



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
FACULDADE DE MEDICINA  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**REFORMULAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO  
DO  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

*(Com inclusão de todos os processos de alterações)*

**UBERLÂNDIA - MG  
2011**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**  
**FACULDADE DE MEDICINA**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**REITOR**

Prof. Dr. Alfredo Julio Fernandes Neto

**VICE-REITOR**

Prof. Dr. Darizon Alves de Andrade

**PRÓ-REITOR DE GRADUAÇÃO**

Prof. Dr. Waldenor Barros Moraes Filho

**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO**

Prof. Dr. Alberto Martins da Costa

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA**

Prof. Dr. Alcimar Barbosa Soares

**PRÓ-REITOR DE PLANEJAMENTO E  
ADMINISTRAÇÃO**

Prof. Dr. Valder Steffen Junior

**PRÓ-REITOR DE RECURSOS HUMANOS**

Prof. Dr. Sinésio Gomide Junior

**DIRETOR DA FACULDADE DE MEDICINA**

Prof. Dr. Ben Hur Braga Taliberti

**COORDENADORA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Profª. MSc. Luana Padua Soares

**COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM  
NUTRIÇÃO**

Profª. MSc. Luana Padua Soares – FAMED/UFU

Profª. MSc. Catarina Machado Azeredo – FAMED/UFU

Profª. Dra. Grazieli Benedetti Pascoal – FAMED/UFU

Profª. MSc. Virgínia Aparecida Castro – FAGEN/UFU

Representante Discente Jéssica Pereira Castanheira

**NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO  
DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

Profª. Dra. Érika Maria Marcondes Tassi – FAMED/UFU

Profª. MSc. Luana Padua Soares – FAMED/UFU

Profª. MSc. Luciana Araújo Junqueira – Substituta da

Profª. Dra. Cibele Aparecida Crispim

Profª. Dra. Yara Cristina de Paiva Maia – FAMED/UFU

Profª. Dra. Valeska Barcelos Guzman – ICBIM/UFU

Profª. Dra. Rute Magalhães Brito – INGEB/UFU

# SUMÁRIO

<b>1.IDENTIFICAÇÃO .....</b>	<b>XVIII</b>
<b>2.ENDEREÇOS.....</b>	<b>XIX</b>
<b>APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>20</b>
<b>3.JUSTIFICATIVA.....</b>	<b>22</b>
3.1.Contextualização Histórica .....	22
3.2.Campos de Atividade dos Profissionais Nutricionistas .....	27
3.3.Justificativa para criação do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia .....	27
4.3.1. Universidade Federal de Uberlândia .....	27
4.3.2. Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia .....	30
4.3.3. Justificativa Institucional para Criação do Curso de Nutrição .....	31
4.3.4. Justificativa para criação do Curso de Nutrição pela área de abrangência - Uberlândia e região .....	33
4.4. Justificativa para Reformulação do Projeto Pedagógico .....	35
<b>4.PRINCÍPIOS E FUNDAMENTOS.....</b>	<b>37</b>
5.1. A indissociabilidade Ensino, Pesquisa e Extensão .....	37
5.2. A prática profissional como elemento norteador do presente projeto pedagógico .....	38
5.3. Rígido trato teórico e metodológico no processo de elaboração e socialização dos conhecimentos .....	38
5.4. A interdisciplinaridade.....	39
5.5. A postura ativa do estudante na construção do conhecimento .....	40
5.6. A postura facilitadora / mediadora do docente no processo ensino / aprendizagem .....	40
5.7. A integração com a comunidade .....	40
5.8. A dinamicidade do plano pedagógico: construção e reconstrução permanente.....	41
5.9. A avaliação formativa com retroalimentação do processo .....	42
5.10. Desenvolvimento docente.....	42
5.11. Qualidade de ensino e autonomia universitária: valores que orientam a ação acadêmica .....	43
5.12. Ética como referencial para identidade do curso .....	43
<b>5.CARACTERIZAÇÃO DO EGRESSO.....</b>	<b>45</b>
6.1. Competências Gerais do Profissional.....	46
6.2. Competências e Habilidades Específicas .....	47
<b>6 )OBJETIVOS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO.....</b>	<b>49</b>
7.1. Objetivo Geral.....	49
7.2. Objetivos Específicos .....	49
<b>6.ESTRUTURA CURRICULAR .....</b>	<b>50</b>
8.1. Componentes Curriculares Obrigatórios.....	51
EIXO 1: O Ser Humano em sua Dimensão Biológica.....	51
EIXO 2: O Ser Humano e sua Inserção Social .....	52
EIXO 3: Fundamentos para a Pesquisa e o Trabalho em Saúde .....	54
EIXO 4: Conhecimentos Específicos em Nutrição .....	56
8.2. Componentes Curriculares Optativos.....	58
8.3. Atividades Acadêmicas Complementares.....	59
8.5. Fluxo Curricular do Curso de Graduação em Nutrição .....	63
8.6. Equivalência entre Componentes Curriculares para Aproveitamento de Estudos.....	67
8.7. Normas para Elaboração, Apresentação e Avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso .....	71
8.8. Normas para Desenvolvimento dos Estágios Curriculares Supervisionados do Curso de Nutrição .....	72

