

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 Morais 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

REDAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO

Tatyana Maria Silva de Souza Rosendo

Célia Márcia Medeiros de Morais 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
Neyjmme 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

1 INTRODUÇÃO	4
2 HISTÓRICO DO CURSO	6
2.1 O CURSO DE NUTRIÇÃO NO BRASIL	6
2.2 O CURSO DE NUTRIÇÃO NA UFRN	
2.3 MARCO TEÓRICO CONCEITUAL	13
3 OBJETIVOS DO CURSO	30
3.1 GERAL	30
3.2 ESPECÍFICOS	30
4 JUSTIFICATIVA	31
5 INFRAESTRUTURA FÍSICA E DE PESSOAL	32
6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	37
6.1 CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO	37
6.2.1 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES	39
6.2.2 ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS	58
6.3 METODOLOGIA	
6.4 ESTRUTURAÇÃO DA MATRIZ CURRICULAR	71
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
7 APOIO AO DISCENTE	85
8 AVALIAÇÃO	86
8.1 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM	86

8.2 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO	. 88
REFERÊNCIAS	. 89
APÊNDICE 01 – CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES	. 95

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 N° 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 Nº 5.626/2005 que trata do ensino de Libras; Decreto Nº 5.296/2004, sobre condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida; Lei Federal Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que trata de Estágios Obrigatórios e Não Obrigatórios; 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; Resolução Nº 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 Nº 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 demais 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 N° 6.583, de 20 de outubro de 1978 (BRASIL, 1978). A profissão de nutricionista no Brasil está regulamentada pela Lei N° 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 N° 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) N° 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 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 doll 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, Nélson 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.

Nélson Chaves, entre outras notas biográficas que revelam a sua importância científica e política para o 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 como ciência, seja como 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 N° 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 810horas, 20% da carga horária total, além das atividades acadêmicas complementares (150h).

Em consonância com os pressupostos filosóficos e didáticopedagógicos próprios das diretrizes políticas e regulamentares daquele momento histórico, o PPC de Nutrição 2009 norteava-se pela indissociabilidade entre ensino-pesquisa-extensão, a aproximação teoriaprática 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 cientes 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-tecnicista.

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, disjuntores 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-atuar, 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 (retro)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 como 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 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 quefazer é práxis, todo fazer do quefazer 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 situarmo-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 prática. Docentes е 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 seguer 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 claridade, 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 claridade 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, como temos 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, consequentemente, 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 submisso 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 reconheçamo-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 aguilhão 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 como 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 humanas.

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, infindável 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 discentes. 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 quanti-qualitativa adequada, pois Valente (2002) nos ensinou que alimentação adequada não é ração equilibrada. Que não se sintam uma "minoria 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-espaços 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, burile 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 perpassar 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 afazer 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 instancias 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, 16° do país e 1° 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 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, como 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
 - 1.4Departamento 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 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, a Resolução CFN nº 599/2018 que aprova o Código de Ética e Conduta do Nutricionista, além das Diretrizes Curriculares Comuns para a área da Saúde (Resolução nº 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 a 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 fomentar 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.

QUADRO 01: 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.

		BASE FC	RMATIVA
Eixos Temáticos	Ao final do curso, o estudante deve ser capaz de:	COMPONENTES	COMPONENTES
		OBRIGATÓRIOS	OPTATIVOS
1. Capacidade em	- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de pesquisa	- Saúde e	- Atividade Interativa
instrumentos analíticos	em sua área de atuação	Cidadania	Interdisciplinar II -
(epidemiologia, sistemas	- Reconhecer e utilizar estudos, pesquisas e sistemas de	- Bioestatística	Saúde e Cidadania
de vigilância nutricional,	informações relacionados com o monitoramento da	- Epidemiologia	(SACI II)
estatística, técnicas de	situação alimentar e nutricional, como por exemplo o	Geral	- Pesquisa
pesquisa, ação	Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no	- Gestão em	Qualitativa em
baseada em evidências,	âmbito do SUS e outros.	Serviços Saúde	Alimentação e
legislação)	- Compreender, descrever, dissertar e interpretar os	- Epidemiologia	Nutrição
	indicadores de saúde, alimentação e nutrição da	Nutricional	- Tópicos em
	população.	- Metodologia da	Nutrição em Saúde
	- Ter a capacidade analítica para utilização de métodos	Pesquisa Aplicada	Pública
	que permitam realizar o planejamento estratégico,	à Nutrição	- Tópicos em Políticas
	monitoramento e avaliação de impacto de políticas,	-Avaliação do	Públicas de
	programas e ações no âmbito da alimentação e nutrição.	Consumo	Alimentação
	- Compreender o processo saúde-doença e cuidado no	Alimentar e	- Seminários
	contexto das ciências sociais e humanas.	Dietético	Integrados de
	- Analisar criticamente as informações de bancos de	- Avaliação	Nutrição em Saúde
	dados que possam descrever a situação de saúde,	Nutricional I	Coletiva
	alimentação e nutrição de populações e aplicar os	- Avaliação	- Tecnologias
	resultados para identificar grupos e regiões de risco	Nutricional II	Educacionais e
	nutricional, determinantes e prioridades e monitorar as	- Nutrição em	Elaboração de
	ações.	Saúde Pública	Materiais Didáticos
	- Compreender e diferenciar marcos teóricos relativos à	. Estágio de	- Fundamentos
	determinação do processo saúde-doença-cuidado,	Nutrição em Saúde	Sociofilosóficos da
	evidenciando nestes o papel e a abordagem dos	Coletiva	Educação
	componentes alimentação e nutrição.		- Desenvolvimento,
	- Desenvolver tanto o raciocínio dedutivo quanto o		Meio Ambiente e
	indutivo e identificar as potencialidades e limitações das		Poder Local
	metodologias utilizadas em diferentes tipos de estudos		
	para fundamentar o processo de atenção nutricional.		

	 Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais, apresentando comportamento transdisciplinar. 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. Utilizar os conhecimentos das ciências sociais e humanas para o planejamento de políticas, programas, projetos, ações relacionadas à alimentação e nutrição. 		
2. Nutrição humana (avaliação nutricional, necessidades nutricionais no curso da vida, guias alimentares)	 Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e sobre seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética. 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. Compreender, analisar e utilizar guias alimentares para a prática da alimentação adequada e saudável. Documentar e analisar a avaliação alimentar e nutricional como subsídio para o planejamento e gestão do cuidado individual e coletivo. 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. Identificar, comparar, aplicar, interpretar, monitorar e valorizar métodos de avaliação clínica, bioquímica e antropométrica para análise do estado nutricional de indivíduos e comunidades. Contextualizar e aplicar as recomendações dos guias 	- Conteúdos Essenciais de Ciências Biológicas (morfologia, biologia celular, genética, bioquímica, fisiologia, imunologia, microbiologia, parasitologia, patologia, farmacologia) - Nutrição e Dietética I - Nutrição e Dietética II - Nutrição e Dietética da Infância à Adolescência - Nutrição e Dietética Materna - Avaliação Nutricional I	- Química Orgânica Biológica - Tópicos em Nutrição e Dietética - Tópicos Especiais em Técnica Dietética - Tópicos em Avaliação Nutricional - Tópicos em Dietoterapia - Assistência Materno-Infantil - Nutrição Inclusiva - Aspectos Socioantropológicos da Alimentação - Antropologia do Corpo - Bases Fisiológicas do Treinamento Físico aplicadas à Nutrição

	alimentares segundo características do contexto biológico, socioeconômico, étnico, comportamental e ambiental de grupos populacionais específicos. - Compreender, analisar e utilizar guias alimentares para promover práticas alimentares adequadas e saudáveis em indivíduos e populações. - Identificar, comparar, aplicar e interpretar métodos e analisar resultados para avaliar o comportamento e consumo alimentar de indivíduos e comunidades. - Identificar, comparar e utilizar métodos, adequados ao contexto da prática, para avaliação do crescimento e desenvolvimento, com o enfoque no curso da vida, visando à redução de riscos acumuláveis e com ênfase em populações mais vulneráveis. - 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.	- Avaliação Nutricional II - Avaliação do Consumo Alimentar e Dietético - Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esportes - Nutrição em Alimentação Coletiva - Dietoterapia I - Dietoterapia II - Dietoterapia aplicada à Infância e Adolescência - Estágio em Alimentação Coletiva - Estágio em Nutrição Clínica . Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva	
3. Alimentos (higiene e tecnologia de alimentos, técnica dietética, vigilância de alimentos, fortificação, regulação)	 Identificar os alimentos quanto às suas características químicas, nutricionais, bioativas, funcionais e sensoriais e propriedades de análises. Identificar, analisar, comparar e utilizar os conhecimentos sobre alimentos, métodos de preparação e aplicá-los no contexto da prática em nutrição. Elaborar e implementar fichas técnicas de preparação e mantê-las atualizadas. Identificar o repertório de alimentos/ingredientes 	- Bioquímica dos Alimentos - Técnica Dietética - Nutrição e Dietética II - Nutrição em Alimentação Coletiva - Tecnologia dos	- Elementos de Agroecologia - Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional - Economia para Nutrição

disponíveis na região para que os mesmos possam ser utilizados em ações que envolvam alimentação e nutrição.

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e sobre seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
- Identificar e comparar as principais estratégias de fortificação de alimentos.
- Identificar e analisar as diferentes possibilidades de tecnologia de alimentos.
- Identificar e analisar as ações de regulação de alimentos na promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de doenças.
- Elaborar e gerenciar projetos de pesquisa e desenvolvimento de produtos alimentícios, visando sua utilização na alimentação humana.
- Desenvolver a investigação científica na área de alimentos, alimentação e nutrição.
- Controlar a qualidade microbiológica, físico-química e sensorial de gêneros e produtos alimentícios.
- Identificar e compreender a estrutura, os processos e as áreas de atuação do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.
- Utilizar os conhecimentos de higiene dos alimentos para ações de redução de riscos de doenças de origem alimentar.
- Atuar em marketing e desenvolver estudos experimentais em alimentação e nutrição.
- Prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética.
- Elaborar informes técnico-científicos.
- Elaborar informações nutricionais dos produtos para rotulagem.
- Utilizar os conhecimentos e procedimentos da ciência dos alimentos para assessorar iniciativas na área de nutrição e alimentos para o desenvolvimento local de

Alimentos

- Microbiologia de Alimentos
- Controle Higiênico Sanitário na Produção de Refeições
- Vigilância
 Sanitária de
 Alimentos

- Desenvolvimento, Meio Ambiente e Poder Local
- Introdução à Gastronomia
- Tópicos Avançados em Gastronomia
- Análise Sensorial de Alimentos
- Seminários Integrados em Alimentos
- Toxicologia de Alimentos
- Tópicos Especiais em Técnica Dietética
- Controle de Qualidade Físico-Químico de Alimentos
- Marketing de Varejo e Serviços
- Empreendedorismo e Plano de Negócios

	grupos e comunidades. - Utilizar os conhecimentos e procedimentos da ciência dos alimentos na atenção nutricional. - 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.		
4. Alimentação como um direito (Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA, Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, Soberania Alimentar - SA)	- Incorporar os princípios e fundamentos de SAN, SA e DHAA na prática da nutrição. - Participar no planejamento e implementação de atividades intersetoriais para promoção da SAN. - Propor e promover hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis. - 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. - Fundamentar e estabelecer relações entre os conceitos de SAN, Soberania Alimentar e DHAA.	- Aspectos Socioantropológic os da Alimentação - Nutrição e Dietética I - Educação Alimentar e Nutricional - Nutrição em Saúde Pública - Dietoterapia I - Dietoterapia aplicada à Infância e Adolescência - Estágio em Nutrição Clínica	- Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional - Bioética e Cidadania - Ética da Alimentação - Tópicos em Educação Alimentar e Nutricional - Tópicos em Ciências Sociais e Humanas para Nutrição - Pesquisa Aplicada a Nutrição II - Elementos de Agroecologia - Economia para Nutrição - Desenvolvimento, Meio Ambiente e Poder Local - Tópicos em Políticas Públicas de Alimentação Tópicos em

			Dietoterapia
5. Sistemas Alimentares (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)	- Identificar e analisar os impactos gerados entre os modelos agroalimentares e a SAN, a Soberania Alimentar e o DHAA para compreender como as instituições e relações globais (privadas) e multilaterais (entre governos) atuam nas regras e regulação dos sistemas alimentares e seu impacto nas condições de alimentação e nutrição de grupos, comunidades e populações Identificar e analisar os diferentes modelos de produção, abastecimento e comercialização/distribuição de alimentos no âmbito local, regional e nacional Compreender a estrutura e dinâmicas dos sistemas de produção e abastecimento de alimentos e sua relação/impacto à Soberania Alimentar local, regional e nacional Identificar e contribuir para controlar os fatores que geram desperdícios ao longo do sistema alimentar local.	- Aspectos Socioantropológic os da Alimentação - Nutrição e Dietética II - Educação Alimentar e Nutricional - Nutrição em Saúde Pública - Vigilância Sanitária de Alimentos - Nutrição em Alimentação Coletiva - Estágio em Alimentação Coletiva	- Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional - Pesquisa Aplicada a Nutrição II - Elementos de Agroecologia - Economia para Nutrição - Desenvolvimento, Meio Ambiente e Poder Local - Tópicos em Alimentação Coletiva - Tópicos de Nutrição em Saúde Pública - Tópicos em Políticas Públicas de Alimentação Introdução à Gastronomia - Tópicos Avançados em Gastronomia
6. Sistemas de Políticas Públicas: Saúde, Educação e SAN	 Compreender e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos do SUS. 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. Desenvolver ações de alimentação e nutrição, conforme 	- Saúde e Cidadania - Gestão em Serviços Saúde - Nutrição e Dietética II - Nutrição em	 Atividade Interativa Interdisciplinar II (SACI II) Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar

	diretrizes das políticas e programas institucionais públicos e privados, normas e legislações vigentes. - Compreender e analisar a Política e o Plano Nacional de SAN; - Compreender e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos da Política Nacional de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde. - Compreender e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). - Compreender e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). - Compreender e analisar as etapas do ciclo de políticas públicas (identificação dos atores, formação de agenda política, formulação, implementação e avaliação).	Saúde Pública - Vigilância Sanitária de Alimentos - Nutrição em Alimentação Coletiva - Estágio em Alimentação Coletiva - Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva	e Nutricional - Elementos de Agroecologia - Economia para Nutrição - Desenvolvimento, Meio Ambiente e Poder Local - Tópicos em Nutrição em Saúde Pública - Políticas Públicas de Alimentação - Alimentação Escolar
7.Gestão e Coordenação de Serviços, Programas, Projetos e Ações, Gestão Pública	 Gerir, coordenar, monitorar e avaliar as atividades de programas públicos de alimentação e nutrição em nível local, municipal, estadual e federal. 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. Desenvolver ações de alimentação e nutrição, conforme diretrizes das políticas e programas institucionais públicas e privadas e normas e legislações vigentes. Compreender, interpretar e desenvolver o planejamento estratégico e os planos de trabalho de políticas, de programas, de projetos e ações. 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. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar 	- Saúde e Cidadania - Gestão em Serviços Saúde - Epidemiologia Nutricional - Nutrição em Saúde Pública - Nutrição em Alimentação Coletiva - Vigilância Sanitária de Alimentos - Estágio em Alimentação Coletiva - Estágio em Nutrição em Saúde	- Saúde, Cultura e Sociedade - Economia para Nutrição - Desenvolvimento, Meio Ambiente e Poder Local - Introdução à Administração - Empreendedorismo e Plano de Negócios - Marketing de Varejos e Serviços - Tópicos em Políticas Públicas de Alimentação - Alimentação Escolar

	atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.	Coletiva	
8. Atenção Nutricional (de indivíduos e coletividades, intervenção a nível familiar e comunitário)	- Contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais. - Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, planejando, prescrevendo, analisando, supervisionando e avaliando dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos. - Reconhecer e promover o indivíduo, a família e a comunidade como sujeitos para melhoria de sua alimentação, estado de saúde e nutrição. - Comparar e aplicar princípios e processos na prática de nutrição a partir da escuta e aconselhamento. - Reconhecer, desenvolver, implementar, qualificar e expandir as ações de nutrição nos diferentes pontos das redes de atenção à saúde. - Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e/ou a melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas. - 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. - 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. - Comunicar, orientar e gerir serviços de alimentação quanto ao plano terapêutico proposto. - Atuar de forma humanizada nos processos de trabalho e	- Conteúdos Essenciais de Ciências Biológicas/Saúde (morfologia, biologia, genética, bioquímica, fisiologia, imunologia, microbiologia, parasitologia, patologia, farmacologia) - Nutrição e Dietética (I, II, Materna, da Infância à Adolescência) - Avaliação Nutricional II - Avaliação do Consumo Alimentar e Dietético - Nutrição em Alimentação Coletiva - Nutrição aplicada ao Exercício Físico e	- Tópicos em Ciências Sociais e Humanas para Nutrição - Tópicos em Nutrição e Dietética - Tópicos em Técnica Dietética - Tópicos em Avaliação Nutricional - Bases Fisiológicas do Treinamento Físico aplicadas à Nutrição - Tópicos em Dietoterapia - Assistência Materno-Infantil - Nutrição Inclusiva - Plantas medicinais e fitoterapia aplicada à Nutrição - Aspectos Socioantropológicos da Alimentação - Antropologia do Corpo - Psicologia para Nutrição - Introdução a Gastronomia

9 Promoção da Saúde e	em todas as esferas que envolvem à atenção. - Participar da organização de processos de trabalho da atenção nutricional. - Desenvolver, elaborar, interpretar e utilizar protocolos, baseados em evidências, para o cuidado nutricional. - 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. - Contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de individuos e grupos populacionais. - Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional. - 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 sadios e enfermos, - Solicitar exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico, de acordo com protocolos preestabelecidos pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND). - Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário. - Reconhecer os diferentes campos de ação da	Esportes - Educação Alimentar e Nutricional - Epidemiologia Nutricional - Nutrição em Saúde Coletiva - Dietoterapia I - Dietoterapia aplicada à Infância e Adolescência - Estágio em Nutrição Clínica - Estágio em Alimentação Coletiva - Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva	- Tópicos avançados em Gastronomia
9. Promoção da Saúde e Educação Alimentar e Nutricional (comportamento e cultura alimentar,	 Reconhecer os diferentes campos de ação da promoção da saúde e contextualizá-los no objetivo de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) e Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino, 	 Aspectos Socioantropológic os da Alimentação Nutrição e Dietética (I, II, 	- Tópicos em Educação Alimentar e Nutricional - Tópicos especiais em Ciências Sociais

dietética, estratégias, recursos e ações)

comunicação e pesquisa em sua área de atuação.

- 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.
- Identificar, analisar e valorizar a cultura alimentar de indivíduos, grupos e populações.
- Identificar oportunidades de desenvolvimento de estratégias de PAAS e de EAN nas diferentes etapas do Sistema Alimentar.
- 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.
- 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.
- Interpretar e adequar informações técnicas referentes à alimentação e nutrição ao contexto sociocultural dos grupos e comunidades.
- 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.
- 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.
- Identificar e valorizar metodologias participativas de Educação popular em saúde para promover práticas de EAN para grupos e comunidades.
- Reconhecer e aplicar recursos educacionais problematizadores e ativos nos cenários de atuação do profissional nutricionista.

Materna, da Infância à Adolescência)

- Educação Alimentar e Nutricional (I, II)
- Epidemiologia Nutricional
- Nutrição em Saúde Pública
- de Nutrição em do Alimentação por Coletiva
 - Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva
 - Estágio em Alimentação Coletiva
 - Estágio em Nutrição Clínica

e Humanas para Nutrição

- Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar
- Plantas medicinais e fitoterapia aplicada à Nutrição

e Nutricional

- Tópicos em Nutrição em Saúde Pública
- Fundamentos Sociofilosóficos da Educação
- Tecnologia educacionais e Elaboração de Materiais Didáticos
- Antropologia do Corpo
- Psicologia para Nutrição
- Tópicos em Políticas Públicas de Alimentação
- Assistência Materno-Infantil
- Nutrição Inclusiva
- Introdução à Gastronomia
- Tópicos Avançados em Gastronomia

	- Identificar, analisar e valorizar a cultura alimentar de indivíduos, grupos e populações.		
10. Ética e Prática Profissional (trabalho em equipe, ética, conflito de interesses, relação público-privado, postura profissional)	- Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando à saúde, a cidadania e a qualidade de vida. - Utilizar os princípios éticos para abordagens adequadas, para a tomada de decisão, na coleta de utilização de dados, e ao gerar informações. Habilitar-se para o trabalho em equipe inter e multiprofissional e buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma próativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho. - Comprometer-se com a própria educação permanente e com a dos profissionais da rede com quem atua. - Demonstrar prática reflexiva e consistente na atuação profissional. - Habilitar-se para o trabalho em equipe inter e multidisciplinar. - Utilizar, na prática profissional, abordagens adequadas a pessoas/grupos/comunidades de diferentes experiências culturais, socioeconômicas e educacionais, de todas as idades, gêneros, etnias, estado de saúde, habilidades e orientações sexuais. - Comprometer-se com o processo de educação-permanente.	- Processos de Trabalho em Nutrição I - Saúde e Cidadania - Educação Alimentar e Nutricional I e II - Nutrição e Dietética (I, II, Materna, da Infância à Adolescência) - Avaliação do Consumo Alimentar e Dietético -Nutrição em Alimentação Coletiva - Nutrição em Saúde Pública - Vigilância Sanitária de Alimentos - Dietoterapia I - Dietoterapia II - Dietoterapia aplicada à Infância e Adolescência - Estágio em	- Ética da Alimentação - Bioética e Cidadania - Processos de Trabalho em Nutrição II - Tópicos em Educação Alimentar e Nutricional - Assistência Materno-Infantil - Nutrição Inclusiva - Antropologia do Corpo - Psicologia para Nutrição - Tópicos em Políticas Públicas de Alimentação - Tópicos em Dietoterapia

		Alimentação Coletiva - Estágio em Nutrição Clínica . Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva	
11. Liderança e Gestão de Pessoas	 Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas. Planejar, implementar e participar de atividades de formação em alimentação e nutrição para diferentes profissionais. Participar de processos de recrutamento e seleção, desenvolvimento de pessoas, avaliação de desempenho e motivação de equipes. Protagonizar a discussão do Sistema Alimentar em todas as áreas de atuação (liderança e ativismo político) Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando a saúde, a cidadania e a qualidade de vida dos sujeitos e comunidades. Envolver as comunidades como parceiras ativas, em todos os aspectos que envolvam a alimentação e a nutrição em saúde coletiva. Facilitar e estimular o trabalho em equipe e atuar de forma eficaz, como integrante e parceiro do grupo. Aplicar estratégias de colaboração efetiva e de apoio sustentável ao desenvolvimento de parcerias intersetoriais e setoriais para a promoção do DHAA, da Soberania Alimentar e da nutrição saudável. 	- Processos de Trabalho em Nutrição I - Saúde e Cidadania - Educação Alimentar e Nutricional - Nutrição e Dietética (I, II, Materna, da Infância à Adolescência) -Nutrição em Alimentação Coletiva - Nutrição em Saúde Pública - Vigilância Sanitária de Alimentos - Dietoterapia I - Dietoterapia II - Dietoterapia aplicada à Infância e Adolescência	- Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional - Tópicos em Ciências Sociais e Humanas para Nutrição - Tópicos de Educação Alimentar e Nutricional - Bioética e Cidadania - Tópicos de Nutrição em Saúde Pública - Psicologia para Nutrição - Introdução à Administração - Empreendedorismo e Plano de Negócios

		- Estágio em Alimentação Coletiva - Estágio em Nutrição Clínica . Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva	
12. Gestão da Informação e Conhecimento (trabalho em rede)	 Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino, comunicação e pesquisa em sua área de atuação. Identificar, comparar e aplicar os métodos apropriados para relacionar-se e comunicar-se com sensibilidade, de forma eficaz humanizada e profissional. Utilizar teorias de gestão, organização e marketing e estabeleçam redes de trabalho e compartilhamento de experiências. Participar de fóruns de controle social, com vistas a observar as articulações, estratégias e parcerias intersetoriais e interinstitucionais. Participar do fortalecimento dos meios de interlocução com o cidadão. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico. 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. Comunicar-se de forma eficaz aplicando as habilidades interpessoais (incluindo as habilidades para resolver problemas e conflitos, de motivação, de negociação e de trabalho em equipe) com indivíduos, famílias, grupos, comunidades, colegas e líderes. Identificar, comparar e aplicar métodos apropriados 	- Educação Alimentar e Nutricional - Epidemiologia Nutricional - Nutrição em Saúde Coletiva - Gestão em serviços de saúde -Nutrição em Alimentação Coletiva - Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	- Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional - Tópicos em Saúde Pública - LIBRAS - Tópicos em Gestão de UAN - Introdução à Administração - Empreendedorismo e Plano de Negócios - Marketing de Varejos e Serviços

para relacionar-se e comunicar-se com sensibilidade, de forma eficaz e profissional, humanizada e profissional, com indivíduos/grupos com diferentes características.	

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 humano.

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 direitos sociais, fixados OS 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 Nyéleni, 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: 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, revisada 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 da 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.portaldoegresso.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 regulamentação 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 Politicas 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 Saudáveis 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 seminários 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 6° 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 UFRN.

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 validada.

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 referese 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
	NUT1075 – Educação Alimentar e Nutricional II;	45h
EDUCAÇÃO AMBIENTAL / MEIO AMBIENTE	NUT1021 – Tópicos Avançados em Gastronomia;	45h
MEIO AMBIENTE	NUT1045 – Sistemas Alimentares Sustentáveis para Segurança Alimentar e Nutricional	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 N°38/2019. 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	Р	(horas)
Componer	ntes Curriculares Obrigatórios				
DSC0090	SAUDE E CIDADANIA	/0	30	30	/0
	Práticas extensionistas realizadas nas Unidades de saúde.	60	30	30	60
	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I				
NUT1059	Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas e	45	30	15	3
	Unidades Básicas de saúde.				
	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II				
NUT1060	Práticas extensionistas realizadas junto a grupo de idosos	60	60 45 15	3	
	de diferentes instituições.				ı
	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II				
NUT1062	Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas e	45	30	15	6
	Unidades Básicas de saúde.				
	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA INFÂNCIA À ADOLESCÊNCIA				
NUT1063	Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas	45	30	15	6
	e/ou privadas.				
NULTIO ()	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA MATERNA			10	_
NUT1064	Práticas extensionistas realizadas em maternidades	30	20	10	3
	públicas e Unidades de Saúde.				
	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	_			ı
NUT1066	Práticas extensionistas realizadas por meio da feira de produtos alimentícios elaborados pela Tecnologia de	75	45	30	4
	Alimentos				
	NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
	Práticas extensionistas realizadas em Unidades de		10		
NUT1072	Alimentação e Nutrição de instituições públicas e	135	5	30	19
	privadas.		0		
	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL I				
NUT1068	Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas da	60	30	30	30
	educação básica.				
	DIETOTERAPIA I			30	30
NUT1069	Práticas extensionistas realizadas nos consultórios do	90	60		
	DNUT para atendimento à comunidade externa.				
	CONTROLE HIGIÊN. SANIT. NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES			15	6
NUT1071	Práticas extensionistas realizadas em Unidades de	45	30		
11011071	Alimentação e Nutrição de instituições públicas e	10		10	o o
	privadas.				
\ U.IT1.07.5	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL II	4.5	1.5	00	30
NUT1075	Práticas extensionistas realizadas com adultos e idosos	45	15	30	
	em diferentes instituições.				
	ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA				
NUT1079	Práticas extensionistas realizadas por meio de planejamento e entrega/aplicação de trabalhos	270	45	225	45
11011077	técnicos desenvolvidos em Unidades de Alimentação e	2/0	43	223	43
	Nutrição de instituições públicas e privadas.				
	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA				
	Práticas extensionistas realizadas por meio de				
NUT1082	planejamento e entrega/aplicação de trabalhos	270	45	225	45
	técnicos desenvolvidos em hospitais públicos e privados.				
	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	EM SAÚDE COLETIVA ealizadas por meio de			
NUT1083	Práticas extensionistas realizadas por meio de				ı
	planejamento e entrega/aplicação de trabalhos	270	45	225	45
	técnicos desenvolvidos em instituições públicas de				
	assistência alimentar e nutricional.				
	DRÁRIA TOTAL EM COMPONENTES/ATIVIDADES				335h
OBRIGATÓ					33311
Componer	ntes Curriculares Optativos				

DSC0063	ATIVIDADE INTERATIVA INTERDISCIPLINAR II: SAÚDE E CIDADANIA (SACI II) Práticas extensionistas realizadas nas Unidades de saúde.	60	15	45	45
NUT1031	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas da educação básica.	45	30	15	15
NUT1053	TÓPICOS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL Práticas extensionistas realizadas por meio de ações educativas em instituições de educação infantil.	45	21	24	15
NUT1033	ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL MATERNO-INFANTIL 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.	45	30	15	15
NUT1045	SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL 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.	45	36	9	9
	DRÁRIA TOTAL EM COMPONENTES/ATIVIDADES OPTATIVOS		ı	ı	99h
CARGA HORÁRIA TOTAL PREVISTA PARA EXTENSÃO			434h		

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 DNUT)	210
Formação em Ciências Sociais e Humanas em Alimentação e Nutrição (ofertada por outros deptos)	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
Carga horária total em componentes optativos	2.085

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.isf).

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 (dezesseis) 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 Potiguares (ProEx)".

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 formação.

Destacando-se as práticas metodológicas inovadoras 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 pósgraduação.

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 Júniores.

