/watch?v=IEgBDJdeBMg). Acesso: 01 set. 2013.

Saúde se aprende por dentro – Integração Ensino-Serviço-Comunidade Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=HPQyMhLo63k>

## CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: --

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

( ) Obrigatório (x) Optativo ( ) Complementar

Natal, 27 de fevereiro de 2019

(Local)

Elma Dias Leão Costa

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

Elma Dias Leão Costa  
Mat. SIAPE 34772  
Chefe do DSC

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE SAÚDE COLETIVA

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DSC0132

NOME: SAÚDE E SOCIEDADE

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	45h			-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	15h			-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-			-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	60h								
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

*efato*

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Principais aportes clássicos e contemporâneos das Ciências Sociais na sua relação com a saúde. Abordagem histórica dos tipos de sociedade e modos de produção social. O normal e o patológico como categorias sócio históricas. Determinantes Sociais em Saúde e desigualdades. Saúde-doença e suas relações com a formação social brasileira. Saúde como prática social e direito de cidadania. Relações de poder nas sociedades. Necessidades de saúde como geradores de políticas sociais. Relações entre Saúde, consumo e ambiente na sociedade contemporânea. Medicalização da vida e efeitos no setor saúde. Noções de pesquisa social em saúde.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>            ALMEIDA FILHO, Naomar de. O que é saúde?. Rio de Janeiro: Focruz, 2011. 156 p. (Temas em Saúde) ISBN: 9788575412206.            CAMARGO JÚNIOR, Kenneth Rochel de. Biomedicina, saber e ciência: uma abordagem crítica. Hucitec, 2003.            CECILIO, Luiz Carlos de Oliveira; Matsumoto, Norma Fumie. Uma taxonomia operacional de necessidades de saúde. In: (Orgs) Pinheiro, R; Ferla, AA; Mattos, RA. Gestão em redes: tecendo os fios da integralidade em saúde. . UCS; IMS/UERJ; CEPSC. 2006.            LANGDON, Esther Jean. Os diálogos da antropologia com a saúde: contribuições para as políticas públicas. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro , v. 19, n. 4, p. 1019-1029, Apr. 2014.            LIMA, Nísia Trindade; HOCHMAN, Gilberto. Pouca saúde, muita saúde, os males do Brasil são... Discurso médico-sanitário e interpretação do país. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro , v. 5, n. 2, p. 313-332, 2000.            LEITE, Márcia da Silva Pereira. Políticas sociais e cidadania. Physis, Rio de Janeiro , v. 1, n. 1, p            PAIM, Jairnilson Silva e ALMEIDA-FILHO, Naomar de. Saúde Coletiva: Teoria e prática. 1. ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2013.</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>            COELHO, M. T. A. D. e ALMEIDA FILHO, N. Conceitos de saúde em discursos contemporâneos de referência científica. História, Ciências, Saúde . Manguinhos, Rio de Janeiro, vol. 9(2):315-33, maio-ago.</p>	

2002

PÓRTO, A.: O sistema de saúde do escravo no Brasil do século XIX: doenças, instituições e práticas terapêuticas. História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, v. 13, n. 4, p. 1019-27, out.-dez. 2006.

SILVA, J. P. V. da.; BATISTELLA, C.; OMES, M. de L. Problemas, Necessidades e Situação de Saúde: uma revisão de abordagens para a reflexão e ação da equipe de saúde da família. Rio de Janeiro: EPSJV/Fiocruz; 2007. p. 159-76. Disponível em:

[http://www.epsjv.fiocruz.br/pdtsp/includes/header\\_pdf.php?id=508&ext=.pdf&titulo=Cap%EDtulo%205](http://www.epsjv.fiocruz.br/pdtsp/includes/header_pdf.php?id=508&ext=.pdf&titulo=Cap%EDtulo%205).

SOUZA, Elizabeth C F O homem, as doenças e seus modelos explicativos: breve percurso na historia. In: FERREIRA, Maria Ângela Fernandes; RONCALLI, Ângelo Giuseppe; LIM, Kenio Costa. Saúde Bucal Coletiva.

## CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

( ) Obrigatório ( X ) Optativo ( ) Complementar

Itaitubá \_\_\_\_\_, 27 de Setembro de 2017  
(Local)

ritma Dias Leão Cost.

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

ritma Dias Leão Cost.  
Mat. SIAPE 347772  
Chefe do DSC



PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
BEZ0079	ELEMENTOS DE AGROECOLOGIA

EMENTA / DESCRIÇÃO	
1. •Serviços Ecossistemas; 2. • Impactos Antropogênicos; 3. • Agricultura convencional, revolução verde; 4. • Agroecologia: propriedades ecológicas de sistemas agrícolas; 5. • Alimentos transgênicos; 6. • Aquicultura e Maricultura e seus impactos; 7. •Ecologia da Reconciliação Competências e Habilidades	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
GLIESSMAN, S.R. 2009. Agroecologia: Processos Ecológicos em Agricultura Sustentável. 4a. ed. UFRGS ed. Porto Alegre, RS. (5 na BZM)	
Altieri, Miguel A; Nicholls, Clara Inês; Ponti, Luigi. 2007. Controle biológico de pragas através do manejo de agroecossistemas. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Brasília. ( <a href="http://portal.mda.gov.br/o/89928">http://portal.mda.gov.br/o/89928</a> ) (2 na BZM).	
Miller, G. Tyler. 2007. Ciência ambiental. Thomson Learning. Tradução da 11a. edição norte-americana. (11 na BZM).	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
ROSENZWEIG, M.L. 2003. Win-win Ecology: How earth's species can survive in the midst of human enterprise. Oxford Univ. Press. NY. (5 na BZM)	
Ricklefs, Robert E. 2010. A economia da natureza. 6ª. Ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro. (20 na BZM)	
Begon, Michael. 2007. Ecologia, de indivíduos a ecossistemas. Artmed. Porto Alegre. (29 na BZM)	
Townsend, Colin R; Begon, Michael; Harper, John L. 2010. Fundamentos em ecologia. Artmed. Porto Alegre. . (29 na BZM)	
MAZOYER, M. & ROUDART, L. 2008. História das Agriculturas no Mundo, do Neolítico à Crise Contemporânea. Ed. Unesp São Paulo.	
( <a href="http://w3.ufsm.br/gpet/files/Historia%20das%20agriculturas%20no%20mundo%20-%20Mazoyer%20e%20Roudart.pdf">http://w3.ufsm.br/gpet/files/Historia%20das%20agriculturas%20no%20mundo%20-%20Mazoyer%20e%20Roudart.pdf</a> )	
ALTIERI, M.A. 1999. Agroecologia: Bases científicas para una agricultura sustentable. Editorial Nordan-Comunidad. ( <a href="http://agroeco.org/wp-content/uploads/2010/10/Libro-Agroecologia.pdf">http://agroeco.org/wp-content/uploads/2010/10/Libro-Agroecologia.pdf</a> ).	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

Natal, 08 de junho de 2017

(Local)

  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculo do Componente Curricular

Dr. Alexandre Fátigas de Souza  
Depto. Ecologia

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)  
**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO:  
DEPARTAMENTO DE FUNDAMENTOS E POLÍTICAS DA EDUCAÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: FPE0087  
NOME: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS  
MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:  
 Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR:

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Integradora de Formação
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA	45			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	15			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA				-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA				-	-	-			-
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA	-	-	-						
CARGA HORÁRIA TOTAL	60								
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

*am*

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
(EDU0087 OU EDE0200 OU LET0568)	
EDU0087	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS
EDE0200	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS
LET0568	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Conteúdos gerais para a comunicação básica com surdos utilizando a língua da modalidade visual e gestual da Comunidade Surda, a Língua Brasileira de Sinais (Libras), voltados para a prática docente na escola. Noções básicas Aspectos históricos, culturais do sujeito surdo e seus reflexos na atuação do professor do ensino fundamental e médio. Legislação relacionada às especificidades do sujeito surdo e à sua escolarização.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
<p>[1] BRASIL. Secretaria de Educação Especial. Programa de Capacitação de Recursos Humanos do Ensino Fundamental - Língua Brasileira de Sinais, Vol. I, II e III. Brasília, 1998.</p> <p>[2] BRITO, Lucinda Ferreira. Por uma Gramática de Língua de Sinais. Rio de Janeiro: Babel, 1993. LIBRAS em Contexto: Curso Básico. Rio de Janeiro: FENEIS, 1997.</p> <p>[3] QUADROS, Ronice M. Educação de Surdos: A Aquisição da Linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.</p> <p>[4] PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. Superintendência de Educação. Departamento de Educação Especial. Aspectos Linguísticos da Língua Brasileira de Sinais. Curitiba: SEED/SUED/DEE, 1998.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
<p>[1] BRASIL. Secretaria de Educação Especial. Programa de Capacitação de Recursos Humanos do Ensino Fundamental - Língua Brasileira de Sinais, Vol. I, II e III. Brasília, 1998.</p> <p>[2] BRITO, Lucinda Ferreira. Por uma Gramática de Língua de Sinais. Rio de Janeiro: Babel, 1993. LIBRAS em Contexto: Curso Básico. Rio de Janeiro: FENEIS, 1997.</p> <p>[3] Dicionário Digital da Língua Brasileira de Sinais. Ministério da Educação.</p> <p>[4] Secretaria de Educação Especial, Instituto Nacional de Educação de Surdo - INES.</p> <p>[5] Dicionário de LIBRAS Ilustrado. Governo do Estado de São Paulo.</p>	

ahf

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: Nutrição
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

Natal, 31 de Janeiro de 2019

  
Adir Luiz Ferrelra  
Chefe do Departamento de  
Fundamentos e Políticas de Educação  
Mat.: 925826

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE FUNDAMENTOS E POLÍTICAS DA EDUCAÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: FPE0680

NOME: FUNDAMENTOS SÓCIO-FILOSÓFICOS DA EDUCAÇÃO

MODALIDADE DE OFERTA: ( X ) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

( X ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
( ) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
( ) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Integradora de Formação
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA	60			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA				-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA				-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA				-	-	-			-
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA	-	-	-						
CARGA HORÁRIA TOTAL	60								
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

at

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
	(EDU0680 OU EDU0001)
EDU0680	FUNDAMENTOS SOCIO FILOSOFICOS DA EDUCAÇÃO
EDU0001	INTRODUCAO A EDUCACAO

EMENTA / DESCRIÇÃO	
A relação Educação Sociedade numa perspectiva histórica, abordando as principais concepções teóricas. A política educacional brasileira com ênfase nas diretrizes para as últimas décadas.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
<p>[1] BRANDÃO, Carlos Rodrigues. <b>O que e educação</b>. 26. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991. 116p. (Coleção primeiros passos, 20) ISBN: 8511010203.</p> <p>[2] LOPES, Eliane Marta Teixeira; FARIA FILHO, Luciano Mendes de; VEIGA, Cynthia Greive. <b>500 anos de educação no Brasil</b>. 5. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2011. 606 p. (Historial, 6) ISBN: 9788586853616.</p> <p>[3] CAMBI, Franco. <b>História da pedagogia</b>. São Paulo: Ed. da UNESP, 1999. 701p. (Encyclopaideia) ISBN: 8571392609.</p> <p>[4] MORIN, Edgar; JACOBINA, Eloa. <b>A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento</b>. 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001. 128 p. ISBN: 852860764.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
<p>[1] BRANDÃO, Carlos Rodrigues. <b>O que e educação</b>. 26. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991. 116p. (Coleção primeiros passos, 20) ISBN: 8511010203.</p> <p>[2] LOPES, Eliane Marta Teixeira; FARIA FILHO, Luciano Mendes de; VEIGA, Cynthia Greive. <b>500 anos de educação no Brasil</b>. 5. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2011. 606 p. (Historial, 6) ISBN: 9788586853616.</p> <p>[3] CAMBI, Franco. <b>História da pedagogia</b>. São Paulo: Ed. da UNESP, 1999. 701p. (Encyclopaideia) ISBN: 8571392609.</p> <p>[4] MORIN, Edgar; JACOBINA, Eloa. <b>A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento</b>. 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001. 128 p. ISBN: 852860764.</p> <p>[5] MORIN, Edgar. <b>Os sete saberes necessários a educação do futuro</b>. 4. ed. São Paulo: UNESCO, 2001. 118 p. ISBN: 9788524907418.</p> <p>[6] GADOTTI, Moacir. <b>História das idéias pedagógicas</b>. 8. ed. São Paulo, SP: Ática, 2005. 319 p. (Série educação) ISBN: 85080443649788508044368.</p> <p>[7] SAVIANI, Dermeval. <b>História das idéias pedagógicas no Brasil</b>. Campinas, SP: Autores Associados, 2007. xviii, 472 p. (Memória da educação) ISBN: 9788574962009.</p>	

aj

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: Nutrição
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

Natal, 31 de Janeiro de 2019  
(Local)

  
Adir Luiz Ferrêira  
Chefe do Departamento de  
Fundamentos e Políticas da Educação  
Mat.: 926826

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

**CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO:** DEPARTAMENTO DE PRÁTICAS EDUCACIONAIS E CURRÍCULO

**CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:** PEC0501

**NOME:** TECNOLOGIAS EDUCACIONAIS E ELABORAÇÃO DE MATERIAIS DIDÁTICOS

**MODALIDADE DE OFERTA:**  Presencial  A Distância

**TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:**

Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

**CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR:** 60h

**ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:**

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Trabalho com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Trabalho com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	60h			-	-				-	
Carga Horária PRÁTICA	-			-	-				-	
Carga Horária A DISTÂNCIA	-			-	-				-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL	60h									
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-	

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
EDU0501	TECNOLOGIAS EDUCACIONAIS E ELABORAÇÃO DE MATERIAIS DIDÁTICOS
PEC1005	TECNOLOGIAS E MATERIAIS DIDÁTICOS

EMENTA / DESCRIÇÃO	
As teorias da comunicação; as relações dos meios de comunicação e informação com a educação. Os Meios: seu suporte físico e sua linguagem. Os usos dos Meios no ensino e na produção de materiais didáticos.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
AMBROSE, G.; HARRIS, P.: <b>Fundamentos de Design Criativo</b> . Porto Alegre: Bookman, 2013.	
BALTAZ, Marcos. <b>Rádio Escolar: uma experiência de letramento midiático</b> . Campinas: Editora Cortez, 2012	
BELSÁRIO, A. O material didático na educação a distância e a constituição de propostas interativas. In: SILVA, M. (Org.). <b>Educação online</b> . São Paulo: Loyola, 2003. p. 135-146.	
BRAGA, Denise Bertoli. <b>Ambientes Digitais: reflexões teóricas e práticas</b> . Campinas: Editora Cortez, 2013.	
FIORENTINI, L. M. R. A perspectiva dialógica nos textos educativos. In: FIORENTINI, L. M. R.; MORAES, R. A. (Org.). <b>Linguagens e Interatividade</b> . Rio de Janeiro: DP&A, 2003.	
FILATRO, Andrea; CAIRO, Sabrina. <b>Produção de conteúdos educacionais</b> . São Paulo: Saraiva, 2015.	
FILATRO, A.: <b>Design instrucional contextualizado: educação e tecnologia</b> . São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2004.	
GUTIÉRREZ, F.; FRIETO, D. <b>A mediação pedagógica: educação a distância alternativa</b> . São Paulo: Cortez; Instituto Paulo Freire, 1994.	
INSTITUTO EDUCADIGITAL. <b>Design Thinking para Educadores</b> . IDEO, 2010. Disponível em: <a href="http://www.dtparaeducadores.org.br/site/material/">http://www.dtparaeducadores.org.br/site/material/</a>	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
HAGUELAUER, C.J. et al. <b>Portais de informação e comunidades virtuais de aprendizagem: o caso do Portal Dinos Virtuais</b> . Revista EducaOnline. Rio de Janeiro, v. 3, n. 3, set./dez. 2007.	
KENSIL, Vani Moreira. <b>Design instrucional para cursos on-line</b> . São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.	
PIFARDI, Marta de Araújo. <b>A cultura dos links: conjunção e conexão nas redes</b> . Revista FAMECOS, Porto Alegre, n. 32, p. 17-22, abr. 2007.	
RECUERO, Raquel da Cunha. <b>Redes sociais na internet</b> . Porto Alegre: Sulina, 2009. 191 p.	
PRETTO, Nelson; Sandra Tosta (organizadores). <b>Do MEB à WEB – o rádio na educação</b> . Belo Horizonte: Editora Autêntica, 2010.	
PORTUGAL, C. <b>Design, Educação e Tecnologia</b> . Rio de Janeiro, Rio Books, 2013.	
PREECE, J., ROGERS, Y., SHARP, H. <b>Design de interação: além da interação homem-computador</b> . Porto Alegre: Bookman, 2006.	
SANTAELLA, Lucia. <b>Redes sociais digitais, a cognição conectiva do Twitter</b> . São Paulo: Paulus, 2010.	
SHALIN, Angela. <b>Educomunicação: reflexões e princípios</b> . Rio de Janeiro: Mauad, 2002. 128 p.	
TEIVE, Gladys Mary Ghizoni. <b>Currículo em rede: entre o global e o local</b> . Congresso de Educação Básica: aprendizagem e currículo (COEB). Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, 2012.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input type="checkbox"/> Obrigatório <input checked="" type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> Opcativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Netel, 22 de maio de 2020

  
 Alexandre Aguiar  
 Chefe do Departamento de Práticas Educacionais e Currículo - DPEC  
 Matr. 1996620



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE PSICOLOGIA

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: PSI0093

NOME: PSICOLOGIA PARA NUTRIÇÃO

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	45h	-	-	-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	45h	-	-						
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS

CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

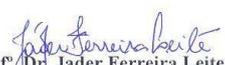
EMENTA / DESCRIÇÃO
<p>Estudo da estrutura e dinamismo do comportamento humano: Percepção, Motivação, Aprendizagem, Emoção, Desenvolvimento, Personalidade, Conflito e Ajustamento. Saúde e Doença Mental: a questão da normalidade. A dimensão social da identidade individual, aspectos sócio-antropológicos da construção do psicológico. A dimensão psicológica da identidade social. Processos de grupo: cooperação, competição, coesão e conformismo. Psicologia aplicada à Nutrição: imagem corporal, obesidade, transtornos alimentares, somatizações alimentares, relação profissional-paciente e adesão às dietas.</p>

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>Bock, A.M.B., Furtado, O. E Teixeira, M.L. (1996). Psicologias. Uma Introdução ao estudo de psicologia. Saraiva.</p> <p>Braghirolli, EM., et al. (2009) Psicologia Geral. Editora Vozes. Porto Alegre – RJ Busse, S.R. Anorexia, bulimia e obesidade. Barueri: Manole, 2004. 366 p.</p> <p>Huffman, K.; Vernoy, M. e Vernoy, J. (2003) Psicologia. São Paulo. Atlas.</p> <p>Organização Mundial de saúde (1993) Classificação de transtornos mentais e de comportamento da CID-10. Diretrizes clínicas e diagnósticas. . Artes Médicas.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>CAMON, V. A. A.; CHITTONI, H. B.; NICOLETTI, E. A. O Doente, a Psicologia e o Hospital. São Paulo: Pioneira, 1989.</p> <p>CARDELLA, B. H. P O Amor na Relação Terapêutica, São Paulo: Sumus, 1994.</p> <p>CARVALHO, M. M. Introdução à Psicologia. São Paulo: Editora Psyll, 1994.</p> <p>DALLY, P. HARRINGTON, H. Psicologia e Psiquiatria na Enfermagem. São Paulo: EPU – Editora Pedagógica Universitária, 2005.</p> <p>DETHLEFSEN, T. DAHLKE, R. A Doença com o Caminho. São Paulo; Editora Cultrix, 2000.</p> <p>FARAH, O. G. D. SÁ, A. C. Psicologia Aplicada a Enfermagem. São Paulo: Editora Manole, 2008.</p> <p>HOWARD, R. LEWIS, M. E. Fenômenos Psicossomáticos. Rio de Janeiro: José Olympio, 1993.</p> <p>KOVACS, M. J. Morte e Desenvolvimento Humano. São Paulo: Casa do Psicólogo, 1989.</p>

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: Nutrição
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---
<p>RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:</p> <p>( ) Obrigatório (x) Optativo ( ) Complementar</p>

Natal, 14 de outubro de 2019.