<b>7.DIRETRIZES GERAIS PARA O DESENVOLVIMENTO METODOLÓGICO DO ENSINO NA GRADUAÇÃO .....</b>	<b>78</b>
<b>8. DIRETRIZES PARA OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM E DO CURSO .....</b>	<b>81</b>
10.1. Avaliação da aprendizagem dos estudantes .....	81
10.2. Avaliação do Curso.....	83
<b>9.DURAÇÃO DO CURSO, TEMPO MÍNIMO E MÁXIMO DE INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO .....</b>	<b>84</b>
<b>10. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO CURSO .....</b>	<b>85</b>
<b>11. RECURSOS HUMANOS E INFRA-ESTRUTURA FÍSICA DO CURSO ....</b>	<b>86</b>
<b>12. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>87</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>89</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>91</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>91</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>91</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>91</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>92</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>93</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>93</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>94</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>94</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>94</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>94</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>95</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>95</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>95</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>96</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>96</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>96</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>96</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>97</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>97</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>98</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>99</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>99</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>99</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>99</b>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	100
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	100
APROVAÇÃO .....	100
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	102
OBJETIVOS .....	102
EMENTA .....	102
PROGRAMA.....	102
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	103
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	103
APROVAÇÃO .....	104
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	105
OBJETIVOS .....	105
EMENTA .....	105
PROGRAMA.....	105
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	106
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	107
APROVAÇÃO .....	107
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	108
OBJETIVOS .....	108
EMENTA .....	108
PROGRAMA.....	108
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	109
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	109
APROVAÇÃO .....	110
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	111
OBJETIVOS .....	111
EMENTA .....	111
PROGRAMA.....	111
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	111
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	112
APROVAÇÃO .....	112
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	113
OBJETIVOS .....	113
EMENTA .....	113
PROGRAMA.....	113
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	114

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	114
APROVAÇÃO .....	115
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	117
OBJETIVOS .....	117
EMENTA .....	117
PROGRAMA .....	117
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	119
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	119
APROVAÇÃO .....	119
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	120
OBJETIVOS .....	120
EMENTA .....	120
PROGRAMA .....	120
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	121
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	121
APROVAÇÃO .....	121
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	122
OBJETIVOS .....	122
EMENTA .....	122
PROGRAMA .....	122
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	123
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	123
APROVAÇÃO .....	123
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	124
OBJETIVOS .....	124
EMENTA .....	124
PROGRAMA .....	124
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	125
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	125
APROVAÇÃO .....	125
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	126
OBJETIVOS .....	126
EMENTA .....	126
PROGRAMA .....	126
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	127
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	127

