



**Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Enfermagem, Nutrição, Fisioterapia e Gastronomia**

Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição

**Goiânia
2013**



Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Pró-Reitoria de Graduação
Departamento de Enfermagem, Nutrição, Fisioterapia e Gastronomia

Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição

COMISSÃO ELABORADORA

Alessandra Macedo Sara da Silva (NDE)
Amanda Goulart de Oliveira Sousa (NDE)
Ana Clara Martins e Silva Carvalho (NDE)
Ana Paula Borges Miziara (NDE)
Camilla Botêga Aguiar
Caroline Damásio Bueno
Larissa Silva Barbosa
Nástia Rosa Almeida Coelho (NDE)
Sueli Essado Pereira

Goiânia
2013

ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR DA SOCIEDADE GOIANA DE CULTURA - SGC

Presidente

Dom Washington Cruz, CP

Vice-Presidente

Dom Valdemar Passini Dalbello

Secretário Geral

Monsenhor Luiz Gonzaga Lobo

ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR DA PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS

Grão-Chanceler

Dom Washington Cruz, CP

Reitor

Prof. Wolmir Therezio Amado

Vice-Reitor

Profª. Olga Izilda Ronchi

Pró-Reitora de Graduação

Profª. Sônia Margarida Gomes Sousa

Pró-Reitora de Extensão e Apoio Estudantil

Profª. Márcia de Alencar Santana

Pró-Reitora de Pós-Graduação e Pesquisa

Profª. Sandra de Faria

Pró -Reitor de Desenvolvimento Institucional

Prof. Helenisa Maria Gomes de Oliveira Neto

Pró-Reitor de Administração

Prof. Daniel Rodrigues Barbosa

Pró-Reitor de Comunicação

Prof. Eduardo Rodrigues da Silva

Chefe de Gabinete

Prof. Lorenzo Lago

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

UNIDADE ACADÊMICO-ADMINISTRATIVA:	- ENF
CURSO:	- Nutrição
CÓDIGO NA PUC GOIÁS:	- 067
GRAU:	- Graduação
TIPO:	- Bacharelado
MODALIDADE:	- Presencial
SITUAÇÃO LEGAL:	- Resolução 10/2006 – CEPEA 26/04/2006

INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO

Períodos previstos:	- 8 (oito) semestres
Número mínimo de períodos:	- 8 (oito) semestres
Número máximo de períodos:	- 12 (doze semestres)
TURNO:	- Matutino
Nº DE VAGAS AUTORIZADAS (Anuais):	- 176
CARGA HORÁRIA TOTAL:	- 3300 horas
GESTORES DO CURSO:	
DIRETOR:	- Renato Alves Sandoval
COORDENADORA:	- Amanda Goulart de Oliveira Sousa
ENDEREÇO:	- Av. Universitária, 1069 - Setor Universitário, Goiânia – GO CEP 74605-010

SUMÁRIO

	LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS.....	06
	APRESENTAÇÃO.....	08
1	INTRODUÇÃO.....	10
1.1	HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO.....	10
1.2	MERCADO DE TRABALHO.....	12
2	OBJETIVOS DO CURSO.....	13
2.1	OBJETIVO GERAL.....	13
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	13
3	PERFIL DO EGRESSO.....	15
4	PROPOSTA CURRICULAR.....	18
4.1	ESTRUTURA CURRICULAR.....	18
4.2	REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO.....	22
4.3	MATRIZ CURRICULAR.....	23
4.4	EMENTÁRIO.....	25
4.5	PERIÓDICOS ESPECIALIZADOS.....	83
4.6	METODOLOGIA.....	85
4.7	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	86
4.7.1	Estágio Obrigatório.....	88
4.7.2	Estágio Não-Obrigatório.....	98
4.8	ATIVIDADES COMPLEMENTARES (AC).....	100
4.9	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC).....	106
4.10	ATIVIDADES EXTERNAS DA DISCIPLINA (AED).....	108
4.11	VISITAS TÉCNICAS.....	108
4.12	AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM.....	110
4.12.1	Registros acadêmicos.....	111
4.13	INTER-RELAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO.....	113
4.14	INTEGRAÇÃO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE E O SUS.....	116
5	FORMAS DE ACESSO AO CURSO.....	118
6	APOIO AO DISCENTE.....	119
6.1	PROGRAMAS DA PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO (PROGRAD).....	119

6.1.1	Programa de Orientação Acadêmica (PROA)	119
6.1.2	Programa de Acessibilidade	120
6.1.3	Programa de Apoio ao Aluno na modalidade de Ensino a Distância ...	121
6.1.4	Programa de Monitoria	122
6.2	PROGRAMAS DA PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E APOIO ESTUDANTIL (PROEX)	123
6.2.1	Programas de Acompanhamento Socioeconômico	123
6.2.2	Programas de Qualidade de Vida Acadêmica	123
6.2.3	Programas de Acompanhamento Artístico Cultural	124
6.3	PROGRAMA DA PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA (PROPE)	124
6.3.1	Iniciação Científica e Tecnológica	125
7	CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	126
7.1	COORDENAÇÃO DO CURSO.....	126
7.2	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE).....	127
7.3	CORPO DOCENTE.....	127
7.4	COLEGIADO.....	128
7.5	CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	129
8	AVALIACAO DO CURSO	130
9	ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS	132
10	INFRAESTRUTURA	135
10.1	SALAS DE AULA.....	135
10.2	SALAS PARA ATENDIMENTO AO ALUNO.....	136
10.3	AUDITÓRIOS E TEATROS.....	136
10.4	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS.....	136
10.5	LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA.....	137
10.6	LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS.....	138
10.7	SALA DE PROFESSORES, SALA DE REUNIÕES E SECRETARIA.....	142
10.8	SALA DA COORDENAÇÃO.....	143
10.9	SISTEMA DE BIBLIOTECAS.....	144
10.10	INFRAESTRUTURA DE SEGURANÇA.....	146
	REFERÊNCIAS	147
	ANEXOS	150

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABNT: Associação Brasileira de Normas Técnicas
AED: Atividades Externas da Disciplina
ASSEM: Assessoria de Estágios e Monitoria
CA: Centro Acadêmico
CAE: Comissão de Apoio Estudantil
CBB: Departamento de Ciências Biomédicas
CEAD: Coordenação de Ensino a Distância
CES: Câmara de Educação Superior
CEPEA: Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração
CNE: Conselho Nacional de Educação
CFN: Conselho Federal de Nutricionistas
CRN: Conselho Regional de Nutricionistas
CEPSI: Centro de Estudos, Pesquisa e Prática Psicológica
DCE: Diretório Central dos Estudantes
EAD: Ensino a Distância
ECO: Departamento de Economia
ENADE: Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes
ENUT: Encontro dos Acadêmicos de Nutrição
ESF: Estratégia Saúde da Família
FAO: *Food and Agriculture Organization*
FIT: Departamento de Filosofia e Teologia
ForGrad: Fórum de Pró-Reitores de Graduação das Universidades Brasileiras
HGSR: Departamento de História, Geografia, Ciências Sociais e Relações Internacionais
IES: Instituição de Ensino Superior
INAN: *Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição*
INEP: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais
JOCIENF: Jornada Científica do Departamento de Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia
LDB: Lei de Diretrizes e Bases
LET: Departamento de Letras
MAF: Departamento de Matemática e Física
MEC: Ministério da Educação
NDE: Núcleo Docente Estudante
OMS: Organização Mundial da Saúde
PACS: Programa de Agentes Comunitários de Saúde
PEGP: Plano Estratégico de Gestão Participativa
PINAE: Programa Nacional de Alimentação Escolar
PPC: Projeto Pedagógico de Curso
PROA: Programa de Orientação Acadêmica
PROGRAD: Pró-Reitoria de Graduação
PRONAN: Programa Nacional de Alimentação e Nutrição
PSI: Departamento de Psicologia
SEISAN: Seminário Integrado de Segurança Alimentar e Nutricional
SINAES: Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior
SISVAN: Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional
SUS: Sistema Único de Saúde
TCC: Trabalho de Conclusão de Curso
PUC Goiás: Pontifícia Universidade Católica de Goiás
UNATI: Universidade Aberta à Terceira Idade

UNESCO: *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*

UNICAMP: Universidade Estadual de Campinas

UNICEF: *United Nations International Children's Emergency Fund*

APRESENTAÇÃO

A Lei N. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, estabeleceu as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. A partir desse documento legal, as Universidades Brasileiras tiveram assegurado o direito de fixar os currículos de seus cursos e programas, de acordo com o artigo 53º. da referida Lei. Entre outras importantes conquistas, a Lei de Diretrizes e Bases, por sua proposta de autonomia e flexibilização, criou importantes oportunidades para o processo de melhoria das propostas de curso nas Instituições de Ensino Superior (IES) no Brasil. Uma relevante consequência deste processo foram as diretrizes curriculares em nível nacional, que instituíram as bases para a graduação no Brasil, inovando a forma de elaboração dos projetos e, subsidiando os cursos com orientações para elaborações mais abertas a partir de propostas pedagógicas inovadoras, que assegurem a formação profissional com novo perfil, mais adequado às necessidades sociais atuais e aos novos paradigmas de formação profissional.

Em relação ao ensino de graduação na área de saúde, as Diretrizes Curriculares Nacionais, aprovadas pelo Parecer de N. 1.133/2001, orientam e definem competências, princípios e normas para a elaboração dos currículos, que devem ser necessariamente respeitados por todas as IES. Sua fundamentação levou em conta, entre outros documentos, a Constituição Federal de 1988, a Lei Orgânica do Sistema Único de Saúde N. 8.080, de 19 de setembro de 1990, e a própria Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES N. 5/ 2001) e os documentos institucionais, como o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) (Resolução CEPEA N. 007/2011) e as políticas de ensino, pesquisa e extensão da PUC Goiás, explicitam a necessidade de os cursos de graduação, na modalidade presencial, construírem seus projetos pedagógicos voltados, essencialmente, para a formação integral do estudante como eixo central do currículo, mediante a articulação ensino, pesquisa e extensão, a concepção de aluno como sujeito da sua aprendizagem e de professor como facilitador e mediador do processo de ensino e aprendizagem.

A dinâmica do mercado de trabalho, o atual momento do desenvolvimento social, tecnológico e científico regional, nacional e mundial, as novas exigências das Diretrizes Curriculares Nacionais, a busca constante da Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC Goiás) pela excelência acadêmico-institucional e pela

qualidade social, os resultados obtidos pelo curso no Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e os resultados das Avaliações Externas e Internas determinaram esta proposta de atualização do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da PUC Goiás pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE).

O NDE desenvolveu esta proposta segundo metodologia de trabalho que consistiu na leitura de documentos próprios citados anteriormente e na realização de reuniões semanais que contaram com a participação de professores do Colegiado do Curso.

Esta proposta de atualização do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição não tem a pretensão de constituir documento definitivo, uma vez que são passíveis de novas alterações sempre que se fizerem necessárias para a qualificação do Curso.

1 INTRODUÇÃO

A presente proposta objetiva formar profissionais nutricionistas competentes, com visão generalista, humanista, crítica e cidadãos conscientes de suas responsabilidades sociais. Os nutricionistas devem ser capazes de atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

A implantação desta proposta torna-se possível graças a um corpo docente atuante e qualificado, e infraestrutura especialmente criada para atender os cursos geridos pelo Departamento de Enfermagem, Nutrição, Fisioterapia e Gastronomia.

1.1 HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO

A Nutrição passou a ser considerada como ciência no início do século XX, em função da constatação da relação entre deficiência de nutrientes e desenvolvimento de doenças, apesar de que desde o século XVIII já se reconhecia a relação entre, por exemplo, escorbuto e a pouca ingestão de frutas cítricas (ACUÑA; CRUZ, 2003).

No Brasil, o problema nutricional há muitas décadas tornou-se destaque prioritário como foco de atenção em escala plurissetorial e foi a partir deste contexto que surgiram os primeiros cursos de formação de Nutricionistas, inicialmente denominados de Cursos de Dietistas. A formação deste profissional de nível superior teve início em nosso País, no ano de 1939, nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro (COSTA, 1999).

Nas décadas de 70 e 80 houve a multiplicação de Cursos de Nutrição, em escala exponencial, envolvendo tanto universidades públicas quanto privadas. Na década de 90, a expansão dos Cursos de Nutrição obedeceu a critérios técnicos rigorosos, criados por uma Comissão de Especialistas do MEC, em conjunto com membros das Escolas de Nutrição e Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas. Neste período, conforme Comissão Parlamentar de Inquérito, levantou-se a necessidade do aumento de profissionais de nível superior em Nutrição com o objetivo de atuar no estudo das causas de fome e ameaças à Segurança Alimentar e

Nutricional. Pesquisas realizadas pelo Conselho Federal de Nutricionistas demonstram que em torno de 80% dos cursos de graduação em Nutrição estão nas regiões Sul e Sudeste.

O rápido histórico da Ciência da Nutrição torna evidente que o profissional graduado para a orientação nutricional individual e coletiva deve ter formação em nível superior ampla e especializada. O foco dos cursos existentes no Brasil foi sendo ampliado, possibilitando ao profissional maiores oportunidades de inserção no mercado de trabalho, pela garantia de que o currículo do curso passasse a abranger os eixos de ciências biológicas e da saúde, ciências sociais, humanas e econômicas, além das ciências da alimentação e nutrição e ciências dos alimentos.

Nesse contexto, foi proposta a criação do Curso de Nutrição pela então Universidade Católica de Goiás, com o ato de criação datado de 26 de abril de 2006, conforme Resolução 010/2006, e implantado no segundo semestre de 2006. Neste momento, havia grande necessidade de um novo curso de Nutrição em nosso Estado, a fim de atender à demanda de alunos interessados neste curso, pois até o momento, existiam apenas dois cursos oferecidos na cidade de Goiânia. A primeira turma formou-se no primeiro semestre de 2010 e até o segundo semestre de 2012 foram formados 320 alunos pelo Curso.

Neste momento histórico, os esforços das universidades não visam tão somente à expansão de cursos, mas também inovações orientadas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais que sugerem cursos atualizados, flexíveis, adequando a formação do profissional não só à realidade do mundo e do nosso País, mas, principalmente, à da região onde o curso está instalado.

De acordo com a Resolução CNE/CES N. 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, os conteúdos ministrados nas diferentes disciplinas devem contemplar a formação mais ampla, considerando quatro campos do saber: Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição, e Ciências dos Alimentos. O Curso deve assegurar os conteúdos para o desenvolvimento de habilidades gerais e específicas, conforme descrito nos artigos 4º e 5º da Resolução.

1.2 MERCADO DE TRABALHO

No Brasil, a prática profissional do nutricionista tem envolvido ações diversas, não apenas voltadas para a doença, como também para a promoção da saúde, como o atestam a atuação do nutricionista no atendimento de indivíduos, e também, de comunidades. As leis e políticas que regem o setor, vêm organizando estas práticas no contexto da emergência de novos padrões de desenvolvimento econômico e industrial.

O desenvolvimento da profissão nos diversos países não tem sido uniforme, a presença deste profissional tem se ampliado em espaços públicos e privados, saindo do âmbito hospitalar, lugar de origem da atuação do nutricionista.

O incentivo à promoção e preservação da saúde, de forma ampliada, estimulou no nutricionista a mentalidade preventiva e de equipe, tornando a investigação do fator alimentar aspecto determinante para a promoção da saúde. Esta mobilização para a qualificação e para o redirecionamento do papel social do nutricionista vai, aos poucos, consolidando a profissão no mercado.

2 OBJETIVOS DO CURSO

2.1 OBJETIVO GERAL

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

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar o profissional nutricionista com visão holística, baseada em conhecimentos teóricos e práticos que promovam a compreensão sobre a interação homem–alimento e meio ambiente.
- Compreender os conceitos centrais envolvidos na prática profissional como processo saúde e doença, promoção e prevenção à saúde, segurança alimentar e nutricional, educação nutricional, epidemiologia e saúde, gestão de produção.
- Entender as relações entre o homem e o alimento em suas múltiplas dimensões históricas, sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas.
- Avaliar os principais problemas de saúde e nutrição que afetam a população e os indivíduos na sociedade atual e seus determinantes.
- Compreender o processo saúde-doença nos diferentes estágios da vida e grupos sociais, e a sua correlação com a alimentação e nutrição, e com os principais distúrbios nutricionais.
- Analisar as principais formas de investigação e detecção dos problemas de saúde e de nutrição que afetam os indivíduos e a população, utilizando conceitos, métodos e técnicas de investigação epidemiológica em saúde e nutrição.
- Identificar, analisar e interpretar os problemas de saúde, alimentação e nutrição na prática profissional.

- Propor e encaminhar soluções a problemas no âmbito nutricional.
- Transmitir, recriar e ter acesso aos conhecimentos atualizados sobre a nutrição e a sociedade moderna.
- Desenvolver capacidades e habilidades de pesquisa e produção do conhecimento, bem como raciocínio investigativo clínico para compreensão dos problemas e tomada de decisões.
- Utilizar e manejar adequadamente as técnicas, os instrumentos, os procedimentos e outros recursos tecnológicos aplicados na prática profissional do nutricionista.
- Desenvolver habilidades para utilizar de forma adequada os meios de comunicação verbal e não verbal nas relações de trabalho e no atendimento ao indivíduo e/ou coletividade.
- Gerenciar, organizar, coordenar, liderar e capacitar equipes de trabalho da sua área de competência.
- Desenvolver visão holística sobre o papel do exercício profissional como instrumento de promoção de transformações sociais, e unidade entre a formação acadêmico-científico-profissional, a ética e a política.
- Formar atitudes de aprendizado contínuo, aprimorando a autonomia intelectual e o exercício da criatividade e da crítica.
- Incentivar o desenvolvimento científico, o conhecimento científico-tecnológico e o rigor científico e intelectual nas ações sociais e profissionais.
- Desenvolver espírito empreendedor.
- Aprimorar valores éticos e humanísticos essenciais para o exercício profissional.
- Garantir atendimento com o mais alto grau possível de qualidade na atenção à saúde prestada ao indivíduo e coletividade, com responsabilidade e compromisso.
- Incentivar a busca de constante aprimoramento e atualização profissional mediante a educação continuada.
- Comprometer-se com a transmissão, recriação e acesso a conhecimentos produzidos, mediante estudos, pesquisas e atividades de extensão.

3 PERFIL DO EGRESSO

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, instituídas pela Resolução CNE/CES N. 5, de 7 de novembro de 2001, em seu artigo 3º, o perfil do profissional deste curso deve ser a de:

I - Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

A formação oferecida pelo Curso de Nutrição da PUC Goiás, de acordo com o artigo 4º da mesma Resolução, tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- a) Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética / bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;
- b) Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;
- c) Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;
- d) Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- e) Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;
- f) Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive,

estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

Ainda de acordo com esta Resolução, em seu artigo 5º, o Curso de Nutrição deve dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidade específicas:

- I – aplicar conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
 - II – contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
 - III – desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
 - IV – atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
 - V – atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
 - VI – atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
 - VII – avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
 - VIII – planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
 - IX – realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
 - X – atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
 - XI – 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;
 - XII – desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
 - XIII – atuar em marketing de alimentação e nutrição;
 - XIV – exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
 - XV – desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
 - XVI – integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
 - XVII – investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.
- Parágrafo Único. A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

A atuação do profissional nutricionista coloca-o como integrante de equipes multiprofissionais e interdisciplinares de saúde, salientando seu papel na saúde coletiva como missão social.

Os programas propostos pelo Ministério da Saúde, mais especificamente o Estratégia Saúde da Família (ESF), e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS), representam possibilidade de ampliação significativa do campo de atuação do nutricionista. Para que o curso de graduação aqui proposto atenda ainda à tendência

premente de prática profissional, que responda à evolução dos serviços de saúde e mudanças sociais, o nutricionista formado pela PUC Goiás deverá, ainda, vivenciar práticas que o tornem capaz de atuar junto às equipes de atenção básica, destacando algumas atribuições que o habilitem a responder a essa nova visão. Desta forma, em nível de ação, pretende-se que o egresso do curso também deva ser capaz de:

- identificar áreas de risco nutricional (bolsões de pobreza) na comunidade;
- diagnosticar/monitorar o estado nutricional da família e da comunidade;
- diagnosticar problemas alimentares/nutricionais como baixo peso, desnutrição, sobrepeso, obesidade, carência de micronutrientes;
- identificar fatores de risco nutricional na comunidade nos âmbitos biológicos, ambientais, demográficos e socioeconômicos;
- identificar grupos biologicamente mais vulneráveis do ponto de vista do estado nutricional tais como gestantes, puérperas, crianças menores de 5 anos e idosos;
- realizar palestras educativas para grupos focais como gestantes no pré-natal, puérperas, crianças, adolescentes, adultos e idosos com baixo peso, desnutrição, sobrepeso, obesidade, carências de micronutrientes e ainda portadores de doenças crônico-degenerativas, como diabetes e hipertensão;
- incentivar e definir estratégias de apoio comunitário à prática do aleitamento materno;
- realizar orientações sobre higiene e conservação de alimentos, orientação dietoterápica, incluindo a domiciliar, quando necessária;
- realizar diagnósticos de consumo e de práticas alimentares locais;
- identificar estratégias de segurança alimentar disponíveis na comunidade e implantar e implementar ações de vigilância alimentar e nutricional.

Nesta perspectiva, pretende-se que o Bacharel em Nutrição, formado pela PUC Goiás, seja portador dessas competências e habilidades, gerais e específicas, e se torne um integrante de equipes multiprofissionais e interdisciplinares de saúde, salientando seu papel na saúde coletiva como missão social.

Este perfil profissional e pessoal proposto só se efetivará com a corresponsabilidade e mediação consciente dos docentes frente aos discentes, num clima de atividade, reflexão, diálogo, que gera autoria e autonomia de pensamento, tornando-os capazes de responder por suas decisões e atos com as competências, habilidades e atitudes requeridas e que lhes permitam estar à altura das exigências de seu campo de atuação e de seu tempo.

4 PROPOSTA CURRICULAR

4.1 ESTRUTURA CURRICULAR

Distribuída em 8 períodos (4 anos), a proposta curricular do Curso de Graduação em Nutrição da PUC Goiás, com carga horária total de 3300 horas, está relacionada com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrada à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição, abrangendo quatro campos do saber: Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, conforme Resolução CNE/CES N. 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

O curso, na modalidade presencial, constitui seu Projeto Pedagógico de Curso (PPC) organizado com vistas a atender a interdisciplinaridade, a construção ativa do conhecimento pelo aluno, preparando-o para a educação permanente, a prática como base da construção do conhecimento e a flexibilização e, assim, contribuir, essencialmente, para a formação generalista, ética, humanística, crítica e reflexiva do estudante mediante a articulação ensino, pesquisa e extensão, e a concepção de aluno como sujeito da aprendizagem e do professor como facilitador e mediador do processo de ensino-aprendizagem.

Os alunos do Curso de Nutrição da PUC Goiás são estimulados a vivenciar experiências que possam enriquecer a vivência de práticas em situações de aprendizagem, por meio da matriz curricular proposta, das Optativas e das horas de Atividades Complementares exigidas, favorecendo a relação teoria/prática, a flexibilização e a interdisciplinaridade.

A proposta curricular do Curso de Graduação em Nutrição da PUC Goiás, conforme descrito anteriormente, abrange quatro campos do saber (Quadro 1): Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, conforme Resolução CNE/CES N. 5, de 7 de novembro de 2001.

QUADRO 1. Distribuição das disciplinas do Curso de Nutrição da PUC Goiás nos Campos do Saber, conforme Resolução CNE/CES N. 5/2001.

Campos do Saber	DISCIPLINAS DO CURSO
Ciências Biológicas e da Saúde	Anatomia Humana
	Biologia Humana
	Bioquímica
	Microbiologia e Parasitologia
	Imunologia
	Fisiologia Humana
	Bioestatística
	Patologia
	Fisiopatologia da Nutrição
	Farmacologia e Interação Droga-Nutriente
	Epidemiologia e Políticas de Saúde Pública
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Ciências Sociais Aplicadas à Saúde
	Educação Nutricional
	Filosofia e Ética Profissional
	Metodologia da Investigação Científica
	Economia Aplicada à Nutrição
	Saneamento Ambiental
	Psicologia Aplicada à Nutrição
	Teologia e Ciências da Vida
Língua Portuguesa I	
Ciências da Alimentação e Nutrição	Introdução à Nutrição
	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I (AUAN I)
	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II (AUAN II)
	Nutrição e Dietética
	Nutrição Clínica I
	Nutrição Clínica II
	Nutrição Materna, da Criança e do Adolescente
	Avaliação Nutricional
	Nutrição Experimental
	Nutrição em Saúde Pública I
	Nutrição em Saúde Pública II
	Higiene e Legislação dos Alimentos
	Estágio de Capacitação Prática Especializada I ¹
	Estágio de Capacitação Prática Especializada II ¹
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I ¹
	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública I ¹
	Estágio Supervisionado em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I ¹
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica II ¹
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública II ¹	
Estágio Supervisionado em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II ¹	
Ciência dos Alimentos	Tecnologia dos Alimentos
	Química
	Bromatologia
	Microbiologia dos Alimentos
	Composição dos Alimentos
	Fundamentos de técnica dietética
	Técnica dietética avançada

¹ Estágios Curriculares Obrigatórios

As 3300 horas totais do Curso de Nutrição estão distribuídas da seguinte forma:

1. Atividades Complementares: 120 horas
2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas
3. Optativas: 120 horas
4. Estágios Curriculares Obrigatórios: 660 horas
5. Demais disciplinas: 2280 horas

Os Estágios Curriculares Obrigatórios e as demais disciplinas estão distribuídos nos quatro campos do saber. Nesse sentido, com a Representação Gráfica do Perfil de Formação (Figura 1), pode-se observar a distribuição da carga horária total do curso, considerando, além dos campos do saber, a contribuição das Atividades Complementares, do Trabalho de Conclusão de Curso e das Optativas para composição da carga horária total.

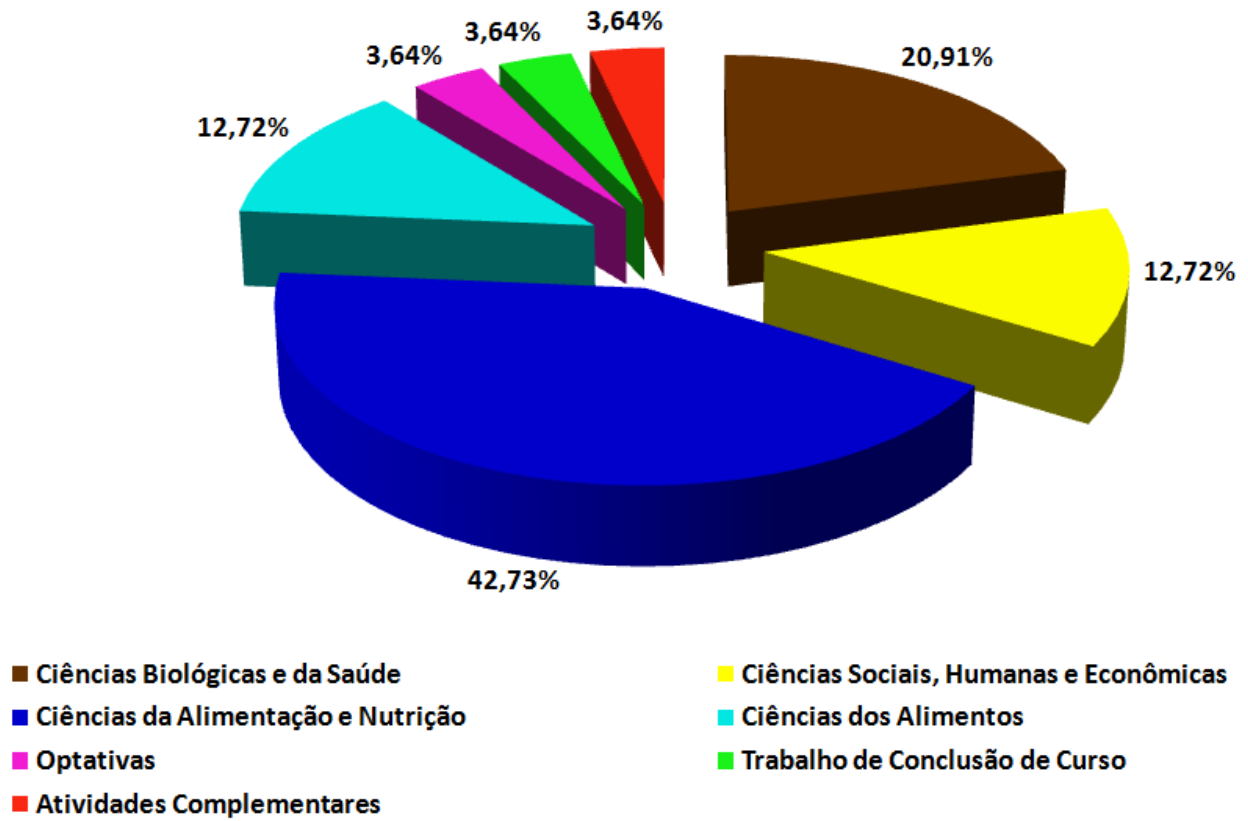
Destaca-se que a carga horária dos Estágios Curriculares Obrigatórios corresponde a 20% da carga horária total do Curso (660 horas), e está distribuída nas três grandes áreas de atuação do Nutricionista: Nutrição Clínica, Nutrição Social e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição.