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 ativa nomeada de garden-based learning, metodológica 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: (X) Presencial	() A Distância	
GRAU CONCEDIDO: (X) Bacharelado) Licenciatura	() Tecnologia

	ATRIZ CU	,	,	YIGÊNC	, ,	PAIS PA		TEGRAL	1740		
TURNO(S) D				() T (MN () TI				
HABILITAÇÃ			()	1 /	<i>j</i> 11 (7)	/ / / / / / /	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , 	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \			
ÊNFASE (ca:											
	CARGA HORÁRIA ELÉTIVA MÁXIMA: 90										
CARGA HO	RÁRIA POR	PERÍODO	LETIVO:		Mínima:	30					
					Média: 4	100					
					Máxima:	: 600					
TEMPO PAR	A CONCLUS	SÃO (praz	o em sei	mestres):	Mínimo:						
					Padrão:						
					Máximo						
PERÍODO LE	TIVO DE INC	GRESSO:					vagas: 40				
							vagas: 40				
CARG	SA HORÁRIA EN	COMPONE	NTES CURRI	CULARES OBI				·R			
				A 45: .: -1 -		ades Acadê		Calations			
Tipificação	Disciplinas	Módulos	Blocos	Ativido	ides de Orientação Atividades Colet Individual		Coletivas				
da carga horária		Estágios Trabalho de Atividades Estágios Atividades									
Horana				Orientação Individual	Conclusão de Curso	de Formação	Orientação Coletiva	de Formação		C	
CARGA				Individual		romação	Coleliva	Tomação	O	CARGA	AR
HORÁRIA	900	105	635				135		AR	GA	<u>ر</u>
PRESENCIAL TEÓRICA									G _A	픙	H
CARGA									픙	HORÁRIA) R
HORÁRIA Presencial	390	30	460				675		ŘÁ		R
PRÁTICA									CARGA HORÁRIA OPTATIVA	COMPLEMENTAR	CARGA HORÁRIA TOTAL EXIGIDA
CARĢA									9	Ă	OTA
HORÁRIA À DISTÂNCIA									ΑĬ	Ě	LE
TEÓRICA									=	Ě	<u> </u>
CARĢA									<i>P</i>	ΑŢ	ΙDΑ
HORÁRIA À DISTÂNCIA										70	
PRÁTICA											
CARGA											
HORÁRIA DE ORIENTAC							165				
ÃO											
SUBTOTAIS											
DAS CARGAS	1290	135	1095		70		810		400	200	4000
HORÁRIAS											
PERCENTUAL											
DA CARGA HORÁRIA	32,25	3,375	27,375		1,75		20,25		10	5	100
TOTAL (%)											

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 O	CURRICULARES	OPTATIVOS		
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA- HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS	CORREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS
ADM0001	INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO	60h	-	-	((ADM0201) OU (ADM0501) OU (CSH0003))
ADM0523	EMPREENDEDORISMO E PLANO DE NEGÓCIOS	60h	-	-	((ADM0408) OU (ADM0326) OU (ADM0079) OU (ADM0560) OU (DEQ0613))
ADM0520	MARKETING DE VAREJO E SERVIÇOS	60h	-	-	(ADM0171)
DAN0027	ANTROPOLOGIA DO CORPO	60h	-	-	(DAN0030)
DSC0063	ATIVIDADE INTERATIVA INTERDISCIPLINAR II – SAÚDE E CIDADANIA – SACI II	60h	(DSC0090)	-	(ENF6001)
DSC0132	SAÚDE E SOCIEDADE	60h	=	-	-
ECL0031	ELEMENTOS DE AGROECOLOGIA	60h	-	-	(BEZ0079)
ECO0004	ECONOMIA PARA NUTRIÇÃO	45h	-	-	-
FPE0087	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS	60h	-	-	((EDU0087) OU (EDU0200) OU (LET0568))
FPE0680	FUNDAMENTOS SOCIO-FILOSÓFICOS DA EDUCAÇÃO	60h	-	-	((EDU0680) OU (EDU0001))
NUT1031	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	45h	-	-	(NUT1008) OU (NUT1011)
NUT1032	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	45h	-	-	(NUT0085)
NUT1033	ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL MATERNO- INFANTIL	45h	(NUT0051) OU (NUT1064)	-	
NUT1034	BASES FISIOLÓGICAS DO TREINAMENTO FÍSICO APLICADAS À NUTRIÇÃO	45h	(DFS0026)	-	-
NUT1035	BIOÉTICA E CIDADANIA	30h	-	-	(NUT0087)
NUT1036	CONSULTORIA E GESTÃO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	60h	-	((NUT0028) OU ((NUT1071)) E (NUT1072))	
NUT1027	ÉTICA DA ALIMENTAÇÃO	30h	-	-	-
NUT1016	INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA	75h	(NUT1015) OU (NUT0056) OU (NUT1084)	-	-
NUT1038	NUTRIÇÃO INCLUSIVA	45h	((NUT1009 OU NUT1059 OU NUT1086) E (NUT0047 OU NUT1075) E (NUT0061 OU NUT1058))	-	-
NUT1039	PESQUISA QUALITATIVA EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	45h	-	-	(NUT0109)
NUT1040	PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERAPIA APLICADA A NUTRIÇÃO	45h	-	-	-
NUT1041	PROCESSO DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO II	45h	(NUT0014)		(NUT0107)
NUT1042	SEMINÁRIOS INTEGRADOS EM ALIMENTOS	45h	-	-	(NUT1023)
NUT1043	SEMINÁRIOS INTEGRADOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	45h	-	-	-
NUT1046	SEMINÁRIOS INTEGRADOS EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	45h	-	-	-

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

	1º	PERÍODO			
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA- HORÁRIA	PRÉ- REQUISITOS	CORREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS
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)
	CARGA HORÁRIA TOTAL	360h			

	2º PERÍODO								
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA- HORÁRIA	PRÉ- REQUISITOS	CORREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS				
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)				

	ALIMENTAÇÃO CARGA HORÁRIA TOTAL	45h 300h	-	-	NUT1019)
NUT1056	ASPECTOS SOCIOANTROPOLÓGICOS DA	451-			(NUT0106 OU
DSC006	BIOESTATISTICA	60h	-	-	(DSC0004 OU EST0234)

	3º	PERÍODO			
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA- HORÁRIA	PRÉ- REQUISITOS	CORREQUISITOS	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	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS	120h	(DBQ0049)	-	(NUT0053)
NUT1058	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I	45h	(DBQ0049)	-	((NUT0061) OU (NUT0041))
	CARGA HORÁRIA TOTAL	345h		•	

	4°	PERÍODO			
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA- HORÁRIA	PRÉ- REQUISITOS	CORREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS
NUT1059	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I	45h	(MOR0004) E (DF\$0026)	-	((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))
	CARGA HORÁRIA TOTAL	390h			

	5	° PERÍODO			
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA- HORÁRIA	PRÉ- REQUISITOS	CORREQUISITOS	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)

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

	6	° PERÍODO			
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA- HORÁRIA	PRÉ- REQUISITOS	CORREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS
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	VIGILANCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS	45h	-	(NUT1071)	(NUT0108)
NUT1071	CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES	45h	(NUT0052) OU (NUT0111) OU (NUT1065)	-	(NUT0028)
	CARGA HORÁRIA TOTAL	375h			

	7	° PERÍODO			
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	CARGA- HORÁRIA	PRÉ- REQUISITOS	CORREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS
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	((DSC0057) E (DSC0058) E ((NUT0049) OU (NUT1010 OU NUT1062) OU (NUT1089))	-	(NUT0015)
	CARGA HORÁRIA TOTAL	300h		•	

		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 NUT0028))	-	(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)	-	-
	CARGA HORÁRIA TOTAL	360h			

	9º PERÍODO								
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONEN	ITES CURRICULARES	CARGA- HORÁRIA	PRÉ- REQUISITOS	CORREQUISITOS	EQUIVALÊNCIAS			
NUT1082	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO C	LÍNICA	270h	(((NUT1026 OU NUT1074) E (NUT1078)))	-	(NUT0205) E (NUT0206) E (NUT0207) E (NUT0208)			
NUT1081	TRABALHO DE CONCLUSÃ	O DE CURSO II	40h	-	-	(NUT0105)			
		CARGA HORÁRIA TOTAL	310h						

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

6.4.2 COMPARATIVO ENTRE AS ESTRUTURAS CURRICULARES

Desde a publicação do regulamento de graduação da UFRN (2013), havia a necessidade de adequar a da 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		Curricular 14		Curricular)5
	СН	%	СН	%
Componentes Obrigatórios	3300	81,48	2520	63
Componentes Optativos	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
Total Geral	4050 100		4000	100

	Estrutura Curricular 04					Estrutura Curricular 05			
Período	Código	Componente Curricular	СН		Código	Componente Curricular	СН		
	DBG0006	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	60h		DBG0006	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	60h		
	DBG0009	GENÉTICA PARA NUTRIÇÃO	60h		DBG0009	GENÉTICA PARA NUTRIÇÃO	60h		
	DSC0090	SAÚDE E CIDADANIA	60h		DSC0090	SAÚDE E CIDADANIA	60h		
	MOR0004	ANATOMIA IV	60h		MOR0004	ANATOMIA IV	60h		
1°	MOR0023	HISTOLOGIA III	60h		MOR0085	HISTOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	60h		
	MOR0041	EMBRIOLOGIA I	30h		MOR0086	EMBRIOLOGIA HUMANA PARA O CURSO DE NUTRIÇÃO	30h		
	NUT0014	PROCESSOS DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO I	30h		NUT0014	PROCESSOS DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO I	30h		

	Estrutura Curricular 04				Estrutura Curricular 05		
Período	Código	Componente Curricular	СН		Código	Componente Curricular	СН
	DBQ0012	BIOQUÍMICA XII	120h		DBQ0049	BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO	120h
	DMP0039	PARASITOLOGIA PARA NUTRIÇÃO	45h		DMP0039	PARASITOLOGIA PARA NUTRIÇÃO	45h
20	DMP0040	IMUNOLOGIA PARA NUTRIÇÃO	30h		DMP0040	IMUNOLOGIA PARA NUTRIÇÃO	30h
2	DSC0061	BIOESTATISTICA	60h		DSC0061	BIOESTATISTICA	60h
					NUT1056	ASPECTOS SOCIOANTROPOLÓGICOS	45h
					14011036	DA ALIMENTAÇAO	4011

	Estrutura Curricular 04					Estrutura Curricular 05			
Período	Código	Componente Curricular	СН		Código	Componente Curricular	СН		
	DFS0026	FISIOLOGIA X	90h		DFS0026	FISIOLOGIA X	90h		
20	DMP0041	MICROBIOLOGIA PARA NUTRIÇÃO	45h		DMP0130	MICROBIOLOGIA GERAL PARA NUTRIÇÃO	45h		
3	DSC0058	EPIDEMIOLOGIA GERAL	45h		DSC0058	EPIDEMIOLOGIA GERAL	45h		
	NUT0053	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS	120h		NUT1057	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS	120h		
	NUT0061	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I	45h		NUT1058	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I	45h		

	Estrutura Curricular 04					Estrutura Curricular 05			
Período	Código	Componente Curricular	СН		Código	Componente Curricular	СН		
	NUT0054	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL I	30h		NUT1059	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I	45h		
	NUT0055	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	45h		NUT1060	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	60h		
	NUT0056	TÉCNICA DIETÉTICA -	120h		NUT1015	TÉCNICA DIETÉTICA	120h		
4 °	NUT0104	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	45h		NUT1013	AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO	45h		
	NUT0111	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	75h		NUT1061	METODOLOGIA DA PESQUISA APLIC. À NUTRIÇÃO	60h		
	PAT0009	PATOLOGIA GERAL V	45h		DSC0057	GESTÃO EM SERVIÇOS DE SAÚDE	60h		

		Estrutura Curricular 04			Estrutura Curricular 05	
Período	Código	Componente Curricular	СН	Código	Componente Curricular	СН
	NUT0042 TECNO	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	75h	NUT1062	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II	45h
	NUT0049	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL II	45h	NUT1063	nutrição e dietética da Infância à adolescência	45h
	NUT0051	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III	60h	NUT1064	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA MATERNA	30h
	NUT0059	CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO	45h	DBF0018	FARMACOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO	45h
5°	NUT0105	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	45h	PAT0900	PATOLOGIA GERAL PARA NUTRIÇÃO	45h
	NUT0112	GESTAO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	135h	NUT1065	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	75h
				NUT1066	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	75h
				NUT1080	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	30h

		Estrutura Curricular 04		Estrutura Curricular 05				
Período	Código	Componente Curricular	СН	Código	Componente Curricular	СН		
	DSC0057	GESTÃO EM SERVIÇOS DE SAÚDE	60h	NUT1072	NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	135h		
	NUT0028	GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II	45h	NUT1068	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL I	60h		
6°	NUT0047	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	105h	NUT1069	DIETOTERAPIA I	90h		
	NUT0048	DIETOTERAPIA I	105h	NUT1073	VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS	45h		
				NUT1071	CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES	45h		

	Estrutura Curricular 04		Estrutura Curricular 05
--	-------------------------	--	-------------------------

Período	Código	Componente Curricular	СН	Código	Componente Curricular	СН
	NUT0016	DIETOTERAPIA II	180h	NUT1074	DIETOTERAPIA II	150h
	NUT0019	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	45h	NUT1075	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL II	45h
7°	NUT0201	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	15h	NUT1076	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	45h
	NUT0202	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	75h	NUT1077	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	60h

		Estrutura Curricular 04			Estrutura Curricular 05					
Período	Código Componente Curricular		СН		Código	Componente Curricular	СН			
	NUT0015	GESTÃO E POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE	75h		NUT1079	ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA *	270h			
	NUT0205	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I	15h		NUT1030	NUTRIÇÃO APLICADA AO EXERCÍCIO FÍSICO E AOS ESPORTES	45h			
8°	NUT0206	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I	75h		NUT1078	DIETOTERAPIA APLICADA À INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA	45h			
	NUT0209	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA I	15h							
	NUT0210	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA I	75h							

		Estrutura Curricular 04		Estrutura Curricular 05					
Período	Código Componente Curricu		СН	Código	Componente Curricular	СН			
	NUT0080	ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES	150h	NUT1082	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA *	270h			
	NUT0203	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II	30h	NUT1081	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	40h			
	NUT0204	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II	150h						
9°	NUT0207	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II	30h						
	NUT0208	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II	150h						
	NUT0211	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA II	30h						
	NUT0212	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA II	150h						

	Estrutura Curricular 04				Estrutura Curricular 05				
Período	Código	Componente Curricular CH			Código	Componente Curricular	СН		
100					NUT1083	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA*	270h		
10°						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 períodos de ingresso.

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 matricula, 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 feed back 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/atitudes 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 CANUT.

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 continuado 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. Nut**r., 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 universitário. 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 determina outras providências.**

_____. Ministério da Educação. RESOLUÇÃO CNE/CES N° 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 N° 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_sintes e/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.
7.00330 0111.1070072010.
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. 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.
2014. Política Nacional de Promoção da Saúde . Disponível em
http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2014/prt2446_11_11_2014.
<u>html</u> . Acesso: 05/02/2018.
CARFILO M. L.M. De otra manera: educación socialmente productiva

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". Universidade Complutense de Madrid, Espanha, 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. Madri: 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/wpcontent/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. 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=\$1415-52732019000100302&Ing=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 brasiliera,1995.

MORIN, E. Os sete saberes necessários a Educação do Futuro. 6. ed. São Paulo: Cortez; BRASILIA, 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.

Disponívelem: 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 Mortoza. – Brasilia: **Observatório de Politicas 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=\$1415-52732019000100300&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=\$1415-52732019000100301&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

_	. ~	,
CENITEO / $DEDADTANAENITO$	/ UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃ	\sim
CENTRO / DEPARTAMENTO	/ LINII) ADE DE VINICIII ACAD. DEPARTAMENTO DE NITIRICA	
CLIVINO / DEI / WILLIVIO	/ OINIDIADE DE VIINCOLIAÇÃO. DEL ANTIANTEINIO DE INOTIALEA	

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT 1031

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

NOME: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO: () Disciplina									
CARGA HOR									
ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR: PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina Módulo Bloco		Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	15h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	45h	-	-	-	-	-	-
	ária de Orienta r quando do tip	-		_	_	-	-	-	_

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

Tipo: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - Módulo Teórico - NUT1031.1

Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 0 horas Número de Avaliações: 02

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.

Tipo: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - Módulo Prático – NUT1031.2

Carga Horária Teórica: 0 horas Carga Horária Prática: 15 horas Número de Avaliações: 01

PRÁTICA — 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.

Carga horária extensionistas: 15h. Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas da educação básica.

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:

PINTO, V.L. X et al. É de pequeno que se aprende? Promoção da Alimentação Saudável na Educação Infantil. Natal, RN. EDUFRN, 2010. 254p.

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: http://www.cfn.org.br.

CECANE – UFRGS. Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar, 2013.

CECANE – UNIFESP. Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, 2010.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:

BOOG, MARIA CRISTINA FABER. O professor e a alimentação escolar. Ed. Komedi. 1ª edição.2008. 96pag. 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. 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.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2011. Disponível em: .

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2011. Disponível em: . 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:http://www.anvisa.gov.br/ e-legis/.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação – Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável/ Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 158p. BRASIL.

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

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

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: CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CODIGO DO COMPONENTE CURRICULA	R: NUT1032
NOME: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMEN	TOS
MODALIDADE DE OFERTA: (x) Prese	ncial () A Distância
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE	ECIFICAÇÃO:
() 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

Ε	ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:									
		PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
		Disciplina Módulo		lo Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividade Coletiva		Atividade
					Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
	Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	-	-	-	-	-	-
	Carga Horária PRÁTICA	-	-	15h	-	-	-	-	-	-
	Carga Horária À DISTÂNCIA	-	1	1	1	1	1	1	1	-
	Carga Horária de NÃO AULA	-	1	-	-	-	-	1	·	-
	Carga Horária TOTAL	-	-	45h	-	-	-	-	-	-
	Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)				-	-	-	-	-	-

PR	F_R	P	\cap	ш	ISI	П	n	2
1 11		\ L	Q	U	J	ш	V	J

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES				

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0085	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

EMENTA / DESCRIÇÃO

Tipo: Bloco

Módulo Teórico NUT1032.1 Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 0 hora Número de Avaliações: 02

Ementa: Introdução à análise sensorial de alimentos no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Princípios da fisiologia sensorial para o reconhecimento dos atributos sensoriais como 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.

Módulo Prático NUT1032.2 Carga Horária Teórica: 0 hora Carga Horária Prática: 15 horas Número de Avaliações: 02

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.

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:

CHAVES, Jose Benicio Paes; SPROESSER, Renato Luiz. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, Impr. Univ, c1993. 81 p. (Cadernos Didáticos, 66) ISBN: 8572691480.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p. (Exatas, 4) ISBN: 9788572921688.

MINIM, V. P. R. ANÁLISE sensorial: estudo com consumidores. 2. ed. rev. e ampl. Viçosa: UFV, 2010. ISBN: 9788572693943.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:

TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P.A. Análise sensorial de alimentos. Florianópolis: Ed.da UFSC, 1987 SANCHO VALLS, J et al. **Introducción al análisis sensorial de los alimentos**. 1. ed. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1999.

ARAÚJO, et al. **Alquimia dos Alimentos**. Ed. Senac-DF, 2009.

CHAVES, José Benício Paes. Práticas de laboratório de Análise Sensorial de alimentos e bebidas, 1993.

Ellendersen, Luciana de Souza Neves. Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação, 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:

() Obrigatório (x) Optativo () 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

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1033

NOME: ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL MATERNO-INFANTIL

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

MODALIDA	ADE DE OF	ERTA:	(X) Prese	encial () A Distâ	ncia									
TIPO DO COM () Disciplina () Módulo (x) Bloco () Estágio (At () Estágio (At		ientação Inc		IFICAÇÃO: () Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora	de Formação	(Atividade d	le Orientação	•						
	(514 -57-41			10010111110	451										
CARGA HORA	ARIA TOTAL	оо сомро	ONENTE CU	JRRICULAR:	45h										
ESPECIFICAÇÃ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	LAR:									
	Р	REENCHER AS	S CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	NTE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R						
						Atividade A	Acadêmica								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Bloco Atividade de Orientaç		Individual	Atividade Coletiva		Atividade						
										Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	15H		-	-				-						
Carga Horária PRÁTICA	ı	30H		1	ı				1						
Carga Horária À DISTÂNCIA	ı	1	0	1	1				1						
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-												
Carga Horária TOTAL	-	-	30H												
	ária de Orienta r quando do tip	-							-						

	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

Tipo: Bloco (45h)

Módulo TEÓRICO NUT1033.1 Carga Horária Teórica: 15 horas Carga Horária Prática: 00 hora Número de Avaliações: 01

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.

Módulo PRÁTICO NUT1033.2 Carga Horária Teórica: 00 hora Carga Horária Prática: 30 horas Número de Avaliações: 01

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.

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. 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.

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.

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.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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.

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.

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,

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

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. VITOLO, 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.

Profa. 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

D / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: Departamento de Nutrição
--

NOME: BASES FISIOLÓGICAS DO TREINAMENTO FÍSICO APLICADAS À NUTRIÇÃO

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

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1034

_	ividade de Or ividade Coleti	ientação Ind iva)	dividual)	() Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade		de Formação	(Atividade d	le Orientação	
CARGA HORÁ	RIA TOTAL I	DO COMPO	ONENTE C	JRRICULAR:	45h				
ESPECIFICAÇÂ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	TE CURRICUI	AR:			
	P	REENCHER AS	S CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	ITE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Disciplina Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA		30h		ı	ı				-
Carga Horária PRÁTICA		15h		-	-				ı
Carga Horária À DISTÂNCIA				1	-				1
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL			45						

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DFS0026	Fisiologia X

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO

BASES FISIOLÓGICAS DO TREINAMENTO FÍSICO APLICADAS À NUTRIÇÃO- TEÓRICA: NUT1034.1

Tipo: Módulo Teórico

Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 0 horas Número de Avaliações: 02

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.

BASES FISIOLÓGICAS DO TREINAMENTO FÍSICO APLICADAS À NUTRIÇÃO-

PRÁTICA: NUT1034.2 Tipo: Módulo Prático

Carga Horária Teórica: 0 horas Carga Horária Prática: 15 horas Número de Avaliações: 01

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.

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.; KATCHV. L. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano**. 7. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2010.

TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

MAHAN, L. Kathleen. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: Precisa ser 5, conforme recomendação de Breno

MCARDLE, William D; KATCH, Frank I; KATCH, Victor L. Fundamentos de fisiologia do exercício. 7. ed. Rio de

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.

Profa. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592 Chefe do Departamento de Nutrição / 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

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1035

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

NOME: BIC	DÉTICA E C	IDADAN	IA						
MODALIDA	ADE DE OF	ERTA:	(X) Pres	encial () A Distâ	ncia			
TIPO DO COM () Disciplina (X) Módulo () Bloco () Estágio (At		ientação Inc		IFICAÇÃO: () Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora	de Formação	(Atividade d	de Orientação	
CARGA HORA	ÁRIA TOTAL	ро сомро	ONENTE CL	JRRICULAR:	30h				
	~								
ESPECIFICAÇ	AO DAS CAR	GAS HORA	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	LAR:			
	Р	REENCHER A	S CARGAS HO	PRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	NTE AO TIPO D	O COMPONEN	TE CURRICULA	R
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	co Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	30	-	1	ı				-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	-	30	-						
I II	ária de Orienta r quando do tip	•							-
CÓDIGOS	NOMES DO	S COMPO	NENTES CU	PRÉ-REC	QUISITOS S				

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0087	BIOÉTICA E CIDADANIA

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. Temas atuais em ética e bioética: discussão de casos reais na 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TUGENDHAT, E.; VICUÑA, A.M.; LÓPEZ, C. O livro de Manuel e Camila: diálogos sobre moral. Goiânia: Ed. UFG, 2002.

HUNT, Lynn. **A invenção dos direitos humanos**: uma história. Tradução de Rosaura Eichenberg. São Paulo: Cia das Letras, 2009.

DALL'AGNOL, Darlei. Bioética: princípios morais e aplicações. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SINGER, P. Ética Prática. São Paulo: Martins Fontes, 1994.

VALENTE, Flávio L. S. **Direito humano à alimentação** – desafios e conquistas. São Paulo: Ed. Cortez. 2002. 272p.

FREIRE, Paulo. Conscientização: teoria e prática da libertação. São Paulo: Centauro Editora, 2001.

LACEY, Hugh. Ciência, respeito à natureza e bem-estar humano. **Scientiæ Studia**, 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. **Interthesis,** 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:

() Obrigatório (x) Optativo () Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

() A Distância

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

NOME: CONSULTORIA E GESTÃO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

(x) Presencial

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1036

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

MODALIDADE DE OFERTA:

TIPO DO CON	MPONENTE (CURRICULA	AR / ESPEC	IFICAÇÃO:					
() Disciplina () Módulo				() Trabalho () Atividade					
(x) Bloco				() Atividade	-	-	•	-	,
() Estágio (At	ividade de Or	ientação Inc	dividual)	() Atividade	-	•	•	•	
	ividade Colet								
CARGA HORA	ÁRIA TOTAL	DO COMPO	ONENTE C	JRRICUI AR:	60h				
<u> </u>		20 00	J. (12. (1.)	<u> </u>	-				
ESPECIFICAÇA	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	LAR:			
	Р	REENCHER A	S CARGAS HO	Drárias na co	LUNA REFEREN	NTE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	A+ividada	do Orientação	Individual	A + iv ii d o d	o Colotivo	
	Discipilila	Wioddio	ыосо	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientação	Trabalho de Conclusão	Atividade Integradora	Estágio com	Atividade Integradora	Autônoma
				Individual	de Curso	de Formação	Orientação Coletiva	de Formação	
Carga Horária TEÓRICA		ı	30	-	1	1	ı	1	-
Carga Horária PRÁTICA		1	30	-	-	-	1	1	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária		_	60	_	_	_	-	-	-

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

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. 378p.

CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. **Gestão em Serviços de Alimentação**: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2016.

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de Negócios em Alimentação** - Princípios e Práticas. 12ª Ed. São Paulo: Manole, 2015.

REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento Estratégico de Cardápio** - Para Gestão de Negócios em Alimentação. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

TRALDI, Marcelo Fonseca. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes** - 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.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO	/ UNIDADE DE VINCULAC	ÃO: DEPARTAMENTO DE ECONOMIA
-----------------------	-----------------------	------------------------------

CÓDIGO DO COMPONENTE	CURRICULAR: EC	000	04		7
NOME: ECONOMIA PARA NI					
MODALIDADE DE OFERTA:	(X) Presencial	1	A Distância		

TIRO DO COMBONENTE CUERICINAS ARRAS	orace a to
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE	CIFICAÇÃO:
(X.) Disciplina () Módulo) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)
	Atividade integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)
()Bloco	Atividade integradora de Formação (Atividade Coletiva)
Estágio (Atividade de Orientação Individual)	l Atividade Autónoma
I braken man a second	

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h

	,	HEENCHEK A	CARGAS H	ORÁBIAS NA CO	LUNA REFEREN	RIE NO TIPO DI	O COMPONEN	TE CURRICULA		
	UNIQUE TO STORY		UI SICE	Ativitade Académica						
	Disciplina	Módula	Bloco	Atwidadede Onentação Individual			Ativatade Coletiva			
				Estagio com Orientação Individual	Trabalho da Conclinito de Curso	Atrodade Integradoro de /ormação	Estagio com Crientação Coletiva	Attividade integradora de Formeção	Athidade Autônoma	
Carga Horária TEÓRICA	45			-						
Carge Horina PRÁTICA		,			-			00/00		
Carga Honiris À DISTÂNCIA									-	
Carga Horária de NÃO AULA			-							
Carga Huraria TOTAL	45									



	PRÉ-REQUISITOS PRÉ-REQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

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 locals (APL'S).

Obs.: Caso o Componente Currícular 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 Fundamentos de economia. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MANKIW, N. Gregory. Principios 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: OS

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: --

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

() Obrigatório (X) Optativo () Complementar

_____de____

de

(Local)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1027 NOME: Ética 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) () 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 Atividade Acadêmica Atividade Coletiva Atividade Coletiva Atividade Coletiva Atividade Coletiva Atividade Acadêmica	CENTRO / DE	EPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇAO: CCS / Departamento de 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 () Estágio (Atividade de Orientação Individual) () Atividade Autônoma 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 Atividade Acadêmica Disciplina Módulo Bloco Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Atividade Autônoma Trabalho de Atividade Estágio Atividade Autônoma	CÓDIGO DO	CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1027									
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO: () Disciplina	NOME: Ética da Alimentação										
() Disciplina	MODALIDAD	E DE OFERTA	A: (X) P	resencial	() A Distâ	ncia					
() Disciplina () Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual) (x) Módulo () Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual) () Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva) () Atividade Autônoma () Estágio (Atividade Coletiva) () Atividade Autônoma () Estágio (Atividade Coletiva) () Atividade Autônoma () 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 Atividade Autônoma											
() Disciplina	TIPO DO CON	MPONENTE (CURRICULA	AR / ESPEC	IFICAÇÃO:						
() 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 Atividade Acadêmica Disciplina Módulo Bloco Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Atividade Autônoma Atividade Autônoma				·	•	de Conclusão	de Curso (A	tividade de C	rientação Inc	dividual)	
() 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 Atividade Acadêmica Disciplina Módulo Bloco Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Atividade Autônoma	(x) Módulo				() Atividade	Integradora	de Formação	(Atividade d	le Orientação	Individual)	
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 Atividade Acadêmica Disciplina Módulo Bloco Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Atividade Autônoma	() Bloco				() Atividade	Integradora	de Formação	(Atividade C	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 Atividade Acadêmica Disciplina Módulo Bloco Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Atividade Autônoma	() Estágio (At	ividade de Or	ientação In	dividual)	() Atividade	Autônoma					
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 (At	ividade Coleti	iva)								
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											
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	CARGA HORA	ÁRIA TOTAL I	оо сомро	ONENTE C	URRICULAR:	30h					
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											
Disciplina Módulo Bloco Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Atividade Estágio com Trabalho de Atividade Estágio Atividade Autônoma	ESPECIFICAÇÃ	ão das car	GAS HORÁ	RIAS DO C	COMPONENT	E CURRICUL	LAR:				
Disciplina Módulo Bloco Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Atividade Estágio com Trabalho de Atividade Estágio Atividade Autônoma			DEENIGUED A		22 (214 244 22		ITE 4 0 TIDO D	0.0014001151	TE 0118810111 A	,	
Disciplina Módulo Bloco Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Atividade Atividade Estágio Atividade Autônoma		P	REENCHER A	S CARGAS HO	JRARIAS NA CO	LUNA REFEREN	NIE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R	
Disciplina Módulo Bloco Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Atividade Atividade Atividade Atividade Autônoma											
Atividade Estágio com Trabalho de Atividade Estágio Atividade Autônoma							Atividade A	Acadêmica			
Atividade Estágio com Trabalho de Atividade Estágio Atividade Autônoma											
Atividade Estágio com Trabalho de Atividade Estágio Atividade Autônoma											
Estágio com Trabalho de Atividade Estágio Atividade Autônoma		Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva						
Estágio com Trahalho de Admado											
I Integrandra I com Integradora											
Orientação Conclusão de Orientação de					•		Atividade Integradora	Estágio com	Atividade Integradora		

Carga Horária TOTAL

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

Horária

Carga Horária PRÁTICA Carga Horária À DISTÂNCIA

Carga Horária de **NÃO AULA** 30

	PRÉ-REQUISITOS						
CÓDIGOS	CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES						

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS						
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					

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. **Sobre ética e economia**. Tradução de Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras,1999. SINGER, Peter; MASON, Jim. **A ética da alimentação**: como nossas escolhas alimentares influenciam o meio ambiente e nosso bem-estar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

SINGER, P. **Um só mundo**: a ética da globalização. Tradução Adail Ubirajara Sobral. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BECK, Ulrich. **Sociedade de risco**: rumo a uma outra modernidade. Tradução Sebastião Nascimento. São Paulo: 34, 2010.

FUKUYAMA, Francis. **Nosso futuro pós-humano**: consequências da revolução da biotecnologia. Tradução Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Rocco, 2003.

SANDEL. Michael J. Justiça: o que é fazer a coisa certa. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2017

ZIEGLER, Jean. **Destruição em massa**: 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:

() Obrigatório (x) Optativo () Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO	UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO	DE NUTRICÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1016
NOME: INTRODUÇÃO A 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: 75h
ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:

ESPECIFICAÇ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	_AR:				
	Р	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
				Atividade Acadêmica						
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividade Coletiva		Atividade	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária PRÁTICA	-	-	45h	ı	ı	1	1	-	-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	1	1	,	1	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	ı	ı	,	1	,	1	1	-	
Carga Horária TOTAL	-	-	75h	-	-	-	-	-	-	
	rária de Orienta er quando do tip			-	-	-	-	-	-	

		/								
П	D	F-l	D		\cap	ш	ıc	ıT	\cap	C
Р.	п.	65	п	Г	u	u	כו		u	

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1015	TÉCNICA DIETÉTICA
NUT0056	TÉCNICA DIETÉTICA

	CORREQUISITOS						
CÓDIGOS	CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES						

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA - TEORIA NUT1016.1

Tipo: Módulo

Carga horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 0 horas Quantidade de avaliações: 01

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

INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA – PRÁTICA NUT1016.2

Tipo: Módulo

Carga horária Teórica: 0 horas Carga Horária Prática: 45 horas Quantidade de avaliações: 01

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.

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:

BARRETO, R L P. Passaporte para o sabor. São Paulo: SENAC, 1999.

CASCUDO, L C. História da Alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da USP, 1983. V.2.

FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC São Paulo, 2001.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:

DAVIES, C. A. Alimentos & Bebidas. Caxias do Sul:EDUCS, 2001.

FLANDRIN, J L; MONTANARI, M (Dir.). História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

TEICHMANN, IT M. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUSC, 1987.

Étnica

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.

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1038

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

NOME: **NUTRIÇÃO INCLUSIVA**

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

		ividade de Or ividade Colet	ientação Ind iva)	dividual)	() Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	e Integradora e Integradora e Autônoma	de Formação	(Atividade d	le Orientação	
	CARGA HORA	ARIA TOTAL	DO COMPO	ONENTE C	JRRICULAR:	45h				
Γ	ESPECIFICAC	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	TE CURRICUI	LAR:			
	ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR: PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR									
			REENGHERT	3 6/11/6/13 116		EOW THE ENE	VIE NO III O D	o comi onen	TE COMMICCEN	
							Atividade A	Acadêmica		
		Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade
					Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
	Carga Horária TEÓRICA	-	30	-	-	-	-	-	-	-
	Carga Horária PRÁTICA	ı	15	-	ı	-	-	-	-	1
	Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Carga Horária TOTAL	-	45	-	-	-	-	-	-	-
	_	ária de Orienta r quando do tip	-		-	-	-	-	-	-

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

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. **Caminhos de uma formação:** educação especial na perspectiva da inclusão. São Paulo: Peirópolis, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

REIS, Janice Sepúlveda. **Orientações nutricionais para analfabetos**. INSTITUTO DE ENSINO E PESQUISA SANTA CASA BH, CENTRO DE DIABETES. SANTA CASA BH

YAMAMOTO, Renato Minoru. **Manual de atenção à saúde da criança indígena brasileira**. Sociedade Brasileira de Pediatria. - Brasília: Fundação Nacional de Saúde, 2004. 239 p.

BAPTISTA, Claudio Roberto; CAIADO, Kátia Regina Moreno; JESUS, Denise Meyrelles de (orgs). **Educação especial:** diálogo e pluralidade. 2. ed -Porto Alegre: Mediação, 2010.

DELORS, Jacques. **Educação**: um tesouro a descobrir. 3. ed. São Paulo Brasília, D.F: Cortez MEC UNESCO, 1999. Disponível em: http://unesdoc.unesco.org/images/0010/001095/109590por.pdf>. Acesso em 05.02.2018.

BRASIL. Lei 13.146, de 6 de julho de 2015. **Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência)**. Brasília: DF, jul 2015. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil 03/ ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm>. 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 AMC, 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.

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

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 CON () Disciplina (X) Módulo () Bloco () Estágio (At		rientação In		CIFICAÇÃO: () Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	e Integradora e Integradora	de Formação	(Atividade d	le Orientação	
CARGA HORA	ÁRIA TOTAL	DO COMPO	ONENTE C	URRICULAR:	45h				
ESPECIFICAÇ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	COMPONENT	ΓΕ CURRICUI	LAR:			
	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	30	-	-	-	_	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	15	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	_	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	45					-		
_	ária de Orienta	-		_		-	-		

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						

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. Delineamento 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

BÁSICA

BAUER, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa Qualitativa com texto, imagem e som.** 2 ed. Rio de Janeiro: Vozes. 2002.

CANESQUI, Ana Maria. Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação. **Rev. Nutr.**, Campinas , v. 22, n. 1, p. 125-139, Feb. 2009 .

FLICK, Uwe. Introdução à pesquisa qualitativa. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

FLICK, Uwe. **Qualidade na pesquisa qualitativa.** Porto Alegre: Artmed, 2009.

PINTO, V.L.X. **Pesquisa Qualitativa, Justiça Social e Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas:** seis graus de aproximação. Natal, RN: EDUFRN, 2015.

COMPLEMENTAR

CARVALHO, Maria Regina de Souza (Org). **Estrutura do trabalho científico:** padronização e abordagem crítica. Natal: EDUFRN, 2009.

GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. São Paulo: Record, 2000.

HARRIS, J. An Introduction to Qualitative Research for Food and Nutrition Professionals. **Journal of the american dietetic association**, v. 109, 2009, p. 80-90.

MINAYO, Maria Cecilia de Souza. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. 8.ed. São Paulo: HUCITEC, 2004.

OLIVEIRA, Maria Marly de. Como fazer pesquisa qualitativa. 4. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2012.

TOBAR, Frederico; CANÇADO, Maria Ângela. **Como fazer teses em Saúde Pública**: conselhos e idéias para formular projetos e redigir teses e informes de pesquisas. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2001.

TURATO, Egberto Ribeiro. Tratado de metodologia da pesquisa clínico-qualitativa: 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.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigaes Mat. Siape 2578592 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEPAR	CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO								
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1040									
NOME: PLANTAS MEDICINAIS E FITOTER	RAPIA APLICADA A NUTRIÇÃO								
MODALIDADE DE OFERTA: (X) Preser	ncial () A Distância								
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE	CIFICAÇÃO:								
() 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:										
	Р	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
				Atividade Acadêmica						
	Disciplina	Módulo	dulo Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma	
Carga Horária TEÓRICA	-	45h								
Carga Horária PRÁTICA										
Carga Horária À DISTÂNCIA										
Carga Horária de NÃO AULA										
Carga Horária TOTAL	-	45h								
	rária de Orienta er quando do tip								-	

PRÉ-RI	EQUISITOS		

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS				
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES			

EQUIVALÊNCIAS				
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES			

Tipo: Módulo

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.

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:

Fintelmann, Volker. Manual de fitoterapia. 11ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

Ferro, Degmar. Fitoterapia: conceitos clínicos. São Paulo: Atheneu, 2008.

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)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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)

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)

Bachmann, Kenneth A. Interações medicamentosas: o novo padrão de interações medicamentosas e fitoterápicas. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2006.

Rossato, Angela Erna. Fitoterapia racional: aspectos taxonômicos, agroecológicos, etnobotânicos e terapêuticos. Florianópolis: DIOESC, 2012.