  
**Prof. Dr. Jader Ferreira Leite**  
 Chefe do Departamento de Psicologia  
 Mat. 1744558

DK

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO:

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: QUI1004

NOME: PRINCÍPIOS DE QUÍMICA ORGÂNICA BIOLÓGICA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						
			Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma	
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	60			-	-				-
Carga Horária PRÁTICA				-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						-
Carga Horária TOTAL	60								-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
1. Conceitos Gerais: Estrutura atômica. Orbitais atômicos. Hibridização. Orbitais moleculares e ligações químicas.	
2. Estereoisomeria: Quiralidade. Enantiômeros e Diastereoisômeros. Compostos com mais de um carbono quiral. Atividade óptica.	
3. Análise conformacional em sistemas acíclicos e cíclicos; conformêmeros; projeções de Newman;	
4. Relação entre estrutura química e propriedades físicas - forças intermoleculares: interações ion-ion, ion-dipolo, dipolo-dipolo e de Van der Waals	
5. Acidez e basicidade de compostos orgânicos: Equilíbrio ácido-base; $K_a$ e $pK_a$ ; efeitos de estabilização de ácidos e bases conjugados (indutivo, ressonância e solvente)	
6. Grupos funcionais formados por ligações simples: Álcoois, fenóis e éteres. Compostos de enxofre. Aminas.	
7. Grupos funcionais formados por ligações duplas: Aldeídos e cetonas, Ácidos carboxílicos. Derivados de ácidos carboxílicos.	
8. Estrutura, classificação e propriedades químicas de biomoléculas: Aminoácidos e peptídeos. Carboidratos. Lipídeos.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solomons, T.W.G. Química Orgânica, Livros Técnicos e Científicos, Rio de Janeiro, 1996.</li> <li>• Bettelheim, F.A.; Brown, W.H.; Campbell, M.K.; Farrell, S.O. Introdução à Química Geral, Orgânica e Bioquímica, Editora Cengage Learning, 9a edição, Rio de Janeiro, 2012.</li> <li>• Bruice, P.Y. Química Orgânica. 4.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.p. A-6 3.</li> </ul>

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- Clayden, J.; Greeves, N.; Warren, S.; Wothers, P. Organic Chemistry, Oxford University Press, 1st Ed., New York, 2001.

**CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO**

NOME DO CURSO: Nutrição

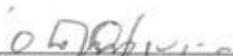
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: ---

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

 Obrigatório  Optativo  Complementar

Natal, 05 de Maio de 2017



---

OTOM ANSELMO DE OLIVEIRA  
DIRETOR DO INSTITUTO DE QUÍMICA



Portal do Docente

 UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
 SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES ACADÊMICAS

EMITIDO EM 05/05/2017 08:52


**VISUALIZAR COMPROVANTE DE SOLICITAÇÃO DE CADASTRO DE COMPONENTE CURRICULAR**
**Tipo do Componente Curricular:** DISCIPLINA

**Unidade Responsável:** INSTITUTO DE QUÍMICA

**Código:** QUI1004

**Nome:** PRINCIPIOS DE QUÍMICA ORGÂNICA BIOLÓGICA

**Ativo:** Não

**Carga Horária Teórica:** 60 hrs.

**Carga Horária Prática:** 0 hrs.

**Carga Horária Ead:** 0 hrs.

**Carga Horária Total:** 60 hrs.

**Matriculável On-Line:** Sim

**Horário Flexível da Turma:** Não

**Horário Flexível do Docente:** Sim

**Pode Criar Turma Sem Solicitação:** Não

**Exige Horário:** Sim

**Núm. Máximo de Docentes na Turma:** 1

**Modalidade de Educação:** Presencial

**Quantidade de Avaliações:** 3

**Ementa/Descrição:** 1. Conceitos Gerais: Estrutura atômica. Orbitais atômicos. Hibridização. Orbitais moleculares e ligações químicas. 2. Estereoisomeria: Quiralidade. Enantiômeros e Diastereoisômeros. Compostos com mais de um carbono quiral. Atividade óptica. 3. Análise conformacional em sistemas acíclicos e cíclicos; conformeros; projeções de Newman; 4. Relação entre estrutura química e propriedades físicas - forças intermoleculares: interações ion-ion, ion-dipolo, dipolo-dipolo e de Van der Waals 5. Acidez e basicidade de compostos orgânicos: Equilíbrio ácido-base;  $K_a$  e  $pK_a$ ; efeitos de estabilização de ácidos e bases conjugados (indutivo, ressonância e solvente) 6. Grupos funcionais formados por ligações simples: Álcoois, fenóis e éteres. Compostos de enxofre. Aminas. 7. Grupos funcionais formados por ligações duplas: Aldeídos e cetonas. Ácidos carboxílicos. Derivados de ácidos carboxílicos. 8. Estrutura, classificação e propriedades químicas de biomoléculas: Aminoácidos e peptídeos. Carboidratos. Lipídeos.

  
 \_\_\_\_\_  
 Chefe de Departamento  
 INSTITUTO DE QUÍMICA

APÊNDICE 02 – CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES

**COMPONENTES OBRIGATORIOS**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE BIOLOGIA CELULAR E GENÉTICA

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DBG 0009  
NOME: Genética para Nutrição  
MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:  
 Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:										
PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA	45	-	-	-	-	-	-	-	-	
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	15	-	-	-	-	-	-	-	-	
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
CARGA HORÁRIA DE À DISTÂNCIA PRÁTICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária TOTAL	60	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-	

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Mecanismos genéticos e a sua relação com a área de nutrição. Caracterização da estrutura e função dos ácidos nucleicos e proteínas RO contexto de sua organização genômica e aplicações na genética forense e nutricional. Nutrigenômica, Nutrigenética e Epigenética para a compreensão dos diferentes meios de interação entre genes e dieta e como eles podem contribuir para o alcance do bem-estar e a prevenção das doenças nutricionais. Biotecnologia e Engenharia genética dos alimentos transgênicos. Estudos dos princípios mendelianos e Padrões de Herança Monogênicos autossômicos e ligados ao sexo associados a situações que envolvam as leis de Mendel bem como a sua importância para a compreensão das doenças metabólicas. Gênese das doenças Poligênicas e Multifatoriais como a base genética dos mecanismos associados aos distúrbios obsessivos-compulsivos, bulimia, anorexia nervosa, doença celíaca, intolerâncias, obesidade e diabetes. Interações possíveis entre os poligenes na variação quantitativa, e o reconhecimento dos fatores ambientais na contribuição para a variação fenotípica nas populações. Dinâmica dos genes nas populações, fatores que alteram as frequências gênicas e genotípicas, bem como a aplicação do modelo de Hardy-Weinberg para a compreensão da genética de populações e a sua aplicação no estudo de várias doenças, inclusive as nutricionais.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. NUSSBAUM, R. I.; MCINNES, R. R.; WILLARD, H. F. Thompson &amp; Thompson: Genética Médica. Ed. Elsevier, 8ª Edição, Rio de Janeiro, 2016.</li> <li>2. STRACHAN, T. e READ, A. Genética Molecular Humana. 4ª Ed. 2014.</li> <li>3. PIMENTEL, MARCIA; REBOUÇAS, CINTIA SANTOS E GALO, CLAUDIA. Genética Essencial - Guanabara Koogan, 2013.</li> </ol>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GRIFFITHS, A. J. F.; MILLER, J. R.; SUZUKI, D. T.; LEWONTIN, R. C.; GELBART, W. M. Introdução à Genética. Ed. Gen, 11 a. Ed, 2016.</li> <li>2. PIERCE, 8. Genética um enfoque conceitual. 5a ed. Rio de Janeiro, 2016.</li> <li>3. ROBINSON, W. M. e BORGES-OSÓRIO, M. R. Genética para Odontologia. ArtMed. 1a. Ed. 2006.</li> <li>4. BORGES-OSÓRIO, MARIA REGINA; ROBINSON, WANYCE MIRIAM Genética Humana - 3a Ed. 2013.</li> </ol>	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: Nutrição	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 01	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
( x ) Obrigatório ( ) Optativo ( ) Complementar	

Natal, 14 de novembro de 2019

Departamento de Biologia Celular e Genética

Daniella R. A. Martins Salha

Chefe

Matr. 1714243

*Daniella R. A. Martins Salha*

---

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica  
de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE SAÚDE COLETIVA

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DSC0090

NOME: SAÚDE E CIDADANIA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60H

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Integradora de Formação
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA	30			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	30			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA	-			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA	-			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA	-			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO CURRICULAR	60*			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA TOTAL	60			-	-	-			-

*duplato*

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
	NÃO SE APLICA

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
	NÃO SE APLICA

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DSC0003	SAÚDE E CIDADANIA
DSC0010	SAÚDE E CIDADANIA

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Determinantes sociais em saúde e sua relação com o território; relações entre saúde e cidadania; dimensões do cuidado e suas implicações com o trabalho em equipe; educação popular em saúde e as tecnologias da comunicação; lideranças locais e sua importância para melhoria da qualidade de vida das comunidades; planejamento de ações para a comunidade com base em diagnósticos situacionais.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
Gariglio MT. O Cuidado em saúde. In: Minas Gerais, Escola de Saúde Pública do Estado de Minas Gerais, Oficinas de qualificação da atenção primária à saúde em Belo Horizonte: Oficina 2- Atenção centrada na pessoa. Belo Horizonte: ESPMG; 2012.	
MEDEIROS JUNIOR, Antônio; LIBERALINO, Francisca Nazaré; COSTA, Nilma Dias Leão (Orgs). Caminhos da tutoria e aprendizagem em Saúde e Cidadania. Natal:RN: EDUFRRN, 2011.	
PIANCASTELLI, Carlos Haroldo; FARIA, Horacio Pereira de; SILVEIRA, Marília Resende da. O trabalho em equipe. P.45-50. Disponível em: <a href="https://www.nescon.medicina.ufmg.br/biblioteca/registro/O_trabalho_em_equipe/51">https://www.nescon.medicina.ufmg.br/biblioteca/registro/O_trabalho_em_equipe/51</a>	
SARTI, Cynthia A. Porque usar técnicas etnográficas no mapeamento. Disponível em: <a href="http://www.projetoquixote.epm.br/livro.doc">www.projetoquixote.epm.br/livro.doc</a> .	
VILAR, Rosana Lúcia Alves de. Saúde e Cidadania. Natal, [1994] 3 f. apostilha	
Badziak RPF, Moura VEV. Determinantes sociais da saúde: um conceito para efetivação do direito à saúde. R. Saúde Públ. Santa Cat. 2010; 3(1): 69-79.	
Borges RCO, Pinheiro DRC. RELACIONAMENTO DA LIDERANÇA COMUNITÁRIA COM O PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO LOCAL. Disponível em: <a href="http://www.uece.br/mag/dmdocuments/ricardo.pdf">http://www.uece.br/mag/dmdocuments/ricardo.pdf</a>	
VASCONCELOS, Eymard M. Redefinindo as práticas de Saúde a partir de experiências de Educação Popular nos serviços de saúde. Botucatu: Interface, v. 5, n.1, 2001. Disponível em: <a href="http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S1414-32832001000100009">http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S1414-32832001000100009</a> .	

*Handwritten signature*

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

Cecílio LCO. Uma sistematização e discussão de tecnologias leves de planejamento estratégico aplicada ao setor governamental. In: Merhy EE, Onocko R (Org.). Agir em saúde: um desafio para o público. São Paulo: Hucitec, 1997. p. 151-167.

Equipamentos comunitários. Disponível em: <http://www.ebanataw.com.br/roberto/ong/equipamento.htm>

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. O Trabalho do Agente Comunitário de Saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2009.

BUSS, Paulo M; PELLEGRINI FILHO, Alberto. A Saúde e seus Determinantes Sociais. Physis: Rev. Saúde Coletiva, v. 17, n. 1, p. 77-93, 2007.

Disponível em: [http://www.uff.br/coletiva1/DETERMINANTES\\_SOCIAIS\\_E\\_SAUDE.pdf](http://www.uff.br/coletiva1/DETERMINANTES_SOCIAIS_E_SAUDE.pdf).

CARVALHO, Antonio Ivo; GOULART, Flávio A. de Andrade. Gestão de Saúde: curso de aperfeiçoamento para dirigentes municipais de saúde: programa e educação à distância. Rio de Janeiro: Fiocruz; Brasília: UNB. 1998. v.1. 157 p. Módulo I, p.35-57.

PINSKY, Jaime & PINSKY, C. Bassanezi (Orgs.) História da Cidadania. São Paulo: Contexto, 2003

SALAZAR, Andréa; RODRIGUES, Karina Grou; SILVER, Lynn; SCHEFFER, Mário. (Orgs.). O SUS pode ser seu melhor plano. Disponível em: [www.idec.org.br](http://www.idec.org.br).

MANZINE COVRE, Maria de Lourdes. O que é cidadania. São Paulo: Brasiliense, 2002 (Coleção Primeiros Passos).

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2006 (Coleção Leitura).

**Videos:**

- Milton Santos - Por uma outra globalização - Editado para fins didáticos. Disponível em:

<https://www.youtube.com/watch?v=KZIJQvy-sFw>

-Ministério da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina. Curso de Especialização em Saúde da Família-modalidade à Distância UNA-SUS: Processo de trabalho das equipes de Saúde da Família e planejamento em Saúde. Disponível em: [www.youtube.com/watch?v=IEgBDJdeBMg](http://www.youtube.com/watch?v=IEgBDJdeBMg). Acesso: 01 set. 2013. (SACI)

-Agentes em ação: Quem é o agente? Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Kj78nTdGZDs>

-Agentes em ação: Mapeamento, desenhando a sua área. Disponível em:

[https://www.youtube.com/watch?v=9fNLZp4r\\_40](https://www.youtube.com/watch?v=9fNLZp4r_40)

**CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO**

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 01

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

( x ) Obrigatório ( ) Optativo ( ) Complementar

matual \_\_\_\_\_, 27 de Fevereiro de 2019  
(Local)

Elvina Dias Leão Costa  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

Elvina Dias Leão Costa  
MAT. SIAPE 347772  
Chefe do DSC

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO DE BIOCÊNCIAS / DEPARTAMENTO DE MORFOLOGIA

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: MOR0004

NOME: ANATOMIA IV

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial     A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina                        | <input type="checkbox"/> Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)    |
| <input type="checkbox"/> Módulo                                       | <input type="checkbox"/> Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual) |
| <input type="checkbox"/> Bloco  | <input type="checkbox"/> Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)                 |
| <input type="checkbox"/> Estágio (Atividade de Orientação Individual) | <input type="checkbox"/> Atividade Autônoma   |
| <input type="checkbox"/> Estágio (Atividade Coletiva)                 |   |

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60 h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	30 h								
Carga Horária PRÁTICA	30 h								
Carga Horária À DISTÂNCIA									
Carga Horária de NÃO AULA									
Carga Horária TOTAL	60 h								
Carga Horária de Orientação Discente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
MOR0026	ANATOMIA XV
MOR0005	ANATOMIA V
MOR0048	ANATOMIA HUMANA PARA O CURSO DE FARMACIA

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Conhecimentos morfológicos do corpo humano em um estudo macroscópico dos diversos órgãos e elementos anatômicos, capacitando os alunos para o aprendizado da morfologia e estrutura humana.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
01. DANGELO, J.G. ; FATTINI, C.A. <b>Anatomia básica dos sistemas orgânicos</b> . 2ª Ed. Rio de Janeiro São Paulo: Atheneu, 2009, 493 p.	
02. MACHADO, A. <b>Neuroanatomia funcional</b> . 3ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2014. 344 p.	
03. NETTER, F.H.; HHANSEN, J. T. <b>Atlas de anatomia humana</b> . 3ª. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 542 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
01. CASTRO, S.V. <b>Anatomia fundamental</b> . 3ª Ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1985. 586 p.	
02. DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. <b>Anatomia humana sistêmica e segmentar</b> . 3ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 757 p.	
03. MARTINI, F. H.; TIMMONS, M. J.; TALLITSCH, R.B. <b>Anatomia humana</b> . 6ª. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2009, 870 p.	
04. SOBOTTA, J. <b>Atlas de anatomia humana</b> . 22ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 2 v.	
05. TORTORA, G. J. & DERRICKSON, B. <b>Princípios de anatomia e fisiologia</b> . 14ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 1201 p.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 01	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Natal (RN), 12 de junho de 2017

*Christina S. Camillo*

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente

Curricular  
 Profa. Christina da Silva Camillo  
 Chefe do Departamento de Morfologia  
 Módulo 450796



PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
MOR0023	HISTOLOGIA III

EMENTA / DESCRIÇÃO	
A Disciplina de Histologia condicionará o aluno de Nutrição a uma formação básica em nível microscópico dos tecidos fundamentais e dos sistemas, permitindo identificar características morfológicas dos tecidos, relacionando com a função, aplicando a situações prática vivenciadas por profissionais da nutrição e capacita o aluno a uma melhor compreensão e aprendizado das disciplinas correlatas e aquelas para as quais a Histologia é pré-requisito	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Histologia básica: texto e atlas. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.	
ROSS, Michael H; PAWLINA, Wojciech. Histologia: texto e atlas, em correlação com a biologia celular e molecular. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.	
<a href="https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/23256">https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/23256</a>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
GARTNER, Leslie P; HIATT, James L.. Atlas colorido de histologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.	
KIERSENBAUM, Abraham L; TRES, Laura L. Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.	
PIZZI, Ramón; FORNÉS, Miguel W. Novo atlas de histologia normal de di Fiore. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.	
GARTNER, Leslie P; HIATT, James L.. Tratado de histologia em cores. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.	
<a href="http://histologiaufrn.blogspot.com.br/">http://histologiaufrn.blogspot.com.br/</a>	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 01	

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:  
 Obrigatório    Optativo    Complementar

Natal (EN) \_\_\_\_\_, 12 de junho de 2017  
(Local)

Christina S. Casillo

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

Profa. Christina da Silva Casillo  
Chefe do Departamento de Morfologia  
Matrícula 4507066

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO DE BIOCÊNCIAS / DEPARTAMENTO DE MORFOLOGIA

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: MOR0086

NOME: EMBRIOLOGIA HUMANA PARA O CURSO DE NUTRIÇÃO

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 30 h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					Atividade Autônoma
			Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	15h							
Carga Horária PRÁTICA	15h							
Carga Horária A DISTÂNCIA								
Carga Horária de NÃO AULA								
Carga Horária TOTAL	30 h							
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)								

