

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

FORTALEZA – CEARÁ

202

ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR

REITOR

Prof. M.e. Hidelbrando dos Santos Soares

VICE REITOR

Prof. Dr. Dárcio Ítalo Alves Teixeira

PRÓ-REITOR DE GRADUAÇÃO

Profa. Dra. Maria José Camelo Maciel

PRÓ-REITORA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA

Profa. Dra. Maria Lúcia Duarte Pereira

PRÓ-REITOR DE PLANEJAMENTO

Prof. Dr. Paolo Giuseppe Lima de Araújo

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Profa. Dra. Maria Anezilany Gomes do Nascimento

PRÓ-REITORA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

Profa. Dra. Mônica Duarte Cavaignac

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Fernando Antônio Alves dos Santos

DIREÇÃO DO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE - CCS

Profa. Dra. Ivelise Regina Canito Brasil - Diretora

Profa. Dra. Samya Coutinho de Oliveira Mousinho - Vice-diretora

COORDENAÇÃO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO GESTÃO 2021/2023

Profa. Dra. Márcia Andréia Barros Moura Fé – Coordenadora

Profa. M.e. Sônia Maria de Castro – Vice Coordenadora

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE - GESTÃO 2021/2023

Profa. Dra. Márcia Andréia Barros Moura Fé

Profa. M.e Sônia Maria Vieira de Castro

Profa. Dra. Cláudia Machado Coelho Souza de Vasconcelos

Profa. Dra. Maria Rosimar Teixeira Matos

Profa. Dra. Clarice Maria Araújo Chagas Vergara

COMISSÃO DE REESTRUTURAÇÃO CURRICULAR 2021/2023

Prof. Dr. Carlos André Moura Arruda

Profa. Dra. Claísa Andrea Freitas Rabelo

Prof. Dr. Bruno Bezerra da Silva

Profa. Dra. Valzimeire do Nascimento de Oliveira

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE - GESTÃO 2019/2021

Profa. Dra. Márcia Andréia Barros Moura Fé

Profa. Dra. Cláudia Machado Coelho Souza de Vasconcelos

Profa. Dra. Ilana Nogueira Bezerra

Profa. M.e.Rosa Maria Almeida Amâncio

Profa. Dra. Valzimeire do Nascimento de Oliveira

COMISSÃO DE REESTRUTURAÇÃO CURRICULAR -2019/2021

Prof. Dr. Carlos André Moura Arruda

Profa. Dra. Clarice Maria Araújo Chagas Vergara

Profa. Dra. Maria Marlene Marques Ávila

Profa. Dra. Maria Rosimar Teixeira Matos

Profa. Dra. Sara Maria Moreira Lima Verde

LISTA DE QUADROS

Pág.

Quadro 1 - Relação dos Professores do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, 2021.....	24
Quadro 2. Integralização curricular do Curso de Nutrição da UECE. Fortaleza, 2021.....	33
Quadro 3. Distribuição das disciplinas por Núcleo Temático. Curso de Nutrição. Fortaleza, 2021.....	39
Quadro 4. Equivalência das disciplinas do curso de Nutrição com o currículo anterior. Fortaleza, 2021.....	129
Quadro 5. Funcionárias da Secretaria do Curso de Nutrição da UECE. Fortaleza, 2021.....	142
Quadro 6. Laboratórios do Centro de Ciências da Saúde, vinculados ao Curso de Nutrição. Fortaleza, 2021.....	144
Quadro 7. Grupos de estudos e/ou pesquisa do Curso de Nutrição da UECE. Fortaleza, 2021.....	145
Quadro 8. Laboratórios, atividades e equipamentos. Curso de Nutrição da UECE. Fortaleza, 2021.....	146
Quadro 9. Linhas de pesquisa desenvolvidas pelos professores do Curso de Nutrição. Fortaleza, 2021.....	148
Quadro 10. Projetos de pesquisa desenvolvidos no Curso de Nutrição. Fortaleza, 2021.....	149

SUMÁRIO

1. Informações Gerais.....	09
2. Apresentação.....	11
3. Histórico.....	12
4. Justificativa.....	16
5. Objetivos.....	19
5.1 Geral.....	19
5.2 Específicos.....	19
6. Princípios Norteadores.....	20
7. Áreas de Atuação Profissional.....	21
8. Corpo Docente.....	24
9. Formas de Acesso dos Alunos	27
10. Número de Ingressantes e de Concludentes nos últimos três anos.....	28
11. Organização Curricular	28
11.1 Competências.....	28
11.2 Perfil do Egresso.....	30
11.3 Núcleos Temáticos de Formação	31
11.4 Integralização Curricular	33
11.5 Matriz Curricular	38
a. Componentes curriculares	38
b. Setores de estudos.....	42
c. Carga horária/créditos dedicadas à extensão	42
d. Carga horária/créditos de atividades complementares	44
e. Carga horária/créditos de Estágio Curricular Obrigatório	47
f. Carga horária/créditos de Estágio curricular não obrigatório.....	61
g. Convênio de estágio com instituições parceiras.....	65
h. Ementário	65
i. Equivalências de disciplinas	129

12. Carga horária/créditos e definição do Trabalho de Conclusão de Curso.....	132
12.1. Normas para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso.....	132
12.2 Projeto de pesquisa.....	132
12.3 Processo de orientação do Trabalho de Conclusão de Curso.....	133
12.4. Atribuições do coordenador do Trabalho de Conclusão de Curso.....	134
12.5 Atribuições do orientador.....	135
12.6 Atribuições do orientando.....	136
12.7 Apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso.....	137
12.8 Disposições gerais.....	138
13. Avaliação do rendimento escolar do aluno.....	140
14.Coordenação do curso e corpo técnico-administrativo: formação, vinculação institucional e regime de trabalho.....	142
15.Lista do acervo bibliográfico, físico e virtual, específico ao curso.....	143
16.Laboratórios específicos, equipamentos e instalações especiais, recursos de informática, audiovisuais	143
17.Linhas e projetos de pesquisa em desenvolvimento.....	148
18.Programas e projetos de extensão e Ligas Acadêmicas.....	150
19. Programa de monitoria, Programa de Educação Tutorial (PET), Iniciação Científica (IC), Programa de Extensão, Cooperação e mobilidade acadêmica e demais formas de apoio ao aluno.....	152
20.Plano de educação continuada dos docentes.....	155
21. Plano de aproveitamento de estudos	157
22.Plano de autoavaliação do curso.....	158
23. Infraestrutura	163
24. Estratégias de melhorias do curso.....	163
Referências.....	165
ANEXOS.....	168
Anexo I Matriz Curricular do Curso de Nutrição da UECE	169

Anexo II Descrição das Atividades complementares e distribuição da carga horária por atividade.....	171
Anexo III Quadro de atividades complementares.....	172
Anexo IV Termo de compromisso do estágio curricular obrigatório.....	175
Anexo V Plano de atividades do estágio curricular obrigatório.....	177
Anexo VI Controle de frequência do estágio curricular obrigatório.....	178
Anexo VII Avaliação de desempenho do estágio curricular obrigatório – Supervisor..	179
Anexo VIII Avaliação de desempenho do estágio curricular obrigatório – Professor....	180
Anexo IX Avaliação dos locais do estágio curricular obrigatório.....	181
Anexo X Relatório Semestral de atividades dos locais do estágio curricular obrigatório.....	182
Anexo XI Formulário de avaliação do Trabalho de Conclusão do Curso.....	184
Anexo XII Excerto Ata de reunião ordinária do Colegiado do Curso de Nutrição.....	185
Anexo XIII Excerto Ata da sessão ordinária do Conselho do Centro de Ciências da Saúde.....	186

1. INFORMAÇÕES GERAIS

- **DENOMINAÇÃO:** Curso de Graduação em Nutrição - Modalidade Bacharelado.
- **ENDEREÇO:** Universidade Estadual do Ceará. Av. Silas Munguba, nº 1700, Campus do Itaperi, Fortaleza, Ceará, CEP: 60714-903. Os telefones de contato são: (85) 3101-9830 e (85) 3101-9812 e o e-mail institucional do curso é: coord.nutricao@uece.br.
- **FORMAS DE INGRESSO:** Os alunos poderão ingressar no curso de Nutrição por meio do vestibular, que ocorre semestralmente. E a partir de 2014, a Universidade Estadual do Ceará fez adesão ao Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), ao Sistema de Seleção Unificado (SISU/MEC) e ao Sistema de Cotas Sociais e Raciais (ENEM/SISU/COTAS), permitindo possibilidade de acesso aos cursos e uma inclusão social no ensino superior. Outra forma de ingresso é através de seleção para Mudança de Curso, Transferência Facultativa Interna, Transferência Facultativa Externa e Ingresso como Graduado que ocorre uma vez por ano nessa instituição de ensino superior. Também poderão ingressar alunos vinculados ao Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PECG)¹.

¹O Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G) oferece oportunidades de formação superior a cidadãos de países em desenvolvimento com os quais o Brasil mantém acordos educacionais e culturais. Desenvolvido pelos ministérios das Relações Exteriores e da Educação, em parceria com universidades públicas - federais e estaduais - e particulares, o PEC-G seleciona estrangeiros, entre 18 e preferencialmente até 23 anos, com ensino médio completo, para realizar estudos de graduação no país. O aluno estrangeiro selecionado cursa gratuitamente a graduação. Em contrapartida, deve atender a alguns critérios; entre eles, provar que é capaz de custear suas despesas no Brasil, ter certificado de conclusão do ensino médio ou curso equivalente e proficiência em língua portuguesa. São selecionadas preferencialmente pessoas inseridas em programas de desenvolvimento socioeconômico, acordados entre o Brasil e seus países de origem. Os acordos determinam a adoção pelo aluno do compromisso de regressar ao seu país e contribuir com a área na qual se graduou.

- **NÚMERO DE VAGAS PARA ACESSO:** Serão ofertadas por processo seletivo (vestibular), 30 vagas por semestre. Adicionalmente, 05 vagas são ofertadas uma vez ao ano, sendo 03 vagas para mudança de curso, 01 vaga para transferência facultativa externa e 01 vaga para ingresso como Graduado. Na impossibilidade de preencher as vagas de algumas destas modalidades de ingresso, poderá haver remanejamento de vagas. E o Programa de Estudantes-Convênio de Graduação oferece uma vaga de acesso.
- **NÚMERO DE VAGAS POR TURNO E NÚMERO DE ALUNOS POR TURMA:** O Curso de Graduação em Nutrição possui disciplinas ofertadas de forma diurna. Para as disciplinas a oferta de vagas será de no máximo 35 alunos por turma, sendo que para as disciplinas teórico práticas e práticas a oferta mínima de vagas por turma serão definidas de acordo com a especificidade de cada disciplina.
- **ORGANIZAÇÃO DO ANO LETIVO:** O ano letivo do Curso de Graduação em Nutrição é organizado de forma semestral.
- **NATUREZA DO CURSO:** A natureza do Curso de Graduação em Nutrição é presencial.
- **CARGA HORÁRIA TOTAL E NÚMERO DE CRÉDITOS:** O currículo do Curso de Nutrição contemplará carga horária mínima obrigatória de 4.148 horas e 244 créditos.
- **TEMPOS PADRÃO, MÍNIMO E MÁXIMO DE INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO:** O tempo padrão e mínimo de integralização curricular serão de quatro anos e meio (nove semestres) e tempo máximo de sete anos (14 semestres). Caso o aluno tenha esgotado o prazo máximo para conclusão do curso, será incluído no Programa de Acompanhamento Discente – PRADIS, com a finalidade de promover a viabilização

da conclusão do curso no prazo regular, obedecendo às normas da resolução Nº 921/CONSU, de 21 de dezembro de 2012.

- **SISTEMA DE OFERTA:** A oferta das disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição será realizada pelo sistema de créditos com matrícula semestral, permitindo que o aluno possa fazer matrícula em, no mínimo, 12 créditos (exceto no caso de alunos prováveis concludentes que necessitem de menos créditos para a conclusão do curso), no máximo, 32 créditos. O semestre acadêmico da Universidade Estadual do Ceará possui 100 (cem) dias letivos.
- **NOME DA COORDENADORA:** A atual coordenadora do Curso é a Profa. Dra. Márcia Andréia Barros Moura Fé, Nutricionista, inscrita no CRN 11ª Região Nº 0661, ocupando o cargo de professora adjunta do Curso de Nutrição da UECE com titulação máxima de doutor.
- **RESOLUÇÃO DO CONSELHO UNIVERSITÁRIO QUE CRIOU O CURSO:** O Ato de criação do curso foi regulamentado pela Portaria nº 503/Reitoria, no ano de 1977.
- **RESOLUÇÃO DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO QUE APROVOU O PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO – PPC:** O projeto pedagógico vigente do curso foi aprovado pela Resolução CEPE nº 3019/2007, de 11 de setembro de 2007.
- **RECONHECIMENTO PELO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO (CEE):** O curso de Nutrição teve renovação do seu reconhecimento pelo Parecer Nº 14/2022, de 19 de janeiro de 2022.

2. APRESENTAÇÃO

Este Projeto Pedagógico apresenta a nova matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Estadual do Ceará (UECE), cuja elaboração foi pautada numa construção coletiva, feita por docentes e discentes, de forma horizontal, sendo o diferencial a intensa participação discente e o assessoramento pedagógico. Sua concepção busca refletir os anseios de estudantes, egressos, professores e mercado de trabalho local, contextualizados com o perfil socioeconômico e epidemiológico-nutricional da população.

Além disso, enquanto colegiado e Núcleo Docente Estruturante (NDE) de um curso de graduação em Nutrição de uma universidade pública nosso objetivo foi elaborar uma matriz curricular baseada em competências, com a constante preocupação de fortalecer as relações ensino-pesquisa-extensão, teoria-prática e aluno-professor-instituição, vendo-as como estratégia fundamental no alcance dos princípios e metas do curso.

Desta forma, seu conteúdo, além de esboçar uma revisão profundamente discutida da estrutura curricular, expressa um olhar atento as demais interfaces de um curso universitário de qualidade, na perspectiva do momento atual, orientando e oferecendo subsídios relevantes para uma adequação permanente do curso, garantindo, assim, o seu contínuo aperfeiçoamento. Diante do exposto, compreendemos que a matriz curricular é um objeto dinâmico e deve, de forma inquestionável, ser frequentemente revisto, considerando necessidades da profissão, demandas do mercado de trabalho e avanços na ciência da nutrição, a fim de garantir a perpétua atualização, habilidade técnica e contemporaneidade dos profissionais que se graduam nessa instituição.

Finalmente este documento se reveste ainda de real valor, quando direciona o andamento do curso e informa a todos os diversos segmentos sociais interessados sobre a sua proposta e sobre quem é o nutricionista que a UECE está formando.

3. HISTÓRICO

O Curso de Nutrição da UECE foi criado em 1977 e seu funcionamento teve início no segundo semestre desse ano, com um total de 3.285 horas/aula, sendo aprovado pelo Conselho Federal de Educação (CFE) em 1983. Este permaneceu como único do Estado por 25 anos.

A matriz curricular, modificada em 1978, passou a totalizar 3.120 horas/aula. Posteriormente, em 1985, o curso passou por uma reformulação, em que o ciclo básico foi reduzido em um semestre, extinguindo disciplinas não obrigatórias, o que possibilitou a implantação de novas disciplinas ou ampliação de carga horária de disciplinas já existentes (SAMPAIO *et al.*, 1992). A matriz curricular implantada em 1985.2 permaneceu até 1999.1.

O processo de reestruturação curricular continuou por meio de simpósios, seminários e encontros sobre a reformulação do curso, com a participação de docentes, discentes, egressos e representantes do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), a fim de melhorar a formação profissional. Em 1999, uma nova matriz curricular foi implementada na UECE com disciplinas ofertadas em regime seriado. Nesse regime, cada eixo sequencial encontrava-se estruturado de forma a oferecer ao profissional em formação conhecimentos gradativos e integrados, das áreas de Ciências Básicas, Ciências Sociais e Econômicas, Educação, Saúde Pública, Nutrição e Alimentação e Multidisciplinar. A orientação didática observou as recomendações da Comissão de Estudos Acadêmicos para Nutricionistas e Dietistas da América Latina (CEPANDAL) e do Conselho Federal de Educação (CFE) (YPIRANGA, 1991).

Assim, o novo Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição foi aprovado pelo Conselho de Ensino e Pesquisa da UECE em 14/05/99 (Resolução 2113/CEPE), sendo um marco referencial na história do Curso de Nutrição da UECE, tendo em vista

que em nenhuma outra época este curso produziu um documento completo sobre sua estruturação, princípios e proposta de ensino-aprendizagem. Dessa forma, a primeira turma de Nutrição do fluxo seriado, seguindo o PPC de 1999.2, foi graduada em 2003.2. Durante o percurso formativo, a avaliação do currículo ocorreu de forma sistemática pelo grupo de reformulação curricular, atualmente, denominado de NDE.

Dessa forma, o Curso de Nutrição desde sua criação apresentou 04 (quatro) fluxos: o primeiro de 1977.1 até 1981.1 com 3030h; o segundo entre 1981.2 e 1985.1 com 3480h; o terceiro entre 1985.2 até 1999.1 com 3120h; e o quarto entre 1999.2 até os dias atuais com 4165 horas.

Com o Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde - Pró-Saúde (2005), várias iniciativas para reformulação do currículo foram realizadas, no entanto algumas dificuldades de cunho pedagógico, político e institucional esbarraram as tentativas. A pesquisa “Avaliação da formação de profissionais de saúde de nível superior pelas escolas públicas em Fortaleza-Ceará” (CEARÁ, 2016) tem subsidiado as discussões, para uma reforma no curso de Nutrição da UECE, com identificação de limitações relacionadas à formação dos Nutricionistas: ênfase na área de nutrição clínica; fragilidade em liderança e educação permanente; ausência de apropriação do PPC por docentes e discentes; insatisfação com o regime seriado; priorização dos determinantes biológicos e caráter curativo; e insuficiência de cenários de prática ao longo do Curso.

Diante disso, o colegiado do Curso de Nutrição definiu a necessidade de mudança curricular em 2017 e deu-se início ao processo de reestruturação do PPC coordenado pelo NDE, apoiado por assessor pedagógico e com participação dos docentes, representantes estudantis, egressos, representantes de entidades profissionais e nutricionistas. Esse processo partiu da experiência institucional no Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde (Pró-Saúde)

e no Programa de Educação para o Trabalho em Saúde (PET-Saúde), a qual expôs importantes necessidades formativas.

O processo participativo deu-se em oficinas pedagógicas e resultou em: I. Elaboração de competências; II. Concepção de núcleos temáticos; III. Análise e distribuição das disciplinas atuais a partir das competências e dos núcleos temáticos; IV. Concepção de novas disciplinas; V. Discussão, organização e análise da nova matriz curricular.

A nova matriz curricular do Curso de Nutrição da UECE é composta de 48 disciplinas obrigatórias, 06 disciplinas optativas, inserção de atividades de extensão e complementares, perfazendo um total de 244 créditos e 4148 horas. O aluno deverá escolher até 02 disciplinas optativas para complementação curricular.

Nas disciplinas, Estado, Saúde e Sociedade, Educação Alimentar e Nutricional e Nutrição em Saúde Coletiva estão previstos conteúdos sobre relações étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira, africana e indígena atendendo a Resolução CNE/CP N° 01/2004 e Lei N° 11.645/2008, de forma a contribuir na educação dos acadêmicos para que sejam cidadãos atuantes e conscientes no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, buscando relações étnico-sociais positivas, rumo à construção de nação democrática.

Segundo Artigo 2º da Resolução CNE/CP N° 01/2004, em seu § 1º “A Educação das Relações Étnico-Raciais tem por objetivo a divulgação e produção de conhecimentos, bem como de atitudes, posturas e valores que eduquem cidadãos quanto à pluralidade étnico-racial, tornando-os capazes de interagir e de negociar objetivos comuns que garantam, a todos, respeito aos direitos legais e valorização de identidade, na busca da consolidação da democracia brasileira” e em seu § 2º “O Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana tem por objetivo o reconhecimento e valorização da identidade, história e cultura dos afro-brasileiros,

bem como a garantia de reconhecimento e igualdade de valorização das raízes africanas da nação brasileira, ao lado das indígenas, europeia e asiáticas”.

Além disso, a referida matriz inclui “Estudos em Mobilidade Nacional e Internacional”, sendo ofertadas as disciplinas optativas Estudos de Mobilidade Nacional I, II, III, IV e Estudos de Mobilidade Internacional I, II, III e IV com a finalidade de possibilitar a consignação dos estudos realizados durante período de mobilidade nacional e internacional, vigentes nas Resoluções N° 3907/2015 - CEPE de 23 de outubro de 2015 e N° 3908/2015 - CEPE, de 23 de outubro de 2015. De acordo com essas resoluções são consideradas atividades de mobilidade acadêmica as disciplinas, estágios obrigatórios, pesquisa e extensão desenvolvidas em uma instituição diferente daquela com a qual mantém vínculo acadêmico.

4. JUSTIFICATIVA

Os primeiros Cursos de Nutricionistas no Brasil foram criados em São Paulo, em 1939, e no Rio de Janeiro, em 1943, com foco tanto no setor saúde como na administração de restaurantes públicos, a partir do interesse governamental, em um momento de busca da legitimação social. Assim, a formação do profissional de Nutrição considerava as questões relativas à saúde pouco complexas, por sua subordinação à profissão médica e, no setor de administração, voltou-se para a alimentação do trabalhador (IPIRANGA, 1991).

Em 1962, iniciou-se o reconhecimento do Curso de Nutricionistas como de nível superior, pelo parecer N°. 265 do MEC, tendo a regulamentação da profissão ocorrida em 1967 (BRASIL, 1967) pela Lei 5.276 /67 (IPIRANGA, 1981).

Mais de vinte anos se passariam durante os quais ocorreria a expansão dos Cursos em todo o País, bem como a implantação dos Conselhos de classes, para que fosse aprovada a segunda regulamentação em 1991, pela Lei nº 8.234, que dispõe

sobre a profissão de nutricionista e dá outras providências, atualmente em vigor (BRASIL, 1991).

Desde então, no Brasil, houve uma expansão acelerada dos cursos de Nutrição, o que favoreceu a incorporação de novas áreas à profissão. Além da Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva, a Resolução do Conselho Federal de Nutrição – CFN nº 380/2005 incorporou as áreas de Nutrição e Esporte, Docência, Indústria de Alimentos e *Marketing* (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2005). Em 2018, com a necessidade de atualização das áreas profissionais, a Resolução nº 380/2005 foi revogada e substituída pela Resolução nº 600/2018 com as seguintes áreas: I. Nutrição em Alimentação Coletiva; II. Nutrição Clínica; III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico; IV. Nutrição em Saúde Coletiva; V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018).

O Curso de Nutrição da UECE, pioneiro no Estado, em sua fase inicial apresentava características curriculares centradas no indivíduo como ser biológico, sendo bastante retraída sua projeção no campo social. A necessidade de uma proposta metodológica que, à luz do conhecimento científico, reforçasse a dinâmica interativa do homem enquanto ser histórico proporcionou alterações no currículo do curso, garantindo direitos de cidadania, como saúde, alimentação e nutrição, defendidos nos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), num processo que contempla quatro pilares: econômico, ambiental, social e cultural.

No Ceará, o Índice de Desenvolvimento Municipal (IDM), elaborado anualmente pelo Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE), sintetizando várias dimensões do desenvolvimento demográfico, econômico e social dos

municípios indica a situação de vulnerabilidade econômica e social em que vive a maior parte da população cearense (IPECE, 2017)².

Coerente com esses indicadores sociais e econômicos, 36,7% da população vive em situação de insegurança alimentar e nutricional (IBGE, 2020)³ e o perfil epidemiológico revela, numa análise do período 1997 a 2017, que a cada ano aumenta a prevalência das doenças do aparelho circulatório, hipertensivas e diabetes *mellitus*, constituindo-se nas principais causas de óbito no estado (CEARÁ, 2018).⁴

Essa realidade no Estado, a exemplo do que também ocorre em nível nacional, é resultado do processo de transição demográfica e nutricional, que entre outros fatores foi mediado pelo êxodo rural, aumento da expectativa de vida, sedentarismo, redução da desnutrição infantil, mudanças no padrão de consumo, com o crescente e alarmante número de sobrepeso e obesidade, que conforme dados do sistema de Vigilância de Fatores de Risco Para doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), do Ministério da Saúde (VIGITEL), em Fortaleza atingiu 58,3% dos adultos em 2018 (BRASIL, 2019). Apesar da redução da prevalência da desnutrição infantil, a situação de insegurança alimentar, associada à baixa escolaridade e renda *per capita*, contribuem para a permanência da existência desse quadro no Estado. Assim, no Ceará, existe uma dicotomia do estado nutricional das crianças, com um paralelo de desnutrição e obesidade.

Além disso, mudanças no estilo de vida, aliadas às influências de interesses políticos e econômicos da indústria de alimentos, favorece um padrão distorcido de escolhas alimentares. Esses aspectos, sob o olhar atento do (a) nutricionista, refletem

²CEARÁ. IPECE. Índice de Desenvolvimento Municipal – IDM. Fortaleza: IPECE, 2016.

³INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. 65p.

⁴CEARÁ. Boletim epidemiológico – Doenças Crônicas não Transmissíveis. Secretaria de Saúde do Estado do Ceará, novembro, 2018. Disponível em: https://www.saude.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/9/2018/06/Boletim-Epidemiol%C3%B3gico-DCNT-2018-14_11_2018-final.pdf. Acesso em: 11 de novembro de 2019.

o arrefecimento do resgate e preservação da cultura alimentar local, contribuindo para o aumento do consumo de alimentos ultra processados, em oposição ao instituído pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

A prevalência dessas morbidades citadas, relacionadas com situações de insegurança alimentar, sobrecarrega o SUS e representa custos com tratamento e reabilitação. Ações de promoção da saúde, que envolvem equipes multiprofissionais com a presença do nutricionista, conforme as diretrizes dos Núcleos Ampliados de Saúde da Família e Atenção Básica (NASF-AB) e a preconização da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), podem contribuir para a prevenção destas enfermidades, por meio de ações de promoção da segurança alimentar e nutricional e asseguramento do direito humano à alimentação adequada, com base na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN).

Nesse contexto, a demanda pelo profissional nutricionista no Ceará tornou-se crescente e inquestionável, o que reforça a responsabilidade social do Curso de Nutrição da UECE por meio da proposta metodológica explicitada neste PPC. A presente proposta pretende superar algumas fragilidades identificadas no processo formativo do Nutricionista e, sobretudo, trazer para este processo, a preocupação e responsabilidade social e ética, reforçando a dinâmica interativa do homem enquanto ser histórico, com direitos de cidadania a serem garantidos e defendidos nos princípios do SUS e da SAN.

5. OBJETIVOS

5.1 Geral

Formar nutricionistas com conhecimentos teóricos e práticos em saúde e nutrição, tornando-os aptos a utilizar tais conhecimentos na promoção e recuperação da saúde e prevenção de doenças de indivíduos e coletividades, a partir de uma atitude ética, crítica, inovadora e humanizada, com competências e habilidades para atenção à

saúde, tomada de decisão, comunicação, liderança, administração e gerenciamento e educação permanente.

5.2 Específicos

- Produzir conhecimentos teóricos e práticos para a atuação profissional ética e crítica nas áreas de alimentação e nutrição, de indivíduos e coletividades, visando à promoção e recuperação da saúde e prevenção de doenças.
- Desenvolver competências e habilidades para organizar, planejar, gerenciar, supervisionar e avaliar serviços, produtos, programas e pesquisa em alimentação, nutrição e saúde.
- Integrar no processo formativo os conhecimentos entre indivíduo, alimento e ambiente.
- Estimular a atitude ética, crítica e humanizada para atuar no sistema de saúde diante das necessidades da população de forma resolutiva, integrada e contínua com equipes multiprofissionais.
- Proporcionar, por meio da pesquisa e evidências científicas, formação capaz de retroalimentar a prática e possibilitar a identificação e resolubilidade de problemas no seu campo de atuação.
- Propiciar formação capaz de favorecer uma comunicação clara e compromissada com distintos sujeitos, pautada em princípios éticos e legais.
- Estimular o aprendizado contínuo e permanente e a contribuição na formação em nutrição e saúde de distintos sujeitos.
- Favorecer a criatividade e a inovação visando ampliar e diversificar a atuação profissional.

6. PRINCÍPIOS NORTEADORES

O Curso de Nutrição apresenta os seguintes princípios que norteiam o processo ensino-aprendizagem:

- A Nutrição, ciência a ser conhecida, produzida e difundida em benefício da humanidade;
- Conhecimento aprofundado, abrangente e atualizado em nutrição e alimentação;
- Compreensão do homem enquanto ser histórico, político, social e biológico;
- A saúde, nutrição e alimentação como direito humano a ser garantido;
- Visão interativa entre homem, alimento e meio;
- Articulação sinérgica e contínua entre ensino, pesquisa e extensão;
- A pesquisa como atitude básica e cotidiana;
- Sensibilidade às transformações sociais, tecnológicas, políticas, econômicas e culturais;
- Sensibilização às inquietações acadêmicas e profissionais;
- Cultivo e prática dos ideais democráticos;
- Valorização da ética e da moral como atributo essencial à prática profissional e à convivência social;
- A normalização como instrumento de orientação, procedimento, conduta e tomada de decisões;
- Compromisso com a perpetuação do Curso;
- Compromisso com a qualidade em todas as atividades desenvolvidas;
- Interdisciplinaridade e interprofissionalidade no trabalho coletivo como pré-requisitos para produzir conhecimento de qualidade em nutrição;
- Partilha de conhecimento como meio e não fim da educação;
- O aluno como sujeito do processo educativo.

7. ÁREAS DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

Segundo o Conselho Federal de Nutricionistas, na Resolução Nº 600/2018 são definidas as seguintes áreas de atuação profissional:

- I. Nutrição em Alimentação Coletiva
- II. Nutrição Clínica
- III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico
- IV. Nutrição em Saúde Coletiva
- V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos
- VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão

As atividades privativas dos nutricionistas, nas áreas definidas segundo a Lei Nº 8.234, de 17 de setembro de 1.991 (DOU 18/09/1991) são:

- I - Direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;
- II - Planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;
- III - Planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;
- IV - Ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;
- V - Ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;
- VI - Auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;

VII- Assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;

VIII - Assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e a nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Além dessas atividades profissionais, atribuem-se também outras, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

I - Elaboração de informes técnico-científicos;

II- Gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;

III - Assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;

IV - Controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;

V - Atuação em *marketing* na área de alimentação e nutrição;

VI - Estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;

VII- Prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação de dieta;

VIII- Solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;

IX - Participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;

X - Análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;

XI - Participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

Vale ressaltar que é obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionadas com alimentação e nutrição, bem como propor e revisar legislação e códigos próprios desta área.

8. CORPO DOCENTE

O Curso de Nutrição da UECE conta com 42 professores, sendo 71,4% (30) nutricionistas. A maioria desses professores 50,0% (21) possui regime de trabalho 40h com dedicação exclusiva e 38,1% (16) são professores temporários. Destaca-se, ainda, que 23,8% (10) são pós-doutores e 76,2% (32) possuem titulação de mestre ou doutor. Segue relação nominal dos Professores do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Ceará, com respectivas titulações, regime de trabalho e link para o Currículo Lattes (Quadro 1).

Quadro 1 - Relação dos Professores do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, 2021.