Lorenzi, Harri. Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas. 2 ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 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, 20 de novembro de 2019.

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / [CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/DNUT									
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1041										
	NOME: PROCESSOS DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO II									
MODALIDADE DE OFERTA: (x) Presencial () A Distância										
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO: () Disciplina										
CARGA HORA	ÁRIA TOTAL	DO COMPO	ONENTE CI	IRRICUI AR:	45h					
C/ III C/ III CIU	WILL TO TALL	DO COMITO	SIVEIVIE CO	Jimieo Li iii.	4311					
ESPECIFICAÇ <i>i</i>	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	₋AR:				
	Р	REENCHER A	S CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	ITE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R	
						Atividade A	Acadêmica			
	Disciplina M	Módulo Bloco	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividad	e Coletiva	ra Atividade	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma	
Carga Horária TEÓRICA	-	45	-	1	ı	-	-		ı	
Carga Horária PRÁTICA	-	1	-	1	ı	-	1	-	ı	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária TOTAL	-	45	-	-	-	-	-	-	-	

			IIS		

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

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			

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

BÁSICA:

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.

MORIN, Edgar. Os sete saberes necessários à Educação do Futuro. São Paulo: Cortez ed., 2003.

PERRENOUD, Philippe. A prática reflexiva no ofício de professor: profissionalização e razão pedagógica. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002.

COMPLEMENTAR:

BOFF, Leonardo. Virtudes para um outro mundo possível. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006. 3 v.

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. VIANA, Solange Veloso. Nutrição, Trabalho & Sociedade. Editora HUCITEC — EDUFBA, São Paulo/ Salvador, 1996. WALDOW, Vera Regina. Momento de cuidar: momento de reflexão na ação. Rev. bras. enferm., Brasília, v. 62, n. 1,

Feb. 2009. Disponível em: 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:			
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:			
() Obrigatório (x) Optativo () Complementar			

Natal, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

		~	~
CENITOO			NUITDICAO
(FINIRU)	/ IJEPAKTAIVIENTI	UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE	MILLIKICACI
CLIVINO	DE1 / 11(1) (141E1410)	OND THE DE VINCOLITY OF DELIVITY INTENTO DE	. I to I tilç/ to

CÓDICO DO COMPONENTE CURRICULAR	D. NILITAGAS					
CODIGO DO COMPONENTE CURRICULAR	R: NU11043					
NOME: SEMINÁRIOS INTEGRADOS EM A	LIMENTAÇÃO COLETIVA					
MODALIDADE DE OFERTA: (x) Presencial () A Distância						
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE	CIFICAÇÃO:					
() 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 COMPONEN	ITE CURRICULAR: 45h					
~ /						

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 Trabalho de Estágio com Integradora Integradora com Orientação Conclusão de Orientação Individual de Curso Formação Coletiva Formação Carga Horária 15 **TEÓRICA** Carga Horária **PRÁTICA** Carga Horária À **DISTÂNCIA** Carga Horária de **NÃO AULA** Carga Horária TOTAL Carga Horária de C (preencher quando

Orientação Docente à Não Aula o do tipo Atividade Acadêmica)	1	-	ı	-	-	-
	PRÉ-REC	QUISITOS				

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS							
CÓDIGOS	ÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES						

EQUIVALÊNCIAS							
CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES							

Tipo: Atividade Coletiva Integradora de Formação

Carga horária teórica: 15 horas Carga horária prática: 30 horas Número de avaliações: 1

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.

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. 7 ed rev. e ampl. Editora Metha Ltda, 2019.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:

ISKANDAR, J.I. Normas da ABNT Comentadas para Trabalhos Científicos. 6ed. Curitiba: Juruá, 2016.

Legislações pertinentes à área de atuação profissional

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.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR	R: NUT1042						
NOME: SEMINÁRIOS INTEGRADOS EM ALIMENTOS							
MODALIDADE DE OFERTA: (x) Prese	ncial () A Distância						
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE	CIFICAÇÃO:						
() 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						

ESPECIFICAÇ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUL	_AR:					
	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
					Atividade Acadêmica						
	Disciplina	Disciplina Módulo Bloco		Atividade	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	Autônoma		
Carga Horária TEÓRICA	_	15	-	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária PRÁTICA	_	30	-	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	1	ı	1	1	ı	1	1	-		
Carga Horária de NÃO AULA	_	1	ı	1	1	1	1	1	-		
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	CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES						

EQUIVALÊNCIAS						
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					
NUT1023	SEMINÁRIOS INTEGRADOS EM ALIMENTOS					

Tipo: Módulo

Carga horária teórica: 15 horas Carga horária prática: 30 horas Número de avaliações: 3

Ementa: Abordagens teóricas e metodológicas de realização de pesquisa em 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:

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 Cientifica. 6ed. São Paulo: Atlas, 2011.

SEVERINO, A.J. Metodologia do Trabalho Cientifico. 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

DEDÍCIDO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRIS

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR:

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

() Obrigatório (x) Optativo () Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Suva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

) A Distância

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

NOME: SEMINÁRIOS INTEGRADOS EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

(x) Presencial

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1046

45

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

Horária **TOTAL**

MODALIDADE DE OFERTA:

TIPO	DO CON	IPONENTE	CURRICULA	R / ESPEC	IFICAÇÃO:					
	isciplina Módulo				 () Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual) () Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual) 					
	Bloco					e Integradora	-	•	•	marviadarj
	() Estágio (Atividade de Orientação Individual) () Atividade Autônoma									
() E:	() Estágio (Atividade Coletiva)									
CAR	ga hor <i>á</i>	ÁRIA TOTAL I	DO COMPO	ONENTE C	JRRICULAR:	45h				
ESPE	CIFICAÇ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	_AR:			
		Р	REENCHER A	S CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	ITE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R
					Atividade Acadêmica					
		Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade
					Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
	Carga Horária TEÓRICA		15	ı	ı	-	ı	ı	-	-
	Carga Horária PRÁTICA		30	ı	ı	1	ı	1	ı	-
	Carga Horária À STÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Carga orária de ÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Carga									

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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 Cientifica. 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. **Artigos científicos:** como redigir, publicar e avaliar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

VOLPATO, Gilson Luiz. Método lógico para redação científica. Botucatu: Best Writing, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

KAC, GILBERTO; SICHIERI, ROSELY; GIGANTE, DENISE P. (ORG). **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz/Atheneu, 2007. 580 p.

MEDRONHO, R.A.; BLOCH, K.V.; LUIZ, R. R.; WERNECK, G.L. **Epidemiologia**. 2ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009. 685p.

TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A.; VEJA, J.B. **Nutrição em Saúde Pública**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio; 2016. 560p.

ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia & Saúde. 7 ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2013. 736p.

VOLPATO, Gilson Luiz. Pérolas da redação científica. 1. ed. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2010.

VOLPATO, GILSON LUIZ. DICAS PARA REDAÇÃO CIENTÍFICA. 4ª EDIÇÃO REVISADA E AMPLIADA: CULTURA ACADÊMICA, 2016.

VOLPATO, Gilson Luiz. Ciência: da filosofia à publicação. 6ª edição: Cultura Acadêmica, 2013.

VOLPATO, Gilson Luiz. **Bases teóricas para redação científica:** 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:	
() Obrigatório (X) Optativo() Complementar	

Natal, 20 de novembro de 2019.

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

	COMPONENTE MAS ALIMEN E DE OEERTA	TARES SUST	ENTÁVEIS		ANIA E SEGU	IRANÇA ALIM	ENTAR E NU	TRICIONAL			
TIPO DO COM () Disciplina (X) Módulo () Bloco () () Estágio (A () Estágio (A		JRRICULAR / balho de Co ridade Integ egradora de rientação Ir tiva)	ESPECIFIC nclusão de radora de I Formação idividual) (AÇÃO: Curso (Ativid Formação (Ati (Atividade Co) Atividade	ividade de Or oletiva) Autônoma	tação Individu ientação Indiv	•				
	PREENCHER	REENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA			A COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR Atividade Acadêmica						
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Astroduce de		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Autônoma		
Carga Horária TEÓRICA	-	36	-	-	-				-		
Horária	-	09	-	-	-				-		
Horária TEÓRICA Carga Horária	-		-	-	-				-		
Horária TEÓRICA Carga Horária PRÁTICA Carga Horária À	-		-	-	-				-		

PRÉ-REQUIS	ITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUIS	ITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

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

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

BÁSICA

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.

COMPLEMENTAR

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. Lavouras 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. Brasilia: 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 agroalimentários 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:

() Obrigatório (x) Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCOLACAO. DEPARTAMENTO DE NOTRICAO	CENTRO	/ DEPARTAMENTO	UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO	DE NUTRICÃO
---	--------	----------------	-------------------------------------	-------------

CODIGO DO COMPONENTE CORRICOLAR. NOT1021					
NOME: TÓPICOS AVANÇADOS EM GAS T	FRONOMIA				
MODALIDADE DE OFERTA: (x) Presen	cial () A Distância				
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE	CIFICAÇÃO:				
() 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

ESPECIFICAÇ	CAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:								
	Р	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR							
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	-	25h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	20h	1	1	1	-	ı	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	ı	1	,	-	,	-	,	-
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
NUT1015	TÉCNICA DIETÉTICA
NUT0056	TÉCNICA DIETÉTICA

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS	

TÓPICOS AVANÇADOS EM GASTRONOMIA – TEÓRICA NUT1021.1

Tipo: Módulo

Carga horária Teórica: 25 horas Carga Horária Prática: 00 horas Número de avaliações: 01

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.

TÓPICOS AVANÇADOS EM GASTRONOMIA – PRÁTICA NUT1021.2

Tipo: Módulo

Carga horária Teórica: 0 horas Carga Horária Prática: 20 horas Número de avaliações: 01

Ementa: Seleção, modificações e técnicas de preparo de alimentos nas tendências da gastronomia, na Gastronomia

funcional, nas práticas alimentares alternativas e na gastronomia Hospitalar.

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:

CAMARGO, Erika Barbosa (Ed.); BOTELHO, Raquel Assunção (Ed.). **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005.

MAGNONI, DANIEL, CUKIER, CELSO - ROBERTO, TELMA SIGOLO - STIKAN, REGINA. **GASTRONOMIA HOSPITALAR - NO CONCEITO DO COMFORT FOOD.** SÃO PAULO: LIVRARIA BALIEIRO, 2012

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC, 2000

PAIOTTI, James. **Arte e técnica na cozinha**: glossário multilíngüe, métodos e receitas. São Paulo: Livraria Varela, 2004.

THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. 4º ed. São Paulo: Ática, 1999.

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 CO	MPONENTE CO	M A ESTRUTURA CURRICULAR:
() Obrigatório	(x) Optativo	() Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENITRO	/ DEDARTAMENTO	UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO	DE MUITDICÃO
CENTRO	DEPARTAMENTO	UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMIENTO	J DE NOTRICAO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1047

CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

NOME: TO	NOME: TÓPICOS DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA								
MODALIDA	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) () Estágio (Atividade Coletiva)									
CARGA HORA	ÁRIA TOTAL	ро сомро	ONENTE C	URRICULAR:	45h				
ESPECIFICAÇ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	F CURRICUI	ΔR·			
Lor Len Ter tçi							2 221 42 21 51	TE 01188101114	
	Р	REENCHER A	S CARGAS HO	ORÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	TE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R
	Atividade Acadêmica								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual		Atividade Coletiva		Atividade	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	30		-	-				_
Carga Horária PRÁTICA	-	15		-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-		-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	1	-						
Carga Horária TOTAL		45							
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									
PRÉ-REQUISITOS									

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	EQUIVALÊNCIAS							
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES							

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPOS, Gastão Wagner de Souza*et al* (org.). Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

PAIM, Jairnilson Silva. Desafios para a saúde coletiva no século XXI. Salvador: EDUFBA, 2006.

CARDOSO, Marly A. Nutrição em Saúde Coletiva. Atheneu Rio, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CANESQUI, A. M. (org.) Ciências sociais e saúde. 2ª ed. São Paulo: Hucitec/Abrasco; 2011.

FERREIRA, Vanessa A.; MAGALHAES, Rosana. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 7, p. 1674-1681, Jul 2007.

GADAMER, Hans-Georg. O caráter oculto da saúde. Petrópolis: Vozes, 2006.

PAIM, Jairnilson Silva. O que é o SUS. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

RIVERA, Francisco Javier Uribe; ARTMANN, Elizabeth. **Planejamento e Gestão em Saúde**: conceitos, história e propostas. 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:

() Obrigatório (X) Optativo () Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Salva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

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

CODIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1048									
NOME: TÓPICOS EM CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO									
MODALIDA	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 HORA	ÁRIA TOTAL I	DO COMPO	ONENTE C	URRICULAR:	45h				
ESPECIFICAÇ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	AR:			
	Р	REENCHER A	S CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	NTE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R
	Atividade Acadêmica								
	Disciplina Módulo			Atividade de Orientação Individual		Atividade Coletiva		Atividade	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	45	-	ı	ı				-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	1	ı	-	ı				-
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						
NUT1020	TÓPICOS ESPECIAIS EM CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS PARA NUTRIÇÃO						

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.

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:

CONTRERAS, J.; ARNAIZ, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

LÉVI-STRAUSS, C. A origem dos modos à mesa. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2006. (Mitológicas, 3)

POULAIN, J P. Sociologias da alimentação. Florianópolis: UFSC, 2006.

PRADO, Shirley; AMPARO-SANTOS, Lígia; SILVA, Luisa; ARNAIZ, Mabel; BOSI, Maria Luiza. **Estudos socioculturais em alimentação e saúde:** saberes em rede. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2017. (Sabor metrópole, 5)

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, jan/jun.2004. p.159-166.

COMPLEMENTAR:

CASTRO, Josué. Geografia da fome. 6. ed. Rio De Janeiro: Civilização brasileira, 2006.

COUNIHAN, C.; ESTERIK, P. Food and culture: a reader. 2. ed. New York: Routledge, 2008.

FISCHLER, C. El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama: 1995.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer:** Alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Ed. Senac SP, 2010.

FISCHLER, Claude. **Selective eating:**The Rise, the Meaning and Sense of «Personal Dietary Requirements. Paris: Odile Jacob, 2015.

LE BRETON, David. El sabor del mundo: una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Nueva Visión, 2009.

PELLUCHON, Corine. LesNourritures. Paris: Seuil, 2015.

PERULLO, N. O gosto como experiência. São Paulo: SESI-SP, 2013.

PINTO, Vera Lucia. A última ceia. Natal: Sebo Vermelho, 2001.

PINTO E SILVA, Paula. **Farinha, feijão e carne-seca.** Um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo. Ed. SENAC SP, 2006.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologia da obesidade.** São Paulo: Ed. Senac SP, 2013.

ROSSI, Paulo. **Comer:** 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 CO	MPONENTE CO	OM A ESTRUTURA CURRICULAR:	
() Obrigatório	(x) Optativo	() Complementar	

Natal, 20 de novembro de 2019.

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO						
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NU	JT1049					
NOME: TÓPICOS EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						
MODALIDADE DE OFERTA: (x) Presencia	l () A Distância					
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE	CIFICAÇÃO:					
() 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: 45 HORAS/AULA

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:									
	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								R
				Atividade Acadêmica					
	Disciplina Mód	Módulo	Bloco	Atividade	Atividade de Orientação Individual		Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA		45		-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	-			-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA				ı	ı				-
Carga Horária de NÃO AULA	1	1	1						
Carga Horária TOTAL		45							
	Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)								-

PRE-REQUISI	
	103

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					

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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, C V M B; FRANCKI, V M 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.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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:
() Obrigatório (X) Optativo () Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

) A Distância

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

(x) Presencial

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1050

NOME: TÓPICOS EM TÉCNICA DIETÉTICA

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

MODALIDADE DE OFERTA:

TIPO DO COM () Disciplina () Módulo (X) Bloco () Estágio (Atir () Estágio (Atir		entação Ind	-	() Trabalho (() Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora	de Formação	(Atividade d	le Orientação			
CARGA HORÁ	O DAS CARO	GAS HORÁI	RIAS DO C		E CURRICUL		O COMPONEN	ITE CURRICULA	AR		
						Atividade A	Acadêmica				
	Disciplina	Disciplina	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade Estágio com Orientação Individual	de Orientação Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Atividad Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	-	15	1	-	-	-	-	-		
Carga Horária PRÁTICA	-	-	30	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	ı	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-			
Carga Horária TOTAL	-	-	45	-	-	-	-	-			

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						

Tipo: Bloco

Módulo Teórico NUT1050.1 Carga Horária Teórica: 15 horas Carga Horária Prática: 0 hora Número de Avaliações: 3

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.

Módulo Prático NUT1050.2 Carga Horária Teórica: 0 hora Carga Horária Prática: 30 horas Número de Avaliações: 3

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.

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:

ARAÚJO, M.O.D.; GUERRA, T.M. Alimentos per capita. 3 ed. Natal: Ed. Universitária - UFRN, 2007. 323p.

ARAÚJO, et al. Alquimia dos Alimentos. 2. ed. rev. ampl. Brasília, DF: Senac, 2011., 2011. 496p.

ORNELLAS, L.H. Seleção e preparo de alimentos. 8 ed, São Paulo: Atheneu, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

COSTA, NMB; ROSA, COB. **Alimentos Funcionais: Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 504p.

COZZOLINO, SMF. Biodisponibilidade de Nutrientes. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2016. 1443p.

DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 249p.

DUTCOSKY, S.D. Analise Sensorial de Alimentos. 2 ed. rev. e ampl. - Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2006. 320p.

PHILIPPI, ST; AQUINO, RC. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. São Paulo: Manole, 2015. 368p.

PIMENTEL, C V M B; FRANCKI, V M E GOLLÜCKE, P B. Alimentos Funcionais: Introdução às Principais Substâncias

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	R SER	À 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.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

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

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1051

CÓDIGOS

NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

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									
CARGA HORARIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h									
ESPECIFICAÇ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	LAR:			
	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								R
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividad	e Coletiva	Atividade
					Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação
Carga Horária TEÓRICA	1	30	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	1	15	ı	-	-	-	1	1	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	ı	1	ı	-	ı	-	- 1	ı	-
Carga Horária de NÃO AULA	ı	1	ı	-	ı	-	1	ı	-
Carga Horária TOTAL	-	45	-	-	-	-	-	-	-
	Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula								

CORREQUISITOS					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES				

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

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

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, 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

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. 221p.

REZENDE, Julio F. D. Sustentabilidade e Gestão Ambiental, Editora Epifania, 2015. 186p.

SILVA F, 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.

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: ---

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

() Obrigatório (x) Optativo () Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

	CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR								
CENTRO DE O	CIÊNCIAS DA	SAÚDE / D	EPARTAN	IENTO DE NU	JTRIÇÃO				
CÓDIGO DO				T1052					
NOME: TOPI				() A Dista	ância				
MODALIDAD	E DE OFERTA	4: (X)P	resencial	() A DISta	ancia				
() Disciplina (x) Módulo () Bloco () Estágio (At	(x) Módulo () Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)								
CARGA HORA	ÁRIA TOTAL	DO COMPO	ONENTE C	JRRICULAR:	45h				
ESPECIFICAC	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUL	_AR:			
,	ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR: PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Disciplina Módulo	o Bloco	Atividade de Orientação Individual		Atividade Coletiva		Atividade	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
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)			ı

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	CORREQUISITOS					
CÓDIGOS	CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					

EQUIVALÊNCIAS					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES				
NUT0110	TOPICOS ESPECIAIS EM DIETOTERAPIA				

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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. Genes IX. 9ed. Porto Alegre: Artmed. 2009. 912p.

MAHAN, L. K.; ESCOTI-STUMP, S. **Krause**: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2012. 1351p.

SHILS, M.E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

COSTA N.M.B, ROSA C.O.B. **Alimentos Funcionais:** componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 536p.

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.

CUPPARI, L., Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005. 490p.

DOLINSKY M. Nutrição Funcional. São Paulo: Roca, 2009. 204p.

PORTH, C.M. Fisiopatologia. 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:			
() Obrigatório (X) Optativo () Complementar			

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1053

NOME: **TÓPICOS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presencial () A Distância

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

TIPO DO CON () Disciplina () Módulo (X) Bloco () Estágio (At () Estágio (At		ientação Inc		CIFICAÇÃO: () Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora	de Formação	(Atividade d	le Orientação	
CARGA HORÁ	ÁRIA TOTAL I	DO COMPO	ONENTE C	URRICULAR:	45h				
ESPECIFICAÇA									
	Р	REENCHER A	S CARGAS HO	ORÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	NTE AO TIPO DO	J COMPONEN	TE CURRICULA	К
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	-	21	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	24	-	ı	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	,	1	-	1	-	1	,	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	45	-	-	-	-	-	-
	ária de Orienta	-		_	<u>-</u>	-	_	_	

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	CORREQUISITOS					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					

	EQUIVALÊNCIAS					
CÓDIGOS	CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					

TÓPICOS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - BLOCO:

Tipo: Módulo TEÓRICO NUT1053.1Carga Horária Teórica: 21 horas
Carga Horária Prática: 00 hora
Número de Avaliações: 01

Ementa: 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.

Tipo: Módulo PRÁTICO NUT1053.2

Carga Horária Teórica: 00 hora Carga Horária Prática: 24 horas Número de Avaliações: 01

Ementa: 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BENJAMIN, Walter. **Reflexões sobre a criança, o brinquedo e a educação**. 2ª edição. Tradução Marcus Vinicius Mazzari. São Paulo: Duas Cidades; Ed. 34, 2009b, p.95-102.

BROUGÈRE, Gilles. Jogo e educação. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.

CERVATO-MANUSO, A.M., DIEZ-GARCIA, R.W. **Mudanças alimentares e educação nutricional.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 422p.

GALISA, Mônica et al. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. Vila Mariana, SP: Roca, 2017.

HUIZINGA, Johan. *Homo Ludens*. O jogo como elemento da cultura. Trad. João Monteiro. 7ª Ed. São Paulo: Perspectiva, 2012.

VYGOTSKY, L.S. A Formação Social da Mente. 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. 4º ed. São Paulo: Cortez, 2001.

KISHIMOTO, Tizuco 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 (x) Optativo () Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

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

Atividade Acadêmica Disciplina Módulo Bloco Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Atividade Autônoma Atividade Estágio Atividade Estágio com Trabalho de Integradora Integradora Orientação Conclusão de Orientação Individual de Curso Formação Coletiva Formação Carga Horária 30 **TEÓRICA** Carga Horária **PRÁTICA** Carga Horária À **DISTÂNCIA** Carga Horária de **NÃO AULA** Carga Horária 30 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							
NUT1022	IUT1022 TÓPICOS ESPECIAIS EM AVALIAÇÃO NUTRICIONAL							

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2008. DUARTE, A. C. G. Avaliação Nutricional – Aspectos Clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu Editora, 2007. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz/Atheneu, 2007. 580p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

HEYWARD, Vivian H.; STOLARCZYK, Lisa. M. **Avaliação da Composição Corporal Aplicada**. São Paulo: Manole, 2000. MILLER, O. **O laboratório e os métodos de imagem para o clínico.** São Paulo: Atheneu, 2003.

CALIXTO-LIMA L, REIS NT. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

TIRAPEGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. **Avaliação Nutricional: teoria e prática.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

ROSA, G.; PEREIRA, A F. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática.**Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

DIFILIPPO, K. N.; HUANG, W. H.; ANDRADE, J. E.; CHAPMAN-NOVAKOFSKI, K. M.**The use of mobile apps to improve nutrition outcomes: A systematic literature review.** JTelemedTelecare. 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:				
() Obrigatório (X) Optativo () Complementar				

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

_	. ~	~
	/ UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO	

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1055

CÓDIGOS

NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

NOME: TÓP	ICOS EM P	<u>OLÍTICAS</u>	PÚBLICA	S DE ALIME	NTAÇÃO						
MODALIDAI	DE DE OFER	RTA:(x) P	resencial	() A Di	stância						
TIPO DO CON () Disciplina (x) Módulo () Bloco () Estágio (At () Estágio (At		ientação Inc	·	IFICAÇÃO: () Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora	de Formação	(Atividade d	le Orientação	-		
CARGA HOR	ÁRIA TOTA	IL DO CON	/PONEN	TE CURRICU	JLAR: 45h						
ESPECIFICAÇÃ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	TE CURRICUI	LAR:					
	Р	REENCHER AS	S CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	NTE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R		
					Atividade Acadêmica						
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma		
Carga Horária TEÓRICA	-	30h	-	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária PRÁTICA	-	15h	-	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária de NÃO AULA	1	1	ı	-	-	1	ı	1	ı		
Carga Horária TOTAL	-	45h	-	-	-	-	-	-	-		
	ária de Orienta r quando do tip			-	-	-	-	-	-		

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

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

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:

() Obrigatório (x) Optativo () Complementar

Natal, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

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: (X) PRESENCIAL () A DISTÂNCIA									
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO: () Disciplina									
CARGA HOR									
ESPECIFICAÇÃ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUL	LAR:			
	Р	REENCHER AS	S CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	NTE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina Módulo Bloco		Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade
			Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma	
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30	-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	15	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	1				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	1						
Carga Horária TOTAL	-	-	45						
	ária de Orienta r quando do tip								-

PRÉ-REQUISITOS							
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES						
NUT0053	0053 BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS						

	CORREQUISITOS						
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES						

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1006	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

Tipo: Bloco

Módulo Teórico NUT1012.1 Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 0 hora Número de avaliações: 02

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 *in natura* 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.

Módulo Prático NUT1012.2 Carga Horária Teórica: 0 hora Carga Horária Prática: 15 horas Número de avaliações: 01

Ementa: Práticas para identificação de compostos tóxicos naturalmente presentes em alimentos ou adicionados nos alimentos *in natura* ou durante o processamento como indicadores de 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. Toxicologia de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2000, 295p.

OGA, S.; CAMARGO, M. M. A.; BATISTUZZO, J. A. **Fundamentos de Toxicologia**. São Paulo: Atheneu ed., 4ª ed., 2014, 685p.

SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. F. Introdução à Toxicologia de Alimentos. Elsevier ed. Ltda, 2ª ed., 2014, 303p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

KLAASSEN, Curtis D; WATKINS, John B.. **Fundamentos de toxicologia de Casarett e Doull**. 2. ed. Porto Alegre: AMGH, 2012. xii, 460 p. ISBN: 9788580551310.

Scussel, V. M et al. Atualidades em micotoxinas e armazenagem de grãos II. Florianópolis-SC: Imprensa Universitária, 2008. ISBN: 9788590128236 (broch.)

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

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

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO /	UNIDADE DE	VINCULAÇÃO	DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS
ADMINISTRATIVAS			

) Osciplina Módulo Bloco Estágio (Ati Estágio (Ati	redade de Or vidade Colet	ientação ind rva)	rendual()	() Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora Autónoma	de Formação	(Atividade d	e Orientação	
				TE CURRICU COMPONENT		AR:			
				DRARIAS NA CO			COMPONEN	TE CUPRICULA	
						Atividade /	Icadòmica		
	Distriplica	Muduks	Boro	Atristatiste (hieritação Individual			Atividade Coletina		Atveldade
				Estapa com Diomação Individual	Trabalhe de Constante de Carso	Attudiche Integradina de Farmacke	Estápe com Orientação Calemas	Atwitate Integradoro de Yormução	Autonom
Carga Horánu TEÓRICA	60			-	-				-
Carga Horária PRÁTICA				-	-				-
Carga Horána A DISTÂNCIA				-	*				-
Carga Horáriz de NÃO AULA	-		555						
Carga Hprana	60								



PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

			SWINIEG	UISITOS		
CÓDIGOS NO	MES DOS CON	APONENTES	CURRICUL	ARES		

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
CSH0003	INTRODUCAO A ADMINISTRAÇÃO
ADM0501	GESTAO 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. Introdução à Teoria Geral da Administração, 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

MOTTA, Fernando C. Prestes; VASCONCELOS, Isabella F. Gouveia de. Teoría Geral da Administração. São Paulo: Liv. Pioneira, 2002.

ROBBINS, Stephen P.; DECENZO, David A. Fundamentos de Administração: conceitos essenciais e aplicações. 4. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à Administração. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2007.

SOBRAL, Felipe; PECI, Alketa. Administração: Teoria e Prática no Contexto Brasileiro. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013.

STONER, James Arthur Finch; FREEMAN, R. Edward. Administração. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. LACOMBE, Francisco José Masset. Teoria Geral da Administração. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. OLIVEIRA, Djama de Pinho Rebouças de. Introdução à Administração: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2009.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

An

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

29 de MA10 de 2017

Carimbo e Assinatura do Responsivo

Unidado Weademica de Vinculação do Componente

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

ADMINISTRATIVA	TAMENTO / UNIDAGE DE VINCOLAÇÃO: DEPARTAMENTO DE CIENCIAS IS
NOME: MARKETII	PONENTE CURRICULAIR: ADMOS20 NG DE VAREJO E SERVIÇOS OFERTA: (X.) Presencial () A Distância
(X) Disciplina () Modulo () Bloco	ENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO: [] Tratialho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual) [] Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual) [] Atividade Integradora de Formação (Atividade Colletiva) e de Orientiação Individual) [] Atividade Autónoma o Coletiva)
	TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60h IS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:
	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR
	Manufacture Manufacture

						Atredade /	Ncadémica		
	Documa	и Мбоине	Binco	Atividadede Orientação Individual			Atwidad	e Coletiva	Atundado
) stape cam Drientajās Indicalait	Rodumo de Canctusão del Canar	Anustado Integradora de Termação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integratora de Esimação	Autinoru
Carga Horana TEÓRICA	60			3	-				-
Carga Higrária PRÁTICA									-
Earga Horána A DISTÁNCIA				-	-				-
Carga Horana de NÃO AULA		-	-						
Carga Horaria TOTAL	60								



PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS

CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EMENTA / DESCRIÇÃO

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. Principios e termos usados no comércio varejista. Supermercados e Shopping Centers: como o marketing agrega valor ao varejo.

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:

Varejo no Brasil: Gestão e Estrategia* / Parente, Juracy - 1º Edição - São Paulo: Atlas, 2000 /6º. Tiragem

Marketing de Serviços: pessoas, tecnologias e estratégias* / Christopher Lovelock, Jochen Wirtz, Miguel Angelo Hemzo; tradução de Sônia Midori Yamamoto — 7º Edição — São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. / ISBN 978-85-7605-5

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

Marketing de varejo / Alexandre Luzzi Las Casas. - 2. ed. - São Paulo/SP: Atlas, 2000.

Marketing de relacionamento no varejo: qualidade de latendimento, mix de serviços, data warehouse,

Am

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

29 de MA10 de 2517.

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: -

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

() Obrigatorio (X) Optativo () Complementar

Carimbo e Assinatura do Responsa el nel en rutant, acadêmica de Vinculação do Componente

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

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

GAS HORÁ	dividual) APONENT RIAS DO C		Integradora Integradora Autónoma JLAR: 60h TE CURRICUI	NTE AO TIPO OO Atvidade A	(Atividade ((Atividade () COMPONEN	de Orientação Coletiva)) Individual)
GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT DRARGAS BAT CD Attendador Otransalad	de Orientação	Atmidade A	cadómica		
		Atrodade	de Orientação	Atvidade A	cadómica		
Moquilo	Bioco	/ Magnettes Grantagas	Tubanesia.	Individual		r Coletiva	
Mogulo	there	/ Magnettes Grantagas	Tubanesia.		Atwidad	r Coletiva	
		Grandatal					Atwidade
			Ar Caren	integrativa de Tormação	Ficage com Overtação Coletiva	Attedato Integrators or Isomarda	Autönom
		-	2	101000,00	Litting	1011000	
							-
		-					-
-	-						
	-						





	CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	

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

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.

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

CASAROTTO FILHO, Nelson. Elaboração de projetos empresariais: análise estratégica, estudo de viabilidade e plano de negócio. 1. ed. São Paulo: Atlas. 2009. 248 p. ISBN: 9788522453702.
CHIAVENATO, Idalperto. Administração: teoria, processo e pratica. 4.ed. São Paulo: Elsevier, 2007. 411 p. ISBN:

9788535218589.

DORNELAS, José Carlos Assis: SPINELLI, Stephen; TIMMONS, Jeffry A. Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século 21. São Paulo: Elsevier, 2010. 458 p. ISBN: 9788535237610.

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéas em negócios. 4. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 232 p. ISBN: 9788535247589.

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendorismo corporativo: como ser empreendedor, inover e se diferenciar na sua empresa. 2, ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 166 p. ISBN: 8535225765.

Sala empresa. Z. ed. Rio de Janeiro: Esevier, 2008. 180 (l. 1808): 8313222793.

SALIM, Cesar Simões. Construindo planos de empreendimentos: negócios lucrativos, ações sociais e desenvolvimento local. Rio de Janeiro/RJ: Esevier, 2010. 263 p. (Empreendedorismo) ISBN: 9788535234688.

STUTELY, Richard. O guia definitivo do plano de negócios: planejamento inteligente para executivos e empreendedores. 2. ed. cev. Porto Alegre: Bookman, 2012. 334 p. 158N: 9788577809721.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MARINGONI, Gilberto. Barão de Máuá: o empreendedor. São Paulo: AORI, 2007, 201 p. ISBN: 9788599953037.
MAXIMIANO, Aistorio Cesar Amaru. Administração de projetos: como transformar ideias em resultados. 5. ed.
São Paulo: Asias, 2014. 396 p.: il. ISBN: 9788522450046.
OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Estratégia empresarial e vantagem competitiva: como estabelecer.

ntar e avaliar. 7. ed. São Paulo/SP: Atlas, 2010, 479 p. 158N: 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 (X) Optativo () Complementar

Vala (RN)

(Local)

Carimbo e Assinatura do Responsavel pela Unidade Al agemica de Vinculação do Componente

OK

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

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DANO027

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

NOME: ANTROPOLOGIA DO CORPO MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presencial

(X) Disciplina

			-		_
CENTRO	DEDARTABAERITO	/ HAUDADE DE VINCHU	CAO. CCUI A	- DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOG	16.8

() A Distância

() Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual) () Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)

SPECIFICAÇA		and the same of the same of		COMPONENT ORÁRIAS NA CO	-	Charles San			
		NELHUREN AS	CANGAS TI	ORANAS NA CO	LOWN REPEREN	Atividade /		TE CURRICULA	
	Disciplina	Módulo	Bloco	CO Atividadede Orientação Individual		Atividad	e Coletiva	Military .	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Attividade Autónomi
Carga Horária TEÓRICA	60				-				-
Carga Horária PRÁTICA				-					-
Carga Horária Á DISTÂNCIA				-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA									
Carga Horária TOTAL	60								

PRÉ-REQUISITOS PRÉ-REQUISITOS			
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES		

CORREQUISITOS				
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	11/		

	EQUIVALÊNCIAS	
CODIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	
DAN0030	ANTROPOLOGIA DO CORPO	

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, midia e subjetividades. Corpo, género e sexualidade. Corpo, drogas e medicalização. Corpo e etnicidade. Corpo, ética e estética. Corpo, transformação e violências.