<b>APROVAÇÃO</b> .....	<b>127</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR</b> .....	<b>128</b>
<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>128</b>
<b>EMENTA</b> .....	<b>128</b>
<b>PROGRAMA</b> .....	<b>128</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b> .....	<b>129</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b> .....	<b>129</b>
<b>APROVAÇÃO</b> .....	<b>129</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR</b> .....	<b>131</b>
<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>131</b>
<b>EMENTA</b> .....	<b>131</b>
<b>PROGRAMA</b> .....	<b>131</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b> .....	<b>132</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b> .....	<b>132</b>
<b>APROVAÇÃO</b> .....	<b>132</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR</b> .....	<b>133</b>
<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>133</b>
<b>EMENTA</b> .....	<b>133</b>
<b>PROGRAMA</b> .....	<b>133</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b> .....	<b>134</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b> .....	<b>134</b>
<b>APROVAÇÃO</b> .....	<b>134</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR</b> .....	<b>135</b>
<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>135</b>
<b>EMENTA</b> .....	<b>135</b>
<b>PROGRAMA</b> .....	<b>135</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b> .....	<b>135</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b> .....	<b>136</b>
<b>APROVAÇÃO</b> .....	<b>136</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR</b> .....	<b>137</b>
<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>137</b>
<b>EMENTA</b> .....	<b>137</b>
<b>PROGRAMA</b> .....	<b>137</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b> .....	<b>138</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b> .....	<b>138</b>
<b>APROVAÇÃO</b> .....	<b>138</b>

<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>139</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>139</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>139</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>139</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>139</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>140</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>140</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>141</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>141</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>141</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>141</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>142</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>142</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>143</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>145</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>145</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>145</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>145</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>146</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>146</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>146</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>147</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>147</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>147</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>147</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>148</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>148</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>149</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>152</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>152</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>152</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>152</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>153</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>153</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>153</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>154</b>



OBJETIVOS .....	154
EMENTA .....	154
PROGRAMA .....	154
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	155
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	155
APROVAÇÃO .....	156
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	157
OBJETIVOS .....	157
EMENTA .....	157
PROGRAMA .....	157
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	158
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	158
APROVAÇÃO .....	159
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	161
OBJETIVOS .....	161
EMENTA .....	161
PROGRAMA .....	161
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	162
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	162
APROVAÇÃO .....	162
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	163
OBJETIVOS .....	163
EMENTA .....	163
PROGRAMA .....	163
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	163
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	164
APROVAÇÃO .....	164
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	165
OBJETIVOS .....	165
EMENTA .....	165
PROGRAMA .....	165
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	166
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	166
APROVAÇÃO .....	167
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	168
OBJETIVOS .....	168

EMENTA .....	168
PROGRAMA .....	168
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	169
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	169
APROVAÇÃO .....	170
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	171
OBJETIVOS .....	171
EMENTA .....	171
PROGRAMA .....	171
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	172
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	172
APROVAÇÃO .....	173
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	174
OBJETIVOS .....	174
EMENTA .....	174
PROGRAMA .....	174
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	174
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	175
APROVAÇÃO .....	175
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	177
OBJETIVOS .....	177
EMENTA .....	177
PROGRAMA .....	178
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	178
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	178
APROVAÇÃO .....	179
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	180
OBJETIVOS .....	180
EMENTA .....	180
PROGRAMA .....	180
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	181
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	181
APROVAÇÃO .....	182
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	183
OBJETIVOS .....	183
EMENTA .....	183

PROGRAMA .....	183
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	183
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	184
APROVAÇÃO .....	184
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	185
OBJETIVOS .....	185
EMENTA .....	185
PROGRAMA .....	185
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	186
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	186
APROVAÇÃO .....	186
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	187
OBJETIVOS .....	187
EMENTA .....	187
PROGRAMA .....	187
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	187
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	188
APROVAÇÃO .....	188
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	189
OBJETIVOS .....	189
EMENTA .....	189
PROGRAMA .....	189
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	189
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	190
APROVAÇÃO .....	190
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	192
OBJETIVOS .....	192
EMENTA .....	192
PROGRAMA .....	192
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	193
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	193
APROVAÇÃO .....	194
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	195
OBJETIVOS .....	195
EMENTA .....	195
PROGRAMA .....	195

BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	196
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	196
APROVAÇÃO .....	197
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	198
OBJETIVOS .....	198
EMENTA .....	198
PROGRAMA .....	198
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	199
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	199
APROVAÇÃO .....	199
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	200
OBJETIVOS .....	200
EMENTA .....	200
PROGRAMA .....	200
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	200
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	201
APROVAÇÃO .....	201
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	202
OBJETIVOS .....	202
EMENTA .....	202
PROGRAMA .....	202
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	202
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	203
APROVAÇÃO .....	203
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	204
OBJETIVOS .....	204
EMENTA .....	204
PROGRAMA .....	204
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	204
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	205
APROVAÇÃO .....	205
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	207
OBJETIVOS .....	207
EMENTA .....	207
PROGRAMA .....	207
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	208