QUADRO 2. Relação das disciplinas da matriz curricular do Curso de Nutrição da PUC Goiás, por campos do saber e por período.

Campos do Saber Períodos	Ciências Biológicas e da Saúde	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Ciências da Alimentação e Nutrição	Ciências dos Alimentos	Carga Horária Total / Período
1º Período	Anatomia Humana (60h) Biologia Humana (60h)	Metodologia da Investigação Científica (30h) Língua Portuguesa I (60h)	Introdução à Nutrição (30h)	Composição de Alimentos (60h) Química (60h)	360 horas
2º Período	Microbiologia e Parasitologia (60h) Bioquímica (90h) Imunologia (60h)	Saneamento Ambiental (30h)		Fundamentos de Técnica Dietética (60h) Bromatologia (60h);	360 horas
3º Período	Fisiologia Humana (90h)	Teologia e Ciências da Vida (60h) Economia Aplicada à Nutrição(30h) Ciências Sociais Apl. à Saúde (60h)		Tecnologia dos Alim. (60h) Microbiologia dos Alim. (60h) Técnica Diet. Avanç. (60h)	420 horas
4º Período	Patologia (60h) Epidemiologia e Políticas de Saúde Pública (60h) Farmacologia e Interação Drogas-Nutrientes (60h)	Educação Nutricional (30h)	Nutrição e Dietética (90h) Higiene e Legislação de Alimentos (60h)		360 horas
5º Período	Fisiopatologia (60h)		AUAN I (60h) Nutrição Clínica I (NC I) (60h) Avaliação Nutricional (60h) Nutrição em Saúde Pública I (NSP I) (60h) Estágio de Capacitação Prática Especializada I (ECPE I) (60h)		360 horas
6º Período		Psicologia Aplicada à Nutrição (60h)	AUAN II (60h) NC II (60h) NSP II (60h) Nutrição Experimental (60h) ECPE II (120h)		420 horas
7º Período	Bioestatística (30h)		Nutrição Materna da Criança e Adolescente (90h) Estágio Supervisionado (ES) em NC(60h) ES em NSP I (90h) ES em AUAN I (60h)		330 horas
8º Período		Filosofia e Ética Profissional (60h)	ES em NC II (90h) ES em NSP II (120h) ES em AUAN II (60h)		330 horas
Carga Horária Total / Campos do Saber	690 horas (20,91%)	420 horas (12,72%)	1410 horas (42,73%)	420 horas (12,72%)	2940 horas + 120h (Optativas) (3,64%) + 120h (TCC) (3,64%) + 120h (AC) (3,64%) = 3.300 horas (100%)

4.2 REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO

Figura 1. Distribuição da carga horária total do Curso de Nutrição da PUC Goiás.



4.3 MATRIZ CURRICULAR

Matriz curricular do curso de Nutrição da PUC Goiás. Vigência a partir de 2006/2.

Per	Código	Disciplinas	Créditos					Total	Requisitos Pré-req. / Co-req.
			Prel.	Est.	Lab.	Prát.	Or.		
1º	CBB 1160	Anatomia Humana	2	0	2	0	0	4	
	CBB 1210	Biologia Humana	4	0	0	0	0	4	
	ENF 1340	Introdução à Nutrição	2	0	0	0	0	2	
	ENF 1440	Composição dos Alimentos	4	0	0	0	0	4	
	FIT 1280	Metodologia da Investigação Científica	2	0	0	0	0	2	
	LET 4101	Língua Portuguesa I	3	0	0	1	0	4	
	MAF 1980	Química Geral	2	0	2	0	0	4	
Total de créditos no período			19		4	1		24	
2º	CBB 1220	Bioquímica	4	0	2	0	0	6	
	CBB 1230	Microbiologia e Parasitologia	4	0	0	0	0	4	
	CBB 3620	Imunologia	4	0	0	0	0	4	
	ENF 1550	Fundamentos de Técnica Dietética	2	0	2	0	0	4	
	ENF 1560	Saneamento Ambiental	2	0	0	0	0	2	
	MAF 1190	Bromatologia	2	0	2	0	0	4	MAF 1980
	Total de créditos no período			18		6			24
3º	CBB 2061	Fisiologia Humana	4	0	2	0	0	6	CBB 1220
	ECO 1030	Economia Aplicada à Nutrição	2	0	0	0	0	2	
	ENF 1570	Técnica Dietética Avançada	2	0	2	0	0	4	ENF1550
	FIT 1500	Teologia e Ciências da Vida	4	0	0	0	0	4	
	HGS 1431	Ciências Sociais Aplicada à Saúde	4	0	0	0	0	4	
	MAF 1270	Microbiologia de Alimentos	2	0	2	0	0	4	CBB 1230
	MAF 1280	Tecnologia de Alimentos	2	0	2	0	0	4	
Total de créditos no período			20		8			28	
4º	CBB 1240	Farmacologia e Interação Drogas-Nutrientes	4	0	0	0	0	4	CBB 2061
	CBB 5101	Patologia	4	0	0	0	0	4	
	ENF 1060	Epidemiologia e Políticas de Saúde Pública	4	0	0	0	0	4	
	ENF 1070	Higiene e Legislação de Alimentos	4	0	0	0	0	4	MAF 1270
	ENF 1160	Nutrição e Dietética	4	0	2	0	0	6	ENF 1440
	ENF 1170	Educação Nutricional	2	0	0	0	0	2	
	-	Optativa	4	0	0	0	0	4	
Total de créditos no período			26		2			28	
5º	ENF 1121	Adm. em Unidades de Alimentação e Nutrição I	2	0	2	0	0	4	ENF 1570
	ENF 1131	Nutrição Clínica I	4	0	0	0	0	4	ENF 1160
	ENF 1141	Estágio de Capacitação Prática Especializada I	0	4	0	0	0	4	ENF1060/ENF1160
	ENF 1221	Nutrição em Saúde Pública I	4	0	0	0	0	4	ENF 1060
	ENF 1260	Avaliação Nutricional	2	0	2	0	0	4	
	ENF 1270	Fisiopatologia da Nutrição	4	0	0	0	0	4	CBB 5101
	-	Optativa	4	0	0	0	0	4	
Total de créditos no período			20	4	4			28	
6º	ENF 1122	Adm. em Unidades de Alimentação e Nutrição II	2	0	2	0	0	4	ENF 1121
	ENF 1132	Nutrição Clínica II	4	0	0	0	0	4	ENF 1131
	ENF 1142	Estágio de Capacitação Prática Especializada II	0	8	0	0	0	8	ENF1121/1131/1221
	ENF 1222	Nutrição em Saúde Pública II	4	0	0	0	0	4	ENF 1221
	ENF 1360	Nutrição Experimental	2	0	2	0	0	4	ENF 1160
	PSI 1360	Psicologia Aplicada à Nutrição	4	0	0	0	0	4	
Total de créditos no período			16	8	4			28	
7º	ENF 1041	Trabalho de Conclusão de Curso I	0	0	0	0	4	4	FIT 1280
	ENF 1321	Est. Sup. em Nutrição Clínica I	0	4	0	0	0	4	ENF 1132
	ENF 1341	Est. Sup. em Nutrição em Saúde Pública I	0	6	0	0	0	6	ENF 1222
	ENF 1351	Est. Sup. em Adm. de Unid. de Alim. e Nutrição I	0	4	0	0	0	4	ENF 1122
	ENF 1370	Nutrição Materna da Criança e Adolescente	4	0	2	0	0	6	ENF 1160
	ENF 4027	Bioestatística	2	0	0	0	0	2	
Total de créditos no período			6	14	2		4	26	
8º	ENF 1042	Trabalho de Conclusão de Curso II	0	0	0	0	4	4	ENF 1041
	ENF 1322	Est. Sup. em Nutrição Clínica II	0	6	0	0	0	6	ENF 1321
	ENF 1342	Est. Sup. em Nutrição em Saúde Pública II	0	8	0	0	0	8	ENF 1341
	ENF 1352	Est. Sup. em Adm. de Unid. de Alim. e Nutrição II	0	4	0	0	0	4	ENF 1351
	FIT 1180	Filosofia e Ética Profissional	4	0	0	0	0	4	
Total de créditos no período			4	18			4	26	

Legenda: Prel. – Preleção; Est. – Estágio; Lab. – Laboratório; Prát. – Prática; Or. – Orientação

Itens	Créditos	Horas
Disciplinas Obrigatórias:	204	3060
• Estágios Curriculares Obrigatórios	• 44	• 660
• Trabalhos de Conclusão de Curso	• 8	• 120
• Demais disciplinas	• 152	• 2280
Disciplinas Optativas	8	120
Atividades Complementares	-	120
Carga horária total	212	3300

- Disciplinas Optativas

Código	Disciplinas	Créditos				Carga Horária
		Prel.	Lab.	Est.	Total	
ENF1180	Marketing Aplicado à Nutrição	4			4	60
ENF1600	Nutrição Esportiva	4			4	60
ENF1250	Semiologia da Nutrição	4			4	60
ENF1280	Nutrição Funcional	4			4	60
ENF1080	Nutrição e Longevidade	4			4	60
ENF1240	Nutrição Domiciliar	4			4	60
LET1003	Libras	4			4	60

- Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE)

Conforme disposição do art. 5º, da Lei N. 10.861/2004, o ENADE constitui-se componente curricular obrigatório, sendo inscrita no histórico escolar do estudante somente a situação regular com relação a essa obrigação.

4.4 EMENTÁRIO

Primeiro Período

Disciplina: Anatomia Humana			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
CBB 1160	4	60	-
EMENTA			
Anatomia humana: componentes anatômicos e estruturais. Sistemas que compõem o corpo humano: esquelético, muscular, nervoso (central e periférico), circulatório, respiratório, digestório, urinário, reprodutor e endócrino.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. COSENZA, R. M. Fundamentos de neuroanatomia. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 147p. 2. ROHEN, J. W.; YOKOCHI, C.; LÜTJEN-DRECOLL, E. Anatomia humana: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2007. 532p. 3. VAN DE GRAAFF, K. M. Anatomia humana. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2003. 840p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 757p. 2. DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760p. 3. MACHADO, A. B. M. Neuroanatomia funcional. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 363p. 4. SOBOTTA, J. Sobotta atlas de anatomia humana. 22. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1070p. 5. SPENCE, A. P. Anatomia humana básica. 2. ed. São Paulo: Manole, 1991. 713p. 			

Primeiro Período

Disciplina: Biologia Humana			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
CBB 1210	4	60	-
EMENTA			
<p>Conhecimento básico da citologia. A morfologia e as funções das organelas celulares membranosas e não membranosas, seus produtos e inter-relações. Noções de genética humana, embriologia e subsídios básicos para reconhecimento das 4 (quatro) principais variedades de tecidos que compõem todo o corpo humano.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. P. Q. Biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 332p. 2. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 524p. 3. MOORE, K. L; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 365p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CATALA, M. Embriologia: desenvolvimento humano inicial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 187p. 2. CORMACK, D. H. Fundamentos de histologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 371p. 3. GARTNER, L.P.; HIATT, J. L. Tratado de histologia em cores. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 576p. 4. JUNQUEIRA, L. C. U. Biologia estrutural dos tecidos: histologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 225p. 5. SADLER, T. W. Langman: embriologia médica. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 347p. 			

Primeiro Período

Disciplina: Introdução à Nutrição			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1340	2	30	-
EMENTA			
<p>Conhecimentos básicos da ciência da nutrição. História da nutrição. História da alimentação no Brasil: as diferentes culturas que contribuíram para a formação dos hábitos e comportamentos alimentares do brasileiro, a cultura afro-brasileira, a indígena e a europeia. Evolução do curso de Nutrição. Regulamento das normas de atribuições do nutricionista nas áreas de atuação. Integração do aluno à matriz curricular do curso, em relação às áreas de atuação e ao perfil epidemiológico e nutricional no País.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760p. 2. GIBNEY, M. J.; VORSTER, H. H.; KOK, F. J. Introdução à nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 317p. 3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010. 1351p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BOSI, M. L. M. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996. 205p. 2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Define as atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação. Resolução CFN nº 380, de 9 de dezembro de 2005. Brasília, DF: CFN, 2005. Disponível em: http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf. 3. COSTA, N. S. C. A formação do nutricionista: educação e contradição. Goiânia: Editora da UFG, 2000. 151p. 4. PHILIPPI, S. T. Pirâmide de alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2008. 387p. 5. TIRAPÉGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006. 342p. 			

Primeiro Período

Disciplina: Língua Portuguesa I			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
LET 4101	4	60	-
EMENTA			
O texto em suas dimensões de coerência, coesão e correção nas diversas modalidades. Textos científicos: tipos e características.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. MARTINS, M. H. O que é leitura. São Paulo: Brasiliense, 2007. 93p. 2. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304p. 3. VAL, M. G. C. Redação e textualidade. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999. 133p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ABREU, A. S. Curso de redação. 12. ed. São Paulo: Ática, 2003. 168p. 2. FÁVERO, L. L. Coesão e coerência textuais. 9. ed. São Paulo: Ática, 2002. 104p. 3. FREIRE, P. A importância do ato de ler: em três artigos que se completam. 47. ed. São Paulo: Cortez, 2006. 87p. 4. KOCH, I. G. V.; TRAVAGLIA, L. C. A coerência textual. 18. ed. São Paulo: Contexto, 2011. 118p. 5. MARCUSCHI, L. A. Produção textual, análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola, 2008. 295p. 			

Primeiro Período

Disciplina: Química Geral			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
MAF 1980	4	60	-
EMENTA			
Átomos e moléculas. Ligações químicas. Ácidos e bases, pH e sistema tampão. Reação em solução aquosa. Soluções. Compostos orgânicos e bioquímicos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> BRADY, J. E.; RUSSEL, J. W.; HOLUM, J. R. Química: a matéria e suas transformações. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. 569p. KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. J. Química e reações químicas. 6. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2009. 1018p. UCKO, D. A. Química para as ciências da saúde: uma introdução à química geral, orgânica e biológica. São Paulo: Manole, 1992. 646p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> ATKINS, P. Físico-química. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2003. 356p. BAIRD, C. Química ambiental. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011. 622 p. COENDERS, A. Química culinaria: estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Zaragoza: Acribia, 1996. 290p. MORRISON, R. T.; BOYDE, R. N. Química orgânica. 13. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1996. 1510p. SOLOMONS, T. W. G. Química orgânica. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2006. 542p. 			

Primeiro Período

Disciplina: Composição dos Alimentos			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1440	4	60	-
EMENTA			
Composição dos alimentos: cereais, leguminosas, hortaliças, frutas, leite e derivados, ovos, carnes, aves, pescados e bebidas. Os nutrientes, suas fontes e funções (água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, minerais, fibras, fatores antinutricionais). Noções de biodisponibilidade de nutrientes. Alimentos orgânicos, alimentos funcionais, alimentos transgênicos e alimentos regionais. Inter-relação dos nutrientes e suas fontes alimentares.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010. 1351p. 2. PHILLIPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2. ed. Brasília, DF: Coronário, 2002. 107p. 3. PHILIPPI, S. T. Pirâmide de alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri, SP: Manole, 2008. 387p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307p. 2. LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1273p. 3. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Políticas de Saúde, Coordenação-geral da Política de Alimentação e Nutrição. Alimentos regionais brasileiros. Brasília, DF, 2002. Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/alimentos_regionais_brasileiros.pdf. 4. MURA, J. D. P.; SILVA, S. M. C. S. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256p. 5. TIRAPEGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 342p. 			

Primeiro Período

Disciplina: Metodologia da Investigação Científica			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
FIT 1280	2	30	-
EMENTA			
A produção de trabalhos acadêmicos e científicos e a investigação da realidade de acordo com as exigências da ciência.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 162p. 2. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184p. 3. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR-6022; NBR-6023; NBR-6024; NBR-6027; NBR-6028; NBR-10520; NBR-10719; NBR-14724. 2. MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2004. 321p. 3. RUIZ, J. A. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 180p. 4. SALOMON, D. V.; MORISAWA, M. Como fazer uma monografia. 12. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010. 425p. 5. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007. 304p. 			

Segundo Período

Disciplina: Microbiologia e Parasitologia			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
CBB 1230	4	60	-
EMENTA			
Fundamentos da microbiologia e parasitologia, com ênfase na morfologia, fisiologia e genética de vírus, bactérias, fungos, protozoários e helmintos que são transmitidos pelos alimentos e interferem no estado de saúde do homem. Aspectos médicos e sanitários das doenças veiculadas por alimentos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2009. 450p. 2. MURRAY, P. R. Microbiologia médica. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 979p. 3. NEVES, D. P. Parasitologia humana. 10. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. 428p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BLACK, J. Microbiologia: fundamentos e perspectivas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 829p. 2. MURRAY, P. R. Microbiologia clínica. 2. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2002. 392p. 3. REY, L. Bases da parasitologia médica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 379p. 4. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 894p. 5. TRABULSI, L. R. Microbiologia. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 760p. 			

Segundo Período

Disciplina: Bioquímica			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
CBB 1220	6	90	-
EMENTA			
Biomoléculas, suas estruturas e importância para o organismo vivo. As vias metabólicas normal e alternativas, envolvendo as biomoléculas de forma integrada. O processo regulador, suas correlações e importância em situações orgânicas normais.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. Bioquímica. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 1059p. 2. CAMPBELL, M. K. Bioquímica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003. 752p. 3. CHAMPE, P.C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica ilustrada. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 533p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DEVLIN, T. M. Manual de bioquímica com correlações clínicas. 5. ed. São Paulo: Blücher, 2003. 1084p. 2. LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica. 5. ed. São Paulo: Artmed, 2011. 1273p. 3. MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica básica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 360p. 4. MOTTA, V. T. Bioquímica clínica para o laboratório: princípios e interpretações. 4. ed. Caxias do Sul, RS: Educs, Robe, Médica Missau, 2003. 419p. 5. SILVA, D. J; QUEIROZ, A. C. de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2002. 235p. 			

Segundo Período

Disciplina: Fundamentos de Técnica Dietética (FTD)			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1550	4	60	-
EMENTA			
Estudo experimental de alimentos, técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e armazenamento de formulações dietéticas e culinárias. O valor nutritivo dos alimentos, fator de correção, índice de conversão, índice de reidratação. Custos. Elaboração de Fichas Técnicas. Conversão de pesos e medidas.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 167p. 2. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos. 8. ed. rev. atual. São Paulo: Atheneu, 2007. 276p. 3. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 2. ed. rev. atual. Barueri, SP: Manole, 2006. 402p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BARRETO, R. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 5. ed. São Paulo: Senac, 1999. 306p. 2. FRANCO, G. Tabela de composição de alimentos. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006. 307p. 3. PHILIPPI, S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002. 107p. 4. PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis, S.C.: Editora da UFSC, 2005. 221p. 5. TEICHMANN T, M. Cardápios: técnicas e criatividade. 4. ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 1995. 229p. 			

Segundo Período

Disciplina: Imunologia			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
CBB 3620	4	60	-
EMENTA			
O sistema imune: gênese, anatomia e mecanismos. As células e sua ontogenia. Os processos necessários para o funcionamento do sistema imune. As reações de hipersensibilidade, de imunidade a vírus, bactérias, fungos e parasitas. Aplicação de soros e vacinas. Alergias alimentares.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; POBER, J. S. Imunologia celular e molecular. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 564p. 2. CHAPEL, H. Imunologia para o clínico. 4. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2003. 349p. 3. STITES, D. P.; TERR, A. I.; PARSLow, T. G. Imunologia médica. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 684p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. FERREIRA, A. W.; ÁVILA, S. L. M. Diagnóstico laboratorial, avaliação de métodos de diagnóstico das principais doenças infecciosas e parasitárias e auto-imunes: correlação clínico-laboratorial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 443p. 2. JANEWAY JR, C. A. Imunologia: o sistema imunológico na saúde e na doença. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 824p. 3. ROITT, I. M.; BROSTOFF, J.; MALE, D. Imunologia. 6. ed. São Paulo: Manole, 2003. 481p. 4. WEIR, D. Imunologia: básica aplicada. 8. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2002. 356 p. 5. SHARON, J. Imunologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 267 p. 			

Segundo Período

Disciplina: Saneamento Ambiental			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1560	2	30	-
EMENTA			
<p>A poluição ambiental: suas consequências e a influência dos agrotóxicos. Toxicidade: conceitos básicos, modo de ação, metabolismo e dissipação dos agrotóxicos. Alimentos orgânicos: conceito e benefícios. Segurança individual e coletiva mediante o controle da água, lixos, processos de reciclagem, educação ambiental, camada de ozônio, entre outros processos de impacto no meio ambiente, principalmente aqueles que interferem na segurança alimentar e nutricional.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DALLARI, S. G. A saúde do brasileiro. 12. ed. São Paulo: Moderna, 2002. 88p. 2. PHILIPPI JR, A. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. Barueri, SP: Manole, 2005. 842p. 3. SILVA JR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008. 625p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ALVES, J. D. Luxo da casa do lixo: moradia e sustentabilidade. Goiânia: Editora da PUC Goiás, 2010. 154p. 2. BIDONE, F. R. A. Metodologias e técnicas de minimização, reciclagem e reutilização de resíduos sólidos urbanos. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Engenharia Sanitária e Ambiental, 1999. 65p. 3. CAMPOS, J. Q. Cidade saudável e meio ambiente. São Paulo: Jotacê, 2002. 160p. 4. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p. 5. JORDÃO, E. P.; PESSÔA, C. A. Tratamento de esgotos domésticos. 3. ed. Rio de Janeiro: ABES, 2011. 968p. 			

Segundo Período

Disciplina: Bromatologia			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
MAF 1190	4	60	MAF 1980
EMENTA			
Análises de alimentos: métodos clássicos e modernos. Determinação da composição centesimal de um alimento de origem animal e vegetal: unidade, proteína, extrato etéreo, fibra alimentar, resíduo mineral fixo e carboidrato, cálculo do valor calórico. Tratamento estatístico de dados analíticos. Padrões de identidade e qualidade previstos na legislação vigente. Noções de controle de qualidade da água, bebidas alcoólicas e refrigerantes.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011. 601p. 2. CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 2000. 404p. 3. PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2012. 161 p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 1989. 223 p. 2. DE ANGELIS, R. C. A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde: fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 317 p. 3. LEHNINGER, A. L. Princípios de bioquímica. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 1273p. 4. NEPA-UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 5. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARTE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006. 312p. 			

Terceiro Período

Disciplina: Teologia e Ciências da Vida			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
FIT 1500	4	60	-
EMENTA			
Fé cristã e suas complexas relações com as diferentes expressões religiosas, particularmente as afrodescendentes e indígenas; o sagrado e o profano; conceitos e estruturas que articulam o fenômeno religioso; análise crítica da relação entre a teologia e as ciências da vida; valores teológicos e o meio ambiente.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BOFF, L. Saber cuidar: ética do humano, compaixão pela terra. 14. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 199 p. 2. LAGO, L.; REIMER, H.; SILVA, V. O sagrado e as construções de mundo: roteiro para as aulas de introdução à teologia na universidade. Goiânia: Ed. da UCG, 2007. 286p. 3. TERRIN, A. N. Introdução ao estudo comparado das religiões. São Paulo: Paulinas, 2003. 423 p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. GOMES, U.J. África, afrodescendência e educação. Goiânia: Ed. da UCG, 2006. 142p. 2. GRÜN, M. Ética e educação ambiental: a conexão necessária. 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 2000. 120p. 3. HELMAN, C. G. Cultura, saúde e doença. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 408p. 4. REIMER, H. Toda a criação: bíblia e ecologia. São Leopoldo, RS: Oikos, 2006. 145p. 5. WEINGARTNER NETO, J. Liberdade religiosa na constituição: fundamentalismo, pluralismo, crenças e cultos. Porto Alegre: Livraria do Advogado, 2007. 339p. 			

Terceiro Período

Disciplina: Ciências Sociais Aplicadas à Saúde			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
HGS 1431	4	60	-
EMENTA			
<p>Conceitos básicos das Ciências Sociais aplicáveis à área da saúde. Ciências Sociais e a saúde no Brasil. Dimensão social da fome, da desnutrição e dos distúrbios alimentares. A influência europeia, africana e indígena na alimentação e nutrição dos brasileiros. Desenvolvimento sustentável, alimentos orgânicos e transgênicos.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ADAM, P. Sociologia da doença e da medicina. São Paulo: Edusc, 2001. 144p. 2. CANESQUI, A. M. Ciências sociais e saúde no Brasil. São Paulo: Aderaldo & Rothschild, 2007. 122p. 3. COSTA, M. C. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. 3. ed. São Paulo: Ed. Moderna, 2010. 416p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. LE BRETON, D. Sociologia do corpo. 4.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010. 102p. 2. FERREIRA, D. Manual de sociologia: dos clássicos à sociedade da informação. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 247p. 3. DAVID, C. F.; CANESQUI, A. M. Ciências sociais e saúde. São Paulo: Hucitec, 1997. 287p. 4. ORTIZ, R. Ciências sociais e trabalho intelectual. São Paulo: Olho d'Água, 2002. 207p. 5. RODRIGUES, J. C. Tabu do Corpo. 7. ed. Rio de Janeiro: Achiamé, 2006. 154p. 			

Terceiro Período

Disciplina: Tecnologia de Alimentos			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
MAF 1280	4	60	-
EMENTA			
Matérias-primas de origem vegetal e animal. Princípios tecnológicos de transformação de matérias-primas de origem vegetal e animal. Métodos de conservação e processamento dos alimentos. Uso de aditivos. Alimentos para fins especiais: <i>diet, light</i> , enriquecidos. Análise sensorial: noções básicas.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DUCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 3. ed. Curitiba: Editora Champagnat, 2011. 426p. 2. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 652 p. 3. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005. 450 p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CALIL, R. M.; AGUIAR, J. A. Aditivos nos alimentos. São Paulo: Ed. do Autor, 1999. 139p. 2. DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul, RS: Edusc, 1999. 238p. 3. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARTE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 312p. 4. RANKEN, M. D. Manual de indústrias de los alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acríbia, 1993. 672p. 5. VICENTE, A. M.; C. I.; VICENTE, J. M. Manual de indústrias dos alimentos. São Paulo: Varela, 1996. 598p. 			

Terceiro Período

Disciplina: Fisiologia Humana			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
CBB 2061	6	90	CBB 1220
EMENTA			
Regulação e funcionamento de estruturas moleculares, celulares, de órgãos e dos sistemas: digestório, endócrino, cardiovascular, circulatório, respiratório, nervoso e renal.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BERNE, R. M.; LEW, M. N. Fisiologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1082p. 2. ONSTANZO, L. S. Fisiologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 321p. 3. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 1114p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. AIRES, M. M. Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 934 p. 2. DAVIES, A. Fisiologia humana. Porto Alegre: Artmed, 2002. 980p. 3. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Fisiologia humana e mecanismos das doenças. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 639p. 4. SILBERNAGL, S.; GAY, R.; ROTHENBURGER, A. Fisiopatologia: texto e atlas. Porto Alegre: Artmed, 2006. 406p. 5. SILVERTHORN, D. U. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 2. ed. São Paulo: Manole, 2003. 816p. 			