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 Ávaliações e Ementa.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LAPLANTINE, François. Aprender Antropologia. São Paulo: Brasiliense, 2005.

LE BRETON, David. Adeus ao Corpo: Antropologia e sociedade. Campinas, SP: Papirus, 2003.

MAUSS, Marcel. "As técnicas do corpo". In: Sociología e Antropología. São Paulo: Cosac&Naify, 2003, pp. 349-368 e 401-424.

ROCHA, Everardo. O que é etnocentrismo. São Paulo: Brasiliense, 1985.

RODRIGUES, José C. Os corpos na Antropologia. In: MINAYO, Cecilia & Coimbra, Carlos (orgs.), Críticas e atuantes: Ciências sociais e humanas em saúde na América Latina, Rio de Janeiro, Fiocruz, 2005, pp. 157-182.

WACQUANT, Löic. Corpo e Alma: Notas Etnográficas de um Aprendiz de Boxe, Rio de Janeiro, RelumeDumará, 2002.

WOORTMANN, E. CAVIGNAC, J. A. Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: Saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016. (Livro digital da Editora da UFRN (EDUFRN) disponível no Repositório Institucional da UFRN)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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. Cad. Pagu no.41 Campinas jul./dez. 2013.

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_issuetoc&pid=0104-833320130002&Ing=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, Fabiola (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 individuo 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, lara M^a 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

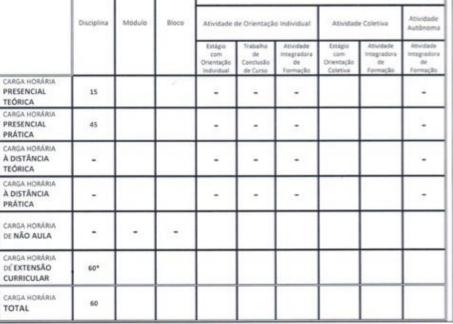
	Notel IR	N ,	3 de	UNHO	de_ 7017	
	(Local)	A				
		121-	2			
	1	Oblive Of	UL			
Carimbo e	Assinatura do Respo	nsável pela Unida	de Açağêmi	ca de Vinculaçã	o do Component	e
	/	a pina de Cassia ité	Glat TERN			
	Pr	TOT RECEIVED ON Acticos	yologiai o			
	0	pepartario Mal. 13000				
	THE REST					
THE TANK						
						- × ·

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO	/ DEPARTAMENTO	/ LINIDADE DE VINICIII AÇÃO	: DEPARTAMENTO DE SAÚDE COLETIVA
CENTRO	DEPARTAIVIEWIO	/ UNIDADE DE VINCULACAO	LUEPAN I AIVIEN TO DE SAUDE CULETTVA

NOME: ATIVIDADE INTERATIVA INTERDI	ISCIPLINAR II - SAÚDE E CIDADANIA (SACI II)
MODALIDADE DE OFERTA: (x) Prese	ncial () A Distância
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE (x) Disciplina () Módulo () Bloco () Estágio (Atividade de Orientação Individual) () Estágio (Atividade Coletiva)	Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva) Atividade Autônoma

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR: PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR Atividade Académica Disciplina Atividade de Orientação Individual Autónoma de Conclusão CARGA HORÁRIA PRESENCIAL 15 TEÓRICA CARGA HORĀRIA PRESENCIAL 45 PRÁTICA CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA



PRÁTICA

TOTAL



tions of the second second second second	PLANTAGE SECTION AND ADMIT	40.40	 	
	entação Docente à Não o tipo Atividade Acadê		 1 1	

	PRÉ-REQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DSC0090	SAÚDE E CIDADANIA

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
	NÃO SE APLICA

S CURRICULARES
ERDISCIPLINAR II: SAUDE E CIDADANIA (SACI-II)

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 Familia (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 № 2.488, de 21 de Outubro de 2011. Programa Nacional de Atenção Básica. Disponível em: www.brasilsus.com.br/legislacoes/gm/1101542488.html?tmpl=component&print=1&page= 1/28. 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]. Brasillia: Ministério da Saúde; 2015 [acesso em 14 fevereiro 2015]. Disponível em: http://dab.saude.gov.br/portaldab/esus.php /

BRASIL. E-SUS Sistema Integrado de Gestão da Saúde [internet]. Brasilia: Ministério da Saúde; 2015 [acesso em 14 fevereiro 2015]. Disponível em: http://www.rgesus.com.br/index.php/esus.html

Cunha CLF, Gama MEA. A visita domiciliar no âmbito da Atenção Primária em Saúde. In: Malagutti W (organizador). Assistência Domiçiliar — Atualidades da Assistência de Enfermagem. Rio de Janeiro: Rubio; 2012. Disponível em: http://www.uff.br/tcs2/images/stories/Arquivos/textos_gerais/A_VISITA_DOMICILIAR_NO_MBITO_DA_ATENO_PRI MRIA_EM_SADE.pdf

in Bland

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Rodrigues TMM, Rocha SS, Pedrosa JIS. Visita domiciliar como objeto de reflexão. Revista Interdisciplinar NOVAFAPI. 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.

Videos

Ministério da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina. Curso de Especialização em Saúde da Familiamodalidade à Distância UNA-SUS: Processo de trabalho das equipes de Saúde da Familia e planejamento em Saúde. Disponível em: 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

(Local) 27 de 1 evenir de 20/9

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

Curricular

Mat SIAPE 347772 Chefe do DSC

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO DO			RICULAR	DSC0132					
NOME: SAÚ	DE E SOCIE								
MODALIDAD	DE DE OFER	RTA: (X) Present	cial ()A	Distância				
		L DO CON	1PONEN	() Atividade () Atividade () Atividade		de Formação de Formação	(Atividade d	de Orientação	
	р	REENCHER AS	CARGAS H	ORĀRIAS NA CO	LUNA REFEREN	ITE AO TIPO DI	O COMPONEN	TE CURRICULA	R
						Atividade /	Académica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividadi
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autònom
Carga Horária	45h			-					

15h

GOH

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

Horária PRÁTICA Carga Horária A DISTÂNCIA Carga Horária de NÃO AULA

TOTAL



	PRÉ-REQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

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.

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:

ALMEIDA FILHO, Naomar de. O que é saúde?. Rio de Janeiro: Fiocruz, 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 antropología 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 saúva, 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: Teoría e prática. 1. ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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.

4/201=

2002

PÔRTO, 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 familia. 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. SOUZA, Elizabethe 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

natal 27 de Eureiro de 30/9

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

ritma Dias Leão Cost. Mat. SIAPE 347772 Chefe do DSC

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

ÓDIGO DO IOME: ELEN				ECL0031					
MODALIDAD	-) Presenc	ial ()A	Distância				
IPO DO CON X) Disciplina) Módulo) Bloco) Estágio (Ati) Estágio (Ati	ividade de Or ividade Colet	rientação Inc iva)	fividuai')	() Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora Autônoma	de Formação	(Atividade d	ie Orientação	
SPECIFICAÇA	AO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	AR:			
	p	REENCHER AS	CARGAS HO	ORÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	ITE AO TIPO DO	COMPONEN	TE CURRICULA	R
						Atividade i	Acadèmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividad
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atuidade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Attuidade Integradora de Formação	Autónom
Carga Horária TEÓRICA	60				-				-
Carga Horária PRÁTICA				-	-				
Carga Horária À DISTÂNCIA					*				*
Carga Horária de NÃO AULA		۴.	+:						
Carga Horária TOTAL	60								
		ciio Docente	. 107 - 1 - 1						

	PRÉ-REQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

SOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	
	ODIGOS NOMES DOS COMPONE
79 ELEMENTOS DE AGROECOLOGIA	

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 Avallações 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; Pontl, Luigi.2007. Controle biológico de pragas através do manejo de agroecossistemas. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Brasilia. (//portal.mda.gov.br/o/89928) (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. 6º. Ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro. (20 na BZM) Begon, Michael. 2007. Ecologia, de individuos 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.

(http://w3.ufsm.br/gpet/files/Historia%20das%20agriculturas%20no%20mundo%20-

%20Mazoyer%20e%20Roudart.pdf)

ALTIERI, M.A. 1999. Agroecologia: Bases científicas para una agricultura sustentable. Editorial Nordan-Comunidad. (//agroeco.org/wp-content/uploads/2010/10/Libro-Agroecologia.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: ---

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

() Obrigatório (X) Optativo () Complementar

Dr. Alexandre Fadigas de Souza
Depto. Ecologia
Carimbo e Assinatura do Responsavel pela Unidade Académica de Vincó-1880 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 / UNIDADI DEPARTAMENTO DE FUNDAMENTOS E PO	
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICUL NOME: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS -	
MODALIDADE DE OFERTA: (x) Pre-	sencial () A Distância
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE (x) Disciplina () Módulo () Bisco () Estágio (Atividade de Orientação Individual) () Estágio (Atividade Coletiva)	CIFICAÇAO: () Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual) () Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual () Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva) () Atividade Autónoma
CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE O	URRICULAR:
ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO	

	PRE	ENCHER AS O	ARGAS HOP	IÁRIAS NA COL	UNA REFERE	NTE AO TIPO	DO COMPON	ENTE CURRICI	ILAR
						Atividade	Académica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientaçã	o Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade Autónoma
				Estágio com Orientação Individual	Tratialho de Canclusão de Curso	Atwidade Integradora de Formação	Estágio com Drientação Colativa	Atividade integradora de Formacijo	Atividade Integradora de Formação
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA	45			-	-				-
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	35			ž.	-				9
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA									-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA					-	-		-	
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA	*	3*3	3.00						
CARGA HORÁRIA TOTAL	60								
	ária de Orienta r quando do tip								-



	PRÉ-REQUISITOS PRÉ-REQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

W. 2. 2.	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
	(EDU0087 OU EDE0200 DU LET0568)
EDU0087	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS
EDE0200	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS
LET0568	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS

Conteúdos gerais para a comunicação básica com surdos utilizando a lingua da modalidade visual e gestual da Comunidade Surda, a Lingua 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.

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] BRASIL. Secretaria de Educação Especial. Programa de Capacitação de Recursos Humanos
- do Ensino Fundamental Língua Brasileira de Sinais, Vol. I, II e III. Brasilia, 1998.
- [2] BRITO, Lucinda Ferreira. Por uma Gramática de Lingua de Sinais. Rio de Janeiro: Babel, 1993.
- LIBRAS em Contexto: Curso Básico. Rio de Janeiro: FENEIS, 1997.
- [3] QUADROS, Ronice M. Educação de Surdos: A Aquisição da Linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.
- [4] PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. Superintendência de Educação. Departamento de Educação Especial. Aspectos Linguisticos da Lingua Brasileira de Sinais. Curitiba: SEED/SUED/DEE, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] BRASIL. Secretaria de Educação Especial. Programa de Capacitação de Recursos Humanos
- do Ensino Fundamental Língua Brasileira de Sinais, Vol. I, II e III. Brasilia, 1998.
- [2] BRITO, Lucinda Ferreira. Por uma Gramática de Lingua de Sinais. Rio de Janeiro: Babel, 1993.
- LIBRAS em Contexto: Curso Básico. Rio de Janeiro: FENEIS, 1997.
- [3] Dicionário Digital da Lingua Brasileira de Sinais. Ministério da Educação.
- [4] Secretaria de Educação Especial, Instituto Nacional de Educação de Surdo INES.
- [5] Dicionário de LIBRAS Ilustrado: Governo do Estado de São Paulo.

all

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 , 31 de Janeiro de 2019

Adir Luiz Ferreira Chele do Departamento de Fuedamentos e Politicas da Educação Mat.: 526826

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VIN	CULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE
FUNDAMENTOS E POLÍTICAS DA EDUC	'AÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: FPE0680

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

NOME: FUNDAMENTOSSÓCIO-FILOSÓFICOS DA EDUCAÇÃO MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presencial () A Distância

TIPO DO COMPON (X.) Disciplina () Módulo () Bloco () Estágio (Ativida: () Estágio (Ativida:	de de Orienta		7() 4() 4()	rabalho de (tividade inte	egradora de egradora de	le Curso (Ativ e Formação (e Formação (Atividade di	e Orientação	
CARGA HORÁRIA	TOTAL DO C	OMPONEN	TE CURRI	CULAR:60					
ESPECIFICAÇÃO D	AS CARGAS	HORÁRIAS	DO COMP	ONENTE C	URRICULA	R:			
	PRE	ENCHER AS C	ARGAS HOR	ÁRIAS NA COL	UNA REFERE	INTE AO TIPO	DO COMPON	ENTE CURRICI	DLAR
						Atividade	Académica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientaçã	o Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade Autônomi
				Estágio com Orientação Individual	Trabamo de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atwidade Integradora de Formação	Atluidade Integradori de Formação
CARGA HORÂRIA PRESENCIAL TEÓRICA	60			-	-				-
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA					-	1.41			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA				8	-				÷
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA				-	-	•		-	-
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA	-	: * :							
CARGA HORÁRIA TOTAL	60								



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

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:

- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. O que e educação. 26. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991. 116p. (Coleção primeiros passos, 20) ISBN: 8511010203.
- [2] LOPES, Eliane Marta Teixeira; FARIA FILHO, Luciano Mendes de; VEIGA, Cynthia Greive. 500 anos de educação no Brasil. 5. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2011. 606 p. (Historial, 6) ISBN: 9788586853616.
 [3] CAMBI, Franco. História da pedagogia. São Paulo: Ed. da UNESP, 1999. 701p. (Encyclopaideia) ISBN: 8571392609.
- [4] MORIN, Edgar; JACOBINA, Eloa. A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento. 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001. 128 p. ISBN: 852860764.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] BRANDÃO, Carlos Rodrigues. O que e educação. 26. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991. 116p. (Coleção primeiros passos, 20) ISBN: 8511010203.
- [2] LOPES, Eliane Marta Teixeira; FARIA FILHO, Luciano Mendes de; VEIGA, Cynthia Greive. 500 anos de educação no Brasil. 5. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2011. 606 p. (Historial, 6) ISBN: 9788586853616.
 [3] CAMBI, Franco, História da pedagogia. São Paulo: Ed. da UNESP, 1999. 701p. (Encyclopaideia) ISBN:
- 8571392609.
 [4] MORIN, Edgar; JACOBINA, Eloa. A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento. 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001. 128 p. ISBN: 852860764.
- 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001. 128 p. ISBN: 852860764.
 [5] MORIN, Edgar. Os sete saberes necessários a educação do futuro. 4. ed. São Paulo: UNESCO, 2001. 118 p. ISBN: 9788524907418.
- [6] GADOTTI, Moacir. **História das idéias pedagógicas**. 8. ed. São Paulo, SP: Ática, 2005. 319 p. (Série educação) ISBN: 85080443649788508044368.
- [7] SAVIANI, Dermeval. História das idéias pedagógicas no Brasil. Campinas, SP: Autores Associados, 2007. xviii, 472 p. (Memória da educação) ISBN: 9788574962009.

ay

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 , 31 de Janeiro de 2019 (Local)

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO DO	CORRECTE	ENTE CUE	PICULAR	PECOSOS						
NOME: TEC					O DE MAT	FRIAIS DID	ÁTICOS			
MODALIDA	MONOTON BANK		I Present		Distância	Coures Cons	NINGS.			
			1110000	1.15						
	MPONENTE (Pridade de Or Pridade Colet	hertagko (na		3 Trabatio 3 Attividade 3 Attividade	integradora	r de Curso (A de Estroação de Formação	(Allividude d	le Orientação		
CARGA HOR	ÁRIA TOTA	A DO COM	APONEN	TE CURRICO.	HAR: 60h					
SPECIFICAC	gradereconstanenses	and the second second second	and the latest desiration of	MODERN MERCHANISM PROPERTY.	anisotro incluidad de projecto de com-	AR:				
							. con malanta	and also assessed to a large		
		HEINCHER AL	CARLELIA	DRIANUNG NA CO	LUNCK BEFEREN	AT AD THO IS	O COMPONER	NATIONBRITS ST		
		Medica	Inc	Attividude Acadifration						
	Distribu			Anvolutede Orientojile Individus			Artivitate Colenia		Attvition	
				Besign cars Orkesação Indienad	Trabalha do Condusta de Conso	Products Staglishers St Decregion	Arragas 1975 Orbertoplas Colothos	PRANAL Integration (In Tomospha	Agtnow	
Corpo Horácia MORICA	684			-					-	
PRATICA PRATICA				-						
Cargo Herária A										
DISTÂNCIA	-		-							
Cargo medica de NÃO AGAA	4.			_						

	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 DIDATICOS							
PEC1005	TECNOLOGIAS E MATERIAIS DIDÁTICOS							

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMBROSE, G.; HARRIS, P.: Fundamentos de Design Criativo. Porto Alegre: Bookman, 2011.

BALTAR, Marcos. Rádio Escolar: uma experiência de letramento midiático. Campinas: Editora Cortez, 2012

BELISÁRIO, A. O material didácico na educação a distância e a constituição de propostas interativas. In: SHVA, M. (Org.). Educação enline. São Paulo: Loyola, 2003. p. 135-146.

BRAGA, Denise Bérioli. Ambientes Digitals: reflexões teóricas e práticas. Campinas: Editora Cortez, 2013.

FIORENTINI, L. M. R. A perspectiva dialógica nos textos educativos. In: FIORENTINI, L. M. R.; MORAES, R. A. (Org.). Unguagens e Interatividade. Río de Janeiro: DP&A, 2003.

FILATRO, Andrea; CAIRO, Sabrina. Produção de conteúdos educacionais. São Paulo: Saraiva, 2015.

FILATRO, A.: Design instrucional contextualizado: educação e tecnologia. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2004.

GUTEÉRREZ, F.; PRIETO, D. A mediação pedagógica: educação a distância alternativa. São Paulo: Cortor; Instituto Paulo Freire, 1994.

INSTITUTO EDUCADIGITAL: Design Thinking para Educadores. IDEO, 2010. Disponível en: http://www.dtparaeducadores.org.br/site/material/

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HAGUENALER, C.L. et al. Portais de informação e comunidades virtuais de aprendizagem: o caso do Portal Dinos Virtuais, Revista Educadorine, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, set./dez. 2007.

KENSKI, Vani Moreira. Design Instructional para cursos on-line. São Poulo: Editora Senoc São Paulo, 2015.

PRIHEIRO, Marta de Araígio. A cultura dos links: conjunção e conexão nas redes. Revista FAMECOS, Porto Aiegre, n. 52, p. 17-22, atv. 2007.

RECUERO, Raquel do Cunho. Redex sociais na internet. Porto Alegre: Sulino, 2009. 191 p.

PFETTO, Nelson; Sandro Tosta (organizadores). Do MEB à WEB – o rádio na educação. Selo Horizonte: Editora

PORTUGAL, C. Design, Educação e Tecnologia. Rio de Janeiro, Rio Books, 2013.

PREECE, I., ROGERS, Y., SHARP, H. Design de Interação: alóm da interação homere-computador. Porto Alegre:

SANTABLLA, Lucin Redes socials digitals, a cognição conectiva do Twitter. São Paulo: Paulius, 2010.

SHALPI, Angela. Educomunicação: reflexões e princípios. Rio de Janeiro: Mauad, 2002. 128 p.

TEINT, Giadys Mary Ghizoni. Curriculo em rede: ontre o global e o local. Congresso de Educação Básica: oprendizagom e curriculo (CDEB). Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópoles, 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

() Obrigatório (X I Optativo () Complementar

Natal, 22 de majo de 2020

Alexandre Aguiler
Chefe do Departamento de Printylas Educacionais e Curriculo - DPEC Mary 1996520

Howehal

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO DO (IOME: PSICO)	LOGIA PARA	NUTRIÇÃO)						
MODALIDADE	DE OFERTA:	(X) Pres	encial () A Distânci	a				
PO DO COM X) Disciplina) Módulo) Bloco) Estágio (A) Estágio (A	() Trab () Ativi () Ativi tividade de tividade Col	oalho de Co idade Integ idade Integ Orientação etiva)	onclusão d gradora de gradora de o Individua	e Curso (Ativ Formação (Formação () () A	Atividade do Atividade C tividade Aut	e Orientação oletiva)			
ARGA HURA	IKIA TOTAL	DO COMPC	JINEINTE CO	JKKICULAK.	4311				
SPECIFICAÇÂ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICU	LAR:			
	Р	REENCHER AS	S CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	NTE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	lina Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	45h	-	-	-	-	·		·	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	45h	-	-						
	íria de Orienta	usão Dosanto	à Não Aula						

PRÉ-REQUISIT	OS							
CÓDIGOS	nomes dos componentes curriculares							
CORREQUISI	TOS							
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES							

EQUIVALÊNC	CIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

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 á Nutrição: imagem corporal, obesidade, transtornos alimentares, somatizações alimentares, relação profissional-paciente e adesão às dietas.

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:

Bock, A.M.B., Furtado, O. E Teixeira, M.L. (1996). Psicologias. Uma Introdução ao estudo de psicologia. Saraiva. Braghirolli, EM., at al. (2009) Psicologia Geral. Editora Vozes. Porto Alegre – RJ Busse, S.R. Anorexia, bulimia e obesidade. Barueri: Manole, 2004. 366p.

Huffman, K.; Vernoy, M. e Vernoy, J. (2003) Psicologia. São Paulo. Atlas.

Organização Mundial de saúde (1993) Classificação de transtornos mentais e de comportamento da CID-10. Diretrizes clínicas e diagnósticas. . Artes Médicas.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CAMON, V. A. A.; CHITTONE, H. B.; NICOLETTI, E. A. O Doente, a Psicologia e o Hospital. São Paulo: Pioneira, 1989.

CARDELLA, B, H, P O Amor na Relação Terapêutica, São Paulo: Sumus, 1994.

CARVALHO, M. M. Introdução à Psicologia. São Paulo: Editora Psyll, 1994.

DALLY, P. HARRIGTON, H. Psicologia e Psiquiatria na Enfermagem. São Paulo: EPU – Editora Pedagógica Universitária, 2005.

DETHLEFSEN, T. DAHLKE, R. A Doença como Caminho. São Paulo; Editora Cultrix, 2000.

FARAH, O. G. D. SÁ, A. C. Psicología Aplicada a Enfermagem. São Paulo: Editora Manole, 2008.

HOWARD, R. LEWIS, M, E. Fenômenos Psicossomáticos. Rio de Janeiro: José Olympio, 1993.

KOVACS, M. J. Morte e Desenvolvimento Humano. São Paulo: Casa do Psicólogo, 1989

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, 14 de outubro de 2019.

Prof Dr. Jader Ferreira Leite Chefe do Departamento de Psicologia Mat. 1744558



CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

ÓDIGO DO	COMPON	ENTE CUR	RICULAR	QUI1004					
NOME: PRI	NCIPIOS DE	QUIMICA	ORGÂNI	CA BIOLÓG	ICA				
MODALIDA				cial ()A					
	MPONENTE (tividade de Or tividade Colet	rientação In		() Trabalho () Atividade	Integradora Integradora		(Atividade o	le Orientação	
ARGA HORA	ÁRIA TOTAL	DO COMPO	ONENTE C	URRICULAR:	60h				
SPECIFICAÇ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO	OMPONENT	E CURRICUI	LAR:			
		REENCHER A	S CARGAS HO	ORÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	ITE ACTIPO DO	COMPONEN	TE CURRICULA	R
	_				25(1)(2)(-1)				
						Atividade A	Académica		
			1						
				-			_		
	Disciplina	Módulo	Bioco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade
	Disciplina	Módulo	Bioco	Atividade Estágio com Orientação Individual	de Orientação Trabalho de Conclusão de Curso	Attridade attegradors de Formação	Atividadi Estágio com Orientação Coletiva	e Coletina Atintoide Integratora de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	Disciplina 60	Módulo	Bioco	Estágio com Orientação	Trabalho de Conclusão	Attinidade integradora de	Estágio com Orientação	Atividade Integradora de	Atividade Autônom
Horária		Módulo	Bioco	Estágio com Orientação	Trabalho de Conclusão de Curso	Attinidade integradora de	Estágio com Orientação	Atividade Integradora de	Autônom
Horária TEÓRICA Carga Horária		Módula	Bioco	Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Attinidade integradora de	Estágio com Orientação	Atividade Integradora de	Autônom
Horária TEÓRICA Carga Horária PRÁTICA Carga Horária A		Módulo	Bioco	Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Attinidade integradora de	Estágio com Orientação	Atividade Integradora de	Autônom

PRÉ-REQUISITOS PRÉ-REQUISITOS			
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES		

CORREQUISITOS				
	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES			

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

- 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.
- Análise conformacional em sistemas acíclicos e cíclicos; confórmeros; projeções de Newman;
 Relação entre estrutura química e propriedades físicas forças intermoleculares; interações innuion.
- 4. Relação entre estrutura química e propriedades físicas forças intermoleculares: interações ion-ion, ion-dipolo, dipolo-dipolo e de Van der Walls
- Acidez e basicidade de compostos orgânicos: Equilíbrio ácido-base; K₂ e pK₀; efeitos de estabilização de ácidos e bases conjugados (indutivo, ressonância e solvente)
- Grupos funcionais formados por ligações simples: Álcoois, fenóis e éteres. Compostos de enxofre.
 Aminas.
- Grupos funcionais formados por ligações duplas: Aldeidos e cetonas, Ácidos carboxílicos. Derivados de ácidos carboxílicos.
- Estrutura, classificação e propriedades químicas de biomoléculas: Aminoácidos e peptideos.
 Carboidratos. Lipideos.

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:

- Solomons, T.W.G. Química Orgânica, Livros Técnicos e Científicos, Rio de Janeiro, 1996.
- Bettelhein, F.A.; Brown, W.H.; Campbell, M.K.; Farrell, S.O. Indrodução à Química Geral, Orgânica e Bioquímica, Editora Cencage Learning, 9a edição, Rio de Janeiro, 2012.
- •Bruice, P.Y. Química Orgânica. 4.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.p. A-6 3.

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 (X) Optativo () Complementar

Natal, 05 de Maio de 2017

OTOM ANSELMO DE OLIVEIRA DIRETOR DO INSTITUTO DE QUÍMICA



Universidade Federal do Rio Grande do Norte Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas



Portal do Docente

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 QUIMICA 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. 1. Conceitos Gerais: Estrutura atômica. Orbitais atômicos. Hibridização. Orbitais moleculares e ligações químicas. 2. Estereoisomeria: Quiralidade. Enantiômeros e Diastereoisômeros. Compostos com mais de um carbona quiral. Atividade óptica. 3. Análise conformacional em sistemas aciclicos e cíclicos; confórmeros; projeções de Newman; 4. Relação entre estrutura química e propriedades físicas - forças intermoleculares: Interações ion-lon, ion-dipolo, dipolo-dipolo e de Van der Walls 5. Acidez e basicidade de compostos orgânicos: Equilibrio ácido-base; Ka e pKa; efeitos de estabilização de ácidos e bases conjugados (indutivo, ressonância e solvente) 6. Grupos funcionais formados por ligações simples: Alcoois, fenóis e éteres. Compostos de enxofre. Aminas. 7. Grupos funcionais formados por ligações duplas: Aldeidos e cetonas. Acidos carboxílicos. Derivados de ácidos carboxílicos. 8. Estrutura, classificação e propriedades químicas de biomoléculas: Aminoácidos e peptideos. Carboxidatos. Lipideos. peptideos. Carboidratos. Lipideos.

SIGAA | Superintendência de Informática - (84) 3215-3148 | Copyright © 2006-2017 - UFRN - sigaa02-producao producao info.ufm.br.sigaa02-producao

APÊNDICE 02 – CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES COMPONENTES OBRIGATÓRIOS

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

MODALIDAD	DE DE OFERT	A: (x)	Presen	cial ()A	A Distância				
	a Individual) Atividade c Atividade C	de Oriento Coletiva)	ação Ind	() Trabo () Ativid () Ativid dividual)()	alho de Cor lade Integra lade Integra Atividade		ermação (A	tividade de	
ESPECIFICA	ř					ERENTE AO TI		DONIENTE CUI	
	PREENC	CHER AS CA	AKGAS H	ORARIAS NA	COLUNA REI		Acadêmica	PONENIE CUR	RRICULAR
				Atividade d	de Orientaçã			e Coletiva	
	Disciplina	Módulo	Bloco	Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Autônoma
CARGA HORÁRIA Presencial Teórica	45	-	-	1	ı	-			1
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	15	1	1	1	-	1			1
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA	-	-	-	•	•	1			•
CARGA HORÁRIA DE À DISTÂNCIA PRÁTICA	-	1		-	-	-			
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA	-	•	-						-
Carga Horária TOTAL	60	-	-	-	-	-	-	-	-
	Horária de (o Aula (pree A		ndo do ti	po -	-	T -	T -		-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

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 Poliqênicas 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.

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. NUSSBAUM, R. I.; MCINNES, R. R.; WILLARD, H. F. Thompson & Thompson: Genética Médica. Ed. Elsevier, 8º Edição, Rio de Janeiro, 2016.
- 2. STRACHAN, T. e READ, A. Genética Molecular Humana. 4º Ed. 2014.
- 3. PIMENTEL, MARCIA; REBOUÇAS, CINTIA SANTOS E GALO, CLAUDIA. Genética Essencial Guanabara Koogan, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1. GRIFFITHS, A. J. F.; MILLER, J. R.; SUZUKI, D. T.; LEWONTIN, R. C.; GEL8ART, W. M. Introdução à Genética. Ed. Gen, 11 a. Ed, 2016.
- 2. PIERCE, 8. Genética um enfoque conceitual. 5a ed. Rio de Janeiro, 2016.
- 3. ROBINSON, W. M. e 80RGES-OSÓRIO, M. R. Genética para Odontologia. ArtMed. 1a. Ed. 2006.
- 4. BORGES-OSORIO, MARIA REGINA; R08INSON, WANYCE MIRIAM Genética Humana 3a Ed. 2013.

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 Genetica Daniella R. A. Martins Salha Chefe Matr. 1714243

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO /	DEDARTAMENTO	LINIDADE DE MINCHEA	CÃO- DEDARTARA	TACTO DE CAÚDE CO	o cross
L CENTRO /	DEPARTAMENTO	/ UNIDADE DE VINCULA	LAU: DEPAKTAMI	ENTO DE SAUDE CO	RETIVA

NOME: SAÚDE E CIDADANIA	
MODALIDADE DE OFERTA: (x) Preser	ncial () A Distância
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE (x) Disciplina () Módulo () Bloco () Estágio (Atividade de Orientação individual)	CIFICAÇÃO: () Trabalho de Conciusão de Curso (Atividade de Orientação Individual) () Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual () Atividade Integradora de Formação (Atividade Colletiva) () Atividade Autônoma
() Estágio (Atividade Coletiva)	1. Survivance unifolities

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60H

	PRE	ENCHER AS C	ARGAS HOR	ÁRIAS NA COL	UNA REFERE	ENTE AO TIPO	DO COMPON	ENTE CURRICU	ZAR	
	Disciplina		Bioco	Atividade Académica						
		Módulo		Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade Autônoma	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Adividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integratora de Formação	Attividade Integrados de Formação	
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA	30		7	-	-	-			-	
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	30			-						
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA	-				-				-	
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA	888			-	-					
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA				-		9				
CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO CURRICULAR	. 60*			-	-	-			-	
CARGA HORĀRIA TOTAL	60					-				



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	SAUDE E CIDADANIA
DSC0010	SAUDE E CIDADANIA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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: EDUFRN, 2011.

PIANCASTELLI, Carlos Haroldo; FARIA, Horacio Pereira de; SILVEIRA, Marilia Resende da. O trabalho em equipe. P.45-50. Disponivel em: https://www.nescon.medicina.ufmg.br/biblioteca/registro/O_trabalho_em_equipe/51

SARTI, Cynthia A. Porque usar técnicas etnográficas no mapeamento. Disponível em: <www.projetoquixote.epm.br/livro.doc.

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 COMUNITÂRIA COM O PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO LOCAL. Disponível em: http://www.uece.br/mag/dmdocuments/ricardo.pdf

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: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-32832001000100099.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Cecilio 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. - Brasilia: 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.

Disponivel em: http://www.uff.br/coletiva1/DETERMINANTES_SOCAIS_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; Brasilia: UNB. 1998. v.1. 157 p. Modulo I, p.35-57.

PINSKY, Jaime & PINSKY, C. Bassanezi (Orgs.) Història da Cidadania . São Paulo: Contexto, 2003 SALAZAR, Andréa; RODRIGUES, Karina Grou; SILVER, Lynn; SCHEFFER, Mário. (Orgs.). O SUS pode ser seu melhor plano. Disponivel em: www.idec.org.br.

MANZINE COVRE, Maria de Lourdes. O que é cidadania. São Paulo: Brasiliense, 2002 (Coleção Primeiros Passos).