	NOME	FORMAÇÃO	VINCULAÇÃO INSTITUCIONAL	TITULAÇÃO	REGIME	ID Lattes
1	Aline Alice Cavalcante de Albuquerque	Farmacêutica	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/1687282468751964
2	Ana Maria Mac Dowell Costa	Nutricionista	Prof. Assistente	Mestre	DE	http://lattes.cnpq.br/0601340200521596
3	Abelardo Barbosa Lima Neto	Nutricionista	Prof. Temporário	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/3997790160928747

4	Antônio de Pádua Valença da Silva	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/8731141675945469
5	Ariclécio Cunha de Oliveira	Nutricionista	Prof. Adjunto	Pós-Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/4190947063707326
6	Bruno Bezerra da Silva	Nutricionista	Prof. Temporário	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/2484362127391945
7	Bruna Mara Ribeiro Teles	Enfermeira	Prof. Temporário	Doutor	20h	http://lattes.cnpq.br/6527466202895105
8	Carla Soraya Costa Maia	Nutricionista	Prof. Associado	Pós-Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/2879750916488596
9	Carlos André Moura Arruda	Pedagogo	Prof. Temporário	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/9475347288545728
10	Carolinne Reinaldo Pontes	Nutricionista	Prof. Temporário	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/4600797915668556
11	Clarisse Vasconcelos de Azevedo	Nutricionista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/779658294588796
12	Claísa Andrea Silva de Freitas	Engenheira de alimentos	Prof. Adjunto	Pós-Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/7834420554368001
13	Clarice Maria Araújo Chagas Vergara	Nutricionista	Prof. Adjunto	Pós-doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/4575182715509072
14	Cláudia Machado Coelho Souza de Vasconcelos	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/7714718421235370
15	Derlange Belizário Diniz	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/4513443931044151
16	Eddie William de Pinho Santana	Biólogo	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/3541823130643892
17	Evandro Nascimento da Silva	Agrônomo	Prof. Adjunto	Pós-doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/6910997192569746
18	Gerson Luis Mareghello de Abreu	Biomédico	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/8201720157376805

19	Glauca Posso Lima	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/9796048141419575
20	Ilana Nogueira Bezerra	Nutricionista	Prof. Adjunto	Pós- doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/3061495135195233
21	Joana Dayse da Rocha Portela Andrade	Nutricionista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/497409326357300
22	José Fernando Mourão Cavalcante	Engenheiro de alimentos	Prof. Associado	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/5246466970184082
23	Jéssica Brito Cavalcante	Nutricionista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/874405025674307
24	Jamile Lourdes Ferreira Tajra	Socióloga	Prof. Temporário	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/459597277105188
25	Larissa Luna Queiroz	Nutricionista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/949774155043165
26	Márcia Andréia Barros Moura Fe	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/9884590341893920
27	Maria Cecília Oliveira da Costa	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/8931287092064357
28	Maria Izabel Florindo Guedes	Agrônoma	Prof. Associado	Pós-doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/5282771143306034
29	Maria Luisa Pereira de Melo	Nutricionista	Prof. Associado	Pós-doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/5576174914868926
30	Maria Rosimar Teixeira Matos	Nutricionista	Prof. Associado	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/3087915383267110
31	Mariana de Magalhães Carrapeiro Gomes	Nutricionista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/7352869820316345
32	Newton Linhares Pereira	Economista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/434023939914439
33	Osterne Nonato Maia Filho	Psicólogo	Prof. Adjunto	Pós-doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/7436001421675280

34	Patrícia Cândido Alves	Nutricionista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/4491767254172728
35	Paula Alves Salmito Rodrigues	Nutricionista	Prof. Temporário	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/0511826528783710
36	Paulo Cesar de Almeida	Estatístico	Prof. Adjunto	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/0684792466689450
37	Renata Carmo de Assis	Nutricionista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/5668625762438217
38	Renata Belizário Diniz	Nutricionista	Prof. Temporário	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/3076060891715159
39	Sara Maria Moreira Lima Verde	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/8945083511498139
40	Sônia Maria Vieira de Castro	Nutricionista	Prof. Adjunto	Mestre	40h	http://lattes.cnpq.br/1322868380446742
41	Soraia Pinheiro Machado Arruda	Nutricionista	Prof. Adjunto	Pós-doutor	DE	http://lattes.cnpq.br/9623777040675359
42	Valzimeire do Nascimento de Oliveira	Nutricionista	Prof. Adjunto	Doutor	40h	http://lattes.cnpq.br/0328680942272104

9. FORMAS DE ACESSO DOS ALUNOS

De acordo com a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Lei Nº 13.146, 6 de julho de 2015), considera-se pessoa com deficiência aquela que tem impedimento de longo prazo de natureza física, mental, intelectual ou sensorial, o qual, em interação com uma ou mais barreiras, pode obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade em igualdade de condições com as demais pessoas.

Para garantir o atendimento educacional especializado, assim como os demais serviços e adaptações razoáveis, para atender às características dos estudantes com deficiência e garantir o seu pleno acesso ao currículo em condições de igualdade, promovendo a conquista e o exercício de sua autonomia foi criado em 2021 na

universidade, o Núcleo de Acessibilidade e Inclusão das Pessoas com Deficiência da Universidade Estadual do Ceará (NAAI/Uece). Esse núcleo tem como objetivo propor e coordenar a política e as ações de acessibilidade com vistas à inclusão, permanência e acompanhamento de pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades/superdotação e com mobilidade reduzida no âmbito da Universidade Estadual do Ceará. Entre seus componentes o núcleo possui áudio descritores e intérpretes de LIBRAS (Linguagem Brasileira de Sinais). O NAAI também disponibiliza pessoal para dar apoio na utilização de equipamentos com tecnologia assistiva que são sistemas tecnológicos para facilitar a comunicação de pessoas com deficiência na fala, na audição e na coordenação motora.

No Curso de Nutrição será ofertada a disciplina de Libras. Com o apoio do NAAI, pretendemos ampliar a adoção de práticas pedagógicas inclusivas estimulando professores a participar de cursos de formação na área com vistas ao fortalecimento das ações voltadas à inclusão e acessibilidade no referido Curso e na universidade.

10. NÚMERO DE INGRESSANTES E DE CONCLUDENTES NOS ÚLTIMOS TRÊS ANOS

Segundo o Departamento de Ensino e Graduação, nos últimos três anos (2019,2020,2021), ingressaram neste curso 185 alunos e tivemos 156 concludentes. Atualmente o Curso de Nutrição possui um total de 298 alunos matriculados e atingiu o conceito máximo (5) no Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) de 2019.

11. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

11.1 COMPETÊNCIAS

As competências a serem desenvolvidas no processo ensino-aprendizagem do curso são:

- Desenvolvimento, avaliação, sistematização e definição de produtos alimentícios e condutas adequadas em alimentação e nutrição, baseadas em conhecimentos científicos;
- Desenvolvimento e aplicação de conhecimentos sobre a composição, propriedades, transformações, produção, conservação, comércio, disponibilidade, acesso, consumo dos alimentos e o seu aproveitamento pelo organismo humano;
- Integração de conhecimentos, estabelecendo as interfaces das diferentes dimensões da ciência da nutrição com outras áreas, no âmbito teórico e prático;
- Investigação e domínio teórico-prático de ações assistenciais no âmbito da promoção, manutenção e recuperação da saúde e do bom estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, observando os princípios do SUS e da SAN.
- Desenvolvimento e aplicação de teorias, métodos e técnicas de ensino em nutrição;
- Formulação e desenvolvimento de políticas e programas de educação e vigilância sanitária e segurança alimentar e nutricional, visando à promoção da saúde e a garantia do direito à alimentação;
- Desenvolvimento de ações articuladas, exercendo liderança ou influência nas tomadas de decisões sobre nutrição e alimentação, em equipes multiprofissionais e intersetoriais de diferentes segmentos;
- Investigação, desenvolvimento, planejamento, prescrição, análise e supervisão do consumo alimentar (dieta) e suplementos dietéticos, vitamínicos e minerais para indivíduos sadios e enfermos;
- Planejamento, organização, gerenciamento e avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição - UANs, visando à promoção, manutenção e melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

- Realização de diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a determinação sociocultural e econômica que influenciam a produção, disponibilidade, acesso, consumo e utilização biológica dos alimentos pela população;
- Administração e gerenciamento de recursos financeiros, físicos, materiais e humanos, vinculados a ações, serviços e instituições de nutrição;
- Desenvolvimento de auditoria, assessoria, consultoria em nutrição e alimentação;
- Desenvolvimento da comunicação escrita, verbal e não-verbal e de tecnologias aplicadas à informação em nutrição e alimentação;
- Desenvolvimento e aplicação de projetos e ações em *marketing* e propaganda, focando a promoção da alimentação e nutrição saudável e a visibilidade da nutrição, enquanto carreira da área da saúde, que integra múltiplos conhecimentos e atua em diferentes setores;
- Aprendizagem continuada, por meio da prática e da pesquisa em nutrição e alimentação.

11.2 PERFIL DO EGRESSO: O Curso de Nutrição da UECE forma o Bacharel nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica (BRASIL,2001). Esta característica implica em conferir aos profissionais em formação competências e habilidades para atuar nas diferentes áreas, objetivando a promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como a melhoria da qualidade de vida de indivíduos e grupos populacionais, tendo como objeto a atenção dietética e a segurança alimentar e nutricional.

Nesse intuito, o Curso de Nutrição visa garantir, por meio dessa proposta curricular, um processo ensino-aprendizagem compartilhado e participativo, que articule o conhecimento biológico, social, econômico, político, ambiental e cultural atendendo as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição (BRASIL,2001).

Com o delineamento desse perfil, objetivamos a formação de um egresso de nutrição capaz de lidar com os seus objetos de trabalho e estudo fazendo prevalecer, no seu campo de atuação, um dos ideários da democracia, inscrito na Constituição Federal de 1988, o direito à saúde e à alimentação.

Na perspectiva do alcance desta macro concepção, o Curso busca desenvolver nos estudantes o domínio de conhecimentos sobre a constituição, propriedades, alterações e conservação de alimentos, bem como o seu aproveitamento no organismo humano, para, a partir deles, prestar assistência dietética e de educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos (sadios e enfermos), nos mais diversos locais de atuação.

O Curso também tornará o estudante apto a desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria e *marketing*. Neste contexto de ação está implícita a análise do processo sociocultural, político, econômico e ambiental, que influencia na produção, comércio, disponibilidade, acesso e aquisição de alimentos pela população em geral, fazendo articulação multidisciplinar e intersetorial.

O egresso do Curso de Nutrição será, portanto, criticamente capaz de planejar, organizar, gerenciar e avaliar serviços de alimentação, nutrição e saúde, políticas e programas voltados para elevar as condições de saúde e de segurança alimentar e nutricional da população, sendo membro exclusivo da equipe de saúde, a possuir formação específica para prestar assistência alimentar e nutricional, sendo a prescrição dietoterápica uma atribuição exclusiva do nutricionista.

Soma-se a isto, a habilitação para o planejamento e a execução do ensino e da pesquisa em nutrição e alimentação, fomentando a dinâmica do conhecimento para o desenvolvimento social. Quanto ao ensino, ressalta-se que o nutricionista está apto e é legalmente, o único profissional habilitado para ministrar disciplinas específicas da

atuação do profissional em cursos de Graduação em Nutrição e de Nutrição e Alimentação, e também nos cursos da área de saúde e outras afins.

11.3 NÚCLEOS TEMÁTICOS DE FORMAÇÃO

A matriz curricular está estruturada em cinco núcleos temáticos, a saber:

- **NÚCLEO I - O ser humano e sua relação com o alimento:** este núcleo abrange o estudo do ser humano na sua dimensão ética e biológica e sua interação com o sistema alimentar. Inclui temáticas de base molecular e celular dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos. Corresponde, ainda, ao estudo do alimento, contemplando sua composição, propriedades, transformações, higiene, controle de qualidade e interação com o ser humano.
- **NÚCLEO II - Saúde, nutrição, política e sociedade:** este núcleo abrange o estudo dos Determinantes Sociais de Saúde (DSS), aspectos éticos e legais na atenção integral à saúde, diante das necessidades do indivíduo e coletividades. Inclui temáticas relativas às políticas públicas de saúde e nutrição, processo saúde-doença e a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional (SSAN). Envolve, ainda, o estudo do comportamento alimentar, marketing, publicidade e educação em saúde e nutrição.
- **NÚCLEO III - Alimentação e nutrição na atenção à saúde do indivíduo e da coletividade:** compreende o estudo dos aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais e o cuidado nutricional no processo saúde-doença nos ciclos de vida. Envolve a ética profissional, avaliação nutricional e terapia nutricional do indivíduo e da coletividade.
- **NÚCLEO IV- Empreendedorismo e Gestão em Saúde e Nutrição:** Este núcleo inclui temáticas relativas ao empreendedorismo e a gestão em distintos espaços das áreas da saúde e nutrição. Inclui também temáticas relativas à

administração, economia, publicidade e marketing voltados para o exercício profissional nas áreas da saúde e nutrição.

- **NÚCLEO V - Investigação em saúde e nutrição:** Correspondem à compreensão sobre os tipos, delineamentos e procedimentos éticos de pesquisa em nutrição e saúde, dando ênfase à realização de atividades de planejamento, execução e avaliação de pesquisas, análise e interpretação crítica de publicações científicas na área da Saúde, fornecendo base para a formação de pesquisadores e profissionais com atuação baseada em evidências científicas.

11.4 INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

A integralização curricular ocorrerá mediante realização de disciplinas obrigatórias e optativas distribuídas em nove semestres, e também após cumprimento das atividades complementares e de extensão. Será obrigatório cursar 04 (quatro) créditos de disciplinas optativas.

Estão previstas 48 disciplinas obrigatórias (24 disciplinas com carga horária teórico-prática, 09 disciplinas com carga horária prática e 15 disciplinas com carga horária teórica).

Apresentamos a seguir quadro de Integralização Curricular do Curso de Nutrição da UECE por semestre, com respectiva carga horárias de disciplinas, créditos teórico-práticos, núcleos e pré-requisitos (Quadro 2).

Quadro 2. Integralização curricular do Curso de Nutrição da UECE. Fortaleza, 2021.

Semestre	Núcleos	Disciplinas	Carga horária	Créditos Teórico/Prático /Extensão	Pré-requisitos
1º 26 c 442h	I	Biologia Celular e Molecular	68	04/00/00	-
		Bioquímica	68	04/00/00	
		Anatomia Humana	68	02/02/00	
		Histologia e Embriologia	68	03/01/00	
	II	Introdução a Formação Interprofissional para o SUS (IFISUS)	68	03/01/00	
		Estado, Saúde e Sociedade	68	03/01/00	
	IV	Introdução ao Curso e a profissão	17	01/00/00	
	I, II, III, IV, V	Projeto Integrador I	17	00/00/01	
2º 27 c 459h	I	Fisiologia Humana	102	06/00/00	-Biologia Celular e Molecular -Anatomia Humana -Histologia e Embriologia
		Microbiologia Geral e dos Alimentos	102	04/02/00	Biologia Celular e Molecular
		Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	68	02/02/00	-
		Composição de Alimentos	102	04/02/00	Bioquímica
	V	Metodologia do Trabalho e da Pesquisa Científica	34	02/00/00	-
		Bioestatística	34	02/00/00	-
	I, II, III, IV, V	Projeto Integrador II	17	00/00/01	Projeto Integrador I
	I	Produção e Acesso aos Alimentos	102	04/02/00	-Microbiologia dos Alimentos -Composição de Alimentos

3º 29 c 493h	II	Patologia Humana	102	06/00/00	Fisiologia Humana
		Imunologia	68	03/01/00	Biologia Celular e Molecular
		Técnica Dietética I	102	02/04/00	-Composição dos Alimentos -Produção e Acesso aos Alimentos -Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos
		Políticas Públicas de Saúde (PPS)	34	02/00/00	-Estado, Saúde e Sociedade - IFISUS
	III	Nutrição e Metabolismo	68	04/00/00	-Bioquímica -Fisiologia Humana
	I, II, III, IV, V	Projeto Integrador III	17	00/00/01	Projeto Integrador II
4º 29c 493h	II	Psicologia e Comportamento Alimentar	68	04/00/00	Estado, Saúde e Sociedade
	III	Nutrição e Dietética	102	02/04/00	-Fisiologia Humana -Nutrição e Metabolismo
		Avaliação Nutricional	102	04/01/01	-Anatomia Humana -Patologia Humana - Nutrição e Metabolismo
		Técnica Dietética II	68	01/03/00	Técnica Dietética I
		Metabolismo Aplicado à Nutrição Clínica	68	04/00/00	-Patologia Humana -Nutrição e Metabolismo
	IV	Gestão em Serviços de Saúde	68	03/00/01	IFISUS

	I, II, III, IV, V	Projeto Integrador IV	17	00/00/01	Projeto Integrador III
5º 29 c 493h	II	Educação Alimentar e Nutricional	102	04/01/01	-Psicologia e Comportamento Alimentar
		Nutrição Materno-Infantil	68	03/00/01	-Nutrição e Dietética -Avaliação Nutricional -Técnica Dietética II
		Epidemiologia	68	04/00/00	Bioestatística
	III	Dietoterapia I	102	04/01/01	-Nutrição e Dietética -Técnica Dietética II -Metabolismo Aplicado à Nutrição Clínica
	IV	Gestão em Serviços de Alimentação I	102	02/03/01	-Gestão em Serviços de Saúde -Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos
	V	Nutrição Experimental	34	01/01/00	-Metodologia do Trabalho e da Pesquisa Científica -Bioestatística
	I, II, III, IV, V	Projeto Integrador V	17	00/00/01	Projeto Integrador IV

6º 25 c 425h	II	Nutrição em Saúde Coletiva	102	04/01/01	-Estado, Saúde e Sociedade -Políticas Públicas de Saúde -Epidemiologia -Avaliação nutricional -Nutrição e dietética
	III	Dietoterapia II	102	04/01/01	Dietoterapia I
	IV	Gestão em Serviços de Alimentação II	102	03/03/00	-Gestão em Serviços de Alimentação I -Técnica Dietética II
		Exercício e Ética Profissional	34	02/00/00	-
	V	Investigação em Nutrição	68	02/02/00	Nutrição Experimental
	I, II, III, IV, V	Projeto Integrador VI	17	00/00/01	Projeto Integrador V
7º 21 c 357h	V	Nutrição em Esporte e Exercício Físico	68	03/01/00	-Nutrição e Dietética -Avaliação Nutricional
	IV	Estágio em Alimentação Coletiva	289	00/16/01	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
8º 19 c 323h	II	Estágio em Saúde Coletiva	289	00/14/03	-Estágio em Alimentação Coletiva.
	IV	Empreendedorismo em Nutrição	34	02/00/00	-
9º 18 c 306h	III	Estágio em Nutrição Clínica	289	00/15/02	-Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva.
	V	Trabalho de Conclusão de Curso	17	01/00/00	Investigação em Nutrição.

Carga horária/créditos Disciplinas Obrigatórias	3791h	223c	-
Carga horária/créditos Atividades Específicas de Extensão (AEE)**	68h	4c	-
Carga horária/créditos Atividades Complementares	221h	13c	-
Carga horária/créditos Disciplinas Optativas	68h	4c	-
Carga horária/créditos Total do Curso	4148h	244c	-

** Na carga horária de extensão, além das 68h (4 créditos) de atividades específicas de extensão, estão previstas mais 255 horas (15 créditos) como parte de disciplinas obrigatórias; e ainda disciplinas específicas de extensão, com carga horária de 102h (06 créditos), denominadas Projetos Integradores, oferecidas do primeiro ao sexto semestre do curso. No total teremos como carga horária de extensão 425 h (25 créditos) o que corresponde a 10,2% da carga horária total de 4148h.

Disciplinas Optativas

Semestre	Disciplinas	Núcleo	Carga horária	Créditos	Pré-requisito
1º	Práticas Integrativas do Sistema Único de Saúde	II	34	02	-
2º	Libras	II	68	04	-
3º	Letramento em Saúde*	II	34	02	-
4º	Inglês Instrumental	V	34	02	-
5º	Nutrição Funcional e Fitoterapia*	III	68	04	-
6º	Farmacologia aplicada à nutrição*	III	68	04	-
7º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Nacional I		34	02	-
8º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Nacional II		68	04	-
9º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Nacional III		68	04	-
10º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Nacional IV		102	06	-
11º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Internacional I		34	02	-
12º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Internacional II		68	04	-
13º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Internacional III		68	04	-
14º	Estudos de Mobilidade Acadêmica Internacional IV		102	06	-

*Disciplinas que serão ofertadas pelo curso de Nutrição.

Observação: Disciplinas presentes nas matrizes curriculares de outros cursos de graduação vinculados a centros e faculdades da UECE poderão ser contabilizadas como créditos optativos, caso sejam concluídas por estudantes regularmente matriculados no Curso de Graduação em Nutrição da UECE.

11.5 MATRIZ CURRICULAR

a. COMPONENTES CURRICULARES:

A matriz será composta por:

- 12 disciplinas do Núcleo I (O ser humano e sua relação com o alimento) correspondendo a 60 créditos (1020 horas), sendo todas obrigatórias.
- 12 disciplinas do Núcleo II (Saúde, nutrição, política e sociedade), correspondendo a 57 créditos (969 horas), sendo 09 disciplinas deste núcleo obrigatórias e 03 optativas.
- 10 disciplinas do Núcleo III (Alimentação e nutrição na atenção à saúde do indivíduo e da coletividade), correspondendo a 61 créditos (1.037 horas), sendo 08 disciplinas obrigatórias e 02 optativas.
- 07 disciplinas do Núcleo IV (Empreendedorismo e Gestão em Saúde e Nutrição), correspondendo a 17 créditos (289 horas), sendo todas as disciplinas obrigatórias.
- 07 disciplinas do Núcleo V (Investigação em saúde e nutrição), correspondendo a 17 créditos (289 horas), sendo 6 disciplinas obrigatórias e 1 optativa.
- 6 Disciplinas optativas.
- 06 Disciplinas de Projetos Integradores correspondentes aos 05 núcleos.
- Estágio Supervisionado que consiste em atividades relacionadas à prática profissional nas três principais áreas de atuação do Nutricionista: saúde coletiva, alimentação coletiva e nutrição clínica, sendo cada um deles correspondente a 17 créditos (289 horas).

A distribuição das disciplinas segundo núcleo temático e respectivas carga horária está descrita no Quadro 3.

Quadro 3. Distribuição das disciplinas por Núcleo Temático. Curso de Nutrição. Fortaleza, 2021.

Núcleo	Disciplinas	Carga horária	Créditos
I	Biologia Celular e Molecular	68	04
	Bioquímica	68	04
	Anatomia Humana	68	04
	Histologia e Embriologia	68	04
	Fisiologia Humana	102	06
	Microbiologia Geral e dos Alimentos	102	06
	Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	68	04
	Composição de Alimentos	102	06
	Produção e Acesso aos Alimentos	102	06
	Patologia Humana	102	06
	Imunologia	68	04
	Técnica Dietética I	102	06
II	Introdução a Formação Interprofissional para o SUS (IFISUS)	68	04
	Estado, Saúde e Sociedade	68	04
	Políticas Públicas de Saúde (PPS)	34	02
	Psicologia e Comportamento Alimentar	68	04
	Educação Alimentar e Nutricional	102	06
	Epidemiologia	68	04
	Nutrição em Saúde Coletiva	102	06
	Nutrição Materno-Infantil	68	04
	Estágio em Saúde Coletiva	289	17
	Libras*	34	02
	Práticas Integrativas do Sistema Único de Saúde*	34	02
	Letramento em Saúde *	34	02
	Nutrição e Metabolismo	68	04

III	Nutrição e Dietética	102	06
	Avaliação Nutricional	102	06
	Metabolismo Aplicado à Nutrição Clínica	68	04
	Técnica Dietética II	68	04
	Dietoterapia I	102	06
	Dietoterapia II	102	06
	Estágio em Nutrição Clínica	289	17
	Nutrição Funcional e Fitoterapia*	68	04
	Farmacologia*	68	04
IV	Introdução ao Curso e a Profissão	17	01
	Gestão em Serviços de Saúde	68	04
	Gestão em Serviços de Alimentação I	102	06
	Empreendedorismo em Nutrição	34	02
	Exercício e Ética Profissional	34	02
	Gestão em Serviços de Alimentação II	102	06
	Estágio em Alimentação Coletiva	289	17
V	Metodologia do Trabalho e da Pesquisa Científica	34	02
	Bioestatística	34	02
	Nutrição Experimental	34	02
	Investigação em Nutrição	68	04
	Nutrição em Esporte e Exercício Físico	68	04
	Trabalho de Conclusão de Curso	17	01
	Inglês Instrumental I*	34	02
I, II, III, IV, V	Projeto Integrador I	17	01
I, II, III, IV, V	Projeto Integrador II	17	01
I, II, III, IV, V	Projeto Integrador III	17	01

I, II, III, IV, V	Projeto Integrador IV	17	01
I, II, III, IV, V	Projeto Integrador V	17	01
I, II, III, IV, V	Projeto Integrador VI	17	01

* Disciplinas optativas.

b. SETORES DE ESTUDOS

No Curso de Nutrição os setores de estudos, de acordo com a Resolução nº 4616/2021, são: 1. Alimentação coletiva; 2. Alimentos, nutrição e dietética; 3. Nutrição clínica; 4. Nutrição em saúde coletiva; 5. Práticas pedagógicas no ensino da saúde. A inserção e/ou exclusão de setores de estudos poderá ocorrer conforme necessidade e obedecendo aos trâmites administrativos da UECE.

c. CARGA HORÁRIA/ CRÉDITOS DEDICADOS A EXTENSÃO

As atividades de extensão desenvolvidas no Curso de Nutrição são um processo educativo, cultural, científico e tecnológico que articula o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre a Universidade e a Sociedade. A carga horária obrigatória destinada às atividades de extensão corresponderá a 10,2% da carga horária total do curso, o que totalizará 425h (25 créditos). Essa inserção visa atender as orientações da Política Nacional de Extensão Universitária e da Resolução Nº 4476/2019 - CEPE, de 11 de novembro de 2019.

Para fins de integralização curricular, as ações de Extensão Universitária desenvolvidas pelo Curso de Nutrição dar-se-á nas seguintes modalidades e distribuição de carga horária:

I - Ações Específicas de Extensão (AEE) como componente curricular do PPC, sendo previstas 68h (04 créditos). O aluno poderá participar das ações e dos projetos de

extensão da universidade, voltadas ao curso de Nutrição, como o Projeto Comida Saudável: Ações para a Segurança Alimentar e Nutricional; Laboratório de Nutrição e Atividade Física (LANAF) e Programa de Atividades Integradas em Nutrição (PAIN), bem como outras ações e projetos de extensão da UECE;

II - Ações extensionistas como parte de disciplinas obrigatórias, sendo previstas 255h que correspondem a 15 créditos, distribuídos nas disciplinas Avaliação Nutricional (01 crédito), Gestão em Serviços de Saúde (01 crédito), Educação Alimentar e Nutricional (01 crédito), Gestão em Serviços de Alimentação I (01 crédito), Nutrição em Saúde Coletiva (01 crédito), Nutrição Materno Infantil (01 crédito), Dietoterapia I (01 crédito), Dietoterapia II (01 crédito), Estágio em Nutrição Clínica (02 créditos), Estágio em Saúde Coletiva (03 créditos) e Estágio em Alimentação Coletiva (01 créditos);

III – Disciplinas específicas de Extensão, de caráter obrigatório, incluídas nas disciplinas denominadas Projetos Integradores com carga horária de 102h (06 créditos), oferecidas do primeiro ao sexto semestre do curso.

As propostas de trabalho para as atividades de Extensão são orientadas pelos seguintes princípios:

- Procurar integração da Nutrição com a comunidade local e regional;
- Favorecer a integração Ensino, Pesquisa, Extensão;
- Buscar a interdisciplinaridade como forma de equacionar os problemas da comunidade de maneira eficaz;
- Estabelecer parcerias com instituições públicas, clubes de serviços, sindicatos, empresas, entre outras, com objetivo de ampliar recursos humanos e materiais, aproveitar experiências consolidadas como meio de tornar as atividades mais abrangentes e eficazes e garantir a continuidade das atividades desenvolvidas.

Nesse sentido, neste curso as atividades de extensão são realizadas em parcerias com órgãos governamentais e não-governamentais, instituições de ensino superior brasileiras e internacionais.

d. CARGA HORÁRIA/CRÉDITOS DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares serão realizadas de acordo a normatização desta instituição de ensino superior (IES), estando vigente a Resolução N° 3.241/CEPE de 05 de abril de 2009, que estabelece critérios e normas para as atividades complementares. Essas atividades visam contribuir para uma formação mais completa do aluno, favorecendo a ampliação do seu universo cultural, por meio da pluralidade de espaços de formação educacional e da flexibilização curricular dos cursos.

São consideradas atividades complementares toda e qualquer atividade extra a sala de aula, realizadas nas dependências da UECE e/ou cumpridas em outras instituições públicas ou privadas, sejam de aprofundamento e/ou ampliação da formação profissional dos alunos de graduação que guardem correlação ou conexão com a área de nutrição. Como exemplos, temos: eventos científicos, cursos de informática, cursos de línguas, apresentação/publicação de trabalhos, monitoria, PET, Iniciação Científica, estágios não-obrigatórios, atividades esportivas, culturais, dentre outras (Resolução nº 3241/CEPE, de 05 de outubro de 2009).

As atividades complementares são classificadas nos seguintes grupos: I - Acadêmico/Ensino; II - Acadêmico/Pesquisa e produção científica; III- Acadêmico/Geral; IV- Acadêmico/Extensão; V- Acadêmico/Esportivo; VI- Acadêmico/Cultural (Anexo II).

Os alunos deverão realizar atividades relacionadas, no mínimo, a dois dos grupos citados, sendo consideradas para o cômputo de horas/créditos de atividades complementares aquelas atividades realizadas pelo aluno enquanto regularmente matriculado no Curso de Graduação.

A carga horária obrigatória destinada às atividades complementares corresponderá a 5,3% da carga horária total do curso, o que totalizará 221h (13 créditos).

São atribuições do aluno, conforme a Resolução supracitada:

- Informar-se, junto à coordenação do curso, quanto à carga horária que deverá cumprir.
- Participar das Atividades Complementares, a fim de aperfeiçoar à sua formação acadêmica e compor a carga horária estabelecida pelo curso.
- Administrar e contabilizar as atividades realizadas ao longo do curso, assim como, responsabilizar-se pelo cumprimento das atividades.
- Requerer, junto ao Departamento de Ensino de Graduação (DEG), o registro de suas atividades (anexar documentação comprobatória).

O aluno deverá solicitar o registro de integralização da carga horária de Atividades Complementares em seu histórico escolar, preferencialmente no semestre anterior à conclusão do curso ou imediatamente após ter cumprido, integralmente, a carga horária de Atividades Complementares determinada pelo curso, respeitando as datas estabelecidas no calendário acadêmico da UECE.

As atribuições das coordenações de curso nesse processo são:

- Promover ampla divulgação da Resolução que trata das Atividades Complementares junto aos alunos e professores do curso;

- Incluir as Atividades Complementares no PPC, atribuindo carga horária específica na Estrutura Curricular;
- Promover e/ou estimular a realização das Atividades Complementares no curso;
- Nomear uma comissão composta por dois professores para analisar as solicitações dos alunos;
- Analisar as solicitações dos alunos para integralização dos créditos, preencher o Quadro de Atividades Complementares (Anexo III) e checar a documentação comprobatória de realização dessas atividades.
- Encaminhar ao Núcleo de Estágio Curricular e Atividades Complementares da Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD) a quantidade de horas das Atividades Complementares realizadas e sua correspondência em créditos arredondados para análise final.

Poderá ser aproveitada carga horária de Atividades Complementares, cursada por alunos oriundos de transferência de outras IES, mudança de curso ou admitidos como graduado, desde que sejam estreitamente relacionadas à área de Nutrição. As atividades complementares na forma de extensão só serão contempladas se ultrapassarem o exigido no item sobre atividades de extensão.

e. CARGA HORÁRIA/CRÉDITOS DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO

O Estágio Curricular Obrigatório constitui uma experiência pré-profissional indispensável ao Curso de Nutrição, proporcionando efetiva vivência junto às diferentes áreas de trabalho dos futuros profissionais. O curso oferece as disciplinas de Estágio em Alimentação Coletiva (289h/17c), Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva (289h/17c) e Estágio em Nutrição Clínica (289h/17c), apresentando um total

de 867 horas (51 créditos). As ofertas das disciplinas de Estágio Curricular obrigatório ocorrem no sétimo, oitavo e nono semestre.

O Estágio Curricular obrigatório é realizado de acordo com a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre Estágio de estudantes, tendo como objetivo preparar o estagiário para o pleno exercício profissional, por meio do desenvolvimento de atividades de nutrição, proporcionando ao estagiário a vivência de situações pré-profissionais, nas diferentes áreas de atuação do nutricionista. Nos estágios obrigatórios do Curso de Nutrição da UECE, é obrigatória a presença de nutricionista supervisor(a) no local do estágio para o acompanhamento efetivo do(a) estagiário(a) atendendo a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN Nº 698/2021.

Assim, permite a possibilidade de identificar aptidões para o exercício profissional, ao mesmo tempo, proporcionando maior fluxo de informações entre universidade, mercado de trabalho e oportunizando retroalimentação aos docentes, visando atualização dos programas das disciplinas do curso.

O Estágio Curricular Obrigatório é coordenado por um professor nutricionista do Colegiado do Curso, tendo a assessoria de professores orientadores, nutricionistas com experiência em cada área de Estágio, e dos supervisores do Estágio, nutricionistas do serviço.

Compete ao Coordenador do Estágio Curricular Obrigatório:

- a) elaborar e manter atualizadas as normas do Estágio Curricular e submetê-las à aprovação do Colegiado;
- b) zelar para que as atividades do Estágio obrigatório se realizem, conforme legislação vigente;

- b) definir e estabelecer o contato com os locais de Estágio;
- c) planejar a distribuição de professores orientadores e estudantes nos respectivos locais de Estágio;
- d) mediar à solução de problemas referentes à realização do Estágio obrigatório;
- e) manter a coordenação informada sobre o andamento do Estágio e discutir os problemas que venham a surgir;
- f) promover reuniões com estudantes e professores;
- g) visitar e acompanhar os locais de estágio.

Serão campos de Estágio, as instituições que desenvolvam atividades de nutrição, que disponham de profissional nutricionista na área objeto do Estágio, tenham convênio firmado com a UECE e assinem termo de compromisso e plano de atividades, conforme Lei nº 11788/ 2008 – Anexos IV e V.