Terceiro Período

Disciplina: Microbiologia de Alimentos			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
MAF 1270	4	60	CBB 1230
EMENTA			
<p>Microrganismos de interesse em alimentos, com ênfase nos causadores de toxinfecções alimentares, deteriorantes e indicadores: fontes de contaminação, análises e os fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o seu crescimento. Critérios microbiológicos para fornecer subsídios de aplicações de ferramentas de qualidade (APPCC e BPF).</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. HAZELWOOD, D. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1994. 140p. 2. HOBBS, R. G.; ROBERTS, D. Higiene y toxicologia de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997. 321p. 3. TORTORA et al. Microbiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 894p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BOARD, R. G. Introducción a la microbiologia moderna de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1988. 271p. 2. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre, RS: Artmed, 2002. 424p. 3. ICMF. Ecologia microbiana de los alimentos 1 e 2. Fatores que afetam a la supervivência de los microorganismos en los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1985. 656p. 4. LIMA, C. R. Manual práctico de controle de qualidade em supermercados. 1. ed. São Paulo: Varela, 2001. 117p. 5. SILVA, N. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624p. 			

Terceiro Período

Disciplina: Técnica Dietética Avançada (TDA)			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1570	4	60	ENF 1550
EMENTA			
Técnicas de manipulação de alimentos. Propriedades físicas, químicas, sensoriais e estruturais nos processos de pré-preparo, cocção e conservação de alimentos. Conservação e preparo de dietas enterais. Elaboração de cardápios.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 167p. 2. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos. 8. ed. rev. ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. 276p. 3. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 2. ed. rev. atual. São Paulo: Manole, 2006. 402 p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos alimentos. Brasília, DF: Senac, 2009. 557p. 2. BARRETO, R. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 5. ed. São Paulo: Senac, 1999. 306p. 3. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 1995. 223p. 4. FRANCO, G. Tabela de composição de alimentos. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002. 370p. 5. PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. São Paulo: Coronário, 2002. 107p. 			

Terceiro Período

Disciplina: Economia Aplicada à Nutrição			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ECO1030	2	30	-
EMENTA			
Sistema econômico: constituição e funcionamento. Lei da oferta e da procura. Custos de produção. Noções de contabilidade. Preços mínimos. Fatores de crescimento da produção de alimentos. Problema alimentar no Brasil e seus impactos econômicos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. GUIMARÃES, B; GONÇALVES, C. E. Introdução à economia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 269p. 2. ROSSETTI, J. P. Introdução à economia. 18. ed. São Paulo: Atlas, 2000. 922p. 3. VASCONCELOS, M. A. S. Economia: micro e macro. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 425p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DUARTE, E. C. Epidemiologia das desigualdades em saúde no Brasil: um estudo exploratório. Brasília, DF: Organização Pan-Americana da Saúde, 2002. 132p. 2. DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008. 760p. 3. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro : IBGE, 2011. 150 p. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009. 4. PINHO, D. B.; VASCONCELLOS, M. A. S. Manual de economia. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2004. 606p. 5. SOUZA, N.J. Introdução à economia. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1997. 505p. 			

Quarto Período

Disciplina: Patologia			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
CBB 5101	4	60	-
EMENTA			
Principais processos patológicos presentes nos diferentes tipos de doença: conceitos básicos, evolução, etiopatogenia e morfologia macro e microscópica. Aspectos patogênicos e evolutivos das doenças associadas aos processos inflamatórios, aos distúrbios metabólicos, às infecções e neoplasias, às deficiências nutricionais e às patogenias que envolvem o alimento como fator causal.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> BRASILEIRO-FILHO, G. Bogliolo Patologia geral. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 364p. KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N. R. Patologia: bases patológicas das doenças. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1458p. ROBBINS et al. Robbins: Patologia estrutural e funcional. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 1251p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> BOGLIOLO et al. Bogliolo Patologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1472p. FARIA, J. L. Patologia geral: fundamentos das doenças, com aplicações clínicas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2003. 298p. FRANCO et al. Patologia: processos gerais. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. 331p. RUBIN, E. Patologia: bases clinicopatológicas da medicina. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1564p. STEVENS, A. Patologia. 2. ed. São Paulo: Manole, 2002. 655p. 			

Quarto Período

Disciplina: Epidemiologia e Políticas de Saúde Pública			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1060	4	60	-
EMENTA			
Método epidemiológico em Nutrição: conhecimento e aplicação. Processo saúde-doença e sua prevalência na população, com ênfase na transição epidemiológica e nutricional. Causalidade dos agravos à saúde. Promoção, recuperação e reabilitação nos diferentes níveis de atenção primária. Análise histórica das políticas norteadoras do sistema de saúde. Particularidades epidemiológicas dos povos afrodescendentes e indígenas.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. JEKEL, J. F.; KATZ, L. D.; ELMORE, G. J. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432p. 2. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (ORG.). Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007. 579p. 3. MEDRONHO, R. A. Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DUARTE, E. C. Epidemiologia das desigualdades em saúde no Brasil: um estudo exploratório. Brasília, DF: Organização Pan-Americana da Saúde, 2002. 132p. 2. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro : IBGE, 2011. 150 p. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009. 3. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia de vigilância epidemiológica. 6. ed. Brasília, DF: Fundação Nacional de Saúde. Centro Nacional de Epidemiologia, 2006. 815p. 4. PEREIRA, M. G. Epidemiologia teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 596p. 5. ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia e saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003. 708p. 			

Quarto Período

Disciplina: Farmacologia e Interação Drogas-Nutrientes			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
CBB 1240	4	60	CBB 2061
EMENTA			
Farmacocinética e farmacodinâmica: princípios gerais, interação entre drogas, drogas-nutrientes e efeitos adversos do uso de medicamentos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CRAIG, C. R.; STITZEL, R. E. Farmacologia moderna com aplicações clínicas. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 815p. 2. GOODMAN, L. S. Goodman & Gilman: as bases farmacológicas da terapêutica. 11. ed. Rio de Janeiro: Mc Graw Hill, 2006. 1821p. 3. SILVA, P. Farmacologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1369p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L.; FERREIRA, M. B. C. Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1024p. 2. KATZUNG, BERTRAN G. Farmacologia básica e clínica. 10. ed. Porto Alegre: AMAG, 2010. 1046p. 3. KOROLKOVAS, A. Dicionário terapêutico Guanabara 2008/2009. 15. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogna, 2008. 680p. 4. PAGE et al. Farmacologia integrada. 2. ed. São Paulo: Manole, 2004. 671p. 5. RANG et al. Farmacologia. 6 ed. São Paulo: Elsevier, 2008. 829p. 			

Quarto Período

Disciplina: Higiene e Legislação de Alimentos			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1070	4	60	MAF 1270
EMENTA			
<p>A importância do controle higiênico-sanitário na produção de alimentos e refeições: segurança alimentar, doenças transmitidas por alimentos e ferramentas de controle. Elaboração do manual de boas práticas (MBP) e dos procedimentos operacionais padronizados (POP). Sistema de controle de qualidade higiênico-sanitário: sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Auditoria e consultoria em unidades de alimentação e nutrição. Legislação sobre alimentos: boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores; alimentos para fins especiais e rotulagem de alimentos.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009. 221 p. 2. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1994. 140 p. 3. SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008. 625p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009. 342p. 2. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p. 3. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo: Varela, 2001. 629 p. 4. KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999. 703p. 5. TEIXEIRA et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219p. 			

Quarto Período

Disciplina: Nutrição e Dietética			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1160	6	90	ENF 1440
EMENTA			
<p>Grupos de alimentos; pirâmide de alimentos; leis da alimentação; hábitos e comportamentos alimentares; características e recomendações dietéticas, e energéticas para os ciclos da vida; métodos de determinação do peso teórico e formulação de cardápios balanceados para indivíduos saudáveis. Padrões alimentares alternativos e regionais. Rotulagem de alimentos.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010. 1351p. 2. PHILLIPI, S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2. ed. Brasília, DF: Coronário, 2002. 107p. 3. PHILLIPI, S.T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri, SP: Manole, 2008. 387p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 1172p. 2. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474p. 3. FISBERG et al. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri, SP: Manole, 2005. 334p. 4. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628p. 5. PINHEIRO et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 131p. 			

Quarto Período

Disciplina: Educação Nutricional			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1170	2	30	-
EMENTA			
Educação em saúde: conceitos, comunicação e transmissão de informações com foco na promoção de saúde individual e coletiva. Estratégias de educação alimentar e nutricional. Análise das influências da mídia no comportamento e hábitos alimentares da população. Planejamento e desenvolvimento de ações em educação alimentar e nutricional.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. LINDEN, S. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. São Paulo: Varela, 2011. 156p. 2. MAHAN. L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1351p. 3. PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri, SP: Manole, 2008. 387p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BORDENAVE, J. D. PEREIRA, A N. Estratégias de ensino-aprendizagem. 26. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005. 312p. 2. BRANDÃO, C. R. O que é educação? 23. ed. São Paulo: Brasiliense, 1981. 117p. 3. MARTINS, C.; SAEKI, S. L. Guias alimentares e a pirâmide: livro-aula. Curitiba: Nutroclínica, 2005. 272p. 4. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política nacional de promoção da saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006. 58p. 5. WERNECK, H. Ensinamos demais, aprendemos de menos. 21. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 109p. 			

Quinto Período

Disciplina: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I (AUAN I)			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1121	4	60	ENF 1570
EMENTA			
Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): características, administração, estrutura organizacional, planejamento físico-funcional e gestão de pessoas. Planejamento e controle da produção de refeições. Sustentabilidade, educação e gestão ambiental.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009. 342p. 2. SILVA; S. M. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279p. 3. TEIXEIRA et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009. 221 p. 2. CHIAVENATO, I. Administração de recursos humanos: fundamentos básicos. 7 ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 308p. 3. KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999. 703p. 4. PROENÇA et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008. 221p. 5. SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008. 625p. 			

Quinto Período

Disciplina: Nutrição Clínica I			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1131	4	60	ENF 1160
EMENTA			
Prevenção e terapia das doenças por meio de dietas (prescrição e análise). Diagnóstico nutricional e conduta dietoterápica oral, enteral e parenteral nas enfermidades. Diagnóstico nutricional e conduta dietoterápica, com ênfase no cuidado nutricional dos distúrbios nutricionais: desnutrição, obesidade e transtornos do comportamento alimentar. Terapia nutricional nas doenças do aparelho digestório e glândulas anexas, e no sistema endócrino.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. SHILS et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 2. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. (Org). Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256p. 3. WAITZBERG, D. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2488p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CARUSO, L., SIMONY, R. F., SILVA, A. L. N. D. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2005. 148p. 2. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474p. 3. MAHAN. L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1351p. 4. NUNES, M. A. Transtornos alimentares e obesidade. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 416p. 5. VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. Nutrição Clínica: nutrição e metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 445p. 			

Quinto Período

Disciplina: Avaliação Nutricional			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1260	4	60	-
EMENTA			
Principais métodos para avaliar o estado nutricional do indivíduo sadio ou enfermo, de grupos ou populações. Métodos diretos e indiretos de avaliação nutricional: avaliação clínica, antropométrica, dietética e bioquímica.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607p. 2. MARTINS, C. Avaliação do estado nutricional e diagnóstico. Curitiba: Nutroclínica, 2008. 485p. 3. SHILS et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. FISBERG, R. M. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri, SP: Manole, 2005. 334p. 2. GUEDES, D.; GUEDES, J.E.R.P. Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição. 2. ed. Rio de Janeiro: Shape, 1998. 327p. 3. 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. 304p. 4. MOLINARI, B. Avaliação médica e física para atletas e praticantes de atividades físicas. São Paulo: Roca, 2000. 282p. 5. ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009. 432p. 			

Quinto Período

Disciplina: Fisiopatologia da Nutrição			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1270	4	60	CBB 5101
EMENTA			
<p>Conceituação de Fisiopatologia; repercussão dos estados patológicos no estado nutricional. Fisiopatologia dos distúrbios nutricionais: obesidade, desnutrição e transtornos alimentares. Fisiopatologia do sistema digestório e endócrino (hipo e hipertireoidismo, diabetes melito e hipoglicemias); cardiovascular; circulatório; respiratório e urinário. Fisiopatologia do paciente crítico, com câncer e AIDS.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N. Robbins e Cotran - Patologia: bases patológicas das doenças. 8.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1592p. 2. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. (Org). Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256p. 3. SILBERNAGL, S.; LANG, F. Fisiopatologia: texto e atlas. Porto Alegre: Artmed, 2006. 406p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo: patologia geral. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 364p. 2. GOLDMAN, L.; AUSIELLO, D. Cecil: tratado de medicina interna. 22. ed. São Paulo: Elsevier, 2005. 3000p. 3. PORTO, C. C. Semiologia médica. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 1308p. 4. SHILS et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 5. WAITZBERG, D. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2488p. 			

Quinto Período

Disciplina: Nutrição em Saúde Pública I			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1221	4	60	ENF 1060
EMENTA			
Problemas coletivos de desnutrição, anemias, hipovitaminoses, bócio endêmico, obesidade, de ordem regional e mundial. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Estratégias alternativas de intervenção para o controle de distúrbios nutricionais.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. GIOVANELLA, L. Políticas e sistemas de saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 1112p. 2. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (Org.) Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007. 579p. 3. TADDEI, J. A. et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CASTRO, I. R. R. Vigilância alimentar e nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1995. 108p. 2. GOUVEIA, E. L. C. Nutrição, saúde e comunidade. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 247p. 3. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012. 84p. (Série B. Textos básicos de saúde). Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf. 4. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Política nacional de atenção básica. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006. 60p. (Série A. Normas e manuais técnicos). Disponível em http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes. 5. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Política nacional de promoção da saúde. 3. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2010. 60p. (Série B. Textos básicos de saúde). Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude_3ed.pdf. 			

Quinto Período

Disciplina: Estágio de Capacitação Prática Especializada I			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1141	4	60	ENF 1060 ENF 1160
EMENTA			
Observação e estudo da organização e da gestão da instituição campo de estágio na área de Nutrição Social, de forma interativa, observadora e prática, com reflexão coletiva sobre a realidade nela encontrada e diagnóstico para possíveis intervenções, tendo como base metodológica a educação problematizadora e transdisciplinar.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607p. 2. SHILS et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. vol. 1 e 2. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 3. VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação à adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2003. 322p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/ Atheneu, 2007. 579p. 2. FRANCO, G. Tabela de composição de alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307p. 3. NEPA-UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. Versão 2. 2. ed. Campinas, SP: Fórmula Editora, 2006. Acesso em: www.unicamp.br/nepa/taco. 4. PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos, fundamentos básicos da nutrição. Barueri, SP: Manole, 2008. 387p. 5. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 2. ed. rev. atual. Barueri, SP: Manole, 2006. 402 p. 			

Sexto Período

Disciplina: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II (AUAN II)			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1122	4	60	ENF 1121
EMENTA			
Gestão de UAN: materiais, custos e, segurança e saúde do trabalhador. Unidades de alimentação e nutrição especiais: banco de leite, lactário e Unidade de Dietas Especiais (UDE). Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009. 342p. 2. JÚNIOR, A. M. S. Manual de segurança, higiene e medicina do trabalho. 4. ed. São Paulo: Rideel, 2012. 1096p. 3. MEZOMO, I. F. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5 ed. Barueri, SP: Manole, 2002. 413p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307p. 2. KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95p. 3. TEIXEIRA et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219p. 4. VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. 2. ed. Brasília, DF: Metha, 2003. 206p. 5. SILVA; S. M. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279p. 			

Sexto Período

Disciplina: Nutrição Clínica II			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1132	4	60	ENF 1131
EMENTA			
Diagnóstico nutricional e conduta dietoterápica individualizado, oral e enteral, para o tratamento nutricional de patologias dos sistemas cardiovascular, respiratório, renal e nervoso. Síndrome metabólica, doenças neoplásicas, síndrome da imunodeficiência adquirida, estresse metabólico e disfagia.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474p. 2. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. (Org). Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256p. 3. WAITZBERG, D. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2488p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607p. 2. 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. 304p. 3. MAHAN. L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010. 1351p. 4. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Instituto Nacional de Câncer. Consenso nacional de nutrição oncológica. Rio de Janeiro: INCA, 2011. 100p. 5. SHILS et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 			

Sexto Período

Disciplina: Nutrição em Saúde Pública II			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1222	4	60	ENF 1221
EMENTA			
Estruturas organizacional e funcional de sistemas governamentais ligados à saúde: Sistema Único de Saúde (SUS); Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN); Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); Segurança Alimentar e Nutricional (SAN); Programa Fome Zero, entre outros.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CAMPOS et al. Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2006. 872 p. 2. GIOVANELLA, L. Políticas e sistemas de saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 1112p. 3. TADDEI et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. GONZALEZ, R. F.; BRANCO, R. F. G. A relação com o paciente: teoria, ensino e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 324p. 2. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria Nacional de Assistência à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília DF, 2006. 210p. Disponível em http://nutricao.saude.gov.br. 3. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012. 84p. (Série B. Textos básicos de saúde). Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf. 4. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Política nacional de atenção básica. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006. 60p. (Série A. Normas e manuais técnicos). Disponível em http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes. 5. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Política nacional de promoção da saúde. 3. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2010. 60p. (Série B. Textos básicos de saúde). Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude_3ed. 			

Sexto Período

Disciplina: Psicologia Aplicada à Nutrição			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
PSI 1360	4	60	ENF 1121
EMENTA			
Conceitos básicos da Psicologia aplicáveis as áreas da saúde. Os estados emocionais e sua interferência nos hábitos e nas desordens alimentares como: compulsão, bulimia, anorexia e obesidade.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> GRUBITS, S. Psicologia da saúde: especificidades e diálogo interdisciplinar. São Paulo: Vetor Editora, 2007. 306p. MORRIS, C. G.; MAISTO, A. A. Introdução à psicologia. 6. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004. 551p. NUNES, M. A. et al. Transtornos alimentares e obesidade. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 416p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. Psicologias: uma introdução ao estudo psicológico. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 1999. 319p. DAHLKE, R. A doença como linguagem da alma: os sintomas como oportunidades de desenvolvimento. São Paulo: Cultrix, 2003. 327p. FRIEDMAN, H. S.; SCHUSTACK, M. W. Teorias da personalidade: da teoria clássica à pesquisa moderna. 2. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004. 552p. NÓBREGA, F.J. Distúrbios da nutrição: na infância e na adolescência. São Paulo: Revinter, 2007. 602p. YAMAMURA, Y. Alimentos aspectos energéticos: a essência dos alimentos na saúde e na doença. 2. ed. São Paulo: Triom, 2001. 249p. 			

Sexto Período

Disciplina: Nutrição Experimental			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1360	4	60	ENF 1160
EMENTA			
<p>Pesquisa científica de alimentos por meio de dietas experimentais, de forma ética e nos moldes científicos. Avaliação de dietas com variações nas quantidades proteicas, glicídicas, lipídicas, vitamínicas ou com inclusão e exclusão de nutrientes essenciais. Avaliação da biodisponibilidade de minerais. Avaliação dos efeitos funcionais dos alimentos nas dislipidemias, diabetes, obesidade e câncer.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ANDERSEN, M. L. ; GUIMARÃES, M. A. ; MÁZARO, R. Princípios éticos e práticos do uso de animais de experimentação. São Paulo: UNIFESP, 2004. 167p. 2. COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 1172p. 3. TRAMONTE, V. L. G.; SANTOS, R. A. Nutrição experimental. São Paulo: Guanabara Koogan, 2012. 132p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. NELSON, D. L.; COX, M. M. Lehninger: princípios de bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2007. 1202p. 2. SGARBIERI, V. C. Proteína em alimentos proteicos: propriedades, degradações e modificações. São Paulo: Varela, 1996. 516p. 3. SHILS, M. E. et al. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 4. VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. 4. reimp. Rio de Janeiro: Campos/ Elsevier, 2003. 192 p. 5. WAITZBERG, D. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2488p. 			

Sexto Período

Disciplina: Estágio de Capacitação Prática Especializada II			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1142	8	120	ENF 1121 ENF 1131 ENF 1221
EMENTA			
Observação e estudo da organização e da gestão da instituição campo de estágio nas áreas de Nutrição Clínica e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição, de forma interativa, observadora e prática, com reflexão coletiva sobre a realidade nela encontrada e diagnóstico, tendo como base metodológica a educação problematizadora e transdisciplinar.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. MEZOMO, I. F. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. 413p. 2. SHILS M. E. et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009. 2222p. 3. WAITZBERG, D. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2488p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). Manual de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009. 221p. 2. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009. 342p. 3. DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607p. 4. MAHAN. L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 9. ed. São Paulo: Roca, 2003. 1078p. 5. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. (Org). Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256p. 			

Sétimo Período

Disciplina: Bioestatística			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 4127	2	30	-
EMENTA			
Metodologia na produção de base de dados, incluindo estudo e análise de tabelas e gráficos. Os procedimentos técnicos para a distribuição de frequências; medidas de tendência central; medidas de dispersão; introdução à teoria das probabilidades; curva normal: definição e aplicação nos instrumentos de avaliação em Nutrição; variável reduzida “z”; medidas de correlação.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. COSTA, G. G. O. Curso de estatística básica: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2011. 220p. 2. DOWNING, D. CLARK, J. Estatística aplicada. São Paulo: Saraiva, 2011. 351p. 3. VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 345p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DAWSON, B. Bioestatística: básica e clínica. 3. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2003. 348p. 2. MALETTA, C. H. M. Bioestatística: saúde pública. 3. ed. rev. atual. Bambuí, MG: Ed. do Autor, 2000. 287p. 3. RODRIGUES, P. C. Bioestatística. 3. ed. Niterói, RJ: EDUFF, 2002. 337p. 4. VIEIRA, S. Bioestatística: tópicos avançados. 2. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 216p. 5. ULYSSES, D. F. Introdução à bioestatística: para simples mortais. 3. ed. São Paulo: Negócio, 2001. 158p. 			

Sétimo Período

Disciplina: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1321	4	60	ENF 1132
EMENTA			
Desenvolvimento de atividades práticas sob supervisão em Serviço de Nutrição para coletividades enfermas com aplicação dos conhecimentos teóricos de fisiopatologia da nutrição e dietoterapia. Acompanhamento nutricional de pacientes, de rotina administrativa e técnica de profissionais em hospitais e ambulatórios.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. SHILS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 2. SILVA, S. M. C. S., MURA, J. D. P. (Org). Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256p. 3. WAITZBERG, D. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2488p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005. 474p. 2. DEF 2007/08 – Dicionário de especialidades farmacêuticas. 36. ed. Rio de Janeiro: Publicações Científicas, 2007. 930p. 3. DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu. 2007. 607p. 4. REIS, N. T. Nutrição clínica: interações. Rio de Janeiro: Rubio, 2009. 580p. 5. VANNUCCHI, H; MARCHINI, J. S. Nutrição Clínica: nutrição e metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 445p. 			

Sétimo Período

Disciplina: Estágio Supervisionado em AUAN I			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1351	4	60	ENF 1122
EMENTA			
Vivência teórico-prática em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN): identificação e avaliação da sua estrutura organizacional e operacional; contribuição com a unidade por meio do papel de administrador, educador, técnico e agente transformador no processo de promoção de saúde do ser humano. Inter-relação das atividades da UAN com o meio ambiente.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). Manual de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009. 221p. 2. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009. 342p. 3. TEIXEIRA et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC no 216, de 16 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: http://e-legis.anvisa.gov.br. 2. KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95p. 3. MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002. 413p. 4. PROENÇA et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005. 221p. 5. SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2002. 479p. 			

Sétimo Período

Disciplina: Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública I			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1341	6	90	ENF 1222
EMENTA			
Prática da nutrição em saúde pública na Atenção Básica, especificamente na Estratégia de Saúde da Família. Diagnóstico, planejamento, execução e avaliação das ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica. Identificação da epidemiologia dos problemas nutricionais. Vigilância Alimentar e Nutricional. Educação Nutricional: planejamento, execução e avaliação.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CAMPOS et al. Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2006. 871p. 2. DUNCAN, B.; SCHMIDT, M. I.; GIUGLIANI, E. R. J. Medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidências. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 1600p. 3. TADDEI et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. GONZALEZ, R. F.; BRANCO, R. A relação com o paciente: teoria, ensino e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 324p. 2. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria Nacional de Assistência à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília DF, 2006. 210p. Disponível em http://nutricao.saude.gov.br/. 3. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012. 84p. (Série B. Textos básicos de saúde). Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf. 4. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Política nacional de promoção da saúde. 3. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2010. 60p. (Série B. Textos básicos de saúde). Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude_3ed.pdf. 5. VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628p. 			

OUTROS DOCUMENTOS PARA CONSULTA:

1. I DIRETRIZ BRASILEIRA DE DIAGNÓSTICO E TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, São Paulo, v. 84, Suplemento I, 2005. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0066-782X2005000700001&lng=en&nrm=iso, acesso em 25 de abril de 2010.
2. IV DIRETRIZ BRASILEIRA SOBRE DISLIPIDEMIAS E PREVENÇÃO DA ATEROSCLEROSE. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, São Paulo, v. 88, Suplemento I, 2007. Disponível em http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2007/diretriz_DA.pdf, acesso em 25 de abril de 2010.
3. VI DIRETRIZES BRASILEIRAS DE HIPERTENSÃO ARTERIAL. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**. Disponível em

http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2010/Diretriz_hipertensao_associa dos.pdf. Acesso em 12 de agosto de 2012.

4. CONSENSO LATINO AMERICANO DE OBESIDADE, 1998. Disponível em <http://www.abeso.com.htm>, acesso em 25 de abril de 2010.
5. DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. 2008. Disponível em <http://www.diabetes.org.br>, acesso em 25 de abril de 2010.
6. MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS). Brasil. **Política Nacional de Atenção Básica**. Brasília. 2006. Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes>, acesso em 25 de abril de 2010.

Sétimo Período

Disciplina: Nutrição Materna, da Criança e Adolescente			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1370	6	90	ENF 1160
EMENTA			
Bases fundamentais para o trabalho em equipe multiprofissional, na assistência pré-natal, da infância e da adolescência. Alterações fisiológicas de gestantes, nutrizes, lactentes, crianças e adolescentes, e as respectivas implicações no estado nutricional. A realidade do contexto social sobre a saúde destes grupos vulneráveis e suas necessidades alimentares e nutricionais.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2010. 651p. 2. PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA; F. L. C. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009. 661p. 3. SHILS et al. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. EUCLYDES, M. P. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada. 2. ed. Viçosa, MG: Metha, 2000. 548p. 2. FEFERBAUM, R.; FALCÃO, M. C. Nutrição do recém-nascido. Ribeirão Preto, SP: Atheneu, 2005. 600p. 3. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Manual técnico: pré-natal e puerpério. 3. ed. Brasília DF: Ministério da Saúde, 2006. 162p. Disponível em: www.ms.gov.br. 4. REGO, J. D. Aleitamento materno. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 660p. 5. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. (Org). Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256p. 			

Sétimo Período

Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso I			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1041	4	60	FIT 1280
EMENTA			
Elaboração do projeto do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) com base na metodologia científica. Revisão de literatura.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184p. 2. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 315p. 3. PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Fundamentos da bioética. 2. ed. São Paulo: Paulus, 2002. 241p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. FÁVERO, L. L. Coesão e coerência textuais. 9. ed. São Paulo: Ática, 2002. 104p. 2. MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2004. 323p. 3. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304p. 4. SOLOMON, D. V. Como fazer a monografia. 12. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010. 422p. 5. VAL, M. G. C. Redação e textualidade. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999. 133p. 			

Oitavo Período

Disciplina: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica II			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1322	6	90	ENF 1321
EMENTA			
Vivência teórico-prática em ambiente hospitalar. Avaliação nutricional, conduta dietoterápica e evolução clínica de pacientes.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005. 474p. 2. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 3. WAITZBERG, D. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2488p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BENNETT, J. C.; PLUM, F. Cecil: tratado de medicina interna. 22. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 3280p. 2. DEF 2007/08 – Dicionário de especialidades farmacêuticas. 36. ed. Rio de Janeiro: Publicações Científicas, 2007. 930p. 3. GUEDES, D.; GUEDES, J. E. R. P. Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição. 2. ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003. 327p. 4. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010. 1351p. 5. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. (Org). Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256p. 			