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	208
APROVAÇÃO .....	209
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	210
OBJETIVOS .....	210
EMENTA .....	210
PROGRAMA .....	210
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	211
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	211
APROVAÇÃO .....	212
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	214
OBJETIVOS .....	214
EMENTA .....	214
PROGRAMA .....	215
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	215
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	215
APROVAÇÃO .....	216
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	217
OBJETIVOS .....	217
EMENTA .....	217
PROGRAMA .....	217
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	218
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	218
APROVAÇÃO .....	218
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	220
OBJETIVOS .....	220
EMENTA .....	220
PROGRAMA .....	220
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	220
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	221
APROVAÇÃO .....	221
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	222
OBJETIVOS .....	222
EMENTA .....	222
PROGRAMA .....	222
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	222
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	223

APROVAÇÃO .....	223
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	225
OBJETIVOS .....	225
EMENTA .....	225
PROGRAMA .....	225
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	226
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	226
APROVAÇÃO .....	226
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	227
OBJETIVOS .....	227
EMENTA .....	227
PROGRAMA .....	227
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	229
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	229
APROVAÇÃO .....	230
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	231
OBJETIVOS .....	231
EMENTA .....	231
PROGRAMA .....	231
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	233
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	233
APROVAÇÃO .....	233
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	234
OBJETIVOS .....	234
EMENTA .....	234
PROGRAMA .....	234
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	236
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	236
APROVAÇÃO .....	236
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	238
OBJETIVOS .....	238
EMENTA .....	238
PROGRAMA .....	238
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	238
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	239
APROVAÇÃO .....	239

<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>240</b>
<b>OBJETIVOS.....</b>	<b>240</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>240</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>240</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>241</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>241</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>242</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>243</b>
<b>OBJETIVOS.....</b>	<b>243</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>243</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>243</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>245</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>246</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>246</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>247</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>247</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>247</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>247</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>249</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>249</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>249</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>250</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>250</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>250</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>250</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>251</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>251</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>251</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>252</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>252</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>252</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>252</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>253</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>253</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>254</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....</b>	<b>255</b>

OBJETIVOS .....	255
EMENTA .....	255
PROGRAMA .....	255
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	256
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	256
APROVAÇÃO .....	256
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	257
OBJETIVOS .....	257
EMENTA .....	257
PROGRAMA .....	257
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	258
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	258
APROVAÇÃO .....	261
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	262
OBJETIVOS .....	262
EMENTA .....	262
PROGRAMA .....	262
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	263
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	263
APROVAÇÃO .....	263
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	264
OBJETIVOS .....	264
EMENTA .....	264
PROGRAMA .....	264
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	265
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	265
APROVAÇÃO .....	266
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	267
OBJETIVOS .....	267
EMENTA .....	267
PROGRAMA .....	267
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	268
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR .....	268
APROVAÇÃO .....	268
FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR .....	269
OBJETIVOS .....	269



<b>EMENTA .....</b>	<b>269</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>269</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>269</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>270</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>270</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....</b>	<b>271</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>271</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>271</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>271</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>271</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>272</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>272</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....</b>	<b>273</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>273</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>273</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>273</b>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>274</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>274</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>274</b>
<b>FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR.....</b>	<b>275</b>
<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>275</b>
<b>EMENTA .....</b>	<b>275</b>
<b>PROGRAMA .....</b>	<b>276</b>
2.Produtos de Origem Animal como matérias primas para a elaboração de produtos derivados	276
3.Ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, especiarias e condimentos no processamento de produtos de origem animal. ....	276
4.Princípios e métodos de conservação de produtos de origem animal .....	276
5.Processamento de carnes e de produtos derivados.....	276
6.Processamento do leite e de produtos lácteos derivados .....	276
7.Processamento de ovos e de produtos derivados .....	276
8.Processamento de pescados e de produtos derivados .....	276
9.Processamento de mel e de produtos derivados .....	276
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....</b>	<b>276</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....</b>	<b>277</b>
<b>APROVAÇÃO .....</b>	<b>277</b>