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
MOR0041	EMBRIOLOGIA I

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Introdução ao estudo da Embriologia: aspectos históricos e teorias do desenvolvimento; terminologia embriológica; mecanismos de interações celulares durante o desenvolvimento e suas bases genéticas; uso de modelos animais como ferramenta para o estudo do desenvolvimento; aplicações práticas e clínicas da embriologia. Gametogênese: espermatogênese e ovogênese; ciclos reprodutivos feminino e masculino. Período embrionário: fecundação, clivagem e formação do blastocisto; implantação e formação do disco embrionário bilaminar; gastrulação, neurulação e formação do disco embrionário trilaminar; dobramento do embrião e diferenciação dos folhetos embrionários; organogênese; surgimento dos anexos embrionários. Período fetal e anexos embrionários: desenvolvimento e morfogênese do feto; fatores que afetam o desenvolvimento fetal; estrutura da placenta e circulação placentária; diferenciação e funções das membranas extra-fetais. Teratologia: más formações congênitas e fatores teratogênicos. Embriologia especial: desenvolvimento do sistema digestório; células tronco e suas aplicações na terapia celular; nutrição e gestação.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. <b>Embriologia básica</b> . 8.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 347 p.	
MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. <b>Embriologia clínica</b> . 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 540 p.	
SADLER, T. W. <b>Langman: Embriologia Médica</b> . 12.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 324 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
GARCIA, S.M.L.; GARCIA, C.G. <b>Embriologia</b> . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 651 p.	
JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. <b>Histologia básica</b> . 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 556p.	
MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. <b>Embriologia clínica</b> . 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 552 p.	
SADLER, T. W. <b>Langman: Embriologia Médica</b> . 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 330 p.	
SCHOENWOLF, G. C.; BLEYL, S.B.; BRAUER, P.R.; FRANCIS-WEST, P.H. <b>Larsen: Embriologia Humana</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 645 p.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 01
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

Natal (RN)      12 de junho      de 2017  
(Local)

Christina S. Camillo

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

Profa. Christina da Silva Camillo  
Chefe do Departamento de Morfologia  
Matrícula: 4571798

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO  
(11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO /	DEPARTAMENTO /	UNIDADE DE	VINCULAÇÃO: Centro de Biociências /
<u>Departamento de Biologia Celular e Genética</u>			

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: <b>DBG0006</b>
NOME: <b>BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR</b>
MODALIDADE DE OFERTA: <input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:	
<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
<input type="checkbox"/> Módulo	<input type="checkbox"/> Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
<input type="checkbox"/> Bloco	<input type="checkbox"/> Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
<input type="checkbox"/> Estágio (Atividade de Orientação Individual)	<input type="checkbox"/> Atividade Autônoma
<input type="checkbox"/> Estágio (Atividade Coletiva)	

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: <b>60h</b>
--

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:										
PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária <b>TEÓRICA</b>	45h			-	-				-	
Carga Horária <b>PRÁTICA</b>	15h			-	-				-	
Carga Horária <b>À DISTÂNCIA</b>				-	-				-	
Carga Horária de <b>NÃO AULA</b>	-	-	-							
Carga Horária <b>TOTAL</b>	<b>60h</b>									
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-	

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

-	Nada consta
---	-------------

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
-	Nada consta

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DBG 0003	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR
DBG 0013	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Origem e evolução das células. Organização celular e molecular de procariotos e eucariotos. Noções básicas sobre os componentes químicos das células e sua estreita relação com nutrição, manutenção das estruturas celulares e obtenção de energia. Principais métodos de estudo da célula: microscopia, fracionamento celular e análise das suas macromoléculas. Composição e função das membranas. Mecanismos de transporte transmembranar. Organização interna das células: citosol, estrutura e função das diversas organelas (retículo endoplasmático, complexo de Golgi, lisossomos, mitocôndrias, cloroplastos, peroxissomos). Estudo do citoesqueleto e suas funções. Junções intercelulares, adesão celular e matriz extracelular. Sinalização celular e controle do comportamento celular. Núcleo interfásico e nucléolo. Relação de algumas alterações metabólicas com a sinalização celular. Ciclo celular: interfase e divisão celular (mitose e meiose). Falhas no ciclo celular associadas com a biologia da célula tumoral. Processos de diferenciação e morte celular na manutenção e renovação celular/tecidual normal e patológico. Relação dos alimentos, Iármacos e terapias celulares com O controle de doenças metabólicas crônicas e câncer.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José, <i>Biologia Celular e Molecular</i> . 9, ed. Editora: Guanabara Koogan, 2012. 364 p. ISBN: 9788527720786. OBS: 86 UNIDADES DISPONÍVEIS NO ACERVO DA BIBLIOTECA ZILA MAMEDE	
ALBERTS, Bruce; BRAY, Dennis; HOPEKIN, Karen - <i>Fundamentos da Biologia Celular</i> . 3, ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 843 p. ISBN: 9788536324432 OBS: 250 UNIDADES DISPONÍVEIS NO ACERVO DA BIBLIOTECA ZILA MAMEDE	
LODISH, Harvey, <i>Biologia Celular e Molecular</i> . 4, ed., Porto Alegre: Artmed, 2002. 1054 p. ISBN: 8536305355. OBS: 16 UNIDADES DISPONÍVEIS NO ACERVO DA BIBLIOTECA ZILA MAMEDE	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
ALBERTS, Bruce; VANZ, Ana Leticia de Souza, <i>Biologia Molecular da Célula</i> . 5, ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. xvi, 1268 p. ISBN: 9788536320663. OBS: 125 UNIDADES DISPONÍVEIS NO ACERVO DA BIBLIOTECA ZILA MAMEDE	
ROBERTIS, E. D, P, & HIB, J, <i>Biologia Celular e Molecular</i> . 10ª Ed. Editora Guanabara Koogan S, A" 2014. 363 p. ISBN: 978-85-277-2363-3, OBS: NÃO DISPONÍVEIS NO ACERVO DA BIBLIOTECA ZILA MAMEDE	
COOPER, Geoffrey M.; HAUSMAN, Robert E.. <i>A célula: uma abordagem molecular</i> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. xxiv, 716 p. ISBN: 9788536308838. OBS: 48 UNIDADES DISPONÍVEIS NO ACERVO DA BIBLIOTECA ZILA MAMEDE	
Artigos Científicos específicos para o interesse do curso de Nutrição obtidos em: <a href="http://www.scielo.org/br/index.php?lang=pt">http://www.scielo.org/br/index.php?lang=pt</a> <a href="http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/">http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/</a>	

Pub Med Central® (PMC) is a free full-text archive of biomedical and life sciences journal literature at the U.S. National Institutes of Health's National Library of Medicine  
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>. PubMed comprises more than 25 million citations for biomedical literature from MEDLINE, life science journals, and online books. Citations may include links to full-text content from PubMed Central and publisher web sites.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 5
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 1
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

Departamento de Biologia Celular e Genética  
 Daniella R. A. Martins Salha  
 Chefe  
 Matr. 1714243

Natal, 14 de novembro de 2019

*Daniella R. A. Martins Salha*

Professora Daniella Regina Arantes Martins Salha  
 Chefe de Departamento

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO : CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1093

NOME: PROCESSOS DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO I

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 30h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	24	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária PRÁTICA	-	06	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária TOTAL	-	30	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-	

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NU T0011	ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL
NU T0014	PROCESSOS DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO I

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Aspectos históricos e evolutivos das Ciências da Alimentação e Nutrição no Brasil. Origem e evolução da profissão. Formação do nutricionista. Responsabilidade jurídica. Atribuições (principais e específicos) do Profissional Nutricionista por área de atuação. Ética: bases filosóficas/conceitos e aplicação. Ética, Moral e Direito, Valores e Juízo. Trabalho e Ocupação. Profissionalismo. Deformações Profissionais. Segredo profissional. Deveres profissionais. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista: responsabilidade profissional. Órgãos de fiscalização do exercício profissional. Associações de classe: científica e sindical.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>BRASIL. Lei 8078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.</p> <p>___ Ministério da Educação. RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.</p> <p>___ Lei nº 8234 de 17/9/1991 (D.O.U., 18.09.1981). Regulamenta a Profissão de Nutricionista e determina outras providências.</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 334 (D.O.U. 15/05/2004, Seção I). Código de Ética do Nutricionista. Brasília, 2004 (alterada pela RESOLUÇÃO CFN Nº 541, DE 14 de maio de 2014).</p> <p>___ Resolução CFN Nº 380/05. (D.O.U. 10/01/2006, Seção I) Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências.</p> <p>TUGENDHAT, Ernst. <b>Lições sobre ética</b>. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2007. 406 p.</p> <p>TUGENDHAT, Ernst; LOPEZ, Celso; VICUÑA, Ana María. <b>O livro de Manuel e Camila: diálogos sobre moral</b>. Goiânia: Editora, 2002. 165 p.</p>	
<p><b>COMPLEMENTAR:</b></p> <p>BOFF, Leonardo. Virtudes para um outro mundo possível. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006. 3 v.</p> <p>COSTA, Ediná Alves (Org.). <b>Vigilância sanitária: desvendando o enigma</b>. Salvador, BA: EDUFBA, 2008. 179 p.</p> <p>ECO, Umberto, MARTINI, Carlo Maria. Em que crêem os que não crêem? Tradução de Eliana Aguiar. 7ª Ed. Rio de Janeiro: Editora Record, 2002.</p> <p>FORTES, Paulo A. de C, Zoboli, Elm a L. C. P. Bioética e Saúde Pública. São Paulo: Ed. Loyola, 2003.</p> <p>MORIN, Edgar. Os sete saberes necessários à Educação do Futuro. São Paulo: Cortez ed., 2003.</p> <p>Associação Palas Athena. Valores que não têm preço. Programa de Formação de Educadores em Valores Universais, Ética e Cidadania.</p> <p>RICOEUR, Paul. O Justo. Tradução de Ivone C. Benedetti. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2008. 2 v.</p>	

MORIN, Edgar; SILVA, Catarina Eleonora F. Da; SAWAYA, Jeanne. **Os sete saberes necessários a educação do futuro**. 2. ed. rev. São Paulo: Cortez, 2011. 102 p.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. A ciência da nutrição em trânsito: da nutrição e dietética à nutrigenômica. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 23, n. 6, dez. 2010.

VIANA, Solange Veloso. *Nutrição, Trabalho & Sociedade*. Editora HUCITEC – EDUFBA, São Paulo/Salvador, 1996.

SÍTIO INTERNET: <http://www.cfn.org.br>

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 1
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( x ) Obrigatório    ( ) Optativo    ( ) Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE BIOQUÍMICA.									
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DBQ0049									
<b>NOME: BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO</b>									
MODALIDADE DE OFERTA: <input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> A Distância									
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO: <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual) <input type="checkbox"/> Módulo Individual <input type="checkbox"/> Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual) <input type="checkbox"/> Bloco <input type="checkbox"/> Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva) <input type="checkbox"/> Estágio (Atividade de Orientação Individual) <input type="checkbox"/> Atividade Autônoma <input type="checkbox"/> Estágio (Atividade Coletiva)									
CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 120H									
ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:									
PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
				Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Integradora de Formação
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA	90			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	30			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA				-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA				-	-	-			-
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA	-	-	-						
CARGA HORÁRIA TOTAL	120								
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DBQ0012	BIOQUIMICA XII

EMENTA / DESCRIÇÃO
<p>Estrutura de macromoléculas presentes nos seres vivos e suas funções, incluindo as nutricionais, e reações metabólicas em que estas moléculas estão envolvidas; homeostase energética, necessidades nutricionais e inter-relações metabólicas nela compreendidas; homeostase metabólica, respostas e adaptações metabólicas, impacto dos nutrientes na sua manutenção; efeitos de suplementos nutricionais no contexto da resposta biológica ao exercício e treinamento físico; interações gene-nutriente-exercício; ferramentas tecnológicas atualmente disponíveis, aplicáveis à solução de problemas envolvendo a área de Nutrição; genes cuja expressão é regulada por nutrientes e bases moleculares das diferenças individuais da resposta aos nutrientes.</p>

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
<p>Bibliografia básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. CAMPBELL, Mary K; FARRELL, Shawn O. Bioquímica. São Paulo: Thomson Learning, 2007.</li> <li>2. NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.</li> <li>3. MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007</li> <li>4. VOET, Donald; VOET, Judith G. Bioquímica. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013.</li> </ol>
<p>Bibliografia complementar:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane (Org). Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 1.ed. Barueri, SPo: Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</li> <li>2. DEVLIN, Thomas M. (Coord.). Manual de bioquímica com correlações clínicas. São Paulo: Blucher2011.</li> <li>3. MACEDO, Gabriela Alves. Bioquímica experimental de alimentos. São Paulo SP: Varela, 2005.</li> <li>5. MAUGHAN, Ron J; GLEESON, Michael. As bases bioquímicas do desempenho nos esportes.. Editora Manole, 2013.</li> <li>6. Quantifying Diet for Nutrigenomic Studies :  <a href="https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4354857/">https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4354857/</a>  <a href="https://www.researchgate.net/publication/236636305">https://www.researchgate.net/publication/236636305</a></li> <li>7. Nutrigenetics and Nutrigenomics: Viewpoints on the Current Status and Applications in Nutrition Research and Practice.  <a href="https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3121546/">https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3121546/</a></li> </ol>

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 2
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

Natal, 28 de março de 2019

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

Pr.º Rodrigo Juliano S. Silva  
 Professor Adjunto - DBQ - UFRRN  
 Matr.: 1507794

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO DE BIOCÊNCIAS / DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA										
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DMP0039										
NOME: PARASITOLOGIA PARA NUTRIÇÃO										
MODALIDADE DE OFERTA: ( X ) Presencial ( ) A Distância										
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:										
(X) Disciplina			( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)							
( ) Módulo			( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)							
( ) Bloco			( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)							
( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual)			( ) Atividade Autônoma							
( ) Estágio (Atividade Coletiva)										
CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45 h										
ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:										
PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
				Atividade Acadêmica						
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	30 h									
Carga Horária PRÁTICA	15h									
Carga Horária À DISTÂNCIA										
Carga Horária de NÃO AULA										
Carga Horária TOTAL	45 h									
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)										

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DBG0006	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR
MOR0004	ANATOMIA IV
MOR0023	HISTOLOGIA III
MOR0041	EMBRIOLOGIA I

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DMP0107	PARASITOLOGIA VI

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Conceitos básicos de Parasitologia ressaltando o panorama social do país e sua inter-relação com as doenças parasitárias. Fundamentação do fenômeno de parasitismo que acomete a saúde humana evidenciando os aspectos relevantes da relação parasito-hospedeiro que levam à síndrome anêmico-parasitária bem como helmintoses e protozooses veiculados pela água e alimentos contaminados. Estudo dos principais endemias parasitárias no Brasil abordando sua posição sistemática, morfologia, biologia, relações parasito-hospedeiro-melo ambiente, patogenia, diagnóstico e principalmente os aspectos epidemiológicos, profilaxia e controle.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
1. Rey, Luis. Bases da Parasitologia Médica – 3 ed. 2013.	
2. Cimerman, Benjamin. Cimerman parasitologia humana: e seus fundamentos gerais/ 2 ed – 2005 – 2006.	
3. Walter, Reni Lourdes. Microbiologia, imunologia, parasitologia/ 2. Ed. 2002.	
4. Cimerman, Benjamin. Atlas de Parasitologia : artrópodes, protozoários e helmintos/ 1999	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1. De Carli, Geraldo Atílio. Atlas de diagnóstico em parasitologia humana/ e 2014.	
2. Spicer, W John. Bacteriologia. Micologia e parasitologia clínicas : um texto ilustrado em cores/ e 2002.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 02	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

Natal, 15 de fevereiro de 2019

Janeusa T. de Souto  
 Professora Adjunta  
 Microbiologia e Parasitologia  
 Mat. SIAPE 1340633

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO DE BIOCÊNCIAS / DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DMP0040

NOME: IMUNOLOGIA PARA NUTRIÇÃO

MODALIDADE DE OFERTA: ( X ) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- (X) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 30 h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUMA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
			Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	30 h							
Carga Horária PRÁTICA								
Carga Horária À DISTÂNCIA								
Carga Horária de NÃO AULA								
Carga Horária TOTAL	30 h							
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)								

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DMP0023	IMUNOLOGIA BASICA II

EMENTA / DESCRIÇÃO
Introdução à Imunologia. Imunidade Inata e Adaptativa. Órgãos e Células do Sistema Imune. Antígeno e Anticorpo. Sistema Complemento. Ativação de linfócitos T e B. Mecanismos efetores da imunidade adquirida celular e humoral. Sistema Imune de mucosa. Interação microbiota e o sistema imune. Imunidade às infecções do trato digestório. Doenças relacionadas à resposta imune do intestino.

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: Imunologia Celular e Molecular. Abul K. Abbas/Andrew H. Litchman/Jordan S. Pober. Editora Revinter – Oitava Edição, 2015.  Imunobiologia: O Sistema Imune na saúde e na doença. Charles A. Janeway/Paul Travers/Mark Walport/Mark Shlomchik. Editora Artmed – Oitava Edição, 2015.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 02
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: (X) Obrigatório ( ) Optativo ( ) Complementar

Natal, 15 de fevereiro de 2019

Janeusa T. de Souto  
Chefe do deplo.  
Microbiologia e Parasitologia

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE SAÚDE COLETIVA

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DSC0061  
NOME: BIOESTATÍSTICA  
MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:  
 Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60 horas.

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

CARGA HORÁRIA	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Integradora de Formação	
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA	20			-	-	-				
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	20			-	-	-				
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA	-			-	-	-				
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA	-			-	-	-				
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA	-	-	-							
CARGA HORÁRIA TOTAL	60									

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**PRÉ-REQUISITOS**

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

**CORREQUISITOS**

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

**EQUIVALÊNCIAS**

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DSC0004	BIOESTATÍSTICA
EST0234	ELEMENTOS DE BIOESTATÍSTICA

**EMENTA / DESCRIÇÃO**

Conceitos fundamentais de bioestatística. Fases do trabalho estatístico. Variáveis. Amostragem e tamanho de amostra. Apresentação de dados em tabelas e gráficos. Medidas de tendência central. Medidas de dispersão. Construção de bancos de dados em software estatístico. Análise descritiva em software estatístico. Noções de probabilidade. Distribuições de probabilidade e distribuição normal. Análise de correlação. Análise de regressão linear simples.

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

**BIBLIOGRAFIA**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística. 5ª. Edição. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2016
- PAGANO, M.; GAUVREAU K. Princípios de Bioestatística. São Paulo: Cengage Learning, 2004.
- CALLEGARI-JACQUES, S.M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- CAMPOS, Roseli. Bioestatística: coleta de dados, medidas e análise de resultados. São Paulo: Érica, 2014. 120p.
- GONZALES, MAM; Bioestatística Amigável. 4ª. Edição. Barcelona, ES. ELSEVIER, 2020. 552p.
- JEKEL, J.F; KATZ, D; ELMORE, J.S. Epidemiologia, Bioestatística e Medicina Preventiva. 2ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432p.
- SALSBURG, D. Uma senhora toma chá. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. 288p.
- VIEIRA, S. Estatística básica. 1.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 2
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: (x) Obrigatório ( ) Optativo ( ) Complementar

Natal/RN, 15 de Maio de 2020.