Oitavo Período

Disciplina: Estágio Supervisionado em AUAN II			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1352	4	60	ENF 1351
EMENTA			
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN): identificação e avaliação da estrutura físico-funcional; espaço de promoção da saúde e o impacto de suas atividades no meio ambiente. Planejamento e execução de cardápios. Gestão e controle de custos da UAN.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009. 221p. TEIXEIRA et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219p. VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. 2. ed. Brasília: Metha, 2003. 206p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009. 342p. KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95p. MEZOMO, I. F. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2002. 413p. PROENÇA et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2008. 221p. SILVA; S. M. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279p. 			

Oitavo Período

Disciplina: Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública II			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1342	8	120	ENF 1341
EMENTA			
Prática da nutrição em saúde pública nos diferentes níveis de atenção à saúde. Políticas e programas de saúde e de alimentação e nutrição. O papel do nutricionista no âmbito do Sistema Único de Saúde na atenção nutricional individual, familiar e coletiva nas ações de promoção, prevenção e recuperação da saúde.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CAMPOS et al. Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2006. 871p. 2. DUNCAN, B.; SCHMDT, M. I.; GIUGLIANI, E. R. J. Medicina ambulatorial: condutas de atenção primárias baseadas em evidências. Porto Alegre: Guanabara Koogan, 2003. 1600p. 3. TADDEI et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. GONZALEZ, R. F.; BRANCO, R. A relação com o paciente: teoria, ensino e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 324p. 2. MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS). Brasil. Secretaria Nacional de Assistência à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília, 2006. 210p. Disponível em http://nutricao.saude.gov.br. 3. MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS). Brasil. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf. 4. MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS). Brasil. Política Nacional de Promoção à Saúde. Brasília. 2006. Disponível em http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/PNPS2.pdf. 5. VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 632p. 			

OUTROS DOCUMENTOS IMPORTANTES PARA CONSULTA:

1. I DIRETRIZ BRASILEIRA DE DIAGNÓSTICO E TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, São Paulo, v. 84, Suplemento I, 2005. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0066-782X2005000700001&lng=en&nrm=iso, acesso em 25 de abril de 2010.
2. IV DIRETRIZ BRASILEIRA SOBRE DISLIPIDEMIAS E PREVENÇÃO DA ATEROSCLEROSE. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, São Paulo, v. 88, Suplemento I, 2007. Disponível em http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2007/diretriz_DA.pdf, acesso em 25 de abril de 2010.

3. MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS). Brasil. **Política Nacional de Atenção Básica.** Brasília. 2006. Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes>, acesso em 25 de abril de 2010.
4. VI DIRETRIZES BRASILEIRAS DE HIPERTENSÃO ARTERIAL. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia.** Disponível em http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2010/Diretriz_hipertensao_associados.pdf. Acesso em 12 de agosto de 2012.
5. CONSENSO LATINO AMERICANO DE OBESIDADE, 1998. Disponível em <http://www.abeso.com.htm>, acesso em 25 de abril de 2010.
6. DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. 2008. Disponível em <http://www.diabetes.org.br>, acesso em 25 de abril de 2010.

Oitavo Período

Disciplina: Filosofia e Ética Profissional			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
FIT 1180	4	60	-
EMENTA			
Princípios filosóficos, questões éticas, bioéticas e o campo das ciências da vida. Ética ambiental, valores humanos, saúde e diversidade étnico-racial.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BOFF, L. Saber cuidar: ética do humano, compaixão pela Terra. 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2008. 199p. 2. OLIVEIRA, M. A. Correntes fundamentais da ética contemporânea. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001. 255 p. 3. SÁ, A. L. Ética profissional. 8 ed. São Paulo: Atlas, 2007. 294 p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DINIZ, D.; GUILHEM, D. O que é bioética. São Paulo: Brasiliense, 2002. 69p. 2. GRÜN, M. Ética e educação ambiental: a conexão necessária. 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 2000. 120p. 3. MORIN, E. Ciência com consciência. 13. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010. 344 p. 4. OTONI, R. Estatuto da igualdade racial. Brasília, DF: Edições Câmara, 2011. 5. PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C.P. Problemas atuais de bioética. 8. ed. São Paulo: Loyola, 2007. 581 p. 			

Oitavo Período

Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso II			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1042	4	60	ENF 1041
EMENTA			
Fundamentação teórica, análise dos dados e redação final do Trabalho de Conclusão de Curso com base na metodologia científica. Apresentação pública do trabalho: orientações e defesa.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184p. 2. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 315p. 3. PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Fundamentos da bioética. 2. ed. São Paulo: Paulus, 2002. 241p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. FÁVERO, L. L. Coesão e coerência textuais. 9. ed. São Paulo: Ática, 2002. 104p. 2. MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2004. 323p. 3. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304p. 4. SOLOMON, D. V. Como fazer a monografia. 12. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010. 422p. 5. VAL, M. G. C. Redação e textualidade. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999. 133p. 			

Disciplina Optativa

Disciplina: Marketing aplicado à Nutrição			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1180	4	60	-
EMENTA			
Marketing em organizações de alimentação e nutrição. Compostos de marketing e o marketing mix. Análise dos sistemas de informações de marketing aplicados à Nutrição. As principais funções e o plano de marketing, por meio da segmentação de mercado. Marketing pessoal, de serviços, de produção industrial e de atendimento ao cliente e de pacientes.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CHURCHILL, G. A. Marketing: criando valor para os clientes. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 626p. 2. KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. 12. ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall, 2008. 600p. 3. SEMENIK, R.J.; BAMOSSY, G. J. Princípios de marketing: uma perspectiva global. São Paulo: Makron, 1996. 867p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. COBRA, M. Administração de marketing no Brasil. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 428p. 2. HOYLE JR, L. H. Marketing de eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2006. 222p. 3. KOTLER, P. Administração de marketing. 12. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006. 750p. 4. LUZZI LAS CASAS, A. Marketing: conceitos, exercícios, casos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2004. 318p. 5. MACHADO NETO, M. M. Marketing cultural: das práticas à teoria. 2. ed., rev. e atual. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2005. 306p. 			

Disciplina Optativa

Disciplina: Nutrição Esportiva			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1600	4	60	-
EMENTA			
Nutrição aplicada às modalidades esportivas, mediante recomendações dietéticas e energéticas para o grupo, de forma personalizada, enfocando, também, os recursos ergogênicos e suplementos nutricionais utilizados e sua validação científica.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2010. 516p. 2. MAUGHAN, R.; GLEESON, M. As bases bioquímicas do desempenho nos esportes. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 182p. 3. SHILS et al. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BACURAU, R. F. Nutrição e suplementação esportiva. São Paulo: Phorte, 2009. 284p. 2. FERNANDES FILHO, J. A prática da avaliação física: testes, medidas e avaliação física em escolares, atletas e academias de ginástica. 2 ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003. 268p. 3. MOLINARI, B. Avaliação médica e física para atletas e praticantes de atividades físicas. São Paulo: Roca, 2000. 282p. 4. MCARDLE, W.D; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 1113p. 5. WEINECK, J. Biologia do esporte. 7.ed. São Paulo: Manole, 2005. 758p. 			

Disciplina Optativa

Disciplina: Semiologia da Nutrição			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1250	4	60	-
EMENTA			
Semiologia: conceitos, importância e propedêutica imunológica nutricional. As quatro fases do diagnóstico nutricional: antropometria e composição corporal; inquérito dietético e energético; avaliação subjetiva global e análise clínica do paciente; avaliação bioquímica através de exames laboratoriais. Aplicação da avaliação subjetiva global, mediante estudo de sinais e sintomas decorrentes de doenças carenciais e suas implicações na função do sistema imunológico.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607p. 2. MARTINS, C. Avaliação do estado nutricional e diagnóstico. Curitiba: Nutroclínica, 2008. 485p. 3. SHILS et al. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. BARTHES, R. Elementos de semiologia. 16. ed. São Paulo: Cultrix, 2006. 116p. 2. GAW, A. Bioquímica clínica: um texto ilustrado em cores. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 165p. 3. JARVIS, C. Exame físico e avaliação de saúde. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 900p. 4. REIS, N. T. Nutrição clínica: interações. Rio de Janeiro: Rubio, 2009. 580p. 5. WAITZBERG, D. L.; OLIVEIRA E SILVA, A. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2488p. 			

Disciplina Optativa

Disciplina: Nutrição Funcional			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1280	4	60	-
EMENTA			
<p>Alimentos funcionais: grupos, importância e forma de aplicação na alimentação e dietoterapia. Ação funcional e bioquímica dos elementos nutrientes e não nutrientes presentes nos alimentos que causam benefícios nas funções orgânicas. Ação dos probióticos e prébióticos no organismo humano. Utilização de alimentos nutricionais e nutracêuticos na prática clínica, em unidades de alimentação e nutrição e em atendimentos coletivos ou individuais na saúde pública.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2007. 847p. 2. MURA, J. D. P.; SILVA, S. M. C. S. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2011. 1256p. 3. SHILS et al. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 2. ed. Viçosa, MG: Editora UFV, 1999. 411 p. 2. COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 1172p. 3. GAW, A. Bioquímica clínica: um texto ilustrado em cores. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 165p. 4. PHILIPPI, S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2. ed. Brasília, DF: Coronário, 2002. 107p. 5. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2488p. 			

Disciplina Optativa

Disciplina: Nutrição e Longevidade			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1080	4	60	-
EMENTA			
<p>Geriatrics, gerontology and longevity: concepts and characteristics. The parameters of human longevity. Epidemiological studies and health policies for the elderly. Socioeconomic and psychological factors that affect the nutritional status of the elderly. The process of aging and physiological changes that occur in aging. Hormonal modulation in men and women. New areas of research in anti-aging. Medicine and Nutrition Orthomolecular.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607p. 2. ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2007. 847p. 3. WAITZBERG, D. L.; OLIVEIRA E SILVA, A. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2488p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CARVALHO FILHO, J. S. Geriatrics: fundamentos, clínica e terapêutica. São Paulo: Atheneu, 2000. 447p. 2. COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 1172p. 3. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005. 474p. 4. GUYTON, A. C. Anatomia e fisiologia do sistema nervoso. 2. ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1977. 269p. 5. SHILS et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. vol 1 e vol. 2. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 1078p. 			

Disciplina Optativa

Disciplina: Nutrição Domiciliar			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
ENF 1240	4	60	-
EMENTA			
Triagem e avaliação nutricional familiar e epidemiológica. Aconselhamento nutricional familiar. Acompanhamento nutricional domiciliar (<i>personal dieter</i>) e de pacientes em terapia nutricional enteral após a alta hospitalar. O papel da reeducação alimentar. Atividades que facilitam a mudança de comportamento.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607p. 2. MARTINS, C. Avaliação do estado nutricional e diagnóstico. Curitiba: Nutroclínica, 2008. 485p. 3. WAITZBERG, D. L.; OLIVEIRA E SILVA, A. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2488p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> 1. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005. 474p. 2. ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2007. 847p. 3. MURA, J. D. P.; SILVA, S. M. C. S. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2011. 1256p. 4. REIS, N. T. Nutrição clínica: interações. Rio de Janeiro: Rubio, 2009. 580p. 5. FISBERG, L. A.; MARCHIONI, D. M. L; SLATER, B.; FISBERG, R. M. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos. Barueri, SP: Manole, 2005. 334p. 			

Disciplina Optativa

Disciplina: Libras (Língua Brasileira de Sinais)			
Código	Nº de créditos	C.H.	Pré/Co-requisitos
LET 1003	4	60	-
EMENTA			
A inclusão social e educacional das pessoas com necessidades educacionais especiais. Deficiência auditiva: o histórico dos métodos de educação dos surdos. As filosofias educacionais: oralismo, bilinguismo, comunicação total. Libras: conceito e prática.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ol style="list-style-type: none"> ANDERSEN, H. C. O patinho feio. 2. ed. Goiânia:UCG, 2006. 37p. BUENO, J. G. S. Educação especial brasileira: integração/segregação do aluno diferente. 2. ed. São Paulo: Educ, 2004. 187p. GONÇALVES, C. R. Direito civil brasileiro. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 559p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ol style="list-style-type: none"> CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D.; MAURICIO, A.C.L. Novo Deit-libras: dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira, baseado em linguística e neurociências cognitivas. São Paulo: Edusp, 2009. 1219 p. CICCONE, M. Comunicação total: introdução - estratégias. A pessoa surda. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1996. 176 p. GESSER, A. Libras, que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009. 87 p. QUADROS, R. M. O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa. Brasília: Ministério da Educação e Cultura, 2004. 94p. SASSAKI, R. K. Inclusão: construindo uma sociedade para todos. 8. ed. Rio de Janeiro: WVA, 1997. 178p. 			

4.5 PERIÓDICOS ESPECIALIZADOS

Os periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma física e informatizada estão atualizados e abrangem as principais áreas do curso.

Podem ser realizadas pesquisas nas Bases de Dados disponíveis, como: *Science Direct* – Portal Capes); *Scopus* – Portal Capes; Portal Capes (acesso livre); Bireme; SEER; Base Arte (Artigos de Periódicos); BDTD – Biblioteca Digital de Teses e Dissertações; NCBI – Base em Genética, entre outras.

As publicações periódicas distribuídas entre as principais áreas do Curso de Nutrição que constam no SIBI são:

1. **ALIMENTOS E NUTRIÇÃO.** Araraquara: Fundação para o Desenvolvimento da Unesp. 1989-. Trimestral. ISSN: 0103-4235. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/issue/archive>.
2. **ANALES VENEZOLANOS DE NUTRICIÓN.** Caracas: Fundación Bengoa. 1988-. Semestral. ISSN: 0798-0752. Disponível em: http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_issues&pid=0798-0752&lng=pt&nrm=iso.
3. **BRAZILIAN JOURNAL OF FOOD = REVISTA BRASILEIRA de TECNOLOGIA de ALIMENTOS.** Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos. 1998-2001 Publicação impressa suspensa, 1988- Publicação online corrente. Quadrimestral. Título anterior: Coletânea do Instituto de Tecnologia de Alimentos. ISSN: 1516-7275 e 1981-6723 (on-line). Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_issues&pid=1981-6723&lng=pt&nrm=iso.
4. **CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.** Campinas: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1981-. Semestral. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_issues&pid=0101-2061&lng=pt&nrm=iso.
5. **COLETÂNEA DO INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.** Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos. 1965/1966-1997. Semestral. Título posterior: Brazilian Journal of Food Technology = Revista Brasileira de Tecnologia de Alimentos. ISSN: 0100-350X.

6. **HIGIENE ALIMENTAR**. São Paulo: Higiene Alimentar. 1982-. Bimestral. ISSN: 0101-9171.
7. **INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY**. São Paulo: Associação Brasileira de Nutrologia. 2008-. Quadrimestral. ISSN: 1984-3011. Disponível em: <http://www.abran.org.br/RevistaE/index.php/IJNutrology/issue/archive>.
8. **MENU: O PRAZE DE COMER E BEBER BEM**. São Paulo: Três. Mensal. ISSN: 1415-9899. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirSecao/15/edicoes-antiores>.
9. **NESTLÉ BIO: NUTRIÇÃO E SAÚDE**. São Paulo: Nestlé Brasil. Irregular.
10. **NUTRIÇÃO BRASIL**. Rio de Janeiro: Atlântica. 2002-. Bimestral. ISSN: 1677-0234.
11. **NUTRIÇÃO EM PAUTA**. São Paulo: Núcleo Consultoria. 1993-. Bimestral. ISSN: 1676-2274.
12. **NUTRIRE**. São Paulo: Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. 2000-. Quadrimestral. Título anterior: Cadernos de Nutrição. ISSN: 1519-8928. Disponível em: <http://www.sban.com.br/revista.asp>.
13. **PRAZERES DA MESA**. São Paulo: 4 Capas. Mensal. ISSN: 1678-958X. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirSecao/15/edicoes-antiores>.
14. **REVISTA BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA**. São Paulo: Sociedade Brasileira de Nutrição. [19--]- Trimestral. ISSN: 0103-7196. Disponível em: <http://www.sbnpe.com.br/revista-brasileira-de-nutricao>.
15. **REVISTA CRN-1**. Goiânia: Conselho Regional de Nutricionistas 1º Região. [200-]- Semestral.
16. **REVISTA DE NUTRIÇÃO (Campinas)**. Campinas: PUCCAMP, Faculdade de Nutrição. 1988-. Bimestral. Título anterior: Revista de Nutrição da PUCCAMP. ISSN: 1415-5273. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1415-5273&lng=pt&nrm=iso.
17. **REVISTA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**. Campinas: UNICAMP, Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação- NEPA. 2005-. Semestral. Título anterior: Cadernos de Debate. ISSN: 1808-8023, ISSN online: 2316-297X. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/san.php>.

18. **CADERNOS DE SAÚDE PÚBLICA.** CADERNOS DE SAÚDE PÚBLICA = REPORTS IN PUBLIC HEALTH. Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, 1985-. Bimensal. Fusão de e ISSN 0102-311X.
19. **BIO REVISTA BRASILEIRA DE SANEAMENTO E MEIO AMBIENTE.** Rio de Janeiro 1989-. Trimestral. Continuação de ISSN 0103-5134.
20. **REVISTA DE SAÚDE PÚBLICA.** São Paulo: USP, Faculdade de Saúde Pública, 1969-. Bimestral. Continuação de ISSN 0034-8910.
21. **FOOD TECHNOLOGY.** BOLETIM DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Campinas: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1981-2003. Semestral. Continuação de ISSN 0101-3637.

4.6 METODOLOGIA

A aprendizagem e a construção do conhecimento se fazem pelo esforço do pensar, do abrir espaços para a reflexão, do aprender a aprender, aprender a estudar, do estímulo à curiosidade intelectual e ao questionamento à dúvida, e não apenas à fixação do conteúdo que é dado em aula pelo professor.

Portanto, o conhecimento não está pronto, ele é construído e reconstruído constantemente. Neste contexto, os docentes do curso de nutrição da PUC Goiás têm a incumbência de construir esse saber, de preparar o aluno para pensar e, principalmente, para ser crítico e criativo.

Atualmente, dentro do curso de Nutrição, a metodologia tradicional divide espaço com a metodologia ativa, com a realização de aulas expositivas dialogadas para a transmissão de conhecimentos, bem como a realização de atividades práticas na resolução de problemas, uma vez que problemas do cotidiano não envolvem apenas uma disciplina, mas duas, três, quatro ou mais, passando do modo monodisciplinar para o interdisciplinar.

A metodologia ativa é uma concepção educativa que estimula a crítica e reflexão no processo de ensino e aprendizagem. O educador, neste caso, participa ativamente do processo, em situações que promovam aproximação crítica do aluno com a realidade.

4.7 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O Estágio do Curso de Nutrição da PUC Goiás segue as diretrizes emanadas do documento Política e Regulamento de Estágio da PUC GOIÁS – Resolução Nº 15/2004 – CEPEA, das Diretrizes Curriculares Nacionais – Resolução CNE/CES N. 5, de 7 de novembro de 2001 e da Lei de Regulamentação de Estágio N. 11.788, de 25 de setembro de 2008.

A Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, define que

Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos. (BRASIL, Lei de Estágio Nº 11.788, 2008).

O Estágio Curricular tem por finalidade aproximar o acadêmico à realidade na qual atuará e permitir que este tenha acesso ao campo de sua futura profissão, num contato direto com questões práticas e teóricas. De acordo com o Regulamento de Estágio da PUC Goiás, “o estágio é um componente curricular do processo de formação acadêmica, constituído e constituinte das dimensões do ensino, pesquisa e extensão.” (2004, p.11). Com este enfoque, deve ser desenvolvido em campos de atuação profissional de acordo com a tendência do mundo do trabalho e as exigências regulamentadas nas normas de atribuições do profissional nutricionista nas diversas áreas de atuação.

A Resolução Nº 380/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, sendo elas:

I. Alimentação Coletiva - atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços

de *buffet* e de alimentos congelados, comissarias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde; atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do Trabalhador;

II. Nutrição Clínica - atividades de alimentação e nutrição realizadas nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional, nos *Spa* e quando em atendimento domiciliar;

III. Saúde Coletiva - atividades de alimentação e nutrição realizadas em políticas e programas institucionais, de atenção básica e de vigilância sanitária;

IV. Docência - atividades de ensino, extensão, pesquisa e coordenação relacionadas à alimentação e à nutrição;

V. Indústria de Alimentos - atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e à nutrição;

VI. Nutrição em Esportes - atividades relacionadas à alimentação e à nutrição em academias, clubes esportivos e similares;

VII. Marketing na área de Alimentação e Nutrição - atividades de marketing e publicidade científica relacionadas à alimentação e à nutrição.

O artigo 7º da Resolução CNE/CES N. 5, de 7 de novembro de 2001 estabelece que “a formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados”.

A carga horária mínima do Estágio Curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação. A carga horária do Estágio Curricular deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio.

O Estágio sempre tem caráter curricular e se classifica em obrigatório e não-obrigatório. No Curso de Nutrição estas duas modalidades de Estágio realizar-se-ão em campos internos e/ou externos à PUC Goiás, que apresentem possibilidades de atuação articuladas aos eixos de formação

profissional do estudante, com atividades relacionadas à sua formação acadêmica.

4.7.1 Estágio Obrigatório

A prática de Estágio do Curso de Nutrição da PUC Goiás tem por objetivo assegurar o aprendizado entre teoria aplicada na sala de aula, atividades de pesquisas bibliográficas e de campo, atividades de extensão comunitária, intervenções preventivas e curativas nas diferentes áreas de atuação, interdisciplinaridade, interdepartamentalização e compromisso com a ética e a transformação social no processo de formação profissional e a construção da cidadania.

O Estágios do Curso de Nutrição são desenvolvidos nas áreas de:

1. Nutrição Social
2. Nutrição Clínica
3. Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição

A carga horária total do Estágio de 660 horas é assim distribuída:

QUADRO 6. Distribuição das horas e créditos por áreas de atuação do nutricionista.

Área de Atuação	Horas	Créditos
Nutrição Social	270	18
Nutrição Clínica	210	14
Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição	180	12
TOTAL	660	44

Os estágios iniciam a partir do 5º período, com o Estágio de Capacitação Prática Especializada I, para que o aluno seja preparado à realidade na qual atuará. São obrigatórios e devem ser supervisionados por supervisores acadêmicos capacitados, e contar com a participação de nutricionistas (supervisores profissionais) dos locais conveniados.

As três áreas de Estágio de Nutrição apresentam normas próprias, os Manuais de Estágios, que disciplinam as relações entre os setores de produção, serviços e o estagiário. Neste material é determinada a relação das condições para vivência do Estágio e para sua avaliação processual e final.

Durante os Estágios, o supervisor acadêmico acompanha o aluno em diversos locais de atuação como: Centros de Educação Infantil, Estratégia de

Saúde da Família, Restaurantes, Indústrias Alimentícias, Academias, Hospitais de Grande, Médio ou Pequeno Porte, Programa de Alimentação e Nutrição Escolar (PNAE), Unidades da Secretaria Municipal de Saúde, Atendimento Ambulatorial, Educação Alimentar e Nutricional e Oficinas de Culinárias na Clínica-Escola Vida da PUC Goiás (campo de estágio da própria PUC Goiás), entre outros.

Nesta prática, o aluno é introduzido na realidade da práxis profissional das diversas áreas da Nutrição, sob supervisão constante, sendo avaliado pela atuação prática, seminário em sala e pela apresentação de um Relatório de Atividades.

A distribuição e estruturação do Estágio acontecem de forma rotativa em três etapas, propiciando ao aluno a possibilidade de atuar em campos de estágios diferenciados de acordo com o mercado de trabalho e evoluindo o nível de complexidade, de um semestre para outro. A duração de cada etapa é conforme a carga horária estabelecida de cada Estágio na matriz curricular.

Portanto, para que o Estágio Curricular Obrigatório aconteça, de forma efetiva, nos dois últimos anos do curso, as atividades são subdivididas em 3 etapas:

1ª Etapa: Estágio de Capacitação Prática Especializada I (5º período / 4 créditos = 60 horas)

Esta etapa inicial envolve integração dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos nas disciplinas: Introdução à Nutrição, Fundamentos de Técnica Dietética, Técnica Dietética Avançada, Educação Nutricional, Saúde Pública I, Avaliação Nutricional e Nutrição e Dietética, inserindo o acadêmico de Nutrição no mercado de trabalho de forma interativa, observadora e prática, com abordagem em situações-problema reais, serviços, instituições e instrumentos sociais, complementando o processo ensino-aprendizagem como base metodológica à educação problematizadora e transdisciplinar.

Os acadêmicos são distribuídos em grupos na área de Nutrição Social, podendo atuar na Estratégia Saúde da Família, em Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI) e escolas. A quantidade de grupos é dependente do número de alunos matriculados, o que varia a cada semestre.

O supervisor acadêmico proporcionará o contato inicial do estagiário junto às unidades concedentes de Estágio, desenvolvendo programa de aprendizado prático *in loco*, mediante planejamento didático em que estejam incluídas atividades práticas concernentes à área de **Saúde Pública**, que inclui as seguintes fases:

- Fase Diagnóstica:
 - Identificação da realidade local e da população objeto de estudo.
 - Avaliação do estado nutricional da comunidade.
 - Métodos diretos.
 - Métodos indiretos.
 - Avaliação do estado nutricional no contexto global de saúde do grupo.
 - Avaliação das necessidades do serviço.
 - Elaboração de um planejamento de atividades.
- Fase de Execução:
 - Atividades Educativas:
 - Ações de Educação Nutricional para manipuladores de alimentos.
 - Promoção de ações de capacitação técnica para manipuladores de alimentos e demais servidores.
 - Montagem periódica de murais temáticos para os usuários do serviço.
 - Elaboração de ações em educação e saúde junto à comunidade.
 - Elaboração e supervisão na montagem e execução de cardápios adequados quanto às necessidades calóricas e nutricionais, e quanto ao custo.
 - Cálculo do resto ingesta.
 - Ações de Educação Nutricional para crianças.
 - Orientações nutricionais às crianças portadoras de intolerâncias alimentares e doenças crônicas não transmissíveis.

- Proposição de um instrumento para formação de um banco de dados, contendo o perfil nutricional das crianças atendidas pelo estágio de nutrição.
- Elaboração de apostilas, manuais, folders e murais educativos, orientações dietéticas, etc.
- Apoio e atuação em atividades e eventos especiais desenvolvidos pelo CMEI (páscoa, festa junina, semana da alimentação, dia da criança, etc).

2ª Etapa: Estágio de Capacitação Prática Especializada II (6º período / 8 créditos = 120 horas)

Esta etapa envolve associação dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos nas disciplinas de Avaliação Nutricional, Nutrição Clínica I, Administração em Unidades de Alimentação I (AUAN I) e Nutrição em Saúde Pública I, inserindo o acadêmico de Nutrição no mercado de trabalho de forma interativa, observadora e prática. Abordagem em situações-problema reais, serviços, instituições e instrumentos sociais, complementando o processo ensino-aprendizagem como base metodológica à educação problematizadora e transdisciplinar.

Cada grupo de acadêmicos é distribuído nas áreas de Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição e Nutrição Clínica. A quantidade de grupos é dependente do número de alunos matriculados, o que varia a cada semestre.

O supervisor acadêmico proporcionará a continuidade do contato do aluno com as unidades concedentes de Estágio, desenvolvendo um programa de aprendizado prático *in loco*, mediante planejamento didático em que estejam incluídas atividades práticas concernentes às áreas de **Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição e Nutrição Clínica**, como:

a) Área de Estágio: ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- Conhecimento da empresa: modalidade de gestão da UAN, número de refeições e tipo de clientes; horário das refeições e turnos; sistema de distribuição, padrão e composição de cardápio.