# 1. IDENTIFICAÇÃO

DENOMINAÇÃO DO CURSO: Curso de Graduação em Nutrição

MODALIDADE OFERECIDA: Bacharelado

TITULAÇÃO CONFERIDA: Bacharel em Nutrição

INÍCIO DO FUNCIONAMENTO DO CURSO: 1º Semestre de 2009

ATO DE CRIAÇÃO DO CURSO: Resolução nº 26/2008, do Conselho Universitário da Universidade Federal de Uberlândia

ATO DE AUTORIZAÇÃO DO CURSO: Portaria nº 319, de 2 de agosto de 2011

DURAÇÃO DO CURSO:       Regular: 5 anos  
                                          Mínimo: 4,5 anos  
                                          Máximo: 7,5 anos

REGIME ACADÊMICO: Semestral

TURNOS DE OFERTA: Integral

NÚMERO DE VAGAS OFERECIDAS: 30 vagas semestrais

CARGA HORÁRIA TOTAL: 3.845 horas

Componentes Curriculares Obrigatórios: 3.525 horas, sendo 840 horas de Estágios Supervisionados

Componentes Curriculares Optativos: 120 horas

Atividades Complementares: 200 horas

## **2. ENDEREÇOS**

### **INSTITUIÇÃO**

Universidade Federal de Uberlândia - UFU

Av. João Naves de Ávila nº 2121 – Campus Santa Mônica

Cidade: Uberlândia-MG – CEP: 38408-100

Telefone/Fax: (34) 3239-4811 / 3235-0099

Site: [www.ufu.br](http://www.ufu.br)

### **UNIDADE ACADÊMICA**

Faculdade de Medicina - FAMED

Av. Pará, 1720 – Bloco 2U – Sala 23 – *Campus* Umuarama

Cidade: Uberlândia-MG - CEP: 38400-902

Telefone: (34) 3218-2133

E-mail de contato: [famed@ufu.br](mailto:famed@ufu.br)

Site: [www.famed.ufu.br](http://www.famed.ufu.br)

### **CURSO**

Curso de Graduação em Nutrição


Av. Pará, 1720 – Bloco 2U – Sala 20 – *Campus* Umuarama

Cidade: Uberlândia-MG - CEP: 38400-902

Telefone: (34) 3218-2084

E-mail de contato: [conut@famed.ufu.br](mailto:conut@famed.ufu.br)

Site: [www.famed.ufu.br/graduacao/nutricao](http://www.famed.ufu.br/graduacao/nutricao)



## APRESENTAÇÃO

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina foi implantado no ano de 2009. O projeto para a criação do Curso de Graduação em Nutrição no âmbito da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia (FAMED-UFU) era uma aspiração antiga desta Unidade Acadêmica, já que o referido Curso apresenta uma relação muito próxima com os conteúdos curriculares de outros cursos da Área da Saúde.

A criação do Curso de Nutrição da FAMED-UFU somente foi viabilizada com a implementação do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – REUNI, elaborado com o objetivo de proporcionar um avanço na expansão do ensino público no Brasil.

A proposta para criação de um Curso de Graduação em Nutrição na FAMED-UFU surgiu da identificação de inúmeras condições locais favoráveis, ou seja: *i)* excelência dos Cursos de Graduação ministrados na UFU; *ii)* existência de diversos Cursos de Graduação na área de saúde: Biomedicina, Educação Física, Enfermagem, Medicina, Odontologia; *iii)* demanda pelos cursos na área de saúde no exame vestibular; *iv)* disponibilidade de recursos humanos na área de nutrição e em áreas correlatas; *v)* disponibilidade de diversas linhas de pesquisa nas áreas de nutrição e de segurança alimentar e nutricional sustentável; *vi)* disponibilidade de hospital universitário; e *vii)* gratuidade do ensino.

Os trabalhos para criação do presente projeto pedagógico foram regulamentados pelo então Magnífico Reitor da UFU, Prof. Dr. Arquimedes Diógenes Ciloni, na Portaria R nº. 574, de 24 de maio de 2006, com a nomeação de uma Comissão com atribuição de elaborar o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da UFU. Foram nomeados Membros desta Comissão os Professores Daurea Abadia de Souza (presidente), Rosuita Fratari Bonito, Aguinaldo Coelho da Silva e os Técnicos-administrativos Ângela Maria de Moraes Oliveira, Patrícia Maria Vieira, e Liandra Freitas Márquez Bernardes <sup>1</sup>.