---

Profa. Dra. Tatyana Maria Silva de Souza Rosendo  
Chefe do OSC/UFRRN  
Mat. SIAPE 1974688

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1056

NOME: ASPECTOS SOCIOANTROPOLÓGICOS DA ALIMENTAÇÃO

MODALIDADE DE OFERTA: (x) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- ( ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 (X) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual		Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	45	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	45	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0106	ASPECTOS SÓCIO-ANTROPOLÓGICOS DA ALIMENTAÇÃO HUMANA
NUT1019	ASPECTOS SÓCIOANTROPOLÓGICOS DA ALIMENTAÇÃO

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Conceituação, objetivo e caracterização da alimentação e cultura como campo de estudo. A composição de Sistemas Culturais Alimentares. História da alimentação humana. Formação da culinária brasileira e potiguar a partir das matrizes de influências étnico-raciais. Comensalidade e convivialidade: relações e ritos ao comer. Globalização de sistemas agroalimentares e seus efeitos sobre a Soberania e Segurança Alimentar. Determinantes culturais e sociais da alimentação. Adequação cultural e social na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <p>CASCUDO, Luis da Câmara. <b>História da Alimentação no Brasil</b>. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da USP, 1983. v.2. (1).</p> <p>CONTRERAS, J; ARNAIZ, M. <b>Alimentação, sociedade e cultura</b>. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.</p> <p>FISCHLER, C. <b>El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo</b>. Barcelona: Editorial Anagrama: 1995.</p> <p>POULAIN, Jean-Pierre. <b>Sociologias da alimentação</b>. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.</p> <p>FLANDRIN, Jean Louis, MONTANARI, Massimo (Dir.). <b>História da Alimentação</b>. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b></p> <p>CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. <b>Antropologia e Nutrição: um diálogo possível</b>. Disponível em: <a href="http://books.scielo.org/id/v6rkd">http://books.scielo.org/id/v6rkd</a>.</p> <p>COUNIHAN, C.; VAN ESTERIK, P. <b>Food and culture: a reader</b>. New York: Routledge, 2013.</p> <p>DÓRIA, C.A. <b>Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira</b>. São Paulo: Tres Estrelas, 2014, 280 p.</p> <p>FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. <b>Comer: Alimentação de franceses, outros europeus e americanos</b>. São Paulo: Ed. Senac SP, 2010.</p> <p>FISCHLER, Claude. <b>Selective eating: The Rise, the Meaning and Sense of «Personal Dietary Requirements</b>. Paris: Odile Jacob, 2015.</p> <p>NEVES, W. <b>Um esqueleto incomoda muita gente</b>. Campinas: Ed. Unicamp, 2013.</p> <p>ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA (UNESCO). <b>Resonancias: décimo aniversario de la adopción de la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural</b>. França: UNESCO, 2011.</p> <p>PINTO, Vera Lucia Xavier; MEDEIROS, Michelle. <b>Literatura e alimentação: delicatessen na formação em saúde</b>. Natal: EDUFRN, 2011.</p> <p>POULAIN, Jean-Pierre. <b>Dictionnaire des cultures alimentaires</b>. Paris: PUF, 2012.</p> <p>SOUZA, Marina de Melo e. <b>África e Brasil africano</b>. 2. ed. São Paulo: 2007.</p>

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 2
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

**Mat. Siape 2578592**

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular



PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DBQ0006	Bioquímica VI
DBQ0012	Bioquímica XII
DBQ0049	Bioquímica Aplicada à Nutrição

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DFS0051	Fisiologia Básica
DFS0054	FISIOLOGIA BÁSICA

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p><b>Fisiologia geral:</b> Homeostase e ritmos biológicos, impulso nervoso, sinapse, neurotransmissores e músculos. <b>Função neural:</b> a integração sensitivo-motora, receptores sensoriais, sensibilidade somática e visceral (gustação e olfação), motricidade somática e visceral, emoção, motivação e estresse. <b>Função endócrina:</b> hormônios e seus mecanismos de ação, eixo hipotálamo-hipófise, tireóide e paratireóides, pâncreas endócrino, adrenais e sistemas reprodutivos. <b>Sangue:</b> hemácias, leucócitos e coagulação. <b>Função respiratória:</b> mecânica respiratória, troca de gases e regulação da respiração. <b>Função cardiovascular:</b> o ciclo cardíaco, a excitabilidade do miocárdio, hemodinâmica e controle da pressão arterial a curto e longo prazo. <b>Função renal:</b> Filtração glomerular, reabsorção e secreção tubular, regulação do equilíbrio hidroeletrolítico (osmolaridade, excitabilidade neural e pH) e formação de urina. <b>Função digestória:</b> digestão, absorção e destino dos principais nutrientes e regulação da ingestão de alimentos.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
Referências Básicas:	
Silverthorn, DeeUnglaub. Fisiologia Humana. Uma Abordagem Integrada. Artmed, 2010.	
Gyton, Arthur, C. e Hall, John E. Tratado de Fisiologia Médica. Elsevier, 2011.	
Referências Complementares:	
Rocha, P. N. Hiponatremia: conceitos básicos e abordagem prática. J. Bras. Nefrol, 2011.	
Oliveira, E. S. M. e Aguiar, A. S. Por que o Consumo de Carambola é Proibido Para Pacientes Renais? J Bras. Nefrol, 2015.	
Paula Dias, I. L. Estudo das Alterações da Função Sexual nos Homens Paraplégicos entre 18 e 50 anos com Lesão Medular Traumática Incompleta. Portal Educação, 2014.	
Cortez, C. M. e Silva, D. Implicações do Estresse sobre a Saúde e a Doença Mental. Arquivos Catarinense de Medicina, 2007.	
Lemke, G. M. M. N. e Correia, J. S. C. Tratamento Cirúrgico da Obesidade e a ocorrência da Síndrome de Dumping, Saber Científico- 1, 2008.	

Antão, C. F.; Gallego, R. e Caldeira, J. Complicações Renais da Diabetes Mellitus, Ver Port. Clin. Geral, 2007.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 3º NÍVEL
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( X ) Obrigatório ( ) Optativo ( ) Complementar

Natal / RN, 02 de dezembro de 2019  
(Local)

Denise Maria Lopes Galene  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN  
Profa. Denise M. Lopes Galene  
Professora de Fisiologia - CB  
Sispe 1888478



Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)							-
--	--	--	--	--	--	--	---

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DSC0059	EPIDEMIOLOGIA

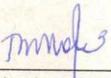
EMENTA / DESCRIÇÃO
Epidemiologia: História, Conceitos e Aplicações. Processo Saúde-Doença. Indicadores Epidemiológicos. Desenhos e análise de estudos epidemiológicos. Epidemiologia das doenças infecciosas e não infecciosas; Epidemiologia Descritiva; Vigilância Epidemiológica.

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ALMEIDA FILHO, N; BARRETO, M L. Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 699 p.</li> <li>2. ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução à Epidemiologia. Rio de Janeiro, Medsi, 2006.</li> <li>3. FLETCHER, R H.; FLETCHER, S W. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 4ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 281 p.</li> <li>4. GREENHALGH, Trisha. Como ler artigos científicos – Fundamentos da Medicina Baseada em Evidências. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 255 p.</li> <li>5. MEDRONHO RA, CARVALHO DM, BLOCH KV, LUIZ RR, WERNECK GL, organizadores. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu; 2009. 685 p.</li> <li>6. PEREIRA, M.G. Epidemiologia- Teoria e Prática. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2008. 583p.</li> <li>7. ROUQUAYROL, M.Z. &amp; GURGEL, M. Epidemiologia &amp; Saúde. Medbook, 7ª ed. Rio de Janeiro, 2013.</li> </ol> <p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. GORDIS, L. Epidemiologia. 4ª Ed. Rio de Janeiro, Revinter, 2010. 372 p.</li> <li>2. FLETCHER, Robert H.; FLETCHER, Suzanne W. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 4ª Ed. São Paulo: Artmed, 2005.</li> <li>3. HULLEY, S B; DUNCAN, M S. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2008. 384 p.</li> </ol>

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 3
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( x ) Obrigatório ( ) Optativo ( ) Complementar

Natal, 10 de Outubro de 2019  
(Local)

  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

Tatyana Maria Silva de Souza Rosende  
Mat. SIAPE 1674688  
Chefe do DSC / UFRN

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)  
**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DMP0130

NOME: MICROBIOLOGIA GERAL PARA NUTRIÇÃO

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
- Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
- Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
- Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma
- Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária <b>TEÓRICA</b>	30h	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária <b>PRÁTICA</b>	15h	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária <b>À DISTÂNCIA</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de <b>NÃO AULA</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária <b>TOTAL</b>	45h	-	-	-	-	-	-	-	-

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

- - - - -

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DBG 0006	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR
DBO 0012	BIOQUÍMICA XII
DMP 0040	IMUNOLOGIA PARA NUTRIÇÃO

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DMP 0041	MICROBIOLOGIA PARA NUTRIÇÃO

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p><b>Teórica (30 h):</b> Fornecer conhecimentos básicos sobre aspectos da microbiologia geral, envolvendo aspectos da bacteriologia, virologia e micologia, além de aspectos relevantes dos processos infecciosos, sejam por bactérias, vírus e fungos, de interesse clínico e epidemiológico, envolvendo a biologia dos microrganismos, principais grupos de importância clínica, patogênese e métodos diagnósticos, assim como prevenção, tratamento e profilaxia.</p> <p><b>Prática (15 h):</b> Aulas práticas e teórico-práticas sobre normas a serem observadas no laboratório de ensino de Microbiologia; materiais e equipamentos utilizados; manobras assépticas; técnicas de coloração simples e diferencial (coloração de Gram); ação de agentes químicos e físicos sobre os micro-organismos; meios para cultivo de bactérias, técnicas de semeadura; contagem de micro-organismos viáveis.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Althertum F, Trabulsi LR. (2015). <b>Microbiologia</b>. 6ª ed. Ed. Atheneu.</li> <li>Murray PR; Rosenthal KS; Pfaller MA (2017). <b>Microbiologia Médica</b>. 8ª ed. Ed. Elsevier, Rio de Janeiro (versão impressa ou digital)</li> <li>Tortora GJ, Funke BR, Case CL. <b>Microbiologia</b>. 12ª ed. ArtMed. 2016.</li> </ol>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARES:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Vernelho AB; Pereira AF, Coelho RRR; Souto-Padrón T (2006). Práticas de Microbiologia. 1 ed. Guanabara- Koogan, Rio de Janeiro.</li> <li>Franco, BDGM; Landgraf, M (2008). Microbiologia dos Alimentos. 1 ed. Guanabara- Koogan, Rio de Janeiro.</li> <li>Santos NSO, Romanos MTV, Wigg MD. Virologia Humana. 3ª Edição. Guanabara Koogan. 2015</li> <li>Jawetz, G; Melnick, JL; Adelbergh, GA (2012). Microbiologia Médica. 26ª ed. Guanabara- Koogan, Rio de Janeiro</li> <li>Vermelho, AB; Bastos, MCF; Sá, MHB (2007). Bacteriologia Geral, Guanabara- Koogan, Rio de Janeiro</li> <li>Vídeos e artigos diversos selecionados no semestre.</li> </ol>	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 3
--

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:
---

<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar
---

\_\_\_\_\_ Natal \_\_\_\_\_, 20 de Novembro de 2019  
(Local)

\_\_\_\_\_  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela  
Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

Janeusa T. de Souto  
Chefe do depto.  
Microbiologia e Parasitologia  
Mat. SIAPE 1346635

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO : CCS / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1057
NOME: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS
MODALIDADE DE OFERTA: <input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:	
<input type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
<input type="checkbox"/> Módulo	<input type="checkbox"/> Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
<input checked="" type="checkbox"/> Bloco	<input type="checkbox"/> Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
<input type="checkbox"/> Estágio (Atividade de Orientação Individual)	<input type="checkbox"/> Atividade Autônoma
<input type="checkbox"/> Estágio (Atividade Coletiva)	

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 120 horas
---

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:									
PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	60h	-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	60h	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-		-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	-	-	120h						
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

DBQ 0049	BIOQUÍMICA APLICADA A NUTRIÇÃO
----------	--------------------------------

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0053	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Bloco</p> <p>Módulo Teórico: NUT1057.1</p> <p>Carga Horária Teórica: 60 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 0 hora</p> <p>Número de Avaliações: 03</p> <p>Ementa: Estudo da composição centesimal dos alimentos levando em consideração o direito do consumidor à informação nutricional visando a alimentação saudável. Estudo das modificações bioquímicas de componentes dos alimentos. Mecanismos das reações de escurecimento enzimático e não enzimático. Mudanças bioquímicas em tecido animal após abate e tecido vegetal pós-colheita. A ética profissional e as fraudes em alimentos com o indicadores da segurança alimentar e nutricional.</p> <p>Módulo Prático: NUT1057.2</p> <p>Carga Horária Teórica: 0 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 60 horas</p> <p>Número de Avaliações: 03</p> <p>Ementa: Análises da composição centesimal de alimentos (umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, fibras e carboidratos) contribuindo com o direito do consumidor a informação nutricional visando a alimentação saudável. Construção da curva padrão para determinação de açúcares. Determinação de açúcares de frutos. Aula prática sobre modificações de pigmentos naturais sob diferentes condições. Métodos de controle do escurecimento enzimático e não enzimático. Análises físico-químicas para caracterização de frutos. Análises para identificar presença de fraudes em alimentos como um problema de saúde pública e indicadores da segurança alimentar e nutricional.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. FENNEMA, O. R. <b>Química de Alimentos de Fennema.</b> 4 ed. Artmed, 2010.	
ORDÓÑEZ, J. A. et al. <b>Tecnología de Alimentos – Componentes dos Alimentos e Processos,</b> vol 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.	
RIBEIRO, E. P. R.; SERAVALLI, E. A. G. <b>Química de Alimentos.</b> São Paulo. 2ª ed. ed. Edgard BlucherLtda, 2007, 184p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de Alimentos – Teoria e Prática.</b> 5ª ed. Viçosa: Imprensa Universitária, 2012, 601p.	
CECCHI, Heloisa Máscia. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.</b> 2ªed.rev. Campinas: Editora Unicamp, 2003.	
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA A. B. <b>Pós-Colheita de Frutos e Hortalças: Fisiologia e Manuseio.</b> 2ª ed. Lavras: ed. UFLA, 2005, 783 p.	
ORDÓÑEZ, J. A. et al. <b>Tecnología de Alimentos – Alimentos de Origem Animal,</b> vol 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.	

SALINAS, Rolando D. Alimentos e Nutrição – Introdução à bromatologia. Porto Alegre: Artmed, 2002.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: Nutrição

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 3

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

Obrigatório     Optativo     Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)  
**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NUT1058**

NOME: **NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I**

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45 HORAS

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	45			-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	0			-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	0			-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	45								

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula  
(preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DBQ 0049	BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO

--	--

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0061	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I
NUT0041	NUTRICAÇÃO HUMANA

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Aspectos conceituais e princípios básicos da alimentação e nutrição. Micronutrientes: características bioquímicas; importância biológica; metabolismo (absorção, transporte, armazenamento e excreção); biodisponibilidade; recomendação de ingestão; deficiência e toxicidade. Fontes alimentares. Compostos bioativos de interesse da Nutrição.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4ª edição Atualizada e Ampliada. São Paulo: Manole, 2012.	
DUTRA-de-O LIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier. 1998.	
PHILIPPI, Sônia T. Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2008. 387p. (Guias de Nutrição e Alimentação).	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: <a href="http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf">http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf</a>	
CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e Metabolismo. Nutrição Humana. Vannuchi, H (editor). Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 345p.	
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.	
PADOVANI, Renata Maria; AMAYA-FARFAN, Jaime; COLIGNATI, Fernando Antonio Basile and DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. <i>Rev. Nutr.</i> [online]. 2006, vol.19, n.6, pp. 741-760.	
PALERMO, J. R. Bioquímica da Nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 3	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	



**Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

**Mat. Siape 2578592**

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular



Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)							-
--	--	--	--	--	--	--	---

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DSC0067	ADMINISTRAÇÃO SANITÁRIA
DSC0030	GESTÃO DOS SERVIÇOS DE SAÚDE

EMENTA / DESCRIÇÃO
História das políticas de Saúde no Brasil. SUS: princípios e diretrizes; bases legais; Participação e Controle Social na defesa dos Direitos Humanos; Modelos Assistenciais; Vigilância epidemiológica e indicadores de saúde; Organização dos Serviços de Saúde: território, área e processos de trabalho. Ferramentas para avaliação, planejamento e processo de gestão nos serviços de saúde, com ênfase na atenção primária à saúde. Principais correntes de planejamento e gestão em saúde.

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> ALVES, V. L. S. Gestão da qualidade: ferramentas utilizadas no contexto contemporâneo da saúde. 2ed. São Paulo. Ed. Martinari. 2012. 200p. (10 livros) ANDRÉ AM, CIAMPONE MHT, SANTELLE O. Tendências de gerenciamento de unidades de saúde e de Pessoas. Rev Saúde Pública. 2013; 47(1):158-63. BRASIL. Portaria nº 4.279, de 30 de Dezembro de 2010. Estabelece diretrizes para a organização da Rede de Atenção à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Disponível em: <a href="http://conselho.saude.gov.br/ultimas_noticias/2011/img/07_jan_portaria4279_301210.pdf">http://conselho.saude.gov.br/ultimas_noticias/2011/img/07_jan_portaria4279_301210.pdf</a> JORGE MHPM, LAURENTI R, GOTIELB SLD. Avaliação dos sistemas de informação em saúde no Brasil. Cad saúde Colet. 2010; 18(1):07-18. MARTINS WJ, ARTMANN E, RIVERA FRU. Gestão comunicativa para redes cooperativas de ciência, tecnologia e inovação em saúde. Rev Saúde Pública. 2012; 46 (Supl):51-8. MEDRONHO, Roberto A. Epidemiologia. São Paulo. Ed. Atheneu. 2006. (125 livros) MENDES EV. As redes de atenção à saúde. Ciên Saúde Colet. 2010; 15(5):2297-2305. PAES LRA. Gestão de operações em saúde para hospitais, clínicas, consultórios e serviços de diagnóstico. São Paulo. Ed. Atheneu. 2011. (2 livros) PAIM JS. Planejamento em saúde para não especialistas. In: Campos GWS, Minayo MCS, Drumond Júnior M, Carvalho YM, organizadores. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo- Rio de Janeiro: HUCITEC/ FIOCRUZ; 2009. p. 767-782. (19 livros)
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b> BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. GESTHOS Gestão Hospitalar. Capacitação a Distância em Administração Hospitalar para Pequenos e Médios Estabelecimentos de Saúde. Módulo II: Gestão Contemporânea nas Organizações de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2002.

COSTA, Maria Bernadete de Sousa. Gestão de serviços públicos de saúde. João Pessoa. Ed. Universitária. 2011. (1 livro)

Linha de cuidado para atenção integral à saúde de crianças, adolescentes e suas famílias. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=\\_a0YoTPzra0](https://www.youtube.com/watch?v=_a0YoTPzra0). Acesso em: 24/09/2013.