- Avaliação técnica da estrutura físico-funcional da UAN.
- Funcionamento da UAN: aquisição e gestão da matéria-prima, recepção e armazenamento de alimentos, descartáveis e materiais de limpeza, pré-seleção (hortifruti /ovos), pré-preparo, preparo, distribuição de refeições.
- Planejamento de cardápio.
- Controle de qualidade da UAN.
- Elaboração de planos de ação para melhorias na UAN.

b) Área de Estágio: NUTRIÇÃO CLÍNICA

- Introdução ao estágio de Nutrição Clínica.
- Conceito, objetivos e princípios da Dietoterapia.
- Processo do cuidado nutricional do paciente enfermo.
- Dieta normal e suas modificações.
- Elaboração de protocolos dietoterápicos das enfermidades estudadas.
- Realização de estudo de caso simples e completo, contendo: avaliação nutricional - anamnese alimentar, avaliação antropométrica, bioquímica, física e metabólica – avaliação do consumo alimentar, cálculo das necessidades energéticas e nutricionais, interação droga-nutriente e adequação da dieta.

3ª Etapa: Estágios Supervisionados (7º Período e 8º Períodos)

Estes estágios são realizados em duas etapas:

I – Capacitação Prática Assistida (7º Período)

II – Capacitação Prática Avançada (8º Período)

I – Capacitação Prática Assistida:

Esta etapa corresponde aos *Estágios Supervisionados I*, e é desenvolvida no 7º período do Curso.

O aluno é introduzido na realidade da práxis profissional das três grandes áreas de atuação do nutricionista: Nutrição Clínica, Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição e Nutrição Social, sob supervisão constante, por meio do exercício da prática assistida, sendo avaliado na atuação prática, pela apresentação de um Relatório de Atividades e Seminários. Neste Estágio, o aluno desenvolverá 14 créditos com 210 horas nas áreas citadas, de forma rotativa e dinâmica, sendo acompanhado em

tempo integral por supervisores, de acordo com carga horária correspondente ao grupo de alunos inscritos. Dessa forma, cada aluno passará pelas 3 áreas distintas, em unidades concedentes de Estágio, podendo ser matutino e/ou vespertino, dependendo da disponibilidade e negociações com as unidades.

- ***Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I:***

Esta etapa envolve aplicação teórico-prática das disciplinas curriculares, básicas e específicas, à experiência vivida no ambiente hospitalar. A importância e o impacto da dietoterapia individualizada sobre o estado nutricional e a evolução clínica de pacientes internados. As características técnicas, econômicas, administrativas e sócioambientais do local de estágio e sua influência no atendimento na área de saúde e nutrição clínica. Desenvolvimento de atividades em unidades clínicas, cirúrgicas e terapias intensivas.

- ***Estágio Supervisionado em Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição I:***

Esta etapa envolve vivência teórico-prática em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, mediante a identificação e avaliação da sua estrutura operacional e organizacional, contribuindo com a unidade por meio do papel de administrador, educador, técnico, agente transformador, com ênfase na área de alimentação e nutrição, no processo de promoção de saúde do ser humano.

- ***Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública I:***

Esta etapa envolve prática da Nutrição em Saúde Pública na área da Atenção Básica, especificamente na Estratégia de Saúde da Família. O papel do nutricionista no âmbito da Política Nacional de Saúde e na Política Nacional de Alimentação e Nutrição, na identificação da epidemiologia dos problemas nutricionais e no desenvolvimento de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde.

II – Capacitação Prática Avançada:

Esta etapa corresponde aos *Estágios Supervisionados II*, e é desenvolvida no 8º período do Curso.

O aluno é introduzido na atuação prática, também nas três grandes áreas de atuação do nutricionista: Nutrição Clínica, Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição Social, de acordo com capacitação avançada adquirida ao longo do curso, de forma que os supervisores também possam integralizar os campos de estágios em atividades interligadas nas três áreas onde o aluno, além de desenvolver a atuação prática proposta ao futuro profissional, poderá propor melhorias, pesquisas de iniciação científica, trabalhos de extensão comunitária, programas de atendimento comunitário, etc.

O estagiário será avaliado na atuação prática, pela apresentação de um Relatório de Atividades e Seminários, conforme orientação acadêmica, metodológica e científica. Nesta etapa, de forma mais avançada e integrada, o aluno desenvolverá 18 créditos com 270 horas nos Estágios Supervisionados Avançados em Nutrição Clínica, Nutrição Social, e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição, sendo acompanhado em tempo integral por supervisores, de acordo carga horária correspondente ao grupo de alunos inscritos. A distribuição e estruturação seguirão os mesmos requisitos do semestre anterior, de forma rotativa em três blocos, alterando apenas para o aluno a possibilidade de atuar em campos de Estágios diferenciados, de acordo com o mercado de trabalho.

- ***Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica II:***

Esta etapa envolve vivência teórico-prática, em ambiente hospitalar, na avaliação e conduta dietoterápica a pacientes, com acompanhamento diário da evolução clínica e da evolução do estado nutricional, abordando aspectos multiprofissionais.

- ***Estágio Supervisionado em Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição II:***

Esta etapa envolve vivência teórico-prática em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, mediante a identificação e avaliação da sua estrutura operacional e organizacional, contribuindo com a unidade por meio do papel de administrador, educador, técnico, agente transformador, com ênfase na área de alimentação e nutrição, no processo de promoção de saúde do ser humano.

- ***Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública II:***

Esta etapa envolve prática da Nutrição em Saúde Pública. O papel do nutricionista no âmbito da Política Nacional de Saúde e na Política Nacional de Alimentação e Nutrição, na identificação da epidemiologia dos problemas nutricionais e no desenvolvimento de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, por meio do atendimento pelo Sistema Único de Saúde e outros serviços ambulatoriais, no atendimento básico individualizado ou de coletividades.

No âmbito do atendimento ambulatorial, na Clínica-Escola Vida, da Pontifícia Universidade Católica de Goiás, o Estágio proporciona as seguintes atividades:

a) Atendimento Ambulatorial

Atendimentos individualizados para verificação dos hábitos alimentares e orientações nutricionais. Atividades: avaliação antropométrica, anamnese, análise de exames laboratoriais.

b) Educação Nutricional Adolescentes, Adultos e Idosos

Atividades para orientação nutricional para grupos populacionais (Adolescentes, Adultos e Idosos).

c) Atendimento Ambulatorial e Educação Nutricional Infantil e de Adolescentes

Atividades lúdicas para orientação nutricional para crianças (grupo e individual).

Assim, pretende-se que o egresso do curso seja capaz de: identificar áreas de risco nutricional na comunidade; diagnosticar/monitorar o estado nutricional da família e da comunidade; diagnosticar problemas alimentares/nutricionais como baixo peso, desnutrição, sobrepeso, obesidade, carência de micronutrientes; identificar fatores de risco nutricional na comunidade nos âmbitos biológicos, ambientais, demográficos e socioeconômicos; identificar grupos biologicamente mais vulneráveis do ponto de vista do estado nutricional tais como gestantes, puérperas, crianças menores de 5 anos e idosos; realizar palestras educativas para grupos focais como gestantes no pré-natal, puérperas, crianças, adolescentes, adultos e idosos com baixo peso, desnutrição, sobrepeso, obesidade, carências de

micronutrientes e, ainda, portadores de doenças crônico-degenerativas, como diabetes e hipertensão; incentivar e definir estratégias de apoio comunitário à prática do aleitamento materno; realizar orientações sobre higiene e conservação de alimentos, orientação dietoterápica, incluindo a domiciliar, quando necessária; realizar diagnósticos de consumo e de práticas alimentares locais; identificar estratégias de segurança alimentar disponíveis na comunidade e implantar e implementar ações de vigilância alimentar e nutricional.

Ações metodológicas e didático-pedagógicas na supervisão dos Estágios Curriculares Obrigatórios

A carga horária total dos Estágios deverá ser distribuída para cada acadêmico de forma que haja prática assistida de 270 horas para Nutrição Social (distribuídas entre Saúde Pública e Alimentação Escolar), 210 horas para Nutrição Clínica (Coletiva Hospitalar e Personalizada em Consultórios) e 180 horas específicas para Alimentação de Coletividades (AUAN), abrangendo diversas áreas de atuação hoje disponibilizadas no mercado.

A ação supervisora do Estágio Curricular constitui-se de aplicação metodológica e educativa no processo de ensino-aprendizagem, baseado numa sequência de atividades orientadas e integradas ao ensino teórico-prático, envolvendo habilidades cognitivas tanto do professor como do aluno no saber científico e popular, mediante o conhecimento teórico e a realidade contextual.

A partir deste contexto, a prática de supervisão deverá utilizar os recursos técnicos que facilitam o seu desenvolvimento: planejamento, fichas de avaliação tanto da frequência como das realizações de atividades propostas, projeto, relatório, pesquisas, manuais, guias, registros, cronogramas de atividades com reuniões técnicas e apresentação por parte dos alunos sobre o que está sendo analisado e aprendido no campo de estágio, constituindo uma das formas de avaliação.

De acordo com o Manual de Orientação do aluno quanto às atividades dos estágios nas suas três dimensões, ou etapas, definem-se aqui as principais funções de cada ator envolvido neste processo, a saber:

Coordenação de Estágio

- Atualizar as normas que regulamentam os Estágios do Curso de Nutrição.
- Selecionar e divulgar instituições que poderão receber estagiários.
- Sugerir modelos de documentos necessários ao desenvolvimento e avaliação dos Estágios, seguindo os padrões e regulamentos de estágios da PUC Goiás.
- Realizar, anualmente, ou sempre que solicitado pelos órgãos competentes, avaliação geral dos Estágios.
- Cumprir e fazer cumprir, por parte dos alunos, professores responsáveis e supervisores do local de Estágio, os dispositivos que regulamentam o Estágio Curricular.

Supervisor Acadêmico

- Entrar em contato com instituições que possibilitem parcerias com a PUC Goiás - Curso de Nutrição, disponibilizando o número de vagas necessárias para alunos de estágio
- Prestar toda assistência ao estagiário, incluindo supervisão, acompanhamento e orientação necessária para a elaboração do Relatório Técnico mediante atividades propostas.
- Realizar a avaliação do aluno, em conjunto com os outros professores da área e supervisores do campo de estágio.
- Manter contato permanente com a direção do local do Estágio e os respectivos responsáveis técnicos (supervisores profissionais), informando à coordenação do curso sobre quaisquer eventualidades, de forma a preservar os objetivos do Estágio Curricular Obrigatório do Curso de Nutrição.

Estagiário

- Comparecer ao Estágio nos dias e horários apresentados no cronograma.
- Elaborar e entregar Relatório Técnico e outros documentos nas datas estabelecidas, sendo quesito parcial da avaliação final.
- Manter conduta ética.

- Desenvolver atividades de acordo com orientação do Professor Responsável e/ou do Supervisor, designadas por meio do Manual de Atividades e outras atividades correlatas que sejam exigidas no decorrer do Estágio, principalmente, para atender às necessidades do local de Estágio.
- Apresentar escrita e oralmente o Relatório Técnico.
- Assumir o Estágio com responsabilidade, assiduidade, pontualidade, respeitando os preceitos do código de ética profissional, zelando pelo bom nome da Instituição/Empresa que proporciona o estágio, da PUC Goiás e do Curso de Nutrição.
- Comunicar e justificar com antecedência de 24 horas, no caso de falta, tanto aos supervisores acadêmicos quanto aos supervisores profissionais dos respectivos locais de Estágio.

Estas e outras normas de compromisso, orientação e regulamentação do Estágio curricular estão incluídas no Manual de Orientação do Curso de Nutrição, a fim de que os supervisores acadêmicos e alunos envolvidos estejam cientes de suas competências e desenvolvimento de habilidades cognitivas, emocionais e sociais dentro do contexto selecionado para tal.

4.7.2 Estágio Não Obrigatório

O Estágio Curricular Não Obrigatório é uma atividade acadêmica de caráter opcional e de natureza complementar à formação acadêmico-profissional do aluno com a finalidade de propiciar uma aproximação à realidade na qual atuará.

As atividades são avaliadas pelo coordenador do curso ou pelo coordenador de Estágio. Os Estágios devem estar em conformidade com a Lei de Regulamentação de Estágio Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 e com a Política e Regulamento de Estágio da PUC Goiás.

A Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, define que

Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação

especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos. (BRASIL, Lei de Estágio Nº 11.788, 2008).

As instituições de ensino e as partes cedentes de estágio podem, a seu critério, recorrer a serviços de agentes de integração públicos e privados, mediante condições acordadas em instrumento jurídico apropriado. (BRASIL, Lei de Estágio Nº 11.788, 2008, Art. 5º)

Cabe aos agentes de integração, como auxiliares no processo de aperfeiçoamento do instituto do estágio:

- I – identificar oportunidades de estágio
- II – ajustar suas condições de realização
- III – fazer o acompanhamento administrativo
- IV – encaminhar negociação de seguros contra acidentes pessoais
- V – cadastrar os estudantes.

A realização do Estágio dar-se-á mediante Termo de Compromisso celebrado entre o estudante e a parte concedente da oportunidade do Estágio Curricular com interveniência obrigatória da Instituição de Ensino.

Compete à Assessoria de Estágio e Monitoria (ASSEM) da PUC Goiás disponibilizar:

- Documentação para celebração de Convênios para Concessão de Estágio.
- Modelo de Convênio para Concessão de Estágio Padrão PUC Goiás.
- Relação atualizada dos convênios vigentes.

Somente os alunos regularmente matriculados no Curso de Nutrição poderão efetivar esse Estágio. A carga horária deve prever compatibilidade com as horas de estudo e o período mínimo para o aluno participar do Estágio Curricular Não Obrigatório deve ser o 5º período.

A realização do Estágio Curricular Não-Obrigatório poderá contribuir para a integralização da carga horária das Atividades Complementares.

- Relação atualizada de convênios:

- ESTÁGIO CAPACITAÇÃO PRÁTICA ESPECIALIZADA I: Escolas da Secretaria Municipal de Educação de Goiânia.

- ESTÁGIO CAPACITAÇÃO PRÁTICA ESPECIALIZADA II: Santa Casa de Misericórdia de Goiânia e Empresas com Unidades Produtoras de Refeições em Goiânia e Aparecida de Goiânia.

- ESTÁGIO NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA I: Unidades de Saúde da Família (Distrito Sanitário Noroeste – Secretaria Municipal de Saúde).

- ESTÁGIO NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA II: Unidades de Atenção Básica e Distritos Sanitários da região metropolitana de Goiânia; Clínica Escola Vida da PUC Goiás; Hospital das Clínicas – UFG (Liga de Hipertensão Arterial).

- ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (AUAN): Polo Industrial de Aparecida de Goiânia, SPA em Aparecida de Goiânia, Rede de Hipermercados de Goiânia, Empresas com Unidades Produtoras de Refeições em Goiânia e Aparecida de Goiânia.

- ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA I: Secretaria de Saúde do Estado de Goiás (Hospital de Urgências de Goiânia).

- ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA II: Hospital das Clínicas – UFG; Hospital Araújo Jorge e Santa Casa de Misericórdia de Goiânia.

4.8 ATIVIDADES COMPLEMENTARES (AC)

As Atividades Complementares, num total de 120 (cento e vinte) horas, constituem componente curricular que tem como objetivo ampliar os horizontes de formação profissional, proporcionando formação científica, tecnológica e

sociocultural mais abrangente. Compreendem experiências de aprendizado para além da sala de aula, tais como: participação em programas de extensão universitária, iniciação científica e tecnológica, eventos científicos (conferências, exposições, simpósios, congressos, fóruns, seminários, palestras), cursos de atualização, monitoria, Estágio Curricular Não Obrigatório, visitas técnicas, atividades políticas, sociais e culturais e cursos de línguas.

Na PUC Goiás, as Atividades Complementares estão regulamentadas pela Deliberação N. 4/2009, do Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Administração – CEPEA pelo Ato Próprio Normativo N1/012 – CEPEA e de acordo com a Resolução CNE/CES N. 5, de 07/11/2001, que no artigo 8º estabelece “o projeto pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição deverá contemplar atividades complementares e as Instituições de Ensino Superior deverão criar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, a saber: monitorias e estágios; programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins.”

O acadêmico de Nutrição deverá realizar as horas de Atividades Complementares, distribuídas em quatro áreas:

a) Área específica de nutrição (CHR: 50 horas)

O envolvimento do aluno em temas da atualidade, eventos científicos e culturais, projetos de extensão, cursos, iniciação científica na área de Nutrição, atividades voluntárias, Estágio Curricular Não Obrigatório, dentre outras atividades da área de Nutrição, qualquer que seja o campo de atuação pertinente ao profissional Nutricionista, norteado pelo Regulamento da Profissão. A participação nestas atividades deve ser devidamente comprovada pela Instituição ou Entidade que a organize, em papel timbrado, na forma de certificado ou declaração, desde que devidamente assinado pelo dirigente e pelo profissional nutricionista do local, ambos devidamente comprovados em sua responsabilidade jurídica e técnica, respectivamente. Em caso de Estágios Não-Obrigatórios, somente serão aceitos aqueles conveniados por Agentes de Integração, que regularizam estas atividades, as quais assumem

responsabilidades do estagiário com aprovação da PUC Goiás, além da entidade receptora.

b) Área de segurança alimentar e nutricional e meio ambiente (CHR: 30 horas)

A inserção do aluno em problemas relacionados à segurança alimentar e nutricional em nosso País, em conjunto com atividades que preservam o meio ambiente, busca mantê-lo atualizado acerca do tema. A fome, a pobreza, a miséria, a falta de saneamento básico, a poluição, os alimentos agrotóxicos, os alimentos transgênicos, a falta da água potável, o meio ambiente sendo contaminado de diversas maneiras, são temas de suma importância para o futuro profissional. Estes conhecimentos, adquiridos no decorrer da graduação, proporcionam a interação do acadêmico no estudo do ser biológico com o ser social, ambiental e econômico, possibilitando, ainda, visão real, holística e integrada do meio natural e social.

c) Área de gestão, marketing e biotecnologia (CHR: 20 horas)

A Nutrição hoje tem atuação dinâmica e importante na mídia, assim como na gestão e biotecnologia, em busca da educação, produção e industrialização de alimentos saudáveis, além de possibilitar o conhecimento e o emprego dos avanços tecnológicos na realização de pesquisas científicas, na gestão de indústrias de alimentos, assim como na realização correta do marketing pessoal e profissional.

d) Área de educação, cultura, línguas e saberes multiprofissionais (CHR: 20 horas)

A participação do aluno em atividades e eventos nestas áreas qualifica cada vez mais o futuro profissional na perspectiva crítica e integrada. A iniciação de uma língua estrangeira no projeto do curso visa a estimular sua aprendizagem e sustentar o desempenho acadêmico no processo da pesquisa, assim como no seu encaminhamento para posterior qualificação profissional: especialização, mestrado e doutorado. Por outro lado, o incentivo do aluno para a participação em eventos multiprofissionais tem como objetivo a sua

qualificação para atuação em equipes multiprofissionais no mercado de trabalho.

QUADRO 7. Carga horária relativa e limite máximo para compilação das horas de Atividades Complementares por área.

1. Área Específica de Nutrição (CHR*: 50 horas)	
ATIVIDADE	LIMITE MÁXIMO PARA COMPILAÇÃO
1.1 - Eventos em geral: seminários, congressos, semana acadêmica, encontros científicos, jornadas, simpósios, palestras, conferências e similares. 1.2 - Cursos de atualização em Nutrição, contemplando qualquer área de atuação do profissional.	Até 2 (duas) horas por dia de participação e no máximo 10 (dez) horas por evento, não podendo ultrapassar 40 (quarenta) horas para validar esta área. O excedente contará como AC, desde que as outras áreas sejam contempladas respectivamente.
1.3 - Atividades de extensão, pesquisas com docentes, estágios curriculares não obrigatórios, trabalho voluntário, organização de eventos, e similares.	Considera-se 10% da carga horária total no semestre, até 10 (dez) horas totais compiladas no semestre. Esta mesma atividade, mesmo que continuada, não prevalecerá no semestre seguinte, podendo ser compilada em um único semestre no total. Ex.: 10 (dez) horas comprovadas equivalem a 1 (uma) hora de AC.
1.4 – Publicação e Apresentação de Trabalhos científicos em eventos da área.	Correspondem a 10 (dez) horas por trabalho publicado como autor principal e 5 (cinco) horas como co-autor. O mesmo trabalho não será compilado mais de uma vez, se publicado em dois ou mais eventos simultaneamente.
1.5 – Artigo completo publicado em revista nacional, de cunho científico.	Correspondem a 20 (vinte) horas por trabalho publicado como autor principal e 10 (dez) horas como co-autor. O mesmo trabalho não será compilado mais de uma vez, se publicado em duas ou mais revistas simultaneamente.
1.6 – Monitorias que integram as disciplinas da matriz do curso de Nutrição.	Correspondem à carga horária semanal cumprida no semestre: 8 (oito) ou 12 (doze) horas por semestre, de acordo com carga horária da disciplina e de acordo

	com o respectivo professor.
2. Área de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Meio Ambiente (CHR: 30 horas)	
ATIVIDADE	LIMITE MÁXIMO PARA COMPILAÇÃO
2.1 – Eventos, congressos, encontros, seminários, palestras, fóruns, simpósios, e outros similares relativos à área de SAN e Meio Ambiente.	Até 2 (duas) horas por dia de participação e no máximo 10 (dez) horas por evento; não podendo ultrapassar 30 (trinta) horas para validar esta área. O excedente contará como AC desde que as outras áreas sejam contempladas respectivamente.
2.2 – Cursos de atualização na área específica de SAN e Meio Ambiente ou temas similares.	
2.3 – Atividades de extensão, participação em Conselhos de SAN, organização de eventos na área, pesquisa com docentes na área, e ações similares.	Considera-se 10% da carga horária total no semestre, até 10 (dez) horas totais compiladas no semestre. Esta mesma atividade, mesmo que continuada, não prevalecerá no semestre seguinte, podendo ser compilada em um único semestre no total. Ex.: 10 (dez) horas comprovadas equivalem a 1 (uma) hora de AC.
3. Área de Gestão, Marketing e Biotecnologia (CHR: 20 horas)	
ATIVIDADE	LIMITE MÁXIMO PARA COMPILAÇÃO
3.1 – Eventos, congressos, encontros, seminários, palestras, fóruns, simpósios, e outros similares relativos à área de Marketing, Gestão e Biotecnologia.	Até 2 (duas) horas por dia de participação e no máximo 10 (dez) horas por evento; não podendo ultrapassar 20 (vinte) horas para validar esta área. O excedente contará como AC desde que as outras áreas sejam contempladas respectivamente.
3.2 – Cursos de atualização na área específica de Marketing, Gestão e Biotecnologia ou temas similares.	
3.3 – Atividades de extensão, organização de eventos na área, pesquisa com docentes na área, e ações similares.	Considera-se 10% da carga horária total no semestre, até 10 (dez) horas totais compiladas no semestre. Esta mesma atividade, mesmo que continuada, somente prevalecerá por mais um semestre, podendo ser compilada em dois semestres no total. Ex.: 10 (dez) horas comprovadas equivalem a 1 (uma) hora de AC no semestre.
4. Área de Educação, Cultura, Línguas e Saberes Multiprofissionais	

(CHR: 20 horas)	
ATIVIDADE	LIMITE MÁXIMO PARA COMPILAÇÃO
<p>4.1 – Eventos, congressos, encontros, seminários, palestras, fóruns, simpósios, e outros similares relativos à área de Educação, Cultura, Línguas, e Saberes Multiprofissionais.</p> <p>4.2 – Cursos de atualização nas áreas específicas de Educação, Cultura, Línguas, e Saberes Multiprofissionais. ou temas similares.</p>	<p>Até 2 (duas) horas por dia de participação e no máximo 10 (dez) horas por evento; não podendo ultrapassar 20 (vinte) horas para validar esta área. O excedente contará como AC desde que as outras áreas sejam contempladas respectivamente.</p> <p>Para o caso de curso de línguas, teatro, música ou outro que tenha longa duração (por 1 ou mais anos, 60 horas por semestre), serão compilados 10 (dez) horas por semestre, desde que cursado no período de ingresso na graduação do curso de Nutrição. O excedente será compilado como AC desde que as outras áreas sejam contempladas de acordo com este regulamento.</p>
<p>4.3 – Atividades de extensão, participação em Conselhos de SAN, organização de eventos na área, pesquisa com docentes na área, e ações similares.</p>	<p>Considera-se 10% da carga horária total no semestre, ATÉ 10 (dez) horas totais compiladas no semestre. Esta mesma atividade, mesmo que continuada, somente prevalecerá por mais um semestre, podendo ser compilada em dois semestres no total. Ex.: 10 (dez) horas comprovadas equivalem a 1 (uma) hora de AC no semestre.</p>

(*)CHR = CARGA HORÁRIA RELATIVA

Recomenda-se a realização gradativa das AC ao longo da duração do curso. De acordo com o artigo 1º do Ato Próprio Normativo N. 001/2012 – CG/CEPEA, as AC terão validade de até 12 meses contados da sua realização e deverão ser protocolizadas na UAA, obedecendo aos prazos estabelecidos no Calendário Acadêmico da Instituição, para o fim de integralização da matriz curricular dos cursos de graduação.

As AC protocolizadas que não atenderem aos critérios estabelecidos neste Artigo – validade e tempestividade – e nas demais normativas internas, serão indeferidas.

A análise e o aproveitamento das atividades realizadas pelos alunos para as AC ficam a cargo do Coordenador do Curso e de docentes por ele designados, e o aproveitamento das AC é registrado eletronicamente, identificando as atividades e as horas equivalentes, a cada semestre, pela Secretaria do Curso.

4.9 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, Resolução CNE/CES N. 5, de 7 de novembro de 2001, em seu artigo 12:

"Para conclusão do Curso de Graduação em Nutrição, o aluno deverá elaborar um trabalho sob orientação docente".

Nesse sentido, na PUC Goiás, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é componente curricular do curso de Nutrição, com o objetivo de oferecer aos alunos a oportunidade para articular o conhecimento construído ao longo do curso em torno de um tema organizador.

O TCC segue o “Regulamento Geral dos Trabalhos de Conclusão de Cursos de Graduação”, aprovado pela Resolução N. 009/2011-CEPEA, de 16 de novembro de 2011 e constitui-se num produto acadêmico monográfico, no qual o acadêmico tem a oportunidade de confeccionar um projeto e a partir dele desenvolver a pesquisa, na qual prática e teoria se articulam.

O TCC tem carga horária de 120 horas, distribuídas em dois momentos, TCC I com 60 horas, no 7º período do curso, para a elaboração de revisão bibliográfica e do projeto de pesquisa, e o TCC II com 60 horas, no 8º período do curso, para a realização da pesquisa, a análise dos dados, a redação final e a apresentação do trabalho. Assim, reuni numa ação compartilhada, o aluno e o docente, em busca de propostas para questões de saúde, nutrição, educação, gestão e tecnologia, refletindo desta forma a proposta pedagógica do curso e da Instituição.

Os orientadores do TCC são docentes da Universidade, devidamente credenciados, envolvidos no processo de formação, preferencialmente aqueles cuja formação em nível de pós-graduação guarda relação de proximidade com a linha de investigação escolhida pelo aluno.

Constitui-se, portanto, em processo para estimular a iniciação científica pelo aluno na graduação, envolvendo o professor em atividades de ensino e pesquisa, oferecendo-lhes a oportunidade de divulgação da produção acadêmica, por meio da publicação em livros ou revistas externas e internas.

O trabalho pode ser uma revisão bibliográfica ou artigo original. Deve-se ressaltar que os trabalhos científicos diferenciam-se uns dos outros de acordo com o nível da pesquisa, sua profundidade, finalidade do estudo, metodologia utilizada, originalidade do tema e resultados encontrados.

O projeto de pesquisa, produto do TCC I, deverá ser fundamentado em bibliografia atualizada sobre o tema escolhido. A elaboração do trabalho deve seguir as normas científicas de apresentação, com a referida bibliografia nos moldes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). O produto do TCC II, resultado da execução do projeto de pesquisa, deve ser apresentado em forma de artigo original ou de revisão bibliográfica. O artigo deve ser elaborado conforme as normas para redação e apresentação, estabelecidas pelo periódico escolhido para submissão do artigo.

O TCC II será apresentado na Jornada Científica do Departamento de Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia (JOCIENF). Trata-se de um evento que tem por objetivo a divulgação da produção científica resultante dos TCC e que prima pela integração e interdisciplinaridade.