A elaboração do Projeto do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da UFU foi feita com o desenvolvimento das seguintes atividades:

- Reuniões periódicas dos Membros da Comissão do Curso de Graduação em Nutrição, com assessoria direta da Profa. Dra. Marisa Lomônaco de Paula Naves, Diretora de Ensino da UFU.
- Reuniões periódicas dos Membros das Comissões dos Cursos de Graduação em Nutrição e em Fisioterapia, com assessoria direta da Profa. Dra. Marisa Lomônaco de Paula Naves.
- Divisão em subgrupos para elaboração de atividades específicas.
- Análise das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001.
- Análise do documento “Orientações Gerais para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos de Graduação”, elaborado pela Pró-Reitoria de Graduação - UFU.

---

<sup>1</sup> Em março de 2008 a nutricionista Liandra Freitas Márquez Bernardes solicitou demissão da Universidade Federal de Uberlândia.

- Levantamento bibliográfico, com análise crítica e inclusão da literatura pertinente.
- Análise dos projetos pedagógicos de Cursos de Graduação em Nutrição de outras Instituições de Ensino Superior.
- Análise do Projeto de Reforma Curricular do Curso de Graduação em Medicina da Universidade Federal de Uberlândia.
- Consultas aos Conselhos Federal e Regional de Nutricionistas.
- Discussão com outros profissionais da Área de Saúde e da Universidade Federal de Uberlândia.

Um dos princípios desse Projeto Pedagógico é a dinamicidade. É necessário que o projeto seja objeto permanente de estudo pelo docente e pela Instituição, produzindo-se um conhecimento sobre sua importância no desenvolvimento das propostas do Curso e construindo alternativas de lidar com as dificuldades e entraves que emergem em todo o processo transformador.

Partindo desse princípio e baseado em um processo contínuo de avaliação e aprimoramento do curso, a comunidade acadêmica identificou a necessidade de uma reformulação curricular.

Dessa forma, a reformulação do Projeto do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da UFU foi feita com o desenvolvimento das seguintes atividades:

- Reuniões periódicas do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição, criado em 2010 (Portaria FAMED nº 01/06 de 20 de janeiro de 2010);
- Reuniões periódicas com a coordenadora e com professores do Curso de Graduação em Fisioterapia, considerando que os cursos de Nutrição e Fisioterapia compartilham e continuarão compartilhando vários componentes curriculares;
- Reuniões com professores de outras unidades acadêmicas, responsáveis por ministrar módulos no Curso de Nutrição;
- Consultas aos professores do Curso de Nutrição, responsáveis pelas diferentes áreas;
- Assessoria direta da Profa. Dra. Camila Lima Coimbra, Diretora de Ensino, da Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD) da Universidade Federal de Uberlândia;
- Análise das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001.
- Consulta à Resolução 02/2004, do Conselho de Graduação, que dispõe sobre a elaboração e ou reformulação de Projetos Pedagógicos de Cursos de Graduação de acordo com as novas diretrizes curriculares nacionais instituídas pela Resolução CNE/CES Nº 3, de 7 de novembro de 2001.

Essas atividades resultaram em uma nova proposta de Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição. As alterações sugeridas serão apresentadas e devidamente justificadas ao longo do projeto.

### 3. JUSTIFICATIVA

#### 3.1. Contextualização Histórica

*“Por conseguinte, eu digo que os indivíduos que apresentam composição corporal que sofre rapidamente e intensamente de erros na dieta são mais fracos do que os que não os apresentam, e que uma pessoa fraca está em um estado muito próximo de se aproximar de uma doença.*

*E eu sei, além disso, que para o corpo humano faz uma grande diferença se o pão é escasso ou suficiente, feito de trigo com ou sem farelo, se misturado com muita ou pouca água, sovado fortemente ou somente misturado, assado ou cru.....*

*Se nós não dermos atenção a estas coisas, ou não dermos atenção para a sua compreensão, como poderemos entender as doenças que afligem o homem?*

*Para cada uma destas coisas, o homem é afetado e a sua evolução é modificada neste aspecto e em outros, e toda a sua vida está sujeita a estas modificações, seja na saúde, na convalescença ou na doença.*

*Nada mais, então, pode ser mais importante ou mais necessário conhecer do que estas coisas.”*

HIPOCRATES (460-377 BC)

Através deste texto podemos identificar que por volta do ano 400 AC Hipócrates já interpretava que a ingestão inadequada de nutrientes, levando a mobilização e depleção dos estoques corporais, está relacionada com o aparecimento de doenças e o comprometimento da sobrevivência do indivíduo.