Os alunos serão distribuídos nos locais de estágio, mediante sorteio, sendo registrado em formulário de distribuição de estudantes e professores, disponibilizado pela coordenação antes do início das atividades.

No primeiro e último dia do Estágio será realizado encontro com professores orientadores e alunos na UECE, de acordo com cronograma de atividades estabelecido pela coordenação.

Os estagiários contarão com a orientação didática e científica de professores orientadores e a supervisão técnica de um profissional nutricionista da instituição.

A realização do Estágio é permitida aos estudantes que tiverem concluído todas as disciplinas do currículo do Curso, exceto as disciplinas de Nutrição em Esporte e

Exercício Físico, Empreendedorismo em Nutrição e TCC, que serão cursadas concomitantemente aos estágios. Caberá ao estudante:

- a) cumprir a carga horária prevista para cada campo de estágio;
- b) desenvolver as atividades solicitadas pelo supervisor e professor orientador inerentes ao Serviço de Nutrição da Instituição;
- c) realizar as atividades segundo o cronograma estabelecido pelo professor orientador;
- d) agir de forma ética;
- e) cumprir as normas de Estágio Curricular determinadas e as estabelecidas pela Instituição formadora e pela instituição campo de Estágio.

O estagiário deverá cumprir no mínimo 90% da carga horária prevista. O controle da frequência será realizado por meio de formulário para este fim (Anexo VI), que deverá ser preenchido diariamente pelo estagiário e validado pelo supervisor.

A recuperação de faltas só poderá ser realizada com o consentimento do professor orientador e do supervisor de estágio, dentro do horário estabelecido para as atividades.

O acompanhamento dos estágios é realizado em cada área pelos professores orientadores do Curso de Nutrição, lotados no estágio, segundo as prioridades abaixo ordenadas:

- 1º) professores que ministram disciplinas na área de supervisão;
- 2º) professores com titulação em áreas afins;
- 3º) professores com experiência na área de supervisão.

O Professor-Orientador deve:

- a) orientar o estagiário, segundo a área de competência;
- b) supervisionar e avaliar o desempenho do estagiário de acordo com o programa a ser desenvolvido no campo de Estágio;
- c) orientar e discutir com o estagiário a elaboração das atividades e trabalhos;
- d) discutir com o nutricionista supervisor todo o planejamento do Estágio;
- e) estimular e envolver os nutricionistas supervisores a acompanhar e participar ativamente do desenvolvimento do Estágio;
- f) manter a Coordenação de Estágio informada sobre o desenvolvimento das atividades;
- g) comparecer às reuniões e demais eventos de interesse do Estágio;
- h) encaminhar ao Coordenador do Estágio a avaliação geral do estagiário.
- i) adaptar a programação do Estágio à realidade de cada local;
- j) auxiliar o Coordenador do Estágio, mediante solicitação do mesmo;
- k) participar da avaliação global dos Estágios de sua área.

O supervisor deve ser um profissional nutricionista, vinculado à instituição onde ocorre o estágio, possuindo as seguintes funções:

- a) apresentar sugestões para os trabalhos a serem realizados pelos estagiários;
- b) acompanhar e orientar o desenvolvimento de todas as atividades realizadas pelo estagiário;
- c) ter conhecimento de todas as normas e atividades de Estágio;
- d) avaliar a conduta geral do estudante, segundo formulário fornecido pela Coordenação de Estágio;
- e) acompanhar as atividades científicas desenvolvidas pelos estagiários sob sua supervisão;
- f) solicitar, sempre que necessário, reuniões com os professores orientadores e/ou Coordenador de Estágio.

Em cada área de estágio estão previstas atividades específicas, de acordo com a distribuição de carga horária delimitada e com sistemática de avaliação, que são apresentados a seguir:

- **Estágio em Alimentação Coletiva**

O Estágio na área de Alimentação Coletiva deverá ser realizado em serviços de alimentação da rede pública e privada. A carga horária total (289 horas / 17 créditos) deverá ser distribuída de segunda a sexta-feira, salvo acordo extraordinário entre o curso de Nutrição e locais de estágio.

O estagiário deve desenvolver as seguintes atividades, acompanhados pelo nutricionista supervisor e professor orientador:

- Conhecer a estrutura organizacional da instituição e da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);
- Caracterizar a UAN (número de refeitórios, tipo de refeições, tipo de serviço, padrão dos cardápios, tipo de gestão, clientela);
- Conhecer a política de recursos humanos da UAN (quadro de pessoal, recrutamento, seleção, admissão, treinamento, escala do serviço e escala de férias);
- Conhecer a estrutura física e equipamentos da UAN, apresentando sugestões de adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas;
- Acompanhar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento;
- Planejar, elaborar e avaliar cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares;

- Observar todas as atividades referentes ao planejamento de cardápios (rotatividade, composição dos cardápios, *per capita*, política de compras, processo de seleção, conferência e armazenamento de gêneros, requisição diária de gêneros);
- Executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
- Desenvolver e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
- Acompanhar e avaliar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
- Desenvolver receitas e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;
- Conhecer o sistema de custo utilizado pela UAN;
- Conhecer os diversos tipos de formulários utilizados pela UAN, bem como a sua finalidade de uso;
- Identificar e avaliar as atividades de higiene do ambiente, equipamentos e utensílios, bem como controle de qualidade da água e controle de pragas realizado no setor;
- Conhecer os produtos de limpeza utilizados e sua finalidade de uso;
- Identificar e avaliar procedimentos de higiene pessoal, higiene de alimentos, bem como controle de saúde dos colaboradores;
- Identificar os tipos de acidentes mais comuns na UAN e suas respectivas causas e medidas de proteção e prevenção;

- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POPs) sempre que necessários;
- Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;
- Planejar e executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores;
- Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes;
- Identificar e avaliar as atividades referentes a informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos clientes;
- Desenvolver atividades de apoio a execução de eventos, visando à conscientização dos empresários da área e representantes de instituições, quanto à responsabilidade dos mesmos na saúde pública e divulgando o papel do Nutricionista;
- Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
- Realizar as atividades de rotina do nutricionista da instituição;
- Apresentar sugestões para a UAN.

Para as avaliações serão atribuídas notas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez); sendo aprovado o estagiário que obtiver média aritmética entre as notas, igual ou superior a 7,0 (sete). A sistemática de avaliação será realizada da seguinte forma:

- Avaliação 1º NPC: Avaliação das atividades práticas/observação
- Avaliação 2º NPC: Avaliação das atividades educativas/científicas

-Avaliação 3º NPC: Avaliação das Atividades de Rotinas - Avaliação do desempenho do aluno realizada pelo professor orientador e nutricionista supervisor.

-Avaliação 4º NPC: Relatório Técnico e Relato de Experiência

Ao final do período do Estágio supervisionado, os estudantes deverão apresentar as seguintes atividades: Relatório Técnico e Relato de Experiência.

- **Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva**

O Estágio na área de Saúde Coletiva deverá ser realizado em Unidades de Saúde ou outros setores afetos à saúde e SAN da rede pública, instituições filantrópicas e privadas credenciadas. A carga horária total (289 horas /17 créditos) será distribuída de segunda a sexta-feira, salvo acordo extraordinário entre o curso de Nutrição e os locais de Estágio.

O estagiário deve desenvolver as seguintes atividades, com acompanhamento do nutricionista supervisor de estágio e professor orientador:

- Prestar atendimento nutricional individual, em ambulatório ou em domicílio, elaborando o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
- Utilizar os fundamentos do aconselhamento nutricional no atendimento nutricional individual;
- Promover clínica ampliada no atendimento nutricional individual;
- Propor projetos terapêuticos singulares para pacientes, quando necessário;

- Elaborar prescrição dietética, com base no diagnóstico nutricional, adequando-a a evolução do estado nutricional do cliente e as suas características culturais e socioeconômicas;
- Solicitar exames complementares à avaliação nutricional, prescrição dietética e evolução nutricional do cliente, quando necessário;
- Registrar, em prontuário do cliente, a prescrição dietética e a evolução nutricional;
- Orientar o cliente e/ou familiares/responsáveis quanto às técnicas higiênicas e dietéticas, relativas ao plano de dieta estabelecido;
- Planejar e executar ações de educação alimentar e nutricional, de acordo com diagnóstico da situação nutricional identificado;
- Realizar visitas domiciliares identificando portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, promovendo o atendimento nutricional adequado;
- Auxiliar na avaliação do impacto das ações, políticas e programas de alimentação e nutrição na população assistida;
- Referenciar a clientela aos níveis de atenção de maior complexidade, segundo lógica das Redes de Atenção à Saúde, visando à complementação do tratamento, sempre que necessário;
- Realizar territorialização para diagnóstico situacional de comunidades;
- Propor Projetos de Saúde no Território visando atender necessidades de saúde de comunidades;

- Interagir com as equipes multiprofissionais nas ações de assistência e orientação, desenvolvidas pelo local do estágio, em especial na prevenção, tratamento e controle das doenças crônicas não transmissíveis;
- Ter uma atuação interprofissional e colaborativa nas equipes de saúde;
- Analisar inquéritos e estudos epidemiológicos desenvolvidos no Brasil, no Ceará e em Fortaleza;
- Participar da elaboração, revisão e padronização de procedimentos relativos à área de alimentação e nutrição;
- Auxiliar a elaboração de protocolos de atendimento nutricional adequado às características da população assistida;
- Avaliar dados de Vigilância Alimentar e Nutricional, auxiliando ações de resolutividade para situações de risco nutricional;
- Conhecer e participar de espaços de controle social, observando articulações e parcerias intersetoriais e interinstitucionais promovidas;
- Promover, junto com a equipe de planejamento, a implantação e o acompanhamento das ações para promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e para garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e à saúde;
- Contribuir para operacionalização da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS), Política Nacional de Atenção Básica (PNAB) entre outras políticas afins;
- Promover, participar e divulgar estudos e pesquisas na sua área de atuação, incentivando o intercâmbio técnico-científico.

Para as avaliações serão atribuídas notas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez); sendo aprovado por média o estagiário que obtiver média aritmética entre as notas, igual ou superior a 7,0 (sete). A sistemática de avaliação observará o seguinte fluxo:

- Avaliação 1º NPC: Atendimento nutricional e Prescrição dietética ou outra atividade similar.
- Avaliação 2º NPC: Atividade educativa e plano de atividade educativa.
- Avaliação 3º NPC: Avaliação do desempenho do aluno realizada pelo professor orientador e nutricionista supervisor.
- Avaliação 4º NPC: Relatório Técnico e Relato de Experiência

Ao final do período do Estágio Curricular Obrigatório os estudantes deverão apresentar as seguintes atividades: Relatório Técnico e Relato de Experiência.

• Estágio em Nutrição Clínica

O Estágio em Nutrição Clínica deverá ser realizado nas instituições hospitalares da rede pública e privada credenciadas. A carga horária total (289h / 17 créditos) será distribuída de segunda a sexta-feira, salvo acordo extraordinário entre o curso de Nutrição e locais de Estágio.

O estagiário com acompanhamento do nutricionista supervisor de estágio e professor orientador na área de Nutrição Clínica deve desenvolver as seguintes atividades:

- Conhecer a estrutura organizacional do Hospital e da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);
- Conhecer os gêneros alimentícios, per capita utilizados, formulações dietéticas disponíveis e a rotina da UAN;
- Caracterizar os padrões das dietas hospitalares de rotina (alimentos permitidos e proibidos, composição nutricional) e das dietas especiais;
- Observar a produção das dietas hospitalares de rotina e das dietas especiais;
- Realizar visita diária ao leito dos pacientes selecionados pelo professor orientador;
- Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
- Realizar avaliação do estado nutricional e determinação das necessidades nutricionais de pelo menos dois pacientes, diariamente;
- Registrar, em prontuário do cliente/paciente e no formulário de avaliação nutricional, a prescrição dietética e a evolução nutricional,
- Elaborar a prescrição dietética, com base no diagnóstico clínico e nutricional;
- Fazer análise nutricional da dieta de pacientes, quando necessário;
- Solicitar exames laboratoriais complementares, com o supervisor de estágio, necessários a avaliação nutricional, à prescrição dietética e a evolução nutricional do cliente/paciente, para o acompanhamento da evolução nutricional quando necessário;
- Prescrever suplementos nutricionais bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários a complementação da dieta, em conjunto com o nutricionista supervisor;

- registrar no prontuário do paciente/cliente, com o supervisor ou professor orientador, a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional e as intercorrências, de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo serviço e aprovado pela instituição;
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes e familiares;
- Participar de visitas ao leito acompanhando a equipe multidisciplinar, em conjunto com o supervisor de Estágio e/ou professor orientador;
- Observar o funcionamento dos ambientes (copas);
- Observar a distribuição e aceitação da dieta pelos pacientes;
- Escolher e acompanhar, no mínimo, 03 (três) casos clínicos por setor, responsabilizando-se, sob a orientação do nutricionista supervisor, pelos pacientes;
- Planejar, sob a orientação do nutricionista do setor, a alta para pacientes;
- Observar e participar das atividades de rotina do nutricionista;
- Interagir com a equipe multiprofissional, auxiliando sempre que possível, os procedimentos complementares à prescrição dietética;
- Comunicar ao nutricionista supervisor quando houver necessidade de alterar alguma refeição padronizada;
- Colaborar em outras atividades, que possam ser designadas pelo supervisor de Estágio ou professor orientador, quando necessário;
- Apresentar sugestões para o setor de dietoterapia da instituição.

- Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

Para as avaliações serão atribuídas notas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez); sendo aprovado por média o estagiário que obtiver média aritmética entre as notas, igual ou superior a 7,0 (sete). A sistemática de avaliação será realizada da seguinte forma:

- Avaliação 1^o NPC: Trabalho em equipe sobre a UAN e análise da composição nutricional das dietas hospitalares de rotina ou realização de outra atividade similar.
- Avaliação 2^o NPC: Discussão de artigos científicos e/ou seminários + Apresentação oral de casos clínicos (visita ao leito) + Apresentação escrita de um caso clínico
- Avaliação 3^o NPC: Avaliação do desempenho do aluno realizada pelo nutricionista supervisor e professor orientador – Anexo VII e VIII, respectivamente.
- Avaliação 4^o NPC: Relatório Técnico e Relato de Experiência.

Ao final do período do Estágio os estudantes deverão apresentar as seguintes atividades: Relatório Técnico e Relato de Experiência.

Para cada Estágio, foram elaborados manuais, que são considerados guias de consulta permanente para estudantes, professores orientadores, supervisores de Estágio, regulamentando todo o processo de ensino-aprendizagem e avaliação do estudante e estabelecendo normas e condutas fundamentais para o processo de formação profissional. Os manuais são distribuídos aos estudantes a cada início de semestre.

A avaliação geral dos locais de Estágio Curricular Obrigatório é realizada ao final de cada estágio pelo estudante e pelo nutricionista supervisor da instituição, seguindo o estabelecido no Formulário de Avaliação (Anexo IX), conforme dispõe a

nova lei de Estágios. A cada seis meses também é feito um relatório semestral das atividades dos locais de estágio (Anexo X).

f. CARGA HORÁRIA/CRÉDITOS DE ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

O Estágio Curricular não obrigatório é realizado de acordo com a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 e a Resolução vigente do CEPE de nº 4441, de 05 de agosto de 2019, que dispõe sobre este componente curricular. Constitui-se ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido como atividade opcional, proporcionando ao estagiário a vivência e o desenvolvimento de atividades de nutrição nas diversas áreas de atuação do nutricionista, assim como um maior fluxo de informações entre universidade e mercado de trabalho.

Esse estágio será oferecido por instituições que desenvolvem atividades de nutrição, que disponham de profissional nutricionista na área objeto do estágio e tenham convênio e termo de compromisso firmado com a UECE.

Este estágio não possui vínculo empregatício de qualquer natureza, no entanto torna-se necessário observar:

- I - Matrícula e frequência regular do educando no curso de Nutrição;
- II – Celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do Estágio e a UECE;
- III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no Estágio e aquelas previstas no termo de compromisso;

Os estagiários contarão com a supervisão técnica de um profissional nutricionista da instituição concedente e o apoio de um professor que será coordenador do estágio, nomeado pela coordenação do curso de Nutrição, bem como,

a orientação de professores orientadores, que serão lotados em suas respectivas áreas.

São obrigações da UECE, em relação aos Estágios de seus educandos:

- I – Celebrar termo de compromisso com o educando, com seu representante ou assistente legal, quando ele for absoluto ou relativamente incapaz; e com a parte concedente, indicando as condições de adequação do Estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;
- II – Zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local, em caso de descumprimento de suas normas;
- III – elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos Estágios de seus educandos;
- IV – Comunicar à parte concedente do Estágio, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas.

As funções do Coordenador de Estágio Curricular não obrigatório são:

- a) Divulgar o surgimento de vagas nos campos de Estágio;
- b) Fazer a divulgação dos novos campos de Estágio;
- c) Coordenar e controlar todas as atividades inerentes ao desenvolvimento dos Estágios;
- d) Manter o Coordenador do Colegiado do Curso de Nutrição permanentemente informado a respeito do andamento de todas as ocorrências dos Estágios;
- e) Cadastrar todos os alunos que estão oficialmente em Estágio;

- f) Planejar a distribuição de professores orientadores de acordo com a demanda;
- g) Zelar para que as exigências da documentação referentes ao Estágio sejam cumpridas;
- h) Promover reuniões com os alunos, sempre que se faça necessário;
- i) Visitar os locais de Estágio, sempre que se fizer necessário;
- j) Solicitar ao estagiário um relatório de atividades desenvolvidas, semestralmente, no local de Estágio;
- k) Avaliar, no final de cada semestre, os resultados obtidos, bem como verificar os pontos positivos e negativos de todos os Estágios;
- l) Encaminhar ao Presidente do Colegiado do Curso de Ciências da Nutrição os resultados das avaliações referidas no item anterior.

As atividades são desenvolvidas em Unidades de Alimentação e Nutrição de instituições públicas e privadas, na cidade de Fortaleza, observadas às seguintes obrigações:

- I – Celebrar termo de compromisso com a UECE e o educando, zelando por seu cumprimento;
- II – Ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- III – indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação em Nutrição para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários, simultaneamente;
- IV – Contratar, em favor do estagiário, seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme estabelecido no Termo de Compromisso;

V – Por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do Estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;

VI – Manterá a disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de Estágio;

VII – enviar à UECE, com periodicidade mínima de seis meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário.

A jornada de atividade em Estágio Curricular Não Obrigatório será, de no máximo, seis horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, e nos períodos de avaliação das disciplinas em curso na universidade, a carga horária do Estágio será reduzida pelo menos à metade, segundo determinado no termo de compromisso, para garantir o bom desempenho do estudante.

A duração do Estágio, na mesma parte concedente, não poderá exceder a dois anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

O estagiário receberá bolsa ou outra forma de contraprestação, que venha a ser acordada, bem como a do auxílio-transporte, sendo compulsória a sua concessão. A eventual concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, entre outros, não caracteriza vínculo empregatício.

É assegurado ao estagiário, sempre que o Estágio tenha duração igual ou superior a 01 (um) ano, período de recesso de 30 (trinta) dias, a ser gozado, preferencialmente, durante suas férias escolares, e deverá ser remunerado quando o estagiário receber bolsa ou outra forma de contraprestação. Os dias de recesso serão concedidos de maneira proporcional, nos casos de o Estágio ter duração inferior a 1 (um) ano.

g. CONVÊNIO DE ESTÁGIOS COM INSTITUIÇÕES PARCEIRAS

Os estágios em Nutrição Clínica deverão ser realizados em instituições hospitalares da rede pública vinculados à Secretaria Municipal de Saúde de Fortaleza e a Secretaria de Saúde do Estado do Ceará, e rede privada.

Os estágios na área de Saúde Coletiva deverão ser realizados em Unidades de Saúde ou outros setores afetos à saúde e SAN da rede pública, instituições filantrópicas e privadas.

Os estágios na área de Alimentação Coletiva deverão ser realizados em serviços de alimentação da rede pública e privada.

Os estágios não obrigatórios são desenvolvidos em instituições públicas e privadas nas diversas áreas de atuação do profissional nutricionista.

h. EMENTÁRIO

- Disciplinas Obrigatórias:

1º Semestre:

1. Anatomia Humana (04 créditos, 68 horas aula):

Ementa: Disciplina teórico-prática que foca nos recursos metodológicos, científicos e teóricos que contextualizam, definem e conceituam os princípios de construção corpórea. Esses recursos partem do estabelecimento dos critérios que definem a posição anatômica, dos planos e eixos e dos termos de posição e direção. Esses por sua vez estabelecem os termos universais da nomenclatura anatômica. Tal conteúdo

será aplicado nos diversos sistemas orgânicos que são compostos por estruturas anatômicas interligadas com afinidades funcionais: sistemas esqueléticos, articular, muscular, nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário e reprodutor.

Bibliografia Básica:

J. G.; FATTINI, C. **Anatomia humana sistêmica e segmentar**. Rio de Janeiro. 3º ed. Atheneu. 2007

MOORE, K. L, *et al.* **Anatomia orientada para clínica**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

TORTORA, Gerard J. **Princípios de anatomia humana**. 10ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 1017 p.

MACHADO, A. **Neuroanatomia funcional**. 2º ed. Atheneu, 2005

PUTZ, R.; PABST, R. **Sobotta: atlas de anatomia humana**. 22.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. v. 1.

PUTZ, R.; PABST, R. **Sobotta: atlas de anatomia humana**. 22.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. v. 2.

NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana**. 4o ed. Elsevier, 2008

WOLF-HEIDEGGER, G. **Atlas de anatomia humana**. 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. v. 1.

WOLF-HEIDEGGER, G. **Atlas de anatomia humana**. 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. v. 2.

2.Biologia Celular e Molecular (04 créditos, 68 horas aula):

Ementa: Disciplina caracteriza-se por fornecer uma visão geral da vida através do estudo da organização celular e molecular de organismos procariotos e eucariotos.

Aborda os aspectos morfológicos, fisiológicos e evolutivos a nível celular, com ênfase nos mecanismos de fluxo da informação genética e de regulação do ciclo celular. A disciplina compreende ainda temas atuais inerentes à influência da nutrição sobre aspectos fisiológicos e patológicos a nível molecular, dando suporte a outras disciplinas que visam compreender o homem na dimensão biológica.

Bibliografia Básica:

ALBERTS, Bruce; *et al.* **Fundamentos da biologia celular**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 838 p.

CURTIS, Helena. **Biologia**. 2. ed., Guanabara Koogan, 1977.

LODISH, Harvey; *et al.* **Biologia celular e molecular**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013

ROBERTIS, Edward M. de; HIB, José. **Biologia celular e molecular**. 16. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

VILLEE, Claude A. **Biologia**. 7. ed., McGraw-Hill, 1988.

WATSON, James D.; *et al.* **Biologia molecular do gene**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. 878 p.

3.Bioquímica (04 créditos, 68 horas aula):

Ementa: Disciplina caracteriza-se pelo estudo da estrutura básica de moléculas importantes para o metabolismo celular, os princípios gerais do metabolismo energético e dos carboidratos, proteínas e lipídios. Os conceitos apresentados nesta disciplina visam fornecer a base bioquímica para o entendimento do metabolismo a ser estudado de forma mais aprofundada nos semestres seguintes.

Bibliografia Básica:

CAMPBELL, M. K; FARREL. S. O. **Bioquímica**. 8. ed. Cengage CTP, 2015.

FERRIER, D.R. **Bioquímica ilustrada**. 7 ed. Artmed, 2018.

LEHNINGER, A. L. **Princípios de Bioquímica**. 3. ed. Sarvier, 1986.

MURRAY, R. K.; BENDER, D. A.; BOTHAM, K.M.; KENNELLY, P.J.; RODWELL, V.W.; WEIL, P. A. **Bioquímica Ilustrada de Harper**. 29 ed. Artmed, 2014.

NELSON, D.I.; COX, M.M.,Lehninger. **Princípios de Bioquímica**. 6 ed. Artmed, 2014.

STRYER, L. **Bioquímica**.4 ed. Guanabara Koogan, 1996.

4.Estado, Saúde e Sociedade (04 créditos, 68 horas aula):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pelo estudo da sociedade, dos comportamentos sociais e dos fatos sociais relacionados à alimentação. O objeto de estudo é o ser humano e suas ações na comunidade relacionadas à produção, ao acesso aos alimentos e à cultura alimentar contemplando as relações étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira, africana e indígena. Ainda, essa disciplina pretende entender, definir e explicar as relações alimentação e sociedade.

Bibliografia Básica:

CARVALHO, J.M. **Cidadania no Brasil – o longo caminho**. 7ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

FLEURY, S. **Seguridade social**: um novo patamar civilizatório. In: INSTITUTO LEGISLATIVO BRASILEIRO. **Os cidadãos na carta cidadã**. Brasília: Senado Federal, 2008.

MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (Org). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. Disponível em: https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dimensoes_socioculturais.pdf.

SILIPRANDI, E. **Mulheres e agroecologia: transformando o campo, as florestas e as pessoas**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2015.

5.Histologia e Embriologia (04 créditos, 68 horas aula):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza por fundamentar conceitos básicos de agrupamento celular, através do estudo da organização estrutural dos tecidos do corpo humano, tendo como base suas características morfofuncionais. Enfatiza, ainda, o desenvolvimento embrionário e sistema reprodutor. Esta abordagem propicia a compreensão do homem na dimensão biológica, bem como subsidia o estudo de disciplinas que fundamentam a adoção de condutas em nutrição e alimentação.

Bibliografia Básica:

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**: texto/atlas. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 8ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

MOORE, KEITH L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, MARK G. **Embriologia Básica**. 9ª Ed. São Paulo: Elsevier, 2016.

6. Introdução a Formação Interprofissional para o SUS – IFISUS (04 créditos, 68 horas aula):

Ementa: Disciplina teórico-prática que centra na formação interprofissional para o SUS, utilizando no percurso teórico-metodológico, a contextualização e a problematização dos princípios e das diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS): apontam-se seus marcos sociais, históricos e políticos, suas bases teóricas, suas normatizações jurídico-políticas e sua organização assistencial com ênfase nas políticas de atenção à saúde em âmbito local e regional. Apresentam-se ainda o processo de trabalho e as diretrizes organizativas da Atenção Primária à Saúde (APS) e o modelo de atenção Estratégia Saúde da Família (ESF). A disciplina discutirá os modelos explicativos do processo saúde-doença e reflexões sobre conceitos e definições – de saúde, de saúde pública, de saúde coletiva e conceito ampliado de saúde. Por fim, na disciplina busca-se preparar estudantes dos diversos cursos para que desenvolvam competências para trabalhar em equipes interprofissionais colaborativas na APS, melhorando a saúde das pessoas e o acesso à atenção em saúde.

Bibliografia Básica:

AGUIAR, Z.N. **Antecedentes históricos do Sistema Único de Saúde (SUS) – breve história da política de saúde no Brasil**. In: AGUIAR, Z. N. (Organizadores). SUS: Sistema Único de Saúde – antecedentes, percurso, perspectivas e desafios. São Paulo: Martinari, 2011. p. 15-40.

ALMEIDA-FILHO, N.; PAIM, J.S. **Conceitos de saúde:** atualização do debate teórico-metodológico. In: PAIM, JS; ALMEIDA-FILHO, N. Saúde Coletiva: teoria e prática. Medbook: Rio de Janeiro. 1ª ed. 2014. p. 13-27. **(Texto-Guia)**

ALMEIDA-FILHO, N.; PAIM, J.S. **Saúde coletiva como campo de saberes e práticas:** abordagens e perspectivas. In: PAIM, J.S.; ALMEIDA-FILHO, N. Saúde Coletiva: teoria e prática. Medbook: Rio de Janeiro. 1ª ed. 2014. p. 41-45.

BERTOLLI FILHO, C. **História da saúde pública no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Ática, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. **SUS: a saúde do Brasil**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2011.

BRASIL. Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011. Regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde-SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, v. 1, 2011.

BRASIL. Portaria nº 4.279, de 30 de dezembro de 2010. **Estabelece diretrizes para a organização da Rede de Atenção à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS)**. O documento trata das diretrizes para a estruturação da Rede de Atenção à Saúde (RAS) como estratégia para superar a fragmentação da atenção e da gestão nas Regiões de Saúde e aperfeiçoar o funcionamento político-institucional do Sistema Único de Saúde (SUS,) com vistas a assegurar ao usuário o conjunto de ações e serviços que necessita com efetividade e eficiência.

BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares de Cursos de Graduação, 2001**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/escola-de-gestores-da-educacao-basica/323-secretarias-112877938/orgaos-vinculados-82187207/12991-diretrizes-curriculares-cursos-de-graduacao>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 95, de 26 de janeiro de 2001: **aprova a NOAS-SUS 01/2001**.

BRASIL. Portaria nº 373, de 27 de fevereiro de 2002: **Norma Operacional da Assistência à Saúde-NOAS 01/2002**.

BRASIL. Portaria nº 399, de 22 de fevereiro de 2006. **Divulga o Pacto pela Saúde 2006**.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990**. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Brasília: Centro de Documentação e Informação, 1990.

BUSS, P.M.; PELLEGRINI FILHO, A. A saúde e seus determinantes sociais. **PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 1, p. 77-93, 2007.

JUNQUEIRA, V. **O SUS em debate**: Redes de atenção à saúde e o trabalho interprofissional. USP/UNIFESP. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=ubMVxp8BWIM>

MENDES, E.V. **As redes de atenção à saúde**. Organização Pan-Americana da Saúde, 2011.

MERHY, E.E et al. **Políticas e cuidados em saúde - LIVRO 1/ Avaliação compartilhada do cuidado em saúde surpreendendo o instituído nas redes**. Rio de Janeiro: Hexis, 2016. 448 p.

MERHY, E.E. **Saúde**: cartografia do trabalho vivo. São Paulo: Hucitec, 2002.

PAIM, J.S. **O que é o SUS**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2015. E-book disponível em: <http://www.livrosinterativoseditora.fiocruz.br/sus/1/>.

_____. **Movimentos no campo social da saúde**. In: _____. JS. Desafios para a Saúde Coletiva no século XXI. EDUFBA: Salvador. 3ª Reimpressão, 2018, p 117-138. **(Texto-Guia)**

PAIM, J.S.; TRAVASSOS, C.; ALMEIDA, C.; BAHIA, L.; MACINKO, J. O sistema de saúde brasileiro: história, avanços e desafios. **The Lancet**, [online] 9 May, 2011. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/artigos/artigo_saude_brasil_1.pdf

SANTOS, D.S et al. Processo de trabalho na Estratégia de Saúde da Família: potencialidades da subjetividade do cuidado para reconfiguração do modelo de atenção. **Ciência & Saúde Coletiva**, 23(3):861-870, 2018

TEIXEIRA, C.F. A mudança do modelo de atenção à saúde no SUS: desatando nós, criando laços. **Saúde em Debate** 2003; 27(65):257-277.

SCLIAR, M. História do conceito de saúde. **PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 1, p. 29-41, 2007.

SOUZA, L.E.P.F. Saúde pública ou saúde coletiva? **Revista Espaço para a Saúde**, Londrina, v. 15, n. 4, p. 07-21, out/dez, 2014.

6.Introdução ao Curso e a Profissão (01 crédito, 17 horas aula):

Ementa: A disciplina proporciona conhecimentos básicos sobre a Nutrição e o profissional nutricionista e suas áreas de atuação, apresentando ainda a estrutura física e funcional do curso de Nutrição e da Universidade Estadual do Ceará. Serão

apresentados o histórico da profissão de Nutricionista no Brasil e no Ceará, áreas de atuação profissional, entidades de classe e a inserção do nutricionista no mercado de trabalho. E ainda abordados objetivos, metodologia, perfil do profissional em formação, áreas de atuação e elenco de disciplinas, com respectivas ementas, regime de oferta e critérios de avaliação do Curso de Nutrição. A disciplina possibilita ao aluno o contato com as atividades profissionais, com as entidades de classe e com os profissionais e disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição, ampliando o olhar sobre a profissão.

Bibliografia Básica:

BOSI, M.L.M. **Profissionalização e conhecimento**. São Paulo: Hucitec, 1996. .205 p.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018. **Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências**. Recife: CRN-6, 2018.

GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição- Saúde e Comunidade**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999

7. Projeto Integrador I (01 crédito, 17 horas aula):

Ementa: O projeto integrador agregará disciplinas de um mesmo semestre a fim de sistematizar os conhecimentos adquiridos pelos estudantes durante o desenvolvimento do semestre, como também, oferecer vivência prática-profissional mediante aplicação dos conhecimentos em ações de extensão relativas ao tema proposto (tema gerador) para cada semestre. Ao lado disso, o projeto também propiciará ao estudante de nutrição o contato e experiências voltadas para a extensão, tendo como foco o contexto e as particularidades do tema gerador. Poder-se-á ser

elaborado e desenvolvimento por, no mínimo, três disciplinas do semestre, sendo desenvolvido até o 6º semestre.