Além dos orientadores de TCC, o Curso conta com uma Comissão de TCC I e II que viabilizará o funcionamento acadêmico desta atividade, podendo esclarecer dúvidas dos alunos, organizar o cronograma de atividades e as apresentações dos trabalhos na JOCIENF.

O Trabalho de Conclusão de Curso será realizado individualmente, sendo obrigatório para a obtenção do grau de bacharel em Nutrição. As notas obtidas de sua elaboração e apresentação serão lançadas nas disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I e II. Todas as normas que regulamentam o TCC I e II estão contempladas no Manual de Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso I e II.

4.10 ATIVIDADES EXTERNAS DA DISCIPLINA (AED)

As Atividades Externas da Disciplina (AED) estão regulamentadas institucionalmente (Resolução CES/CNE Nº3/2007 e Resolução Nº 004/2011 - CEPEA), dentro de toda a PUC Goiás. Elas têm como objetivo ampliar a prática pedagógica ao incorporar outros espaços de aprendizagem além da sala de aula. As AED propostas devem envolver o conteúdo da disciplina de forma que o aluno possa pesquisar, vivenciar, associar, refletir e extrapolar o conteúdo visto em sala de aula para a prática profissional e a realidade local. Dessa forma a AED poderá auxiliar o acadêmico a consolidar o conhecimento das disciplinas durante o semestre letivo.

As AED representam até 10% das horas/aula ministradas em cada disciplina e complementam a carga horária da hora aula de 60 minutos. As AED constarão no Plano de Ensino das disciplinas e compreenderão atividades diversas, tais como: trabalho de investigação, pesquisas no acervo da biblioteca, atividades de laboratório, entrevistas, visitas técnicas entre outras.

4.11 VISITAS TÉCNICAS

As visitas técnicas são utilizadas como estratégia de ensino em algumas disciplinas do curso. A seguir, apresentam-se, os locais, o objetivo e a justificativa da realização das visitas técnicas por disciplina.

Disciplina: ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I

Local: Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

Objetivo da visita: Conhecer a estrutura física, os métodos de planejamento e controle da produção de refeições e aspectos relacionados às questões ambientais (gasto de água e energia, geração de resíduos, destino final de resíduos, etc) de UAN.

Justificativa da visita: A visita técnica em UAN proporciona ao aluno oportunidade de visualizar a estrutura física e aspectos referentes à operacionalização das UAN em toda sua complexidade e em pleno

funcionamento, permitindo a consolidação do conhecimento e reflexões sobre o referencial teórico, a legislação sanitária vigente e a realidade encontrada.

Disciplina: NUTRIÇÃO MATERNA, DA CRIANÇA E ADOLESCENTE

Locais: creches, escolas de educação infantil, e clubes esportivos com "escolinhas" para crianças e adolescentes;

Objetivos da visita: Levantar o estado nutricional do público atendido; e ministrar palestras educativas para a promoção de alimentação e nutrição adequadas.

Justificativa da visita: A visita técnica em NMCA proporciona ao aluno oportunidade de consolidação de conhecimentos e reflexões sobre a realidade encontrada no público-alvo da região metropolitana de Goiânia, à luz do referencial teórico desenvolvido no curso.

Disciplina: ESTÁGIO DE CAPACITAÇÃO PRÁTICA ESPECIALIZADA 2

Locais: Unidades de Alimentação e Nutrição (Restaurantes, Cozinhas Industriais, Cozinhas Hospitalares, Restaurantes Self Service, Panificadoras, Fast Foods, entre outros)

Objetivo da visita: Conhecer a estrutura física, o funcionamento e a existência de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

Justificativa da visita: Orientar o aluno na elaboração de roteiro (*check list*) para direcionar a coleta de dados durante a visita técnica. Incentivar a capacidade de avaliação do aluno, para que ele identifique conformidades e inconformidades na estrutura física, no funcionamento e na implantação de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos. Capacitar o aluno na construção de relatório diagnóstico e plano de ação para cada unidade visitada. Permitir o contato do aluno com a vivência do nutricionista em área de atuação.

Disciplina: SANEAMENTO AMBIENTAL

Local: Unidades de Alimentação e Nutrição

Objetivo da visita: Conhecer a estrutura física da UAN, o funcionamento e a aplicabilidade da certificação ISO 14001 no que tange ao controle e manejo de resíduos de lixo orgânico e inorgânico.

Justificativa da visita: Desenvolver a capacidade do aluno discernir as ações voltadas para a gestão adequada de resíduos. Capacitar o aluno na elaboração do relatório técnico de visita. Permitir o contato do aluno com a vivência do nutricionista em área de atuação.

4.12 AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

A avaliação do processo de ensino-aprendizagem seguirá o disposto no Capítulo II na Seção IV – Dos Sistemas de Avaliação, presente no Regimento Geral da PUC Goiás que estabelece a existência de duas notas semestrais: N1 e N2. Para a composição de cada uma delas são necessários, no mínimo, duas avaliações. A Nota Final (NF) é obtida através da seguinte equação: $NF = 0,4 (N1) + 0,6 (N2)$.

As atividades didático-pedagógicas, tais como discussão de listas de exercícios, estudos de casos, apresentação de seminários, serão consideradas no processo de avaliação. Essas atividades deverão ser estimuladas pelo professor responsável pela disciplina.

As atividades planejadas para cada disciplina deverão ser apresentadas pelo professor em sala de aula e discutidas, conjuntamente, com os alunos no início de cada período letivo, visando a esclarecer os objetivos e a filosofia do curso. Na aula seguinte à avaliação, após à correção da mesma, o professor deverá conduzir discussão ampla para identificar os fatores positivos e negativos que influenciaram nos resultados, no processo de aprendizagem. Esses fatores deverão ser utilizados como subsídios para a melhoria contínua das atividades subsequentes no curso.

Conforme § 1º do Art. 85 do Regimento Geral da PUC Goiás, os instrumentos de avaliação serão devolvidos e analisados com os alunos no prazo máximo de 15 dias letivos após sua aplicação, devidamente corrigidos, respeitado o término do período letivo previsto no calendário acadêmico.

Deverá ser dada atenção especial à integração e troca de informações entre os professores (mesmo que vinculados a Departamentos diferentes), visando à execução de ajustes que possibilitem a evolução natural do processo de aprendizagem.

Além da avaliação específica das disciplinas, a PUC Goiás implantou a Avaliação Interdisciplinar (AI). A estrutura da AI viabiliza aos discentes a percepção de temas comuns entre as disciplinas e a compreensão da própria natureza do Curso, possibilitando-lhes questionamentos e entendimento, com maior propriedade, de aspectos relacionados a sua profissão e como ela se insere nos contextos social, econômico, político e cultural da vida social.

Os temas comuns entre as áreas de conhecimento serão contemplados com 1,0 (um) ponto na média de N2, e serão avaliados mediante questões objetivas, sendo 10 questões de Formação Geral e 30 de Formação Específica elaboradas sobre os conteúdos das disciplinas do período, respeitando as singularidades e critérios adotados pelos docentes no que concerne ao que eles consideram importante nos conteúdos trabalhados ao longo do semestre.

4.12.1 Registros Acadêmicos

O curso de Nutrição da PUC Goiás registra os dados acadêmicos, como a frequência e as notas dos discentes do Curso de Nutrição, de duas formas: a) registro acadêmico físico e, b) registro acadêmico informatizado.

O registro acadêmico físico é feito por meio de pautas, de frequência e de notas, que são impressas pelo Setor de Operação do Centro de Processamento de Dados (CPD/Operação) da PUC Goiás. A pauta de frequência dos alunos contém o nome e o código da disciplina, o nome dos alunos matriculados na disciplina, o número total de frequência no mês, o número de frequências acumuladas e o total de frequência do aluno. A pauta de notas apresenta o nome e o código da disciplina, o nome dos alunos matriculados na disciplina e os espaços para o registro das notas das atividades avaliativas. Os registros nas pautas são feitos, obrigatoriamente, à caneta e não devem apresentar rasuras sem a rubrica do professor responsável.

No início de cada mês, os professores entregam ao Departamento de Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia (ENF), a pauta de frequência com o registro da frequência do mês anterior. No final do primeiro bimestre do semestre (definido como N1) e no final do segundo bimestre do semestre (definido como N2), os professores entregam as pautas de notas ao

Departamento do curso. Ao longo do semestre, as notas e as frequências registradas fisicamente, são apresentadas aos alunos pelos professores das disciplinas. Assim, professores e alunos fazem o controle das frequências e das notas durante todo o semestre de aulas.

A partir do registro acadêmico físico é realizado o registro acadêmico informatizado, que é feito no Sistema de Gestão Acadêmica, disponível na página eletrônica da PUC Goiás. O professor da disciplina e um funcionário do Departamento ENF são os responsáveis pelo registro informatizado dos dados acadêmicos. O acesso ao sistema ocorre por meio de senha individualizada. Assim, somente o professor da disciplina e o funcionário do Departamento registram e atualizam a frequência e as notas dos alunos no sistema informatizado.

O registro dos dados acadêmicos é feito no decorrer do semestre e no final do semestre de aulas, quando são entregues as pautas de frequência do último mês e a pauta de notas do segundo bimestre do semestre (N2). Após a digitação dos dados acadêmicos, o funcionário do Departamento faz a conferência do registro informatizado e, em seguida, os alunos passam a ter acesso aos dados acadêmicos no registro informatizado. As notas das disciplinas são divulgadas como média das notas das atividades avaliativas realizadas no semestre de aulas, sendo que esta média é feita pelo próprio programa. A frequência dos alunos é divulgada como satisfatória ou não satisfatória.

Por meio de uma senha individualizada dos Serviços Online (SOL) de atendimento ao aluno, localizado no endereço eletrônico da PUC Goiás, os alunos acessam o registro acadêmico informatizado. Os alunos têm acesso aos dados acadêmicos no registro informatizado, no prazo de 15 a 20 dias após o término do semestre de aulas, que é o período no qual acontecem a digitação e a conferência dos dados acadêmicos.

Os registros acadêmicos de papel são encadernados e arquivados nas dependências físicas do Departamento de ENF da PUC Goiás. Caso seja detectado erro de digitação nos registros informatizados (frequências e notas), o docente e o discente poderão conferi-las nos arquivos dos registros acadêmicos físicos.

O Centro de Processamento de Dados (CPD) da PUC Goiás detém o registro histórico dos acessos e as modificações feitas no registro acadêmico informatizado, pelos usuários do sistema. O registro histórico contém informações como a identificação do usuário do sistema, que é feita por meio da senha e o perfil do usuário (funcionários do departamento, docente), o código e o nome da disciplina que foi acessada e também a data e o horário em que o acesso foi realizado.

4.13 INTER-RELAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

A pesquisa na PUC Goiás é autorizada, registrada e avaliada pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa (PROPE). A iniciação científica ocorre naturalmente, como processo de aprendizagem e interação entre professores e alunos nas diversas áreas de pesquisa desenvolvidas pelo corpo docente. As normas para apresentação dos projetos e avaliação da sua viabilidade são definidas pelo regimento interno da PUC Goiás, sendo, portanto, aplicadas integralmente ao curso de Nutrição.

As atividades de extensão e de pesquisa são entendidas como instrumentos básicos do processo de ensino-aprendizado. A organização curricular coloca e valoriza, como práticas curriculares, as atuações na extensão e na pesquisa, considerando-as atividades complementares com peso específico na construção final do histórico escolar do graduando. Neste sentido, entende-se a atividade prática de pesquisa e a de extensão como articuladoras do processo de formação teórico-prática do aluno.

É objetivo do Colegiado do Curso de Nutrição a participar efetivamente no Núcleo de Estudos e Pesquisa em Saúde e Sociedade (NEPSS). Os docentes pertencentes ao quadro do Departamento e diretamente envolvidos com o Curso de Nutrição deverão, tanto quanto possível, desempenhar tarefas direta ou indiretamente relacionadas à pesquisa, tais como: propor e realizar trabalho de pesquisa; publicar em periódicos nacionais/internacionais da área; orientar trabalhos de iniciação científica.

O curso de Nutrição apresenta algumas linhas de pesquisa e/ou professores envolvidos em pesquisas próprias ou em parcerias com outras instituições, propiciando aos alunos de graduação a oportunidade de participar

de todo o processo que envolve a formação científica e de desenvolver práticas de coletas de dados que exigem capacitação na utilização dos equipamentos e instrumentos técnicos da área, além de desenvolver conscientização crítica da produção científica vigente.

A participação em atividades de pesquisa ocorre, quando os acadêmicos são estimulados a se inscreverem em estágio voluntário de pesquisa, sob a orientação de um professor. Além disso, a PUC Goiás conta com bolsas PIBIC e PIBITI/CNPq, BIC/PROPE/PUC Goiás, e Programa Institucional de Iniciação Científica Voluntário de Pesquisa CP/PROPE e do Programa Institucional de Contrapartida em Atividades de Iniciação Científica –BIC/OVG- CP/PROPE, às quais concorrem acadêmicos de todos os cursos, visando à formação integrada em uma das áreas de interesse do educando.

A Extensão Universitária, por sua vez, é um processo educativo, cultural e científico que efetiva o compromisso social da Universidade para com a sociedade e contribui na articulação entre o ensino e a pesquisa. Assim, a PUC Goiás define como extensão um conjunto articulado de projetos e outras atividades, tais como cursos, prestação de serviços e eventos (congresso, seminário, ciclo de debates, exposição, espetáculo, festival e outros), com clareza de diretrizes e orientadas para o atendimento e a articulação com a comunidade local, em ações de pequeno, médio e longo prazo.

O curso de Nutrição desenvolve e projetos de extensão, com vistas a incentivar a prática acadêmica no sentido de contribuir para a formação da consciência social e política, preparando profissionais-cidadãos, com participação crítica nas propostas que objetivam o desenvolvimento regional, econômico, social e cultural.

O curso de Nutrição integra o Programa de Gerontologia Social da Pontifícia Universidade Católica de Goiás, cujo objetivo a partir da Universidade Aberta à Terceira Idade (UNATI), é estimular no público alvo, o envelhecimento ativo e saudável, e constituir-se num lócus de investigação científica para os alunos da PUC Goiás na área do envelhecimento e qualidade de vida.

Existe também, o Programa de Apoio a Eventos na área de Alimentação e Nutrição, cujo objetivo é desenvolver eventos científicos organizados pelos docentes do curso de Nutrição da PUC Goiás, e ou pelos alunos do curso por meio do Centro Acadêmico (CA) com o apoio dos docentes. Ao longo do ano

letivo, deve ser organizado, no mínimo, um evento em Nutrição. Há os seguintes eventos organizados tradicionalmente pelo curso de Nutrição da PUC Goiás:

a) Workshop de Nutrição e Feira de Alimentação e Nutrição - nos quais os alunos do 2º, 3º e 4º períodos do curso, envolvidos nas disciplinas Saneamento Ambiental, Técnica Dietética Avançada e Educação Nutricional, respectivamente, apresentarão produtos e/ou recursos nutricionais para a comunidade de acadêmicos da PUC Goiás e de outras Instituições de Goiânia, bem como à comunidade em geral, como forma de promover a Educação Alimentar e Nutricional;

b) Encontro Científico dos Acadêmicos de Nutrição (ENUT) - organizado pelo CA do curso de Nutrição da PUC Goiás com o apoio dos docentes. A cada ano são definidos eixos temáticos diferentes a serem trabalhados. É uma oportunidade para o envolvimento dos alunos no planejamento de um evento científico, além da criação de um momento de discussão sobre temas relevantes em alimentação e nutrição;

c) Jornada de Cidadania da PUC Goiás - evento organizado pela Proex e que envolve todos os cursos da PUC Goiás. A Instituição possui compromisso com a sociedade goianiense e mobiliza-se para que os avanços científicos, tecnológicos e culturais sejam socializados e se tornem, de fato, patrimônios universais de todos os cidadãos. Nesse sentido realiza este evento cujo objetivo é a socialização da produção do conhecimentos no âmbito do ensino, pesquisa e extensão produzidos pelos docentes e discentes da PUC Goiás. O curso de Nutrição da PUC Goiás participa da ESTAÇÃO SAÚDE e ESTAÇÃO DEGUSTAR, nas quais desenvolve atividades de atendimento nutricional; atividades de educação alimentar e nutricional e distribuição de preparações saudáveis à população respectivamente.

d) Jornada Científica do Departamento de Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia (JOCIENF) - tem como objetivo a divulgação da produção científica dos TCC dos cursos de Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia. O evento prima pela interdisciplinaridade, incentivo e valorização da pesquisa no âmbito da graduação e do trabalho desenvolvidos pelos alunos;

e) Seminário Integrado de Segurança Alimentar e Nutricional (SEISAN) - este evento acontece anualmente, no mês de outubro como atividade de

comemoração do Dia Mundial da Alimentação (16 de outubro), e discussão sobre o tema na PUC Goiás;

A organização desses eventos que são realizados na PUC Goiás, tem como objetivo estimular e promover a participação do discente em eventos acadêmicos e científicos, uma vez que proporcionam facilidades de participação dos graduandos do curso, em termos de deslocamento e também na inscrição ao evento (valores simbólicos e doação de alimentos). O curso de Nutrição também incentiva e apoia a participação dos alunos em eventos fora de Goiânia, como congressos, simpósios e encontro. Assim, a participação em eventos científicos proporciona acesso e, conseqüentemente, ampliação de conhecimentos.

Além deste Programa de Apoio a Eventos na área de Alimentação e Nutrição, as atividades de monitoria também possibilitam a integração de alunos dos períodos avançados com os calouros, a integração de alunos monitores, professores e técnicos de laboratórios, além de aumentar o conhecimento na disciplina em questão. O apoio dos monitores aos alunos novatos, por meio de um sistema de plantão para sanar dúvidas, faz parte da estratégia de ensino no aprendizado contínuo.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) também é um componente curricular que oportuniza a realização da pesquisa científica na graduação, contribuindo para o desenvolvimento do pensamento investigativo dos estudantes no interior do curso, constituindo-se, ao lado da iniciação científica, oportunidade de contato inicial para boa parte dos alunos, com a pesquisa científica.

A PUC Goiás entende e reforça como necessária a articulação entre ensino, pesquisa e extensão e é por meio da reflexão, da elaboração de atividades e de propostas com as descritas, que busca proporcionar aos seus acadêmicos a vivência nos três âmbitos da formação universitária.

4.14 INTEGRAÇÃO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE E O SUS

Segundo Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição:

“A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).” (BRASIL, 2001).

Os estágios e vivências no SUS propiciam aos estudantes a experimentação de novo espaço de aprendizagem, que é o cotidiano de trabalho das organizações de redes e sistemas de saúde. O trabalho na saúde é entendido como dispositivo educativo e espaço para desenvolver processos de luta dos setores no campo da saúde, possibilitando a formação de profissionais comprometidos ética e politicamente com as necessidades de saúde da população.

A integração com o sistema local e regional de saúde e o SUS acontece por meio de convênios com a rede de parceiros nas diversas regiões de saúde, tendo a atenção básica como organizadora do processo de cuidado: a) Unidades de Saúde da Família (Distrito Sanitário Noroeste – Secretaria Municipal de Saúde); b) Unidades de Atenção Básica em Saúde e Distritos Sanitários da região metropolitana de Goiânia; c) Secretaria de Saúde do Estado de Goiás (Hospitais); d) Hospital das Clínicas; e) Santa Casa de Misericórdia.

5 FORMAS DE ACESSO AO CURSO

O acesso ao curso ocorre mediante processo seletivo discente - Vestibular, realizado semestralmente. O curso de Nutrição oferece 176 vagas anuais. Vagas remanescentes do Concurso Vestibular são preenchidas por candidatos selecionados via processos de reopção de curso, transferência externa e portadores de diploma de nível superior. Essas modalidades de ingresso têm períodos de inscrição e seleção previstos no calendário acadêmico da instituição.

6 APOIO AO DISCENTE

Os programas de apoio ao discente da PUC Goiás são desenvolvidos pelas Pró-reitorias de Graduação, Extensão e Pesquisa.

6.1 PROGRAMAS DA PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO (PROGRAD)

Os programas desenvolvidos pela PROGRAD objetivam apoiar o discente com orientações acadêmicas, acessibilidade, formação dos conteúdos básicos e específicos.

6.1.1 Programa de Orientação Acadêmica (PROA)

Sob a coordenação da PROGRAD, é desenvolvido o Programa de Acompanhamento Acadêmico (PROA), espaço pedagógico que tem como objetivo proporcionar ao estudante a oportunidade de exercer papel ativo na construção de seu conhecimento, planejando e monitorando seu desempenho escolar e avaliando seus resultados, numa estratégia institucional que alia a criação de ambientes de aprendizagem e a promoção de projetos que impliquem intervenção e promoção do sucesso escolar discente e de sua integração à vida acadêmica, superando as dificuldades que porventura traga de sua formação anterior.

O PROA é um Programa Institucional, não uma ação esporádica, pontual, isolada ou setorial. É uma opção política da PUC Goiás, com o objetivo de garantir a excelência do Ensino de Graduação. Sua natureza institucional revela o compromisso desta Universidade com a qualidade social e pedagógica do ensino e a aprendizagem universitária, expressas por meio dos projetos pedagógicos dos cursos. Seu objeto de trabalho não é ministrar aulas, conteúdos ou reforço escolar, mas, acima de tudo, orientar as práticas de aprendizagem dos estudantes para aprenderem e apreenderem métodos próprios de construção do conhecimento.

Em relação ao processo de ensino-aprendizagem, há de se destacar que o objetivo fundamental do Programa é desenvolver nos estudantes habilidades para o exercício do aprender a aprender. Já em relação à

metodologia de ensino, o Proa se fundamenta no trabalho dialógico e operativo. Ou seja, mobiliza todos os esforços para que o processo de ensino-aprendizagem se dê a partir da e na interação entre aluno-professor, aluno-monitor, aluno-aluno.

São objetivos específicos do PROA:

- proporcionar a acolhida e a integração dos estudantes de graduação no ambiente universitário, a fim de que possam vivenciar a cultura acadêmica universitária;
- viabilizar orientações acadêmicas, individuais e em grupo, a fim de garantir a apreensão das questões relativas à formação profissional e uma nova compreensão da leitura do mundo;
- garantir espaços de trocas e de orientações acadêmicas, a fim de constituir grupos operativos na construção e no aprofundamento de aprendizagens vivenciadas nos projetos pedagógicos dos cursos de graduação;
- possibilitar, por meio do ensino vivenciado, o autoconhecimento e a aprendizagem de habilidades cognitivas, como organização do pensamento e das emoções e, ainda, de habilidades comportamentais que possam gerar mais segurança e controle de ansiedade produzida pela vida acadêmica;
- colaborar para incluir, por meio de ações específicas, os estudantes com necessidades educacionais específicas advindas de deficiências físicas, visuais e auditivas; estimular os processos de criatividade, comunicação e concentração por meio de participação em atividades artísticas e culturais que desenvolvam, também, a cultura geral e a apreciação estética;
- aproximar as experiências acumuladas nos Programas de Extensão da PUC GOIÁS com os projetos formativos dos estudantes, a fim de contribuir para a ampliação dos conhecimentos do mundo e da profissão.

6.1.2 Programa de Acessibilidade

Também sob a coordenação da PROGRAD, o Programa de Acessibilidade propõe ações que garantam a integração de pessoas com deficiência à vida acadêmica, procurando eliminar barreiras arquitetônicas, comportamentais, pedagógicas, de comunicação.

O Programa de Acessibilidade da PUC Goiás dispõe de uma Comissão composta por um coordenador e quatro consultores para deficiências: visual,

física, auditiva e múltipla. Além de contar com um quadro maior de professores comprometidos com a acessibilidade, o Programa trabalha em parceria com as várias esferas da PUC Goiás de atendimento ao estudante, quais sejam: a Coordenação de Assuntos Estudantis (CAE), o Centro de Estudos, Pesquisas e Práticas Psicológicas (CEPSI), a Clínica Escola Vida e a Clínica de Fonoaudiologia, além do Diretório Central dos Estudantes (DCE) e dos Centros Acadêmicos (CA).

As ações não se limitam à eliminação das barreiras arquitetônicas e adequação dos espaços físicos que são considerados obstáculos visíveis, mas, também, ao assessoramento e orientação aos professores e aos alunos em relação ao currículo e às práticas pedagógicas, bem como às famílias em relação às dificuldades apresentadas. O Programa consiste na criação de condições para utilização, com segurança e autonomia, de espaços, mobiliário, equipamentos urbanos, edificações, transportes, instalações, equipamentos esportivos e de metodologias de ensino e meios de comunicação especiais para os alunos.

A coordenação do Programa de Acessibilidade orienta, a cada semestre, aqueles professores que têm em suas turmas alunos com necessidades especiais. A orientação não se limita a uma atitude de observação, mas amplia-se para a redefinição de objetivos da disciplina, ou até mesmo do Projeto Pedagógico, em função das especificidades inerentes às necessidades desses alunos. Em função desse trabalho, há todo um planejamento para reconfiguração de cargas-horárias para que os docentes possam atender a estas demandas. Com estas ações, a PUC Goiás propicia condições mais adequadas para que os professores possam desenvolver metodologias específicas às necessidades desses alunos.

6.1.3 Programa de Apoio ao Aluno na modalidade de Ensino a Distância

A Coordenação de Educação a Distância (CEAD) da PROGRAD oferece, gratuitamente, no Programa de Apoio ao Aluno de Graduação, os seguintes cursos nessa modalidade de educação: Matemática Básica I e II, Língua Portuguesa, Normas para Trabalhos Acadêmicos, Orientações para Trabalhos Acadêmicos e Informática Básica.

6.1.4 Programa de Monitoria

Implantado na Pontifícia Universidade Católica de Goiás desde 1973, o Programa de Monitoria contribui para a qualidade do ensino na graduação, apoiando professores e estudantes no desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem. A monitoria é integrante do processo pedagógico, bem como do projeto de formação do aluno, por meio da contribuição que esse aluno oferece ao projeto de formação dos demais. Nessa perspectiva, estimula a participação de alunos dos cursos de graduação no processo educacional, nas atividades relativas ao ensino e na vida acadêmica da universidade.

No Programa de Monitoria, o aluno de graduação tem a oportunidade de aprofundar sua experiência como estudante, em um processo acadêmico-científico e também educativo. Para que isso se dê efetivamente, o monitor deve ser protagonista no processo de ensino-aprendizagem, junto aos seus colegas. Sua ação se dá na interface professor, alunos e conteúdos ministrados. Por essa razão, a monitoria tem por característica despertar no aluno que a exerce o interesse pela docência e propiciar maior integração dos atores da Universidade, por meio da interação entre alunos e professores nas atividades de ensino, pesquisa e extensão. No exercício da monitoria o aluno é confrontado diariamente com as complexidades próprias à ação educativa, com suas perguntas e suas utopias. Como procedimento, a monitoria incorpora uma importância significativa ao se desenvolver nas dimensões políticas, técnica e humana da prática pedagógica. A atuação do monitor passa por uma apropriação e socialização de técnicas, mas não se limita a elas. Ao contribuir para que um colega compreenda melhor determinados conteúdos e procedimentos, o monitor assume um compromisso com o saber científico e a necessidade de sua apreensão pelos colegas. O resultado do processo de monitoria é o fortalecimento de uma relação que possa resultar na autonomia cognitiva e de intervenção transformadora da realidade.

A Direção do Departamento e a Coordenação do Curso comunicam, por meio de edital, aos alunos do curso que se encontram abertas as inscrições para o Processo Seletivo de Monitores conforme a Regulamentação da Monitoria na PUC Goiás. O número de vagas é definido pelo Programa de Monitoria da Universidade, compreendendo bolsistas e/ou voluntários. As inscrições para monitor são feitas na Secretaria do Departamento. O estudante

interessado em participar do processo seletivo de Monitoria deverá atender aos seguintes requisitos: preenchimento da ficha de inscrição fornecida pelo Departamento; apresentação de fotocópia do diagnóstico de matrícula; apresentação de fotocópia do histórico escolar; ter cursado no mínimo metade das disciplinas relativas à Formação Geral; ter disponibilidade de quatro horas semanais. A seleção é realizada por meio de análise do histórico escolar, de uma entrevista e de uma prova com questões objetivas. Desta forma, é aprovado o aluno que obtiver melhor desempenho no processo seletivo.