LOMBARDI DM, SCHERMERTHORN JR. Gestão da assistência à saúde: ferramentas e técnicas para gerenciamento em um ambiente à saúde. Rio de Janeiro. LTC. 2009. Não tem na biblioteca

MAXIMIANO ACA. Introdução à Administração. 7. ed .rev. e ampl. São Paulo: Atlas; 2007. (28 livros)

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria Executiva. Núcleo técnico da Política Nacional de Humanização. HumanizaSUS: Equipe de referência e Apoio Matricial. Textos Básicos de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde. 2004.

NETO GV, MALIK AM. Gestão em Saúde. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2014. Não tem na biblioteca

ØVRETVEIT J, TRAVASSOS C, SOUSA P. Melhoria de qualidade que agrega valor – o cuidado de saúde. Rio de Janeiro: Proqualis; 2015.

PESSÔA LR, SANTOS EHA, TORRES KRBO (organizadores). Manual do Gerente: desafios da média gerência na saúde. Rio de Janeiro. Ed. Ensp. 2011. Não tem na biblioteca

TEIXEIRA, C. F. (organizadora). Planejamento em saúde: conceitos, métodos e experiências. Salvador. Ed. UFBA. 2010. Não tem na biblioteca

UNA-SUS/UFMA. Gestão pública em saúde: o plano de saúde como ferramenta de gestão/Paola Trindade Garcia; Regimarina Soares Reis. - São Luis, 2016. 52f.: il. (Guia de Gestão Pública em Saúde, Unidade IV).

Links sugeridos:

PROJETO BRASIL SAÚDE AMANHÃ. <http://saudeamanha.fiocruz.br/condicionantes-sociais-e-economicos-da-saude/#.W1Yx832yhgZ>

ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. <http://portal.anvisa.gov.br/rede-sentinel>

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 04
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( x ) Obrigatório ( ) Optativo ( ) Complementar

Natal ,  20  de  Março  de  2019   
(Local)

Hilma Dias Leão Costa   
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

Hilma Dias Leão Costa  
Mat. SIAPE 347772  
Chefe do DSC

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1013

NOME: AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45 h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	15h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	45h						

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula  
(preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS      NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES


CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1014	Nutrição e dietética para adultos e idosos
NUT0055	Nutrição e dietética II
NUT1060	Nutrição e dietética II

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0059	Consumo alimentar e dietético

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p><b>AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO - TEÓRICA: NUT 1013.1</b></p> <p>Tipo: Módulo</p> <p>Carga Horária Teórica: 30 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 0 horas</p> <p>Número de Avaliações: 03</p> <p>Ementa: Métodos de inquéritos de avaliação de consumo alimentar e dietético. Recomendações de Energia e Nutrientes. Marcadores bioquímicos da ingestão alimentar. Instrumentos de avaliação, análise e interpretação dos resultados em indivíduos e grupos. Ética, bioética e avaliação dos métodos de inquéritos alimentares utilizados em estudos epidemiológicos e estudos de base populacional.</p>	
<p><b>AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO - PRÁTICA: NUT 1013.2</b></p> <p>Tipo: Módulo</p> <p>Carga Horária Teórica: 0 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 15 horas</p> <p>Número de Avaliações: 03</p> <p>Ementa: Práticas de métodos de avaliação do consumo alimentar e dietético, incluindo a importância do acolhimento e humanização durante a entrevista, uso de softwares, envolvendo cálculos e prescrição de dietas, e interpretação dos resultados de recomendações em indivíduos e grupos, discutindo a corresponsabilidade e autonomia dos indivíduos.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <p>- FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. <b>Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas.</b> São Paulo: Manole; 2005.</p> <p>- PHILIPPI, S.T. <b>Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição.</b> São Paulo. 1ª Ed. 2008. Manole.</p> <p>- KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P. <b>Epidemiologia Nutricional.</b> Rio de Janeiro/São Paulo: FIOCRUZ/Atheneu, 2007.</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b></p> <p>- MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. <b>Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.</b> 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1351 p.</p> <p>- NACIONAL ACADEMY OF SCIENCES. <b>Dietary Reference Intakes.</b> National Academy Press, Washington, 2000. 509 p. Disponível em: &lt; www.nap.edu &gt;</p> <p>- CARDOSO, M.A. <b>Nutrição em Saúde Coletiva.</b> São Paulo: Editora Atheneu, 2014. 342.</p> <p>- TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A. <b>Nutrição em Saúde Pública.</b> Rio de</p>	

Janeiro: Editora Rubio, 2011. 640p.

- DWYER J.T. **Avaliação do Consumo Alimentar.** In: SHILS ME et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. Barueri: Manole; 2003. p. 1001-06.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR:4

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

Obrigatório     Optativo     Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1059

NOME: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45 h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária PRÁTICA	-	-	15h	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária TOTAL	-	-	45h							
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-	

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS      NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

MOR0004	ANATOMIA IV
DFS0026	FISIOLOGIA X

## CORREQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

## EQUIVALÊNCIAS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0054	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL I
NUT1009	AValiação Nutricional de Adultos e Idosos
NUT0023	AValiação Nutricional

## EMENTA / DESCRIÇÃO

Tipo Bloco

Módulo teórico NUT1059.1

Carga Horária Teórica: 30 horas

Carga Horária Prática: 0 hora

Número de Avaliações: 03

Ementa: Conceitos e métodos de avaliação do estado nutricional. Avaliação dos determinantes sociais do estado nutricional. Métodos de avaliação da composição corporal (métodos diretos, indiretos e duplamente indiretos). Cálculos antropométricos e de composição corporal. Semiologia nutricional na Atenção Básica em Saúde. Exames laboratoriais com aplicabilidade na Atenção Básica em Saúde.

Padronização de Diagnósticos em Nutrição.

Módulo Prático NUT1059.2

Carga Horária Teórica: 0 hora

Carga Horária Prática: 15 horas

(Carga horária Prática extensionista: 3h)

Número de Avaliações: 03

Ementa: Práticas de técnicas e procedimentos de anamnese, antropometria e composição corporal, semiologia de gestantes, crianças, adolescentes, adultos, idosos e pessoas com deficiência. Manipulação e interpretação de exames laboratoriais. Postura profissional quanto à organização e à ética no processo de trabalho de avaliação e diagnóstico do estado nutricional. Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas e Unidades Básicas de saúde.

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

## BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DUARTE, A. C. G. Avaliação Nutricional – Aspectos Clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu Editora, 2007.

TIRAPÉGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação Nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação Nutricional de Coletividades. 4 ed. rev., ampl. e mod. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.

HEYWARD, Vivian H.; STOLARCZYK, Lisa. M. Avaliação da Composição Corporal Aplicada. São Paulo: Manole, 2000.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- ROSA, G.; PEREIRA, A. F. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2008.
- NACIF, M. A. L.; VIEBIG, R. F. Avaliação antropométrica nos ciclos de vida: uma visão prática. São Paulo: Editora Metha, 2011.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: <[http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes\\_coleta\\_analise\\_dados\\_antropometricos.pdf](http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf)>.
- CALIXTO-LIMA L, REIS NT. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
- ISO SAKI, M.; CARDOSO, E.; OLIVEIRA, A. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Coração HCFMUSP. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
- FRANK, A. A.; SOARES, E. A. Nutrição do Envelhecer. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2012.
- BARROS, D. C.; FELIPE, G.C.; ZABOROWSKI, E.L.; SILVA, J.P.; SILVA, E. R.; BAGNI, U.V. SISVAN: Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde: A antropometria. 2. ed. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2009.
- ENGSTROM, E.M. (Org). SISVAN: Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde: O diagnóstico nutricional. 4 ed. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2010.

## CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 4

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

 Obrigatório     Optativo     Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.


**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NUT1061**  
NOME: **METODOLOGIA DA PESQUISA APLICADA À NUTRIÇÃO**  
MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:  
 Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60 h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplin a	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	45			-	-					-
Carga Horária PRÁTICA	15			-	-					-
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-					-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL	60									
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)										-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CO-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0094	PESQUISA APLICADA À NUTRIÇÃO I

EMENTA / DESCRIÇÃO
Princípios do método científico. Desenvolvimento de pesquisas considerando o marco teórico, planejamento, fases, métodos e execução. Ética na experimentação com humanos e animais. Elaboração e redação de projetos de pesquisa com foco nos Trabalhos de Conclusão de Curso. Normatização de referências bibliográficas.

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
GIL, A. C. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p.
NASCIMENTO, L.; P. <b>Elaboração de projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica</b> . São Paulo: Cengage Learning, 2012. 149 p.
MARTINS, G. A.; LUNTZ, A. <b>Guia para elaboração de monografias e trabalho de conclusão de curso</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 118 p.
BRSIL. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
FEIJÓ, A.G.S.; BRAGA, L.M.G.M.; PITREZ, P.M.C. <b>Animais na pesquisa e no ensino: aspectos éticos e técnicos</b> . Porto Alegre: EDIPUCRS, 2010. 421 p.
DYNEWICZ, A.M. <b>Metodologia da pesquisa em saúde para iniciantes</b> . 2ª ed. São Caetano, do Sul: Difusão, 2009. 207 p.
MATIAS-PEREIRA, J. <b>Manual de metodologia da pesquisa científica</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 154 p.
SOUZA, EL.; LYRA, C.O.; COSTA, N.D.L.; ROCHA, P.M.; UCHOA, A.C. (Org.). <b>Metodologia da Pesquisa: Aplicabilidade em trabalhos científicos na área da saúde</b> . Natal - RN: EDUFRRN, 2012. 196 p.
VEIRA, S.; HOSSNE, W.S. <b>Metodologia científica para área de saúde</b> . Rio de Janeiro: Campus, 2010. 200 p.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 4
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:
<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1060

NOME: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- ( ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 (x) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	45	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	15	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	60	-	-	-	-	-	-

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula  
(preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

-      -      -      -      -      -

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NU T0061	NU TR IÇÃO E DIETÉTICA I
NU T1058	NU TR IÇÃO E DIETÉTICA I

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NU T1013	AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO
NU T0056	TÉCNICA DIETÉTICA
NU T1015	TÉCNICA DIETÉTICA
NU T1059	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I
NU T1009	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADULTOS E IDOSOS
NU T0054	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NU T0055	NU TR IÇÃO E DIETÉTICA II
NU T1014	NU TR IÇÃO E DIETÉTICA PARA ADULTOS E IDOSOS

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tipo: Bloco</p> <p>Módulo Teórico: NU T1060.1</p> <p>Carga Horária Teórica: 45 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 0 hora</p> <p>Número de Avaliações: 02</p> <p>EMENTA: Macronutrientes e Fibras - fontes alimentares, papel fisiológico e relação com a prevenção de DCNT de interesse da saúde pública. Álcool, Nutrição e Saúde Coletiva. Vegetarianismo. Energia: conceitos, unidades, métodos de determinação; Gasto Energético Total. Guias Alimentares na perspectiva da segurança alimentar e nutricional e saúde coletiva. Atenção alimentar e nutricional ao adulto e promoção da alimentação saudável. Atenção alimentar, nutricional e à saúde da pessoa idosa, conforme políticas de assistência, proteção e inclusão social. Planejamento Dietético para adultos, idosos e veganos, com adequação energética e nutricional e estratégias de substituição de alimentos conforme equivalência energética e perfil nutricional. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional, sob o ponto de vista do acolhimento e humanização, corresponsabilização e autonomia individual.</p> <p>Módulo Prático: NU T1060.2</p> <p>Carga Horária Teórica: 0 hora</p> <p>Carga Horária Prática: 15 horas</p> <p>(Carga horária extensionistas): 3 horas</p> <p>Número de Avaliações: 02</p> <p>EMENTA: Execução de Planejamento Dietético para adultos, idosos e vegano, com base na promoção da alimentação saudável e segurança alimentar e nutricional. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional, sob o ponto de vista do acolhimento e humanização, corresponsabilização e autonomia individual. Práticas extensionistas realizadas junto a grupo de idosos de diferentes instituições.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA	

FISBERG, Regina Mara et al. **Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas**. Barueri, SP: Manole, 2005. p.159-166.

MAHAN, Katherine L., ESCOTT-STUMP, Sylvia, RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 12 ed. São Paulo: Roca, 2013. 1256 p.

SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9ª ed., São Paulo: Manole, vol 1 e 2, 2003, 2006 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ARAÚJO, M.O.D., GUERRA, T.M. **Alimentos "per capita"**. 3 ed. Natal: UFRN. Ed. Universitária, 2007. 323 p.

CARDOSO, Marly A., TOMITA, Luciana Y. **Relação de medidas caseiras, com posição química e receitas de alimentos nipo-brasileiros**. 2 ed. São Paulo: Ed. Metha Ltda, 2002. 85p.

Dallepiane, Loiva B. (org). **Envelhecimento humano: campo de saberes e práticas em saúde coletiva**. Ijuí: Ed. Unijuí, 2009. 312 p.

PHILIPPI, Sônia T. **Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri: Manole, 2008. 387 p (Guias de Nutrição e Alimentação).

SILVA, Sandra M.C.S., MURA, Joana D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2011. 1304 p.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 4
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( X ) Obrigatório    ( ) Optativo    ( ) Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular



PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0053	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS
NUT1057	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0056	TÉCNICA DIETÉTICA

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tipo: Bloco</p> <p>Módulo TEÓRICO: NUT1015.1  Carga Horária Teórica: 45 horas  Carga Horária Prática: 0 horas  Número de Avaliações: 3</p> <p>Ementa: Composição química e valor nutritivo dos grupos alimentares: carnes, leite, ovos, açúcares, cereais/massas, leguminosas, hortaliças, frutas, óleos/gorduras e condimentos. Técnicas de seleção, aquisição, pré-preparo, preparo, cocção e armazenamento dos alimentos, visando a manutenção ou melhora do valor nutritivo, levando em consideração os princípios da alimentação saudável no contexto da segurança alimentar e nutricional, aspectos sensoriais, históricos, ambientais e étnico-raciais. Pesos e medidas caseiras de alimentos. Cálculo e aplicação de indicadores de pré-preparo e preparo: Fator de correção, índice de reidratação e fator de cocção. Elaboração de receitas, Fichas Técnicas de Preparação (FTP) e cardápios, considerando princípios de alimentação saudável, no contexto da segurança alimentar e nutricional e da ética profissional.</p> <p>Módulo PRÁTICO: NUT1015.2  Carga Horária Teórica: 0 hora  Carga Horária Prática: 75 horas  Número de Avaliações: 3</p> <p>Ementa: Práticas de elaboração e execução de FTP das diversas refeições, e elaboração de cardápios, considerando as recomendações estabelecidas no Guia Alimentar para a População Brasileira, visando o direito humano à alimentação saudável e os princípios de ética profissional.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>ARAÚJO, M.O.D.; GUERRA, T.M. <b>Alimentos per capita</b>. 3 ed. Natal: Ed. Universitária - UFRN, 2007. 323 p.</p> <p>ARAÚJO, et al. <b>Alquimia dos Alimentos</b>. 2. ed. rev. ampl. Brasília, DF: Senac, 2011. , 2011. 496 p.</p> <p>ORNELLAS, L.H. <b>Seleção e preparo de alimentos</b>. 8ed, São Paulo: Atheneu, 2007.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>CATUREGLI, M.G. <b>Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português</b>. São Paulo: Aleph, 2011. 351 p.</p>	

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 249 p.

DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2 ed. rev. e ampl. - Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p.

LINDEN, G. **Bioquímica de alimentos: teorias e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242 p.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2006. 320 p.

MACIEL, B.L.L et al. **Nutrição e sabor: dicas e receitas para o dia a dia**. Natal: EDUFRN, 2016, 122 p.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 4
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( X ) Obrigatório    ( ) Optativo    ( ) Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

**Mat. Siape 2578592**

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE BIOFÍSICA E FARMACOLOGIA

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DBF0018  
NOME: FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO  
MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:  
 Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	30 h	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	15 h	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	45h									
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DBQ0012	BIOQUÍMICA XII
DFS0026	FISIOLOGIA X

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Princípios fundamentais da Farmacocinética (absorção, distribuição, metabolismo e excreção de fármacos) e farmacodinâmica, formas farmacêuticas, vias de administração de medicamentos, efeitos adversos. Estudo da Farmacologia relacionado aos sistemas nervoso, cardiovascular, gastrointestinal, endócrino. Farmacologia da inflamação. Interações entre fármacos e alimentos/nutrientes relacionados aos ciclos de vida e doenças crônicas.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <p>REIS, N. T. R. Nutrição Clínica: interações. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.</p> <p>KATZUNG, N. T. Farmacologia básica e clínica. 12 ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2014.</p> <p>RANG, H.P. et al. Rang &amp; Dale farmacologia. 7 ed. Rio de Janeiro, Elsevier. 2012.</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b></p> <p>GOODMAN, L.S. et al. As bases farmacológicas da terapêutica. 10 ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2003.</p> <p>BACHMANN, K. A. Interações medicamentosas: o novo padrão de interações medicamentosas e fitoterápicas. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2006.</p> <p>EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>DELUCIA, R. Farmacologia integrada. 3 ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. Rio</p>	

de Janeiro: Elsevier, 2012.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: (X) Obrigatório ( ) Optativo ( ) Complementar

Natal, 03 de maio de 2019.