Bibliografia Básica:

ALBERTS, Bruce et al. **Fundamentos da Biologia Celular**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

ALMEIDA-FILHO, N.; PAIM, J.S. Saúde coletiva como campo de saberes e práticas: abordagens e perspectivas. In: PAIM, J.S.; ALMEIDA-FILHO, N. **Saúde Coletiva**: teoria e prática. Medbook: Rio de Janeiro. 1ª ed. 2014. p. 41-45

JACOB, Michelle Cristine Medeiros; ARAÚJO, Fábio Resende de. Desenvolvimento de competências para Nutrição no contexto de Sistemas

Alimentares Sustentáveis. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, p. 4369-4378, 2020.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**: texto/atlas. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

MARCHIONI, Dirce Maria; DE CARVALHO, Aline Martins; VILLAR, Betzabeth Slater. Dietas sustentáveis e sistemas alimentares: novos desafios da nutrição em saúde pública. **Revista USP**, n. 128, p. 61-76, 2021.

MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (Org). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. Disponível

em: https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dimensoes_socioculturais.pdf.

NELSON, David L.; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.

TORTORA, Gerard J. **Princípios de anatomia humana**. 10ed. Rio de Janeiro: GuanabaraKoogan, 2007. 1017 p

TRICHES, Rozane Marcia. Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI. **Saúde em debate**, v. 44, p. 881-894, 2020.

2º Semestre:

1. Bioestatística (02 créditos, 34 horas aula, Pré-requisito: -):

Ementa: Disciplina caracteriza-se pelo estudo de conceitos básicos de Estatística aplicados à área de saúde. Abrange conhecimentos fundamentais de estatística descritiva e inferencial e sua aplicação na prática de avaliação nutricional, avaliação de dietas para indivíduos e populações, construção e interpretação de indicadores relacionados à alimentação e nutrição, elaboração de relatórios técnicos e interpretação e desenvolvimento de pesquisas científicas. Desta forma, além da disciplina fundamentar a prática da nutrição, propicia ao futuro profissional maior capacitação para análise crítica de trabalhos de pesquisa, tanto no planejamento como no tratamento estatístico empregado.

Bibliografia Básica:

LAPARONI, J.C. **Estatística usando Excel**. São Paulo, Lapponi Treinamento e Editora Ltda Lisboa, 2005.

PAGANO, M. & GAUVREAU, K. **Princípios de Bioestatística**. São Paulo: Thomson, 2004

VIEIRA, S. **Introdução à Bioestatística**. Ed Campus: Rio de Janeiro, 2002.

2. Composição de Alimentos (6 créditos, 102 horas aula, Pré-requisito: Bioquímica):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pelo estudo dos principais componentes dos alimentos e suas características físico-químicas, funcionais, nutricionais, tóxicas e sensoriais nos diversos produtos in natura e processados. Aborda, ainda, os aspectos quantitativos e qualitativos, modificados ou não pelas interações bioquímicas, inerentes ao próprio alimento. A disciplina vivenciará análises

laboratoriais, abrangendo o processo de amostragem, a determinação da composição dos alimentos e suas alterações, e a avaliação sensorial. Fundamenta, portanto, conhecimentos indispensáveis à prática dietética, à avaliação e interpretação das modificações que os alimentos sofrem no decorrer do processo de produção, armazenamento e distribuição, além de introduzir práticas metodológicas inerentes ao desenvolvimento da pesquisa na área de alimentos.

Bibliografia Básica:

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. **Química de alimentos de Fennema**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 1112 p.

Granato, D.; Nunes, D. S. **Análises químicas, propriedades funcionais e controle da qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática**. 1.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. il.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos**. 2ed.rev., Campinas, SP, Editora da Unicamp, 2007.

Shahidi, F.; Eskin, M. **Bioquímica de alimentos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 536p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos**, 4ed., São Paulo. IAL, 2008

3.Fisiologia Humana (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisitos: Biologia Celular e Molecular; Anatomia Humana; Histologia e Embriologia):

Ementa: Disciplina caracteriza-se pelo estudo funcional dos órgãos e dos diversos sistemas que constituem o organismo humano, tais como: nervoso, muscular, endócrino, circulatório, respiratório, digestivo, urinário e reprodutor. Esta abordagem soma conhecimentos à compreensão do homem na sua dimensão biológica, como

também subsidia o estudo de outras disciplinas que fundamentam as condutas nutricionais para indivíduos sadios e enfermos.

Bibliografia Básica:

KOEPPEN, B. M.; STANTON, B. A. **Berne & Levy –Fisiologia**. 7. ed., Elsevier, 2018.

HALL, J. E. **Guyton & Hall - Fisiologiahumana**. 13. ed.,Elsevier, 2016.

AIRES, M. de M. **Fisiologia**. 4. ed.,GuanabaraKoogan, 2012.

SELKURT, E. E. **Fisiologia**. 4. ed.,GuanabaraKoogan, 197

4.Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisito: -):

Ementa: A disciplina caracteriza-se pelo estudo teórico-prático dos fatores que influenciam o desenvolvimento e a proliferação de agentes patogênicos nos alimentos e meio ambiente, destacando suas consequências e respectivas medidas de prevenção e controle. Apresenta e discute, ainda, o sistema de vigilância sanitária de alimentos, a legislação sanitária específica e as boas práticas de manipulação de alimentos, bem como os procedimentos e a importância de sua implantação em serviços de alimentação e indústria de alimentos. Por fim, discute o papel do nutricionista na área de controle de qualidade dos alimentos, de forma ética.

Bibliografia Básica:

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.

PHILIPPI JÚNIOR, A. **Saneamento, saúde e ambiente**: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. Barueri, SP: Manole, 2005.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 8. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2020.

5. Metodologia do Trabalho e da Pesquisa Científica (02 créditos, 34 horas aula, Pré-requisito: -):

Ementa: Disciplina caracteriza-se pelo estudo da natureza do conhecimento e do método científico, abrangendo abordagens qualitativas e quantitativas. Abrange a descrição e discussão sobre técnicas de leitura e de estudo pessoal; tipos, etapas e delineamentos de pesquisa, bem como apresenta normas técnicas para redação e apresentação de trabalhos científicos, com foco nas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Dessa forma, a disciplina capacita o estudante em formação, para a execução e redação de pesquisas bibliográficas e relatórios técnico-científicos.

Bibliografia Básica:

ABNT. **Associação Brasileira de Normas Técnicas. Trabalhos acadêmicos: organização, normalização e apresentação**. 2013.

CHAUI, M. **Convite à filosofia**. 13 ed. São Paulo: Ática, 2003.

FERREIRA, G. **Redação científica**: como entender e escrever com facilidade. São Paulo: Atlas, 2011.

MARCONI, M.A.; LAKATOS E.M. **Fundamentos de metodologia científica**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1991

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 24. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2018.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ. Sistema de Bibliotecas. **Guia de normalização de trabalhos acadêmicos**. Sistema de Bibliotecas. Fortaleza, CE, 2014. 149 p.

6. Microbiologia Geral e de Alimentos (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisito: Biologia Celular e Molecular):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pelo estudo da microbiologia geral e dos alimentos. Contempla fundamentos teóricos práticos dos principais micro-organismos (bactérias, fungos, vírus e parasitas) de interesse clínico para a saúde humana (mecanismos de transmissão, patogenia e prevenção das doenças infecciosas), bem como classificação, morfologia, metabolismo, quantificação e controle dos micro-organismos, além de antissépticos, antimicrobianos. Aborda as alterações microbiológicas dos alimentos e as características dos principais microrganismos que se desenvolvem em alimentos, incluindo o mecanismo de ação, os métodos de avaliação e controle microbiológico. Enfatiza as doenças humanas causadas por microrganismos e parasitos veiculados por alimentos, adaptação parasita-hospedeiro, influência ambiental, cadeias epidemiológicas e profilaxia das endemias parasitárias. Esta abordagem permite fundamentar conhecimentos que influenciam a adoção de condutas em nutrição e alimentação, propicia uma visão específica da microbiologia, ressaltando sua importância para a área de nutrição e alimentação, com enfoque na Segurança Alimentar e Nutricional.

Bibliografia Básica:

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L.; **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

FORSYTHE, S.J **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. São Paulo, Artmed, 2013.

JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. Porto Alegre, Artmed, 2005

7. Projeto Integrador II (01 crédito, 17 horas aula, Pré-requisito: Projeto Integrador I):

Ementa: O projeto integrador agregará disciplinas de um mesmo semestre a fim de sistematizar os conhecimentos adquiridos pelos estudantes durante o desenvolvimento do semestre, como também, oferecer vivência prática-profissional mediante aplicação dos conhecimentos em ações de extensão relativas ao tema proposto (tema gerador) para cada semestre. Ao lado disso, a disciplina também propiciará ao estudante de nutrição o contato e experiências voltadas para a extensão, tendo como foco o contexto e as particularidades do tema gerador. Poder-se-á ser elaborado e desenvolvido por, no mínimo, três disciplinas do semestre, sendo desenvolvido até o 6º semestre.

Bibliografia Básica:

HALL, J. E. Guyton & Hall - **Fisiologia humana**. 13. ed., Elsevier, 2016.

GRANATO, D.; NUNES, D. S. **Análises químicas, propriedades funcionais e controle da qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática**. 1.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

PAGANO, M. & GAUVREAU, K. **Princípios de Bioestatística**. São Paulo: Thomson, 2004

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. São Paulo, Artmed, 2013.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 24. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2018.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 8. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2020.

3º Semestre:

1. **Imunologia** (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisito: Biologia Celular e Molecular):

Ementa: Disciplina teórico-prática caracteriza-se pelo estudo da imunologia através do fornecimento dos conceitos básicos de imunidade específica e inespecífica, citocinas, mediadores, complexo de histocompatibilidade até o sistema complemento. Aborda ainda, métodos de imunodiagnóstico, resistência a microrganismos, imunoparasitologia, hipersensibilidade dos tipos I, II, III e IV, doenças autoimunes e imunonutrição. Esta abordagem permite fundamentar conhecimentos que influenciam a adoção de condutas em nutrição e alimentação.

Bibliografia Básica:

ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H. & POBER, J. S. **Imunologia Celular & Molecular**. 8. ed. Rio de Janeiro: elsevier, 2011.

ABBAS, ABUL K. **Cellular and Molecular Immunology**. 2. ed. Philadelphia W. B. Saunders

KENNETH MURPHY. **Imunobiologia de Janeway**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

ROIT, I.; BROSTOFF, J. & MALE, D. **Imunologia**. 5. ed. São Paulo: Manole, 1999.

BIER, G. OTTO.; MOTA, I.; & SILVA, W.D. da. **Imunologia Básica e Aplicada**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1989.

BIER, OTTO. **Imunologia Básica e Aplicada Imunologia**. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 5.ed.

BIER, OTTO. **Bacteriologia Médica, Imunologia, Microbiologia**. São Paulo. Melhoramentos 21. ed.

BIER, OTTO. **Bacteriologia Médica, Imunologia, Microbiologia**. São Paulo. Melhoramentos 19. ed.

2.Nutrição e Metabolismo (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisitos: Bioquímica, Fisiologia Humana):

Ementa: A disciplina caracteriza-se pelo estudo funcional e metabólico (digestão, absorção, transporte, metabolismo celular, biodisponibilidade, excreção, armazenamento, deficiência e toxicidade) dos nutrientes como carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, minerais, fibras alimentares e água, e dos compostos bioativos. Enfoca a contextualização da integração metabólica dos nutrientes em situações nutricionais e hormonais, como no período alimentar, nas desarmonias alimentares, na inanição ao curto e longo prazo e na realimentação.

Bibliografia Básica:

CAMPBELL, M. K.; FARREL. S. O. **Bioquímica**. 8. ed. Cengage CTP, 2015.

CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica ilustrada**. 5.ed. Artmed, 2012.

FERRIER, D.R. **Bioquímica ilustrada**. 7 ed. Artmed, 2018.

GALANTE, F.; ARAÚJO, M.V.F. de. **Princípios da bioquímica**. Editora Rideel, 2018.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 4. ed. Guanabara Koogan, 2015.

MURRAY, R. K. *et al.* **Harper: Bioquímica**. 7 ed. Atheneu. 1994.

STRYER, L. **Bioquímica**. 4 ed. Guanabara Koogan, 1996.

VOET; PRATT. **Fundamentos de bioquímica**. 4 ed. Artmed, 2014.

VOET; VOET. **Bioquímica**. 4.ed. Artmed, 2013

3.Produção e Acesso aos alimentos (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisitos: Microbiologia dos Alimentos, Composição de Alimentos):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pelo estudo introdutório dos sistemas alimentares com ênfase nas atividades, sujeitos e processos relacionados à produção, transformação e acesso aos alimentos que irão influenciar o estado nutricional e de saúde das populações. Incluem os métodos de obtenção de matéria prima, armazenamento, manuseio, produção, modificação e conservação dos alimentos (de origem vegetal e animal), bem como as implicações destes nos aspectos estruturais, nutricionais, sensoriais, microbiológicos, toxicológicos, socioeconômicos e ambientais. Enfatiza os diferentes métodos de processamento e conservação de alimentos, e adicionalmente, discute a aplicação da legislação de alimentos e dos princípios de qualidade no processamento de alimentos. Desta forma, além da disciplina fundamentar conhecimentos sobre as transformações que os alimentos sofrem, sua abordagem subsidia elementos que repercutem diretamente na segurança alimentar e nutricional e no direito humano a alimentação adequada.

Bibliografia Básica:

BASTOS, M. do S. R. (Organizadora). **Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança dos Alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 2008.

AUGUSTO, P.E.D. **Princípios de tecnologia de Alimentos**, vol. 3. 1ed. Rio de Janeiro: Atheneu; 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde**,

Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**: princípios e práticas. 2ed. Porto Alegre: Artmed; 2006.

OETTERER, M. et al. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole; 2006.

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

ORDÓÑEZ, J.A. et al. **Tecnologia de Alimentos**. v.2 – Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed; 2005.

POLÍTICA NACIONAL DE AGROECOLOGIA E PRODUÇÃO ORGÂNICA. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2012/Decreto/D7794.htm>.

4. Patologia Humana (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisito: Fisiologia Humana):

Ementa: Disciplina caracteriza-se pelo estudo dos aspectos fisiopatológicos dos diversos órgãos e sistemas, a saber: endócrino, circulatório, respiratório, digestório, imunológico, cardiovascular, urinário e nervoso. Enfatiza a patogenia e fisiopatologia das doenças que apresentam implicações nutricionais, abrangendo as diversas faixas etárias e grupos vulneráveis (criança, adolescente, gestante, adulto e idoso). Esses conhecimentos subsidiam a prática em nutrição clínica.

Bibliografia Básica:

ABBAS, A. K.; KUMAR, V; FAUSTO, N. Robbins & Cotran. **Patologia**: Bases patológicas das doenças. 9 ed. Elsevier, 2016.

BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo – **Patologia**. 8 ed. Guanabara Koogan, 2011.

FARIA, J.P. **Patologia geral**: fundamentos das doenças com aplicações clínicas. 4 ed., Guanabara Koogan, 2003.

KUMAR, V.; ABBAS, A.K; ASTER, J.C. Robbins - **Patologia básica**. 10 ed. Elsevier, 2018.

KUMAR, V. Robbins & Cotran – **Patologia**: bases patológicas das doenças. 8 ed., Elsevier Brasil, 2010

MITCHELL, R.N; *et al.* Robbins & Cotran - **Fundamentos de patologia**. 9. ed. Elsevier, 2017.

PORTH, C. M. **Fisiopatologia**. 6 ed. Guanabara Koogan, 2002.

ROBBINS, S. L. **Patologia estrutural e funcional**. 6 ed. GuanabaraKoogan, 2000.

ROBBINS S.L.; *et al.* **Fundamentos de Robbins - Patologia estrutural e funcional**. 8 ed., Elsevier, 2010

5. Políticas Públicas de Saúde (02 créditos, 34 horas aula, Pré-requisitos: Estado, Saúde e Sociedade, IFISUS):

Ementa: Disciplina caracteriza-se pelo estudo dos principais conceitos e evolução das políticas de saúde pública no Brasil, com ênfase na situação atual da reforma sanitária e o papel do controle e participação social nesse contexto. Ao lado disso, aborda o conhecimento e discussão crítica sobre o plano de saúde pública vigente no Ceará.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. **SUS: Avanços e desafios**. Brasília: CONASS, 2006. 164p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Atenção Básica**. Brasília: Ministério da Saúde, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. 3 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. **HumanizaSUS**: Política Nacional de Humanização: a humanização como eixo norteador das práticas de atenção e gestão em todas as instâncias do SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 20 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Saúde Integral de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transexuais**. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 32p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Saúde Integral da População Negra**: uma política para o SUS. 2. ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto nº 7.053 de 23 de dezembro de 2009**. Institui a Política Nacional para a População em Situação de Rua e seu Comitê Intersectorial de Acompanhamento e Monitoramento, e dá outras providências. Brasília: Casa Civil, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Saúde Integral das Populações do Campo e da Floresta**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2013. 48p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Saúde da Pessoa com Deficiência**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 24p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.528 de 19 de outubro de 2006. **Aprova a Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa**. Brasília, 2006.

BRASIL. **Política Nacional de Atenção Integral à Saúde do Homem**: princípios e diretrizes. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 92 p.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF; Senado, 1988. 393p.

BRASIL. **Lei 8.080 de 19 de setembro de 1990**. Brasília, DF; Senado, 1990.

BRASIL. **Lei 8.142 de 28 de dezembro de 1990**. Brasília, DF; Senado, 1990.

BRASIL. **Regulamentação da Lei 8080/90**. Brasília, DF; Senado, 2011.

CAMPOS, G.W.S.; BONFIM, J.R.A.; MINAYO, M.C.S.; AKERMAN, M.; DRUMOND JÚNIOR, M.; CARVALHO, Y.M. (orgs.). **Tratado de saúde coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.

COTTA, R. M. M. et al. Políticas sociais, políticas de saúde e modelos de sistema de saúde. In: **Políticas de saúde: desenhos, modelos e paradigmas**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013. p. 45-86.

CRUZ, M. M. da. **Concepção de saúde-doença e o cuidado em saúde**. In: OLIVEIRA, Roberta Gondin de (Org.). Qualificação de gestores do SUS: Fundamentos do Sistema Único de Saúde. Rio de Janeiro: EAD/Ensp, 2009. Unidade de Aprendizagem I. p. 21-34.

DE LAVOR, A.; DOMINGUEZ, B.; MACHADO, K. **O SUS que não se vê**. Radis Comunicação em Saúde, n.104, p. 9-17, abr. 2011.

MENDES, E.V. **A atenção primária à saúde no SUS**. Fortaleza: Escola de Saúde Pública do Ceará, 2002.

PAIM, J. S. **O que tínhamos antes do SUS**. IN: _____. O que é o SUS. 3ª. Impressão. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009, p. 25-42.

SABROZA, P. C. **Concepções de Saúde e Doença**. In: Condições de Vida, Doença e Saúde no Brasil na Conjuntura Atual. Texto extraído do documento original. (on-line).

VIANA, A. L. D'ÁVILA; SILVA, H. P. da. **Desenvolvimento e Institucionalidade da Política Social no Brasil**. In: MACHADO, Cristiani Vieira (Org.) Políticas de Saúde no Brasil: continuidades e mudanças. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2012. p. 31-60.

6. Técnica Dietética I (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisitos: Composição dos Alimentos, Produção e Acesso aos Alimentos, Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos):

Ementa: Disciplina teórico-prática caracteriza-se pelo estudo das propriedades físico-químicas dos alimentos submetidos às operações de seleção, armazenagem, pré-preparo, preparo e cocção. Incluem-se noções de indicadores básicos como *per capita*, pesos e medidas equivalentes necessários à prática com preparações básicas dos diferentes grupos de alimentos. Além disso, esta disciplina versará sobre o planejamento e a execução de cardápios para indivíduos e coletividades.

Bibliografia Básica:

ALTENBURG, Helena; CATRO DIAS, Katia Antonia de. **Medidas e porções de alimentos**. 2ª ed. Campinas: Editora Komedi, 2010. 114 p.

ARAÚJO, M.O.D. e GUERRA, T.M.M. **Alimentos per capita**. Natal: EDUFRRN. 2007. 321p.

COENDERS, A. **Química culinária**. Zaragoza: Acribia, 1998.

CRAWFORD, A. M. **Seleção e preparo de alimentos**. Rio de Janeiro: Record, 1985. 383p.

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética**: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350p.

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética**: teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 265 p.

FREELAND-GRAVES, Jeanne Himich, PECKHAM, Gladys C. **Foundations of food preparation**. 5.ed. New York: The Macmillan Co., 1979. 674 p.

GRISWOLD, R.M. **Estudo experimental dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 1972. 469 p.

JAPUR, C.C. e VIEIRA, M.N.C.M. **Dietética aplicada na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 236 p.

LEÃO, T.C.S. Técnica dietética (TD). In: SAMPAIO, H.A.C., CARIOCA, A.A.F. **Nutrição humana autoavaliação e revisão**. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019. Cap.3, p. 55-87.

LIVERA, Alda Verônica Souza e SALGADO, Silvana Magalhães. **Técnica Dietética**: um guia prático. Recife: Universitária da UFPE. 2007, 176 p.

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. Atualizado: Shizuko Kajishima e Regina Verruma-Bernardi. São Paulo: Atheneu. 2007. 276p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 4. ed. ampl. e atual. São Paulo: Manole. 2019. 464 p.

PINHEIRO, A.B.V.et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 81p.

SOUZA, Therezinha Coelho de. **Alimentos: propriedades físico-químicas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002. 240

7. Projeto Integrador III (01 crédito, 17 horas aula, Pré-requisito: Projeto Integrador II):

Ementa: O projeto integrador agregará disciplinas de um mesmo semestre a fim de sistematizar os conhecimentos adquiridos pelos estudantes durante o desenvolvimento do semestre, como também, oferecer vivência prática-profissional mediante aplicação dos conhecimentos em ações de extensão relativas ao tema proposto (tema gerador) para cada semestre. Ao lado disso, o projeto também propiciará ao estudante de nutrição o contato e experiências voltadas para a extensão, tendo como foco o contexto e as particularidades do tema gerador. Poder-se-á ser elaborado e desenvolvimento por, no mínimo, três disciplinas do semestre, sendo desenvolvido até o 6º semestre.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Lei No 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN:** com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde:** PNPS: revisão da Portaria MS/GM nº 687, de 30 de março de 2006. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 36 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Atenção Básica.** Brasília: Ministério da Saúde, 2017.

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética**: teorias e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 280p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 4. ed. ampli. e atual. São Paulo: Manole, 2019. 464p.

GALANTE, F; ARAÚJO, M.V.F. de. **Princípios da bioquímica**. Rideel, 2018.

JANEWAY Jr, C.A.; TRAVERS, P.; WALPORT, M.; SHLOMCHIK, M.J. **Imunobiologia**. O sistema imune na saúde e na doença. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010

KUMAR, V.; ABBAS, A.K; ASTER, J.C. Robbins - **Patologia básica**. 10 ed. Elsevier, 2018.

LEITE, D. B. G.; FRASSON, A.C. **Desafios da ciência e tecnologia de alimentos**. v. 3. Curitiba (PR): Atena; 2017. 194 p.

MARZZOCO, A; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 4. ed. Guanabara Koogan, 2015.

MITCHELL, R.N; et al. Robbins & Cotran - **Fundamentos de patologia**. 9. ed. Elsevier, 2017.

4º Semestre:

1.Avaliação Nutricional (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisitos: Anatomia Humana, Patologia Humana, Nutrição e Metabolismo):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pela articulação crítica de conhecimentos teórico-práticos sobre os métodos de avaliação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, sadios ou enfermos. Discutirá os indicadores do estado nutricional (socioeconômicos, demográficos, antropométricos, bioquímicos, dietéticos e clínicos). Esta abordagem subsidia não somente a elaboração e avaliação de Programas em Saúde Coletiva, como a prática sistematizada das condutas e orientações dietéticas individuais. Ainda, esta disciplina discutirá as diretrizes,

concepções, princípios e fundamentos da Extensão Universitária no âmbito nacional e local (UECE).

Bibliografia Básica:

DUARTE, A. C. (Org.). **Avaliação nutricional:** aspectos clínicos e laboratoriais. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

FAGUNDES, S.R.; MACHADO, S.H. **Manual de exames laboratoriais na prática do nutricionista.** São Paulo: Roca, 2010.

FISBERG, R.M. et al. **Inquéritos alimentares.** Métodos e bases científicas. Manole, 2005.

MIRANDA, D.E.G.A. et al. **Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

ROSA, G. (Org.). **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado.** Uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.P. **Avaliação Nutricional – novas perspectivas.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

SOARES, N.T.; MAIA, F.M.M. **Avaliação do consumo alimentar:** recursos teóricos e aplicação das DRIs. Medbook. 2013.

SWARTZ, M.H. **Semiologia:** anamnese e exame físico. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1992.

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

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades.** Florianópolis: DAUFSC, 2008.

2.Gestão em Serviços de Saúde (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisito: IFISUS):

Ementa: Disciplina teórico-prática que irá discutir os modelos de gestão do sistema e dos serviços de saúde do sistema único de saúde, bem como a sua aplicabilidade nas distintas áreas de alimentação e nutrição. Ainda, discutir-se-á os modelos de atenção, o planejamento, a avaliação e a gestão de sistemas municipais, estaduais e federais e de serviços de saúde, a fim de preparar acadêmicos em nutrição capazes de atuar na gestão de sistema e serviços de saúde, de maneira a ampliar a capacidade de resposta dos serviços de saúde à população, com ética e compromisso. Ao lado disso, abrangerá questões relativas às políticas públicas de saúde, financiamento e orçamento na gestão de serviços de saúde. Ainda, esta disciplina discutirá as diretrizes, concepções, princípios e fundamentos da Extensão Universitária no âmbito nacional e local (UECE).

Bibliografia Básica:

ABREU-DE-JESUS, W. L.; ASSIS, M. M. A. (orgs.). **Desafios do planejamento na construção do SUS**. Salvador: EdUFBA, 2011.

BAPTISTA, T. W. F.; AZEVEDO, C. S.; MACHADO, C. V. (organizadoras). **Políticas, planejamento e gestão em saúde**: abordagens e métodos de pesquisa. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2015.

SILVA, L. M. V. Conceitos, abordagens e estratégias para a avaliação em saúde. In: HARTZ, Z. M. de A.; SILVA, L. M. V. da. (Orgs.). **Avaliação em saúde**: dos modelos teóricos à prática na avaliação de programas e sistemas de saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2005. p. 15-39.

CHAMPAGNE, F. et al. A avaliação no campo da saúde: conceitos e métodos. In: BROUSSELLE, A. et al. (Orgs.). **Avaliação, conceitos e métodos**. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2011. p. 42-60.

PINHEIRO, R.; MATTOS, R. A. (org.). **Gestão em Redes**: práticas de avaliação, formação e participação na saúde. Rio de Janeiro: CEPESC, 2006. 484 p

3. Metabolismo Aplicado à Nutrição Clínica (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisitos: Patologia Humana, Nutrição e Metabolismo):

Ementa: A disciplina caracteriza-se pelo estudo da integração do metabolismo dos nutrientes e dos compostos bioativos em situações clínicas, com ênfase nas alterações metabólicas e nos biomarcadores nas doenças crônicas não transmissíveis e no trauma. Abordará, ainda, a regulação hormonal do eixo hipotalâmico da fome-saciedade, o tecido adiposo como órgão endócrino-metabólico e os mediadores metabólicos do processo inflamatório, da resistência à ação da insulina e da genômica nutricional.

Bibliografia Básica:

CAMPBELL, M. K.; FARREL, S. O. **Bioquímica**. 8. ed. Cengage CTP, 2015.

DEVLIN, T. M. *et al.* **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. 7.ed. Edgard Blucher Ltda, 2011.

FERRIER, D.R. **Bioquímica ilustrada**. 7 ed. Artmed, 2018.

GALANTE, F.; ARAÚJO, M.V.F. de. **Princípios da bioquímica**. Editora Rideel, 2018.

MARSHALL, W. J. **Bioquímica Clínica: aspectos clínicos e metabólicos**. 3 ed. Elsevier, 2016. 976p.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 4. ed. Guanabara Koogan, 2015.

MURRAY, R. K. *et al.* **Harper: Bioquímica**. 7 ed. Atheneu. 1994.

STRYER, L. **Bioquímica**. 4 ed. Guanabara Koogan, 1996.

VOET; PRATT. **Fundamentos de bioquímica**. 4 ed. Artmed, 2014.

4.Nutrição e Dietética (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisitos: Fisiologia Humana, Nutrição e Metabolismo):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pelo estudo dos métodos de determinação do gasto metabólico basal e total, das características fisiológicas, das necessidades nutricionais e dietéticas de indivíduos sadios em todas as fases de vida (lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso), considerando também as fases especiais de crescimento e desenvolvimento, como gestação e lactação. Aborda, o planejamento e a prática de elaboração de dietas visando a manutenção da saúde e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis para as diferentes fases de vida, incluindo, as fases especiais. A disciplina discutirá também, diferentes tipos de dietas, dieta não convencional e alimentos fontes de compostos bioativos, bem como o uso de porções do guia alimentar para uma análise qualitativa da dieta, por meio dos grupos de alimentos.

Bibliografia Básica:

VITOLO, M.R. S. **Nutrição da Gestação ao Envelhecimento**. Rubio, 2 ed., 2014.

MAHAN; ESCOTT-STUMP; RAYMOND. Krause's: **Alimento, Nutrição e Dietoterapia**. Roca , 13 ed., 2013.

COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. **Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. Barueri, SP: Manole. 2013.

CALIXTO-LIMA; REIS. **Nutrição Clínica: Bases para a Prescrição Dietética**. Ed. Rubio, 2015.

ACCIOLY E, SAUNDERS C, LACERDA EMA. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003.

EUCLIDES, M. P. **Nutrição do Lactente**. 3.ed. Viçosa: Euclides, 2005.

FISBERG, R. .G.,SLATER, B., MARC, D. M. L. **Inquéritos Alimentares - Métodos e Bases Científicos**. Manole. 2005.

VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Guanabara Koogan, 2012.

SILVA CHEMIN S. M., MURA J. D. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca; 2010.

PHILIPPI, ST. **Pirâmide dos alimentos**: fundamentos básicos da nutrição. Barueri, SP: Manole, 2008.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE, SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. **Dez passos para uma alimentação saudável**: guia alimentar para crianças menores de dois anos. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

5. Psicologia e Comportamento Alimentar (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisito: Estado, Saúde e Sociedade):

Ementa: A disciplina centra-se nos conceitos de comportamento alimentar, atitudes alimentares, imagem corporal e suas aplicações no aconselhamento nutricional. A disciplina

discutirá os determinantes e condicionantes socioculturais, políticos e psicológicos do comportamento alimentar, a relação da psicologia com os campos da saúde e nutrição (cuidado, aconselhamento, vínculo, empatia, humanização) e os transtornos alimentares. Engloba métodos de pesquisa qualitativos e quantitativos relacionando-os a abordagem do comportamento alimentar. Por fim, busca-se preparar estudantes para o atendimento individual e coletivo e uso de estratégias com foco no comportamento alimentar.

Bibliografia Básica:

ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F.B.; PHILIPPI, S. T. **Nutrição e transtornos alimentares**: avaliação e tratamento. São Paulo, SP: Manole, 2011.

ALVARENGA, M. et al. **Nutrição comportamental**. 2. Ed. Barueri, SP: Manole, 2019.

ALMEIDA, S.S. et al. **Psicobiologia do comportamento alimentar**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

DIEZ-GARCIA, R. W.; MANCUSO, A. M. C. (Coord.). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

GALISA, M.S. et al. **Educação alimentar e nutricional**: da teoria a prática. Vila Mariana, SP: Roca, 2014.

MATOS, J. O.; LEMOS, Y. da C. **Transtornos alimentares**: uma visão Interdisciplinar. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2015.

SAMPAIO, H.A.C.; CARIOCA, A.A.F. **Nutrição humana**: autoavaliação e revisão. 2. Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019.

6.Técnica Dietética II (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisito: Técnica Dietética I):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pela fundamentação e operacionalização do planejamento e execução de refeições para indivíduos sadios nas diferentes fases da vida (pré-escolar, escolar, adolescente, adultos e idosos), considerando as necessidades nutricionais e os aspectos dietéticos, culturais, higiênicos, sensoriais e socioeconômicos. A disciplina discutirá a aplicação da gastronomia e nutrição e a relação entre planejamento e execução de cardápios e as condições de produção dos alimentos no contexto da segurança alimentar e nutricional. Por fim, esta disciplina descreverá as orientações nutricionais para uma alimentação saudável por meio dos Guias Alimentares voltados para a População Brasileira, estimulando uma análise crítica sobre os grupos alimentares e sobre o tamanho de porções ajustados a cada fase da vida. Sua abordagem busca preparar os estudantes para o exercício da atenção dietética para indivíduos e grupos nos diferentes ciclos da vida, comprometidos com a promoção e manutenção da saúde.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, M.O.D.; GUERRA, T.M.M. **Alimentos per capita**. Natal: EDUFRRN. 2007.