Nos dias de hoje, 2500 anos mais tarde, na era rapidamente emergente da nutrogenômica, da nutrogenética, da proteômica, estamos iniciando a desmembrar, com base na ciência, o conhecimento empírico de Hipócrates a respeito da estreita inter-relação entre a composição corporal, inclusive a nível molecular, e a nutrição. Vemos então que neste momento a comunidade científica está identificando um caminho para esclarecer aspectos básicos relacionados à nutrição, à desnutrição e às doenças crônicas degenerativas ligadas à nutrição, que desde sempre afligiram o homem.

A nutrição como ciência teve início no século XVIII com as descobertas de Lavoisier sobre o fogo; a combustão, a oxidação e o valor calórico dos alimentos, assim como, sobre as necessidades nutricionais do ser humano (Vasconcelos, 2001). Este conhecimento foi ampliado no século XIX com a identificação dos elementos químicos que compõem o organismo dos animais e da natureza, e no início do século XX com a identificação dos aminoácidos e das proteínas, dos ácidos graxos, das vitaminas e da estreita relação entre a alimentação e o aparecimento de determinadas doenças (Mayer, 1980). Informações obtidas com o desenvolvimento da microbiologia e da prática médico-sanitária vieram

fortalecer a importância da nutrição como ciência a partir da segunda metade do século XIX. Entretanto, o reconhecimento da nutrição como ciência da área de saúde, só foi alcançado a partir da primeira metade do século XX. Neste momento, os conhecimentos acumulados sobre a composição dos alimentos e sobre a relação entre dieta e enfermidades, dentro do processo de divisão do trabalho em saúde, passaram a exigir a atuação de um profissional especializado e capacitado na área (Lilley e Beaudry, 1991; Ypiranga, 1991).

No período compreendido entre 1914 e 1918, e nas duas décadas subsequentes, os novos conhecimentos científicos sobre a alimentação humana propagaram-se entre diversos países, como Inglaterra, França, antiga União Soviética, Japão, Estados Unidos da América, Canadá, Itália, Alemanha, Dinamarca, Holanda, Argentina, México e Brasil. Estes acontecimentos contribuíram para a criação nestes países dos primeiros centros de estudos e pesquisas; dos primeiros cursos para formação de profissionais especialistas, e das primeiras agências condutoras de medidas de intervenção em nutrição (Coimbra e cols., 1982; L'Abbate, 1982; Maurício, 1964).

No Brasil, a emergência do campo da nutrição, seja como disciplina, política social e/ou profissão, é contextualizada no bojo das transformações econômico-político-sociais e culturais que o país vivenciou no decorrer dos anos de 1930 a 1940. Nesta época, a nutrição emergiu como parte integrante do projeto de modernização da economia brasileira, conduzido pelo chamado Estado Nacional Populista, contexto histórico que delimitou a implantação das bases para a consolidação de uma sociedade capitalista urbano-industrial (Vasconcelos, 1999; Coimbra e cols. 1982; L'Abbate, 1982; Ypiranga, 1981). Entretanto, é preciso registrar que, desde a segunda metade do século XIX, os conhecimentos sobre a alimentação da população brasileira começaram a despontar dentro do campo do saber médico, por intermédio das teses apresentadas às duas Faculdades de Medicina (Bahia e Rio de Janeiro) existentes até então no país (Martins, 1994; Coimbra e cols., 1982).