*Caroline Addison C. X. de Medeiros*

Prof.<sup>a</sup> Caroline Addison C. Xavier de Medeiros  
Vice - chefe do Depto. de Biofísica e Farmacologia  
Matrícula 2462944 - UFRN

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO	/	DEPARTAMENTO	/	UNIDADE	DE	VINCULAÇÃO:	Departamento	de
Patologia								

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: PAT0900
NOME: Patologia geral para nutrição
MODALIDADE DE OFERTA: <input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:	
<input type="checkbox"/> Disciplina Individual	<input type="checkbox"/> Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
<input type="checkbox"/> Módulo Individual	<input type="checkbox"/> Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
<input checked="" type="checkbox"/> Bloco	<input type="checkbox"/> Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
<input type="checkbox"/> Estágio (Atividade de Orientação Individual)	<input type="checkbox"/> Atividade Autônoma
<input type="checkbox"/> Estágio (Atividade Coletiva)	

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45 h
--

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:									
PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Integradora de Formação
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA			30h	-	-	-			-
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA			15h	-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA				-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA									
CARGA HORÁRIA DE ORIENTAÇÃO	-	-	-						
CARGA HORÁRIA TOTAL			45h						
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
MOR0023	HISTOLOGIA II
MOR0004	ANATOMIA IV
DES0026	FISIOLOGIA X

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
PAT0022	PATOLOGIA
PAT0009	PATOLOGIA GERAL V

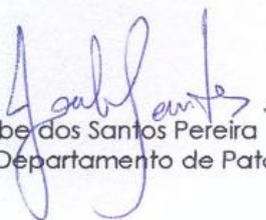
EMENTA / DESCRIÇÃO	
MÓDULO: PATOLOGIA GERAL PARA NUTRIÇÃO - TEÓRICA: PAT0900.0	
Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 0 hora Número de Avaliações: 03	
Ementa: O curso oferece noções básicas dos processos patológicos gerais que envolvem o corpo humano, requisito importante para a compreensão das doenças e sua relação com a formação do profissional da área de nutrição. O curso oferece ainda noções gerais das técnicas histopatológicas e citológicas utilizadas no laboratório de anatomia patológica.	
MÓDULO: PATOLOGIA GERAL PARA NUTRIÇÃO - PRÁTICO: PAT0900.1	
Carga Horária Teórica: 0 hora Carga Horária Prática: 15 horas Número de Avaliações: 03	
Ementa: O curso oferece noções básicas dos processos patológicos gerais que envolvem o corpo humano, requisito importante para a compreensão das doenças e sua relação com a formação do profissional da área de nutrição. O curso oferece ainda noções gerais das técnicas histopatológicas e citológicas utilizadas no laboratório de anatomia patológica.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
1. ABBAS, Abul/ KUMMAR, Vinay/ ASTER, Jon C. - <b>Robbins e Cotran. Patologia. Bases Patológicas das Doenças - 9º.</b> Rio de Janeiro: Elsevier. 2015	
2. MITCHELL, Richard N/ KUMMAR, Vinay/ ABBAS, Abul K/Fausto, Nelson/ ASTER, Jon C. <b>Robbins e Cotran. Fundamentos de Patologia - 8º.</b> Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.	
3. ABBAS, Abul/ KUMMAR, Vinay/ ASTER, Jon C. - <b>Robbins Patologia básica. 9º.</b> Ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2013	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1. BRASILEIRO-FILHO, G. <b>Bogliolo - Patologia</b> , 9º Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2016	
2. FRANCO, Marcelo/ MONTENEGRO, Mário/BRITO, Thales/BAACHI, Carlos E./ALMEIDA, Paulo C. <b>Processos Gerais - 6º.</b> Ed. Atheneu, 2015	
3. MICHALANY, Jorge - <b>Técnica Histológica em Anatomia Patológica.</b> Editora Michalany Lida .. São Paulo, SP, 3ª. edição. 1998.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: Nutrição
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 5
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

Natal, 31 de outubro de 2019

  
Joabe dos Santos Pereira  
Chefe do Departamento de Patologia

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1062

NOME: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina Individual  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
- Módulo Individual  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
- Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
- Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma
- Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30	-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	15	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	0	-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	-	-	45						

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1059	AValiação Nutricional I
NUT0023	AValiação Nutricional
NUT0054	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL I
NUT1009	AValiação Nutricional de Adultos e Idosos

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0049	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL II
NUT1010	AValiação Nutricional da Gestação à Adolescência

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>AValiação Nutricional II - TEÓRICA: <b>NUT1062.1</b>            Carga Horária Teórica: 30 horas            Carga Horária Prática: 0 horas            Número de Avaliações: 03            Ementa: Avaliação e diagnóstico do estado nutricional como ferramenta para o monitoramento da segurança nutricional nos diferentes ciclos da vida na Atenção Básica: gestantes, crianças, adolescentes, adultos, idosos e pessoas com deficiência. Padronização dos diagnósticos em nutrição.</p>	
<p>AValiação Nutricional II - PRÁTICA: <b>NUT1062.2</b>            Carga Horária Teórica: 0 horas            Carga Horária Prática: 15 horas            (Carga Horária Prática Extensionista: 6h)            Número de Avaliações: 03            Ementa: Práticas de técnicas e procedimentos de anamnese, antropometria e composição corporal. Avaliação semiológica e de exames laboratoriais. Práticas de avaliação e diagnóstico do estado nutricional de gestantes, crianças, adolescentes, adultos, idosos e pessoas com deficiência. Postura profissional quanto à organização e à ética no processo de trabalho de avaliação e diagnóstico do estado nutricional. Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas e Unidades Básicas de Saúde.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M. <b>Nutrição em Obstetrícia e Pediatria</b> . 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
DUARTE, A. C. G. <b>Avaliação Nutricional – Aspectos Clínicos e laboratoriais</b> . São Paulo: Atheneu Editora, 2007.	
VITOLLO, M. R. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2008.	
MARTINS, C. <b>Diagnósticos em Nutrição</b> . Rio de Janeiro: Artmed, 2016.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. <b>Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência</b> . São Paulo: Manole, 2009.	
PRIORE, S. E.; OLIVEIRA, R. M. S.; FARIA, E. R.; FRANCISCHINI, S. C. C.; PEREIRA, P. F. <b>Nutrição e saúde na adolescência</b> . Rio de Janeiro, Rubio, 2010.	
VASCONCELOS, M. J.; BARBOSA, J. M.; PINTO, I. C. S.; LIMA, T. M.; ARAUJO, A. F. C. <b>Nutrição Clínica – Obstetrícia e Pediatria</b> (IMIP – Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira). Rio de Janeiro: Editora MedBook, 2011.	
NACIF, M. A. L.; VIEBIG, R. F. <b>Avaliação antropométrica nos ciclos de vida: uma visão prática</b> . São Paulo: Editora Metha, 2011.	
HEYWARD, Vivian H.; STOLARCZYK, Lisa M. <b>Avaliação da Composição Corporal Aplicada</b> . São Paulo: Manole, 2000.	
Calixto-Lima L. Reis NT. <b>Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2012.	
BRASIL. Ministério da Saúde. <b>Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional</b> . Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: < <a href="http://bvs.m.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf">http://bvs.m.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf</a> >.	

BRA SIL. Ministério da Saúde. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, 32). Disponível em: <[http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno\\_32.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_32.pdf)>

BRA SIL. Ministério da Saúde. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, n. 33) Disponível em: <[http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/cadernos\\_ab/caderno\\_33.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/cadernos_ab/caderno_33.pdf)>

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Avaliação nutricional da criança e do adolescente: Manual de Orientação. São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria, Departamento de Nutrologia, 2009. Disponível em: <<http://www.sbp.com.br/pdfs/MANUAL-AVAL-NUTR2009.pdf>>.

BRA SIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. Atenção à saúde do recém-nascido: guia para os profissionais de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: <[http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atencao\\_recem\\_nascido\\_%20guia\\_profissionais\\_saude\\_v1.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atencao_recem_nascido_%20guia_profissionais_saude_v1.pdf)>

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: Nutrição
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 5
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( X ) Obrigatório ( ) Optativo ( ) Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO : DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1065

NOME: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 75h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária PRÁTICA	-	-	45h	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária TOTAL	-	-	75h	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-	

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS      NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

DM P 0 1 0 7	PARASITOLOGIA VI
DM P 0 0 3 9	PARASITOLOGIA PARA NUTRIÇÃO
DM P 0 1 3 0	MICROBIOLOGIA GERAL PARA NUTRIÇÃO
DM P 0 0 0 6	MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA I

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NU T 0 1 1 1	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
NU T 0 0 5 2	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tipo: Bloco</p> <p>Módulo Teórico: <b>NU T 1 0 6 5 . 1</b></p> <p>Carga Horária Teórica: 30 horas</p> <p>Carga Horária Prática: 0 hora</p> <p>Número de Avaliações: 03</p> <p>Ementa: Estudo dos microrganismos que se desenvolvem nos alimentos. Alterações dos alimentos causadas por microrganismos. Principais enfermidades causadas por microrganismos vinculados a alimentos. Enumeração, pesquisa e identificação de micro-organismos indicadores e de importância em Saúde Pública.</p> <p>Módulo Prático: <b>NU T 1 0 6 5 . 2</b></p> <p>Carga Horária Teórica: 0 hora</p> <p>Carga Horária Prática: 45 horas</p> <p>Número de Avaliações: 03</p> <p>Ementa: Práticas de enumeração, pesquisa e identificação de organismos indicadores e de importância em Saúde Pública</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS OBRIGATORIAS:</b>	
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M.; DESTRO, M. T. <b>Microbiologia dos alimentos.</b> São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 182 p. ISBN : 8573791217.	
JAY, J. M. <b>Microbiologia de alimentos.</b> 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p. ISBN : 8536305073.	
FORSYTHE, S. J.; GUIMARÃES, M. C. M. <b>Microbiologia da segurança alimentar.</b> Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p. (Biblioteca Artmed) ISBN : 8573079886.	
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:</b>	
PELCZAR, M. J. et al. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações.</b> 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil Makron Books, 2005. 2v. ISBN : 8534601968.	
SILVA JÚNIOR, E. A.; MARTINS, E. A. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.</b> 6. ed. São Paulo: Varela, 2005. 623 p. ISBN : 8585519533.	
SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. C.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. <b>Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água.</b> São Paulo: Livraria Varela, 2010. 624 p 4 ed. ISBN : 9788577590131.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 5
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( X ) Obrigatório    ( ) Optativo    ( ) Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

**Mat. Siape 2578592**

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1063

NOME: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA INFÂNCIA À ADOLESCÊNCIA

MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- ( ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 (x) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45 HORAS

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

CARGA HORÁRIA	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplin a	Módulo	Bloc o	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	-	-					-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	15h	-	-					-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-					-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL	-	-	45h							

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula  
(preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1014	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA PARA ADULTOS E IDOSOS
NUT0055	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II
NUT1060	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II

CÓRREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0049	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL II
NUT1010	AValiação NUTRICIONAL DA GESTAÇÃO À ADOLESCÊNCIA
NUT1062	AValiação NUTRICIONAL II

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0051	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tipo: Bloco</p> <p>Módulo Teórico: <b>NUT1063.1</b>  Carga Horária Teórica: 30 horas  Carga Horária Prática: 0 horas  Número de Avaliações: 03</p> <p>Ementa: Políticas de Atenção à Saúde da Criança. Atenção alimentar e nutricional na infância: características fisiológicas; necessidades e recomendações de nutrientes; planejamento alimentar e nutricional (recém-nascido a termo, recém-nascido pré-termo, lactente). Benefícios do aleitamento materno. Alimentação do lactente com fórmulas lácteas (Técnica dietética aplicada). Alimentação complementar. Guias alimentares específicos. Atenção alimentar e nutricional do pré-escolar, do escolar e adolescente: características fisiológicas específicas; necessidades e recomendações de nutrientes; planejamento alimentar e nutricional. Promoção de práticas alimentares saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional e saúde coletiva. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional, sob o ponto de vista do acolhimento e humanização, coresponsabilização e autonomia individual e familiar.</p> <p>Módulo Prático: <b>NUT1063.2</b>  Carga Horária Teórica: 0 horas  Carga Horária Prática: 15 horas  (Carga Horária Prática Extensionista: 6 horas)  Número de Avaliações: 03</p> <p>Ementa: Prática sobre necessidades e recomendações de nutrientes; planejamento alimentar e nutricional para recém-nascido a termo, recém-nascido pré-termo e lactente. Prática sobre aleitamento e alimentação complementar para o lactente. Prática sobre necessidades e recomendações de nutrientes; Planejamento Dietético para pré-escolar, escolar e adolescente, na perspectiva da promoção de práticas alimentares saudáveis, segurança alimentar e nutricional e saúde coletiva. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional, sob o ponto de vista do acolhimento e humanização, coresponsabilização e autonomia individual e familiar. Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas e/ou privadas.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <p>ACCIO LY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2ª ed. – Reimpressão Revisada e Atualizada. Rio de Janeiro: Cultura Médica: Guanabara Koogan, 2012.</p> <p>EUC LYDES, M.P. Nutrição do lactente – Base científica para uma alimentação saudável. 1ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2014.</p> <p>VITO LO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b></p> <p>BRA SIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Atenção à saúde do recém-nascido: guia para os profissionais de saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012.</p> <p>BRA SIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2 ed. – 2 reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013.</p> <p>CARVALHO, M. R. Alimentação – Bases Científicas. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.</p> <p>INSTITUTE OF MEDICINE. Subcommittee on Nutritional Status and Weight Gain During Pregnancy. Nutrition during pregnancy: part I, weight gain; part II, nutrient supplements. Washington, DC: National Academy Press; 1990.</p> <p>INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. Washington, DC: National Academy Press; 2002.</p> <p>INSTITUTE OF MEDICINE. National Research Council. Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids. Washington, DC: National Academy Press; 2002.</p> <p>Institute of Medicine. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington, DC: National Academy Press; 2005.</p> <p>VASCONCELOS, M. J.; BARBOSA, J. M.; PINTO, I. C. S.; LIMA, T. M.; ARAUJO, A. F. C. Nutrição Clínica – Obstetrícia e Pediatria (IMIP – Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira). Rio de Janeiro: Editora MedBook, 2011.</p>

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 5
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
 Mat. Siape 2578592  
 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de  
 Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NUT1064**  
NOME: **NUTRIÇÃO E DIETÉTICA MATERNA**  
MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:  
 Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 30 horas

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
			Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária <b>TEÓRICA</b>	-		20h	-	-				-
Carga Horária <b>PRÁTICA</b>	-		10h	-	-				-
Carga Horária <b>À DISTÂNCIA</b>	-		0	-	-				-
Carga Horária de <b>NÃO AULA</b>	-	-	-						
Carga Horária <b>TOTAL</b>	-		30h						

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0054	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL I
NUT1009	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADULTOS E IDOSOS
NUT1014	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA PARA ADULTOS E IDOSOS
NUT0055	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II
NUT1059	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I
NUT1060	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0051	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III

EMENTA / DESCRIÇÃO
<p>Tipo: Bloco</p> <p>Módulo Teórico: <b>NUT1064.1</b>  Carga Horária Teórica: 20 horas  Carga Horária Prática: 0 hora  Número de Avaliações: 02</p> <p>Ementa: Políticas de Atenção à Saúde Materna. Nutrição em obstetrícia: assistência nutricional no pré-natal; aspectos fisiológicos na gestação; intercorrências fisiológicas durante a gestação; práticas alimentares e diversidade cultural; necessidades e recomendações de nutrientes; planejamento alimentar e nutricional, na perspectiva da promoção da alimentação saudável, segurança alimentar e nutricional e saúde coletiva. Gestante adolescente. Atenção nutricional nas enfermidades mais comuns na gestação. Aleitamento materno: fisiologia da lactação, composição do leite materno e manejo da amamentação. Atenção alimentar e nutricional na lactação: características fisiológicas específicas; necessidades e recomendações de nutrientes; planejamento alimentar e nutricional, na perspectiva da promoção da alimentação saudável, segurança alimentar e nutricional e saúde coletiva. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional, sob o ponto de vista do acolhimento e humanização, corresponsabilização e autonomia individual.</p> <p>Módulo Prático: <b>NUT1064.2</b>  Carga Horária Teórica: 0 hora  Carga Horária Prática: 10 horas  (Carga Horária Prática Extensionista: 3 horas)  Número de Avaliações: 02</p> <p>Ementa: Prática sobre necessidades e recomendações de nutrientes; Planejamento Dietético na gestação, na perspectiva da promoção da alimentação saudável, segurança alimentar e nutricional e saúde coletiva. Prática sobre o manejo da amamentação. Prática sobre necessidades e recomendações de nutrientes; Planejamento Dietético na lactação, na perspectiva da promoção da alimentação saudável, segurança alimentar e nutricional e saúde coletiva. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional, sob o ponto de vista do acolhimento e humanização, corresponsabilização e autonomia individual. Práticas extensionistas realizadas em maternidades públicas e Unidades de Saúde.</p>

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <p>ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2ª ed. – Reimpressão Revisada e Atualizada. Rio de Janeiro: Cultura Média: Guanabara Koogan, 2012.</p> <p>MONTEIRO, J. P.; CAMELO JUNIOR, J. S. Nutrição e Metabolismo: Caminhos da nutrição e terapia nutricional da concepção a adolescência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2007.</p> <p>VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio. 2014.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b></p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Área Técnica de Saúde da Mulher. Pré-natal e Puerpério: atenção qualificada e humanizada – manual técnico/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas – Brasília: Ministério da Saúde, 2006.</p>

CARVALHO, M. R. Amamentação – Bases Científicas. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2010.

EUCLYDES, M.P. Nutrição do lactente – Base científica para uma alimentação saudável. 1ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2014.

INSTITUTE OF MEDICINE. Subcommittee on Nutritional Status and Weight Gain During Pregnancy. Nutrition during pregnancy: part I, weight gain; part II, nutrient supplements. Washington, DC: National Academy Press; 1990.

INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. Washington, DC: National Academy Press; 2002.

INSTITUTE OF MEDICINE. National Research Council. Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids. Washington, DC: National Academy Press; 2002.

Institute of Medicine. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington, DC: National Academy Press; 2005.

VASCONCELOS. M. J.; BARBOSA, J. M.; PINTO, I. C. S.; LIMA, T. M.; ARAUJO, A. F. C. Nutrição Clínica – Obstetrícia e Pediatria (IMIP – Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira). Rio de Janeiro: Editora MedBook. 2011.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NO ME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 5

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

Obrigatório     Opcional     Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

**Mat. Siape 2578592**

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
 Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

**CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR**

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO : CCS / DEPTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR : NUT1066

NOME : TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

MODALIDADE DE OFERTA : ( X ) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO :

- ( ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 (x) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR : 75 h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	-	45h	-	-					-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	30h	-	-					-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-					-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL	-	-	75h							
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)										-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0053	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS
NUT1057	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0042	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tipo: Bloco</p> <p>Módulo Teórico: <b>NUT1066.1</b>  Carga Horária Teórica: 45 horas  Carga Horária Prática: 0 hora  Número de Avaliações: 03</p> <p>Ementa: Introdução ao estudo da tecnologia dos alimentos. Métodos empregados para preservar os alimentos. Processamento de alimentos de origem vegetal e animal. Embalagens de alimentos. Resíduos e subprodutos da indústria de alimentos. Águas residuais, embalagens e o meio ambiente. Desenvolvimento de produtos alimentícios considerando os princípios de alimentação saudável, a segurança alimentar e nutricional e a ética profissional.</p> <p>Módulo Prático: <b>NUT1066.2</b>  Carga Horária Teórica: 0 hora  Carga Horária Prática: 30 horas  Número de Avaliações: 03</p> <p>Ementa: Práticas relacionadas ao processamento de alimentos, considerando os princípios de alimentação saudável, a segurança alimentar e nutricional e a ética profissional. .Elaboração de produtos de origem animal e vegetal. Técnicas de conservação para alimentos de origem vegetal e animal. Visitas técnicas às indústrias de alimentos do RN. Atividades de coletas de informações sobre produtos processados em locais de comercialização e sites de empresas. Elaboração de relatórios sobre atividades práticas. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional.</p> <p>Carga horária extensionistas: 4h. Práticas extensionistas realizadas por meio da feira de produtos alimentícios elaborados pela Tecnologia de Alimentos.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>FELLOWS, P.J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática</b> / P.J.Fellows; tradução Florencia Cladera Olivera...[et. al.]. - 2.ed.- Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>ORDÓÑEZ, Juan A. et al. <b>Tecnologia de Alimentos</b>. Porto Alegre: Artemed, 2005. Vol.1/2</p> <p>SILVA, João Andrade. <b>Tópicos de Tecnologia dos Alimentos</b>. São Paulo: livraria varela, 2000.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>BARUFALDI, R; OLIVEIRA, M. <b>Fundamentos de tecnologia dos alimentos</b>. vol. 3/Renato Barufaldi, Miracê Nogueira de Oliveira. - São Paulo: Atheneu, 1998.</p> <p>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia dos alimentos</b>. Rio de Janeiro. Atheneu, 2006.</p>	

EVANGELISTA, J. **Alimentos: Um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007.

GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações**/Altanir Jaime Gava, Carlos Alberto Bento da Silva da Il. Frias, Jenifer Ribeiro Gava Frias.-São Paulo: Nobel, 2008.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia dos Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2006.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: Nutrição

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 5

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

Obrigatório     Optativo     Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO : CCS/COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1080

NOME: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

MODALIDADE DE OFERTA: ( X ) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- ( ) Disciplina ( x ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR:

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	30	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	-	-	30	-	-	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	10	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0104	Trabalho de Conclusão de Curso I

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Elaboração e Qualificação do Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. Sed. São Paulo: Atlas, 2010.	
ISKANDAR, J.I. Normas da ABNT Comentadas para Trabalhos Científicos. 6ed. Curitiba: Juruá, 2016.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 26. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.	
MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Metodologia Científica. 6ed. São Paulo: Atlas, 2011.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: Nutrição	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 5	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1071

NOME: **CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES**

MODALIDADE DE OFERTA: ( x ) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

( X ) Disciplina ( ) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
( ) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
( ) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

Carga Horária	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio Coletivo	Atividade Integradora de Formação	
<b>TEÓRICA</b>	30	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>PRÁTICA</b>	15	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>A DISTÂNCIA</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>DE AULA</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	45	-	-	-	-	-	-	-	-

Carga Horária de Orientação Docente à									
Atividade Acadêmica	-	-	-	-	-	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0052	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
NUT0111	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
NUT1065	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0028	GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<b>CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES</b>	
Tipo: Disciplina	
Carga horária teórica: 30 horas	
Carga horária prática: 15 horas	
(Carga horária prática extensionista: 06 horas)	
Número de avaliações: 3	
Ementa: Controle de qualidade na produção de refeições para coletividade. Legislação sanitária aplicada a serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais para a garantia da segurança alimentar. Sistemas de Gestão da Qualidade na produção de refeições com ênfase na saúde coletiva. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional. Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias em unidades de alimentação e nutrição; visitas técnicas. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional. Práticas extensionistas realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição de instituições públicas e privadas.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
ASSIS, L. Alimentos Seguros. Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Editora SENAC. 1ª Ed. 2011.	
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann, PINTO, Ana Maria de Souza. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. Editora MethaLtda, 2009. 202 páginas.	
SILVA JR., E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 7ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014.	
<b>COMPLEMENTAR</b>	
BERTOLINO, M.T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na Segurança dos Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010, 320p.	
FORSYTHE, S. J; GUIMARÃES, Maria Carolina Minardi. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.	
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. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: Nutrição	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 6	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Opcativo <input type="checkbox"/> Complementar	

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NUT1069**  
NOME: **DIETOTERAPIA I**  
MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:  
 Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 90h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA			60h	-	-				-
Carga Horária PRÁTICA			30h	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA			-	-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL			90h						
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1063	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA INFÂNCIA À ADOLESCÊNCIA
NUT0051	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III
NUT1062	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II
NUT0049	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL II
NUT1010	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DA GESTAÇÃO À ADOLESCÊNCIA

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0048	DIETOTERAPIA I
NUT1025	DIETOTERAPIA I

EMENTA / DESCRIÇÃO
<p><b>DIETOTERAPIA I – Módulo TEÓRICO: NUT1069.1</b></p> <p>Carga Horária Teórica: 60 horas  Carga Horária Prática: 0 horas  Número de Avaliações: 03</p> <p>Ementa: Princípios de dietoterapia. Fisiopatologia e terapia nutricional no tratamento das doenças mais frequentes na atenção básica: obesidade, transtornos alimentares, hipotireoidismo e hipertireoidismo, <i>diabetes mellitus</i> tipo 1 e 2, dislipidemias, hipertensão arterial, síndrome metabólica e doenças cardiovasculares, nos diferentes estágios de vida. Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças da gestação. Ética na assistência nutricional.</p> <p><b>DIETOTERAPIA I – Módulo PRÁTICO: NUT1069.2</b></p> <p>Carga Horária Teórica: 0 horas  Carga Horária Prática: 30 horas  (Carga horária prática extensionista: 30 horas)  Número de Avaliações: 02</p> <p>Ementa: Assistência humanizada nas práticas de atendimento nutricional, envolvendo avaliação do estado nutricional, planejamento, cálculos, prescrição de dietas e orientações nutricionais, com corresponsabilidade e autonomia dos sujeitos atendidos. Técnica dietética aplicada à terapia nutricional no tratamento das doenças mais frequentes na atenção básica. Emissão de pareceres técnicos e de fichas de referência. Práticas extensionistas realizadas nos consultórios do DNUT para atendimento à comunidade externa.</p>

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <p>CUPPARI, L. <b>Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto</b>. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005. 490p.</p> <p>MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. <b>Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b>. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1351p.</p> <p>PORTH, C.M. <b>Fisiopatologia</b>. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 1 e 2, 2010. 1920p.</p> <p>SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b>. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.</p> <p>TIRAPGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. <b>Avaliação nutricional: teoria e prática</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009, 346p.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b></p> <p>CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. <b>Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica</b>. Rio de Janeiro:</p>

Editora Rubio, 2012. 490 p.

CUPPARI, L. **Nutrição: nas doenças crônicas não transmissíveis**. Barueri, SP: Manole, 2009. 515p.

COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. **Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 1 ed. São Paulo: Manole, 2013. 1257p.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2011. 1011p.

REIS, N.T. **Nutrição clínica - interações (fármaco x fármaco - fármaco x nutriente - nutriente x nutriente - fitoterápico x fármaco)**. Rio de Janeiro: Rubio, 2004. 590p.

WALLACH, J. **Interpretação de exames laboratoriais**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 985p.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 6

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

Obrigatório     Optativo     Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS – DPTO. DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NUT1068**

NOME: **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL I**

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina Individual  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
- Módulo Individual  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
- Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
- Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma
- Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30	-	-					-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	30	-	-					-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-					-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL	-	-	60							

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Tip o: Bloco</p> <p>Módulo Teórico: <b>NUT1068.1</b>  Carga Horária Teórica: 30 horas  Carga Horária Prática: 00 hora  Número de Avaliações: 02</p> <p>Ementa: Fundamentos sociofilosóficos da Educação. Estrutura e funcionamento da Educação Básica no Brasil. Introdução aos aspectos político-pedagógicos da Educação na infância e na adolescência. Introdução à Pedagogia de Projetos. Educação Especial e Educação Inclusiva. Educação Alimentar e Nutricional: Histórico e perspectivas. Produção de recursos pedagógicos para educação alimentar e nutricional na infância e na adolescência. Promoção da Alimentação Saudável em espaços de educação formal, no contexto do direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional, conforme pressupostos éticos e de postura profissional.</p> <p>Módulo Prático: <b>NUT1068.2</b>  Carga Horária Teórica: 00 hora  Carga Horária Prática: 30 horas  (Carga Horária Prática Extensionista: 30 horas)  Número de Avaliações: 02</p> <p>Ementa: Produção de recursos pedagógicos para educação alimentar e nutricional na infância e na adolescência. Promoção da Alimentação Saudável em espaços de educação formal, no contexto do direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional, conforme pressupostos éticos e de postura profissional. (Carga horária extensionista: 30h). Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas da educação básica.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<p><b>BÁSICA</b></p> <p>ALMEIDA, Maria da Conceição de. Ciências da complexidade e educação: razão apaixonada e politização do pensamento. Natal: EDUFRN, 2012. 271 p.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENFERMAGEM. Adol escer: compreender, atuar, acolher. Brasília, 2001.</p> <p>FRANCO, M.E.F. Compreendendo a infância: com o condição de criança. 2. ed. Porto Alegre: Mediação, 2006.</p> <p><b>COMPLEMENTAR</b></p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Escolas promotoras de saúde: experiências no Brasil. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.</p> <p>DELORS, J. et al. Educação: Um tesouro a descobrir. 2.ed. Brasília: Cortez; UNESCO; MEC, 2001.</p> <p>FREIRE, P. Pedagogia da autonomia. Saberes necessários à prática educativa. 28.ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.</p>	

(Coleção leitura).

LOURENÇO, Érika. Conceitos e práticas para refletir sobre a educação inclusiva. Belo Horizonte/Ouro Preto: Autêntica/U FOP, 2010. (Cadernos da diversidade)

PINTO, V.L.X.; MEDEIROS, Michelle. Literatura e alimentação: delicatessen na formação em saúde. Natal: EDUFRN, 2011.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 6
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:
<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
 Mat. Siape 2578592  
 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

-----  
 Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1072

NOME: NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina Individual  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
- Módulo Individual  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
- Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
- Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma
- Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 135h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	105	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	30	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	135	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1014	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA PARA ADULTOS E IDOSOS
NUT0055	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II

NUT1060	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II
NUT0056	TÉCNICA DIETÉTICA
NUT1015	TÉCNICA DIETÉTICA

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0112	GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<b>NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	
Tipo: disciplina	
Carga horária teórica: 105 horas	
Carga horária prática: 30 horas	
(Carga horária extensionista: 19 horas)	
Número de avaliações: 3	
Ementa: Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição com enfoque no processo administrativo aplicado à função do nutricionista; gestão de pessoas; planejamento físico e funcional; planejamento de cardápios para coletividade como ferramenta para garantia da segurança alimentar e nutricional e promoção da saúde coletiva; gestão de recursos e promoção da consciência social, ecológica, ambiental e econômica na produção de refeições para coletividade. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional. Práticas extensionistas realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição de instituições públicas e privadas.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann, PINTO, Ana Maria de Souza. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. Editora Metha Ltda, 5 ed. 2013. 378 p.	
MEZOMO, Iracema F. De Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. 413 p.	
TEIXEIRA, Suzana M. F. de B., OLIVEIRA, Zélia M. C., REGO, Josedir C. do, BISCONTINI, Telma M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Livraria Atheneu. Ed. Atheneu, 2010. 220 p.	
VIEIRA, M. N.C.M.; JAPUR, C. C. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições (Nutrição e Metabolismo). Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012, 294 p.	
SANT'ANA, H.M.P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Rubio, 2012, 304 p.	
PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 1997. 2 ed. 2000.	
Agência Nacional de Vigilância Sanitária –ANVISA. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de verificação das boas práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.	
Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária –ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.	
BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.	

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PROENÇA, R. P.C, SOUSA, A. A., VEIROS, M. B., HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: Ed. UFSC, 2008. 221 p.

SILVA Fº, Antônio R. A.da. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Livraria Varela, 1996. 232 p.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

REZENDE, Julio F. D. Sustentabilidade e Gestão Ambiental, Editora Epifania, 2015. 186 p.

VAZ, Célia S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília, 2011. 208 p.

VAZ, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006. 193 p.

## CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: Nutrição

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 6

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

Obrigatório     Optativo     Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

**Mat. Siape 2578592**

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1073

NOME: VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	30	-	-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	-	15	-	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL		45							

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1071	CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0108	VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Da natureza da vigilância sanitária (VISA) como campo específico da saúde pública e sua relação com a soberania e segurança alimentar e nutricional: conformação histórica, aspectos conceituais, jurídicos, dimensões, campos de abrangência e interfaces com as políticas públicas. Regulação do mercado, controle social e processos de trabalho em VISA: conflitos éticos na prática do Nutricionista como agente de Estado. A VISA e a centralidade do conceito de risco: avaliação, gerenciamento e comunicação de risco, prevenção e precaução, vigilância, prevenção e controle de Doenças Transmitidas por Alimentos.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
CAMPOS, G. W. de S. et al (org.). <b>Tratado de Saúde Coletiva</b> . São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.	
COSTA, EA (org.). <b>Vigilância Sanitária: temas para debate</b> - Salvador: EDUFBA, 2009.	
MARINS, Bianca Ramos (Org.). <b>Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas</b> . Rio de Janeiro: EPSJV, 2014.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
BECK, Ulrich. <b>Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade</b> . Trad. Sebastião Nascimento. São Paulo: Editora 34, 2010.	
SOUZA, Gisélia Santana e COSTA, Ediná Alves. Considerações teóricas e conceituais acerca do trabalho em vigilância sanitária, campo específico do trabalho em saúde. <b>Ciênc. saúde coletiva</b> [online]. 2010, vol.15, suppl.3, pp. 3329-3340. Disponível em <a href="http://www.scielo.br/pdf/csc/v15s3/v15s3a08.pdf">http://www.scielo.br/pdf/csc/v15s3/v15s3a08.pdf</a> .	
LACEY, HA <b>controvérsia sobre os transgênicos: questões científicas e éticas</b> . Tradução: Paulo Mariconda. 1ª ed. Aparecida, SP: Ideias & Letras, 2006.	
COSTA, E. A. (Org.) ;Rangel-S, M.L. (Org) . <b>Comunicação em Vigilância Sanitária: princípios e diretrizes para uma política</b> . Salvador: Edufba - Editora da Universidade Federal da Bahia, 2007. v. 1. 179 p.	
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. <b>Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos</b> /Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. - Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p.: il. - (Série A. Normas e Manuais Técnicos)	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 6	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NUT1074**

NOME: **DIETOTERAPIA II**

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 150h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA		-	90h	-	-				-	
Carga Horária PRÁTICA		-	60h	-	-				-	
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-				-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL			150 h							

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1069	DIETOTERAPIA I

NUT1025	DIETOTERAPIA I
NUT0048	DIETOTERAPIA I

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0016	DIETOTERAPIA II
NUT1026	DIETOTERAPIA II

EMENTA / DESCRIÇÃO	
DIETOTERAPIA II	
Módulo teórico: <b>NUT1074.1</b>	
Carga Horária Teórica: 90 horas	
Carga Horária Prática: 0 hora	
Número de Avaliações: 03	
Ementa: Triagem e avaliação nutricional de pacientes hospitalizados; terapia nutricional enteral e parenteral; terapia nutricional em situações de cirurgias, traumas, queimaduras e desnutrição; fisiopatologia e terapia nutricional no tratamento das doenças gastrointestinais, hepatopatias, renais, do sistema respiratório, músculo-esqueléticas e artríticas, neoplásicas, neurológicas, infectocontagiosas. Ética na assistência nutricional.	
Módulo Prático: <b>NUT1074.2</b>	
Carga Horária Teórica: 0 hora	
Carga Horária Prática: 60 horas	
Número de Avaliações: 02	
Ementa: Atuação do nutricionista em equipe multidisciplinar no atendimento de pacientes hospitalizados. Discussões clínicas e avaliação do estado nutricional, planejamento, cálculos, prescrição de dietas e orientações nutricionais. Terapia nutricional enteral. Assistência humanizada. Emissão de pareceres técnicos e de contra referência para as redes de atenção à saúde.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
ROSS, A. C. et al. <b>Nutrição moderna de Shils</b> na saúde e na doença. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016. 1642 p.	
BRASILEIRO FILHO, G. <b>Bogliolo patologia</b> . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2011. 1501 p.	
CUPPARI, L. <b>Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto</b> . 3. ed. São Paulo: Manole, 2014. 569 p.	
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. RAYMOND, J.L. <b>Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b> . 13. ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2013. 1256 p.	
SILVA, S.M .C.S.; MURA, J.D.P. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b> . 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.	
TRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.M .L. <b>Avaliação nutricional: teoria e prática</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. <b>Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica</b> . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.	
DUARTE, A.C.G. <b>Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais</b> . São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.	
ESCOTT-STUMP, S. <b>Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento</b> . 6. Ed. São Paulo: Manole, 2011.	

Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA). **Consenso nacional de nutrição oncológica**. 2. ed. rev. ampl. atual. – Rio de Janeiro: INCA, 2015. 186 p.

JATENE, F.B.; BERNARDO, W.M. **Projeto Diretrizes**. Volume IX. São Paulo: Associação Médica Brasileira; Brasília-DF: Conselho Federal de Medicina. 2011. 494 p.

MIRANDA, D.E.G.A. et. al. **Manual de Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 119 p.

RIELLA, M.C.; MARTINS, C. **Nutrição e o Rim**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013, 396 p.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, enteral e parenteral na prática médica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, v. 1 e 2, 2009.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 7

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

Obrigatório     Optativo     Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS – DPTO. DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NUT1075**

NOME: **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL II**

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina Individual)  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
- Módulo Individual)  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
- Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
- Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma
- Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	15	-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	30	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	-	-	45						

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1068	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL I

CORREQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
---------	------------------------------------

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0047	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

EMENTA / DESCRIÇÃO
<p>Tipo: Bloco</p> <p>Módulo Teórico: <b>NUT1075.1</b>  Carga Horária Teórica: 15 horas  Carga Horária Prática: 0 hora  Número de Avaliações: 01  Ementa: Educação de adultos e idosos. Educação Popular em Saúde. Educação Permanente e Capacitação com adultos em situação de trabalho no campo da alimentação. Teoria e prática do trabalho com grupos. EAN em situações de promoção, proteção e recuperação da saúde, no contexto do direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional, conforme pressupostos éticos e de postura profissional.</p> <p>Módulo Prático: <b>NUT1075.2</b>  Carga Horária Teórica: 0 hora  Carga Horária Prática: 30 horas  (Carga Horária Prática Extensionista: 30 horas)</p> <p>Número de Avaliações: 01  Ementa: Atividades coletivas de Promoção da Alimentação Saudável em espaços de educação não formal, no contexto do direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional, conforme pressupostos éticos e de postura profissional. Práticas extensionistas realizadas com adultos e idosos em diferentes instituições.</p>

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Name, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
<p>BÁSICA</p> <p>DELORS, J. et al. <b>Educação</b>: Um tesouro a descobrir. 2ed. Brasília: Cortez; UNESCO; MEC, 2001.  FREIRE, P. <b>Pedagogia do oprimido</b>. 39. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2004.  TRILLA, I. BERNET, Jaume. <b>Educação formal e não-formal: pontos e contrapontos</b>. São Paulo: Summus, 2008.(Pontos e contrapontos)</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>LORDA PAZ, Carlos Raúl. <b>Excursões para a terceira idade</b>: manual de recreação. Rio de Janeiro, RJ: Sprint, 2010.  KANAANE, Roberto. <b>Manual de treinamento e desenvolvimento do potencial humano</b>. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010.  SILVA JÚNIOR, Afonso Gomes da. <b>Aprendizagem por meio da ludicidade</b>. Rio de Janeiro: Sprint, 2005.  ANTUNES, Celso. <b>Manual de técnicas de dinâmica de grupo de sensibilização de ludopedagogia</b>. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.  Kelly, P. Keith. <b>Técnicas para tomada de decisão em equipe</b>: saiba como conseguir os melhores resultados de sua equipe. São Paulo: Futura, 2000.</p>

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 7
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. SIAPE 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1076

NOME: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
			Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	30	-	-					-
Carga Horária PRÁTICA	-	15	-	-					-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-					-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	-	45	-						

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DSC0058	EPIDEMIOLOGIA GERAL
NUT0049	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL II
NUT1010	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DA GESTAÇÃO À ADOLESCÊNCIA

NUT1062	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II
DSC0061	BIOESTATÍSTICA