BERNARDES, S.M.; SILVA, S.M.C.S. **Cardápio**: Guia prático para elaboração. São Paulo: Atheneu.2004.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE, SECRETARIA DE ATENÇÃO A SAÚDE. **Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos**. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE, SECRETARIA DE ATENÇÃO A SAÚDE. **Guia prático de preparo de alimentos para crianças menores de 12 meses que não podem ser amamentadas**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE, SECRETARIA DE ATENÇÃO A SAÚDE. **Alimentação saudável para a pessoa idosa: um manual para profissionais da saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

LOPEZ, R. P. S.; BOTELHO, R.B.A. **Álbum fotográfico de porções alimentares**. São Paulo: Editora Metha, 2008.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. Barueri: Editora Manole, 2006.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VIEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005.

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

7. Projeto Integrador IV (01 crédito, 17 horas aula, Pré-requisitos: Projeto integrador III):

Ementa: O projeto integrador agregará disciplinas de um mesmo semestre a fim de sistematizar os conhecimentos adquiridos pelos estudantes durante o desenvolvimento do semestre, como também, oferecer vivência prática-profissional mediante aplicação dos conhecimentos em ações de extensão relativas ao tema proposto (tema gerador) para cada semestre. Ao lado disso, o projeto também propiciará ao estudante de nutrição o contato e experiências voltadas para a extensão, tendo como foco o contexto e as particularidades do tema gerador. Poder-se-á ser elaborado e desenvolvimento por, no mínimo, três disciplinas do semestre, sendo desenvolvido até o 6º semestre.

Bibliografia Básica:

BRASIL. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Ministério da Saúde, 2012. Série B. Textos Básicos de Saúde.

CALIXTO-LIMA; REIS. **Nutrição Clínica:** bases para a prescrição dietética. Ed. Rubio, 2015.

VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Guanabara Koogan, 2012.

BERNARDES, S.M.; SILVA, S.M.C.S. **Cardápio:** Guia prático para elaboração. São Paulo: Atheneu.2004.

CAMARGO. E.B; BOTELHO, R.A. **Técnica Dietética:** seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

BAPTISTA, T. W. F.; AZEVEDO, C. S.; MACHADO, C. V. (organizadoras). **Políticas, planejamento e gestão em saúde:** abordagens e métodos de pesquisa. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2015.

5º Semestre:

1. Dietoterapia I (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisitos: Nutrição e Dietética, Técnica Dietética II, Metabolismo Aplicado à Nutrição Clínica):

Ementa: Disciplina teórico-prática caracterizada pelo estudo das condutas dietoterápicas, bem como o planejamento e elaboração de dietas adequadas para indivíduos com comprometimento de saúde, como obesidade, doenças endócrinas, digestivas e reumáticas, câncer, alergia alimentar, erros inatos do metabolismo, Síndrome da Imunodeficiência Adquirida - SIDA, entre outros, em diferentes faixas etárias, associados ou não à gestação e lactação. Abordará também a discussão sobre o papel e importância da atuação do nutricionista no atendimento clínico. Ainda, esta disciplina discutirá as diretrizes, concepções, princípios e fundamentos da Extensão Universitária no âmbito nacional e local (UECE).

Bibliografia Básica:

MAHAN, L.K.; RAYMOND, J.L. **Krause: alimentos nutrição e dietoterapia** - 13ª edição. Elsevier. 2010.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª edição. Atheneu, 2009.

ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J.; TUCKER, KJ.; ZIEGLER, T.R. **Tratado de nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11ª edição. Manole. 2016.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. 3ª edição. Payá. 2016.

CONSENSOS E DIRETRIZES BRASILEIROS E INTERNACIONAIS

2. Educação Alimentar e Nutricional (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisito: Psicologia e Comportamento Alimentar):

Ementa: Disciplina teórico-prática que fundamenta a prática da educação em saúde e nutrição. Aborda as correntes pedagógicas e a discussão de modelos e teorias aplicadas em educação alimentar e nutricional, destacando-se a influência dos determinantes/condicionantes socioeconômicos, psicológicos e valorização das relações étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira, africana e indígena na formação dos hábitos alimentares e comportamento alimentar da população brasileira. Ênfase é dada ao planejamento e desenvolvimento de atividades educativas em saúde e nutrição que possibilitam conhecer, compreender e identificar os elementos do processo ensino-aprendizagem e aplicar modelos de programas de educação alimentar e nutricional em diferentes contextos sociais da práxis profissional, como estratégia de intervenção no estado de saúde e nutrição do indivíduo e/ou população. Oferece as bases para a prática da promoção e educação em saúde e nutrição com enfoque na sustentabilidade e segurança alimentar e nutricional. Ainda, esta disciplina discutirá as diretrizes, concepções, princípios e fundamentos da Extensão Universitária no âmbito nacional e local (UECE).

Bibliografia Básica:

ALVARENGA, M., FIGUEIREDO, M., TIMERMAN, F., ANTONACCIO, C. (Organizadoras). **Nutrição Comportamental**. Barueri: Manole, 2015.

BRASIL. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Disponível em: <http://www.consed.org.br/media/download/54b65ffe2730b.pdf>, maio/2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. **Instrutivo: metodologia de trabalho para ações de alimentação e nutrição na atenção**

básica. /Ministério da Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais. 1. Ed. rev. Brasília: Ministério da Saúde, 2016.

BOOG, M.C.F. **Educação em Nutrição: integrando experiências.** Campinas-SP: Komedi, 2013. 268p.

DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. **Mudanças Alimentares e Educação Nutricional.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

GALISA, M., NUNES, A.P., GARCIA, L., CHEMIN, S. (Org). **Educação alimentar e nutricional - da teoria à prática.** São Paulo: Roca, 2014. 293p.

TRECCO, S. (org.). **Guia Prático de Educação Nutricional.** Barueri: Manole, 2016.

3.Epidemiologia (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisitos: Bioestatística):

Ementa: Disciplina abrange causalidade e delineamento da pesquisa epidemiológica, tipos de estudos epidemiológicos, análise exploratória dos dados, medidas de efeito e medidas de associação. Apresenta medidas de frequência de agravos, indicadores de saúde, Sistemas Nacionais de Informação em Saúde e Nutrição, vigilância epidemiológica e sua aplicação nos agravos à saúde. A disciplina aborda também as características das transições demográfica, epidemiológica e nutricional. Dessa forma, propicia conhecimentos fundamentais para o desenvolvimento de pesquisas epidemiológicas para a prática da saúde coletiva, contextualizando o papel do nutricionista como agente participante deste processo.

Bibliografia Básica:

MEDRONHO, R.A. et al. **Epidemiologia.** 2ª Edição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. 685p.

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia:** teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 596 p

ROUQUAYROL, M. Z.; GURGEL, M. **Epidemiologia & Saúde**. 8 ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2018. 744p.

4. Gestão em Serviços de Alimentação I (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisitos: Gestão em Serviços de Saúde, Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se propõe a delinear os aspectos organizacionais das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), tendo em vista seus objetivos, finalidades e caracterização. Enfatiza ainda o conhecimento teórico-prático relativo ao planejamento físico, material, humano e de segurança dos diversos tipos de serviços de alimentação institucional. Esta abordagem propicia a introdução do futuro profissional na prática gerencial das UAN, ressaltando a relação existente entre qualidade e promoção da Saúde. Ainda, esta disciplina discutirá as diretrizes, concepções, princípios e fundamentos da Extensão Universitária no âmbito nacional e local (UECE).

Bibliografia Básica:

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo: Editora Metha, 2014.

OLIVEIRA, T. C; SILVA, D, A. **Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas**. 1.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 224p.

PINHEIRO-SANTA'ANA; H, M. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

5. Nutrição Experimental (02 créditos, 34 horas aula, Pré-requisitos: Metodologia do Trabalho e da Pesquisa Científica, Bioestatística):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pelo estudo de experimentos na área de nutrição. Aborda o estudo de ensaios clínicos e biológicos, envolvendo alimentos e nutrientes e sua influência na saúde humana. Desta forma, além da disciplina capacitar para execução e análise de pesquisas laboratoriais, propicia ao futuro profissional ferramentas para produção e interpretação de conhecimento científico na área experimental.

Bibliografia Básica:

COSTA et al. **Nutrição Experimental:** Teoria e Prática. Editora Rubio, 2014. 178 p.

IBRAHIM, T. **Nutrição Experimental.** Editora Rubio, 2012. 149 p.

6.Nutrição Materno-Infantil (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisitos: Nutrição e Dietética, Avaliação Nutricional, Técnica Dietética II):

Ementa: Disciplina teórico-prática centrada no estudo da alimentação e nutrição em situações normais da fase de gestação e lactação, na idade adulta e adolescência, e dos primeiros dois anos de vida da criança. Enfatiza práticas promotoras de saúde e o conhecimento das diretrizes dos principais programas institucionais na área de saúde pública, voltados para o grupo materno-infantil. Tal abordagem busca desenvolver competências nos futuros profissionais nutricionistas para assistir ao referido grupo, observando o contexto multidisciplinar desta ação. Ainda, esta disciplina discutirá as diretrizes, concepções, princípios e fundamentos da Extensão Universitária no âmbito nacional e local (UECE).

Bibliografia Básica:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2ª Ed. 2012.

VITOLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. - Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2015. 568p.

WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. **Nutrição em Pediatria: da neonatologia a adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009.

WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. **Nutrição em Pediatria: da neonatologia a adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2ª Ed. 2017.

7.Projeto Integrador V (01 crédito, 17 horas aula, Pré-requisito: Projeto Integrador IV):

Ementa: O projeto integrador agregará disciplinas de um mesmo semestre a fim de sistematizar os conhecimentos adquiridos pelos estudantes durante o desenvolvimento do semestre, como também, oferecer vivência prática-profissional mediante aplicação dos conhecimentos em ações de extensão relativas ao tema proposto (tema gerador) para cada semestre. Ao lado disso, o projeto também propiciará ao estudante de nutrição o contato e experiências voltadas para a extensão, tendo como foco o contexto e as particularidades do tema gerador. Poder-se-á ser elaborado e desenvolvimento por, no mínimo, três disciplinas do semestre, sendo desenvolvido até o 6º semestre.

Bibliografia Básica:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009. 649p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Saúde da criança: nutrição infantil aleitamento materno e alimentação complementar**. Série A Normas e manuais técnicos. Ministério da Saúde: Brasília, 2009. 112p.

MAHAN, L.K.; RAYMOND, J.L. **Krause**: alimentos nutrição e dietoterapia. 14.ed. Elsevier. 2018.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. 3ª edição. Payá. 2016.

BARRETO, C. **Segurança do trabalho em unidades de alimentação e nutrição**. 1.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 104p.

MEZOMO, I. F. de B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração.6. edição atualizada e revisada. Barueri, São Paulo: Manole, 2015.

6º Semestre:

1. Dietoterapia II (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisitos: Dietoterapia I):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pelo estudo das condutas dietéticas recomendadas para indivíduos de todas as faixas etárias, que apresentem comprometimento de saúde, como: pneumopatia crônica, doenças neurológicas, doenças renais, cirurgias, traumatismo, queimaduras, paciente crítico e doenças cardiovasculares. A disciplina abrange, ainda, Terapia Nutricional Enteral e Parenteral (TNEP), preparo dietético para exames e estudo de interação fármaco-nutriente. Nesse contexto está implícito o planejamento e execução de dietas adequadas, bem como a discussão sobre o papel e a importância da atuação do nutricionista no atendimento em nível de ambulatório, consultório, hospital e domicílio. Esta abordagem capacitará o futuro profissional a prescrever e elaborar dietas para pacientes enfermos, visando a recuperação da saúde ou melhoria da qualidade de vida. Ainda, esta disciplina discutirá as diretrizes, concepções, princípios e fundamentos da Extensão Universitária no âmbito nacional e local (UECE).

Bibliografia Básica:

MAHAN, L.K.; RAYMOND, J.L. **Krause's alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14 ed. Philadelphia: Saunders Elsevier, 2018. 1352 p.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 3a Ed. São Paulo: Paya, 2016. 1122p.

SOBOTKAQ, L. **Bases da nutrição clínica**. 3. ed. Rio e Janeiro: Rubio, 2008. 438p.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 5.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.

WAITZBERG, D.L. **Dieta, nutrição e câncer**. São Paulo: Atheneu, 2004. 783p. (ou re-impressão 2006).

VASCONCELOS, M.J.O.B. **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Medbook, 2011.

AQUINO, R.C.; Philippi, S.T. **Nutrição clínica: estudo de casos comentados**, São Paulo: Manole, 2009.

2. Exercício e Ética Profissional (02 créditos, 64 horas aula, Pré-requisito: -):

Ementa: Disciplina centra-se no estudo dos princípios, legislações e fundamentos da ética, conduta e exercício da profissão de Nutricionista. Apresentam-se ainda o papel e a importância das entidades de classe, a competência e as atribuições do Nutricionista nas diversas áreas de atuação e como está sendo sua inserção no mercado de trabalho local e nacional. Por fim, a disciplina busca somar aspectos fundamentais à construção da identidade do profissional Nutricionista, de forma crítica e ética, perante a sociedade a qual está comprometido.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Lei 8234/1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 1991.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 599/2018.** Aprova o código de ética e de conduta do nutricionista e dá outras providências. [acesso 2018 jul. 23]. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_599_2018.htm>.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 600/2018.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. [acesso 2018 jul. 23]. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm>.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Inserção Profissional dos Nutricionistas no Brasil.** 1. ed. [acesso 2019 ago. 20]. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2019/05/CARTILHA%20CFN_VERSAO_DIGITAL.pdf>.

SÁ, A. L. **Ética Profissional.** 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

3. Gestão em Serviços de Alimentação II (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisitos: Gestão em Serviços de Alimentação I, Técnica Dietética II):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pelo estudo do gerenciamento dos aspectos funcionais dos Serviços de Alimentação (SA), delineados pelas atividades de planejamento, coordenação e controle, fundamentadas pelo sistema de gestão da qualidade em seus vários aspectos. Aborda o estudo sobre a logística de suprimentos, bem como dos custos aplicados a estes serviços. Esta abordagem capacita o futuro profissional na prática gerencial dos diversos tipos de serviços de alimentação coletiva, além de garantir a segurança dos alimentos por eles processados.

Bibliografia Básica:

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 4. ed. São Paulo: Editora Metha, 2014.

OLIVEIRA, T. C; SILVA, D, A. **Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas**. 1.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 224p.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico - sanitário em serviços de alimentação**. 8. ed. São Paulo: Varela, 2020. 820p.

4. Investigação em Nutrição (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisitos: Nutrição Experimental):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pelo estudo dos tipos e delineamentos de pesquisa em nutrição, incluindo abordagens qualitativas e quantitativas de investigações científicas. Abrange a análise e interpretação crítica de publicações científicas das áreas de Nutrição e enfatiza a prática de elaboração de projetos de pesquisa, considerando as exigências protocolares dos órgãos de fomento à pesquisa. Desta forma, além da disciplina fundamentar análise crítica das investigações na área de Nutrição, propicia ao futuro profissional maior capacitação para planejar, executar e avaliar pesquisas nas diferentes áreas de atuação profissional.

Bibliografia Básica:

CRESWELL, J.W. **Projeto de pesquisa:** métodos qualitativo, quantitativo e misto. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FERRER, F. A.; SOUZA M. C. **Metodologia da pesquisa:** por que? para que? para quem? 2 ed. Fortaleza:, 2001

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ. Sistema de Bibliotecas. **Guia de normalização de trabalhos acadêmicos**. Sistema de Bibliotecas. Fortaleza, CE, 2014. 149 p.

VITOLO, M. R. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

5. Nutrição em Saúde Coletiva (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisitos: Estado, Saúde e Sociedade, Políticas Públicas de Saúde, Epidemiologia, Avaliação Nutricional, Nutrição e Dietética):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pelo estudo das políticas públicas de saúde e nutrição com ênfase nos programas/ações voltadas para os principais agravos determinados/relacionados com alimentação e nutrição, caracterizados como problema de saúde pública e que incidem sobre os diversos segmentos da população, incluindo povos e comunidades tradicionais, valorizando relações étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira, africana e indígena. A disciplina estuda esses agravos e sua relação com os determinantes sociais de saúde. Discutirá a inserção e atuação do nutricionista no campo da saúde coletiva, enfatizando a atuação no SUS no contexto da atenção primária e o perfil nutricional da população brasileira. Abordará, ainda, a segurança alimentar e nutricional na perspectiva de política pública e da alimentação como direito humano. Ainda, esta disciplina discutirá as diretrizes, concepções, princípios e fundamentos da Extensão Universitária no âmbito nacional e local (UECE).

Bibliografia Básica:

BARATA, R.C.B. **Como e por que as desigualdades sociais fazem mal a saúde**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2009. 120p.

BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. **Assistência de Média e Alta Complexidade no SUS** / Conselho Nacional de Secretários de Saúde. – Brasília: CONASS, 2007.

BRASIL. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Ministério da Saúde, 2012. Série B. Textos Básicos de Saúde.

BRASIL. Presidência da República – Casa Civil. **Decreto N. 7.272 de 25 de agosto de 2010.**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde/Departamento de Atenção Básica. **Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde.** Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília, 2009.

BRASIL. PORTARIA Nº 2.436, DE 21 DE SETEMBRO DE 2017. Aprova a **Política Nacional de Atenção Básica**, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

CAMPOS, G.W.S.; BONFIM, J.R.A.; MINAYO, M.C.S.; AKERMAN, M.; DRUMOND JÚNIOR, M.; CARVALHO, Y.M. (orgs.). **Tratado de saúde coletiva.** 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.

CIANCIARULLO, T. I. et al. **Saúde na família e na comunidade.** São Paulo: Robe Editorial, 2002. 398p.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

JAIME, P.C (org). **Políticas públicas de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2019. 256p.

MENDES, E.V. **A atenção primária à saúde no SUS.** Fortaleza: Escola de Saúde Pública do Ceará, 2002.

PRIORE, S.E. et al. **Nutrição social.** Viçosa, MG: UFV, 2014. 156p.

RECINE, E. **Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva** / Elisabetta Recine, Andrea Sugai Mortoza. – Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição, 2013. (on-line)

TADDEI, J.A.A.C. et al. **Nutrição em saúde pública.** 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 560p.

TADDEI, J.A.A.C.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A. **Nutrição em saúde pública.** Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

6.Projeto Integrador VI (01 crédito, 17 horas aula, Pré-requisito: Projeto Integrador V):

Ementa: O projeto integrador agregará disciplinas de um mesmo semestre a fim de sistematizar os conhecimentos adquiridos pelos estudantes durante o desenvolvimento do semestre, como também, oferecer vivência prática-profissional mediante aplicação dos conhecimentos em ações de extensão relativas ao tema proposto (tema gerador) para cada semestre. Ao lado disso, o projeto também propiciará ao estudante de nutrição o contato e experiências voltadas para a extensão, tendo como foco o contexto e as particularidades do tema gerador. Poder-se-á ser elaborado e desenvolvido por, no mínimo, três disciplinas do semestre, sendo desenvolvido até o 6º semestre.

Bibliografia Básica:

BRASIL. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Ministério da Saúde, 2012. Série B. Textos Básicos de Saúde.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde**. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília, 2009.

BRASIL. Lei 8234/1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 1991.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Inserção Profissional dos Nutricionistas no Brasil**. 1. ed. [acesso 2019 ago. 20]. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2019/05/CARTILHA%20CFN_VERSAO_DIGITAL.pdf>.

FLETCHER, R. H., FLETCHER, S. W., WAGNER, E. H. **Epidemiologia clínica: elementos essenciais**. 3 ed. Porto Alegre: Artes Médicas. 1996. 281p.

7º Semestre:

1. Estágio em Alimentação Coletiva (17 créditos, 289 horas aula, Pré-requisitos: Todas as disciplinas até o 6º semestre):

Ementa: Disciplina prática para a aplicação dos conhecimentos voltados para os aspectos organizacionais, estruturais, físicos, funcionais, materiais, financeiros e sociais dos serviços de alimentação. Enfatiza a prática de planejamento de cardápios, com base nos princípios da nutrição e dietética, controle da produção e distribuição dos cardápios elaborados, incluindo dietas especiais; gestão de recursos humanos, custos e suprimentos; saúde e segurança no trabalho; assistência e educação alimentar e nutricional; aspectos higiênico sanitários; aplicando os princípios da gestão da qualidade. Abrange, ainda, a realização e divulgação de estudos e pesquisas na área de alimentação coletiva, promovendo o intercâmbio técnico-científico. Ainda, esta disciplina discutirá as diretrizes, concepções, princípios e fundamentos da Extensão Universitária no âmbito nacional e local (UECE).

Bibliografia Básica:

ABERC-ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES: **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 11. ed. São Paulo: Varela, 2015.

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 5. ed. São Paulo: Editora Metha, 2013.

BARRETO, C. **Segurança do trabalho em unidades de alimentação e nutrição**. 1ª.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 104p.

BRASIL. Lei 8234/1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 1991.

CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 4. ed. revista e atualizada. Barueri, São Paulo: Manole, 2014. 4ª. reimpressão 2016.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 599/2018.** Aprova o código de ética e de conduta do nutricionista e dá outras providências. [acesso 2018 jul. 23]. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_599_2018.htm>.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 600/2018.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. [acesso 2018 jul. 23]. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm>.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.

MEZOMO, I. F. de B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2015.

OLIVEIRA, T. C; SILVA, D, A. **Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 224p.

PINHEIRO-SANTA'ANA; H, M. **Planejamento físico- funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

2.Nutrição em Esporte e Exercício Físico (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisitos: Nutrição e Dietética, Avaliação Nutricional):

Ementa: Disciplina teórico-prática que se caracteriza pelo estudo da fisiologia e metabolismo energético do esforço físico, bem como das recomendações e orientações nutricionais. Abrange a avaliação e o planejamento de dietas de treinamento, pré-competição, competição e de recuperação para o esporte. Esta abordagem fundamenta conhecimentos para a prática em nutrição esportiva.

Bibliografia Básica:

MCARDLE, WILLIAM D. **Nutrição para o esporte e exercício**. 4. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

MCARDLE, WILLIAM D. **Nutrição**: para o desporto e exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

MCARDLE, WILLIAM D. **Fisiologia do exercício** | Nutrição, energia e desempenho humano. 8. ed. – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

HIRSCHBRUCH, MARCIA DASKAL. **Nutrição esportiva**: uma visão prática. 3. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2014.

HIRSCHBRUCH, MARCIA DASKAL. **Nutrição esportiva**: uma visão prática. Barueri: Manole, 2002.

WOLINSKY, IRA & HICKSON JR. JAMES F. **Nutrição no Exercício e no Esporte**. 2. ed. São Paulo: Roca, 1996

8º Semestre:

1. Estágio em Saúde Coletiva (17 créditos, 289 horas aula, Pré-requisitos: Estágio em Alimentação Coletiva):

Ementa: Disciplina prática para aplicação dos conhecimentos do campo da saúde coletiva e sua interface com alimentação e nutrição. A disciplina aborda ações de gestão – planejamento, execução e avaliação - de políticas públicas e programas de saúde, alimentação e nutrição, de vigilância em saúde (vigilância epidemiológica, vigilância sanitária) e ações de cuidado nutricional na atenção básica e em outros espaços institucionais que contemplam a assistência e educação alimentar e nutricional em diferentes fases da vida (gestante, criança, adolescente, adulto e idoso), bem como ações que visam o direito humano à alimentação adequada, em conformidade com as Política Nacional de Alimentação e Nutrição e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Abrange, ainda, a realização e divulgação de estudos e pesquisas na área de saúde coletiva, promovendo o intercâmbio técnico-

científico. Ainda, esta disciplina discutirá as diretrizes, concepções, princípios e fundamentos da Extensão Universitária no âmbito nacional e local (UECE).

Bibliografia Básica:

BARATA, R.C.B. **Como e por que as desigualdades sociais fazem mal a saúde**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2009. 120p.

BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. **Assistência de Média e Alta Complexidade no SUS** / Conselho Nacional de Secretários de Saúde. – Brasília: CONASS, 2007.

BRASIL. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Ministério da Saúde, 2012. Série B. Textos Básicos de Saúde.

BRASIL. Presidência da República – Casa Civil. **Decreto N. 7.272 de 25 de agosto de 2010**.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde/Departamento de Atenção Básica. **Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde**. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília, 2009.

BRASIL. PORTARIA Nº 2.436, DE 21 DE SETEMBRO DE 2017. Aprova a **Política Nacional de Atenção Básica**, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. **Instrutivo: metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica**. / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais. – Brasília : Ministério da Saúde, 2016. 168 p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p.

CAMPOS, G.W.S.; BONFIM, J.R.A.; MINAYO, M.C.S.; AKERMAN, M.; DRUMOND JÚNIOR, M.; CARVALHO, Y.M. (orgs.). **Tratado de saúde coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.

CIANCIARULLO, T. I.et. al. **Saúde na família e na comunidade**. São Paulo: Robe Editorial, 2002. 398p.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

JAIME, P.C (org). **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019. 256p.

MENDES, E.V. **A atenção primária à saúde no SUS**. Fortaleza: Escola de Saúde Pública do Ceará, 2002.

MENEZES, A.F.; SAMPAIO, H.A.C.; VERGARA, C.M.A.C. (org.). **Reflexões em nutrição e saúde**. Sobral: Edições UVA, 2019. 204p.

PRIORE, S.E. et al. **Nutrição social**. Viçosa, MG: UFV, 2014. 156p.

RECINE, E. **Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva** / Elisabetta Recine, Andrea Sugai Mortoza. – Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição, 2013. (on-line)

TADDEI, J.A.A.C. et al. **Nutrição em saúde pública**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 560p.

2. Empreendedorismo em Nutrição (02 créditos, 34 horas aula, Pré-requisito: -):

Ementa: Disciplina que discute o empreendedorismo e inovação em nutrição abordando as habilidades e competências dos empreendedores e sua importância para a sociedade. Contempla a propriedade intelectual e o papel dos Núcleos de Inovação Tecnológica - NITs, bem como a prototipagem de novos negócios em nutrição e de soluções inovadoras, avaliação da concorrência, pesquisa de campo, planejamento estratégico e plano de negócio.

Bibliografia Básica:

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. 4a ed. Barueri: Manole, 2012.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 5a ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014.

PERSE, Bel. **A menina do vale**: como o empreendedorismo pode mudar sua vida. São Paulo: Casa da Palavra, 2012.

9º Semestre:

1. Estágio em Nutrição Clínica (17 créditos, 289 horas aula, Pré-requisito: Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva):

Ementa: Disciplina que se caracteriza pela prática do cuidado nutricional em âmbito hospitalar e/ou ambulatorial, em diversas enfermidades, considerando aspectos fisiopatológicos, metabólicos, nutricionais e interação fármaco-nutriente, desenvolvendo habilidades para realização da anamnese alimentar, prescrição dietética, análise nutricional, modificação de dietas, avaliação nutricional e monitoramento da evolução dos pacientes assistidos, de forma ética e colaborativa com a equipe multiprofissional. Ainda, esta disciplina discutirá as diretrizes, concepções, princípios e fundamentos da Extensão Universitária no âmbito nacional e local (UECE).

Bibliografia Básica:

MAHAN, L.K.; RAYMOND, J.L. **Krause**: alimentos nutrição e dietoterapia - 13ª edição. Elsevier. 2010.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª edição. Atheneu, 2009.

ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J.; TUCKER, KJ.; ZIEGLER, T.R. **Tratado de nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11ª edição. Manole. 2016.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. 3ª edição. Payá. 2016.

CONSENSOS E DIRETRIZES BRASILEIROS E INTERNACIONAIS

2.Trabalho de Conclusão do Curso (01 crédito, 17 horas aula, Pré-requisito: Investigação em Nutrição):

Ementa: A disciplina é centrada no estímulo à pesquisa por meio da produção e apresentação do trabalho de conclusão de curso. Proporciona ao aluno treinamento para execução de trabalho científico, estimulando-o à pesquisa, integrando e potencializando a produção científica individual e docente do curso.

Bibliografia Básica:

MAGALHÃES, G. **Introdução à metodologia da pesquisa: caminhos da ciência e tecnologia**. São Paulo. Editora: Ática, 2005.

PEREIRA, Maurício Gomes. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan: 2015.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ. **Guia de normalização de trabalhos acadêmicos**. Organizadores: Ana Neri Barreto de Amorim, Cícero Davi Rodrigues da Paixão e Tainá Oliveira Silva Santos – Dados eletrônicos. – Fortaleza, CE, 2020.

10.6.2 Disciplinas Optativas

1. Práticas Integrativas do Sistema Único de Saúde (02 créditos, 34 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Dialoga e introduz a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares (PNPIC), discutindo as diferentes racionalidades em saúde, apresentando as Terapias absorvidas pelo Sistema Único de Saúde (SUS), visando ao fortalecimento das Boas Práticas de Cuidado nas diversidades de territórios no Brasil, com ressonâncias na formação holística do profissional médico e na construção da cidadania. Apresentar e conceituar os paradigmas emergentes nas produções de saúde no mundo ocidental aplicados à Medicina, destacando a Física Quântica, Medicina Tradicional Chinesa (MTC), Medicina Ayurveda, Medicina Homeopática; Medicina Antroposófica, como ampliadoras da visão do ser, da vida e do Universo. Propõe vivências e experiências com as terapias integrativas e complementares, como mobilizadoras da consciência sobre os processos de saúde-doença vivenciados pelos sujeitos nas dimensões energética, corporal, mental, espiritual e social.

Bibliografia Básica:

BOTT, V. **Medicina antroposófica**: uma ampliação da arte de curar. 3. ed. São Paulo: Associação Beneficente Tobias, 1991.

BRADEN, G. **A matriz divina**: uma jornada através do tempo, do espaço, dos milagres e da fé. São Paulo: Cultrix, 2008.

BRENNAN, B. A. **Mãos de luz**. 24 ,ed. São Paulo: Pensamento, 1998.

BRENNAN, B. A. **Luz emergente**: a jornada de cura pessoal. Cultrix, 2000;

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares no SUS - PNPIC-SUS**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 92 p. - (Série B. Textos Básicos de Saúde).

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. **Desenvolvimento do Sistema Único de Saúde no Brasil**: avanços, desafios e reafirmação de princípios e diretrizes. Brasília: Conselho Nacional de Saúde, 2002.

CAPRA, F. **A teia da Vida**: Uma nova compreensão científica dos sistemas vivos. 11 ed. SP: Editora Cultrix, 1996.

_____. **O ponto de mutação**. 22 ed. SP: Editora Cultrix, 2001. 447p.

DETHLEFSEN, D.; DAHLKE, R. **A doença como caminho**. Trad. Zilda HutchinsonSchild. São Paulo: Cultrix, 2000. 262p.

_____. - **A doença como linguagem da alma**: os sintomas como oportunidades de desenvolvimento- Trad. Dante Pignatari. São Paulo Cultrix, 2000. 327p.

_____. - **A doença como símbolo**: pequena enciclopédia de psicossomática. Trad. Saulo Knieger - São Paulo: Cultrix, 2001. 336p.

_____. - **Mandalas**: formas que representam a harmonia do cosmos e a energia divina - Trad. MargitMartincic. São Paulo: Pensamento, 1995. 346p.

GONZALEZ, A. P. **Lugar de médico é na cozinha**. S. Paulo: Alaúde, s/d.

GOSWAMI, A. **Universo autoconsciente**: como a consciência cria o mundo material. São Paulo: Rosa dos Tempos, 1998.

GOSWAMI, A. **A janela visionária**. São Paulo: Cultrix. 2000.

GOSWAMI, A. **A física da alma**. São Paulo: Aleph. 2005.

GOSWAMI, A. **O médico quântico**. São Paulo: Cultrix, 2004.

LIPTON, B.H. **A Biologia da Crença**. Ciência e espiritualidade na mesma sintonia: o poder da consciência sobre a matéria e os milagres. Tradução YMA VICK BUTTERFLY. Editora: São Paulo.

MCTAGGART, L. **O Campo**: em busca da força secreta do universo. Editora Rocco, 2002.

_____. **O experimento da intenção**. Editora Rocco, 2010.

WEIL, A. **Cura espontânea**: como descobrir e intensificar sua capacidade natural de manter a saúde e o bem estar. Editora: Rocco.

_____ **As fronteiras da regressão:** origens da consciência cósmica. Editora: Petrópolis, 1982.

_____ **A arte de viver a vida.** Editora: Vozes, 2011.

SILVA, A. L. **Cuidado Transdimensional.** Editora Yendis, 2007. 192p.

2. Libras (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Esta disciplina visa demonstrar o reconhecimento da LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais) como língua natural dos surdos, dar introdução aos fundamentos históricos, legais e linguísticos de LIBRAS; procura demonstrar a valorização da cultura surda; ensinar o Alfabeto manual e conhecimentos iniciais e instrumentais da língua brasileira de sinais.

Bibliografia Básica:

BRITO, L. F. **Por uma gramática de línguas de sinais.** Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais.** 3. ed. São Paulo: EDUSP, 2008.

COUTINHO, D. **LIBRAS e Língua Portuguesa: Semelhanças e diferenças.** João Pessoa: Arpoador, 2000.

FELIPE, T. A. **Libras em contexto.** 7. ed. Brasília: MEC/SEESP, 2007.

GESSER, A. **Libras: que língua é essa?** São Paulo: Parábola Editorial, 2009.