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomía: 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-aFw

-Ministério da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina. Curso de Especialização em Saúde da Familiamodalidade à Distância UNA-SUS: Processo de trabalho das equipes de Saúde da Familia e planejamento em Saúde. Disponível em: 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

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ (DFERECIDO
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	

27 de 1 ev eniro de 2019

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

> unas Leão Costa nitat. SIAPE 347772 Chefe do DSC

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO DE BIOCIÊNCIAS / DEPARTAMENTO DE MORFOLOGIA

MODALIDAI	TOMIA IV	DTA-FVIE	Depresala		istância					
WODALIDA	DE DE OFEI	MIA: (A)	resencia	()AL	HStancia					
	ividade de Oi ividade Colet	rientação Inc iva)	dividual)	() Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	de Conclusão integradora integradora e Autônoma	de Formação	(Atividade	de Orientação		
CARGA HOR	ÁRIA TOTA	T DO COV	APONENT	E CURRICU	JLAR: 60 h					
SPECIFICAÇ.	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	TE CURRICUI	LAR:			-	
		-			LUNA REFEREN		COMPONEN	TI CURRICI II	i.	
	_								_	
	Disciplina					AtWidade /	cadémica			
		sciplina Médulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Attividade Coletiva		Attividade	
						Estágio com Orientação Individual	Tratalito de Cereturão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Attividade Integradora de Formação
Cargo Horária TEÓRICA	30 h						Some	10.000		
Carga Horária PRÁTICA	30 h									
Carga Honéria A DISTÂNCIA										
Cargo Horária de NÃO AULA										
Carga Horária TOTAL	60 h									
	iria de Orienta	ção Docente l o Atividade A								

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CORREQUISITOS					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES				
CODIGOS	TOTAL STOP COMMODERALS				

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	
MOR0025	ANATOMIA XV	
MOR0005	ANATOMIA V	
MOR0048	ANATOMIA HUMANA PARA O CURSO DE FARMACIA	

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:

- DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. Anatomia básica dos sistemas orgânicos. 2º Ed. Rio de janeiro São Paulo: Atheneu, 2009, 493 p.
- 02. MACHADO, A. Neuroanatomia funcional. 3º Ed. São Paulo: Atheneu, 2014. 344 p.
- 03. NETTER, F.H.; HHANSEN, J. T. Atlas de anatomia humana. 3^a. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 542 p. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
- 01. CASTRO, S.V. Anatomia fundamental. 3* Ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1985. S86 p.
- DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. Anatomia humana sistêmica e segmentar. 3# Ed. 5ão Paulo: Atheneu, 2011. 757 p.
- MARTINI, F. H.; TIMMONS, M. J.; TALLISTSCH, R.B. Anatomia humana. 6^a. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2009, 870 p.
- 04. SOBOTTA, J. Atlas de anatomía humana. 22º Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 2 v.
- TORTORA, G. J. & DERRICKSON, B. Principios de anatomia e fisiologia. 14º 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: (X) Obrigatório () Optativo () Complementar

Natal (RN), 12 de junho de 2017

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

Curricular Prote, Christina de Silva Camillo Chefe do Departemento de Morfología Mortriculo 4507946

	COMPON TOLOGIA A									
	DE DE OFE				istância					
) Disciplina) Módulo) Bloco) Estágio (A) Estágio (A	MPONENTE tividade de O tividade Cole	rientação in tiva)	dividual)	() Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	e Integradora e Integradora e Autônoma	o de Curso (A de Formação de Formação	(Atividade	de Orientação	dividual) o Individual)	
ARGA HO	RÁRIA TOTA	AL DO COM	APONEN'	TE CURRICL	JLAR: 60 h					
PECIFICAÇ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO 0	OMPONENT	TE CURRICU	LAR:				
	-			DRÁRIAS NA CO	-		n componen	TE CHESOCH A		
	-	1					o como oreca	TE COMMODIA		
							Attividade i	Acadêmica		
	Disciplina	na Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual		Atividade Coletiva		Atividade		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Emágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formição	Autônoma	
Carga Horária TEÓRICA	30 H									
Carga Horária PRÁTICA	30 h									
Carga Horária À DISTÂNCIA										
Carga Horária de NÃO AULA										
Carga Horária	60 h									

PRÉ-REQUISITOS					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES				

	CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	

	EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	
MOR0023	HISTOLOGIA III	

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 Bioco, 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, Luíz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Histología 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.

https://repositorio.ufrn.br/jspui/handie/123456789/23256

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GARTNER, Leslie P; HIATT, James L.: Atlas colorido de histologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

KIERSZENBAUM, Abraham L; TRES, Laura L. Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

PIEZZI, 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.

http://histologiaufrn.blogspot.com.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: 01

RELAÇÃO DO COM	MPONENTE COM A E	STRUTURA CURRICU	JLAR:		
(X) Obrigatório	() Optativo () Complementar			
Neto	(LOCAL)	12 de	penho	de 2017	
	(Local)	()		
	CA.		o 00		
	(bi	isties 5 C	and lo		
Carimbo e Assina	atura do Responsáve	l pela Unidade Acad Curricular	êmica de Vincu	lação do Compone	nte
	P	trife Christian de Cam Como	lo		
		hate do Departamento de Montaio Manticula 4507066	pia pia		

CÓDIGO DO	COMPONE	ENTE CUR	RICULAR:	MOR0086					
NOME: EME	BRIOLOGIA	HUMANA	PARA O	CURSO DE	NUTRIÇÃO				
MODALIDA	DE DE OFER	RTA:(X)P	resencial	()AD	stância				
	APONENTE (ividade de Or ividade Colet	ientação Inc		() Trabalho () Atividade () Atividade	Integradora Integradora	o de Curso (A: de Formação de Formação	(Atividade	de Orientação	
CARGA HOR	RÁRIA TOTA	L DO CON	APONENT	TE CURRICU	LAR:30 h				
ESPECIFICAÇ		our remains	resultant and	OMPONENT DRÁRIAS NA CO			O COMPONEN	ITE CURRICULA	R
	Disciplina					Atividade A	Académica		
		Módula	la Bloca	Atividadede Orientação Individual		Atividade Coletiva		Atividade	
				Estágio com	Trabalho de	Atividade Integradora	Estágio	Athiritade Integradors	Autbrom
				Orientação /ndividual	Carectusão de Curso	de formação	com Orientação Coletiva	de Formução	
Carga Horária TEÓRICA	15h					tle	Orientação	de	
Horária	15h					tle	Orientação	de	
Horária TEÓRICA Carga Horária						tle	Orientação	de	
Horária TEÓRICA Carga Horária PRÁTICA Carga Horária Á						tle	Orientação	de	

PRÉ-REQUISITOS						
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					

	CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	

	EQUIVALENCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
MOR0041	EMBRIOLOGIA I

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 domo ferramenta para o estudo do desenvolvimento; aplicações práticas e clínicas da embriologia. Gametogênese: espermatogênese e ovogênese; ciclos reprodutivos femínino 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.

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. Embriología básica. 8.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 347 p.

MOORE, K. L; PERSAUD, T. V. N; TORCHIA, M. G. Embriologia clínica. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 540 p.

SADLER, T. W. Langman: Embriologia Médica. 12.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 324 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GARCIA, S.M.L.; GARCIA, C.G. Embriologia. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 651 p.

JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 556p. MOORE, K. L; PERSAUD, T. V. N; TORCHIA, M. G. Embriologia clínica. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 552 p.

SADLER, T. W. Langman: Embriologia Médica. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 330 p. SCHOENWOLF, G. C.; BLEYL, S.B.; BRAUER, P.R.; FRANCIS-WEST, P.H.Larsen: Embriologia Humana. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 645 p.

CURSO PARA O NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	QUAL O COMPONENTE CURRICU	LAR SERÁ OFERECIDO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRIC	ULAR: 05		
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUT	URA CURRICULAR: 01		
RELAÇÃO DO COMPONENTE CON X) Obrigatório () Optativo			
A / Congatorio (/ Optativo	() complementar		
1+0-01	41	2.12	
Notel (RN)	12 de Junho	de2v17	
(LOCAL)			
(1)	/ /2 M		
1/2/2	ting 9 Camilla		
Carimbo e Assinatura do Respon	sável pela Unidade Acadêmica de	Vinculação do Component	e
	Curricular Profe. Christina da Silve Comilio		
	Chefe de Decartamento de Morfologia		
	Motorous 45/7555		

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DBG0006

TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:

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

NOME: BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO /	UNIDADE	DE	VINCULAÇÃO:	Centro	de	Biociências	/
Departamento de Biologia Celula	r e Genética						

(x) Disciplina () Módulo () Bloco () Estágio (At	tividade de O tividade Colet	-	ndividual	() Ativida () Ativida	ade Integrado	ora de Formaçã ora de Formaçã	ão (Atividade (Orientação Ind de Orientação Coletiva)	•
CARGA H	IORÁRIA ⁻	TOTAL D	0 CO	MPONEN1	TE CURRIC	CULAR: 601	1		
ESPECIFIC <i>A</i>	AÇÃO DAS	S CARGA	AS HOR.	ÁRIAS DO	COMPON	ENTE CURR	ICULAR:		
								PONENTE CUI	RRICULAR
	Atividade Acadêmica								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade o	de Orientaçã	io Individual	Atividade	Atividade	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	45h			-	•				-
Carga Horária PRÁTICA	15h			1	•				-
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA		-	-						
Carga Horária TOTAL	60h								
	Horária de (o Aula (pree		ndo do t	ipo					-

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS | NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

1	Nada consta

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
-	Nada consta

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DBG0003	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR
DBG0013	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR

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 Mecanismos de transporte transmembranar. Organização interna das células: membranas. citosol. estrutura função diversas organelas (retículo endoplasmático, complexo Golgi, lisossomos, mitocôndrias, cloroplastos, peroxissomos). Estudo do citoesqueleto funções. Junções intercelulares, adesão celular e matriz extracelular. Sinalização celular e controle 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, Biologia Celular e Molecular. 9, ed. Editora: Guanabara Koogan, 2012.364 p. ISBN: 9788527720786.

OBS: 86 UNIDADES DISPONÍVEIS NO ACERVO DA BIBLIOTECA ZILA MAMEDE

ALBERTS, Bruce; BRA Y, Dennis; HOPKIN, Karen - Fundamentos da Biologia Celular. 3, ed. Porto Alegre: Artmed.

2011. 843 p. ISBN: 9788536324432

OBS: 250 UNIDADES DISPONÍVEIS NO ACERVO DA BIBLIOTECA ZILA MAMEDE

LODISH, Harvey, Biologia Celular e Molecular. 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 Letícia de Souza, Biologia Molecular da Célula. 5, ed. Porto Alegre: Artmed, 20 I O. xvi, 1268 p. ISBN: 9788536320663.

OBS: 125 UNIDADES DISPONÍVEIS NO ACERVO DA BIBLIOTECA ZILA MAMEDE

ROBERTIS, E. D, P, & HIB, J, Biologia Celular e Molecular. lóª 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.. A célula: uma abordagem molecular. 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:

http://www.sciclo.orglphp/index.php?lang=pt

htlp://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/

PubMed Central® (PMC) is a free full-text archive of biomedical and life sciences journalliterature at the U.S.

National Institutes of Health's National Library of Medicine http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed PuhMed 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 PuhMed 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: (x) Obrigatório () Optativo () Complementar

Departamento de Biologia Celular e Genetica Daniella R. A. Martins Salha Chefe Matr. 1714243

Daviela whorders

Natal, 14 de novembro de 2019

Professora Daniella Regina Arantes Martins Salha Chefe de Departamento

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

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

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1093

24

06

30

Carga

Horária **TEÓRICA** Carga Horária

PRÁTICA Carga Horária À **DISTÂNCIA**

Carga Horária de **NÃO AULA**

> Carga Horária

TOTAL

NOME: PRO	OCESSOS DE	TRABALI	HO EM N	UTRIÇÃO I					
MODALIDA	DE DE OFEF	RTA: (x) Presen	cial ()A	N Distância				
TIPO DO COI	MPONENTE (CURRICULA	AR / ESPEC	IFICAÇÃO:					
() Disciplina						•		Orientação Ind	•
(X) Módulo					_			de Orientação	Individual)
() Bloco				. ,	Integradora	de Formação	(Atividade (Coletiva)	
. ,	tividade de Or	,	dividual)	() Atividade	Autônoma				
() Estagio (A	tividade Colet	iva)							
CARCALION	ÁDIA TOTAL I		ONIENITE C	LIDDICIII AD.	204				
CARGA HORA	ARIA TOTAL	DO COMPO	JNENTE C	UKKICULAK:	30N				
50050151040	~~	01011006	D146 D 0 6			4.5			
ESPECIFICAÇ	AO DAS CAR	GAS HORA	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	_AR:			
	P	REENCHER A	S CARGAS H	ORÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	ITE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R
		-							
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	
									Atividade
				Estágio com	Trabalho de	Atividade Integradora	Estágio com	Atividade Integradora	Autônoma
				Orientação Individual	Conclusão de Curso	de	Orientação	de	

Formação

Coletiva

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

			,									
	ת	D	F-	D	റ	ш	П	CI	ıT	\cap	١C	
_	4	\mathbf{n}	_	n	•			. T				

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	EQUIVALÊNCIAS							
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES							
NUT0011	ETICA E EXERCICIO PROFISSIONAL							
NUT0014	PROCESSOS DE TRABALHO EM NUTRIÇÃO I							

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: cientifica e sindical.

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:

BRASIL. Lei 8078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

____ Ministério da Educação. RESOLUÇÃO CNE/CES № 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

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

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).

___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.

TUGENDHAT, Ernst. Lições sobre ética. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2007. 406 p.

TUGENDHAT, Ernst; LOPEZ, Celso; VICUÑA, Ana Maria. **O livro de Manuel e Camila**: diálogos sobre moral. Goiânia: Editora, 2002. 165p.

COMPLEMENTAR:

BOFF, Leonardo. Virtudes para um outro mundo possível. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006. 3 v.

COSTA, Ediná Alves (Org.). **Vigilância sanitária**: desvendando o enigma. Salvador, BA: EDUFBA, 2008. 179 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.

FORTES, Paulo A. de C, Zoboli, Elma L. C. P. Bioética e Saúde Pública. São Paulo: Ed. Loyola, 2003.

MORIN, Edgar. Os sete saberes necessários à Educação do Futuro. São Paulo: Cortez ed., 2003.

Associação Palas Athena. Valores que não têm preço. Programa de Formação de Educadores em Valores Universais, Ética e Cidadania.

RICOEUR, Paul. O Justo. Tradução de Ivone C. Benedetti. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2008. 2 v.

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.

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

CENTRO / DEPA			CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE	-					
NOME: BIOQUÍ	Control of the local division in the local d	-							
MODALIDADE D	-	-	sencial	() A Dis	tância				
IPO DO COMPON					stancia				
x) Disciplina) Módulo ndividual)) Bloco) Estágio (Ativida) Estágio (Ativida	de de Orientaç de Coletiva)	ão Individu	{ }A { }A { }A al) { }A	rabalho de C tividade Inte tividade Inte tividade Aut	egradora de egradora de ônoma	e Curso (Ativ Formação (A Formação (A	Atividade de	Orientação	
ARGA HORÁRIA		-		-	-				
SPECIFICAÇÃO D	AS CARGAS I	IORÁRIAS	DO COMP	ONENTE C	URRICULA	R:			
	PRE	ENCHER AS C	ARGAS HOR	ÁRIAS NA COL	UNA REFERE	NTE AO TIPO I	DO COMPON	ENTE CURRICI	JLAR
						Atividade	Académica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	e de Orientação Individual		At vidad	e Coletiva	Atividade Autônom
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Integradori de Formação
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA	50			-		•			-
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	30			-					-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA					7.0				-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA				-	-20	-			-
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA		7.5	56						
CARGA HORÁRIA TOTAL	120								
	rária de Orienta r quando do tip								

	PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	
	CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	
a light	EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	
DBQ0012	BIOQUIMICA XII	

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.

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.CAMPBELL, Mary K; FARRELL, Shawn O. Bioquímica. São Paulo:

Thomson Learning, 2007.

2.NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger.

6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

3.MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica. 3. ed. Rio de Janeir

o: Guanabara Koogan. 2007

4. VOET, Donald; VOET, Judith G. Bioquímica. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013.

Bibliografia complementar:

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.

2.DEVLIN, Thomas M. (Coord.). Manual de bioquimica com correlações clínicas. São Paul o: Blucher2011.

3.MACEDO, Gabriela Alves. Bioquímica experimental de alimentos. São Paulo SP: Varela,

5.MAUGHAN, Ron J; GLEESON, Michael. As bases bioquímicas do desempenho nos espor tes.. Editora Manole, 2013.

6. Quantifying Diet for Nutrigenomic Studies:

https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4354857/

https://www.researchgate.net/publication/236636305

7. Nutrigenetics and Nutrigenomics: Viewpoints on the Current Status and Applications i n Nutrition Research and Practice.

https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3121546/

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	100 F
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, 28 de março de 2019

Carimbo e Assinatura do Resadosável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Professor Adjunto - Dag - UFRA

MUC: 1507794

'ÓDIGO DO IOME: PARA IODALIDAI	SITOLOGI/	A PARA NU	TRIÇÃO		Distância				
TIPO DO COM X) Disciplina) Módulo) Bloco) Estágio (Ati) Estágio (Ati	vidade de Ori	ientação Ind	() Trabalho o) Atividade	Integradora Integradora	de Curso (Ati de Formação de Formação	(Atividade di	e Orientação	ividual) Individual)
ARGA HORÁ	RIA TOTAL (оо сомро	NENTE CU	RRICULAR:	45 h				
ESPECIFICAÇÃ	O DAS CAR	GAS HORÁI	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUL	AR:			
						ITE AO TIPO DO	COMPONEN	TE CURRICULA!	
						Atividade A	cadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividade	- Coletiva	Atividade Autónoma
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Caletiva	Atividade Integradora de Formação	Autonoma
Carga Horária TEÓRICA	30 h								
- Carga Horária PRÁTICA	15h								
Carga Horária À DISTÂNCIA									
Carga Horária de NÃO AULA									
Carga Horária TOTAL	45 h								
Carga Ho	rária de Orien er quando do t	tação Docent tipo Atividade	e à Não Aula Acadêmica)						

	PRÉ-REQUISITOS PRÉ-REQUISITOS	I TO THE PARTY OF
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	
	PARASITOLOGIA VI	

Conceitos básicos de Parasitologia ressaltando o panorama social do país e sua inter-relação com as doenças parasitárias. Fundamentação do fenómeno de parasitismo que acomete a saúde humana evidenciando os aspectos relevantes da relação parasito-hospedeiro que levam à sindrome 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-meio ambiente, patogenia, diagnóstico e principalmente os aspectos epidemiológicos, profilaxia e controle.

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:

- Rey, Luis. Bases da Parasitologia Médica 3 ed. 2013.
- 2. Cimerman, Benjamin. Cimeman 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 hemintos/ 1999

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- De Carli, Geraldo Attilio. Atlas de diagnóstico em parasitologia humana/ c 2014.
- Spicer, W John. Bacteriología. Micología e parasitología elínicas: um texto ilustrado em cores/ e 2002.

CURSO PAR	A O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICUI	AR: 0S
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTU	RA CURRICULAR: 02
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM	A ESTRUTURA CURRICULAR:

Natal, 15 de fevereiro de 2019

Janeusa T. de Soute

Microprod Commission Commission Mat. SIAPE 1346635

1. d (allows Carimbo e Assinatura do Responsável pela Unidade Acadêmica de Vinculação do Componente Curricular

OME: IMU	JNOLOGIA ADE DE OF	PARA NU	TRIÇÃO	AR: DMP00	40 Distância					
() Disciplina) Módulo) Bloco) Estágio (Ar) Estágio (Ar	MPONENTE tividade de O tividade Colet ÁRIA TOTAL	rientação Ini tiva)	dividual)	() Trabalho () Atividade	integradora Integradora Autônoma	o de Curso (A 1 de Formação 1 de Formação	(Atividade	de Orientação	dividual) o Individua	
SPECIFICAÇ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	TE CURRICU	LAR:				
		N. Carlotte and Assessment	-	DRÁRIAS NA CO			COMPONEN	ITE CURRICULA	R	
						Atividade /	Académica			
	Disciplina	Médulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade	
					Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade integradora de Formação	Autónom
Carga Horária TEÓRICA	30 h									
Carga Horária PRÁTICA										
Carga Horária À DISTÂNCIA										
Carga										
Horária de NÃO AULA							7			

	PRÉ-REQUISITOS PRÉ-REQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DMP0023	IMUNOLOGIA BASICA II

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 Micropiologia e Parastelogía ATUS (N.S.) Od (1887)

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE SAÚDE COLETIVA.

	CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: DSCODES NOME: BIOESTATÍSTICA									
MODALIDADE DE	OFERTA:	(x)Pn	esencial	()AD	stáncia					
TIPO DO COMPON (x) Disciplina () Mádulo () Bioco () Setágio (Atividad () Setágio (Atividad	e de Orienta		() Tr () 4: () 4:	rabalho de C Svidade inte Svidade inte	gradora de gradora de		Ltividade de	lentação ind Orientação Jetiva)		
CARGA HORÁRIA	TOTAL DO	COMPO	NENTE CU	IRRICULAR	R: 60 hora	15.				
ESPECIFICAÇÃO DA	S CARGAS	HORÁRIAS	оо сомя	ONENTE C	URRICULA:	R:				
	PRE	ENCHER AS C	ARGAS HOR	ÉRIAS NA COL	UNA REFERS	NTEADTIPO	DO COMPON	ENTE CURRICU	JLER	
				ådvidade Acadēmica						
	Diedpina	Médulo	Viddulo Bloco		Atividade de Orientação Individual			a Coletiva	Attividade Autônoma	
				tenga sam Orlantagia	Trabalha da Carrelada da Carre	Antidada Integradare da	Betigle sam Orbertegile	Services Integrations de	Antidada Integradada da	
CLAGA HORÉRIA PRESENCIAL TEÓRICA	20			-	-	Farmegia -	Catalina	Namegia	Farmegia -	
CARGA HORÉRIA PRESENCIAL PRÁTICA	20			-	-	-			-	
CARSA HORÉRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA				-	-	-			-	
CIRGA HORÉRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA				-	-	-			-	
CIRGA HORÉRIA DENÃO AULA	-	-	-							
CARGA HORÉRIA TOTAL	60									
	la de Orlentaç				П					
(preancher o	uando do tipo	Attvidade A	cadémics)							
cónicos I viene				É-REQUISI						
CODIGOS NOM	ES DOS CO	MPUNEN	IES CURR	OCULARES						
				RREQUISI						
CÓDIGOS NOM	ES DOS CO	MPONEN	TES CURR	NCULARES						
I			EQ	UIVALĖNO	IAS					
	ES DOS CO STATISTICA		TES CURR	RICULARES						
EST0234 ELEM	ENTOS DE	BIOESTA	IISTICA							
			EMEN	ITA / DESC	reicăn					
Conceltos fundar tamanho da amo			tística. Fi	ases do t	trabalho					
Medidas de dispe software estatisti	rsão. Cons	strução d	e bancos	de dados	em soft	ware estal	tistico. An	álise desc	ritiva em	
Análise de correla	ção. Anális	e de regr	essão line	ar simple	i.					
Obs.: Caso o Comp Tipo (Disciplina ou I										
BIBLIOGRAFIA BÁS	SICA:		В	BUOGRA	FIA					
VIEIRA, S. Intr		Bloestatist	ica. 59. E	diç s o. Rio	de Janeir	ro: Editora	Elsavier,	2016		
 PAGANO, M; CALLEGARI-JA 	GAUVREAL CQUES, S I	J K. Princi M. Bloesta	plos de Bi	loestatistic	a. São Pa	ulo: Ceng	age Leami	ing, 2004.	3.	
CAMPOS, Rose			eta de da	dos, medi	das e aná	lise de res	sultados. S	So Paulo:	Érica,	
2014. 120p. 2. GDNZALES, MA	AM; Bloest	adistica A	migable.	49. Ediç ã o	. Barcelor	na, ES. ELS	EVIER, 20	20. 552p.		
 JEKEL, J F; KAT; Alegre: Artmed SALSBURG, D. 	1, 2005. 43	2p.						a. zed. Po	mo	
S. VIEIRA, S. Estat										

	URSO PARA O QUAL O COMP	PONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO	NUTRIÇÃO		
CÓDIGO DA ESTR	TURA CURRICULAR: 05		
PERÍODO DE OFE	TA NA ESTRUTURA CURRICUL	AR: 2	
RELAÇÃO DO CO	PONENTE COM A ESTRUTURA	A CURRICULAR:	
(x) Obrigatório	() Optativo () Complen	nenter	

Natal/RN, 15 de Maio de 2020.

Profa, Dra. Tatyana Maria Silva de Souza Rosendo Chefe do OSC/UFRN Mat. SIAPE 1874688

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

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

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1056

NOME: ASPECTOS SOCIOANTROPOLÓGICOS DA ALIMENTAÇÃO

TIPO DO COM () Disciplina (X) Módulo () Bloco () Estágio (Ati () Estágio (Ati	ividade de Or ividade Colet	ientação Ind iva)	dividual)	() Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	e Integradora e Integradora e Autônoma	de Formação	(Atividade d	de Orientação	•		
ESPECIFICAÇÃ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	TE CURRICUI	_AR:					
	Р	REENCHER A	S CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	ITE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R		
					Atividade Acadêmica						
	Disciplina Módu	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividade Coletiva		Atividade		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma		
Carga Horária TEÓRICA	-	45	-	ı	1				-		
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	-				-		
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	1				-		
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-								
Carga Horária TOTAL	-	45	-								

	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

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 potiguara 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da USP, 1983. v.2. (1).

CONTRERAS, J.; ARNAIZ, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

FISCHLER, C. El (h)omnívoro:elgusto, lacocina y elcuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama: 1995.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

FLANDRIN, Jean Louis, MONTANARI, Massimo (Dir.). História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia eNutrição**: um diálogo possível. Disponívelem: http://books.scielo.org/id/v6rkd.

COUNIHAN, C.; VAN ESTERIK, P. Food and culture: a reader. New York: Routledge, 2013.

DÓRIA, C.A. **Formação da culinária brasileira:** escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Tres Estrelas, 2014, 280 p.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer:** Alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Ed. Senac SP, 2010.

FISCHLER, Claude. **Selective eating:** The Rise, the Meaning and Sense of «Personal Dietary Requirements. Paris: Odile Jacob, 2015.

NEVES, W. Um esqueleto incomoda muita gente. Campinas: Ed. Unicamp, 2013.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA (UNESCO).

Resonancias: décimo aniversario de la adopción de la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural. França: UNESCO, 2011.

PINTO, Vera Lucia Xavier; MEDEIROS, Michelle. **Literatura e alimentação:** delicatéssen na formação em saúde. Natal: EDUFRN, 2011.

POULAIN, Jean-Pierre. Dicitionnaire des cultures alimentaires. Paris: PUF, 2012.

SOUZA, Marina de Melo e. **África e Brasil africano.** 2. ed.São Paulo: 2007.

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, 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

	О СОМРОІ	VIENTE CI	IDDICIII	AD. DECOO	26					
	IOLOGIA X		JKKICUL	AK. DE300	20					
	ADE DE OF		(X) Prese	encial () A Distâ	ncia				
TODALIDA	ADE DE OI	LIVIA.	(X) 11636	ericiai () A Dista	iicia				
IPO DO CO	MPONENT	F CURRICI	JLAR / ES	PECIFICACA	ĂO:					
() Disciplin				de Conclus		o (Atividad	e de Oriei	ntação Indi	vidual)	
) Módulo		()	Atividade	Integrador	a de Form	ação (Ativi	dade de O	rientação I	ndividua	
) Bloc				Integrado				tiva)		
	(Atividade		ação Indiv	/idual)	() Ativ	ridade Autó	noma			
) Estagio	(Atividade (Loletiva)								
ARGA HORÁI	RIA TOTAL DO	COMPONE	NTE CLIRRIC	111 ΔR·90h						
	O DAS CARGA				RICULAR:					
	DDEEN	CHED AS CA	DCAS HOD	ÁRIAS NA COL	LINIA DECEDE	NITE AO TIDO	DO COMPO	MENTE CURRI	CLILAR	
	PREEN	CHER AS CA	KGAS HUKA	ARIAS NA COL	UNA REFERE	NTE AO TIPO	DO CONIFO	VEIVIE CORKI	COLAN	
					Atividade Acadêmica					
			∕lódulo Bloco	Atividaded	e Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva		
	Disciplina	isciplina Módulo		Estágio	Trabalho	Atividade	Estágio	Atividade	Atividad	
				com Orientaçã	de Conclusã	Integrado	com Orientac	Integrado	Autônom a	
				0	o de	ra de Formação	ão	ra de Formação		
				Individual	Curso	FOITHAÇÃO	Coletiva	Torriação		
Carga Horária TEÓRICA	75		,	-					-	
Carga Horária PRÁTICA	15	-			1				-	
	00		-	-	-				-	
Carga Horária À DISTÂNCIA										
Horária À	00	5								

	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

Fisiologia geral: Homeostase e rítmos biológicos, impulso nervoso, sinapse, neurotransmissores e músculos. Função neural: a integração sensitivo-motora, receptores sensoriais, sensibilidade somática e visceral (gustação e olfação), motricidade somática e visceral, emoção, motivação e estresse. Função endócrina: hormônios e seus mecanismos de ação, eixo hipotálamo-hipófise, tireóide e paratireoides, pâncreas endócrino, adrenais e sistemas reprodutivos. Sangue: hemácias, leucócitos e coagulação. Função respiratória: mecânica respiratória, troca de gases e regulação da respiração. Função cardiovascular: o ciclo cardíaco, a excitabilidade do miocárdio, hemodinâmica e controle da pressão arterial a curto e longo prazo. Função renal: Filtração glomerular, reabsorção e secreção tubular, regulação do equilíbrio hidroeletrolítico (osmolaridade, excitabilidade neural e pH) e formação de urina. Função digestória: digestão, absorção e destino dos principais nutrientes e regulação da ingestão de 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

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

(Local)

Veius Joran Copes (Sulino

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

Natal IRN , 02 de dezembro de 2019

Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN Profa. Denise M. Lopes Galene Professora de Fisiologia - CB Siape 1888478

Curricular

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULA	R: DSC0058
NOME: EPIDEMIOLOGIA GERAL	
MODALIDADE DE OFERTA: (x) Prese	ncial () A Distância
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE	CIFICAÇÃO:
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE { x } Disciplina { } Módulo { } Bloco	CIFICAÇÃO: () Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual) () Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual () Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45 horas.

	PRE	ENCHER AS C	ARGAS HOR	ÁRIAS NA COL	UNA REFERE	NTE AD TIPO	DO COMPON	ENTE CURRICL	RAR	
	Disciplina	Módulo	Bioco	Atividade Acadêmica						
				Atividade de Orientação Individual		Atividade Coletiva		Athridade Autônoma		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalhsi de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Grientação Coletina	Athidada Integradora de Formação	Attividade Integradora de Formação	
CARGA HORĀRIA PRESENCIAL TEÓRICA	30				-				-	
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	15			-	-				-	
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA				-	-				-	
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA				-		-			-	
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA	-		-							
CARGA HORÁRIA	45									

	lorária de Orientação Do her quando do tipo Ativid				
(preenc	ner quando do tipo Ativio	dade Academica)	3 Tolly or VI	1000	

	PRÉ-REQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
E Me T	

	CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DSC0059	EPIDEMIOLOGIA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1. ALMEIDA FILHO, N; BARRETO, M L. Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 699 p.
- 2. ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução à Epidemiologia. Rio de Janeiro, Medsi, 2006.
- 3. FLETCHER, R H.; FLETCHER, S W. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 4ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 281 p.
- 4. GREENHALGH, Trisha. Como ler artigos científicos Fundamentos da Medicina Baseada em Evidências. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 255 p.
- 5. MEDRONHO RA, CARVALHO DM, BLOCH KV, LUIZ RR, WERNECK GL, organizadores. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu; 2009. 685 p.
- 6. PEREIRA, M.G. Epidemiologia- Teoria e Prática. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2008. 583p.
- 7. ROUQUAYROL, M.Z. & GURGEL, M. Epidemiologia & Saúde. Medbook, 7ª ed. Rio de Janeiro, 2013. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
- 1. GORDIS, L. Epidemiologia. 4ª Ed. Rio de Janeiro, Revinter, 2010. 372 p.
- 2. FLETCHER, Robert H.; FLETCHER, Suzanne W. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 4ª Ed. São Paulo: Artmed, 2005.
- 3. HULLEY, S B; DUNCAN, M S. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2008. 384 p.

CURSO	PARA O QUAL O COM	PONENTE CURRICULAI	R SERÁ OFERECIDO	
NOME DO CURSO: NUT	RIÇÃO			
CÓDIGO DA ESTRUTURA	CURRICULAR: 05	A. M. Parket St. School		B) NEWS
PERÍODO DE OFERTA NA	ESTRUTURA CURRICU	JLAR: 3	CHELDITE & THE	
RELAÇÃO DO COMPONE (x) Obrigatório () (Optativo () Comple	RA CURRICULAR:		
(x / obligatorio ()	ptativo () compi	ementar		
Natel		10 de Outun	0 de 2019	
(Loc	al)			
	TmMo	O .		
Carimbo e Assinatura de	Responsável pela Un	idade Acadêmica de Vir	aculação do Compo	
	Cur	ricular	iculação do Compor	iente
	Tatyana Maria Sil	va de Souza Resende		
	Mat. SI	APE 1674088		
	Chefe do	DSC/UFRN		
		S. MARE TO SAL		

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO

DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGOGICO
SETOR DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO (11.03.05.03)

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO	/ UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO	DE NUTRICAO

CÓDIGO DO COMPONENTE	CURRICULAR: DMP0130
NOME: MICROBIOLOGIA GE	RAL PARA NUTRIÇAO
MODALIDADE DE OFERTA:	(x) Presencial () A Distância
TIPO DO COMPONENTE CUR	RICULAR / 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)	
	rientação Individual) () Atividade Autônoma
() Estágio (Atividade Colet	IVa)
CARGA HORÁRIA TOTAL D	OO COMPONENTE CURRICULAR:45h
ESPECIFICAÇÃO DAS CARGA	AS 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 Trabalho Atividade Estágio Atividade Integradora com de Integradora com Orientação Conclusão Orientação de de Formação Formação Individual de Curso Coletiva Carga Horária 30h **TEÓRICA** Carga Horária 15h **PRÁTICA** Carga Horária À **DISTÂNCIA** Carga Horária de **NÃO AULA** Carga Horária 45h **TOTAL** 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
DBO0012	BIOOUIMICA XII
DMP0040	IMUNOLOGIA PARA NUTRIÇAO

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
DMP 0041	MICROBIOIOGIA PARA NUTRIÇAO

Teórica (30h):

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.

Prática (15h):

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.

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

BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA:

- 1.Althertum F, Trabulsi LR. (2015). Microbiologia. 6ª ed. Ed. Atheneu.
- 2.Murray PR; Rosenthal KS; Pfaller MA (2017). **Microbiologia Médica**.8ª ed. Ed. Elsevier, Rio de Janeiro (versão impressa ou digital)
- 3. Tortora GJ, Funke BR, Case CL. Microbiologia. 12a ed. ArtMed.2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARES:

- 1. Verrnelho AB; Pereira AF, Coelho RRR; Souto-Padrón T (2006). Práticas de Microbiologia. 1 ed. Guanabara- Koogan, Rio de Janeiro.
- 2. Franco, BDGM; Landgraf, M (2008). Microbiologia dos Alimentos. 1 ed. Guanabara- Koogan, Rio de Janeiro
- 3. Santos NSO, Romanos MTV, Wigg MD. Virologia Humana. 3º Edição. Guanabara Koogan. 2015
- 4.Jawetz, G; Melnick, JL; Adelbergh, GA (2012). Microbiologia Médica. 26aed. Guanabara- Koogan, Rio de Janeiro
- 5. Vermelho, AB; Bastos, MCF; Sá, MHB (2007). Bacteriologia Geral, Guanabara- Koogan, Rio de Janeiro
- .6. Vídeos e artigos diversos selecionados no semestre.