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0019	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Métodos Epidemiológicos aplicados à Nutrição com ênfase na saúde coletiva. Transição Alimentar e Nutricional: aspectos da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Doenças Carenciais e Doenças Crônicas Não-Transmissíveis: fatores de risco, aspectos éticos, clínicos e epidemiológicos. Sistema de Informação em Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional. Estudos Populacionais sobre Alimentação e Nutrição, Segurança Alimentar e Nutricional e Estilo de vida.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
BRASIL. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.	
BRASIL. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011, 76p.	
BRASIL. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.	
BRASIL. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN na assistência à saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 61p.	
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (ORG.). <i>Epidemiologia Nutricional</i> . Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz/Atheneu, 2007. 580 p.	
MEDRONHO, R.A.; BLOCH, K.V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G.L. <i>Epidemiologia</i> . 2ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009. 685 p.	
TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A.; VEJA, J.B. <i>Nutrição em Saúde Pública</i> . 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio; 2016. 560p.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
BRASIL. Guia de Consulta para Vigilância Epidemiológica, Assistência e Atenção Nutricional dos Casos de Beribéri. (Série A. Normas e Manuais Técnicos). Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 66 p.	
CARDOSO, M. A. <i>Nutrição em Saúde Coletiva</i> . Atheneu Rio, 2014.	
REDE Interagencial de Informação para a Saúde - RIPSa. <i>Indicadores básicos para a saúde no Brasil: conceitos e aplicações</i> . 2ed. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2008. 349 p.	
ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. <i>Epidemiologia &amp; Saúde</i> . 6 ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. 600p.	
VASCONCELOS, F. A. G. <i>Avaliação Nutricional de Coletividades</i> . 2 ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2007.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 7	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: ( x ) Obrigatório ( ) Optativo ( ) Complementar	

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1077

NOME: NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
			Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	45			-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	15			-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-			-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	60								

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DSC0057	GESTÃO EM SERVIÇOS DE SAÚDE

DSC0058	EPIDEMIOLOGIA GERAL
NUT1010	AValiação Nutricional da GestaçãO à AdoleScência
NUT1062	AValiação Nutricional II

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0108	VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS
NUT1073	VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS

EMEN TA / DESCR IÇÃO	
<p>Tip o : discip lina</p> <p>Ementa: Princípios éticos para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Indicadores de acesso e disponibilidade de alimentos e as principais ações dos órgãos gestores na garantia do DHAA; Determinantes sociais, políticos e econômicos que interferem no quadro da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Políticas e programas de alimentação e nutrição no país. O papel do nutricionista no controle social. Ações de alimentação e nutrição no contexto da segurança alimentar e nutricional e das redes de atenção à saúde, com ênfase para a atuação do nutricionista em saúde coletiva.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
BRASIL. <b>A Atenção Primária e as Redes de Atenção à Saúde</b> . Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Brasília: CONASS, 2015. 127 p.	
BRASIL. <b>Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica</b> . Brasília: Ministério da Saúde, 2015.	
BRASIL. Ministério da Saúde. <b>Política Nacional de Alimentação e Nutrição</b> . (Série B. Textos Básicos de Saúde). Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.	
BRASIL. <b>Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional</b> . PNSAN. DECRETO Nº 7.272, DE 25 DE AGOSTO DE 2010.	
BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. PNSAN. DECRETO Nº 7.272, DE 25 DE AGOSTO DE 2010.	
BRASIL. <b>Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde</b> : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011, 76p.	
BRASIL. <b>Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica</b> . Brasília: Ministério da Saúde, 2015.	
CARDOSO, M. A. <b>Nutrição em Saúde Coletiva</b> . Atheneu Rio, 2014.	
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (ORG.). <b>Epidemiologia Nutricional</b> . Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz/Atheneu, 2007. 580 p.	
Mendes, Eugênio Vilaça. <b>As redes de atenção à saúde</b> . Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2011. 549 p.	
SILVA, C. O.; SOUZA, D.A.; PASCOAL, G.B.; SOARES, L.P. <b>Segurança Alimentar e Nutricional</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 264 p.	
TADDEI, JA.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A.; VEJA, J.B. <b>Nutrição em Saúde Pública</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio; 2016. 560p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
BRASIL. <b>Caderno do gestor do PSE</b> . Brasília: Ministério da Saúde, 2015.	
BRASIL. <b>Documento de diretrizes para o cuidado das pessoas com doenças crônicas nas redes de atenção à saúde e nas linhas de cuidado prioritárias</b> . Brasília: Ministério da Saúde, 2013.	
BRASIL. <b>Endocrinologia e nefrologia</b> . 1. ed. rev. (Protocolos de encaminhamento da atenção básica para a atenção especializada; v. 1). Brasília: Ministério da Saúde, 2016. 26 p.	

BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Guia de Consulta para Vigilância Epidemiológica, Assistência e Atenção Nutricional dos Casos de Beribéri. (Série A. Normas e Manuais Técnicos). Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 66 p.

BRASIL. Núcleo de Apoio à Saúde da Família. v. 1. (Cadernos de Atenção Básica, n. 39). Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Perspectivas e desafios no cuidado às pessoas com obesidade no SUS: resultados do Laboratório de Inovação no manejo da obesidade nas Redes de Atenção à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN na assistência à saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 61p.

MEDRONHO, R.A.; BLOCH, K.V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G.L. Epidemiologia. 2ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009. 685 p.

ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia & Saúde. 6 ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. 600p.

VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação Nutricional de Coletividades. 2 ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2007.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 7

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

Obrigatório     Optativo     Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

Mat. Siape 2578592

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NUT1078**

NOME: **DIETOTERAPIA APLICADA À INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA**

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 Módulo  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma  
 Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	15h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL			45h						

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

-	-	-	-	-	-
---	---	---	---	---	---

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0051	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III
NUT1063	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA INFÂNCIA À ADOLESCÊNCIA
NUT1064	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA MATERNA

CORREQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO
<p>Tipo: Bloco</p> <p>Módulo teórico: <b>NUT1078.1</b>  Carga Horária Teórica: 30 horas  Carga Horária Prática: 0 hora  Número de Avaliações: 03</p> <p>Ementa: Aspectos nutricionais em neonatologia. Doenças comuns na infância e adolescência: obesidade e desnutrição infantil, diabetes mellitus tipo 1, anemias, neoplasias, nefropatias, cardiopatias (congenitas e adquiridas), fibrose cística, alergias e intolerâncias alimentares, má-formação congênita, erros inatos do metabolismo. Ética na assistência nutricional.</p> <p>Módulo Prático: <b>NUT1078.2</b>  Carga Horária Teórica: 0 hora  Carga Horária Prática: 15 horas  Número de Avaliações: 01</p> <p>Ementa: Discussões clínicas e avaliação do estado nutricional, planejamento, cálculos, prescrição de dietas e orientações nutricionais. Assistência humanizada. Emissão de pareceres técnicos e de contra referência para as redes de atenção à saúde. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional.</p>

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>PORTH, C.M. <b>Fisiopatologia</b>. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 1 e 2, 2010. 1920p.</p> <p>VASCONCELOS, M.J.O.B.; BARBOSA, J.M.; PINTO, I.C.S.; LIMA, T.M.; ARAÚJO, A.F.C. <b>Nutrição Clínica - Obstetria e Pediatria</b>. São Paulo: Medbook, 2011, 758p.</p> <p>WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIE, J. A. <b>Nutrição em Pediatria - da Neonatologia à Adolescência</b>. São Paulo-Barueri: Manole, 2009, 600p.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</p> <p>BOSCO, S.M.D. <b>Terapia Nutricional em Pediatria</b>. São Paulo: Atheneu, 2010. 395p.</p> <p>CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. <b>Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica</b>. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.</p> <p>ESCOTT-STUMP, S. <b>Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento</b>. 6. Ed. São Paulo: Manole, 2011.</p> <p>FALCÃO, M. C.; FERBAUM, R. <b>Nutrição do Recém-nascido</b>. São Paulo: Atheneu, 2005, 600p.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. RAYMOND, J.L. <b>Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b>. 13. ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2013. 1256p.</p> <p>NOGUEIRA, R. J. N. <b>Nutrição em pediatria: oral, enteral e parenteral</b>. São Paulo: Sarvier, 2011. 318 p.</p> <p>NOGUEIRA-DE-ALMEIDA, C. A.; MELLO, E. D. <b>Nutrologia pediátrica: prática baseada em evidências</b>. São Paulo: Manole, 2016. 501p.</p> <p>RIELLA, M.C.; MARTINS, C. <b>Nutrição e o Rim</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013, 396p.</p> <p>WALLACH, J. <b>Interpretação de exames laboratoriais</b>. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 985p.</p>

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 8
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:
(X) Obrigatório ( ) Optativo ( ) Complementar



**Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

**Mat. Siape 2578592**

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO:

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: **NUT1079**

NOME: **ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA**

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina Individual  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
- Módulo Individual  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
- Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
- Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma
- Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR:

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	-	-	-	-	15	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	-	-	30	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	225	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	-	-	-	-	270	-	-

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

-	-	-	95	-	-
---	---	---	----	---	---

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1071	CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
NUT0112	GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I
NUT1072	NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA
NUT0028	GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II

CORREQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0201	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I
NUT0203	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II
NUT0202	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I
NUT0204	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Vivências inerentes à gestão em alimentação coletiva: planejamento, organização, direção, comando, coordenação e avaliação. Participar da gestão dos recursos da unidade de alimentação e nutrição de modo a promover a consciência social, ecológica e ambiental. Reflexão sobre a vivência e experiência profissional, no contexto do direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional, conforme pressupostos éticos e de postura profissional.	
Carga horária extensionista: 45 horas, referente ao planejamento e entrega/aplicação do trabalho técnico desenvolvidos em Unidades de Alimentação e Nutrição de instituições públicas e privadas.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann, PINTO, Ana Maria de Souza. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. Editora Metha Ltda, 5 ed. 2013. 378 p.	
MEZOMO, Iracema F. De Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. 413 p.	
TEIXEIRA, Suzana M. F. de B., OLIVEIRA, Zélia M. C., REGO, Josedira C. do, BISCONTINI, Telma M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Livraria Atheneu. Ed. Atheneu, 2010. 220 p.	
VIEIRA, M. N.C.M.; JAPUR, C. C. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições (Nutrição e Metabolismo). Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012, 294 p.	
SANT'ANA, H.M.P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Rubio, 2012, 304 p.	
PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 1997. 2 ed. 2000.	
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de verificação das boas práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.	
Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária –ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.	
BRA SIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
PROENÇA, R. P.C, SOUSA, A. A., VEIROS, M. B., HERING, B. <b>Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições</b> . Florianópolis: Ed. UFSC, 2008. 221 p.	
SILVA P, Antônio R. A. da. <b>Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais</b> . São Paulo: Livraria Varela, 1996. 232 p.	
SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação</b> . 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.	
REZENDE, Julio F. D. <b>Sustentabilidade e Gestão Ambiental</b> , Editora Epifania, 2015. 186p.	
VAZ, Célia S. <b>Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas</b> . Brasília, 2011. 208 p.	
VAZ, C.S. <b>Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros</b> . Brasília, 2006. 193p.	
CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: Nutrição	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 8	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Opcativo <input type="checkbox"/> Complementar	

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

**Mat. Siape 2578592**

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: Departamento de Nutrição

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1030

NOME: NUTRIÇÃO APLICADA AO EXERCÍCIO FÍSICO E AOS ESPORTES

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina Individual  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
- Módulo Individual  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
- Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
- Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma
- Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA			30h	-	-					-
Carga Horária PRÁTICA			15h	-	-					-
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-					-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL			45							

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0051	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III
NUT1063	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA INFÂNCIA À ADOLESCÊNCIA
NUT1064	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA MATERNA

NUT0049	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL II
NUT1010	AValiação Nutricional da Gestação à Adolescência
NUT1062	AValiação Nutricional II

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0089	NUTRIÇÃO APLICADA À ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTES

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Nutrição aplicada ao exercício físico e aos esportes - TEÓRICA: <b>NUT1030.1</b></p> <p>Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 0 horas Número de Avaliações: 02</p> <p>Ementa: Conceitos básicos de exercício físico, treinamento e esportes. Metabolismo de nutrientes durante o esforço físico. Fisiologia do Exercício. Avaliação nutricional de atletas e esportistas. Alimentação e nutrição do desportista e do atleta. Suplementação Nutricional. Aspectos nutricionais do indivíduo nos diferentes ciclos da vida e exercício. Aspectos nutricionais em estados nutricionais alterados e exercício. Aspectos nutricionais do atleta em modalidades esportivas.</p>	
<p>Nutrição aplicada ao exercício físico e aos esportes - PRÁTICA: <b>NUT1030.2</b></p> <p>Carga Horária Teórica: 0 horas Carga Horária Prática: 15 horas Número de Avaliações: 01</p> <p>Ementa: A prática da avaliação nutricional de esportistas e atletas; Elaboração de orientações nutricionais e dietas para esportistas e atletas; atuação prática do profissional em academias e clubes esportivos. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH V. L. <b>Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano</b> . 7. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. <b>Estratégias de nutrição e suplementação no esporte</b> . 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2010.	
TIRAPÉGUI, J. <b>Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.	
MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH V. L. <b>Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano</b> . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
MAHAN, L. Kathleen. <b>Krause alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: Precisa ser 5, conforme recomendação de Breno	
MCARDLE, William D; KATCH, Frank I; KATCH, Victor L. <b>Fundamentos de fisiologia do exercício</b> . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
HIRSCHBRUCH M. D. C., RIBEIRO J. <b>Nutrição esportiva: uma visão prática</b> . 2. ed. Barueri: Manole, 2008. 430 p.	
VOLPE S. <b>Nutrição para praticantes de atividade física com necessidades dietéticas especiais</b> . São Paulo: Roca, 2009. 151 p.	
DIUNFORM. <b>Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício</b> . Tradução de Cid Figueiredo. - Barueri, SP: Manole	

2012.

SETTINERI L. I. C. **Nutrição e atividade física**. São Paulo: Atheneu, 1987.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: Nutrição
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 8
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
 Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
 Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1082

NOME: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina Individual)  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
- Módulo Individual)  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
- Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
- Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma
- Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 270h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA				-	-	-	15	-	-
Carga Horária PRÁTICA				-	-	-	45	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-				225		
Carga Horária TOTAL							270		

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

95h

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1026	DIETOTERAPIA II
NUT1074	DIETOTERAPIA II
NUT1078	DIETOTERAPIA APLICADA À INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA

CORREQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0205	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I
NUT0207	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II
NUT0206	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I
NUT0208	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II

EMENTA / DESCRIÇÃO	
<p>Vivência de práticas de nutrição clínica em unidades hospitalares: operacionalização e gestão do Serviço de Nutrição e Dietética; avaliação nutricional, cálculo e prescrição de dietas em diferentes enfermidades e situações clínicas; acompanhamento e evolução clínica do paciente, orientação de alta e educação alimentar e nutricional; apresentação e discussão de casos clínicos e artigos científicos. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional. Carga horária extensionista: 45 horas, referente ao planejamento e entrega/aplicação do trabalho técnico desenvolvidos em hospitais públicos e privados.</p>	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
<p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. RAYMOND, J.L. <b>Krause:</b> Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2013. 1256p.</p> <p>PORTH, C.M. <b>Fisiopatologia</b>. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 1 e 2. 2010. 1920p.</p> <p>SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b>. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.</p> <p>TRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.M.L. <b>Avaliação nutricional: teoria e prática</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.</p> <p>WALLACH, J. <b>Interpretação de exames laboratoriais</b>. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 985p.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
<p>CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. <b>Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica</b>. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.</p> <p>CUPPARI, L. <b>Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto</b>. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014. 569p.</p> <p>DUARTE, A.C.G. <b>Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais</b>. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.</p> <p>ESCOTT-STUMP, S. <b>Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento</b>. 6. Ed. São Paulo: Manole, 2011.</p> <p>Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA). <b>Consenso nacional de nutrição oncológica</b>. 2. ed. rev. ampl. atual. – Rio de Janeiro: INCA, 2015. 186p.</p> <p>JATENE, F.B.; BERNARDO, W.M. <b>Projeto Diretrizes</b>. Volume IX. São Paulo: Associação Médica Brasileira; Brasília-DF: Conselho Federal de Medicina, 2011. 494p.</p> <p>MIRANDA, D.E.G. et. al. <b>Manual de Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso</b>. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 119p.</p> <p>RIELLA, M.C.; MARTINS, C. <b>Nutrição e o Rim</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013, 396p.</p> <p>WAITZBERG, D.I. <b>Nutrição Oral, enteral e parenteral na prática médica</b>. 4. ed. São Paulo: Atheneu, v. 1 e 2. 2009.</p>	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 9	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**

**Mat. Siape 2578592**

**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1083

NOME: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

MODALIDADE DE OFERTA:  Presencial  A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- Disciplina Individual)  Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
- Módulo Individual)  Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
- Bloco  Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)
- Estágio (Atividade de Orientação Individual)  Atividade Autônoma
- Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 270h

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR

	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica					Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA				-	-		15		-
Carga Horária PRÁTICA				-	-		30		-
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-		-		-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-				225		
Carga Horária TOTAL							270		

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

95

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0015	GESTÃO E POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE
NUT1077	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

CORREQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0209	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA I
NUT0211	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA II
NUT0210	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA I
NUT0212	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA II

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Vivência de práticas específicas da Nutrição em Saúde Coletiva na operacionalização ou na gestão das ações, planos, políticas e programas de alimentação, nutrição e saúde, baseada em princípios éticos, do direito humano à alimentação adequada e da soberania e segurança alimentar e nutricional.	
Carga horária extensionista: 45 horas. Práticas extensionistas realizadas por meio de planejamento e entrega/aplicação de trabalhos técnicos desenvolvidos em instituições públicas de assistência alimentar e nutricional.	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. (Série B. Textos Básicos de Saúde). Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.	
Cardoso MA (Org.). Nutrição em Saúde Coletiva. São Paulo: Atheneu, 2014.	
Diez-Garcia RW, Cervato-Mancuso AM. (Org.). <b>Nutrição e Metabolismo: Mudanças alimentares e educação nutricional</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
Taddei JA, Lang RMF, Longo-Silva G, Toloni MHA (Org.). Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Editora Rubio Ltda; 2011. 640 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia. Saberes necessários à prática educativa. 28.ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996. (Coleção leitura).	
BRASIL. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde. (Série A. Normas e Manuais Técnicos). Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 78 p.	
Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. - Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 33 p. il	
BRASIL. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. (Série G. Estatística e Informação em Saúde). Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 76 p.	
BRASIL. Política Nacional de Atenção Básica. (Série E. Legislação em Saúde). Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 110 p.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: Nutrição	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 10	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Opcativo <input type="checkbox"/> Complementar	

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO  
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO  
(11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1081

NOME: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presencial ( ) A Distância

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

- ( ) Disciplina (x) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Módulo ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)  
 ( ) Bloco ( ) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)  
 ( ) Estágio (Atividade de Orientação Individual) ( ) Atividade Autônoma  
 ( ) Estágio (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR:

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Acadêmica						Atividade Autônoma
				Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva			
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação		
Carga Horária TEÓRICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	13	-	-	-	-	-

PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0105	Trabalho de Conclusão de Curso II

EMENTA / DESCRIÇÃO	
Desenvolvimento e Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso	

Obs.: Caso o Componente Curricular seja do Tipo Bloco, informar para cada Subunidade: Nome, Código, Tipo (Disciplina ou Módulo), Carga Horária Teórica, Carga Horária Prática, Número de Avaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5ed. São Paulo: Atlas, 2010.	
ISKANDAR, J.I. Normas da ABNT Comentadas para Trabalhos Científicos. 6ed. Curitiba: Juruá, 2016.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 26. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.	
MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Metodologia Científica. 6ed. São Paulo: Atlas, 2011.	

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: Nutrição	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 9	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Optativo <input type="checkbox"/> Complementar	

NATAL, 20 de novembro de 2019.



**Prof. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues**  
Mat. Siape 2578592  
**Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN**

-----  
Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