LABORIT, E. **O VÔO DA GAIVOTA.** Paris Editor: Copyright Éditions, 1994.

LINGUA BRASILEIRA DE SINAIS. Brasília. SEESP/MEC.1998

QUADROS, R. M. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos.** Porto Alegre: Artmed, 2004.

SACKS, O. W. **Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

SKLIAR, C. **A Surdez: um olhar sobre as diferenças**. Porto Alegre: Medição, 1998.

Decreto 5.626 de 22 de dezembro de 2005. Brasília: Mec, 2005.

STRNADOVÁ, V. **Como é ser surdo**. Babel Editora Ltda, 2000

3.Farmacologia aplicada à nutrição (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisito: Fisiologia Humana):

Ementa: Disciplina caracteriza-se pelo estudo da farmacologia básica e da interação entre os fármacos, os nutrientes e o estado nutricional. Abrange o estudo da farmacocinética (absorção, distribuição, metabolismo e excreção) e da farmacodinâmica (mecanismos de ação moleculares e celulares). Enfatiza o efeito do estado nutricional e de nutrientes específicos na farmacocinética e farmacodinâmica, bem como a ação dos fármacos na ingestão de alimentos, absorção, metabolismo e excreção dos nutrientes, subsidiando conhecimentos para a prática clínica do nutricionista.

Bibliografia Básica:

HILAL-DANDAN, R. **Manual de farmacologia e terapêutica de Goodman & Gilman**. 2. ed. Artmed, 2015.

KATZUNG, B. G. **Farmacologia básica e clínica**. 10. ed. Artmed, 2010.

RANG, H. P. **Rang & Dale - Farmacologia**. 8. ed. Guanabara Koogan, 2016.

SILVA, P. **Farmacologia**. 8. ed. Koogan, 2010.

4.Inglês Instrumental (02 créditos, 34 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Disciplina optativa que se caracteriza pelo estudo e compreensão de textos da língua inglesa, despertando assim, o interesse pela informação em inglês que versam sobre assuntos gerais facilitando a compreensão de textos na área de nutrição.

Bibliografia Básica:

DREY, RAFAELA; SELISTRE, ISABEL CRISTINA TEDESCO; AIUB, TANIA. **Inglês:** práticas de leitura e escrita. Porto Alegre: Editora Penso, 2015.

JOSEPH, ROSADO. **English:** conversação médica. São Paulo: Resumão, 2012.

MURPHY, RAYMOND. **Essential Grammar in Use:** gramática básica da língua inglesa. 2. ed. São Paulo: Editora Martins Fontes, 2010.

SOUZA, ADRIANA; ABSY, CONCEIÇÃO; MELLO, LEONILDE; COSTA, GISELE. **Leitura em língua inglesa:** uma abordagem instrumental. 2. ed. São Paulo: Disal, 2005.

5. Letramento em Saúde (02 créditos, 34 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Disciplina propõe-se a introduzir um novo indicador, o letramento funcional em saúde (LFS), na abordagem de pessoas atendidas nos serviços de saúde, com foco principal no Sistema Único de Saúde (SUS). Enfatiza aspectos históricos, conceituais, operacionais de diagnósticos, intervenção e avaliação do LFS. Destaca a importância do letramento funcional em saúde para o planejamento, execução e avaliação de ações de promoção em saúde.

Bibliografia Básica:

PASSAMAI, M. P. B.; SAMPAIO, H.A.C.; SABRY, M.O.D.; SÁ, M.L.B.; CABRAL, L.A. **Letramento funcional em saúde e nutrição.** 1ª Edição Fortaleza: EdUECE, 2011.

PASSAMAI, M. P. B.; SAMPAIO, H.A.C.; DIAS, A.M.I.; CABRAL, L.A. **Letramento funcional em saúde:** reflexões e conceitos sobre seu impacto na interação entre usuários, profissionais e sistema de saúde. Interface - Comunic., Saúde, Educ. Botucatu, v. 16, n. 41, p. 301-314, jun., 2012.

PASSAMAI, M. P. B.; SAMPAIO, H. A. C.; JORGE, M. S. B.; PARENTE, N. A.; LIMA, L. L.; COELHO, M. A. M. **Os círculos de diálogos na saúde:** escutando e compartilhando significados para aprendizagem em equipe. Fortaleza: EdUECE, 2013. 183p

PASSAMAI, M.P.B.; SAMPAIO, H.A.C.; HENRIQUES, E.M.V. **Letramento funcional em saúde:** as habilidades do usuário e o Sistema Único de Saúde. Curitiba: CRV, 2019. 128p.

OSBORNE, H. **Health Literacy from A to Z:** Practical ways to communicate your health message. 2nd. ed. Burlington, MA: Jones & Bartlett Learning, 2013. 256p.

SORENSEN, K.; BROUCKE, S.V.D.; FULLAM, J. et al. **Health literacy and public health:** asystematic review and integration of definitions and models. BMC Public Health, London, UK,v.12, n. 80, p. 1-13, 2012.

SOUSA, C.S.; TURRINI, R.N.T.; POVEDA, V.B. **Tradução e adaptação do instrumento“Suitability Assessment of Materials” SAM para o português.** Revenferm, Recife, v.9, n.5, p.7854-61, 2015.

VASCONCELOS, C.M.C.S; SAMPAIO, H. A. C.; VERGARA, C. M. A. C. **Materiais educativos para prevenção e controle de doenças crônicas:** uma avaliação à luz dos pressupostos do letramento em saúde. Curitiba: CRV, 2018. 196p.

6.Nutrição Funcional e Fitoterapia (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Disciplinacaracteriza-se pelo estudo dos alimentos funcionais, seus conceitos, fontes e aspectos bioquímicos e aplicação dos mesmos na elaboração do plano alimentar para sujeitos saudáveis ou com doenças específicas. Caracteriza-se ainda pelo estudo da fitoterapia, das políticas públicas de plantas medicinais e fitoterápicos, seu uso na atenção básica e no âmbito da atuação do nutricionista.

Bibliografia Básica:

COSTA, N.M.B. (editora); ROSA, C.O.B. (editora). **Alimentos Funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480p.

DOLINSKY, M. **Nutrição funcional**. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2018. 448p.

DOLINSKY, M. **Nutrição funcional**. São Paulo: Roca, 2009. 216p.

ANVISA. **Comissão Técnico-científica de Assessoramento em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos**. Acesso por www.anvisa.gov.br.

COSTA, E.A. **Nutrição e Fitoterapia: tratamento alternativo através das plantas**. 3ª ed. Vozes, 2014.

LEITE, João Paulo Viana (Ed.). **Fitoterapia: bases científicas e tecnológicas**. São Paulo: Atheneu, 2009. 328 p.

7. Estudos Mobilidade Acadêmica Nacional I (02 créditos, 34 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Aproveitamento de estudos desenvolvidos por estudantes da UECE em instituição nacional a ela conveniada e com a qual o estudante não mantém vínculo acadêmico. Estudos de natureza técnica, científica, social e cultural cumpridos como disciplina de estágio obrigatório, pesquisa e extensão. Complementação e aprimoramento da formação do estudante.

8. Estudos Mobilidade Acadêmica Nacional II (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Aproveitamento de estudos desenvolvidos por estudantes da UECE em instituição nacional a ela conveniada e com a qual o estudante não mantém vínculo

acadêmico. Estudos de natureza técnica, científica, social e cultural cumpridos como disciplina de estágio obrigatório, pesquisa e extensão. Complementação e aprimoramento da formação do estudante.

9. Estudos Mobilidade Acadêmica Nacional III (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Aproveitamento de estudos desenvolvidos por estudantes da UECE em instituição nacional a ela conveniada e com a qual o estudante não mantém vínculo acadêmico. Estudos de natureza técnica, científica, social e cultural cumpridos como disciplina de estágio obrigatório, pesquisa e extensão. Complementação e aprimoramento da formação do estudante.

10. Estudos Mobilidade Acadêmica Nacional IV (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Aproveitamento de estudos desenvolvidos por estudantes da UECE em instituição nacional a ela conveniada e com a qual o estudante não mantém vínculo acadêmico. Estudos de natureza técnica, científica, social e cultural cumpridos como disciplina de estágio obrigatório, pesquisa e extensão. Complementação e aprimoramento da formação do estudante.

11. Estudos Mobilidade Acadêmica Internacional I (02 créditos, 34 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Aproveitamento de estudos desenvolvidos por estudantes da UECE em instituição internacional a ela conveniada e com a qual o estudante não mantém vínculo acadêmico. Estudos de natureza técnica, científica, social e cultural cumpridos

como disciplina de estágio obrigatório, pesquisa e extensão. Complementação e aprimoramento da formação do estudante.

12. Estudos Mobilidade Acadêmica Internacional II (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Aproveitamento de estudos desenvolvidos por estudantes da UECE em instituição internacional a ela conveniada e com a qual o estudante não mantém vínculo acadêmico. Estudos de natureza técnica, científica, social e cultural cumpridos como disciplina de estágio obrigatório, pesquisa e extensão. Complementação e aprimoramento da formação do estudante.

13. Estudos Mobilidade Acadêmica Internacional III (04 créditos, 68 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Aproveitamento de estudos desenvolvidos por estudantes da UECE em instituição internacional a ela conveniada e com a qual o estudante não mantém vínculo acadêmico. Estudos de natureza técnica, científica, social e cultural cumpridos como disciplina de estágio obrigatório, pesquisa e extensão. Complementação e aprimoramento da formação do estudante.

14. Estudos Mobilidade Acadêmica Internacional IV (06 créditos, 102 horas aula, Pré-requisito: nenhum):

Ementa: Aproveitamento de estudos desenvolvidos por estudantes da UECE em instituição internacional a ela conveniada e com a qual o estudante não mantém vínculo acadêmico. Estudos de natureza técnica, científica, social e cultural cumpridos como disciplina de estágio obrigatório, pesquisa e extensão. Complementação e aprimoramento da formação do estudante.

i. EQUIVALÊNCIA DE DISCIPLINAS

O quadro 4 apresenta as equivalências das disciplinas do currículo anterior 1999.2 às disciplinas da integralização aqui propostas. Os alunos que ingressaram na Universidade com a vigência do currículo anterior poderão optar por permanecer nesse ou migrar para o novo, sendo analisada cada situação de forma individual.

Quadro 4. Equivalência das disciplinas do Curso de Nutrição com o currículo anterior. Fortaleza, 2021.

Semestre	DISCIPLINAS DO CURRÍCULO ATUAL	Código	CR	DISCIPLINAS DO CURRÍCULO ANTERIOR	Código	CR
1º	Introdução ao Curso e a Profissão		1	Introdução ao Curso	CS 640	1
	Biologia Celular e Molecular		4	Biologia Molecular	CS 106	4
	Bioquímica		4	Bioquímica Fundamental	CS241	6
	Anatomia Humana		4	Anatomia Humana	CS110	6
	Histologia e Embriologia		4	Histologia e Embriologia Geral	CS103	6
	Introdução à Formação Interprofissional para o SUS		4	-	-	-
	Estado, Saúde e Sociedade		4	Filosofia Geral e da Ciência Sociologia Geral	CH 920 CH 601	4 4
	Projeto integrador I		1	-		

2º	Microbiologia Geral e dos Alimentos		6	Microbiologia Geral de Alimentos Parasitologia	CS 169 CS 648 CS 176	3 4 4
	Composição de Alimentos		6	Bioquímica dos Alimentos Métodos de Análises de Alimentos	CS 645 CS 646	4 4
	Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos		4	Higiene	CS 647	6
	Fisiologia Humana		6	Fisiologia Humana	CS 649	6
	Metodologia do Trabalho e da Pesquisa Científica		2	Metodologia do Trabalho e da Pesquisa Científica	CS 644	2
	Bioestatística		2	Bioestatística	CS 733	4
	Projeto integrador II		1	-		
3º	Imunologia		4	Imunologia Básica	CS 650	3
	Produção e Acesso aos Alimentos		6	Economia Tecnologia de Alimentos	ES 549 CS 652	4 6
	Patologia Humana		6	Fisiopatologia Patologia Geral	CS 656 CS 315	6 6
	Nutrição e Metabolismo		4	Nutrição e Metabolismo	CS 655	6
	Técnica Dietética I		6	Técnica Dietética I	CS 653	6
	Políticas Públicas de Saúde		2	Políticas Públicas de Saúde	CS 730	4
	Projeto integrador III		1	-		
4º	Psicologia e Comportamento Alimentar		4	Introdução à Psicologia	CH 603	4
	Nutrição e Dietética		6	Nutrição e Dietética	CS 657	6

4º	Metabolismo Aplicado à Nutrição Clínica		4	-----		
	Técnica Dietética II		4	Técnica Dietética II	CS 654	6
	Avaliação Nutricional		6	Avaliação Nutricional	CS 658	6
	Gestão em Serviços de Saúde		4	Introdução à Administração	ES 556	4
	Projeto integrador IV		1	-		
5º	Educação Alimentar e Nutricional		6	Educação nutricional Introdução ao Fenômeno Educativo Desenvolvimento de Comunidade e Comunicação	CS 855 ES 765 CS 734	4 4 4
	Epidemiologia		4	Epidemiologia	CS 737	4
	Dietoterapia I		6	Dietoterapia I	CS 662	6
	Gestão em Serviços de Alimentação I		6	Administração em Serviços de Alimentação I	CS 660	6
	Nutrição Materno-Infantil		4	Nutrição Materno-Infantil	CS 852	6
	Nutrição Experimental		2	Nutrição Experimental	CS 629	4
	Projeto integrador V		1	-		
6º	Nutrição em Saúde Coletiva		6	Nutrição em Saúde Pública	CS 666	6
	Dietoterapia II		6	Dietoterapia II	CS 851	6
	Exercício e Ética Profissional		2	Exercício Profissional	CS 854	2
	Gestão em Serviços de Alimentação II		6	Administração em Serviços de Alimentação II	CS 853	6
	Investigação em Nutrição		4	Investigação em Nutrição	CS 659	4
	Projeto integrador VI		1	-		

7º	Nutrição em Esporte e Exercício Físico		4	Nutrição e Esporte	CS 668	4
8º	Empreendedorismo em Nutrição		2	-----	----	----

12. CARGA HORÁRIA/CRÉDITOS E DEFINIÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

12.1 Normas para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC):

As normas para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de Graduação em Nutrição seguem a normatização desta IES, sendo vigente a Resolução Nº 4309/2018 - CEPE, de 08 de outubro de 2018.

No Curso de Graduação em Nutrição, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) ocorre em duas etapas. Na primeira, o aluno elabora e qualifica seu projeto de pesquisa. Na segunda, executa o projeto, desenvolve e apresenta o seu estudo, de conformidade ao que estabelece as Normas de TCC descritas nesse Projeto Pedagógico.

12.2. Projeto de pesquisa:

- I. A elaboração e estrutura do TCC deverão basear-se no Projeto de Pesquisa, desenvolvido e qualificado na disciplina “Investigação em Nutrição”, ofertada no 6º semestre;

- II. Os professores da disciplina “Investigação em Nutrição” deverão divulgar o quadro de professores orientadores, com suas respectivas áreas de atuação e linhas de pesquisa;
- III. Os professores da disciplina “Investigação em Nutrição” deverão realizar a alocação de orientandos e orientadores para a execução dos projetos de pesquisa;
- IV. Os alunos matriculados na disciplina “Investigação em Nutrição” deverão elaborar seus projetos em um dos seis setores de estudo da Ciência da Nutrição, a saber: Alimentos, Nutrição e Dietética, Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Práticas Pedagógicas no ensino da saúde.

12.3. Processo de orientação do Trabalho de Conclusão de Curso:

- I. O aluno deverá desenvolver seu TCC após aprovação na disciplina “Investigação em Nutrição”, ofertada no 6º semestre, e deverá realizar a defesa no 9º semestre, na disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso”, tendo o aluno direito a três semestres letivos (7º ao 9º) de orientação, inseridas na CDS do orientador;
- II. O TCC pode tratar-se de um estudo bibliográfico, de campo ou experimental, podendo ser escrito no formato de monografia ou artigo de revista indexada. A escolha deverá ser feita pelo orientador, de acordo com o perfil da pesquisa;
- III. O processo de orientação deverá ser supervisionado pela Coordenação de TCC, sob a responsabilidade do professor da disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso”, que deverá apresentar titulação mínima de Especialista;
- IV. O professor orientador se responsabilizará por, no mínimo, um (01) aluno, de acordo com a resolução vigente do PAD, e, no máximo, cinco (05) alunos por semestre

e deve, preferencialmente, ser docente da área profissionalizante do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Ceará, com titulação mínima de Especialista;

V. A orientação poderá ser exercida por professores de outros cursos da UECE ou por profissionais externos ao quadro docente da UECE, no entanto a orientação deverá ser aprovada pelo colegiado do Curso, devendo o orientador ter, no mínimo, título de especialista.

VI. O processo de orientação não destinará créditos para o orientando e só será efetivado pela Coordenação do Curso, mediante declaração emitida pelo orientador;

VII. Cada processo de orientação destinará 02 (dois) crédito/semestre por aluno para o professor orientador vinculado ao Curso; não devendo ultrapassar a três semestres;

VIII. O TCC deverá observar as Normas Brasileiras vigentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) em conformidade com o Guia de Normalização de Trabalhos Científicos da Universidade Estadual do Ceará mais atual.

12.4 Atribuições do coordenador de Trabalho de Conclusão de Curso:

- I. Ministrando a disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso”;
- II. Fazer cumprir as Normas de TCC;
- III. Coordenar todo o processo de orientação;
- IV. Instrumentalizar os professores orientadores com formulários adequados ao acompanhamento e registro do processo de orientação;
- V. Elaborar cronograma de prazos para orientação e apresentação do TCC;
- VI. Realizar reuniões com orientadores e orientandos para fornecer informações necessárias e regimentais para o planejamento e execução da disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso”;
- VII. Dar apoio aos orientadores e orientandos, quando se fizer necessário;

- VIII. Planejar, organizar e presidir as reuniões de apresentação do TCC;
- IX. Repassar o rendimento dos alunos para a caderneta da disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso”, mediante o recebimento da declaração emitida pela biblioteca, comprovando o recebimento do estudo monográfico;
- X. Elaborar relatório final das apresentações feitas pelos alunos e encaminhá-lo à Coordenação do Curso.

12.5 Atribuições do Orientador:

- I. Cumprir e fazer cumprir as Normas de TCC;
- II. Orientar o aluno na elaboração e qualificação do projeto de pesquisa, realizadas na Disciplina “Investigação em Nutrição”, e no desenvolvimento do TCC;
- III. Formalizar sua definição de orientador junto a Coordenação do Curso;
- IV. Planejar o processo de orientação junto ao orientando, observando os prazos estabelecidos pelo Coordenador de TCC;
- V. Manter relação educativa e formativa com o orientando, estimulando-o e indicando diretrizes durante o processo de construção do seu TCC;
- VI. Presidir e escolher a Banca Examinadora de comum acordo com o orientando;
- VII. Seguir as Normas Brasileiras vigentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) em conformidade com o Guia de Normalização de Trabalhos Científicos da Universidade Estadual do Ceará mais atual.

Além dessas atribuições, a Resolução Nº 4309/2018 - CEPE, de 08 de outubro de 2018, estabelece que o orientador de TCC deve:

- I. Estabelecer, com o orientando, o plano de estudo, o respectivo programa, os horários e formas de atendimento e outras providências necessárias;
- II. Formular ou rever o tema de estudo a ser investigado e o planejamento a partir da proposta do Trabalho de Conclusão de Curso;
- III. Indicar bibliografia básica para o(s) tema(s) a serem investigados;

- IV. Informar ao orientando sobre o cumprimento das normas, procedimentos e critérios de avaliação do TCC;
- V. Acompanhar os trabalhos sob sua orientação;
- VI. Definir, ao final do processo de elaboração do TCC, se o trabalho se encontra em condições de ir para defesa;
- VII. Montar, participar e coordenar as bancas de defesa dos orientandos;
- VIII. Preencher os registros de frequência do estudante e encaminhá-los à Coordenação do Curso em tempo hábil, de acordo com o calendário de colação de grau.

12.6 Atribuições do Orientando:

- I. Escolher o Orientador em comum acordo com o professor responsável pela disciplina “Investigação em Nutrição”;
- II. Elaborar e qualificar seu projeto de pesquisa na disciplina “Investigação em Nutrição”;
- III. Manter relação harmônica e construtiva com seu Orientador e Coordenadores de Curso e do TCC;
- IV. Planejar, executar e apresentar (oral e escrito) o TCC observando os prazos estabelecidos pelo Coordenador da disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso” e pelo Orientador;
- V. Estar regularmente matriculado na disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso”, para apresentação oral e escrita do seu TCC;
- VI. Frequentar as sessões de orientação e reuniões programadas pelo Orientador, bem como pelo professor responsável pela disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso”;
- VII. Seguir as normas técnicas adotadas pelo Curso para elaboração do TCC.

12.7. Apresentação do Trabalho de Conclusão do Curso:

- I. A disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso”, ofertada no 9º semestre, terá como conteúdo as apresentações dos estudos monográficos realizados e carga horária de 1 crédito (17 horas/aula);
- II. O Coordenador do TCC definirá se a disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso” será desenvolvida em regime intensivo, ao final do 9º semestre, ou em regime extensivo, ao longo do 9º semestre;
- III. O desenvolvimento da disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso” em regime intensivo deverá ser feito, preferencialmente, após a conclusão dos estágios curriculares e 20 dias antes do término do período letivo;
- IV. Caberá ao aluno enviar cadastro padronizado pela disciplina com os dados do TCC e composição da banca em data previamente acordada pelo professor responsável pela disciplina de TCC;
- V. Caberá ao Orientador, em comum acordo com o Coordenador de TCC e Orientando, compor os membros da Banca Examinadora;
- VI. A Banca Examinadora deverá ser constituída pelo orientador e mais dois professores, preferencialmente do Colegiado do Curso de Nutrição da UECE, com formação específica no setor de estudo de interesse e com titulação mínima de Especialista;
- VII. A versão pré-defesa do TCC deverá ser protocolada na secretaria do Curso e encaminhada pelo aluno à Banca Examinadora com 15 dias de antecedência à defesa;
- VIII. O aluno deverá apresentar seu TCC em 20 minutos, com prorrogação de 10 minutos, e cada membro da Banca Examinadora terá até 15 minutos para proceder a sua avaliação oral;
- IX. Caberá à Banca Examinadora, baseada na leitura prévia do trabalho e na exposição oral do aluno, utilizando formulário de avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo XI);
- X. Após a conclusão da versão final do TCC, devidamente corrigida conforme as orientações emanadas da Banca Examinadora, o aluno deverá enviá-la para o

Orientador que deverá emitir, no prazo máximo de cinco dias, uma declaração atestando que o estudo monográfico, que será entregue pelo aluno é a versão revisada por ele;

XI. No ato da entrega do TCC na biblioteca, o aluno receberá o nada consta e a declaração de entrega. Cópias desses documentos deverão ser entregues pelo aluno ao Departamento de Ensino de Graduação (DEG) e à Coordenação do Curso. Também uma cópia do TCC deverá ser entregue a cada membro da Banca Examinadora;

XII. O aluno será aprovado na disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso”, se obtiver frequência mínima obrigatória (conforme Regimento Geral da UECE), conceito satisfatório (nota igual ou superior a sete) na apresentação oral e escrita do TCC e mediante a entrega da versão final do seu estudo na biblioteca central;

XIII. Conforme o Regimento Geral da UECE, a assiduidade e o rendimento do aluno na disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso” constituem itens eliminatórios por si mesmos;

XIV. Só poderá colar grau o aluno que cumprir as exigências contidas nas Normas de TCC.

12.8 Disposições gerais:

I. Na inviabilidade legal de execução do projeto de pesquisa, o orientador deverá notificar por escrito à Coordenação do Curso, a qual autorizará a inserção do aluno em um novo projeto de pesquisa, de conformidade ao que estabelece as Normas de TCC, desde que a mudança ocorra no prazo superior a seis meses de antecedência à apresentação do TCC;

II. Os alunos vinculados a projetos de iniciação científica poderão adaptar ou aproveitar dados de estudos em andamento para execução do seu TCC, desde que, para tanto, obtenha concordância do autor do projeto original;

III. Em caso de ocorrer carência de professor orientador, todos os docentes do Curso, com titulação mínima de Especialista, estarão obrigados a assumir a responsabilidade de orientar alunos;

IV. Excepcionalmente, o professor orientador poderá ser de outro curso da UECE ou de outra IES ou, ainda, um profissional com reconhecida experiência em pesquisa e orientação de trabalhos acadêmicos, com titulação mínima de Especialista. Caberá ao Coordenador do TCC o credenciamento desses orientadores;

V. Orientadores e membros da banca examinadora externos credenciados deverão ser notificados que a UECE não assumirá nenhum ônus financeiro, caso aceitem compor o quadro de orientadores do Curso de Nutrição;

VI. Em caso de impedimento legal que inviabilize a continuidade do processo de orientação por parte do orientador, a Coordenação do Curso deverá ser notificada por escrito, para então indicar e/ou credenciar, de comum acordo com o Coordenador de TCC, um orientador substituto, no prazo máximo de sete dias;

VII. O orientador substituto deverá dar continuidade ao processo de orientação do Projeto de Pesquisa inicial, caso a mudança de orientador ocorra no prazo máximo de seis meses de antecedência ao período de apresentação do TCC; no prazo superior a este, o aluno poderá se inserir ou desenvolver um novo Projeto de Pesquisa em comum acordo com o orientador substituto;

VIII. A apresentação do TCC ocorrerá mediante a presença dos três membros da banca examinadora; excepcionalmente, por impedimento legal, o orientador poderá ser substituído pelo professor responsável pela disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso”.

13. AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO ESCOLAR DO ALUNO

1. A avaliação de rendimento escolar será feita por disciplina e, quando se fizer necessário, na perspectiva da totalidade do Curso, abrangendo sempre assiduidade e a eficiência nos estudos, ambas eliminatórias, por si mesmas. Cabe-nos lembrar

que a avaliação em cada disciplina deve privilegiar o processo de ensino e de aprendizagem por meio de métodos e instrumentos avaliativos que possam evidenciar os aspectos participativos e, em especial, o aspecto formativo, diferindo-se de uma avaliação punitiva e/ou tradicional.

2. Entende-se por assiduidade a frequência às atividades desenvolvidas na execução do conteúdo programático de cada disciplina, considerando-se aprovado o aluno que participar de 75% ou mais dessas atividades, vedado o abono de faltas; ressalvados os casos previstos em lei ou nas normas acadêmicas da Universidade;

3. A avaliação da eficiência nos estudos em cada disciplina abrangerá a assimilação progressiva de conhecimentos (de caráter formativo), avaliada em provas escritas (contendo aspectos objetivos e dissertativos), trabalhos dirigidos individuais e coletivos, atividades práticas, experimentais ou outras atividades correspondentes as Avaliações Parciais de Conhecimento (NPC) e domínio do conjunto da matéria lecionada, aferido em exame que só poderá ser realizado, quando cumprido o respectivo programa, que corresponderá ao Exame Final (NEF).

4. Será aprovado por média na disciplina, o aluno que obtiver média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete) entre as Notas Parciais de Conhecimento (NPC). O aluno que obtiver na média aritmética de NPC valor igual a 4,0 (quatro) ou inferior a 7,0 (sete) será submetido ao exame final (NEF). O aluno submetido ao EF estará aprovado se obtiver neste exame nota igual ou superior a 3,0 (três) e Média Final (média aritmética entre NPC e NEF) igual ou superior a 5,0.

5. Será considerado reprovado na disciplina, o aluno que obtiver valor abaixo de 4,0 (quatro) na média entre as notas parciais de conhecimentos (NPC), abaixo de 3,0 (três) na nota de exame final (NEF) ou média final (MF) inferior a 5,0 (cinco) consideradas *per se*.

6. A avaliação do rendimento escolar sob a forma de Estágio Curricular obrigatório será realizada em três fases de aprendizagem finais do Currículo, submetendo-se o aluno às exigências de frequência e exames estabelecidas pela Coordenação de Estágios. Não poderá ser diplomado o aluno que, no conjunto das atividades de estágio estabelecidas, apresentar frequência inferior a 90% (noventa por cento) ou média aritmética menor a 7,0 (sete) entre as Notas Parciais de Conhecimento (NPC).

7. As exigências para matrícula na fase de realização do Estágio serão determinadas pela Coordenação do Curso, e os critérios de avaliação serão estabelecidos pela Coordenação de Estágios;

8. O rendimento do processo de aprendizagem deve ser contínuo e processual ao longo do semestre letivo. É de responsabilidade do corpo docente acompanhar tal processo. A avaliação com uma perspectiva formativa exige que a avaliação deva ser desenvolvida, a fim de propiciar ao estudante elementos para que ele desenvolva a autonomia e a autorregulação do seu processo de aprendizagem. É importante que as avaliações ao longo do semestre sejam acompanhadas pelo corpo docente, bem como sejam socializadas com os discentes para que eles possam, também, acompanhar e gerir o seu processo avaliativo-formativo.

9. Os casos omissos serão analisados pela Coordenação do Curso, junto ao Núcleo Docente Estruturante.

14. COORDENAÇÃO DO CURSO E CORPO TECNICO ADMINISTRATIVO: FORMAÇÃO, VINCULAÇÃO INSTITUCIONAL E REGIME DE TRABALHO

A coordenação do Curso de Nutrição gestão 2022-2023 é exercida pela Prof. Dra. Márcia Andréia Barros Moura Fé e a vice coordenadora do curso de Nutrição é a Prof. M.e. Sonia Maria Vieira de Castro.

A coordenação do curso conta com três secretárias para execução das atividades administrativas, além de uma técnica de laboratório (Quadro 5).

Quadro 5. Funcionárias da Secretaria do Curso de Nutrição/ CCS/ UECE. Fortaleza, 2021

Nome	Formação	Função	Vinculação institucional/ Regime de trabalho
Ethel Fonseca da Rocha	Ensino Médio Completo	Secretário	Efetivo/40h
Raquel Moraes da Costa	Superior Incompleto	Assistente da Gestão em Educação Superior	Efetivo/40h
Fátima Maria Mendes Lima	Ensino Fundamental incompleto	Auxiliar de Laboratório	Efetivo/40h

15. LISTA DO ACERVO BIBLIOGRÁFICO, FÍSICO E VIRTUAL, ESPECÍFICO AO CURSO

O Sistema de Bibliotecas da UECE é composto pela Biblioteca Central Prof. Antonio Martins Filho, localizada no Campus do Itaperi e coordenadora do sistema de sete bibliotecas setoriais englobando todos os campus desta instituição, a saber: Centro de Humanidades – Campus de Fátima; Campus de Limoeiro de Norte; Campus de Quixadá; Campus de Iguatu; Campus de Crateús; Campus de Itapipoca e de Tauá. O

acervo é constituído por inúmeros exemplares de materiais impressos, entre livros, teses, dissertações, periódicos, ebook e multimeios. A lista de títulos específicos para o curso de Nutrição totaliza 6205 títulos, contabilizando um total 20996 exemplares disponíveis no acervo da biblioteca que visa atender as necessidades de ensino e pesquisa dos alunos e professores do curso de Nutrição da UECE.

16. LABORATÓRIOS ESPECIFICOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES ESPECIAIS, RECURSOS DE INFORMÁTICA, AUDIOVISUAIS

O Curso de Nutrição desenvolve atividades teóricas e práticas em 13 laboratórios, vinculados ao Centro de Ciências em Saúde, a saber: Análises de Alimentos e Micronutrientes, Processamento de Alimentos, Avaliação Nutricional, Anatomia Humana, Biotecnologia e Biologia Molecular, Bioquímica Humana, Biologia Celular, Dietética e Análise Sensorial, Microbiologia, Nutrição e Saúde Coletiva, Núcleo de Estudo e Pesquisa em Alimentação Coletiva, Nutrição Funcional, Segurança Alimentar e Nutricional. Suas atividades e equipamentos encontram-se descritas no Quadro 6.

Quadro 6. Laboratórios do Centro de Ciências da Saúde, vinculados ao Curso de Nutrição. Fortaleza, 2021.

Centro	Laboratórios/ Docente Responsável
CCS	Laboratório de Análise de Alimentos e Micronutrientes/ ProfaDra Carla Soraya Costa Maia
	Laboratório de Processamento de Alimentos/Prof. Livre Docente Antonio de Pádua Valença da Silva
	Laboratório de Avaliação Nutricional/ ProfaDra Soraia Pinheiro Machado Arruda
	Laboratório de Anatomia Humana
	Laboratório de Biotecnologia e Biologia Molecular/ Profa. Dra. Maria Izabel Florindo Guedes
	Laboratório de Bioquímica Humana/ Profa. Dra. Sara Maria Moreira Lima Verde
	Laboratório de Biologia Celular
	Laboratório de Dietética e Análise Sensorial/ProfaDra Maria Cecília Oliveira Costa
	Laboratório de Microbiologia
	Laboratório de Nutrição e Saúde Coletiva - Nutrindo/Profa Dra. Helena Alves de Carvalho Sampaio
	Núcleo de Ensino e Pesquisa em Alimentação Coletiva - NEPAC
	Laboratório de Nutrição Funcional/Profa Dra. Maria Rosimar Teixeira Matos
	Laboratório de Segurança Alimentar e Nutricional (LABSAN) / ProfaDraDerlange Belizário Diniz

Nos laboratórios e no Mestrado Acadêmico em Nutrição e Saúde, funcionam vários grupos de estudos e de pesquisa do curso, a saber:

Quadro 7. Grupos de estudos e/ou pesquisas do Curso de Nutrição. Fortaleza, 2021.