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
(Local) (Local) de Movembro de 2019
Januar T. de charles
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

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO			
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:	NUT1057		
NOME: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS			
MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presen	cial () A Distância		
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECI	IFICAÇÃO:		
() 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 CU	JRRICULAR: 120 horas		

ESPECIFICAÇ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUL	AR:			
	Р	REENCHER A	S CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	ITE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R
				Atividade Acadêmica					
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	-	60h	-	-				-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	60h	1	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	ı		1	1				1
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
CÓDIGO	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

DBQ0049	BIOQUÍMICA APLICADA A NUTRIÇÃO
---------	--------------------------------

CORREQUISITOS				
CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES				

	EQUIVALÊNCIAS			
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES			
NUT0053	53 BIOQUIMICA DOS ALIMENTOS			

Bloco

Módulo Teórico: NUT1057.1 Carga Horária Teórica: 60 horas Carga Horária Prática: 0 hora Número de Avaliações: 03

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 como indicadores da segurança alimentar e nutricional.

Módulo Prático: NUT1057.2 Carga Horária Teórica: 0 horas Carga Horária Prática: 60 horas Número de Avaliações: 03

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.

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. FENEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Artmed, 2010.

ORDÓÑEZ, J. A. et al. **Tecnología de Alimentos – Componentes dos Alimentos e Processos**, vol 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

RIBEIRO, E. P. R.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. São Paulo. 2ª ed. ed. Edgard BlucherLtda, 2007, 184p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos – Teoria e Prática**. 5º ed. Viçosa: Imprensa Universitária, 2012, 601p.

CECCHI, Heloisa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2°ed.rev. Campinas: Editora Unicamp, 2003.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA A. B. **Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio**. 2ª ed. Lavras: ed. UFLA, 2005, 783p.

ORDÓÑEZ, J. A. et al. **Tecnología de Alimentos – Alimentos de Origem Animal**, 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: (X) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / 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

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:NUT1058

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

NOME: NU MODALID				esencial	() A [Distância			
TIPO DO COA	4DONENTE 4	CLIDDICLIA	D / ECDEC	IEICACÃO.					
TIPO DO CON (x) Disciplina () Módulo () Bloco () Estágio (At () Estágio (At		ientação Inc		IFICAÇAO: () Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora	de Formação	(Atividade o	le Orientação	
CARGA HORÁ	ÁRIA TOTAL	DO COMPO	ONENTE CL	JRRICULAR:	45 HORAS				
ESPECIFICAÇÃ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	_AR:			
	Р	REENCHER AS	S CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	ITE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	٨R
			Atividade Acadêmica						
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	45			-	ı				-
Carga Horária PRÁTICA	0			-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	0			ı	1				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	45								
	ária de Orienta r quando do tip	•							-
- 4					QUISITOS				
CÓDIGOS DBQ0049	NOMES DO			JRRICULARE:	5				

	CORRECTION
	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0061	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I
NUT0041	NUTRICAO HUMANA

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-OLIVEIRA, 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: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf

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; COLUGNATI, Fernando Antonio Basile and DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. Rev. Nutr. [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:
(X) Obrigatório () Optativo () Complementar

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues
Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO	/ DEPARTAMENTO	LINIDADE DE V	INCLUAÇÃO:	DEPARTAMENTO DE SA	ALIDE COLETAVA

NOME: GESTÃO EM SERVIÇOS DE SAÚDI	E
MODALIDADE DE OFERTA: (x) Prese	ncial () A Distância
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE (x) Disciplina () Módulo () Bloco () Estágio (Atividade de Orientação Individual) () Estágio (Atividade Coletiva)	CIFICAÇÃO: () Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual) () Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual () Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva) () Atividade Autônoma

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 60 horas.

	PRE	ENCHER AS C	ARGAS HOR	ÁRIAS NA COU	UNA REFERE	NTE AO TIPO I	DO COMPON	ENTE CURRICU	LAR
				0.00		Atividade	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	loco Atividade de Orientação Individual		Atividade Coletiva		Atividade Autônoma	
				Estágio com Orientação Individual	Trabatho de Conclusão de Carso	Attividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Athidade Integradors de Formacilo
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL TEÓRICA	45								
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL PRÁTICA	15					-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA					-				-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA	3 6			-					
CARGA HORÁRIA DE NÃO AULA	-		-						
CARGA HORARIA TOTAL	60		-44						

	de Orientação Docente à Não Aula		1
(preencher qu	ando do tipo Atividade Acadêmica)		

	PRÉ-REQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	P. P

	CORREQUISITOS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	and the state of t

	EQUIVALÊNCIAS	
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES	
DSC0067	ADMINISTRAÇÃO SANITÁRIA	
DSC0030	GESTÃO DOS SERVIÇOS DE SAÚDE	

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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.

BRAS/L. 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:

http://conselho.saude.gov.br/ultimas_noticias/2011/img/07_ian_portaria4279_301210.pdf

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)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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. Brasilia: 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 familias. Disponível em: 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. Brasilia: 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.

PESSÓA 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 Luís, 2016. 52f.: il. (Guia de Gestão Pública em Saúde, Unidade IV).

Links sugeridos:

PROJETO BRASIL SAÚDE AMANHĀ. http://saudeamanha.fiocruz.br/condicionantes-sociais-e-economicos-da-saude/#.WIYx832vhqZ

ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. http://portal.anvisa.gov.br/rede-sentinela

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFEREC	nno.
NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	NO.
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05	
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 04	
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: (x) Obrigatório () Optativo () Complementar	

notel 20 de karco de 2019

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

Mat. SIAPE 347772 Chefe do DSC

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DE	PARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICI	ULAR: NUT1013
NOME: AVALIAÇÃO DO CONSUMO A	ALIMENTAR E DIETÉTICO
MODALIDADE DE OFERTA: (X) Pre	sencial () A Distância
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE	CIFICAÇÃO:
() 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										
				Atividade Acadêmica							
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividade Coletiva		Atividade		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma		
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	-	1	-	-	-	-		
Carga Horária PRÁTICA	-	-	15h	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	1	ı	1	1	1	1	1		
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Carga Horária TOTAL	-	-	45h								
	Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)							-			
CÓDIGOS	NOMES DO	S COMPON	JENITES CI	PRÉ-REC	QUISITOS						

	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

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO - TEÓRICA: NUT 1013.1

Tipo: Módulo

Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 0 horas Número de Avaliações: 03

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.

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO - PRÁTICA: NUT 1013.2

Tipo: Módulo

Carga Horária Teórica: 0 horas Carga Horária Prática: 15 horas Número de Avaliações: 03

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.

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:

- FISBERG, R.M; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos**. São Paulo: Manole; 2005.
- PHILIPPI,**S.T. Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** São Paulo. 1ª Ed. 2008. Manole.
- KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro/São Paulo: FIOCRUZ/Atheneu, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. **Krause:** Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1351p.
- NACIONAL ACADEMY OF SCIENCES. **Dietary Reference Intakes**. National Academy Press, Washington, 2000. 509p. Disponível em: < www.nap.edu>
- CARDOSO, M.A. Nutrição em Saúde Coletiva. São Paulo: Editora Atheneu, 2014. 342.
- TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A. Nutrição em Saúde Pública. Rio de 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:

(X) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEI	PARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICU	JLAR: NUT1059
NOME: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I	
MODALIDADE DE OFERTA: (X) Pres	sencial () A Distância
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE	CIFICAÇÃO:
() 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 O	CURRICULAR:45h
ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO	COMPONENTE CURRICULAR:

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:									
	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR								
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Bloco Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	_	30h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	_	15h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	1	1	1	-	-	1	•	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	45h						
	ária de Orienta r quando do tip			-	-	-	-	-	-

	PRÉ-REQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
MOR0004	ANATOMIA IV

DFS0026	FISIOLOGIA X			
コノト・ハリノノリ	I FINICH CATIA A			

	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	AVALIACAO NUTRICIONAL

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.

TIRAPEGUI, 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://bvsms.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.

ISOSAKI, 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:

(X) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO											
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1061 NOME: METODOLOGIA DA PESQUISA APLICADA À NUTRICÃO MODALIDADE DE OFERTA: (x) Presencial () A Distância											
(X) Disciplina () Módulo () Bloco () Estágio (
CARGA HOR	PÁRIA TO	TAL DO CO	OMPONE	NTE CURRICUL	AR: 60 h						
ESPECIFICAÇ	ÃO DAS	CARGAS I	HORÁRIA	S DO COMPO	NENTE CURRIC	CULAR:					
	PREEN	ICHER AS C	CARGAS	horárias na	COLUNA REFE	RENTE AO TIPO	DO COMPON	ENTE CURRICUI	_AR		
				Atividade Ac	cadêmica						
	Disci plina	Módulo	Bloco	Atividade de	e Orientação I	ndividual	Atividade Coletiva		Atividade		
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma		
Carga Horária TEÓRICA	45			-	-				-		
Carga Horária PRÁTICA	15			-	-				-		
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-				-		
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-								
10.10 7.1027											
Carga Horária TOTAL	60										

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			

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. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p.

NASCIMENTO, L.; P. Elaboração de projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 149 p.

MARTINS, G. A.; LINTZ, A. Guia para elaboração de monografias e trabalho de conclusão de curso. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 118 p.

BRASIL.Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Brasília, DF: Ministério as Saúde, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FEIJÓ, A.G.S.; BRAGA, L.M.G.M.; PITREZ, P.M.C. Animais na pesquisa e no ensino:aspectos éticos e técnicos. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2010. 421 p.

DYNIEWICZ, A.M. Metodologia da pesquisa em saúde para iniciantes. 2º ed. São Caetano, do Sul: Difusão, 2009.207 p. MATIAS-PEREIRA, J. Manual de metodologia da pesquisa científica. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010.154 p.

SOUZA, E.L.; LYRA, C.O.; COSTA, N.D.L.; ROCHA, P.M.; UCHOA, A.C. (Org.). Metodologia da Pesquisa: Aplicabilidade em trabalhos científicos na área da saúde. Natal - RN: EDUFRN, 2012. 196p.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W.S. Metodologia científica para área de saúde. 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:

() Complementar (X) Obrigatório () Optativo

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CODIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1060									
NOME: NUTRI	NOME: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II								
MODALIDAD	E DE OFER	TA: (x) Presenc	ial ()A	Distância				
() Disciplina () Módulo (x) Bloco () Estágio (Atir	Módulo () Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)								
	(
CARGA HORA						A.D.			
ESPECIFICAÇÃ	O DAS CARG	JAS HUKAI	KIAS DU C	UIVIPUNENT	E CUKKICUL	AK:			1
	PI	REENCHER AS	CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	NTE AO TIPO D	O COMPONEN	ITE CURRICULA	١R
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	-	45	ı	ı	ı	1	-	-
Carga Horária PRÁTICA	1	1	15	1	ı	ı	1	1	-
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				
NUT0061	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I				
NUT1058	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I				

	CORREQUISITOS				
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES				
NUT1013	AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO				
NUT0056	TÉCNICA DIETÉTICA				
NUT1015	TÉCNICA DIETÉTICA				
NUT1059	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I				
NUT1009	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADULTOS E IDOSOS				
NUT0054	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL				

	EQUIVALÊNCIAS					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					
NUT0055	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II					
NUT1014	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA PARA ADULTOS E IDOSOS					

Tipo: Bloco

Módulo Teórico: NUT1060.1 Carga Horária Teórica: 45 horas Carga Horária Prática: 0 hora Número de Avaliações: 02

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.

Módulo Prático: NUT1060.2 Carga Horária Teórica: 0 hora Carga Horária Prática: 15 horas

(Carga horária extensionistas): 3 horas

Número de Avaliações: 02

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.

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 científicos. Barueri, SP: Manole, 2005. p.159-166.

MAHAN, Katheleen 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, 2006p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARAÚJO, M.O.D., GUERRA, T.M. **Alimentos "per capita"**. 3 ed. Natal: UFRN. Ed. Universitária, 2007. 323p.

CARDOSO, Marly A., TOMITA, Luciana Y. **Relação de medidas caseiras, composição 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. 312p.

PHILIPPI, Sônia T. **Pirâmide dos Alimentos**: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2008. 387p (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.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues
Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1015									
NOME: TÉCN	NOME: TÉCNICA DIETÉTICA								
MODALIDAD	DE DE OFER	TA: (x) Presenc	ial ()A	Distância				
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO: () Disciplina									
CARGA HOR	ÁRIA TOTAI	L DO COM	1PONENT	E CURRICU	LAR:120h				
ESPECIFICAÇÃ	O DAS CARO	GAS HORÁI	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUL	AR:			
	PI	REENCHER AS	CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	NTE AO TIPO D	O COMPONEN	ITE CURRICULA	ιR
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	ı	ı	45	ı	ı	ı	1	ı	-
Carga Horária PRÁTICA	1	1	75	1	ı	1	1	1	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	1	ı	-	1	1	1	1	1	
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				
NUT0053	BIOQUIMICA DOS ALIMENTOS				
NUT1057	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS				

CORREQUISITOS						
CÓDIGOS	OS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0056	TÉCNICA DIETÉTICA

Tipo: Bloco

Módulo TEÓRICO: NUT1015.1 Carga Horária Teórica: 45 horas Carga Horária Prática: 0 horas Número de Avaliações: 3

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.

Módulo PRÁTICO: NUT1015.2 Carga Horária Teórica: 0 hora Carga Horária Prática: 75 horas Número de Avaliações: 3

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.

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:

ARAÚJO, M.O.D.; GUERRA, T.M. **Alimentos per capita**. 3 ed. Natal: Ed. Universitária - UFRN, 2007. 323p. ARAÚJO, et al. **Alquimia dos Alimentos**. 2. ed. rev. ampl. Brasília, DF: Senac, 2011. , 2011. 496p. ORNELLAS, L.H. **Seleção e preparo de alimentos**. 8ed, São Paulo: Atheneu, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CATUREGLI, M.G. Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo: Aleph, 2011. 351p.

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética**: **teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 249p. DUTCOSKY, S.D. **Analise 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. 242p.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2006. 320p.

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: 4 RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: (X) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

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: (X) Presencial () A Distância																	
TIPO DO CON (X) Disciplina () Módulo () Bloco () Estágio (A: () Estágio (A:	tividade de Or	ientação Inc		IFICAÇÃO: () Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora	de Formação	(Atividade d	le Orientação									
CARGA HO	RÁRIA TOTA	T DO CON	/PONENT	TE CURRICU	JI AR: 45h												
ESPECIFICAÇ						LAR:											
	Р	REENCHER AS	S CARGAS HO	DRÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	ITE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	R								
					Atividade /	Acadêmica											
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade								
												Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	30 h	1	-	-	ı	-	-	-	-								
Carga Horária PRÁTICA	15 h	1	-	-	1	-	•	-	-								
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	ı	1	-	1	-								
Carga Horária de NÃO AULA	1	-	-	-	4	-	-	-	-								
Carga Horária TOTAL	45h																
	rária de Orienta r quando do tip			-	-	-	-	-	-								

	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		

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.

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:

REIS, N. T. R. Nutrição Clínica: interações. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

KATZUNG, N. T. Farmacologia básica e clínica. 12 ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2014.

RANG, H.P. et al. Rang & Dale farmacologia. 7 ed. Rio de Janeiro, Elsevier. 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GOODMAN, L.S. et al.As bases farmacológicas da terapêutica. 10 ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2003.

BACHMANN, K. A. Interações medicamentosas:o novo padrão de interações medicamentosas e fitoterápicas. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2006.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.

DELUCIA, R. Farmacologia integrada. 3 ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause:alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. Rio

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	
DELAÇÃO DO COMPONIENTE COM A ESTRITLIDA CLIDRICIII AD:	

de Janeiro: Elsevier, 2012.

(X) Obrigatório () Optativo () Complementar

Natal, 03 de maio de 2019.

Prof.[®] Caroline Addison C. Xavier de Medeiros Vibe - chele do Dapia, de Biolisica e Fermacologia Matricula 2462944 - UFRN

Condine Addison C. X. de Medeiros

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: Departamento de
Patologia
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: PATO900
NOME: Patologia geral para nutrição
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

ESPECIFICAÇ	ÃO DAS C	CARGAS	HORÁF	RIAS DO CO	OMPONEN	ITE CURRICI	JLAR:		
		PREENCHE	R AS CAR	GAS HORÁRIAS 1	NA COLUNA REF	FERENTE AO TIPO	DO COMPONEN	ITE CURRICULAR	
				Atividade Acadêmica					
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade o	de Orientaçã	ão Individual	Atividade	e 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	1	1	1			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA				1	1	1			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA									
CARGA HORÁRIA DE ORIENTAÇÃO	-	-	1						
CARGA HORÁRIA TOTAL			45h						
	Horária de O Aula (preer Al		do do tip	00					-

	PRÉ-REQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
MOROO23	HISTOLOGIA II
MOROOO4	ANATOMIA IV
DFSOO26	FISIOLOGIA X

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	EQUIVALÊNCIAS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
PAT0022	PATOLOGIA
PATOO09	PATOLOGIA GERAL V

MODULO: PATOLOGIA GERAL PARA NUTRICAO -TEÓRICA: PATO900.0

Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: O 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 - PATO900.1

Carga Horária Teórica: O 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1. ABBAS, Abula/ KUMAR, Vinay/ ASTER, Jon C. Robbins e Cotran. Patologia. Bases Patológicas das Doenças 9° . Rio de Janeiro: Elsevier. 2015
- 2, MITCHELL, Richard N/ KUMMAR. Vinay/ ABBAS. Abul K./Fausto. Nelson/ ASTER, Jon C. Robbins e Cotran. Fundamentos de Patologia 8°, Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
- 3. ABBAS, Abula/ KUMAR, Vinay/ ASTER, Jon C. Robbins Patologia básica. 9°. Ed. Rio de Janeiro: Hsevier. 2013

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1.BRASILEIRO-FILHO. G. **Bogliolo Patologia**, 9° Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2016
- 2. FRANCO, Marcelo/ MONTENEGRO, Mário/BRITO, Thales/BAACHI, Carlos E./ALMEIDA, Paulo C. **Processos Gerais** 6^a. Ed. Atheneu, 2015
- 3.MICHALANY, Jorge **Técnica Hislológica em Anatomia Patológica.** Editota 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:

(x) Obrigatório () Optativo () Complementar

Natal, 31 de outubro de 2019

Joabe dos Santos Pereira Chefe do Departamento de Patologia

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDA	ADE DE VINCULAÇÃO: CCS / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
CÓDIGO DO COMPONENTE CURR	RICULAR: NUT1062
NOME: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	L II
MODALIDADE DE OFERTA: (X) F	Presencial () A Distância
	• •
TIPO DO COMPONENTE CURRICULA	LAR / 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 Orientaç	ação Individual) () Atividade Autônoma
() Estágio (Atividade Coletiva)	

CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR: ARGAS HORÁRIAS NA COLLINA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICUI AR

	TKL	T KEENCHEK AS CAKGAS HOKAKIAS NA COLUNA KEI EKENTE AO III O DO COMI ONENTE CURRICULAK									
	Disciplina			Atividade Acadêmica							
		Módulo	Bloco	Atividade	Atividade de Orientação Individual Atividade Cole		e Coletiva				
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Autônoma		
Carga Horária TEÓRICA	-	1	30	-	-				-		
Carga Horária PRÁTICA	-	1	15	•	•				-		
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	1	0	-	-				-		
Carga Horária de NÃO AULA	-	1	,								
Carga Horária TOTAL	-	-	45								
Co	Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo										

Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)			1

PRÉ-REQUISITOS		

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT1059	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I
NUT0023	AVALIACAO NUTRICIONAL
NUT0054	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL I
NUT1009	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADULTOS E IDOSOS

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	EQUIVALÊNCIAS EQUIVALÊNCIAS								
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES								
NUT0049	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL II								
NUT1010	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DA GESTAÇÃO À ADOLESCÊNCIA								

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II - TEÓRICA: NUT1062.1

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.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II - PRÁTICA: NUT1062.2

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.

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. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

DUARTE, A. C. G. Avaliação Nutricional - Aspectos Clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu Editora, 2007.

VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

MRTINS, C. **Diagnósticos em Nutrição.** Rio de Janeiro: Artmed, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. São Paulo: Manole, 2009.

PRIORE, S. E.; OLIVEIRA R. M. S.; FARIA E. R.; FRANCESCHINI, S. C. C., PEREIRA, P. F. **Nutrição e saúde na adolescência.** Rio de Janeiro, Rubio, 2010.

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.

NACIF, M. A. L.; VIEBIG, R. F. **Avaliação antropométrica nos ciclos de vida: uma visão prática.** São Paulo: Editora Metha, 2011

HEYWARD, Vivian H.; STOLARCZYK, Lisa. M. Avaliação da Composição Corporal Aplicada. São Paulo: Manole, 2000.

Calixto-Lima L, Reis NT. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

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://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf.

BRASIL. 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

BRASIL. 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

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>.

BRASIL. 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://bvsms.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.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO:DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1065

NOME: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

MODALIDAE	DE DE OFER	RTA: (x) Presence	cial ()A	Distância				
TIPO DO CON () Disciplina () Módulo (X) Bloco () Estágio (At () Estágio (At	ividade de Or ividade Colet	ientação Ind iva)	dividual)	() Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora Autônoma	de Formação	(Atividade d	le Orientação	
ESPECIFICAÇÃ							O COMPONEN	TE CURRICULA	R
	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR Atividade Acadêmica								
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividad	e Coletiva	Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30h	1	1	-	·	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	45h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	,	-	-	-	ı	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	75h	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									
CÓDIGOS	NOMES DO	OS COMP	ONENTES	PRÉ-REC	QUISITOS		-		

DMP0107	PARASITOLOGIA VI
DMP0039	PARASITOLOGIA PARA NUTRIÇÃO
DMP0130	MICROBIOLOGIA GERAL PARA NUTRIÇÃO
DMP0006	MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA I

CORREQUISITOS							
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES						

	EQUIVALÊNCIAS							
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES							
NUT0111	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS							
NUT0052	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS							

Tipo: Bloco

Módulo Teórico: **NUT1065.1** Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 0 hora Número de Avaliações: 03

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.

Módulo Prático: **NUT1065.2** Carga Horária Teórica: 0 hora Carga Horária Prática: 45 horas Número de Avaliações: 03

Ementa: Práticas de enumeração, pesquisa e identificação de organismos indicadores e de importância

em Saúde Pública

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:

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M.; DESTRO, M. T. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 182 p. ISBN: 8573791217.

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p. ISBN: 8536305073.

FORSYTHE, S. J; GUIMARÃES, M. C. M. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p. (Biblioteca Artmed) ISBN: 8573079886.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES:

PELCZAR, M. J. et al. **Microbiologia**: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil Makron Books, 2005. 2v. ISBN: 8534601968.

SILVA JÚNIOR, E. A.; MARTINS, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 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. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 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.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

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:									
	PRE	ENCHER AS	S CARGA	s horárias n	A COLUNA RE	FERENTE AO TIP		NENTE CURRIC	ULAR	
	Atividade Acadêmica Atividade Orientação Individual Atividade Coletiva							e Coletiva		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Autônoma	
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			

CORREQUISITOS				
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			

Tipo: Bloco

Módulo Teórico: **NUT1063.1** Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 0 horas Número de Avaliações: 03

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, corresponsabilização e autonomia individual e familiar.

Módulo Prático: **NUT1063.2** Carga Horária Teórica: 0 horas Carga Horária Prática: 15 horas

(Carga Horária Prática Extensionista: 6 horas)

Número de Avaliações: 03

Ementa: Prática sobre necessidades e recomendações de nutrientes; planejamento alimentar e nutricional para recémnascido a termo, recémnascido 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, corresponsabilização e autonomia individual e familiar. Práticas extensionistas realizadas em escolas públicas e/ou 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:

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.

EUCLYDES, M.P. Nutrição do lactente – Base científica para uma alimentação saudável. 1ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2014. VITOLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio. 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. 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. BRASIL. 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.

CARVALHO, M. R. Amamentação – Bases Científicas. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2010.

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: NationalAcademy 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 C	COMPONENTE CURRICUL	AR SER	A 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.

Profa. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DE	PARTAMENTO	D / UNIDAE	DE DE VIN	NCULAÇÃO: CO	CS/DEPARTAN	MENTO DE NUTRI	ÇÃO			
CÓDIGO DO	COMPONEN	NTE CURRIC	ULAR: N	UT1064						
NOME: NUTRI MODALIDADI			sencial	() A Distând	cia					
	() Tral () Ativ () Ativ Atividade de Atividade Co	oalho de (vidade Inte vidade Inte Orientaçõ oletiva)	Conclusã egradorc egradorc ão Individ	o de Curso (At a de Formação a de Formação dual) ()	(Atividade de (Atividade C Atividade Aut		idual) Idividual)			
				CURRICULAR: 3						
ESPECIFICAÇ.				O COMPONENT						
	PREENCHE	r as carc	GAS HOR	árias na col	una referent	TE AO TIPO DO	COMPONENTE	CURRICULAR		
				Atividade Ac	cadêmica					
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de	e Orientação I	Individual	Atividade Co	oletiva	Atividade	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma	
Carga Horária TEÓRICA	-		20h	-	-				-	
Carga Horária PRÁTICA	-		10h	-	-				-	
Carga Horária À DISTÂNCIA	-		0	-	-				-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-							
Carga Horária TOTAL	-		30h							
Não Au	Horária de C ula (preench ide Acadêm	er quando		e à				-		
PRÉ-REQUISITO CÓDIGOS		DWES DOS	COMPO	NENTES CURRIC	TIII A RES					
NUT0054	1A	NTROPOME	TRIA E C	OMPOSIÇÃO C	CORPORALI					
NUT1009				ONAL DE ADUL						
NUT1014				A PARA ADULTO	OS E IDOSOS					
NUT0055		NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II								
NUT1059		/ALIAÇÃO								
NUT1060	N	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II								

CORREQUISITOS							
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES						

EQUIVALÊNCIAS					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES				
NUT0051	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III				

Tipo: Bloco

Módulo Teórico: **NUT1064.1** Carga Horária Teórica: 20 horas Carga Horária Prática: 0 hora Número de Avaliações: 02

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.

Módulo Prático: **NUT1064.2** Carga Horária Teórica: 0 hora Carga Horária Prática: 10 horas

(Carga Horária Prática Extensionista: 3 horas)

Número de Avaliações: 02

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.

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. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2ª ed. – Reimpressão Revisada e Atualizada. Rio de Janeiro: Cultura Média: Guanabara Koogan, 2012.

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.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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.

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. 1º 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					
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.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO	/ DEPARTAMENTO	/ UNIDADE DE	VINCULAÇÃO: CCS	/ DEPTO DE	NUTRICÃO

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1066

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

NOME: **TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Γ	TIPO DO CON	MPONENTE (CURRICULA	AR / ESPEC	IFICAÇÃO:					
	() Disciplina () Módulo (x) Bloco () Estágio (At		ientação Inc		() Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora	de Formação	(Atividade d	le Orientação	
	CARGA HORÁ	ÁRIA TOTAL	о сомр	ONENTE C	URRICULAR:	75h				
Γ	ESPECIFICAÇÃ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	LAR:			
					DRÁRIAS NA CO			O COMPONEN	TE CURRICULA	R
							Atividade A	Acadêmica		
		Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade
					Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
	Carga Horária TEÓRICA	-	-	45h	-	-				-
	Carga Horária PRÁTICA	-	-	30h	-	-				-
	Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-				1
	Carga Horária de NÃO AULA	1	1	ı						
	Carga Horária TOTAL	-	-	75h						
	_	ária de Orienta r quando do tip	-							-

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

Tipo: Bloco

Módulo Teórico: **NUT1066.1** Carga Horária Teórica: 45 horas Carga Horária Prática: 0 hora Número de Avaliações: 03

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.

Módulo Prático: **NUT1066.2** Carga Horária Teórica: 0 hora Carga Horária Prática: 30 horas Número de Avaliações: 03

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.

Carga horária extensionistas: 4h. Práticas extensionistas realizadas por meio da feira de produtos alimentícios elaborados pela Tecnologia de 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:

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática /** P.J.Fellows; tradução Florencia Cladera Olivera...[et. al.]. - 2.ed.- Porto Alegre: Artmed, 2006.

ORDÓÑEZ, Juan A. et al. **Tecnologia de Alimentos.** Porto Alegre: Artemed,2005. Vol.1/2 SILVA, João Andrade. **Tópicos de Tecnologia dos Alimentos**. São Paulo: livraria varela, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARUFALDI, R; OLIVEIRA, M. **Fundamentos de tecnologia dos alimentos**. vol. 3/Renato Barufaldi, Miracê Nogueira de Oliveira. – São Paulo: Atheneu ,1998.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia dos alimentos**. Rio de Janeiro. Atheneu, 2006.

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. II. 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:

(X) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

() A Distância

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 D

TIPO DO CON () Disciplina () Módulo () Bloco () Estágio (Ativ	ividade de Or	rientação Inc	·	IFICAÇÃO: (x) Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora	de Formação	(Atividade d	de Orientação	
CARGA HORÁ	ÁRIA TOTAL I	ро сомро	ONENTE CI	JRRICULAR:					
ESPECIFICAÇÃ	ÃO DAS CAR	GAS HORÁ	RIAS DO C	OMPONENT	E CURRICUI	LAR:			
	P	REENCHER AS	S CARGAS HO	ORÁRIAS NA CO	LUNA REFEREN	NTE AO TIPO DO	O COMPONEN	TE CURRICULA	.R
						Atividade <i>A</i>	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividadeo	de Orientação	Individual	Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	-	-	_	-	-	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-	-	30	-	-	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	-	_	30	-	-	-	
	ária de Orienta r quando do tip				10	_	_	_	

PRÉ-REQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	CORREQUISITOS						
CÓDIGOS	ÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES						

EQUIVALÊNCIAS								
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES							
NUT0104	104 Trabalho de Conclusão de Curso I							

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. 5ed. 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 Cientifica. 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:						
(X) Obrigatório () Optativo () Complementar						

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

/ UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS/DEPARTAMENTO D	

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1071

PRÉ-REQUISITOS CÓDIGOS N

NUT0052

NUT0111

NUT1065

NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

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 HOR	CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h								
ESPECIFICAÇ	ÃO DAS CAF	rgas hor.	árias do	COMPONEN	ITE CURRICU	LAR:			
	PREENCHE	R AS CARG	as horá	RIAS NA COL	UNA REFERE	NTE AO TIPO	DO COMPOI	NENTE CURRIC	CULAR
				Atividade /	Acadêmica				
	Disciplina	Módul D	Bloco	Atividade on a ndividual	de Orientaç	ão	Atividade (Coletiva	Atividad
				Estágio com Drientação ndividual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade ntegradora de formação	Estágio com Drientação Coletiva	Atividade ntegradora de formação	e Autônoma
Carga Iorária EÓRICA	30	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Iorária PRÁTICA	15	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Iorária À DISTÂNCIA		-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Iorária de NÃO AULA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Iorária OTAL	45	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à lão Aula (preencher quando do tipo									

CORREQUISITOS						
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					

EQUIVALÊNCIAS						
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					
NUT0028	GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II					

CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSIS, L. Alimentos Seguros. Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Editora SENAC. 1º 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

COMPLEMENTAR

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:

(x) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO I	CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO								
	CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1069								
	NOME: DIETOTERAPIA I MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presencial () A Distância								
() Disciplir () Módu (x) Bloca () Estág	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 H	iorária tot	TAL DO CO	MPONE	NTE CURRICULA	AR: 90h				
ESPECIFICAÇ.	ÃO DAS CAR	RGAS HORA	árias do) COMPONENT	TE CURRICULA	R:			
	PREENCHE	R AS CARG	SAS HOR	árias na coli	UNA REFERENT	E AO TIPO DO	COMPONENTE	CURRICULAR	
				Atividade Ac	cadêmica				
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de	e Orientação I	ndividual	Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
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) -									
DDÉ DECL									
PRÉ-REQU CÓDIGO	S NOMES			ES CURRICULA					
NUT1063 NUT0051		AO E DIETE ÃO E DIETÉ		INFÂNCIA À A	DOLESCENCIA	\			
NUT1062 NUT0049	AVALIA	ÇÃO NUTR	RICIONAL		PORAL II				
NUT1010		ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL II AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DA GESTAÇÃO À ADOLESCÊNCIA							

CORREQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS					
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES				
NUT0048	DIETOTERAPIA I				
NUT1025	DIETOTERAPIA I				

DIETOTERAPIA I - Módulo TEÓRICO: NUT1069.1

Carga Horária Teórica: 60 horas Carga Horária Prática: 0 horas Número de Avaliações: 03

Ementa: Princípios de dietoterapia. Fisiopatologia e terapia nutricional no tratamento das doenças mais frequentes na atenção básica: obesidade, transtornos alimentares, hipotireoidismo e hipertireoidismo, *diabetes mellitus* 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.

DIETOTERAPIA I - Módulo PRÁTICO: NUT1069.2

Carga Horária Teórica: 0 horas Carga Horária Prática: 30 horas

(Carga horária prática extensionista: 30 horas)

Número de Avaliações: 02

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.

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:

CUPPARI, L., Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005. 490p.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. **Krause:** Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1351p.

PORTH, C.M. Fisiopatologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 1 e 2, 2010. 1920p.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.

TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009, 346p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 490p.