6.2 PROGRAMAS DA PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E APOIO ESTUDANTIL (PROEX)

A PUC Goiás oferece diversos programas de apoio ao discente, desenvolvidos pela Pró-Reitoria de Extensão (PROEX), que possibilitam a inserção de estudantes junto à comunidade e formação generalista.

6.2.1 Programas de Acompanhamento Socioeconômico

A Coordenação de Assuntos Estudantis (CAE) da PROEX é responsável pela política de assistência estudantil da PUC Goiás, desenvolvendo ações que visam à inclusão e à permanência na Universidade de alunos que necessitam de apoio financeiro e psicológico. Oferece programas de bolsa, financiamento e moradia estudantil, bem como apoio acadêmico e orientação, gratuitamente, para os estudantes de todos os cursos da Universidade que apresentam dificuldades acadêmicas e pessoais. Desenvolve uma política de apoio e articulação ao movimento estudantil organizado e, também, o Programa de Acompanhamento de Egressos, visando a conhecer o seu desempenho profissional, realimentar as propostas curriculares e a formação continuada.

6.2.2 Programas de Qualidade de Vida Acadêmica

Os Programas de Qualidade de Vida da PUC Goiás disponibilizam aos estudantes atendimento em Grupos de Desenvolvimento de Habilidades Sociais e em orientação e Apoio Psicológico individual. Essas atividades de

atendimento aos alunos buscam, portanto, criar condições favoráveis ao desenvolvimento integral de sua personalidade e à sua permanência até a conclusão do curso, contribuindo assim para qualificar a formação acadêmica, profissional e ética dos seus estudantes.

Neste programa o estudante pode ter acesso a atendimento individual ou participar de grupos de desenvolvimento de habilidades sociais que favorecem a adaptação e integração ao meio universitário e às exigências acadêmicas, ajudando a superar dificuldades psicossociais que estejam comprometendo sua vida acadêmica e a continuidade do curso.

Nos casos em que é indicada Psicoterapia, os profissionais da CAE encaminham o estudante para atendimento com Psicólogos, Psicopedagogos, Neuropsicólogos e Fonoaudiólogos conveniados com a PUC Goiás.

Qualquer estudante da PUC Goiás pode agendar horário para atendimento na recepção da CAE (Área IV, Bloco A), que funciona das 07 às 20h, inclusive em horário de almoço.

A lista de profissionais conveniados pode ser visualizada no site da PUC Goiás.

6.2.3 Programas de Acompanhamento Artístico Cultural

A Coordenação de Arte e Cultura (CAC) que integra a PROEX, promove, investiga e apoia eventos e expressões artísticas e culturais que consolidam a tradição e a cultura da região Centro-Oeste, oferecendo a cada semestre uma intensa programação de oficinas de teatro, música, dança, fotografia, desenho e pintura, cinema e arte aplicada. As atividades desenvolvidas pela CAC têm o objetivo de integrar a formação acadêmico-científica, com a vivência e dimensão da criação artística e da apreciação estética das diversas modalidades expressivas da cultura.

6.3 PROGRAMA DA PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA (PROPE)

A Prope oferece programas para Iniciação científica que favorecem a formação de pesquisadores.

6.3.1 Iniciação Científica e Tecnológica

Consolidando o compromisso da formação acadêmica norteada pelo Ensino, Pesquisa e Extensão na PUC Goiás, a pesquisa científica e o desenvolvimento tecnológico visam à formação de estudantes de graduação como novos pesquisadores e ao desenvolvimento de novos saberes, com rigor científico e confiabilidade metodológica. A participação dos discentes nos Programas de Iniciação Científica e Tecnológica proporciona a consolidação de produção científica alicerçada em um saber comprometido com o desenvolvimento local e regional, do ponto de vista social, econômico e ambiental, de forma sustentável. A participação dos discentes no programa é estruturada pelos editais publicados anualmente. O processo de avaliação, seleção e classificação dos candidatos às bolsas dos Programas enfatiza a importância da relação entre o aluno e o docente pesquisador, tendo em vista despertar o espírito investigativo no educando e incentivá-lo em sua primeira experiência como pesquisador.

7 CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

7.1 COORDENAÇÃO DO CURSO

A coordenadora do Curso, atualmente, é a Professora Amanda Goulart de Oliveira de Sousa, que possui graduação em Nutrição pela Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (2004), Especialização em Nutrição Clínica e Esportiva pelo Centro de Estudos e Enfermagem (CEEN), Goiânia (2005) e Mestrado em Nutrição e Saúde pela Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (2011).

Está há 48 meses (4 anos) no quadro de docentes do curso de Nutrição da PUC Goiás, e responde diretamente pela consolidação do Projeto Pedagógico desde que assumiu a coordenação, em maio de 2012.

A coordenadora é Professora efetiva – tempo integral (40h/semana – 20 horas coordenação), professora Assistente I. Há 3 anos e 10 meses no curso, participa da comissão de implementação do mesmo, exerceu função de Coordenação de estágios do Curso de Nutrição (2009-2 a 2011-2), concomitante à função docente e membro do Núcleo Docente Estruturante (NDE). Participa ativamente de eventos relacionados à formação do Nutricionista e da elaboração de materiais necessários à formação do acadêmico de Nutrição da PUC Goiás. Além disso, participa durante todo ano letivo da organização, com a comissão própria, de todos os Eventos propostos pelo Curso, como o Encontro Científico dos Acadêmicos de Nutrição, a Jornada de Cidadania da PUC Goiás (mês de agosto) e a Jornada Científica do Departamento de Enfermagem, Nutrição, Fisioterapia e Gastronomia (meses de junho e agosto).

A Coordenadora disponibiliza horários fixos de Atendimento ao Acadêmico do Curso de Nutrição, divulgados por meios eletrônicos e na secretaria do Departamento todo início de semestre.

Compete à Coordenação do Curso: participar da criação, implantação, consolidação do Projeto Pedagógico do Curso juntamente com o Núcleo Docente Estruturante; administrar os programas de ensino, pesquisa e extensão em conjunto com o Núcleo Docente Estruturante; acompanhar as

atividades estudantis nos campos acadêmico, social e cultural; compatibilizar as atividades acadêmicas e administrativas do curso, submetendo-as à apreciação da Direção do Departamento para as soluções cabíveis a cada caso; opinar sobre acordos, convênios e atividades similares a serem desenvolvidas no curso; promover avaliação de desempenho dos docentes e do desenvolvimento das disciplinas do curso; elaborar relatórios semestrais das atividades desenvolvidas no curso e submetê-los à direção do Departamento; organizar reuniões semanais e mensais, com temas específicos, pré-agendados e também firmados conforme necessidade, além de nomear, dentre os professores do Colegiado, coordenadores de áreas, delimitando suas funções.

7.2 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

No Curso de Nutrição da PUC Goiás, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) é um órgão colegiado, constituído por professores do curso de Nutrição que respondem mais diretamente pela criação, implantação e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso.

É composto pela Coordenadora do Curso de e por 4 docentes efetivos do Curso, contratados em regime de tempo integral, o que demonstra o compromisso da PUC Goiás com a permanência destes docentes na Instituição. Parte deste grupo participou da implantação do Projeto Pedagógico do Curso e todos participam da sua consolidação. Os professores que compõem o NDE estão apresentados no Anexo A.

O NDE reúne-se semanalmente para discutir demandas relativas à implantação do Curso, bem como avaliar constantemente o PPC, a fim de propor ações para consolidá-lo nas atividades docentes e discentes.

7.3 CORPO DOCENTE

O Curso de Nutrição da PUC Goiás, atualmente, é composto por 62 docentes, sendo 12 doutores, 40 mestres e 10 especialistas. Dos 62 docentes, 32 professores integram a Congregação do Departamento de Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia (ENF), dos quais 29 possuem graduação em Nutrição, 1

em Enfermagem e 2 em Fisioterapia (Anexo B). Os outros 30 docentes são de outros Departamentos, sendo 14 docentes do Departamento de Bioquímica (CBB); 8 do Departamento de Matemática e Física (MAF); 4 do Departamento de Filosofia (FIT); 1 do Departamento de Letras (LET); 1 do Departamento de Economia (ECO); 1 do Departamento de História, Geografia e Sociologia (HGS); 1 do Departamento de Psicologia (PSI) (Anexo B).

No que se refere ao regime de trabalho, 21 (33,9%) são docentes efetivos com regime de trabalho de tempo integral, 16 (25,8%) são docentes efetivos com regime de trabalho horista e 25 (40,3%) são docentes convidados para complementar o quadro fixo de docentes em função da demanda requerida em algumas disciplinas. Para composição do Corpo Docente, realiza-se seleção prévia dos candidatos tendo como parâmetros a formação acadêmica e a experiência profissional.

7.4 COLEGIADO

O Colegiado do Curso de Nutrição é formado pelos docentes que lecionam no Curso, executando o PPC de forma colegiada e participativa, sendo atualmente, 62 docentes. Cabe a este colegiado executar o PPC e apreciar os Programas e Projetos de Pesquisa, Extensão e Pós-Graduação, bem como das demais atividades acadêmicas da Unidade.

Na Plenária do Colegiado do Curso de Nutrição também há a participação de 3 (três) estudantes que são escolhidos pelo Centro Acadêmico do curso no início do ano letivo, e dos funcionários administrativos, em conformidade com os artigos 34º, 67º e 1740 do Regimento Geral da PUC Goiás. Essas reuniões acontecem obrigatoriamente uma vez por mês para a discussão de assuntos emergentes e tomada de decisões, bem como os encaminhamentos necessários. Todos os encontros são registrados em livro ATA.

7.5 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

As atividades acadêmicas do Curso de Nutrição são desenvolvidas com apoio da Direção Geral do Departamento, da Coordenação de Curso, do Núcleo Docente Estruturante e do Corpo Técnico-Administrativo (Anexo C).

Os funcionários do Departamento de Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia devem:

- conceber a administração como meio para a realização dos objetivos e fins propostos pelo Departamento e pela PUC - Goiás;
- expressar em suas atitudes vínculos positivos com o Departamento, com a Universidade e seus segmentos, professores, alunos, equipes técnicas, egressos do curso e colegas;
- conhecer as rotinas administrativas, o calendário da PUC Goiás, e toda a estrutura técnico-burocrática, departamental institucional, e que seja capaz de orientar efetivamente os diferentes segmentos que procuram o Departamento para solicitações e esclarecimentos.

8 AVALIAÇÃO DO CURSO

A história da avaliação institucional na PUC Goiás não é nova. Inaugurado desde 1979, este processo tem sido vivenciado em diferentes formatos e em diferentes contextos históricos nos quais foi encaminhado. Todavia, no que se refere ao papel que este procedimento assume nas práticas institucionais da PUC Goiás, há que se destacar o seu caráter de norteador nas políticas que orientam a busca pela qualidade do ensino, pesquisa e extensão.

Desde o início da implementação do Curso de Nutrição da PUC Goiás estiveram presentes a preocupação e o interesse em submetê-lo a avaliação. Este procedimento é desenvolvido de forma dinâmica e permanente, pois novos atores se incorporam ao grupo, trazendo novas experiências, capacidades e necessidades, assim como novos interesses e talentos.

A autoavaliação do Curso de Nutrição responde às diretrizes gerais da PUC Goiás estabelecidas em sua política para o ensino de graduação que, em síntese, “procura construir permanentemente a excelência acadêmica do ensino nos cursos de graduação, a fim de consolidar o ensino de graduação com profunda inserção na história local, regional, nacional”(UCG. Política e Diretrizes do Ensino de Graduação, p. 17, 2007).

O curso é submetido a dois processos de autoavaliação coordenados pela PROGRAD e Comissão Própria de Avaliação (CPA) e pelo NDE. Na primeira avaliação, realiza-se, anualmente, junto aos alunos e professores, uma pesquisa quantitativa, *on line*, para aferição do desempenho didático dos docentes, conteúdos do curso e projeto acadêmico; na segunda, é realizada trienalmente uma avaliação qualitativa, mediante Grupo Focal, desenvolvida pela Coordenação de Apoio Pedagógico – CAP/PROGRAD, com participação das unidades acadêmico-administrativas, avaliando-se os processos de ensino e aprendizagem nas dimensões da gestão acadêmico-administrativo, organização didático-pedagógica e a infraestrutura. Além disso, são espaços de avaliação as reuniões do NDE, do Colegiado, que conta com representatividade estudantil, bem como a realização sistemática de reuniões com a presença da coordenação do curso, das coordenações pedagógica; de laboratórios; pesquisa e extensão, e de estágios, com a equipe de professores

para avaliar os conteúdos das disciplinas, a didática de ensino, a relação aluno-professor, o sistema de avaliação discente, o desempenho de alunos e professores, os recursos materiais disponíveis, a participação dos alunos, e as questões pertinentes ao desenvolvimento do curso com qualidade técnica, teórica, prática e humana.

Outros espaços de avaliação são as reuniões periódicas da coordenação do curso com representantes de turma e monitores, com o objetivo de avaliar as condições de ensino e a promoção de encontro com egressos do curso.

Quanto às avaliações externas, registram-se a avaliação de curso pela Comissão de Especialistas do INEP e o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes – ENADE.

Os resultados da autoavaliação somados aos da avaliação externa, são utilizados na elaboração do Plano de Ação da Pró-Reitoria de Graduação e no Plano de Melhorias de gestão pedagógica e administrativa do curso, na revisão do PPC e da proposta curricular, tendo em vista a qualificação do processo de ensino e aprendizagem.

9 ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

A Pontifícia Universidade Católica de Goiás, por meio da Pró-Reitoria de Extensão, desenvolve o Programa de Acompanhamento de Egressos, visando a criar um mecanismo de avaliação dos cursos e, ao mesmo tempo, uma forma de apoio e educação continuada para os egressos.

Os egressos, geralmente, perdem vínculo com a instituição formadora, com seus ex-professores e colegas. O Programa de Acompanhamento de Egressos pretende mantê-los atualizados e a par de suas inserções no mercado de trabalho, de suas vivências e dificuldades profissionais.

A proposta é manter o egresso atualizado quanto aos conhecimentos produzidos no âmbito do ensino-pesquisa-extensão da PUC Goiás e de outras Instituições, da área, em nível estadual, nacional e internacional.

Preocupado com o desenvolvimento do ensino de graduação e com o processo de Avaliação Institucional, o Programa busca saber onde e como está o seu ex-aluno, para que assim possa avaliar seu crescimento e sua inserção no contexto socioeconômico, regional e nacional.

Objetivo Geral

Acompanhar os egressos dos cursos, estabelecendo diagnósticos que possam auxiliar nas políticas de gestão acadêmica e administrativa.

Objetivos Específicos

- Realizar cursos e eventos, articulando a implantação de um Banco de Dados dos Egressos, contendo informações pessoais, acadêmicas, profissionais e outras adicionais, que possibilitarão a efetivação das ações do Programa de Acompanhamento de Egressos, bem como a atualização das fontes de comunicação com eles.
- Acompanhar e avaliar aspectos relacionados à inserção dos Egressos no mercado de trabalho.
- Possibilitar a participação dos egressos na avaliação do desempenho da Instituição, mediante o acompanhamento do desenvolvimento profissional destes.

- Efetuar pesquisa permanente junto aos alunos concluintes e egressos, possibilitando o fortalecimento de subsídios quantitativos e qualitativos sobre as necessidades de políticas públicas na sua área profissional, como fonte de pesquisa para a graduação, extensão e pós-graduação na área.
- Informar os egressos, quando for o caso, sobre os encaminhamentos do projeto de reconhecimento da profissão.
- Promover a realização de atividades e participação em projetos de pesquisa ou extensão, de cunho técnico-profissional, como complemento à formação dos egressos.
- Homenagear os egressos que se destacam nas atividades profissionais.
- Divulgar permanentemente a inserção dos egressos no mercado de trabalho.
- Incentivar a publicação e divulgação de artigos científicos pelos egressos, em parceria com a PUC GOIÁS, no sitio da Universidade, na revista *Habitus* e Semana de Ciência e Tecnologia desenvolvida pela PROPE.

Procedimentos Metodológicos e Técnicos

Uma das atividades do programa é a promoção de encontros de egressos do curso pela PUC Goiás.

- Localização dos egressos, através dos dados do CPD e da Secretaria Geral.
- A cada encontro de egressos, devem ser distribuídos e recolhidos questionários para coleta de dados sobre o perfil dos ex-alunos participantes, com a finalidade de atualizar dados cadastrais desses egressos, para manter contato permanente, seja para envio de correspondência (informações, convites etc.), seja para inovação do curso e levantamento de cenário do mundo do trabalho.
- Os dados colhidos nessa pesquisa serão tabulados, de forma a possibilitar a identificação de variáveis, quanto à qualidade do curso, perspectivas de formação continuada dos egressos, inserção desse profissional no mercado, dentre outros dados.
- Os dados recolhidos pelo Programa de Acompanhamento de Egressos posteriormente irão integrar os dados de avaliação dos cursos.

Para o desenvolvimento do Programa de Acompanhamento de Egressos, de forma permanente e otimizada, conta-se com a estrutura da secretaria das Unidades Acadêmico-Administrativas, onde grande parte dos dados dos alunos está arquivada, assim como do CPD e Secretaria Geral da PUC Goiás.

Para o evento “Encontro de Egressos”, conta-se com os auditórios da Instituição.

10 INFRAESTRUTURA

10.1 SALAS DE AULA

As salas de aula do Curso de Nutrição, estão localizadas nas Áreas I, III, e IV da PUC Goiás, na sua maioria, na Área IV, nos blocos C e L. São dotadas de uma mesa com cadeira para o professor e, em média, 60 carteiras de braço, sendo quatro destas para canhotos. Todas as carteiras são de material acolchoado.

Algumas salas dispõem de quadro negro e giz, outras de quadro branco e pincel, e algumas são dotadas dos dois tipos de quadro. Todas as salas de aula possuem projetor multimídia e um telão para projeção de imagens.

Em cada bloco da Universidade há um departamento audiovisual, onde é agendada a utilização de recursos audiovisuais como retroprojetor, televisão, vídeo cassete, aparelho para reprodução de DVD, entre outros. A PUC Goiás possui um serviço de rede sem fio para acesso à internet em toda a extensão da Instituição através de *login* e senha fornecida a cada professor, funcionário e aluno por meio do número de matrícula.

As salas de aula do bloco C possuem 64,12 m², e as do bloco L, 45,64 m², sendo uma das paredes totalmente preenchida por janelas grandes, do tipo basculante, que permite uma excelente ventilação e, ainda, permitem a entrada de luz natural, deixando o ambiente bem iluminado. Ainda assim, todas as salas são providas de quatro ventiladores de teto e oito lâmpadas fluorescentes que além de complementar a iluminação e ventilação natural, quando necessário, possibilitam que o ambiente permaneça com as mesmas qualidades mesmo na ausência de luz e ventilação natural. Observa-se, também, uma acústica adequada nas salas de aula, sem produção de ecos ou ruídos.

A Universidade terceiriza o serviço de limpeza e manutenção das salas de aula e corredores. Os funcionários da empresa, são responsáveis pela limpeza das salas de aula, corredores e banheiros, assim como de todas as outras áreas comuns a esses blocos.

As salas de aula estão em ótimo estado de conservação, livres de trincas, rachaduras, infiltrações, mofo ou manchas, tornando-se o ambiente agradável para o estudo. São utilizadas em média trinta e duas salas de aula no período matutino. Nos corredores de cada andar dos blocos há bebedouros e porta copo descartável. Os copos são repostos diariamente.

O bloco C da área IV possui elevador. O elevador tem como prioridade o acesso para gestantes, idosos e portadores de necessidades especiais.

10.2 SALAS PARA ATENDIMENTO AO ALUNO

A PUC Goiás mantém um espaço para realização das atividades do Programa de Orientação ao Aluno (PROA). Na área IV há um PROA instalado. No PROA há espaço para estudo individual e salas para estudos em grupo. O PROA é um ambiente de aprendizagem, um espaço para atendimento, acolhimento e orientação ao aluno.

10.3 Auditórios e Teatros

Cada área da PUC Goiás possui um auditório e, no Campus V há o Teatro da Católica. Esses espaços contam com ar condicionado, cadeiras acolchoadas, equipamentos audiovisuais e palco. Esses espaços dão suporte para a realização dos eventos acadêmicos (encontros de estudantes, encontro de egressos, cursos de ligas acadêmicas, cursos de atualização, jornadas, simpósios e seminários), eventos culturais, e eventos direcionados ao corpo docente (reuniões, semana de planejamento pedagógico, e programas de formação continuada de professores e gestores acadêmicos, etc).

10.4 Instalações Sanitárias

Em toda a PUC Goiás há banheiros masculinos e femininos. Em cada andar dos blocos onde se localizam as salas de aulas, bem como nos pavimentos térreos há banheiros com instalações sanitárias, cubas para higiene de mãos, lixeiras, porta papel toalha e sabonete líquido. O material de

higiene é repostado diariamente, a cada turno, e/ou sempre que houver necessidade.

10.5 Laboratórios de informática

Os alunos do Curso de Nutrição da PUC GOIÁS têm disponível para uso, Laboratórios de Informática, que representam um total de 160 computadores com acesso à internet, distribuídos nos Campus I e II da PUC GOIÁS.

Na área IV do Campus I da PUC Goiás, na qual está localizado o Departamento de Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia, estão disponíveis para uso dos alunos do Curso de Nutrição, 44 computadores com acesso à internet distribuídos em 2 Laboratórios de Informática. São eles: a) o Laboratório de Informática localizado no Bloco B e, b) o Laboratório de Informática localizado no Bloco G.

O Laboratório de Informática localizado no Bloco B (sala 302) contém 32 computadores com acesso à internet e o Laboratório de Informática localizado no Bloco G (sala 209) contém 12 computadores com acesso à internet.

Além dos Laboratórios de Informática da área IV do Campus I da PUC Goiás, os alunos do Curso de Nutrição têm disponíveis para uso os Laboratórios de Informática da área I e da área II do Campus I e o Laboratório de Informática do Campus II da PUC Goiás. Estes Laboratórios de Informática, não localizados na área IV da PUC Goiás, apresentam, no total, 116 computadores com acesso à internet.

Na área I (Bloco G) do Campus I da PUC Goiás estão disponíveis 3 Laboratórios de Informáticas (salas 509, 510 e 511), com um total de 45 computadores com acesso à internet, para uso dos alunos do Curso de Nutrição. A área II (Bloco C) do Campus I da PUC Goiás apresenta 3 Laboratórios de Informática (salas 407, 408 e 409), que são disponíveis para uso dos alunos do Curso de Nutrição, com um total de 55 computadores com acesso à internet.

No Campus II da PUC Goiás, os alunos do Curso de Nutrição têm acesso e disponibilidade para utilizar 1 Laboratório de Informática (sala sem numeração), que possui 16 computadores com acesso à internet.

10.6 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS

O curso de Nutrição da PUC Goiás conta com sete Laboratórios Didáticos Básicos - Anatomia, Fisiologia, Química, Bioquímica, Bromatologia, Microbiologia e Tecnologia de Alimentos, e três Especializados - Nutrição e Dietética, Habilidades, e Infonutri, para atender às demandas do curso.

Os 10 laboratórios construídos e utilizados para as aulas práticas e pesquisas apresentam estrutura física, equipamentos e serviços compatíveis com as necessidades das disciplinas.

Todos os Laboratórios Didáticos Básicos e Especializados possuem manuais e normas para utilização, de modo a garantir a segurança dos alunos e a eficácia e eficiência das aulas neles realizadas: uso de jaleco, touca, sapato fechado; normas para higiene ambiental e pessoal; proibição do consumo de alimentos e uso de equipamentos alheios a aula; obrigatoriedade de seguir os protocolos descritos em apostilas; informações a respeito da operacionalização dos equipamentos; orientações para descarte dos experimentos; presença de professor e técnico do laboratório durante todo o período da aula.

Os Laboratórios Didáticos Especializados têm como objetivo atender às aulas práticas das disciplinas, permitir o desenvolvimento de pesquisas (iniciação científica e trabalhos de conclusão de curso), atender às necessidades do Estágio Supervisionado e de pesquisas, além de proporcionar ações de extensão junto à comunidade.

QUADRO 7 – Informações sobre Laboratórios Didáticos Especializados do Curso de Nutrição da PUC Goiás.

LABORATÓRIOS ESPECIALIZADOS / LOCALIZAÇÃO	ÁREA	DISCIPLINAS	EQUIPAMENTOS
Nutrição e Dietética Campus I Área IV	92,95m ²	-Fundamentos da Técnica Dietética -Técnica Dietética	- Fogão com 4 queimadores - Forno de micro-

Bloco E Sala 104		Avançada	ondas - Forno elétrico - Fogão industrial -Exautores - Balança de alimentos - Balança de precisão - Geladeira - Freezer
Habilidades Campus I Área IV Bloco C	244,28m ²	-Avaliação Nutricional -Nutrição Materna, da Criança e do Adolescente	- Estadiômetro - Balanças Portáteis - Balança com Régua Antropométrica Digital - Balança com Régua Antropométrica Mecânica - Balança Pediátrica - Estadiômetro infantil - Adipômetro - Bioimpedância Bipolar E Tetrapolar -
Infonutri Campus I Área IV Bloco E Sala 105	49,21 m ²	-Avaliação Nutricional -Nutrição Materna, da Criança e do Adolescente	- Computadores

O Laboratório de Nutrição e Dietética atende às aulas práticas das disciplinas Fundamentos da Técnica Dietética e Técnica Dietética Avançada. Este laboratório proporciona aulas em que o aluno visualiza as transformações físicas e químicas dos alimentos mediante processos de pré-preparo e preparo, reflexão sobre as alterações nutricionais e sensoriais nos alimentos, execução de análise sensorial de alimentos e preparações, execução das boas práticas de fabricação de alimentos, cálculo de valor nutricional, rendimento e custo de preparações e, por fim, possibilita a escolha das técnicas adequadas da seleção à distribuição do alimento. A disciplina Nutrição Materna, da Criança e

do Adolescente também utiliza este laboratório em aulas práticas com objetivo de complementar conteúdos, com aulas previamente agendadas no início de cada semestre.

O Laboratório de Nutrição e Dietética, localizado no Campus I, Área IV, Bloco E, Sala 104, possui área física total de 92,95m², e dispõe de área para higiene das mãos na entrada, saboneteira, papel toalha, pia em granito, 30 armários em fórmica com chave para armazenamento de objetos pessoais dos alunos; 4 módulos (boxes) nos moldes de uma cozinha doméstica, providos de bancada de trabalho em granito, com pia em cuba inox, fogão doméstico com 4 queimadores, exaustor e armários em fórmica; área para exposições teóricas, demonstrações e análise sensorial, com quadro branco, mesa de demonstração, 3 cabines para análise sensorial externa, bancos para 20 alunos/aula, 6 cadeiras e armários em aço para armazenamento de utensílios; área de instalação de equipamentos de uso comum, 1 micro-ondas, 2 fornos elétricos, 1 fogão industrial com 4 queimadores, 3 balanças para alimentos (duas com capacidade máxima de 6 kg e mínima de 2 g, e uma com capacidade máxima de 15 Kg e mínima de 5 g), 1 balança analítica com 4 casas decimais (capacidade máxima de 220 g e mínima de 0,01 g), 1 bebedouro elétrico, armários em fórmica para armazenamento de utensílios e material de escritório, 2 lixeiras com pedal (1 para resíduo orgânico e outra para resíduo inorgânico), e porta papel toalha; despensa/depósito de gêneros e material descartável com 2 armários em inox, 2 geladeiras, 1 freezer, 2 armários em fórmica, e setor de higienização de ambiente com um tanque na área externa.

O Laboratório de Habilidades atende às aulas práticas das disciplinas: Avaliação Nutricional e Nutrição Materna, da Criança e do Adolescente. Este laboratório proporciona ao aluno a vivência com equipamentos e técnicas para avaliação do estado nutricional dos indivíduos, abrangendo avaliação antropométrica, exame físico e avaliação do consumo alimentar.