Grupos de estudos e/ou pesquisas	Mídia Social
Grupo de Estudos em Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (GPSAN)	@gpsan_uece
Grupo de Estudos em Alimentação Coletiva (GEAC)	@geacuece
Grupo de Estudos em Nutrição Oncológica (GENO)	@grupogeno
Grupo de Estudo e Pesquisa em Micronutrientes e Doenças Crônicas (GMIC)	@gmic_uece
Grupos de Estudo em Nutrição e Epidemiologia (GENUTE)	@genute.uece
Grupo de Pesquisa em Métodos e fatores associados ao consumo e comportamento alimentar (MEFCA)	@mefca.uece
Grupo de Pesquisa Nutrição e Doenças Crônico Degenerativas (Nutrindo)	@nutrindo.uece
Grupo de Pesquisa em Nutrição Materno-Infantil (GPNUMI)	-

A seguir apresentamos atividades realizadas e equipamentos disponíveis nos laboratórios, vinculados ao CCS (Quadro 8).

Quadro 8. Laboratórios, atividades e equipamentos. Curso de Nutrição da UECE. Fortaleza, 2021.

Atividades desenvolvidas	Equipamentos existentes
Segurança Alimentar e Nutricional	
- Aulas teóricas e práticas da graduação e pós-graduação; - Atividades de Pesquisa e Extensão.	- Contador de colônia - Bancada (madeira) para procedimentos de análises – 1 - Bancada em granito - 1 - pHmetro - 1 - Espectrofotômetro - 1 - Sistema de Rotaevaporaporação – 1 - Refrigerador - 1 - Agitador de tubos – 1 - Chapa aquecedora com agitação - 1 - Capela de Fluxo Laminar - 2 - Ar condicionado Split - 1 - Armários de aço – 2 - Microscópios – 4 - Bancada em mármore – 1 - Refrigerador - 1 - Banho-maria -2 - Destilador de água - 1 - Autoclave - 2 - Incubadora bacteriológica - 1 - Estufa de esterilização – 1 - Centrífuga de bancada para tubos de ensaio – 1 - Notebook - 2 - Estadiômetros - 5 - balança digital com bioimpedância - 4 - balança pediátrica digital - 2 - caixa de som transportável com microfone sem fio - mesa de exame clínico - Mesa de reunião com cadeira - 1 - Armários com duas portas - 2 - Mesa de estudo - 1 - Estante modulada com bancada de estudo - 1 - Geladeira - 1 - Flip-chart - 1 - Painel de projeção – 1 - Adipômetros – 2 Sanny - Lactímetro – (lactato/glicose/colesterol) - Roche - Analisador de Hemoglobina
Dietética e Análise Sensorial	
- Aulas práticas da graduação e pós-graduação - Projeto a implantar: Balcão de atendimento à indústrias e restaurantes	- 3 fogões domésticos - 1 geladeira duplex - 1 microondas - 3 exaustores - 2 liquidificadores
Avaliação Nutricional	
- Aulas práticas da graduação e pós-graduação - Pesquisa, consultoria e assessoria em avaliação nutricional (a ser implantado)	- 1 balança antropométrica adulto - 1 balança antropométrica infantil - 1 antropômetro infantil - 1 mesa clínica - 2 adipômetros - 2 fitas métricas - 1 boneco bebê - 1 Computador - 1 Impressora
Nutrição Funcional	
- Orientação de bolsistas e mestrados	Laboratório passando por reestruturação e sem informações dos equipamentos existentes

Métodos de Análise de Alimentos	
- Aulas teóricas e práticas da graduação e pós-graduação - Treinamento e desenvolvimento das atividades de monitoria	- Forno Lavoisier modelo 400, AMP8, v220 - Bomba de vácuo PRIMAR FABSE, mod 141, tipo 2VC 220V - Estufaparaesterelização e secagem OLIDFFCZ no. EE 490 f 033 - Aparelho de Soxhlet – Químismod 030826 no. 201687 220V W 1800 - Centrifugador de Geber ITR W 220 - Microdigestor de nitrogênio Ética, V220 - Banho mariaQuímismod 02152 V 220 - Espectrofotômetro digital B 342 II Micronal W 220 - Agitador magnético tipo 1001 no. 1574 V 220 - Biomatic - Phmetro B 374 Micronal V 220 - Centrifugador clínico 14 tubos BR CTS 1400 01 - Destilador de nitrogênio especial mod TE 036/1 TECNAL 220V - Destilador de água Químismod 034125 no. 110331 V220 - Balança analítica Mettler AE 260 DeltarangeMicronal
Bioquímica Humana	
- Aulas práticas da graduação e pós-graduação - Estágios supervisionados - Avaliação de atividades biológicas de plantas do Estado do Ceará	- Laboratório passando por reestruturação e sem informações dos equipamentos existentes
Laboratório de Nutrição e Saúde Coletiva - Nutrindo	
- Treinamento de bolsistas de iniciação científica e de alunos de pós-graduação; - Reuniões científicas periódicas de atualização e aprofundamento; - Coleta, tabulação e análise de dados referentes às pesquisas desenvolvidas, incluindo-se os sub-projetos de graduação e pós-graduação. Também são realizadas atividades de retorno de achados a sujeitos integrantes de pesquisa, atendendo a preceitos éticos de pesquisa com seres humanos; - Planejamento e/ou execução de atividades científicas, como cursos, oficinas, workshops, redação de artigos científicos, entre outras; - Manutenção e atualização da <i>homepage</i> do Laboratório (www.uece.br/nutrindo), com veiculação de notícias e novidades no campo científico.	- 3 computadores (sendo 2 notebooks) com gravador de CD, <i>scanner</i>; - 2 impressoras multifuncionais, uma jato de tinta e uma a laser; - 1 tela; - 1 retroprojetor; - 3 projetores multimídia; - 1 laserpoint; - 1 pendrive de 16GB; - 1 freezer horizontal; - Vidrarias variadas de apoio à coleta de dados; - 3 pirâmides alimentares de acrílico; - 3 conjuntos de modelos de alimentos; - 2 modelos de obesidade abdominal; - 4 balanças digitais de alimentos; - 3 balanças digitais, uma delas com antropômetro; - 2 estadiômetros; - 2 plicômetros digitais; - 1 balança digital de composição corporal; - 2 bioimpedanciômetros, um deles bipolar e um tetrapolar; - 1 aparelho de ultrassom para composição corporal; - 1 medidor de glicemia capilar; - 1 aparelho de calorimetria indireta; - 03 minigravadores digitais com editor de voz. - 03 máquinas fotográficas digitais 13,6 megapixel.

Anatomia Humana	
- Aulas práticas da disciplina de Anatomia Humana - Preparação, manutenção e reparo das peças anatômicas - Dissecção	- Esqueleto completo articulado - Esqueleto incompleto e desarticulado - Diversos modelos artificiais e peças anatômicas - 1 Projetor de slides - 1 Megatoscópio - 1 Mesa clínica - 1 Mesa de apoio - 1 Serrote - 1 Martelo - 1 Facão - 1 Pinção - 1 Cabo de bisturi

Os recursos audiovisuais disponíveis para os professores são: data show e notebook. Existem disponíveis ainda como materiais didáticos: resma de papel, pincéis, quadro branco, etc.

17.LINHAS E PROJETOS DE PESQUISA EM DESENVOLVIMENTO

Os professores do Curso de Nutrição vêm atuando em várias linhas de pesquisa, descritas no quadro 9.

Quadro 9. Linhas de pesquisa desenvolvidas pelos professores do Curso de Nutrição. Fortaleza, 2021.

PRINCIPAIS LINHAS DE PESQUISA*
Ação moduladora de componentes alimentares Administração em Recursos Humanos Aplicações biotecnológicas Avaliação e Controle de Qualidade de Alimentos Avaliação nutricional da população Bases Experimentais em Alimentação e Nutrição* Bioquímica da Nutrição Biotecnologia de Alimentos Controle de Custos em Unidade de Alimentação e Nutrição Compostos funcionais na biodiversidade da caatinga Cultura Alimentar Desenvolvimento e teste de novos produtos Diagnóstico e intervenções em Nutrição e Saúde* Estudos Popacionais, Epidemiologia e Políticas Públicas* Educação alimentar e nutricional Educação ambiental

Epidemiologia
Epidemiologia nutricional
Epidemiologia das doenças crônicas
Epistemologia
Estudos de Comportamento Alimentar
Estudos populacionais
Frutos Tropicais
Higiene dos Alimentos
Inflamação
Lectinas vegetais
Metabolismo de oligo peptídeos
Nutrição e doenças crônico-degenerativas*
Nutrição e envelhecimento
Nutrição e estresse oxidativo
Nutrição e exercício físico
Nutrição e Imunologia
Nutrição e Saúde Pública
Óleos Essenciais
Produtos Naturais
Proteínas de origem vegetal
Segurança Alimentar e Nutricional
Tecnologia de alimentos
Terapia nutricional do paciente cirúrgico
Trabalho, educação e luta de classes
Vigilância à saúde do consumidor
Vigilância Sanitária de Alimentos

Os projetos de pesquisa desenvolvidos estão vinculados aos grupos de pesquisa do curso, ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde, ao Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva e aos cursos de especialização ofertados pelo colegiado de nutrição. Esses projetos são financiados por órgãos de fomento oficiais do estado e da federação, bem como por parcerias internacionais. Alguns projetos institucionalizados em andamento encontram-se descritos abaixo:

Quadro 10. Projetos de pesquisa desenvolvidos no Curso de Nutrição/CCS/UECE. Fortaleza, 2021.

Projetos de pesquisa institucionalizados	Professor responsável
Aplicação da Proteômica e Metabolômica em Amostras de Soro e Urina de Pacientes Diabéticos Tipo 1	Valzimeire Nascimento de Oliveira
Tendência do consumo de alimentos fora de casa no Brasil entre 2002/2003 e 2017/2018	Ilana Nogueira Bezerra
Puberdade precoce central: um estudo dos fatores associados à alimentação e nutrição	Maria Luisa Pereira de Melo

Observação: Esses são os projetos institucionalizados. Existem outros projetos de pesquisa desenvolvidos que aguardam institucionalização.

18.PROGRAMAS E PROJETOS DE EXTENSÃO E LIGAS ACADEMICAS

Os programas de extensão do Curso de Nutrição vigentes são: Programa de Atividades integradas em Nutrição (PAIN); LANAF - Grupo de Ações Integradas em Nutrição e Atividade Física e Comida saudável: ações para a segurança alimentar e nutricional e Aconselhamento Nutricional de Paciente com Registro Oncológico (AnParo).

O Programa de Atividades integradas em Nutrição (PAIN) possui como objetivo desenvolver atividades de nutrição integrada junto à comunidade ueceana. Para tanto, presta assistência nutricional aos funcionários e alunos da UECE e pessoas que moram próximas a universidade; planeja e executa atividades de educação alimentar e nutricional e desenvolve estudos e pesquisas na área de nutrição em saúde pública e nutrição clínica, engajando alunos da graduação e pós-graduação. O instagram do programa é: @pain.uece.

O Grupo de Ações Integradas em Nutrição e Atividade Física funciona no LANAF (laboratório de nutrição e atividade física) oferece aos seus integrantes uma formação complementar em nutrição esportiva, promovendo o aprofundamento do

conhecimento sobre fisiologia do exercício, a composição corporal e o papel da intervenção nutricional na performance física e na saúde de forma interdisciplinar. Nesse projeto além das capacitações é realizado o atendimento nutricional apraticante de atividades físicas e intervenções com a comunidade. O instagram do programa é: @lanafuece.

O Programa Comida Saudável: ações para a segurança alimentar e nutricional realiza orientações sobre alimentação saudável, higiene pessoal e de alimentos, manipulação de alimentos e prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis, a integrantes de creches e escolas. O público-alvo são professores/ cuidadores, manipuladores de alimentos, crianças e familiares de crianças das creches e escolas, sendo desenvolvido com a parceria do Mestrado Acadêmico em Nutrição e Saúde e do Laboratório de Segurança Alimentar e Nutricional, do Centro de Ciências da Saúde da UECE. O instagram do programa é: @comidasaudaveluece.

O projeto de extensão Aconselhamento Nutricional de Paciente com Registro Oncológico (AnParo) visa o atendimento nutricional não prescritivo para pacientes oncológicos, desenvolvido em um serviço de mastologia com mulheres com câncer de mama. Os estudantes de graduação em Nutrição auxiliam nos atendimentos e organização geral do projeto, bem como no desenvolvimento de pesquisas. O instagram do projeto é: @anparo_oficial.

Além desses programas de extensão, o curso possui uma Liga Acadêmica de Terapia Nutricional Enteral e Parenteral, composta por alunos do curso de Nutrição com o objetivo de organizar e participa de atividades curriculares não obrigatórias de ensino, pesquisa e extensão na área de Nutrição Clínica, proporcionando a realização de trabalhos científicos, estudos de caso clínicos, intervenções e cursos na área. O instagram da liga é: @latnepuece.

Os programas englobam a participação de vários alunos do curso de nutrição o que permite interação entre universidade e sociedade visando à produção de conhecimentos e à interlocução das atividades acadêmicas de ensino e de pesquisa, através de processos ativos de formação.

19. PROGRAMA DE MONITORIA, PROGRAMA DE EDUCAÇÃO TUTORIAL (PET), INICIAÇÃO CIENTÍFICA (IC), PROGRAMA DE EXTENSÃO, COOPERAÇÃO E MOBILIDADE ACADÊMICA E DEMAIS FORMAS DE APOIO AO ALUNO

O Curso de Nutrição possui disciplinas com Monitoria, por meio do Projeto de Monitoria Acadêmica (PROMAC – PROGRAD), em que o estudante permanece por um ano desenvolvendo atividades teórico-práticas. Com o Projeto de Monitoria é possível dar ênfase maior às aulas práticas proporcionando aos estudantes melhor aproveitamento do conteúdo teórico, maior assistência e também será possível dar-lhes a oportunidade de iniciação científica através do desenvolvimento de projetos de pesquisa aplicada.

A monitoria é também uma experiência de crescimento e desenvolvimento na vida acadêmica do aluno monitor, uma vez que este poderá aprofundar os conhecimentos adquiridos com a disciplina e oportunizar o aprimoramento dos sentidos de responsabilidade, liderança, comunicação e relacionamento em grupo.

A iniciação científica é vinculada aos projetos de pesquisa com bolsas do CNPq (PIBIC), IC-FUNCAP e IC/UECE. Seu objetivo é conduzir o aluno a apreender técnicas de pesquisa, levando-o a avaliar uma realidade de forma crítica e entendendo a relevância científica de diversos procedimentos. Neste contexto, o aluno aprende a levantar realidades, tabulá-las e analisá-las criticamente. Tal aprendizagem será muito útil para o avanço em aperfeiçoamento *Lato e Stricto sensu* e abertura para uma vida de pesquisador e/ou acadêmica. Desta forma, contribui de maneira especial para a formação de profissionais qualificados com formação em pesquisa para produção de

conhecimento local. Portanto, a IC contribui para a formação mais ampla e abrangente do aluno.

O curso de Nutrição, por meio da Pró-Reitoria de Políticas Estudantis (PRAE), mantém como forma de apoiar o aluno, o Programa de Bolsa de Estudos e Permanência Universitária (PBEPU) proporcionando suporte financeiro e engajando-os em atividades de trabalho seja em campo de estágios ou práticas laboratoriais, que promovem maior aprofundamento teoria e prática. Esse programa, além do auxílio financeiro para despesas com livros e outros materiais didáticos necessários ao aprendizado do aluno, pode ser importante para ajudar em despesas com transporte, alimentação e vestuário. A referida pró reitoria também realiza anualmente cadastro de estudantes no Fundo Estadual de Combate a Pobreza – CadFECOP, que visa criar um banco de cadastro de estudantes dos cursos de graduação da Uece que pertençam a famílias com renda familiar *per capita* igual ou inferior a meio salário-mínimo, conforme disposto na Constituição Estadual acerca do conceito de pobreza (Art. 3º da Lei nº 14.859, de 28 de dezembro de 2010). Alunos que fazem parte desse cadastro podem ser selecionados nos diversos programas de bolsas de estudos da UECE.

No Campus do Itaperi onde fica localizado a UECE, os alunos podem fazer refeições no Restaurante Universitário – RU que oferece almoço e jantar a valores acessíveis, fornecendo refeições seguras do ponto de vista higiênico-sanitário, nutricionalmente balanceadas e com cardápio diversificado, contribuindo com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica. O RU atua como um dos instrumentos da política de permanência dos jovens na educação pública superior, além de promover a qualidade do ensino, pesquisa e extensão universitária, mediante abertura de campo de estágio para diversas disciplinas na área de Nutrição.

O Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde – PET-Saúde caracteriza-se como estratégia do Programa de Reorientação dos Profissionais de

Saúde, o Pró-Saúde, conduzido pelo Centro de Ciências da Saúde visando reorientar a formação realizada pelos diversos cursos da saúde na instituição, na perspectiva da reestruturação das matrizes curriculares, integração ensino-serviço, formação interprofissional e qualificação do corpo docente. O referido programa também dispõe de bolsas aos estudantes.

Desde 2008, o CCS tem aprovado sistematicamente os projetos submetidos aos editais interministeriais – Ministério da Saúde / Ministério da Educação que financiaram o PET-Saúde em suas várias versões: PET-Saúde da Família, PET-Vigilância em Saúde, PET-Redes de Atenção à Saúde, PET-GraduaSus e o PET Saúde Interprofissionalidade, atualmente em vigência. A realização do PET-Saúde favorece a interdisciplinaridade entre os cursos da área da saúde e a formação em serviço. O Curso de Nutrição integrou todos os projetos PET-Saúde e também participa do Programa de Educação Tutorial da UECE, por meio do PET CCS-UECE, que tem o objetivo de contribuir para a integração entre os cursos na perspectiva da interdisciplinaridade e integra os cursos de Enfermagem, Medicina e Nutrição.

A Pró-Reitoria de Extensão (PROEX) é a responsável pelas atividades de Extensão apoiando programas / projetos de extensão e lança, periodicamente, edital para bolsas de extensão e de iniciação artística onde participam vários alunos do curso de Nutrição. Além disso, a UECE possui um projeto de extensão ligado ao Curso de Letras do Centro de Humanidades denominado Núcleo de Línguas Estrangeiras, cujo objetivo é o de proporcionar campo de estágio aos alunos das licenciaturas de línguas inglesa, francesa, alemã, japonesa, italiana, espanhola e portuguesa, através da prática docente nos cursos de idiomas, oferecendo cursos à comunidade com uma aprendizagem de excelência e de baixo custo.

A universidade possui convênios com instituições nacionais e internacionais e permite atividades letivas nessas instituições com o objetivo de complementar e aprimorar a formação dos estudantes (Resoluções 3907/2015– CEPE E 1415/2018).

O aproveitamento dos estudos realizados nessas instituições, se dará como disciplina obrigatória ou como disciplina optativa, a depender da forma de contrato. Para tanto, o Escritório de Cooperação Internacional (ECInt) desta universidade possui termos de cooperação internacional com instituições de ensino superior sediadas em diversos países.

O Curso de Nutrição oferece para o egresso seis Cursos de Aperfeiçoamento/Especialização (Ciências de Alimentos, Vigilância Sanitária de Alimentos, Idoso, Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação, Nutrição e Exercício Físico, Biotecnologia Molecular Aplicada à Área da Saúde) e um Curso stricto sensu Mestrado Acadêmico em Nutrição e Saúde.

20. PLANO DE EDUCAÇÃO CONTINUADA DOS DOCENTES

O Plano de Afastamento de Docente para a realização de Pós-Graduação e Pós-Doutorado (PAPGPD) do Curso de Nutrição obedecerá às Normas da Resolução N°1113/2014 CONSU de 06 de outubro de 2014, Lei N° 14.116, de 26 de maio de 2008, do Governo do Estado do Ceará (Art. 23) e o que determina os artigos 156 e 157 do Regimento Geral da Universidade.

A soma de docentes efetivos afastados e dos que pretendem se afastar, anualmente, não poderá ultrapassar 20% do total de docentes efetivos do colegiado do Curso de Nutrição, e o referido plano deverá ser aprovado pelo Colegiado do Curso e Conselho do Centro de Ciências da Saúde.

Os seguintes critérios serão observados na sua elaboração:

a) ter cumprido o estágio probatório conforme o que dispõe a Lei Estadual N° 13.092, de 08 de janeiro de 2001, e a Lei Estadual N° 13.101, de 17 de janeiro de 2001;

- b) O docente deverá ter, na Universidade Estadual do Ceará, tempo de serviço suficiente para integralização do legalmente fixado para sua aposentadoria por tempo de serviço, de acordo com o seguinte cálculo: para mestrado, o tempo de serviço admitido para aposentadoria (TA) – tempo de serviço prestado e comprovado pelo órgão competente (TS) ≥ 4 anos; para o doutorado TA – TS ≥ 8 anos; e para especialização e pós-doutorado TA – TS ≥ 2 anos (Resolução N° 1113/2014 – CONSU
- c) Critérios para definição do nível de prioridade e ano de afastamento do docente, leva em consideração a titulação pretendida, tempo de serviço suficiente para a integralização, intervalo de tempo entre o término da última pós-graduação realizada e o afastamento para a pós-graduação ou o pós-doutorado pretendido e idade do docente e o tempo de serviço prestado na UECE.

Considerando a titulação pretendida temos prioridades distintas. Para cursar doutorado (prioridade 1); Mestrado (prioridade 2); Pós-Doutorado (prioridade 3) e Especialização (prioridade 4). De acordo com o tempo de serviço suficiente para integralização (TI), o maior TI, possui prioridade 1. E o maior intervalo de tempo entre o término da última pós-graduação realizada e o afastamento para a pós-graduação ou o pós-doutorado pretendido (IT), também possui prioridade 1. E quanto a idade do docente (ID) e o tempo de serviço, a maior a idade do docente e maior tempo de serviço, também possuem prioridade 1.

21. PLANO DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

O processo de aproveitamento de estudos deverá ser solicitado para análise da coordenação em período definido no calendário acadêmico da universidade. Para tanto, o(a) aluno(a) precisa entregar no Departamento de Ensino e Graduação (DEG)

os programas de disciplinas e o histórico escolar emitido pela instituição de ensino de origem, indicando as disciplinas para análise do aproveitamento.

Nesse processo alguns critérios são observados para o aproveitamento de disciplinas de acordo com a Resolução nº 4624/2021 - CEPE, de 07 de maio de 2021, tais como:

1. Somente poderão ser aproveitados os estudos concluídos há, no máximo, 10 (dez) anos;
2. A análise da disciplina cursada em outra instituição de ensino superior, a ser aproveitada, levará em conta os dados do registro de aprovação constantes no Histórico Escolar de origem e o conteúdo e carga horária apresentados no respectivo Programa, e não a simples denominação da disciplina, insuficiente para a verificação do conteúdo;
3. Para que se conceda o aproveitamento de estudos é condição necessária que a carga horária e o conteúdo da disciplina cursada pelo solicitante na IES de origem correspondam a pelo menos 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária e do conteúdo da disciplina do curso da UECE a ser dispensada.

A avaliação dos pedidos de aproveitamento de estudos será realizada, de forma criteriosa, por uma comissão composta por pelo menos dois professores, preferencialmente que ministram ou tenham ministrado a disciplina a ser dispensada, indicados pela coordenação do curso, que emitirá junto a eles parecer conclusivo.

22. PLANO DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

A filosofia do programa do curso é oferecer aos/às acadêmicos/as de nutrição múltiplas metodologias educacionais, por meio de distintas estratégias de ensino, pesquisa e extensão, que estimularão o/a acadêmico/a a se engajar na busca pelo conhecimento por meio de autoaprendizagem, ou seja, que sejam capazes de, com a facilitação do docente, construir a sua própria aprendizagem. Ênfase será dada a inserção precoce do aluno à pesquisa e extensão em nutrição.

A metodologia desenvolvida de forma dialogada e expositiva, em alguns momentos, se aplicará mediada pela dialética, buscando a interação professor-aluno, principalmente quando a disciplina relativa à área/temas de estudos tiver características voltadas aos aspectos sociais e políticos.

A mobilização dos alunos para a elaboração do conhecimento acontecerá pela articulação do objeto de estudo com a realidade, o que exigirá uma nova abordagem (mudança de paradigma), para promover a superação dos valores e práticas pedagógicas tradicionais vivenciadas pelos professores, em busca de maior adequação, entre os objetivos educacionais e as estratégias de ensino (metodologias e recursos). O professor deverá oferecer as condições necessárias para a elaboração do conhecimento pelo próprio aluno.

As formas de trabalho em sala de aula serão promovidas por meio de métodos ativos, que exijam maior participação dos alunos, especialmente nas etapas de planejamento das disciplinas. Desta forma, pesquisa, estudo individual, seminários, exercícios dirigidos, problematização, exposição dialogada, investigação, ensaios serão estratégias para trabalhar o conteúdo em sala de aula, propiciando maior autonomia do aluno e o desenvolvimento das atividades motora, perceptiva ou intelectual, de forma equilibrada. No processo de aprendizagem possibilitar maior grau de concretude, sempre acompanhada por aspectos teóricos (símbolos, conceitos, definições) nas atividades propostas.

O uso da biblioteca, utilizando-se parâmetros corretos da pesquisa bibliográfica e de referências, será exigido em toda a etapa de estudos e aplicado em trabalhos de qualquer natureza, assim como, o uso de tecnologia como meio de aprendizagem (mídia, Internet, multimeios, ambientes virtuais de aprendizagem) deverá ser incentivado e usado com frequência. Também, haverá a possibilidade de acesso às Bases Bibliográficas Virtuais, a fim de ampliar as possibilidades de pesquisa e construção do conhecimento por meio de pesquisas e buscas por materiais bibliográficos atuais nas áreas de saúde, nutrição e alimentação.

As técnicas de ensino, individualizadas ou grupais, para organização das condições externas à aprendizagem, serão alternadas para atender as diferenças individuais dos alunos, adequando-as ao seu modo de aprender. O uso de multimeios será empregado como recursos auxiliares de ensino levando em consideração sua adequação, economia, disponibilidade.

Destaca-se a seguir uma série de atividades de ensino e aprendizagem a serem desenvolvidas, agrupadas por níveis de capacitação:

1. Ligadas à **capacidade de observar**: perceber a realidade, descrever situações e adquirir conhecimento e informações:

Excursão e visitas

Exame de objetos reais

Relatórios de observação de objetos e fenômenos

Entrevistas

Estágios Curriculares obrigatórios e não-obrigatórios

Seminários, simpósios, painéis e palestras de técnicos

Levantamento de campo

Manuseio de equipamentos

Confecção, preparo e administração de dietas

Exposições e exposições

Consultas bibliográficas

2. Ligadas à **capacidade de analisar e refletir**:

Análise de projetos

Diagnóstico de situações

Estudo de casos

Discussão dirigida

Painel de discussão

Comparação de teorias

Execução de análises (física, química e biológica, anatômica, fisiológica, organoléptica, sensorial).

Crítica às pesquisas

Análise de dietas

3. Ligadas à **capacidade de teorizar**:

Pesquisa bibliográfica

Projeto de pesquisa individual e em grupo

Preparo de instrumento de coleta de dados

Leitura de relatório de pesquisa

Leitura de artigos técnicos

Redação de resenha

Curso de utilização da biblioteca

Contato com estudiosos

4. Ligadas à **capacidade de sintetizar**:

Monografias

Dissertações e Teses

Estudo de casos-problemas

Exposição oral pelo aluno

Prática de Laboratório e de campo

Projeto de grupo

Seminários

5. Ligadas à **capacidade de aplicar** (planejar, organizar, dirigir, executar, realizar , construir e produzir):

Aplicar métodos de avaliação nutricional

Elaborar projetos

Planejar e executar programas de educação alimentar e nutricional

Calcular custos de um serviço

Planejar, calcular e orientar dietas

Realizar serviços de consultas

Estágios em indústrias, hospitais e serviços públicos de saúde

Exposição de trabalhos científicos, monografias

Práticas de campo e laboratórios

Entrevistas com roteiros elaborados estruturados e/ou semiestruturado com técnicos

Desenvolver produtos e dietas especiais.

Como meio de assegurar o cumprimento dessa etapa, poderá se incluir na caderneta eletrônica do professor além dos objetivos e conteúdo, o método e o recurso aplicado.

A avaliação do Curso de Nutrição se realiza pelos seguintes procedimentos:

- I. Avaliação semestral da disciplina (aspectos pedagógicos e metodológicos) e do corpo docente, realizada pelos alunos, de acordo com formulário da comissão institucional da IES, disponibilizado *online*.
- II. Levantamento anual:

- dos trabalhos apresentados por alunos e professores na Semana Universitária da UECE ou outro evento;
- dos relatórios de pesquisa e extensão produzidos pelos professores;
- dos trabalhos publicados pelos professores e alunos;
- de alunos vinculados a programas de bolsas de iniciação científica, extensão e programas de monitoria;
- dos eventos e assessorias promovidos pelo Curso de Nutrição;
- dos encontros de professores promovidos pela Coordenação do Curso;
- da participação dos professores nos encontros de integração do colegiado do Curso;
- dos índices de aprovação nos Núcleos do Curso;

III. Levantamento quinquenal, após a implantação do currículo, dos índices de evasão semestral e do tempo de integralização curricular dos formandos.

IV. Levantamento quinquenal da visão de alunos e professores sobre o Curso, em comparação com os registros que fundamentaram a reformulação curricular.

V. Realização decenal de pesquisa sobre a relação exercício profissional / formação acadêmica / mercado de trabalho.

23. INFRAESTRUTURA

As atividades do curso de Nutrição são desenvolvidas em oito salas de aula com capacidade média para 50 alunos, localizadas em um bloco específico no Campus do Itaperi, geralmente o Bloco K. O Bloco K possui oito salas, sendo quatro no andar térreo e quatro no andar superior. Essas salas são dotadas de quadro branco,

ventiladores destinados a aulas teóricas das distintas disciplinas. São disponibilizados no bloco K, 02 banheiros dotados de vários gabinetes sanitários, sendo um feminino e outro masculino. Existe um pátio com mesas e cadeiras de cimento para convivência de professores e alunos.

Além desses locais, existem 11 laboratórios e mini audiovisuais, anexos a alguns desses laboratórios, onde também são desenvolvidas atividades teóricas e práticas.

Quanto à acessibilidade de pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, existem acessos por rampas para as salas de aula no andar térreo do bloco de sala de aula. Existem ainda vagas de estacionamento sinalizadas para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida e banheiros distribuídos em todo o campus.

A coordenação do curso possui sala dos professores, destinadas a reuniões e convivência dos docentes, e ainda, secretaria e sala da coordenação. Existe um pátio com mesas e cadeiras de cimento para convivência de professores e alunos. Nesse bloco das coordenações, existem 02 banheiros dotados de três gabinetes sanitários, sendo um feminino e outro masculino.

24. ESTRATÉGIAS DE MELHORIAS DO CURSO

Em consonância com o princípio básico da formação universitária, bem como para atender a concepção do Curso, o processo ensino-aprendizagem, desenvolvido ao avançar de cada núcleo do currículo, articulará a transmissão de conhecimentos teórico-práticos com a realização de projetos de pesquisa e extensão. Nesta perspectiva, além das pesquisas e cursos de pós-graduação, em andamento, o Curso tem vários outros projetos e atividades a implementar nos próximos anos, em função da disponibilidade de recursos (humanos, materiais e financeiros), a saber:

-Ampliar e fortalecer integração entre a pós-graduação e graduação;

- Ampliar o exercício da prática profissional no processo de formação do estudante;
- Oferta e/ou divulgação de cursos de capacitação de docentes para o ensino superior;
- Buscar apoio institucional para aquisição de equipamentos, melhorias nas estruturas físicas dos laboratórios e salas de aula;
- Atualização e ampliação do acervo bibliográfico;
- Promoção de cursos de atualização em diversas áreas da nutrição;
- Desenvolvimento de projetos de extensão contínuos, nos quais os alunos terão oportunidade, não somente de aplicar os conhecimentos apreendidos, como de desenvolver pesquisas, a partir das necessidades sentidas.

As atas de aprovação desse projeto no colegiado do Curso de Nutrição e Conselho de Centro de Ciências da Saúde serão anexados a seguir (Anexo XIII e Anexo XIV).

REFERÊNCIAS

- 1- BOSI, M. L. M. **Profissionalização e conhecimento**. São Paulo: Hucitec, 1996. 205p.