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:

(X) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Kibeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO /	CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS – DPTO DE NUTRIÇÃO								
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1068									
NOME: EC	NOME: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL I								
MODALID	MODALIDADE DE OFERTA: (x) Presencial () A Distância								
() Discipl	lina	TE CURRICI	ULAR / ES	SPECIFICAÇÃO () Tra		nclusão de Curs	o (Atividade d	e Orientação	
Individual () Módu	() Módulo () Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação								
	Individual) (X) Bloco () Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)								
() Estág	(X) Bloco () Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva) () Estágio (Atividade de Orientação Individual) () Atividade Autônoma () Estágio (Atividade Coletiva)								
				CURRICULAR: 6					
ESPECIFICAÇA	AO DAS CAR	RGAS HORA	arias do	COMPONENT	TE CURRICULA	R:			
	PRE	ENCHER AS	S CARGA	AS HORÁRIAS N	A COLUNA RE	EFERENTE AO TIF	O DO COMPO	ONENTE CURRIC	CULAR
						Atividade /	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientaçã	o Individual	Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	-	30	•	,				-
Carga Horária PRÁTICA	-	-	30	-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	1	-	1	•	1				,
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL		-	60						
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo - Atividade Acadêmica)									
					<u> </u>				
CÓDIGOS	NOME	S DOS CON	MDONEN	PR ITES CURRICU	É-REQUISITO	S			
CODIGOS	INCIVIE	2 203 601	VII OINEIN	ITES CONNICO	FUILD				

CORREQUISITOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

	EQUIVALÊNCIAS									
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES									

Tipo: Bloco

Módulo Teórico: **NUT1068.1** Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 00 hora Número de Avaliações: 02

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.

Módulo Prático: **NUT1068.2** Carga Horária Teórica: 00 hora Carga Horária Prática: 30 horas

(Carga Horária Prática Extensionista: 30 horas)

Número de Avaliações: 02

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.

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

ALMEIDA, Maria da Conceição de. Ciências da complexidade e educação: razão apaixonada e politização do pensamento. Natal: EDUFRN, 2012. 271 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENFERMAGEM. Adolescer: compreender, atuar, acolher. Brasília, 2001.

FRANCO, M.E.F. Compreendendo a infância: como condição de criança. 2. ed. Porto Alegre: Mediação, 2006.

COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Escolas promotoras de saúde: experiências no Brasil. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

DELORS, J. et al. Educação: Um tesouro a descobrir. 2.ed. Brasília: Cortez; UNESCO; MEC, 2001.

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

LOURENÇO, Érika. Conceitos e práticas para refletir sobre a educação inclusiva. Belo Horizonte/Ouro Preto: Autêntica/UFOP, 2010. (Cadernos da diversidade)

PINTO, V.L.X.; MEDEIROS, Michelle. Literatura e alimentação: delicatéssen 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: (x) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO /	/ DEPARTAM	ENTO / UNI	DADE DE	VINCULAÇÃO	: DEPARTAME	nto de nutriç	ÃO		
NOME: N	DO COMPC Utrição em	ALIMENTA							
MODALID	ADE DE OFE	RTA: (x) Presen	cial () A D	istância				
TIPO DO ((x) Discip Individual () Módu Individual () Bloco	olina) ulo)	TE CURRIC	ULAR / ES	() Ativ	oalho de Con vidade Integra	clusão de Curs adora de Forma	ação (Atividac	le de Orientaç	ão
() Estág () Estág	io (Atividade io (Atividade	e Coletiva)			() Atividade		ação (/ III/lado		
CHROHI	1010/11(1/1101	TE DO CO	WII OIVEI	TIL CORRICOLA	IK. 10011				
SPECIFICAÇÃ	ÃO DAS CAF	RGAS HORA	árias do	COMPONENT	E CURRICULAI	₹:			
	PRE	ENCHER AS	S CARGA	s horárias n	A COLUNA RE	FERENTE AO TIF	O DO COMPO	NENTE CURRIC	ULAR
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade (de Orientação	o Individual	Atividade	e Coletiva	Atividade
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	105	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária PRÁTICA	30	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária À	_	_	-	-	-	-	-	-	-

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

DISTÂNCIA

Carga Horária de **NÃO AULA**

Carga

Horária TOTAL 135

	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							

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

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

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, 294p.

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. 221p.

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. 186p.

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. 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: 6

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

(x) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

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: (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) () Estágio (Atividade Coletiva) CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h										
ESPECIFICAÇÃ	ÃO DAS CARG	as Horári	AS DO C	OMPONENTE	CURRICULAR:					
	PREE	ENCHER AS	CARGAS	HORÁRIAS NA	A COLUNA REI	ERENTE AO TII	PO DO COMPC	NENTE CURRIC	CULAR	
						Atividade	Acadêmica			
	Dissiplina			Atividade	de Orientação	o Individual	Atividade Coletiva			
	Disciplina	Módulo	Bloco	Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Autônoma	
Carga Horária TEÓRICA	-	30	-	-	•				1	
Carga Horária PRÁTICA	-	15	-	-	1				-	
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

CORREQUISITOS

NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CÓDIGOS

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							

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.). Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

COSTA, E.A (org.). Vigilância Sanitária: temas para debate - Salvador: EDUFBA, 2009.

MARINS, Bianca Ramos (Org.). Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BECK, Ulrich. **Sociedade de risco**: rumo a uma outra modernidade. 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. **Ciênc. saúde coletiva** [online]. 2010, vol.15, suppl.3, pp. 3329-3340. Disponível em http://www.scielo.br/pdf/csc/v15s3/v15s3a08.pdf.

LACEY. H.**A controvérsia sobre os transgênicos**: questões científicas e éticas. Tradução: Paulo Mariconda. 1ª ed. Aparecida, SP: Ideias & Letras, 2006.

COSTA, E. A. (Org.); Rangel-S, M.L. (Org.). Comunicação em Vigilância Sanitária: princípios e diretrizes para uma política. 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. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**/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:
(X) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO E	CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO														
CÓDIGO D	OO COMP	ONENT	E CURRICUI	LAR: NU	Г1074										
NOME: DIETOTERAPIA II															
MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presencial () A Distância															
() Discipli () Módulo (x) Bloco () Estági	na o	ade de C	JRRICULAR Orientação I		() Traba () Ativio () Ativio	dade Integrad	usão de Curso (ora de Formaç ora de Formaç na	ão (Atividade d	le Orientação I						
CARGA H	CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 150h														
ESPECIFIC	CAÇÃO DA	AS CARG	AS HORÁRI	AS DO C	OMPONENTE	CURRICULAR:									
							ERENTE AO TII	PO DO COMPO	NENTE CURRIC	CULAR					
							Atividade	Acadêmica							
	Dis	sciplina	Módulo	Bloco	Atividade	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	Atividade Autônoma					
Cai Horá TEÓR I			-	90h	-	1				-					
Cai Horá PRÁT I			-	60h	1	1				-					
Cal Horária DISTÂN O					1	,				,					
Ca Horária NÃO AU		-		-											
Horá				150h											
					dade	Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade									

PRÉ-REQUISITOS						
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					
NUT1069	DIETOTERAPIA I					

NUT1025	DIETOTERAPIA I
NUT0048	DIETOTERAPIA I

CORREQUISITOS								
CÓDIGOS	CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES							

EQUIVALÊNCIAS						
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					
NUT0016	DIETOTERAPIA II					
NUT1026	DIETOTERAPIA II					

DIFTOTFRAPIA II

Módulo teórico: **NUT1074.1** 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 gastrintestinais, hepatopatias, renais, do sistema respiratório, músculo-esqueléticas e artríticas, neoplásicas, infectocontagiosas. Ética na assistência nutricional.

Módulo Prático: **NUT1074.2** 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. Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016. 1642p.

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo patologia**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2011. 1501 p.

CUPPARI, L., Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014. 569p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. RAYMOND, J.L. **Krause**: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2013. 1256p.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. Ed. São Paulo: Manole, 2011.

Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA). **Consenso nacional de nutriçãooncológica**. 2. ed. rev. ampl. atual. – Rio de Janeiro: INCA, 2015. 186p.

JATENE, F.B.; BERNARDO, W.M. **Projeto Diretrizes.** Volume IX. São Paulo: Associação Médica Brasileira; Brasília-DF: Conselho Federal de Medicina. 2011. 494p.

MIRANDA, D.E.G.A. et. al. Manual de Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 119p.

RIELLA, M.C.; MARTINS, C. **Nutrição e o Rim**. 2. ed.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013, 396p.

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:

(X) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / D	CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: CCS – DPTO DE NUTRIÇÃO								
	CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1075 NOME: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL II								
NOME: EDU MODALIDA	DE DE OFER	MENTAR E I 「A: (x) 「	NUTRICIO Presencio		ância				
TIPO DO CO	TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO:								
() Disciplina () Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)									
() Módulo	() Módulo () Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação								
(X) Bloco	(X) Bloco (Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva)								
	() Estágio (Atividade de Orientação Individual) () Atividade Autônoma () Estágio (Atividade Coletiva)								
CARGA HORA	CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h								
				COMPONENT		₹:			1
	PRE	ENCHER AS	S CARGA	s horárias n	A COLUNA RE	FERENTE AO TIF	O DO COMPO	DNENTE CURRIC	ULAR
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade (de Orientação	o Individual	Atividade	Atividade Coletiva	
				Estágio	Trabalho	Atividade	Estágio	Atividade	Atividade Autônoma
				com Orientação	de Conclusão	Integradora de	com Orientação	Integradora de	
Carga				Individual	de Curso	Formação	Coletiva	Formação	
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)								
CÓDIGOS NUT1068									

CORREQUISITOS

EQUIVALÊNCIAS

NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

CÓDIGOS

CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES
NUT0047	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Tipo: Bloco

Módulo Teórico: **NUT1075.1** 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.

Módulo Prático: **NUT1075.2** Carga Horária Teórica: 0 hora Carga Horária Prática: 30 horas

(Carga Horária Prática Extensionista: 30 horas)

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.

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

DELORS, J. et al. **Educação**: Um tesouro a descobrir. 2.ed. Brasília: Cortez; UNESCO; MEC, 2001.

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

TRILLA I BERNET, Jaume. **Éducação formal e não-formal**: pontos e contrapontos. São Paulo: Summus, 2008.(Pontos e contrapontos)

COMPLEMENTAR

LORDA PAZ, Carlos Raúl. **Excursões para a terceira idade**: manual de recreação. Rio de Janeiro, RJ: Sprint, 2010. KANAANE, Roberto. **Manual de treinamento e desenvolvimento do potencial humano**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010. SILVA JÚNIOR, Afonso Gomes da. **Aprendizagem por meio da ludicidade**. Rio de Janeiro: Sprint, 2005.

ANTUNES, Celso. **Manual de técnicas de dinâmica de grupo de sensibilização de ludopedagogia**. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

Kelly, P. Keith.

KELLY, P. Keith. **Técnicas para tomada de decisão em equipe**: saiba como conseguir os melhores resultados de sua equipe. São Paulo: Futura, 2000.

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.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues
Mat. Siane 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEP	ARTAMENTO	/ UNIDADE	DE VINCUL	AÇÃO: DEPAR	TAMENTO D	E NUTRIÇÃO			
CÓDIGO DO CO				76					
MODALIDADE		(X) Preser		A Distância					
WOONEDAD	DE OTERITA	(//) 1 1 0 0 0 1	10101 () /	A Distancia					
TIPO DO COMI () Disciplina (x) Módulo () Bloco () Estágio (At () Estágio (At		ientação Inc		ÇÃO: () Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora	de Formação	(Atividade d	de Orientação	
CARGA HORÁF	RIA TOTAL DO	COMPONE	NTE CURRIC	CULAR: 45h					
ESPECIFICAÇÃ	O DAS CARGA	S HORÁRIAS	S DO COMP	ONENTE CUR	RICULAR:				
	PREEN	CHER AS CA	RGAS HOR	ÁRIAS NA COL	UNA REFERE	NTE AO TIPO	DO COMPO	NENTE CURRI	CULAR
						Atividade A	Acadêmica		
				Atividade o	le Orientação	Individual	Atividad	e Coletiva	Atividade Autônom a
	Disciplina	Módulo	Bloco	Estágio com Orientaçã o Individual	Trabalho de Conclusã o de Curso	Atividade Integrado ra de Formação	Estágio com Orientaç ão Coletiva	Atividade Integrado ra de Formação	
Carga Horária TEÓRICA	-	30		1	•				-
Carga Horária PRÁTICA	-	15		-	-				-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-		-	-				-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	-						
Carga Horária TOTAL	-	45	-						
	rária de Orier eencher qua	ndo do tipo							-
				PRÉ-REC	QUISITOS				
CÓDIGOS	NOMES	DOS COMPO	ONENTES CL	JRRICULARES	201011 00				
DSC0058		EPIDEMIOLOGIA GERAL							
NUT0049	ANTROP	ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL II							
NUT1010		AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DA GESTAÇÃO À ADOLESCÊNCIA							

NUT1062	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II
DSC0061	BIOESTATÍSTICA

CORREQUISITOS								
CÓDIGOS	CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES							

EQUIVALÊNCIAS							
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES						
NUT0019	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL						

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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,

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.). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz/Atheneu, 2007. 580 p.

MEDRONHO, R.A.; BLOCH, K.V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G.L. Epidemiologia. 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. Nutrição em Saúde Pública. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio; 2016. 560p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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. Nutrição em Saúde Coletiva. Atheneu Rio, 2014.

REDE Interagencial de Informação para a Saúde - RIPSA. Indicadores básicos para a saúde no Brasil: conceitos e aplicações. 2ed. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2008. 349 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:

(x) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Mat. Siape 2578592

efe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEF	CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO								
CÓDIGO DO C	OMPONENTE	CURRICULA	R: NUT107	7					
NOME: NUTR	NOME: NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA								
MODALIDADE	DE OFERTA:	(X) Preser	ncial ()	A Distância					
TIPO DO COM (X) Disciplina () Módulo () Bloco () Estágio (A () Estágio (A		ientação Inc		ÇÃO: () Trabalho () Atividade () Atividade () Atividade	Integradora Integradora	de Formação	(Atividade o	de Orientação	
CARGA HORÁ	RIA TOTAL DO	COMPONE	NTE CURRI	CULAR: 60h					
ESPECIFICAÇÃ		C HODÁDIA		ONIENITE CLID	DICI II A D				
LOF LOTTICAÇA				ÁRIAS NA COL		NTE AO TIPO	DO COMPOI	NENTE CURR	CULAR
						Atividade A	Acadêmica		
	Disciplina	ciplina Módulo	o Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade
				Estágio com Orientaçã o Individual	Trabalho de Conclusã o de Curso	Atividade Integrado ra de Formação	Estágio com Orientaç ão Coletiva	Atividade Integrado ra de Formação	Autônom a
Carga Horária TEÓRICA	45			-	•				-
Carga Horária PRÁTICA	15			-	-				,
Carga Horária À DISTÂNCIA	-			-	-				
Carga Horária de NÃO AULA	•	1	-						
Carga Horária TOTAL	60		-						
	rária de Orier reencher qua	ndo do tipo							-
CÓDICOS	NONATO		NIENITEC C		QUISITOS				
CÓDIGOS DSC0057	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES GESTÃO EM SERVICOS 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					

Tipo: disciplina

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.

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. **A Atenção Primária e as Redes de Atenção à Saúde**. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Brasília: CONASS, 2015. 127 p.

BRASIL. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. (Série B. Textos Básicos de Saúde). Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.

BRASIL. **Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. PNSAN. DECRETO № 7.272, DE 25 DE AGOSTO DE 2010.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. PNSAN. DECRETO № 7.272, DE 25 DE AGOSTO DE 2010.

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.

CARDOSO, M. A. Nutrição em Saúde Coletiva. Atheneu Rio, 2014.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (ORG.). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz/Atheneu, 2007. 580 p.

Mendes, Eugênio Vilaça. As redes de atenção à saúde. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2011. 549p.

SILVA, C. O; SOUZA, D.A.; PASCOAL, G.B.; SOARES, L.P. Segurança Alimentar e Nutricional. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 264 p.

TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A.; VEJA, J.B. **Nutrição em Saúde Pública**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio; 2016. 560p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Caderno do gestor do PSE. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Documento de diretrizes para o cuidado das pessoas com doenças crônicas nas redes de atenção à saúde e nas linhas de cuidado prioritárias. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Endocrinologia e nefrologia. 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:					
(x)Obrigatório ()Optativo ()Complementar					

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Mat. Siape 2578592

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO I	CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE / DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO									
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1078										
	NOME: DIETOTERAPIA APLICADA À INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA									
MODALIC	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) (x) Estágio (Atividade de Orientação Individual) (x) Estágio (Atividade de Orientação Individual) (x) Estágio (Atividade Coletiva) CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMPONENTE CURRICULAR: 45h SPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:										
	PREENCHE	R AS CARG	SAS HOR	árias na coli	UNA REFERENT	E AO TIPO DO	COMPONENTE	CURRICULAR		
				Atividade Acadêmica						
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma	
Carga Horária TEÓRICA		1	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)										
	NUT1063 NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA INFÂNCIA À ADOLESCÊNCIA									

CORREQUISITOS

CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

EQUIVALÊNCIAS						
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES					

Tipo: Bloco

Módulo teórico: **NUT1078.1** Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 0 hora Número de Avaliações: 03

Ementa: Aspectos nutricionais em neonatologia. Doenças comuns na infância e adolescência: obesidade e desnutrição infantil, diabetes mellitus tipo 1, anemias, neoplasias, nefropatias, cardiopatias (congênitas e adquiridas), fibrose cística, alergias e intolerâncias alimentares, má-formação congênita, erros inatos do metabolismo. Ética na assistência nutricional.

Módulo Prático: **NUT1078.2** Carga Horária Teórica: 0 hora Carga Horária Prática: 15 horas Número de Avaliações: 01

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.

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:

PORTH, C.M. **Fisiopatologia**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 1 e 2, 2010. 1920p. **VASCONCELOS**, **M.J.O.B.**; **BARBOSA**, **J.M.**; **PINTO**, **I.C.S.**; **LIMA**, **T.M.**; **ARAÚJO**, **A.F.C.** Nutrição Clínica – **Obstetrícia e Pediatria**. **São Paulo**: **Medbook**, **2011**, **758p**.

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIE, J. A. **Nutrição em Pediatria** - da Neonatologia à Adolescência. São Paulo-Barueri: Manole, 2009, 600p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOSCO, S.M.D. Terapia Nutricional em Pediatria. São Paulo: Atheneu, 2010. 395p.

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

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. Ed. São Paulo: Manole, 2011.

FALCÃO, M. C.; FEFERBAUM, R. Nutrição do Recém-nascido. São Paulo: Atheneu, 2005, 600p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. RAYMOND, J.L. **Krause**: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2013. 1256p.

NOGUEIRA, R. J. N. Nutrição em pediatria: oral, enteral e parenteral. São Paulo: Sarvier, 2011. 318 p.

NOGUEIRA-DE-ALMEIDA, C. A.; MELLO, E. D. Nutrologia pediátrica: prática baseada em evidências. São Paulo: Manole, 2016. 501p.

RIELLA, M.C.; MARTINS, C. Nutrição e o Rim. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013, 396p.

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: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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO:

CÓDIGOS NUT1071 NUT0112

NUT1072

NUT0028

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1079 NOME: ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA									
MODALIDADE DE OFERTA: (x) Presencial () A Distância									
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO: () Disciplina									
ESPECIFICAÇ <i>i</i>	ÃO DAS CAF	RGAS HORA	árias do) COMPONENT	E CURRICULA	R:			<u> </u>
	PRE	ENCHER AS	S CARGA	ns horárias n	A COLUNA RE	FERENTE AO TIF	O DO COMPO	ONENTE CURRIC	CULAR
				Atividade Acadêmica					
	Discipling	Mádula	Place	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		
	Disciplina	Módulo	Bloco	Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Atividade Autônoma
Carga Horária TEÓRICA	-	-	-	-	-	-	15	-	-
Carga Horária PRÁTICA	-	•	•	-	-	-	30	-	-
Carga Horária À DISTÂNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	1	-	-	-	225	-	-
Carga Horária TOTAL	-	-	-	-	-	-	270	-	-
Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)									
PRÉ-REQUISITOS CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES NUT1071 CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES									

	CORREQUISITOS
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

GESTAO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II

	EQUIVALÊNCIAS 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

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, 294p.

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. 221p.

SILVA F°, 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. 186p.

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. 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: (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: Departamento de Nutrição

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1030 NOME: NUTRIÇÃO APLICADA AO EXERCÍCIO FÍSICO E AOS ESPORTES												
MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presencial () A Distância												
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO: () Disciplina												
	PRE	ENCHER AS	S CARGA	ns horárias n	A COLUNA RE	FERENTE AO TIP	O DO COMPO	ONENTE CURRIC	ULAR			
	Atividade Acadêmica											
	Disciplina Módulo Bloco Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Atividade											
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma			
Carga Horária TEÓRICA			30h	-	-				-			
Carga Horária PRÁTICA			1 <i>5</i> h	-	-				-			
Carga Horária À DISTÂNCIA				-	-				-			
Carga Horária de NÃO AULA	-	-	1									
Carga Horária TOTAL			45									
Ca	Carga Horária de Orientação Docente à Não Aula (preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)											

PRÉ-REQUISITOS

NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA III

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA INFÂNCIA À ADOLESCÊNCIA

ANTROPOMETRIA E COMPOSIÇÃO CORPORAL II

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA MATERNA

CÓDIGOS NUT0051 NUT1063

NUT1064 NUT0049

Ī	NUT1010	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DA GESTAÇÃO À ADOLESCÊNCIA
I	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

Nutrição aplicada ao exercício físico e aos esportes-TEÓRICA: NUT1030.1

Carga Horária Teórica: 30 horas Carga Horária Prática: 0 horas Número de Avaliações: 02

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.

Nutrição aplicada ao exercício físico e aos esportes - PRÁTICA: NUT1030.2

Carga Horária Teórica: 0 horas Carga Horária Prática: 15 horas Número de Avaliações: 01

Ementa: A prática da avaliação nutricional de esportistas e atletas; Elaboração de orientações nutricionais e dietas para esportistas e atletas; atuação pratica do profissional em academias e clubes esportivos. Atenção aos princípios éticos e de postura profissional.

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.;KATCHV. L. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano**. 7. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2010.

TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

MCARDLE, W. D.;KATCH, F. I.;KATCHV. L. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

MAHAN, L. Kathleen. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: Precisa ser 5, conforme recomendação de Breno

MCARDLE, William D; KATCH, Frank I; KATCH, Victor L. **Fundamentos de fisiologia do exercício**. 7. ed. Rio de 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

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 05

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 8

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

(X) Obrigatório () Optativo () 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)

		CAR	'ACTERIZA	AÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR						
CENTRO / I	DEPARTAMEN	NTO / UNID	ADE DE \	/INCULAÇÃO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃ	O					
NOME: EST	OO COMPON ÁGIO EM NU ADE DE OFER	TRIÇÃO CL								
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO: () Disciplina										
	preencher as cargas horárias na coluna referente ao tipo do componente curricular									
Atividade Acadêmica										
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual	Atividade Coletiva	Atividad				

				Atividade Acadêmica						
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	o Individual	Atividade	e Coletiva	Atividade	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma	
Carga Horária TEÓRICA				-	-	-	15	-	-	
Carga Horária PRÁTICA				-	-	-	45	-	1	
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

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.

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:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. RAYMOND, J.L. **Krause**: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2013. 1256p.

PORTH, C.M. Fisiopatologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, v. 1 e 2, 2010. 1920p.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.

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

WALLACH, J. Interpretação de exames laboratoriais. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 985p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

CUPPARI, L., **Nutrição:** Nutrição Clínica no Adulto. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014. 569p.

DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. Ed. São Paulo: Manole, 2011.

Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA). **Consenso nacional de nutriçãooncológica**. 2. ed. rev. ampl. atual. – Rio de Janeiro: INCA, 2015. 186p.

JATENE, F.B.; BERNARDO, W.M. **Projeto Diretrizes.** Volume IX. São Paulo: Associação Médica Brasileira; Brasília-DF: Conselho Federal de Medicina. 2011. 494p.

MIRANDA, D.E.G.A. et. al. **Manual de Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 119p.

RIELLA, M.C.; MARTINS, C. Nutrição e o Rim. 2. ed.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013, 396p.

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: 9 RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR: (X) Obrigatório () Optativo () 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

CÓDIGO DO COMPONENTE CURRIC	TIII AR: NUT1083
NOME: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM S	
MODALIDADE DE OFERTA:(X) Prese	
<u> </u>	
TIPO DO COMPONENTE CURRICULA	R / 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 (X) Estágio (Atividade Coletiva) 	ão Individual) () Atividade Autônoma
(x) Estaglo (Attividade Coletiva)	
CARGA HORÁRIA TOTAL DO COMP	ONITAITE CURRICULAR, 0705

ESPEC	CIFICAÇ.	ÃO DAS CAF	rgas hor	árias do	COMPONENT	TE CURRICULA	R:				
		PRE	ENCHER AS	S CARGA	as horárias n	ia Coluna re	EFERENTE AO TIF	O DO COMPO	ONENTE CURRI	CULAR	
		Atividade Acadêmica									
		Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual			Atividade Coletiva		Atividade	
					Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma	
H	Carga Horária :ÓRICA				-	-		15	, , ,	-	
H	Carga Horária RÁTICA				-	-		30		-	
Но	Carga orária À IÂNCIA				-	-		-		-	
Hord	Carga ária de D 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			

	^				
	EQUIVALENCIAS EQUIVALENCIAS				
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES				
NUT0209	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVAI				
NUT0211	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVAII				
NUT0210	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVAI				
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.). **Nutrição e Metabolismo: Mudanças alimentares e educação nutricional**.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, **2011**.

Taddei JA, Lang RMF, Longo-Silva G, Toloni MHA (Org.). Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Editora RubioLtda; 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: (X) Obrigatório () Optativo () Complementar

NATAL, 20 de novembro de 2019.

Profa. Karla Danielly da Shiva 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/COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

CODIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT1081				
NOME: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II				
MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presenci	al () A Distância			
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE	CIFICAÇÃO:			
() 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								
				Atividade Acadêmica					
	Disciplina	na Módulo	Bloco	Atividade de Orientação Individual		Atividade Coletiva		Atividade	
				Estágio com Orientação Individual	Trabalho de Conclusão de Curso	Atividade Integradora de Formação	Estágio com Orientação Coletiva	Atividade Integradora de Formação	Autônoma
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)					-			

PRÉ-REQUISITOS				
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES			

CORREQUISITOS				
CÓDIGOS NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES				

EQUIVALÊNCIAS			
CÓDIGOS	NOMES DOS COMPONENTES CURRICULARES		
NUT0105	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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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.

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 Cientifica. 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:		
(X) Obrigatório () Optativo () 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



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

3º REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DIA 27 DE SETEMBRO DE 2019

Aos vinte e sete dias do mês de setembro do ano de dois mil e dezenove, com início às treze 1. horas, na sala de reuniões do 1º pavimento do Departamento de Nutrição - DNUT reuniram-se 2. 3. os membros do Colegiado do Curso de Nutrição da UFRN. A reunião ocorreu mediante 4. convocação e presidência da Profª. Ingrid Wilza Leal Bezerra, Coordenadora do Curso de 5. Graduação em Nutrição, com a presença das professoras Larissa Mont'Alverne Jucá Seabra, 6. Karla Suzanne F. da Silva Chaves Damasceno, Juliana F. dos Santos Dametto, Priscilla Moura 7. Rolim e do aluno Elias Kelvin Severiano de Araújo, representante do Centro Acadêmico do 8. Curso de Nutrição, membros do Colegiado do Curso. Professora Ingrid iniciou a reunião 9. saudando os presentes e trazendo primeiramente os informes, tais quais: Atividades 10. Acadêmicas Complementares, dada a necessidade de orientar os discentes quanto à submissão 11. das horas complementares no 5º período do curso, apenas quando o aluno tiver contemplado a 12. carga horária exigida. Em seguida, foram apresentadas algumas datas do Calendário Acadêmico SET/OUT 2019, de interesse do Curso, quais sejam: 30/09 - Prazo final para submissão de 13. Projeto Pedagógico de Curso (PPC) para vigência em2020.1. Atividades programadas pelo 14. Programa de Atualização Pedagógica (PAP). Provas do processo seletivo para preenchimento de 15. vagas residuais 2020.1. 03/10 - Dia dos Mártires de Cunhaú e Uruaçu - Feriado Estadual. 11/10 16. - Último dia para remessa à PROGRAD, pelas direções de centro e unidades acadêmicas 17. especializadas, das datas das solenidades de colação de grau dos concluintes do período letivo 18. 2019.2. 11/10 - Último dia para solicitação, no SIGAA, de suspensão de programa para o 19. período letivo 2019.2. 12/10 - Dia de Nossa Senhora Aparecida - Feriado Nacional. 14/10 a 20. 08/11 - Recebimento, pela PROGRAD, dos pedidos de cadastro de novos alunos especiais ordinários para o período letivo 2020.1. 14/10 a 14/11 - Análise, pela PROGRAD, quanto aos 22. requisitos formais dos pedidos de cadastro de novos alunos especiais ordinários para o período 23. 14/10 a 06/12 - Decisão pelos departamentos e unidades acadêmicas letivo 2020.1. 24. especializadas quanto aos pedidos de cadastro de novos alunos especiais ordinários para o 25. período letivo 2020.1. 15/10 - Dia do Professor - aulas e demais atividades acadêmicas 26. regulares. 18/10 - Último dia para matrícula dos alunos no SIGAA, pelas coordenações de curso, 27. em atividades que não formam turmas (Trabalho de Conclusão de Curso, Atividades 28. Complementares, Estágio etc.) referentes ao período letivo 2019.2. 21/10 - Desligamento por 29. abandono de curso, caracterizado por não efetivação de matrícula no período 2019.2. 27/10 -Dia da Emancipação Política – Feriado Municipal em Macaíba. 28/10 - Dia do Servidor Público – 30. 31. Suspensão das atividades administrativas e acadêmicas (com possibilidade de alteração da data 32. de comemoração pelo Ministério do Planejamento). XXIII CIENTEC (Semana de Ciência, Tecnologia e Cultura) – Proibição de realização de avaliações da aprendizagem; não há suspensão de aulas e demais atividades acadêmicas, podendo haver substituição por 34. participação em eventos integrados à CIENTEC. Olimpíadas Universitárias. Festival universitário 35. da Canção. Seguindo para pauta deliberativa, o primeiro ponto tratava da Aprovação de Ata da 36. 6º reunião ordinária, que, após lida pela professora Larissa Seabra, foi aprovada por 37. unanimidade pelos membros presentes. Dando continuidade, o segundo ponto da pauta trouxe 38. ao cerne da discussão a submissão do texto final do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição à 39. PROGRAD, considerando pontualmente os destaques daquela Pró-reitoria, no que se referia a: 40. 1) ressaltar conteúdos curriculares legalmente obrigatórios (Meio Ambiente; Relações étnico 41

the safe was



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

raciais; Direito humanos), os quais, segundo explicado pela professora Ingrid, encontram-se no texto do PPC como temas transversais; 2) criar os componentes curriculares para a nova 44. estrutura, enfatizando-se a necessidade de cadastro daqueles que ainda não foram ofertados 45. 46. ou que foram modificados, exigindo uma nova codificação, momento em que a professora 47 apresentou a nova estrutura curricular do curso, ressaltando e explicando, quando necessário, as modificações realizadas em cada componente, e enfatizando que a secretaria do DNUT, com 48. 49. destaque para o secretário Silvano, havia trabalhado intensivamente no sentido da criação de 50. todos os componentes que lhe cabiam; 3) Informar sobre a prática inovadoras no curso; 4) 51. Informar sobre a necessidade de contratação de professores para o curso; 5) explicar sobre a 52. inserção curricular das ações de extensão; 6) descrever o uso de tecnologias de informação; 7) 53. descrever as principais metodologias e técnicas de ensino utilizadas pelo corpo docente; 8) 54. indicar como se dá o atendimento de estudantes com altas habilidades, transtornos ou 55. deficiências, em atendimento hospitalar e domiciliar. Em relação a esse conjunto de informações exigidas pela Prograd, do item 3 ao 8, a professora Ingrid fez a leitura dos 56. parágrafos inseridos no PPC de forma a atender todas as solicitações de ajuste descritas na 57. revisão pela Prograd. Após a leitura de todas as modificações realizadas no texto do PPC, foi 58. sugerido pela Professora Karla Suzanne Damasceno que a próxima reunião com o DMP para 59. tratar do componente curricular "Microbiologia Geral para Nutrição" seja para modificação do 60. nome do componente para "Microbiologia Geral" e, consequentemente, o ajuste da ementa 61. para Microbiologia Geral. A professora Ingrid submeteu à votação dos membros presentes, as 62. quais foram aprovadas por unanimidade. Seguindo para o próximo ponto da pauta, a 63. professora Ingrid solicitou que os docentes definissem a carga horária de orientação e 64. coorientação em Trabalhos de Conclusão de Curso, uma vez que no momento do cadastro da 65. orientação, o sistema exige essa informação e nem sempre o orientador, responsável por essa 66. solicitação, apresenta essa informação. Após discussão, foi definido que cada professor 67. estabelecerá o percentual equivalente à orientação e coorientação dada à especificidade da 68. atividade. Essa sugestão foi submetida a aprovação, tendo sido aprovada por unanimidade. Em 69. seguida, foi apresentado o último ponto da pauta, referente à exclusão do pré-requisito 70. Bioestatística (DSC0061) para o componente Epidemiologia Feral (DSC0058), em atendimento a 71. uma solicitação da chefia do Departamento que oferta os dois componentes mencionados. A 72. justificativa apresentada pela chefia daquele departamento de ensino é a de que, em não 73. havendo a exigência do pré-requisito, as turmas de epidemiologia Geral poderão incluir 74. também alunos de outros cursos. Sobre esse assunto, a professora Ingrid explicou que a 75. professora Clélia, responsável pelo componente curricular Epidemiologia Nutricional entendeu 76. não haver problema, desde que Bioestatística passe a ser pré-requisito para o seu componente, 77. pois a mesma considera que os conhecimentos em bioestatística são basilares para a 78. compreensão dos conteúdos abordados em Epidemiologia Nutricional. Após discussão, foi 79. aberta a votação para aprovação da quebra do pré-requisito da primeira e inserção do prérequisito na segunda, tendo sido aprovada por unanimidade. Por fim, Não havendo nada mais a 80. 81. tratar, e para firmar, eu, Nathalia C. V. N. de Miranda, assistente em administração da secretaria do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do 82. Norte, lavrei a presente ata que se achada conforme vai assinada por mim e por todos os 83. 84. presentes. Natal/RN, 27 de setembro de 2019.