O Laboratório de Habilidades, localizado no Campus I, Área IV, Bloco C, possui área física total de 244,28m². O Curso de Nutrição utiliza 3 ambientes (124,79 m²) desse laboratório: 1 sala de aula, 1 de habilidades, 1 de Semiologia. Todos com ar condicionado. A sala de aula está equipada com 16 cadeiras com braço, 1 criado e 1 retroprojetor. A sala de habilidades 1 possui

os seguintes equipamentos que são utilizados nas aulas do curso de nutrição: 3 estadiômetros profissional sanny, 1 maca com rodas, 1 maca sem rodas, 2 balanças eletrônicas adulto com régua antropométrica, 1 balança adulto mecânica com régua antropométrica, 2 balanças antropométricas infantil, 2 biombos, e 12 banquetas. Na sala de Semiologia há: 10 banquetas, 2 cadeiras trapezoidal s/ braço, 1 mesa com teclado retrátil, 1 maca, 1 escada de 02 degraus, e 1 sistema de comunicação parte interna com externa.

No Laboratório de Habilidades há um armário com equipamentos portáteis para uso nas aulas conforme conteúdo programático e cronograma das mesmas, descritos no Plano de Ensino da disciplina: 1 estadiômetro infantil sanny, 7 trenas antropométricas, diversos modelos de alimentos em silicone, 10 balanças digitais portáteis (150 Kg), 20 lápis demográficos, 1 balança eletrônica pediátrica, 2 bioimpedância bipolar.

O laboratório Infonutri tem capacidade para atender todas as disciplinas do curso que necessitem de propiciar habilidades em operar programas de computador, busca por referências, prática de exercícios, construção de banco de dados para pesquisas. Nos computadores (11 computadores) deste laboratório está instalado o programa AVANUTRI, que permite o aprendizado do emprego do software para apoio no cálculo dietético, diagnóstico nutricional e atendimento à pacientes. É um laboratório de apoio para todo o curso (ensino, pesquisa e extensão) por permitir utilização de computadores, acesso a internet, desenvolver habilidades de pesquisa nas bases de dados científicos, e a prática com software da área de nutrição.

O Laboratório Infonutri, localizado no Campus I, Área IV, Bloco E, Sala 105, possui área física total de 49,21 m², e dispõe de ar condicionado, 22 cadeiras fixas sem braço, 12 estabilizadores de tensão, 1 mesa bancada para computador 2,40 x 0,70cm, 2 mesas retas 0,80 x 0,60cm, 7 mesas retas 1,00 x 0,60cm, 2 mesas retas 1,20 x 0,60cm, 2 mesas retas para computador 1,20 x 0,60, 1 microcomputador core 2 duo c/ monitor crt 15", 10 microcomputadores pentium IV com monitor crt 15", 1 switch e 1 tela para retroprojeter e quadro branco.

10.7 SALA DE PROFESSORES, SALA DE REUNIÕES E SECRETARIA

A sala de professores do Departamento de Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia (ENF) dispõe de dois computadores conectados à internet. A fim de organizar o controle de frequência de professores, há um relógio de ponto eletrônico, com leitor de crachá, onde todos os professores devem registrar a entrada e saída da aula.

Além do equipamento de informática e relógio de ponto, a sala de professores também possui ar condicionado.

A sala de professores possui uma subdivisão que foi transformada em copa, que está equipada com geladeira, purificador de água e fogão elétrico. Esta sala tem formato retangular e mede 77,94 m².

Existem dois funcionários contratados pela PUC Goiás responsáveis pela limpeza diária dos banheiros, piso, móveis, corredor e também por fazer o café e o chá, que se encontram à disposição de todos os funcionários do Departamento ENF.

A iluminação da sala é de fonte natural e artificial, sendo ambas suficientes. Uma das paredes da sala é totalmente preenchida por janelas do tipo basculante, que permitem a entrada da luz e ainda existem sete lâmpadas fluorescentes, dotadas de proteção anti quebra, para complementar a iluminação natural e ainda substituir esta no período noturno.

Quanto à acústica, não se observa produção de eco ou quaisquer outros sons que prejudiquem a mesma.

A sala possui ventilação natural, através das 18 janelas presentes ao longo de toda parede e ainda artificial, através de ar condicionado, portanto, a sensação térmica no interior da sala é agradável.

A sala de professores encontra-se em bom estado de conservação, livre de trincas, rachaduras, descascamentos, mofo ou manchas, devido às manutenções preventivas realizadas sempre que necessário.

Os professores dispõem de um quadro branco, utilizado para deixar recados, dois murais de cortiça, onde são anexados memorandos internos e folders do interesse do Departamento, assim como 64 armários onde seus pertences podem ser guardados com segurança.

A sala de professores também possui três mesas de escritório, dispostas lado a lado formando uma grande mesa centralizada com vinte cadeiras, assim como outras duas mesas com mais doze cadeiras, sendo essa quantidade suficiente para os professores que utilizam a sala, visto que essa utilização é feita em horários diferentes.

A sala de professores também possui dois banheiros, um masculino e um feminino, dotados de sanitários diariamente higienizados e supridos de papel higiênico, sabonete líquido, álcool em gel e papel toalha.

A sala de professores tem lixeiras localizadas em pontos estratégicos e arranjos de plantas artificiais que decoram e deixam o ambiente mais agradável.

As reuniões dos docentes do Curso de Nutrição da PUC Goiás são realizadas na sala de professores, na sala da coordenação do curso, em auditórios e em salas de aula, previamente reservadas para a finalidade. O local das reuniões de docentes depende do número de professores envolvidos, do tema e da pauta da reunião.

O Departamento possui para apoio administrativo uma secretaria. Nessa secretaria há 4 guichês para atendimentos aos alunos. É uma área reservada de entrada privativa aos docentes e funcionários da Instituição. Os funcionários trabalham neste espaço. Há computadores, impressora, armários e mesas para o desenvolvimento dos trabalhos, guarda de material de escritório e documentos. Esta sala é climatizada por meio de ar condicionado.

10.8 SALA DA COORDENAÇÃO

O Curso de Nutrição da PUC Goiás tem gabinete de trabalho para a Coordenadora do Curso e para os integrantes do Núcleo Docente Estruturante - NDE. As reuniões do NDE normalmente acontecem no gabinete de trabalho da Coordenadora do Curso e na sala de professores.

O Gabinete de trabalho da Coordenadora do Curso dispõe de uma mesa de escritório em formato de L, com uma cadeira giratória, um telefone fixo para ligações internas e externas, um computador conectado à internet e uma impressora.

Possui, também, uma mesa redonda com cinco cadeiras para realização de reuniões com parte do NDE, e para atendimento da Coordenadora Pedagógica, Coordenadora de Pesquisa e Extensão e Coordenadora de Estágio, conforme quadro de horário de atendimentos, para receber professores e alunos.

Das quatro paredes da sala da Coordenadora, uma apresenta divisórias abertas na parte superior e outra possui uma janela do tipo basculante, também na parte superior, o que possibilita melhor ventilação e iluminação natural. A sala dispõe, ainda, de um ventilador e quatro lâmpadas fluorescentes que complementam tanto a ventilação quanto a iluminação, deixando o ambiente agradável.

O Gabinete da Coordenação possui também três armários com duas portas cada para armazenar de forma organizada todos os documentos necessários.

A acústica da sala é boa, sem produção de ecos ou outros ruídos. Este ambiente possui 14,55 m² distribuídos uniformemente, visto que a sala tem formato quadrado.

Os mesmos funcionários responsáveis pela limpeza da sala dos professores também são responsáveis pela limpeza diária do Gabinete da Coordenadora, assim como de todo o Departamento.

O gabinete encontra-se em perfeito estado de conservação, livre de trincas, rachaduras, descascamentos ou mofos, com comodidade necessária às atividades desenvolvidas.

10.9 SISTEMA DE BIBLIOTECAS

O Sistema de Bibliotecas da PUC Goiás é constituído pela Biblioteca Central, e pelos postos de atendimento dos Campus II e V. A área total da Biblioteca Central (Área I) é de 4.339,10 m², distribuídos em 460 lugares para leitura, sala de acesso à internet, com 33 computadores; salas para estudo em grupo; salas de áudio/vídeo; mini-auditório com 78 lugares e equipamento multimídia; espaço multimídia com 5 computadores com fones, scanner de mesa e *virtual vision* para as pessoas portadoras de deficiência visual. Possui,

atualmente, mais de 200 mil volumes registrados no acervo, ocupando uma área de aproximadamente 2.000 m²

A Biblioteca da PUC Goiás disponibiliza serviços especiais, como: orientação ao usuário, quanto ao uso dos recursos informacionais da biblioteca, busca de publicações, normatização documentária e visitas orientadas; Pesquisa em Base de Dados; e fornece aos usuários cópias de artigos de periódicos não existentes nas bibliotecas da PUC Goiás.

A Biblioteca da PUC Goiás faz parte da Rede Pergamum, que é constituída pelas Instituições usuárias do software Pergamum - Sistema Integrado de Bibliotecas, que tem por finalidade melhorar a qualidade global dos serviços aos usuários, promover a cooperação no tratamento da informação e compartilhamento de recursos de informação. A Rede Pergamum é também o espaço de discussão e de desenvolvimento de trabalho coletivo, possibilitando aos seus membros encontrar o espaço e a ocasião para participarem e trazerem ideias, valores, trabalho ou qualquer elemento que julguem de benefício para a Rede.

São objetivos da Rede Pergamum:

- Desenvolver e adotar metodologias e padrões comuns que possam facilitar a importação e exportação de registros entre Instituições nacionais e estrangeiras que utilizem padrões internacionais;
- Criar produtos e serviços compartilhados que propiciem a utilização dos recursos e informações das Instituições;
- Propor a aquisição de bens e recursos de informação;
- Contribuir para o aumento da qualidade e da competitividades das Instituições.

A Biblioteca disponibiliza exemplares de livros específicos das grandes áreas da Nutrição: Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Saúde Pública, e exemplares das disciplinas básicas, como Anatomia Humana, Fisiologia Humana e Farmacologia. Este acervo está informatizado, atualizado e tombado junto ao patrimônio da PUC Goiás.

No Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da PUC Goiás, em cada disciplina, estão listados três títulos na bibliografia básica e cinco títulos na

bibliografia complementar, que são atualizados com o objetivo de acompanhar o desenvolvimento científico e as exigências do mercado.

10.10 INFRAESTRUTURA DE SEGURANÇA

A segurança nas dependências da PUC Goiás é assegurada por um sistema de monitoramento que inclui vigilantes, câmeras em todas as principais áreas de circulação (entradas, saídas, corredores), e orientadores de tráfego que ficam no controle de entrada e saída dos estacionamentos privativos para docentes e funcionários, e nos estacionamentos para alunos.

.

REFERÊNCIAS

ACUÑA, K.; CRUZ, T. Surgimento da ciência da nutrição e breve histórico das políticas de alimentação no Brasil. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Salvador, v. 27, n.1/2, p. 114-123, 2003.

ARRUDA, I. K. G.; SIQUEIRA CAMPOS, F. A. C. Novas diretrizes curriculares para o ensino de nutrição. In: ARRUDA, B. K. G. (Org.). **A educação profissional em saúde e a realidade social**. Recife: Instituto Materno-Infantil de Pernambuco, 2001, p. 291-304.

BRASIL. **Decreto N. 5.626, de 22 de dezembro de 2005**. Regulamenta a Lei N.10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 da Lei n. 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

_____, **Decreto N. 5.296, de 2 de dezembro de 2004**. Regulamenta as Leis N.º 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e N. 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

_____. **Decreto N. 4.281, de 25 de junho de 2002**. Regulamenta a Lei N. 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.

_____. **Lei N.11.788, de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes.

_____. **Lei N. 10.172, de 09 de janeiro de 2001**. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências.

_____. **Lei N. 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância. Brasília: Inep, 2012.

_____. Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE), e outras providências. Portaria N. 40, de 12 de dezembro de 2007 (redação atual).

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/eficiente/sites/cfn/pt-br/home.php>. Acesso em: 01 de abril de 2013.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Conselho Pleno. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. **Resolução N. 1, de 17 de junho de 2004.**

_____. Câmara de Educação Superior. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para Curso de Graduação em Nutrição. **Resolução N. 5, de 7 de novembro de 2001.**

_____. Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição. **Parecer N.1.133, de 7 de agosto de 2001.**

COSTA, N.M.S.C. Revisitando os estudos e eventos sobre a formação do Nutricionista no Brasil. **Revista de Nutrição**, PUC-Campinas, v. 12, n. 1, p. 5-19, jan/ abril, 1999.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE GRADUAÇÃO DAS UNIVERSIDADES BRASILEIRAS/ ForGRAD. **O currículo como expressão do Projeto pedagógico:** um processo flexível. Texto elaborado a partir da Oficina de trabalho de Niterói / RJ, realizada de 17 a 19 de abril de 2000. Disponível em: www.forgrad.com.br/.../publicacao_2_parte_5.doc Acesso em: 01 de abril de 2013.

JEKEL, James F.; KATZ, David L.; ELMORE, Joann G. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2005.

MANCUSO, A.M.C.; ASSIS, A. M. O. Dia Mundial da Alimentação: “lutar contra a fome para reduzir a pobreza”. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, n. 51, p. 10-11, Nov/Dez, 2001.

PEREIRA, Elisabete Monteiro A. **Subsídios para a elaboração do projeto pedagógico.** Disponível em: www.prg.unicamp.br/projeto_pedagogico.html Acesso em: 16 de janeiro de 2006.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS. **Acompanhamento pessoal ao aluno:** práticas pedagógicas inovadoras na PUC Goiás. Goiânia, 2012. (Série Gestão Universitária n. 19).

_____. **Plano de Desenvolvimento Institucional** - PDI, aprovado pela Resolução N. 007/ 2011 – CEPEA, de 11 de outubro de 2011. (Série Gestão Universitária N.18).

_____. Aprova a criação e implementação de Atividades Externa de Disciplina – AED e Avaliação Interdisciplinar – AI nos Projetos Pedagógicos de todos os Cursos de Graduação da PUC Goiás. **Resolução N. 004/2011** – CEPEA.

_____. **Regulamento Geral dos Trabalhos de Conclusão de Curso de Graduação.** Aprovado pela Resolução nº 009/2011 – CEPEA, de 16 de novembro de 2011. Goiânia, 2011(Série Legislação e Normas n.16).

RISSIN, A. O Nutricionista e o novo modelo de atenção básica. **Boletim SISVAN**, Recife, n. 26, p.11, jul-dez, 2000.

RISSIN, A. O nutricionista e o novo modelo de atenção básica. **Revista CFN**, Brasília,n.3, p. 9, Jan/Fev/Março, 2001.

STREIT, D. Princípios norteadores das diretrizes curriculares. **Caderno CE**, ano 3. vol. II, n. 4, p. 109-112, dez, 2001.

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS. **Plano estratégico de gestão participativa 2007-2010**. Aprovado pela Resolução N. 001/2007, de 26 de julho de 2007. CEPEA. (Série Gestão Universitária, 13).

_____. Regulamenta as Atividades Complementares (AC) para os Cursos de Graduação da Universidade Católica de Goiás. **Deliberação N. 4, de 19 de agosto de 2009**.

_____. **Deliberação N.052/87 – CEP**. Aprovada em 5 de dezembro de 1987.

_____. **Política de Monitoria**. Aprovado em 9 de janeiro de 2008 - CEPEA. Goiânia, 2008 (Série Gestão Universitária n. 15).

_____. **Política e Diretrizes do Ensino de Graduação**. Aprovada pelo Ato Próprio Normativo N.18 /2007, do CEPEA, de 19 de dezembro de 2007. Goiânia, 2007. (Série Gestão Universitária n. 14).

_____. **Política de Extensão**. Aprovada pela Resolução N. 22/2006 do CEPEA. Goiânia, 2006 (Série Gestão Universitária n. 12).

_____. **Política de Pesquisa**. Aprovada pelo Ato Próprio Normativo N.37/2006 – CEPEA, de 11 de setembro de 2006. (Série Gestão Universitária n.11).

_____. **Política e Regulamento de Estágio**. Aprovada pela Resolução N. 0015/2004 do CEPEA (Série Legislação e Normas n.8).

_____. **Regimento Geral**. Aprovado pelo CEPEA, em 21 de dezembro de 2006. Goiânia, 2006 (Série Legislação e Normas n. 12).

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. **Direito humano à alimentação – desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.

YPIRANGA, L. Delimitação do Objeto de Trabalho do Nutricionista: subsídios para uma discussão. **Saúde em debate**, Manguinhos (RJ), v. 29, p. 62-69, 1999.

ANEXOS

ANEXO A – Docentes do Núcleo Docente Estruturante/NDE. PUC Goiás, Curso de Nutrição, 2013.

DOCENTE	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Alessandra Macedo Sara da Silva	Mestre	Integral
Amanda Goulart de Oliveira Sousa	Mestre	Integral
Ana Clara Martins e Silva Carvalho	Doutor	Integral
Ana Paula Borges Miziara	Mestre	Integral
Nástia Rosa Almeida Coelho	Mestre	Integral

ANEXO B – Corpo docente do Curso de Nutrição da PUC Goiás, 2013.

IDENTIFICAÇÃO DO CORPO DOCENTE										
DEPARTAMENTO DE ENFERMAGEM, NUTRIÇÃO, FISIOTERAPIA E GASTRONOMIA										
NOME	CPF	DISCIPLINA QUE MINISTRA	REGIME DE TRABALHO	CH	TITULAÇÃO				TDES	TE P
					E	M	D	PD		
Aída Bruna Q. Camozzi	79710280163	ENF14341 – Estágio supervisionado em nutrição em saúde pública I	HORISTA	18		X				
Alessandra Macedo Sara da Silva	27619440895	ENF1142 – Estágio capacitação prática especializada II	EFETIVO - TEMPO INTEGRAL	40		X				
Aline Alves Brasileiro	22066803863	ENF1042 – TCC II ENF1341 – Estágio supervisionado em nutrição em saúde pública I	HORISTA	18			X			
Aline de Cássia Oliveira Castro	93784520197	ENF1342 – Estágio supervisionado em nutrição em saúde pública II	PARCIAL	20		X				
Amanda Goulart de Oliveira Sousa	92532276134	ENF1041 – TCC I ENF1131 – Nutrição Clínica I ENF1340 – Introdução à Nutrição	EFETIVO - TEMPO INTEGRAL	40		X				
Ana Clara Martins e Silva Carvalho	99296454115	ENF1041 – TCC I ENF1042 – TCC II ENF1070 – Higiene e legislação de alimentos ENF1121 – Administração em unidades de alimentação e nutrição	EFETIVO - TEMPO INTEGRAL	40			X			
Ana Paula Borges Miziara	05142434650	ENF1160 – Nutrição e dietética ENF1342 – Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública	EFETIVO - TEMPO INTEGRAL	40		X				
Angelita Evaristo Barbosa Pontes	56592302100	ENF1041 – TCC I ENF1042 – TCC II ENF1221 – Nutrição em saúde pública I ENF1222 – Nutrição em saúde pública II ENF1440 – Composição de alimentos	PARCIAL	20		X				
Maria Aparecida da Silva Vieira	29573629100	ENF1060 – Epidemiologia e políticas de saúde pública	PARCIAL	20			X			
Camilla Botêga Aguiar	93260024115	ENF1041 – TCC I	PARCIAL	20	X					

		ENF1550 – Fundamentos de técnica dietética ENF1570 – Técnica dietética avançada								
Carla Carolina Batista Machado	78514177168	ENF1352 – Estágio supervisionado em AUAN II	HORISTA	18		X				
Caroline Damásio Bueno	70412588153	ENF1342 – Estágio supervisionado em nutrição em saúde pública II	PARCIAL	20		X				
Daniela Canuto Fernandes	72721391100	ENF1041 – TCC I ENF1042 – TCC II ENF1360 – Nutrição experimental FIT1180 – Filosofia e ética profissional	HORISTA	18		X				
Débora Melo Ribeiro	01551522110	ENF1041 – TCC I ENF1132 – Nutrição Clínica II ENF1260 – Avaliação nutricional	HORISTA	18		X				
Eula Cristina Machado	01194716121	ENF1041 – TCC I ENF1322 – Estágio supervisionado em nutrição clínica I	HORISTA	18	X					
Fabiana Pavan Viana	13819055878	ENF1042 – TCC II	PARCIAL	20			X			
Flávia Augusta de Castro Azeredo Nascimento	30128382104	ENF1042 – TCC II ENF1600 – Nutrição esportiva	HORISTA	18	X					
Flávia Melo Pontieri	77726219149	ENF1041 – TCC I ENF 1141 – Estágio capacitação prática especializada I	PARCIAL	20		X				
Gilcileia Inácio de Deus	00548726183	ENF1142 – Estágio Capacitação Prática Especializada II ENF1041 – TCC I	HORISTA	18		X				
Larissa Silva Barbosa	90746376120	ENF1041 – TCC I ENF1321 – Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I	PARCIAL	20			X			
Leonardo Lopes do Nascimento	82976228191	ENF4027 - Bioestatística	PARCIAL	20		X				
Lorena Pereira de Souza Rosa	01144738113	ENF1041 – TCC I ENF1042 – TCC II ENF1322 – Estágio supervisionado em nutrição clínica II	PARCIAL	20		X				
Maria Janaina Cavalcante Nunes	96558695120	ENF1041 – TCC I ENF1042 – TCCII	HORISTA	18		X				

		ENF1141 – Estágio capacitação prática especializada I ENF1342 – Estágio supervisionado em nutrição em saúde pública II								
Maria Grossi Machado	04493536640	ENF1041 – TCC I ENF1042 – TCC II ENF1141 – Estágio capacitação prática especializada I ENF1170 – Educação nutricional ENF1340 – Introdução à Nutrição ENF1560 – Saneamento ambiental	HORISTA	18		X				
Marina Fernandes	00009530169	ENF1351 – Estágio supervisionado em AUAN I	PARCIAL	20	X					
Priscila Borges de Oliveira Neves	98858076168	ENF1041 – TCC I ENF1042 – TCC II ENF1321 – Estágio supervisionado em nutrição clínica I	HORISTA	18	X					
Priscila Laís Coelho de Souza	00574749152	ENF1042 – TCCII ENF1341 – Estágio supervisionado em nutrição em saúde pública I	HORISTA	18		X				
Renata Gomes de Castro	01477655107	ENF1042 – TCC II ENF1322 – Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica II	HORISTA	18	X					
Renata Moreira Gonçalves	88168484134	ENF1351 – Estágio supervisionado em AUAN I ENF1352 – Estágio supervisionado em AUAN II	HORISTA	18			X			
Sueli Essado Pereira	28106296172	ENF1041 – TCC I ENF1042 – TCC II ENF1370 – Nutrição Materno, da criança e adolescente	PARCIAL	20		X				
Suzy Darlen Soares de Almeida	56377320191	ENF1041 – TCC I ENF1042 – TCC II ENF1122 – Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição	PARCIAL	20		X				
Thaísa Borges Rocha	30942639847	ENF1041 – TCC I ENF1042 – TCC II ENF1142 – Estágio de capacitação prática	PARCIAL	20		X				

		especializada II ENF1180 – Marketing aplicada à Nutrição ENF1440 – Composição de alimentos								
OUTROS DEPARTAMENTOS										
Nilza Nascimento Guimarães	62632574153	CBB1160 – Anatomia Humana (Pre A01)	HORISTA	18		X				
Bertin Sarate Sanchez	37029401115	CBB1160 – Anatomia Humana (Lab A01-1)	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40		X				
Carla de Alcantara Ferreira Queiroz	37115448191	CBB1160 – Anatomia Humana (Lab A01-2)	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40		X				
Indiara Jorge Latorraca Souza	04824032172	CBB1160 – Anatomia Humana (Lab A01-3)	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40	X					
Daniella de Sousa Mendes Moreira Alves		CBB1160 – Anatomia Humana (Pre A02 e Lab A02-2) CBB1210 – Biologia Humana (A02)	HORISTA	18			X			
Nathalie Martelli de Paula	01867007177	CBB1160 – Anatomia Humana (Lab A02-1)	HORISTA	18		X				
Pérciles Lopes Dourado	90551567104	CBB5101 – Patologia	HORISTA	18		X				
Roberta de Bessa Ferreira de Paula	76328112149	CBB1210 – Biologia Humana (A01) CBB1230 – Microbiologia e parasitologia CBB3620 - Imunologia	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40		X		14	16	
Ivanise Correia da Silva	23297735104	CBB1220 - Bioquímica	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40		X				
Flávia Martins Nascente	81667663100	CBB1220 - Bioquímica	PARCIAL	20		X				
Pedro Ludovico de Goiás e Silva	23225033120	CBB2061 - Fisiologia	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40		X				
Alex Costa Silva	70724563172	CBB2061 - Fisiologia	PARCIAL	20		X				
Viviane Maria de Castro Guimarães Vieira	78863848149	CBB1240 - Farmacologia	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40		X				
Luis Fernando Fleury	10002766191	CBB5101 – Patologia ENF1270 – Fisiopatologia da Nutrição	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40		X				

José Carlos Avelino da Silva	70971064768	FIT1280 – Metodologia da investigação científica	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40			X			
Hebert Vieira Barros	86212150125	FIT1500 – Teologia e ciências da vida	HORISTA	18		X				
Alessandra Alexandre da Silva	58801790104	FIT1180 – Filosofia e ética profissional	HORISTA	18	X					
Custódia Annunziata S. de Oliveira	09360859168	LET4101 – Língua portuguesa	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40			X			
Tatiana de Oliveira Zuppaneto	81210612100	MAF1980 – Química geral	HORISTA	18		X				
Robson Nunes da Silva	97315877134	FIT1280 – Metodologia da investigação científica	HORISTA	10		X				
Michelle Pereira Quintino	93072562172	MAF1980 – Química geral	HORISTA	18			X			
Clélia Alves Socorro	08761043168	MAF1150 – Bromatologia	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40			X			
Elaine Reed	23377615172	MAF1980 – Química geral	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40			X			
Aline		MAF1980 – Química geral	HORISTA	18		X				
Zélia Helena do Carmo Rezende	15853608134	MAF1150 - Bromatologia	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40	X					
Nástia Rosa Almeida Coelho	79538860144	MAF1280 – Tecnologia de alimentos	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40		X				
Valéria Ribeiro Maitan	41041593600	MAF1270 – Microbiologia de alimentos	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40		X				
Mauro Jardim Amorim	11771585153	ECO1030 – Economia aplicada à Nutrição	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40	X					
Cleudes Maria Tavares Rosa	31565638115	HGS1431 – Ciências sociais aplicada à saúde	HORISTA	18		X				
Flávio da Silva Borges	81180942191	PSI1360 – Psicologia aplicada à Nutrição	EFETIVO – TEMPO INTEGRAL	40		X				

ANEXO C – Perfil do corpo técnico-administrativo.

Nome	Função	Carga Horária	Tempo de trabalho no Departamento ENF
Dirce de Fátima Gurgel da Fonseca	Técnica de Laboratório	(40 horas) 13 às 11h (2ª a 5ª feira) 18 às 22h (6ª feira) 8 às 12:30h (sábado)	3 anos ENF 3 anos PUC Goiás
Divina Mizael José dos Santos	Auxiliar de Serviços Gerais	(40 horas) 10 às 14h (2ª a ab) 15 às 17h (2ª a ab)	20 anos ENF 34 anos PUC Goiás
Eremita Rodrigues de Jesus	Auxiliar de Serviços Gerais	(40 horas) 13 às 11h (2ª a ab) 12 às 15h (2ª a ab)	10 anos ENF 25 anos PUC Goiás
Jean Cardoso da Silva	Responsável pelos laboratórios	(40 horas) 13 às 12h (2ª a 6ª feira) 14 às 17h (2ª a 6ª feira)	13 anos ENF 5 anos PUC Goiás
Lucilene de Oliveira Barbosa Souza	Escriturária	(40 horas) 13 às 12h (2ª a 6ª feira) 14 às 17h (2ª a 6ª feira)	13 anos ENF 10 anos PUC Goiás
Maria das Graças Pereira Monteiro	Secretária	(40 horas) 13 às 11h (2ª a 6ª feira) 14 às 18h (2ª a 6ª feira)	30 anos ENF 30 anos PUC Goiás
Renato José Santana	Escriturário	13 às 12h (2ª a 6ª feira) 14 às 17h (2ª a 6ª feira)	10 anos ENF 13 anos PUC Goiás
Stella Cirqueira Batista	Secretaria	(40 horas) 8 às 12 h (2ª a 6ª feira) 14 14 às 18 h(2ª a 6ª feira)	8 meses ENF 8 meses PUC Goiás