- 2- BRASIL, Lei n. 5.267 – 24.04.1967. Dispõe sobre a profissão de nutricionista, regula o seu exercício e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial, 26.04.1967. p.4707.
- 3- BRASIL, Conselho Federal de Educação. Parecer n. 2.308/74. Resolução n. 36 Relator: Cons. José Carlos da Fonseca Milano, 23.12.1974. Fixa os mínimos de conteúdos e duração dos currículos dos cursos de graduação. Nutricionista – habilitação única. 3 p.
- 4- BRASIL, Lei n. 8.234 de 17.09.1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Brasília: Diário Oficial, 18.09.1991.
- 5- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. Vigitel Brasil 2018: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2018. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.132p.
- 6- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Definição de atribuições principal e específicas, conforme área de atuação.** Recife: CRN-6, 2005. 19p.
- 7-CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 600/2018.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. [acesso 2018 jul. 23]. Disponível em: < http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm >.
- 8- CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS/ 6^a Região. **Definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas, conforme áreas de atuação.** Recife, Ago. 1996. 10p.
- 9- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 599/2018.** Aprova o código de ética e de conduta do nutricionista e dá outras providências.

[acesso 2018 jul. 23]. Disponível em: < http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_599_2018.htm>.

10- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Seminário: “Novos rumos para o ensino da nutrição” - sugestões dos grupos de trabalho.** Brasília, 1997. 8p.

11- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Seminário: “Novos rumos para o ensino da nutrição” -relatório.** Brasília, 1997. 4p.

12-CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Perfil da atuação profissional do nutricionista no Brasil.** Brasília, 2006. 88p.

13- COORDENAÇÕES DOS CURSOS DE NUTRIÇÃO DO NORTE E NORDESTE. **Diretrizes curriculares em nutrição.** Recife, 1997. 7p.

14- CUNHA, D. T. O.; RODRIGUEZ, L. Y.; GIL, M.F., **II Seminário nacional sobre o ensino de nutrição.** Goiânia: FEBRAN / CAPES / SESu, 1989.

15- MEC. **Diretrizes curriculares em nutrição.** Brasília, 1997. 8p.

16- SAMPAIO *et al.* **Diagnóstico dos Cursos da Área de Saúde da Universidade Estadual do Ceará - Nutrição.** Fortaleza: Departamento de Ciências da Nutrição, 1992.

17- SOARES *et al.* **O nutricionista e o mercado de trabalho em Fortaleza.** Fortaleza: Coordenação do Curso de Nutrição da UECE, 1998.

18- UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO-UFOP- Escola de Farmácia. **Proposta de reformulação curricular e implantação da orientação acadêmica.** Ouro Preto. 1986.

19- YPIRANGA, L. Formação Profissional do Nutricionista – histórico dos cursos e currículos. **Alimentação e nutrição**, São Paulo, n ° 5, p. 58 –60. Jul/set. 1981

20- YPIRANGA, L. **O Nutricionista no Brasil:** contribuição para a análise e projeção da formação do nutricionista – dietista na América Latina. Porto Rico,1991. p. 02 -15.

ANEXOS

Anexo I – Nova Matriz Curricular do Curso de Nutrição/UECE



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - UECE CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE - CCS CURSO DE NUTRIÇÃO BACHARELADO



SEM	Disciplinas	Núcleos	CH	Créditos	Pré-requisitos
1	Biologia Celular e Molecular	I	68	4	Nenhum
	Bioquímica	I	68	4	
	Anatomia Humana	I	68	4	
	Histologia e Embriologia	I	68	4	
	Introdução a formação interprofissional para o SUS (IFISUS)	II	68	4	
	Estado, saúde e sociedade	II	68	4	
	Introdução ao Curso e a profissão	IV	17	1	
Projeto Integrador I		I, II,III,IV,V	17	1	
TOTAL S1: 442h 26c					
2	Fisiologia humana	I	102	6	Biologia celular e molecular; Anatomia Humana; Histologia e embriologia
	Microbiologia Geral e dos Alimentos	I	102	6	Biologia Celular e Molecular
	Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	I	68	4	-
	Composição de Alimentos	I	102	6	Bioquímica
	Metodologia do trabalho e da pesquisa científica	V	34	2	-
	Bioestatística	V	34	2	-
	Projeto Integrador II	I, II,III,IV,V	17	1	Projeto Integrador I
TOTAL S2: 459h 27c					
3	Produção e acesso aos alimentos	I	102	6	Microbiologia Geral e dos Alimentos; Composição de Alimentos
	Patologia Humana	I	102	6	Fisiologia Humana
	Imunologia	I	68	4	Biologia Celular e Molecular
	Técnica Dietética I	I	102	6	Composição de Alimentos; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos
	Políticas Públicas de saúde	II	34	2	Estado, saúde e sociedade; Introdução a formação interprofissional para o SUS - IFISUS
	Nutrição e Metabolismo	III	68	4	Bioquímica; Fisiologia Humana
	Projeto Integrador III	I,II,III,IV,V	17	1	Projeto Integrador II
TOTAL S3:493h 29c					
4	Psicologia e Comportamento Alimentar	II	68	4	Estado, Saúde e Sociedade
	Nutrição e Dietética	III	102	6	Fisiologia Humana, Nutrição e Metabolismo
	Avaliação Nutricional	III	102	6	Anatomia Humana, Patologia Humana, Nutrição e Metabolismo
	Técnica Dietética II	III	68	4	Técnica Dietética I
	Metabolismo Aplicado a Nutrição Clínica	III	68	4	Patologia Humana, Nutrição e Metabolismo
	Gestão em Serviços de Saúde	IV	68	4	Introdução a formação interprofissional para o SUS - IFISUS
	Projeto Integrador IV	I,II,III,IV,V	17	1	Projeto integrador III
TOTAL S4: 493h 29c					
5	Educação Alimentar e Nutricional	II	102	6	Psicologia e comportamento alimentar
	Nutrição Materno Infantil	II	68	4	Nutrição e Dietética; Avaliação Nutricional; Técnica Dietética II
	Epidemiologia	II	68	4	Bioestatística
	Dietoterapia I	III	102	6	Nutrição e Dietética; Técnica Dietética II, Metabolismo Aplicado a Nutrição Clínica
	Gestão em Serviços de Alimentação I	IV	102	6	Gestão em Serviços de Saúde; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos
	Nutrição Experimental	V	34	2	Metodologia do Trabalho e da Pesquisa Científica; Bioestatística
	Projeto Integrador V	I,II,III,IV,V	17	1	Projeto Integrador IV
TOTAL S5:			493h	29c	

6	Nutrição em Saúde Coletiva	II	102	6	Estado, Saúde e Sociedade; Políticas Públicas de Saúde; Epidemiologia
	Dietoterapia II	III	102	6	Dietoterapia I
	Gestão em Serviços de Alimentação II	IV	102	6	Gestão em Serviços de Alimentação I; Técnica Dietética
	Exercício e Ética Profissional	IV	34	2	-
	Investigação em Nutrição	V	68	4	Nutrição Experimental
	Projeto Integrador VI	I, II, III, IV, V	17	1	Projeto Integrador V
TOTAL S6:			425h	25c	
7	Nutrição em Esporte e Exercício Físico	V	68	4	Nutrição e Dietética, Avaliação Nutricional
	Estágio em Alimentação Coletiva	IV	289	17	Todas as disciplinas até o 6º semestre
TOTAL S7:			357h	21c	
8	Estágio em Saúde Coletiva	II	289	17	Estágio em Alimentação Coletiva
	Empreendedorismo em Nutrição	IV	34	02	-
TOTAL S8:			323h	19c	
9	Estágio em Nutrição Clínica	III	289	17	Estágio em Nutrição em Saúde coletiva
	Trabalho de Conclusão de Curso	V	17	01	Investigação em Nutrição
TOTAL S9:			306h	18c	
CARGA HORÁRIA/CRÉDITOS TOTAL DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS			3791h	223c	
CARGA HORÁRIA/CRÉDITOS AÇÕES ESPECÍFICAS EXTENSÃO (AEE)**			68h	4c	
CARGA HORÁRIA/CRÉDITOS ATIVIDADES COMPLEMENTARES***			221h	13c	
CARGA HORÁRIA/CRÉDITOS DISCIPLINAS OPTATIVAS			68h	4c	
CARGA HORÁRIA/CRÉDITOS TOTAL DO CURSO			4148h	244c	

** As atividades de extensão correspondem a 425h (25c) 10,2% da CH total do curso. Além das 68h (4 créditos) de atividades específicas de extensão, estão previstas mais 255 horas (15 créditos) como parte de disciplinas obrigatórias; e ainda disciplinas específicas de extensão, com carga horária de 102h (06 créditos), denominadas Projetos Integradores, oferecidas do primeiro ao sexto semestre do curso.

*** As atividades complementares correspondem a 221h (13c) 5,4% da CH total do curso

* Disciplinas Optativas

SEM	DISCIPLINAS	NUCLEOS	CH	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITOS
1º	Práticas Integrativas do Sistema Único de Saúde	II	34	2	Nenhum
2º	Libras	II	68	4	
3º	Letramento em Saúde*	II	34	2	
4º	Inglês Instrumental	V	34	2	
5º	Nutrição Funcional e Fitoterapia*	III	68	4	
6º	Farmacologia aplicada à nutrição*	III	68	4	

* Disciplinas que serão ofertadas pelo curso de Nutrição

Observação: **Núcleos Temáticos do Curso de Nutrição:** **Núcleo I** - O Ser humano e sua relação com o alimento, **Núcleo II** - Saúde, Nutrição, Política e Sociedade, **Núcleo III** - Alimentação e Nutrição na atenção à saúde do indivíduo e da coletividade, **Núcleo IV** - Empreendedorismo e Gestão em Saúde e Nutrição, **Núcleo V** - Investigação em Saúde e Nutrição

Anexo II – Descrição das atividades complementares e distribuição da carga horária por atividade.

Natureza da atividade	Descrição da atividade	CH Máxima por Atividade	CH Máxima por Natureza
Acadêmica/ Ensino	Cursos de língua estrangeira – mínimo três semestres	Proporcional	60 h
	Curso de informática – mínimo 50 % da carga horária do curso	Proporcional	60 h
	Cursos de complementação de conteúdo das disciplinas do curso – mínimo 50 % da carga horária do curso	Proporcional	60 h
	Cursos de formação geral: política, sociedade, ética profissional – mínimo 50 % da carga horária do curso	proporcional	60 h
Acadêmica/Pesquisa e Produção Científica	Iniciação científica - PIBIC, IC-UECE, IC-FUNCAP, PROVIC	25 h/ semestre	100 h
	Pesquisa em projetos do curso, aprovados pelo CEPE	20 h/ semestre	80 h
	Participação em grupo de estudo aprovado pelo Colegiado do Curso acompanhado por professor	15 h/ semestre	60 h
	Apresentação de trabalhos na Semana Universitária – oral ou painel	8 h	48 h
	Apresentação de trabalhos em congressos, simpósios, encontros nacionais – oral ou painel	8 h	48 h
	Prêmio acadêmico, artístico ou cultural	15 h	60 h
	Trabalhos completos publicados em anais	20 h	80 h
	Publicação de livros de divulgação científica com ISBN	20 h	80 h
	Publicação de capítulo de livros com ISBN	10 h	50 h
	Publicação de livros na área de conhecimento do Curso – autor único ou com até 3 (três) autores	15 h	60 h
	Publicação de Resumos em Congressos Científicos locais	2 h	20 h
	Publicação de Resumos em Congressos Científicos regionais	3 h	30 h
	Publicação de Resumos em Congressos Científicos nacionais	4 h	40 h
	Publicação de Resumos em Congressos Científicos internacionais	5 h	40 h
	Publicação de Artigos em revistas locais com corpo editorial	10 h	50 h
	Publicação de Artigos em revistas nacionais com corpo editorial	15 h	60 h
	Publicação de Artigos em revistas internacionais com corpo editorial	20 h	80 h
	Publicação de Artigos de divulgação científica, tecnológica e artística em revista especializada.	5 h	20 h
	Publicação de Artigos de divulgação científica, tecnológica e artística em jornais	5 h	20 h
Acadêmica/ Geral	Participação em Programa de Educação Tutorial – PET	25 h/semestre	100 h
	Participação em Programas de Monitoria Acadêmica – Iniciação à Docência	25 h/ semestre	100 h
	Participação em eventos: congressos, semanas, encontros, oficinas, palestras, conferências, mesas-redondas, seminários, simpósios, desde que observe o que preceitua	2 h	40 h
	Estágios em laboratórios de ensino e de pesquisa com duração mínima de 180 horas semestrais	15 h p/ semestre	60 h
	Estágio Curricular não obrigatório com duração mínima de 180 horas semestrais	20 h p/ semestre	60 h
	Participação em comissões organizadoras de eventos acadêmicos, artísticos e culturais com duração mínima de 20 horas	10 h	40 h
	Catálogo de documentos em Instituições parceiras aprovadas pelo colegiado do curso	20 h	20 h
	Produção de material didático com orientação de Professores da UECE	8 h	40 h
	Participação como representante estudantil nos Colegiados das várias instâncias acadêmicas da UECE	15 h/semestre	60 horas
Acadêmica/Extensão	Participação em Projetos ou Programas registrados na Pró-Reitoria de Extensão, coordenados por Professor, que visem benefícios à comunidade	15 h/ semestre	100 h
	Participação em campanhas de saúde pública: vacinação, prevenção de epidemias	5 h	20 h
	Participação em campanhas e atividades de educação ambiental	5 h	20 h
	Organização e coordenação de grupos de incentivo à leitura na comunidade e em escolas públicas com duração mínima de 180 horas semestrais	20 h / semestre	60 h
Acadêmica/ Esportiva	Participação como atleta em jogos universitários da UECE ou representando UECE	10 h/ semestre	50 h
	Treinador de equipes esportivas da comunidade ou da UECE – como atividade de extensão	15 h/ semestrais	60 h
Acadêmica/Cultural	Produção de filmes, vídeos ou audiovisuais de informação científicos e culturais	5 h	20 h
	Direção de peça, vídeo e audiovisual de produção artística	5 h	20 h
	Mostras de artes plásticas	5 h	20 h
	Composição musical	5 h	20 h
	Participação em grupo artístico da UECE	3 h	15 h

ANEXO III – Quadro de atividades complementares

	UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - UECE PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO - PROGRAD CÉLULA TÉCNICO-PEDAGÓGICA – CTP/NÚCLEO DE ESTÁGIO CURRICULAR E ATIVIDADES COMPLEMENTARES CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE/ COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
---	---

QUADRO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

CENTRO/FACULDADE:	CURSO:	
ALUNO(A):	MATRÍCULA:	INGRESSO – Período: Forma:

Natureza da Atividade	Ordem do documento	Nome da Atividade	Tipo da Participação	Instituição	Período	Carga Horária da Atividade	Carga Horária Aproveitada
(A) Acadêmica: Ensino	1.						
	2.						
	3.						
	4.						
	Horas por natureza (A)						
(B) Acadêmica: Pesquisa e Produção Científica	5.						
	6.						
	7.						
	8.						
	9.						
	10.						
	11.						
	12.						
	13.						
	14.						

Natureza da Atividade	Ordem do documento	Nome da Atividade	Tipo da Participação	Instituição	Período	Carga Horária da Atividade	Carga Horária Aproveitada
	15.						
	16.						
	Horas por natureza (B)						
(C) Acadêmica: Geral	17.						
	18.						
	19.						
	20.						
	21.						
	22.						
	23.						
	24.						
	25.						
	26.						
	27.						
	28.						
	29.						
	30.						
	31.						
	32.						
	33.						
	Horas por natureza (C)						
(D) Acadêmica: Extensão	34.						
	35.						
	36.						
	37.						
	38.						
	Horas por natureza (D)						
(E) Acadêmica:	39.						
	40.						

Esportiva	41.						
	42.						
	Horas por natureza (E)						
Natureza da Atividade	Ordem do documento	Nome da Atividade	Tipo da Participação	Instituição	Período	Carga Horária da Atividade	Carga Horária Aproveitada
(F) Acadêmica: Cultural	43.						
	44.						
	45.						
	46.						
	47.						
	Horas por natureza (F)						

CARGA HORÁRIA TOTAL (A+B+C+D+E+F)	horas
CÁLCULO CRÉDITOS CORRESPONDENTES (Carga Horária Total ÷ 17)	÷ 17h
TOTAL CRÉDITOS CORRESPONDENTES	

ESPAÇO RESERVADO À COORDENAÇÃO DO CURSO

COMISSÃO DE ANÁLISE DAS ATIVIDADES

1- PROF.(Nome)_____

Rubrica _____

2- PROF.(Nome)_____

Rubrica _____

Coordenador(a) do Curso - carimbo/rubrica

(Local)_____, em ____/____/201__.

ESPAÇO RESERVADO À PROGRAD

NÚCLEO DE ESTÁGIO CURRICULAR E ATIVIDADES COMPLEMENTARES -
NEAC

PARECER:()Satisfatório

() Não Satisfatório

Carga Horária Total:_____

Créditos Correspondentes:_____

Coordenador(a) do NEAC – carimbo/rubrica

Fortaleza, ____/____/201__.

Anexo IV: Termo de Compromisso de Estágio Curricular Obrigatório



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ CENTRO DE CIÊNCIAS SAÚDE/CURSO DE NUTRIÇÃO

TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIOCURRICULAR OBRIGATÓRIO

O , doravante denominado CONCEDENTE , representado por seu....., a UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, doravante denominada CONVENIADA , representada por seu Coordenador de Estágio Curricular Obrigatório do Curso de Nutrição, Profa Márcia Andréia Barros Moura Fé, e a (o) ESTUDANTEresidente.....na cidade de Fortaleza, Estado do Ceará, CEP....., portador(a) da cédula de identidade RG nº..... e CPF nº aluno(a) do Curso de Graduação em Nutrição, matrícula nº doravante denominado (a) ESTAGIÁRIO (A) , celebram entre si o presente TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO , de acordo com o estabelecido na Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 e no Termo de Convênio já firmado entre a CONCEDENTE e a CONVENIADA, e ainda, obedecendo às condições e cláusulas a seguir especificadas:
Cláusula 1ª – Da natureza do estágio:
Este Termo de Compromisso tem como objetivo a realização de estágio curricular obrigatório da disciplina ESTÁGIO SUPERVISIONADO do Curso de Graduação em Nutrição.
Cláusula 2ª – Da duração e carga horária do estágio:
O estágio terá início em e término em e será cumprido no horário deh00 ash00.
Cláusula 3ª – Das atividades do estágio:
As atividades desenvolvidas pelo (a) Estagiário (a) deverão ser compatíveis com sua área de formação e com o Plano de Atividades do Estagiário.
Cláusula 4ª – Das Competências da Unidade Concedente:
a) Ofertar instalações satisfatórias para a realização das atividades previstas; b) Definir, juntamente com a Instituição de Ensino Conveniada, as tarefas que serão programadas e executadas pelo(a) Estagiário(a), constantes e integrantes do Plano de Atividades do Estagiário; c) Designar o Supervisor de estágio, , com formação e experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do (a) Estagiário (a) , com o objetivo de acompanhar as tarefas a serem executadas pelo (a) mesmo (a); d) Enviar à instituição de ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao (a) Estagiário (a).
Cláusula 5ª – Das Competências da Unidade Conveniada:
a) Preparar em nível preliminar os educandos para o estágio; b) Designar o professor orientador,....., a quem caberá o acompanhamento, orientação e avaliação do (a) Estagiário (a) , bem como a articulação com o Supervisor de estágio da unidade concedente; c) Manter atualizadas as informações cadastrais relativas ao (a) Estagiário (a); d) Zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o (a) Estagiário (a) para outro local em caso de descumprimento de suas normas; e) Elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios de seus educandos; f) Contratar em favor do (a) Estagiário (a), seguro de acidentes pessoais, de acordo com o parágrafo único, do Capítulo III da Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008: Vigência do Seguro: de...../...../..... até/...../..... Apólice do Seguro Nº: Empresa Seguradora:
Cláusula 6ª – Das Competências do (a) Estagiário (a):
a) Obedecer as normas internas da Unidade Concedente; b) Responder por perdas e danos conseqüentes da inobservância das normas internas da Unidade Concedente ou das constantes deste Termo de Compromisso, seja por dolo ou culpa; c) Seguir a orientação do Supervisor de estágio, designado pela Unidade Concedente;

- d) Realizar as tarefas previstas no seu Plano de Atividades e, na impossibilidade eventual do cumprimento de algum item dessa programação, comunicar, por escrito, ao Supervisor de estágio da Unidade Concedente;
- e) Apresentar os relatórios que lhes forem solicitados pela Unidade Concedente e pela Instituição de Ensino Conveniada.

Cláusula 7ª – Das disposições gerais:

- a) O (a) Estagiário (a) deverá informar de imediato e por escrito a Unidade Concedente qualquer fato que interrompa, suspenda ou cancele sua matrícula na Instituição de Ensino Conveniada, ficando ele (a) responsável por quaisquer danos causados pela ausência dessa informação;
- b) O (a) Estagiário (a) não terá, para quaisquer efeitos, vínculo empregatício com a Unidade Concedente, conforme o artigo 3º do capítulo I da Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.
- E, por estarem devidamente ajustados com as condições aqui estipuladas, firmam a Unidade Concedente, a Unidade Conveniada e o(a) Estagiário(a), o presente Termo em 3(três) vias de igual teor e forma, para que o mesmo produza seus devidos efeitos legais.

Fortaleza, de..... de 2010

Assinatura da Instituição Concedente	Assinatura da Instituição de Ensino _____	Assinatura do (a) Estagiário (a) _____
---	--	---

Anexo V: Plano de Atividades do Estágio Curricular Obrigatório

	PLANO DE ATIVIDADES DO ESTÁGIO ESTE DOCUMENTO É PARTE ANEXA E INTEGRANTE DO TERMO DE COMPROMISSO OU DO TERMO ADITIVO DE ESTÁGIO	
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO		
Nome _____		
Instituição de Ensino _____		
Curso _____	Nº Matrícula _____	
2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁGIO		
Campo de Estágio _____	Disciplina _____	
Supervisor de Estágio _____		CRN _____
Carga Horária Semanal _____	Período de Vigência _____	
3. OBJETIVOS DO ESTÁGIO		
4. ATIVIDADES PROPOSTAS		
Nº	Atividades	Período
01		
02		
03		
04		
05		
06		
07		
08		
09		
10		
11		
Fortaleza, de de		
Assinatura da Instituição Concedente	Assinatura da Instituição de Ensino	Assinatura do Estagiário
_____	_____	_____

Anexo VI: Controle de Frequência do Estágio Curricular Obrigatório



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - UECE

Centro de Ciências da Saúde - CCS

Curso de Nutrição

Coordenação de Estágio Curricular Obrigatório



CONTROLE DE FREQUÊNCIA

Aluno: _____

Área de estágio: _____ Semestre: _____

Local: _____ Período: _____

[illegible]

Carga horária total:

Professor- orientador: _____

**Anexo VII: Avaliação de desempenho do Estágio Curricular Obrigatório
(Supervisor)**



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - UECE

Centro de Ciências da Saúde - CCS

Curso de Nutrição

Coordenação de Estágio Curricular Obrigatório

31019812/ 31019830



AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO

Nome do estagiário: _____

Nome do nutricionista avaliador: _____

Local de estágio/setor: _____ **Data:** _____

INSTRUÇÕES:

1. A avaliação é composta por 09 itens.
2. Em cada item atribua notas no intervalo de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).
3. A nota final do aluno será representada pela média aritmética das notas atribuídas por

ITENS	NOTAS (0-10,0)
1. O estagiário foi assíduo e pontual durante a realização do estágio?	
2. O estagiário demonstrou atitudes éticas nas atividades desenvolvidas e nas relações pessoais, mantendo sigilo sobre fatos e informações de que tenha conhecimento?	
3. O estagiário demonstrou iniciativa e interesse no desenvolvimento das atividades?	
4. O estagiário demonstrou controle emocional na realização das atividades e nas relações pessoais?	
5. O estagiário atendeu com civilidade funcionários, clientes e profissionais de saúde durante o estágio?	
6. O estagiário demonstrou espírito cooperativo no desenvolvimento das atividades?	
7. O estagiário respeitou a hierarquia técnico-administrativa em suas atividades desenvolvidas?	
8. O estagiário realizou todas as atividades solicitadas no campo de estágio com responsabilidade e presteza?	
9. O estagiário apresentou domínio de conhecimentos e capacidade de sistematização de ideias?	
10. O estagiário apresentou capacidade de aplicação teórico/prática?	
NOTA FINAL	

Assinatura do Nutricionista

**Anexo VIII: Avaliação de desempenho do Estágio Curricular Obrigatório
(Professor orientador)**



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - UECE

Centro de Ciências da Saúde - CCS

Curso de Nutrição

Coordenação de Estágio Curricular Obrigatório

31019812/ 31019830



AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO

Nome do estagiário: _____

Nome do Professor orientador: _____

Local de estágio _____ **Data:** _____

INSTRUÇÕES:

1. A avaliação é composta por 09 itens.
2. Em cada item atribua notas no intervalo de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).
3. A nota final do aluno será representada pela média aritmética das notas atribuídas por item.

ITENS AVALIADOS	NOTAS (0-10,0)
1. O estagiário demonstrou atitudes éticas nas atividades desenvolvidas e nas relações pessoais, mantendo sigilo sobre fatos e informações privativas do local de estágio?	
2. O estagiário demonstrou iniciativa e interesse no desenvolvimento das atividades?	
3. O estagiário demonstrou controle emocional na realização das atividades e nas relações pessoais?	
4. O estagiário atendeu com civilidade funcionários, clientes e profissionais durante o estágio?	
5. O estagiário demonstrou espírito cooperativo no desenvolvimento das atividades?	
6. O estagiário respeitou a hierarquia técnico-administrativa em suas atividades desenvolvidas?	
7. O estagiário realizou todas as atividades solicitadas no campo de estágio com responsabilidade e presteza?	
8. O estagiário apresentou domínio de conhecimentos e capacidade de sistematização de ideias na condução das atividades desenvolvidas?	
9. O estagiário apresentou capacidade de aplicação teórico/prática?	
NOTA FINAL	

Assinatura do Professor Orientador

Anexo IX: Avaliação de locais de Estágio Curricular Obrigatório



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - UECE

Centro de Ciências da Saúde - CCS

Curso de Nutrição

Coordenação de Estágio Curricular Obrigatório



AVALIAÇÃO DE LOCAIS DE ESTÁGIOS

Caro aluno,
Sua avaliação é muito importante para melhorar a qualidade do estágio.
Antecipadamente agradecemos a sua participação e contamos com a sua seriedade no objetivo proposto.

Aluno: _____ Semestre: _____

Estágio em _____ - Local: _____

Supervisor: _____

Preceptor: _____

Sua observação: _____

Adequação do local	() Excelente	() Bom	() Regular	() Ruim
--------------------	------------------	------------	----------------	-------------

Integração na equipe	() Excelente	() Bom	() Regular	() Ruim
----------------------	------------------	------------	----------------	-------------

Sua observação: _____

Orientação recebida no local	() Excelente	() Bom	() Regular	() Ruim
------------------------------	------------------	------------	----------------	-------------

Sua observação: _____

Supervisor (qualidade da supervisão)	() Excelente	() Bom	() Regular	() Ruim
--------------------------------------	------------------	------------	----------------	-------------

Sua observação: _____

Preceptor (qualidade da orientação)	() Excelente	() Bom	() Regular	() Ruim
-------------------------------------	------------------	------------	----------------	-------------

Sua observação: _____

Cumprimento dos objetivos	() Excelente	() Bom	() Regular	() Ruim
---------------------------	------------------	------------	----------------	-------------

Sua observação: _____

Anexo X: Relatório semestral de atividades do Estágio Curricular Obrigatório



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ – UECE

Centro de Ciências da Saúde - CCS
Curso de Nutrição / Coordenação de Estágio Curricular Obrigatório
Fone: 31019830(Fax) / 31019812/



**RELATÓRIO SEMESTRAL DE
ATIVIDADES DO ESTÁGIO**

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO					
Nome					
Instituição de Ensino					
Curso		Nº de matrícula			
Telefone Residencial		Telefone Celular			
E-mail					
2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁGIO					
Campo de Estágio		Disciplina			
Supervisor de Estágio			Nº Registro Conselho Profissional		
Carga Horária Semanal	Período de Vigência		Período de Avaliação		
3. PLANO DE ATIVIDADES DO ESTAGIÁRIO					
3.1 Atividades Propostas		3.2 Atividades Realizadas			
4. AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO (a ser preenchida pelo supervisor de campo/professor orientador)					
Critérios		Conceito			
		Muito Bom	Bom	Regular	Fraco
Assiduidade					
Comprometimento no cumprimento das atividades					
Cooperação					
Criatividade e capacidade na resolução de problemas					
Ética profissional					
Iniciativa					
Participação nas atividades complementares de estágio					
Pontualidade					
Relacionamento com a equipe					
Responsabilidade					

4.1 Observações/ Comentários/ Sugestões				
5. AVALIAÇÃO DO CAMPO DE ESTÁGIO (a ser preenchido pelo estagiário)				
Critérios	Conceito			
	Muito Bom	Bom	Regular	Fraco
Acompanhamento do professor orientador da IE				
Acompanhamento do supervisor de campo				
Aquisição de novos conhecimentos				
Colaboração da equipe de trabalho				
Condição de aplicação dos conhecimentos acadêmicos				
Contribuição do estágio para a formação acadêmica				
Infraestrutura do campo				
Realização das atividades no plano de estágio				
Relacionamento com os profissionais do campo				
Observações / Comentários/ Sugestões				
Assinatura do supervisor de estágio			Data	
Assinatura do professor orientador			Data	
Assinatura do Estagiário			Data	

Anexo XI - Formulário de avaliação do trabalho de conclusão do curso



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ – UECE

Centro de Ciências da Saúde - CCS

Curso de Nutrição

Coordenação de Monografias

Fone: 31019830/ 31019812



FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO CIENTÍFICO

ALUNO: _____

TÍTULO: _____

APRESENTAÇÃO ORAL – PONTUAÇÃO MÁXIMA = 1,5.

ITEM AVALIADO	PONTUAÇÃO	PONTUAÇÃO ADQUIRIDA
1. Qualidade do material apresentado (layout dos slides, sequência, citações, etc)	(0,25)	
2. Uso adequado do tempo disponível	(0,25)	
3. Desenvoltura	(0,5)	
4. Domínio do tema	(0,5)	
Total de pontos obtidos		

APRESENTAÇÃO ESCRITA - PONTUAÇÃO MÁXIMA = 8,5.

ITEM AVALIADO	PONTUAÇÃO	PONTUAÇÃO ADQUIRIDA
1. Título (adequação)	(0,25)	
2. Objetivos (se foram claramente expressos e se foram alcançados no estudo);	(0,75)	
3. Revisão da literatura (fontes atuais e contextualizadas; atende as normas estabelecidas; existência de todas as citações na lista de referências e vice-versa)	(1,5)	
4. Metodologia (tipo, local, período da pesquisa, população e amostra, critérios de inclusão e exclusão, material e métodos, aspectos éticos, tratamento estatístico, anexos e apêndices)	(1,5)	
5. Resultados (respondem aos objetivos, escritos de forma clara, figuras de fácil compreensão, tabelas corretas, etc.)	(1,5)	
6. Discussão (coerente e atual, dialoga com os objetivos propostos e os resultados obtidos)	(2,0)	
7. Conclusão (abrangente, satisfatória e condiz com os objetivos)	(1,0)	
Total de pontos obtidos		

Nota = Somatória Apresentação Escrita + Somatória Apresentação Oral = _____

RESULTADO FINAL DA DEFESA DO TCC

Nota Orientador	Nota Examinador 1	Nota Examinador 2	Média das Notas

Fortaleza, _____ de _____ de 20__.

**Anexo XII–Excerto da Ata Reunião Ordinária do Colegiado
do Curso de Nutrição**



Governo do Estado do Ceará
Universidade Estadual do Ceará – UECE
Centro de Ciências da Saúde - CCS



COORDENAÇÃO DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

EXCERTO DA ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO,
REALIZADA NO DIA SETE DE JUNHO DE 2021, ÀS 08h00, VIA GOOGLE MEET.

PROCESSO n. 11227197/2019: Apresentação dos ajustes realizados no Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição para aprovação do Colegiado. Relatora: Profa. Dra. Márcia Andréia Barros Moura Fé. O PPC foi submetido a apreciação do Colegiado do Curso de Nutrição e aprovado em 02 de dezembro de 2019. Em 17 de fevereiro de 2019, a Pró-Reitoria de Extensão encaminhou parecer sobre o PPC, solicitando algumas alterações nas ações de extensão que foram incorporadas ao PPC. Em 17 de dezembro de 2019 o referido documento foi aprovado pelo Conselho do Centro de Ciências da Saúde, sendo as recomendações também incorporadas. (Aprovado por Unanimidade).....

Fortaleza, 07 de junho de 2021.

Márcia Andréia Barros Moura Fé
Profa Dra Márcia Andréia Barros Moura Fé
Coordenação do Curso de Nutrição -CCS

**Anexo XIII – Excerto da Ata da Reunião Ordinária do Conselho de
Centro de Ciências da Saúde**