D. non Bran

My Emps



Serviço Público Federal



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS



PROCESSO 23077.074629/2021-31 ■ELETRÔNICO

Cadastrado em 01/07/2021



Processo disponível para recebimento com código de barras/QR Code

Nome(s) do Interessado(s):	E-mail:	Identificador:
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO		1507
Tipo do Processo: IMPLANTAÇÃO DE COMPONENTE CURRICULAR		
Assunto do Processo: NÃO DEFINIDO		
Assunto Detalhado: IMPLANTAÇÃO DE COMPONENTE CURRICULAR		
Unidade de Origem: COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO (15.07)		
Criado Por: ANNA BEATRIZ ALVES DE OLIVEIRA		
Observação:		

MOVIMENTAÇÕES ASSOCIADAS

Data	Destino	Data	Destino
01/07/2021	DDPED - DIVISÃO DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS (11.03.05.03)		

SIPAC | Superintendência de Informática - | | Copyright © 2005-2021 - UFRN - sipac05-producao.info.ufrn.br.sipac05-producao

Para visualizar este processo, entre no **Portal Público** em https://sipac.ufrn.br/public e acesse a Consulta de Processos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

DESPACHO Nº 37/2021 - CCNUT/CCS (15.07)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Natal-RN, 01 de julho de 2021.

Esta Coordenação do Curso de Nutrição da UFRN solicita a apensação das fichas de caracterização dos componentes curriculares em anexo ao Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.

(Assinado digitalmente em 01/07/2021 12:45) SANCHA HELENA DE LIMA VALE COORDENADOR DE CURSO - TITULAR CCNUT/CCS (15.07) Matrícula: 4659679

Processo Associado: 23077.074629/2021-31

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sipac.ufrn.br/public/documentos/index.jsp informando seu número: 37, ano: 2021, tipo: DESPACHO, data de emissão: 01/07/2021 e o código de verificação: 1a93b4dae5

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

CARACTERIZAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR REMOTO

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: Departamento de Nutrição				
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR:	NUT1085			
NOME: Técnica dietética - prática				
MODALIDADE DE OFERTA: () Presencial	(x) Remota () A Distância			
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESP	ECIFICAÇÃO:			
() 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)				

ESPECIFICAÇÃO DAS CARGAS HORÁRIAS DO COMPONENTE CURRICULAR:											
	PREENCHER AS CARGAS HORÁRIAS NA COLUNA REFERENTE AO TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR										
				Atividade Acadêmica							
	Disci	Módulo	Bloco	Atividade	de Orientação	o Individual	Atividade	Atividade Autônoma			
	plina			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 REMOTA TEÓRICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
CARGA HORÁRIA REMOTA PRÁTICA	-	75	ı	-	-	-	-	-	-		
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA	-	-	ı	-	-	-	-	ı	-		
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA	-	-	ı	-	-	-	-	-	-		
CARGA HORÁRIA DE PRÁTICA PROFISSIONAL NO CAMPO	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
CARGA HORÁRIA DE ORIENTAÇÃO	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
CARGA HORÁRIA TOTAL		75									

Carga Horária Docente de Orientação (preencher quando do tipo							
	PRÉ-REQUISITOS						4
	CÓDIGOS	NOME DOS COMPONENTES CURRICULARES					
NUT0	053	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS					
NUT1	057	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS					

CORREQUISITOS			
CÓDIGOS	NOME DOS COMPONENTES CURRICULARES		
NUT1084	TÉCNICA DIETÉTICA – TEORIA		

EQUIVALÊNCIAS				
CÓDIGOS	CÓDIGOS NOME DOS COMPONENTES CURRICULARES			
NUT1015.2	TÉCNICA DIETÉTICA – PRÁTICA			

EMENTA / DESCRIÇÃO

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, 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.

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.

METODOLOGIAS E RECURSOS DIDÁTICOS ADAPTADOS AO FORMATO REMOTO

Aulas síncronas utilizando uso de plataformas digitais, tais como o Google meet. Serão também utilizadas vídeo-aulas, com demonstração de etapas para planejamento e elaboração de fichas técnicas de preparação. Ferramentas digitais, tais como o thinglink serão utilizadas para demonstração de cardápios, porções e valores nutritivos de receitas. As aulas assíncronas serão realizadas por meio de envio de atividades e materiais para consulta via SIGAA. Avaliação da assiduidade no momento síncrono realizada por meio de presença online e no momento assíncrono pela entrega das atividades solicitadas. Avaliações realizadas por meio de atividades realizadas nos momentos síncronos e assíncronos.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, M.O.D.; GUERRA, T.M. Alimentos per capita. 3 ed. Natal: Ed. Universitária - UFRN, 2007.

ARAÚJO, et al. Alquimia dos Alimentos. 3. ed. rev. ampl. Brasília, DF: Senac, 2014.

ORNELLAS, L.H. Seleção e preparo de alimentos. 8 ed, São Paulo: Atheneu, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CATUREGLI, M.G. Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo: Aleph, 2011. 351p.

DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 249p.

DUTCOSKY, S.D. Analise Sensorial de Alimentos. 2 ed. rev. e ampl. - Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LINDEN, G. Bioquímica de alimentos: teorias e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242p.

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

OBSERVAÇÃO

Caso haja condições sanitárias e estejam garantidos pela instituição EPI's aos docentes, técnicos e alunos, a disciplina poderá ocorrer em formato presencial, seguidos os protocolos de biossegurança, mediante aprovação no colegiado do curso.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO

CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 4 e 5

PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 4°				
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:				
(x) Obrigatório () Optativo () Complementar				

Natal, 29 de abril de 2021.

Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Chefe do Departamento de Nutrição Chefe do Departamento de Nutrição

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 01/07/2021

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 21872/2021 - CCNUT/CCS (15.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 01/07/2021 12:45) SANCHA HELENA DE LIMA VALE COORDENADOR DE CURSO - TITULAR CCNUT/CCS (15.07) Matrícula: 4659679

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sipac.ufrn.br/documentos/ informando seu número: 21872, ano: 2021, tipo: DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS, data de emissão: 01/07/2021 e o código de verificação: 7217ad4f48

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

PLANO DE CURSO ADAPTADO

CENTRO / DEPARTA	MENTO / UN	IDADE DE \	/INCULAÇÃ	O: Departo	amento de	Nutrição			
CÓDIGO DO COMP	ONFNTF CU	IRRICUI AR:	NUT1058						
NOME: Nutrição e Dietética I									
MODALIDADE DE OFERTA: () Presencial (X) Remota () A Distância									
TIPO DO COMPONE (X) Disciplina () Módulo () Bloco () Estágio (Atividade () Estágio (Atividade	de Orientaçõ		- (() Trabalho () Atividade	Integradoro Integradoro	ão de Curso (. a de Formaçã a de Formaçã	io (Atividade	de Orientaç	Individual) ão Individual)
CARGA HORÁRIA TO	OTAL DO CO	MPONENT	E CURRICUI	LAR: 45h					
ESPECIFICAÇÃO DA	S CARGAS I	HORÁRIAS I	ОО СОМРО	ONENTE CUI	RRICULAR:				
•						ENTE AO TIPO	DO COMP	ONENTE CUF	RRICULAR
						Atividade	Acadêmic	a	
	Disciplina	Módulo	Bloco	Atividade	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	Atividade Integradora de Formação
CARGA HORÁRIA REMOTA TEÓRICA	45			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA Remota Prática	-			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA TEÓRICA	-			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA à distância Prática	-			-	-	-			-
CARGA HORÁRIA DE PRÁTICA PROFISSIONAL NO CAMPO	-								
CARGA HORÁRIA DE Orientação	-	-	-						
CARGA HORÁRIA TOTAL	45								
Carga	Horária Dod (preen	cher quan							-

Pré-requisitos				
CÓDIGOS	NOME DOS COMPONENTES CURRICULARES			
DBQ0012	BIOQUÍMICA XII			
DBQ0049	BIOQUÍMICA APLIACADA À NUTRIÇÃO			

	CORREQUISITOS		
CÓDIGOS NOME DOS COMPONENTES CURRICULARES			

EQUIVALÊNCIAS				
CÓDIGOS	NOME DOS COMPONENTES CURRICULARES			
NUT0061	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I			
NUT0041	NUTRICAO 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.

METODOLOGIAS E RECURSOS DIDÁTICOS ADAPTADOS AO FORMATO REMOTO

As aulas remotas síncronas serão ofertadas através do uso de plataformas digitais, tais como Google Meet. As aulas assíncronas serão momentos para leitura de materiais científicos, que serão disponibilizados no SIGAA, e realização de atividades avaliativas.

As atividades avaliativas serão: leitura e discussão de artigos científicos, questionários, exercícios e outros, registrados no SIGAA como tarefas e enviados pelos discentes.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e Metabolismo. **Nutrição Humana.** VANNUCHI, H. (editor). Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 345p.

COZZOLINO, Silva M. Franciscato. Biodisponibilidade de Nutrientes. 5º ed. Barueri, SP: Manole, 2016. 1443p.

PHILIPPI, Sônia T. Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2º ed. São Paulo: Manole, 2014. 399p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Artigos científicos (Medline, PubMed, Lilacs, Scielo, Bireme, OPAS, OMS, WHO, Google Acadêmico, ...)

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. - 2º ed. - Brasília: Ministério da Saúde, 2014, 156p.: il.

MAHAN, L. Katheleen; ESOTT-STUMP, Sylvia. **Krause:** Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13º ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2013. 1228p.

MOREIRA, L. E. A. M. M.; CHIERELLO, P. G. Nutrição e Metabolismo. **Atenção Nutricional**: abordagem dietoterápica em adultos. VANNUCHI, H (editor). Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 330p.

CURSO PARA O QUAL O COMPONENTE CURRICULAR SERÁ OFERECIDO		
NOME DO CURSO: Nutrição		
CÓDIGO DA ESTRUTURA CURRICULAR: 5		
PERÍODO DE OFERTA NA ESTRUTURA CURRICULAR: 3		
RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:		
(X) Obrigatório () Optativo () Complementar		

Natal, 12 de abril de 2021.

Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Chefe do Departamento de Nutrição

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 01/07/2021

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 21873/2021 - CCNUT/CCS (15.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 01/07/2021 12:45) SANCHA HELENA DE LIMA VALE COORDENADOR DE CURSO - TITULAR CCNUT/CCS (15.07) Matrícula: 4659679

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sipac.ufrn.br/documentos/ informando seu número: 21873, ano: 2021, tipo: DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS, data de emissão: 01/07/2021 e o código de verificação: cef9e11f0a

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

PLANO DE ENSINO ADAPTADO PARA REMOTO

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO:				
CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT 1083				
NOME: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE C	OLETIVA			
MODALIDADE DE OFERTA: (X) Presencial	(X) Remota () A Distância			
TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPE	CIFICAÇÃO:			
() 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				
(X) 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 Atividade Acadêmica Atividade Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Autônoma Disci Módulo Bloco plina Trabalho Atividade Estágio Atividade Atividade Estágio de Integradora com Integradora Integradora com Orientação Conclusão de Orientação de de Individual de Curso Formação Coletiva Formação Formação CARGA HORÁRIA 15 REMOTA **TEÓRICA** CARGA HORÁRIA 30 **REMOTA PRÁTICA** CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA **TEÓRICA** CARGA HORÁRIA DE **PRÁTICA** 155 **PROFISSIONAL REMOTA CARGA** HORÁRIA DE **PRÁTICA** 60 **PROFISSIONAL** NO CAMPO **PRESENCIAL** CARGA HORÁRIA 10 **ORIENTAÇÃO**

CARGA HORÁRIA TOTAL										270			
		(preend	her quo	Orientação Indo do tipo Acadêmica)	-	-		-	45	-	-		
	PRÉ-REQUISITOS												
CÓDIGOS			NOME DOS COMPONENTES CURRICULARES										
NUT0015		C	GESTÃO E POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE OU										
NUT1	NUT1077		١	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA									

CORREQUISITOS					
CÓDIGOS NOME DOS COMPONENTES CURRICULARES					

EQUIVALÊNCIAS				
CÓDIGOS	NOME DOS COMPONENTES CURRICULARES			
NUT0209	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVAI			
NUT0211	ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVAII			
NUT0210	EXERCÍCIO DO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVAI			
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.

METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS ADAPTADOS AO FORMATO REMOTO						
Estratégia	Aplicação Didática	Ferramentas/Aplicativos				
Atividades	Desenvolvimento de ações de prevenção,	Vivência nas Unidades				
presenciais	promoção e proteção da saúde, tanto em nível	Básicas de Saúde (UBS) da				
Carga Horária: 60h	individual quanto coletivo, ou na gestão de	Grande Natal e as áreas				
	políticas públicas, considerando a influência	adstritas ou na gestão de				
	sociocultural, política e econômica que	políticas públicas de				
	determinam disponibilidade e acesso ao	alimentação e nutrição,				
	alimento; além de atuar nas políticas e nos	apoiado pelas				
	programas de educação, segurança e	orientadoras de estagio				
	vigilância nutricional e alimentar, visando a	(professoras) e				
	segurança alimentar e nutricional, de forma	preceptoras (nutricionistas				
	integrada com equipes multiprofissionais	da rede que o(a)s				
	privilegiando práticas de caráter interdisciplinar.	recebem).				
Atividades Remotas						

Produção de	Desenvolvimento de materiais para utilização na	Produção de vídeos,
recursos	prática em Saúde Coletiva no âmbito da Atenção	"lives", "podcasts",
pedagógicos e	Primária em Saúde ou na gestão das políticas	elaboração de folders,
operacionais para o	públicas de alimentação e nutrição.	manuais, cartilhas,
trabalho in loco		protocolos digitais,
Carga Horária: 155 h		planilhas e informativos
		em geral
Apoio pedagógico	Referentes aos encontros de sala de aula para	Google Meet
em sala de aula	orientação ao aluno e Acompanhamento do	
Carga horária: 45 h	estágio serão síncronas remotas.	
Apoio Pedagógico	O professor supervisor estará disponível em horários	Fórum do SIGAA
(Supervisão Docente	pré-estabelecidos, para tirar dúvidas dos alunos e	WhatsApp
e Orientação	orientá-los em suas atividades.	Google Meet
individual)		
Carga Horária:		
10h/turma		

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.). Nutrição e Metabolismo: Mudanças alimentares e educação nutricional.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Taddei JA, Lang RMF, Longo-Silva G, Toloni MHA (Org.). Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Editora RubioLtda; 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:				
(X) Obrigatório () Optativo () Complementar				

Natal_, _31_ de _março_ de _2021_

(Assinatura e carimbo do chefe/diretor da unidade responsável pelo componente)

Profa. Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

Mat. Siape 2578592 Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 01/07/2021

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 21874/2021 - CCNUT/CCS (15.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 01/07/2021 12:45) SANCHA HELENA DE LIMA VALE COORDENADOR DE CURSO - TITULAR CCNUT/CCS (15.07) Matrícula: 4659679

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sipac.ufrn.br/documentos/ informando seu número: 21874, ano: 2021, tipo: DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS, data de emissão: 01/07/2021 e o código de verificação: c0dcc34581

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

PLANO DE CURSO ADAPTADO

CENTRO / DEPARTAMENTO / UNIDADE DE VINCULAÇÃO: Centro de Ciências da Saúde/ Departamento de Nutrição CÓDIGO DO COMPONENTE CURRICULAR: NUT 1057 NOME: Bioquímica dos Alimentos () Presencial) A Distância MODALIDADE DE OFERTA: (x) Remota TIPO DO COMPONENTE CURRICULAR / ESPECIFICAÇÃO: () Disciplina) Trabalho de Conclusão de Curso (Atividade de Orientação Individual)) Módulo) Atividade Integradora de Formação (Atividade de Orientação Individual)) Atividade Integradora de Formação (Atividade Coletiva) (x) Bloco () Atividade Autônoma) Estágio (Atividade de Orientação Individual) 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 Disciplina Módulo Bloco Atividade Atividade de Orientação Individual Atividade Coletiva Autônoma Estágio com Orientação Individual Estágio com Orientação Coletiva Conclusão de Curso Integradora de Formação Integradora de Formação Integradora CARGA HORÁRIA **REMOTA** 60H **TEÓRICA** CARGA HORÁRIA **REMOTA** 40H **PRÁTICA** CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA **TEÓRICA** CARGA HORÁRIA À DISTÂNCIA PRÁTICA CARGA HORÁRIA DE PRÁTICA PROFISSIONAL NO CAMPO CARGA HORÁRIA DE **ORIENTAÇÃO** CARGA HORÁRIA 120H TOTAL Carga Horária Docente de Orientação

(preencher quando do tipo Atividade Acadêmica)

Pré-requisitos					
CÓDIGOS	NOME DOS COMPONENTES CURRICULARES				
DBQ0049	BIOQUÍMICA APLICADA A NUTRIÇÃO				
DBQ0012	DBQ0012 BIOQUÍMICA XII				

CORREQUISITOS					
CÓDIGOS	NOME DOS COMPONENTES CURRICULARES				

EQUIVALÊNCIAS					
CÓDIGOS	NOME DOS COMPONENTES CURRICULARES				
NUT0053	BIOQUIMICA DOS ALIMENTOS				

EMENTA / DESCRIÇÃO

Bloco

Módulo Teórico: NUT1057.1 Carga Horária Teórica: 60 horas Carga Horária Prática: 0 hora Número de Avaliacões: 03

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 como indicadores da segurança alimentar e nutricional.

Módulo Prático: NUT1057.2 Carga Horária Teórica: 0 horas Carga Horária Prática: 60 horas Número de Avaliações: 03

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.

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.

METODOLOGIAS E RECURSOS DIDÁTICOS ADAPTADOS AO FORMATO REMOTO

1. A disciplina será desenvolvida com aulas no formato remoto, onde o processo de ensino-aprendizagem será baseado no ensino híbrido (encontros síncronos e assíncronos). Nos encontros assíncronos, o aluno terá acesso ao conteúdo (SIGAA), com autonomia espacial e temporal para seguir a orientação didático-pedagógica estabelecida. Nos encontros síncronos, os professores-mediadores se encontrarão com os alunos em tempo real e em ambiente virtual como a plataforma Google Meet, promovendo o complemento e a discussão do conteúdo.

Bloco

Módulo Teórico: NUT1057.1 Carga Horária Teórica: 60 horas A sequência didático-pedagógica dos conteúdos será esquematizada da seguinte forma:

- <u>Encontros síncronos</u>: conteúdo será abordado utilizando estratégias como aulas expositivas e dialogadas, as quais ficarão disponíveis para os alunos no SIGAA.
- Encontros assíncronos: pesquisas e discussões de materiais pertinentes à área, leitura de artigos, entre outros. Quando for necessário serão utilizadas entre outras estratégias didático/pedagógicas, vídeo-aulas, podcasts, pesquisas, textos, fóruns, leitura de textos científicos, quiz, mapa conceitual, estudo dirigido, seminário virtual e videoconferência com palestrantes convidados com expertise na área de alimentos.

Ressaltamos que serão disponibilizados plantões de dúvidas: momentos assíncronos com a participação dos monitores e docentes.

Módulo Prático: NUT1057.2 Carga Horária Prática: 60 horas

A sequência didático-pedagógica dos conteúdos será esquematizada da seguinte forma:

Encontros síncronos: o conteúdo prático será trabalhado utilizando estratégias como aulas expositivas e dialogadas, apresentação de vídeos-aulas contendo conteúdo correspondente seguido de um estudo dirigido, uso de laboratório didático, através de experimentos realizados pelos alunos em casa, com a utilização de materiais já existentes, seguido de apresentação de relatórios e debates, apresentação de seminários e discussão de artigos científicos. A sequência didática pedagógica para trabalhar o conteúdo prático será esquematizada da seguinte forma:

Aula expositiva > Vídeo > Atividades (estudo dirigido e/ou artigos)

Orientação para execução da atividade prática > Elaboração de relatório > Apresentação do relatório e discussão.

- Encontros assíncronos: pesquisas e discussões de materiais pertinentes à área, elaboração de seminários virtuais, leitura de artigos. Quando for necessário serão utilizadas as seguintes estratégias didático/pedagógicas como vídeo-aulas, podcasts, pesquisas, textos, fóruns, leitura de textos científicos, quiz, mapa conceitual, estudo dirigido, seminário virtual e videoconferência com palestrantes convidados com expertise na área de alimentos.
- 2. O cronograma de atividades semanal (incluindo o link das aulas) será disponibilizado na sexta-feira anterior a semana de aula para que os alunos possam planejar com antecedência a semana seguinte.
- 3. A assiduidade de cada aluno será mensurada pela presença e participação nos encontros síncronos e pelo preenchimento de um aplicativo disponibilizado no decorrer da aula para registro da frequência. O acesso aos fóruns de discussão no SIGAA; participação e interação no plantão de dúvidas, acessos aos materiais disponibilizados no SIGAA, pontualidade na entrega das atividades serão utilizados para avaliar a assiduidade e participação nos encontros assíncronos.
- 4. Utilizaremos diversas metodologias / ferramentas para verificar o conhecimento dos discentes sobre os temas estudados como atividades individuais (plataforma SIGAA, Google for Education, Multiprovas entre outras ferramentas virtuais), seminários, estudo dirigido, Quizz, Kahoot, Mapa Conceitual entre outros, as quais deverão ser executadas pelos discentes dentro do prazo estipulado pelo docente.
- 5. Serão disponibilizados plantões de dúvidas, todas as quartas e quintas-feiras (08-11:45h). Serão momentos assíncronos com a participação dos monitores e docentes.

- 6. Ao final da disciplina, o feedback dos alunos será computado, considerando as aulas e a metodologia empregada.
- 7. Ressaltamos que, tanto para o bloco teórico como para o prático, existe necessidade regular de acesso à internet e dispositivo para conexão (computador, tablete ou celular). Caso o discente tenha dificuldade de acesso à internet, deverá justificar via SIGAA, até o dia seguinte a aula. Caso o docente tenha dificuldade de acesso à internet, aguardar 15 minutos. Caso o docente não consiga solucionar o problema, haverá reposição posterior da aula.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. FENEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Artmed, 2010.

ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnología de Alimentos – Componentes dos Alimentos e Processos, vol 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

RIBEIRO, E. P. R.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. São Paulo. 2ª ed. ed. Edgard BlucherLtda, 2007, 184p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos – Teoria e Prática. 5ª ed. Viçosa: Imprensa Universitária, 2012, 601p. CECCHI, Heloisa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2° ed. rev. Campinas: Editora Unicamp, 2003.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA A. B. Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio. 2ª ed. Lavras: ed. UFLA, 2005,

783p.

ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnología de Alimentos – Alimentos de Origem Animal, vol 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. SALINAS, Rolando D. Alimentos e Nutrição – Introdução à bromatologia. Porto Alegre: Artmed, 2002. Artigos disponibilizados pelos docentes no SIGAA no decorrer do semestre letivo.

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 Período

RELAÇÃO DO COMPONENTE COM A ESTRUTURA CURRICULAR:

(x) Obrigatório () Optativo () Complementar

Natal, 05 de abril de 2021

Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues Chefe do Departamento de Nutrição

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 01/07/2021

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 21875/2021 - CCNUT/CCS (15.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 01/07/2021 12:45) SANCHA HELENA DE LIMA VALE COORDENADOR DE CURSO - TITULAR CCNUT/CCS (15.07) Matrícula: 4659679

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sipac.ufrn.br/documentos/ informando seu número: 21875, ano: 2021, tipo: DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS, data de emissão: 01/07/2021 e o código de verificação: 8cef20044c



Plano de Curso de Componente Curricular

Semestre de Oferta	2021.1
Nome do Componente	DBF0018 -FARMACOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO
Carga horária teórica	45h
Número de vagas	40
Pré-requisitos	DBQ0012 OU DBQ0049 E DFS0026
Equivalências	
Ementa	Estudo da Farmacocinética, Farmacodinâmica, Efeitos adversos, principais indicações clínicas dos fármacos e interações medicamentosas e alimentares, Estudo da Farmacologia relacionada aos Sistema Nervoso Central, Cardiovascular e Endócrino.
Professores ministrantes	Caroline Addison C. X. de Medeiros
	Manuela dos Santos C. Schiavon
Período de realização	07/06/2021 a 18/09/2021
Horário de Cadastro no SIGAA	18:30 h)
	07/06/2021 a 18/09/2021- 5T456
Horário de atendimento do professor ao vivo (virtual)	5T4- Momento assíncrono, para o estudante assistir vídeo-aula, aula no power-point ou leitura de material referente a aula.
	5T56 - Momento síncrono, ministrar aula complementar, revisar conteúdo, tirar dúvidas e resolução de atividades de consolidação da aprendizagem, usando a plataforma google meet.
	O estudante poderá acessar o conteúdo das aulas no SIGAA. O material de vídeo-aula, aulas no power point e atividades ficarão disponíveis no SIGAA (tópicos de aulas) ou na turma virtual do classroom.
Horário de atendimento pelos monitores	Não se aplica.
Conteúdo	1ª Unidade Introdução à Farmacologia (Conceitos de farmacocinética, farmacodinâmica, fármaco, droga, medicamento, fitoterápico), Farmacocinética: Absorção e vias de administração, Fatores e Alimentos que alteram a absorção, Fatores e Alimentos que



alteram o Metabolismo, Fatores e Alimentos que alteram a: Distribuição e Eliminação, Formas farmacêuticas de medicamentos convencionais, Formas farmacêuticas na Fitoterapia, Mecanismos gerais - Agonistas e Antagonistas, Mecanismos Gerais de ação dos Fármacos: farmacodinâmica, Fatores e Alimentos que interferem na farmacodinâmica

2ª Unidade

Farmacologia dos Hormônios Anabolizantes, Fármacos que alteram funcionamento do TGI, Antibacterianos e a flora bacteriana. Antiinflamatórios metabolismo, influência no **Transtornos** alimentares e drogadição, Interações entre nutrientes e fármacos utilizados nos ciclos de vida: gestação, lactação, infância, adultos, idosos doenças crônicas Fármacos е Antihipertensivos.

3ª Unidade

Tratamento do Diabetes - Insulina e agentes hipoglicemiantes orais, Tratamento das dislipidemias Tratamento da obesidade - Fármacos anorexígenos. Farmacologia do SNC:

Ansiolíticos e hipnóticos, Antidepressivos Fármacos antipsicóticos e alterações de parâmetros endócrinos, Fármacos antidepressivos e Principais interações antidepressivos-alimentos

Realização de aulas remotas (usando sala de reuniões on-line, utilizando a plataforma digital como google meet), disponibilização do material da aula (aula em power point ou vídeo-aulas) e atividade de consolidação do aprendizado.

Metodologia

As atividades de consolidação do conteúdo serão realizadas de forma síncrona e assíncrona. A forma assíncrona será realizada no SIGAA, por meio de questionários (com questões objetivas, subjetivas e/ou casos clínicos).



	Haverá disponibilização de textos de referência e criação de tópicos fóruns para discussão no SIGAA.
	Três avaliações e uma reposição serão realizadas por meio de questionário publicado no site multiprovas da UFRN. O questionário ficará aberto a partir do início do horário da aula (13:50), por 06 h, com janela de tempo de 180 minutos.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem	Algumas atividades de consolidação da aprendizagem serão síncronas e outras serão assíncronas. Nas atividades síncronas, o docente fará a resolução das questões junto com o estudante, por meio de uma discussão (via google meet).
	Outras atividades de consolidação serão assíncronas e o estudante terá um prazo para entrega do questionário na plataforma classroom.
	2T2- Momento assíncrono, para o estudante assistir vídeo-aula, aula no power-point ou leitura de material referente a aula.
Cronograma e critérios para a realização das atividades e	2T34 - Aula de forma síncrona, tirar dúvidas e resolução de atividades de consolidação da aprendizagem, usando a plataforma google meet.
a realização das atividades e	1ª Unidade
	07/06/21→ Introdução à Farmacologia (Absorção, metabolismo e vias de administração, Fatores e Alimentos que alteram a absorção/metabolismo (Profa Manuela)
	14/06/21→ Distribuição e Eliminação/Fatores e Alimentos que alteram a Distribuição e Eliminação/ Formas farmacêuticas de medicamentos convencionais e fitoterapia (Prof ^a Manuela)
	21/06/21→ Mecanismos gerais - Agonistas e Antagonistas, Mecanismos Gerais de ação



dos Fármacos: farmacodinâmica, Fatores e Alimentos que interferem na farmacodinâmica (Prof^a Caroline)

28/06/21 → 1ª Avaliação (Profª Manuela)

2ª Unidade

12/07/21→ Farmacologia dos Hormônios e Anabolizantes, Fármacos que alteram o funcionamento do TGI/ Antibacterianos e a flora bacteriana, Antiinflamatórios e a influência no metabolismo (Prof^a Caroline)

05/07/21→ Transtornos alimentares e drogadição (Prof^a Caroline)

19/07/21→ Interações entre nutrientes e fármacos utilizados nos ciclos de vida: gestação, lactação, infância, adultos, idosos e doenças crônicas (Prof^a Caroline)

26/07/21→ Introdução à Farmacologia Cardiovascular. Fármacos antihipertensivos (Prof^a Manuela)

3ª Unidade

02/08/21→ 2ª avaliação (Profª Manuela)

09/08/21→ Insulina e Hipoglicemiantes Orais (Prof^a Manuela)

16/08/21→ Tratamento das dislipidemias Tratamento da obesidade - Fármacos anorexígenos (Prof^a Manuela)

23/08/21→ Introdução a Farmacologia do SNC/ Hipnóticos, sedativos e ansiolíticos/ (Prof^a Manuela)

30/08/21→ Fármacos antidepressivos/ Principais interações antidepressivosalimentos/ Fármacos antipsicóticos e alterações de parâmetros endócrinos (Prof ^a Caroline)



	06/09/21→ 3ª avaliação (Profª Manuela)
	13/09/21→ Reposição (Prof ^a Manuela)
Validação da assiduidade dos discentes	A assiduidade será feita pelos encontros síncronos com a solicitação de que os mesmos escrevem seu nome completo e número de matrícula no chat do google meet ou chamada dos estudantes, no momento síncrono. A interação dos estudantes nos fóruns, atividades e entrega das atividades sugeridas também serão levadas em consideração.
	Será levada em consideração a participação dos estudantes durante as atividades assíncronas
	A assiduidade nas atividades assíncronas diz respeito ao envio, por parte dos estudantes, das atividades propostas pelo professor
	Caso o estudante tenha dificuldades com a rede de internet, pode justificar a ausência, no dia seguinte, via email ou no próximo encontro virtual.
Detalhamento dos recursos didáticos a serem utilizados	Haverá necessidade de computador ou smartphone ou tablet com acesso à internet para a visualização do material de aula, acesso a sala de reuniões online, participação em fóruns e realização de atividade on-line via Sigaa.
Referências	Os docentes vão disponibilizar endereços eletrônicos e títulos no formato de livros eletrônicos autorizados (em pdf), para auxiliar no estudo dos temas.
	Referências básicas:
	BRUNTON, Laurence L (Org). As bases farmacológicas da terapêutica de Goodman & Gilman. 12. ed. Porto Alegre: McGraw Hill, 2012. xxi, 2079 p. ISBN: 9788580551167.



	RANG, H. P et al. Rang & Dale Farmacologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2016. xvii, 760 p. ISBN: 9788535283433
	FUCHS, Flávio Danni; WANNMACHER, Lenita (Ed). Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2010. xix, 1261 p. ISBN: 9788527716611.
	Referências complementares:
	GOLAN, David E (ed). Princípios de farmacologia: a base fisiopatológica da farmacologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 950 p. ISBN: 9788527723657.
	KATZUNG, Bertram G (Org). Farmacologia básica e clínica. 12. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2014. xiii, 1228 p. ISBN: 978858055226.
	Clayton, Stock, Cooper. Farmacologia na Prática de Enfermagem. 15ª ed. Elsevier editora. 2012.
Informações adicionais	Não se aplica.

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 01/07/2021

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 21876/2021 - CCNUT/CCS (15.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 01/07/2021 12:45) SANCHA HELENA DE LIMA VALE COORDENADOR DE CURSO - TITULAR CCNUT/CCS (15.07) Matrícula: 4659679

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sipac.ufrn.br/documentos/ informando seu número: 21876, ano: 2021, tipo: DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS, data de emissão: 01/07/2021 e o código de verificação: 3b354a0e7c



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CERTIDÃO

Certificamos, para efeitos legais, que o plano de curso adaptado ao formato remoto do componente curricular que possui carga horária prática ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA (NUT1083), alterado pelos docentes responsáveis, foi aprovado AD-REFERENDUM pela Chefia do Departamento Acadêmico de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

Natal/RN, 31 de março de 2021.

KARLA DANIELLY DA SILVA RIBEIRO RODRIGUES

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Chefe do Departamento de Nutrição / UFRN

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 01/07/2021

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 21877/2021 - CCNUT/CCS (15.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 01/07/2021 12:45) SANCHA HELENA DE LIMA VALE COORDENADOR DE CURSO - TITULAR CCNUT/CCS (15.07) Matrícula: 4659679

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sipac.ufrn.br/documentos/ informando seu número: 21877, ano: 2021, tipo: DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS, data de emissão: 01/07/2021 e o código de verificação: 8f20bccb96



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO PEDAGÓGICO DIVISÃO DE ACOMPANHAMENTO DOS CURSOS



DESPACHO

ASSUNTO: Apensação de planos de cursos adaptados ao formato remoto no Projeto Pedagógico do Curso

CONSIDERANDO a Portaria MEC Nº 544/2020, de 16 de junho de 2020, que dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus – COVID-19, e revoga as Portarias MEC Nº 343 de 17 de março de 2020, Nº 345, de 19 de março de 2020, e Nº 473, de 12 de maio de 2020;

CONSIDERANDO a Resolução Nº 031/2020 – CONSEPE, de 16 de julho de 2020, que dispõe sobre a regulamentação para a retomada das aulas dos cursos de graduação do Período Letivo 2020.1, durante a suspensão das atividades presenciais em razão da pandemia da COVID-19;

CONSIDERANDO a Portaria Nº 8 – PROGRAD, de 27 de julho de 2020, que regulamenta os procedimentos necessários à retomada das aulas do Período Letivo Regular 2020.1, em função da pandemia da COVID-19;

CONSIDERANDO a decisão do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição do Centro de Ciências da Saúde – CCS, de 01 de julho de 2021;

CONSIDERANDO o que consta no processo nº 23077.074629/2021-31;

Apensamos ao Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição na modalidade presencial vinculado ao Centro de Ciências da Saúde – CCS os planos de curso adaptados ao formato remoto de componentes curriculares com carga horária integralmente prática ou parte prática de componentes com carga horária teórico-prática ofertados de forma remota no período letivo 2021.1.

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 26/08/2021

DESPACHO Nº 77/2021 - DAC/DDPED (11.03.05.03)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 26/08/2021 14:51)
JOSE CARLOS DE FARIAS TORRES
TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
DDPed/PROGRAD (11.03.05)
Matrícula: 1967393

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sipac.ufrn.br/documentos/ informando seu número: 77, ano: 2021, tipo: DESPACHO, data de emissão: 26/08/2021 e o código de verificação: bf74d4ea11