Pode-se dizer que como desdobramento da higiene alimentar, área de estudo inicialmente relacionada às Faculdades de Medicina, a institucionalização acadêmica do campo da nutrição levou quase cem anos para ocorrer. Ao longo desse processo, dentro do conjunto de atores envolvidos com a sua constituição, destacaram-se os médicos nutrologistas, pela sua integração ao movimento sanitário da Primeira República, ou pela adesão às suas influências. De acordo com a literatura investigada, nos primeiros anos da década de 1930, tanto no Rio de Janeiro como em São Paulo, duas correntes bem definidas e distintas (porém complementares) do saber médico confluíram para a consolidação do campo da nutrição no Brasil. Alguns profissionais influenciados por concepções das escolas de nutrição e dietética norte-americanas e de centros europeus, eram partidários da corrente chamada “*perspectiva biológica*”, e tinham interesse essencialmente nos aspectos clínico-fisiológicos relacionados ao consumo e à utilização biológica dos nutrientes. Concomitantemente, um outro grupo de profissionais brasileiros, influenciados pelas concepções do pioneiro da nutrição na América Latina - o médico argentino Pedro Escudero, defendiam as idéias da corrente chamada “*perspectiva social*”, e tinham

interesse especial em aspectos relacionados à produção, à distribuição e ao consumo de alimentos pela população (Vasconcelos, 1999a; Coimbra e cols. 1982; L'Abbate, 1982; Maurício, 1964).

O primeiro Curso de Nutrição no Brasil, do ponto de vista acadêmico, foi criado em 1939 por iniciativa do médico Geraldo de Paulo Souza, no Instituto de Higiene de São Paulo, Universidade de São Paulo. O Curso tinha duração de um ano, e formava o profissional denominado “Educador Sanitário e Dietista”. Em 1940, tiveram início os cursos técnicos do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários (IAPI), os quais deram origem, em 1943, ao Curso de Nutricionistas do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) (atual Curso de Graduação em Nutrição da Universidade do Rio de Janeiro - UNI-RIO). Em 1944, foi criado o Curso de Nutricionistas da Escola Técnica de Assistência Social Cecy Dodsworth (atual Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Estadual do Rio de Janeiro - UERJ). A partir de 1946 teve início o Curso de Dietistas da Universidade do Brasil (atual Curso de Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ) (Vasconcelos, 2002; Calado, 2004). Na década de 50 foram criados Cursos de Nutrição na Bahia – Universidade Federal da Bahia – UFBA, e em Pernambuco, na Universidade Federal de Pernambuco. O 7º Curso de Nutrição foi criado no Rio de Janeiro em 1968 na Universidade Federal Fluminense – UFF. Até o ano de 1975, havia sido criado no Brasil 7 Cursos de Nutrição reconhecidos pelo Conselho Federal de Educação.

Paralelo ao processo de criação dos Cursos de Nutrição no País, importantes eventos contribuíram para a emergência da profissão do nutricionista:

- na área de política de alimentação e nutrição merece destaque a: *i*) instituição do salário mínimo (01/05/1940), que teve como base de cálculo a chamada “ração mínima” ou “cesta básica”, e a *ii*) criação do SAPS - Serviço de Alimentação e Previdência Social (05/08/1940), órgão destinado à execução de uma parte da política social do Estado;
- na área de desenvolvimento técnico-científico e de organização da Política de Nutrição merece destaque: *i*) a criação dos Arquivos Brasileiros de Nutrição em maio de 1944; *ii*) a criação da Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN) em 1949, que possibilitou a discussão de forma coletiva dos avanços e problemas da categoria, a promoção da integração entre os profissionais, professores e alunos de Nutrição, por meio de reuniões e especialmente dos Congressos Brasileiros de Nutrição realizados a partir de 1958; e *iii*) a publicação do Parecer do Conselho Federal de Educação nº 265 de 19/10/1962 que efetivou o reconhecimento como de nível superior dos Cursos de Nutricionistas, estabeleceu o primeiro currículo mínimo e estipulou a duração do curso em 3 anos (Vasconcelos, 2002). Em 1974, o Conselho Federal de Educação, estabeleceu o segundo currículo mínimo, com uma carga horária total de 2.880 horas, que deveria ser integralizada em um período de 4 anos (Calado, 2004).



Na década de 70, merece destaque o aumento da participação das instituições privadas no ensino superior, em decorrência de uma pressão de demanda a partir da chamada “questão de excedentes” (Brasil, 2001). De acordo com Simonard-Loureiro e cols. (2006), a expansão dos Cursos de Nutrição, ocorrida a partir de 1973, resultou de uma decisão estatal e, mais precisamente, de dois eventos:

- A Reforma Universitária em 1968, que determinou a abertura de novos cursos em todas as áreas de conhecimento, especialmente naquelas que contavam com menor número de cursos de graduação, como era o caso da Nutrição.
- O direcionamento das políticas públicas para a área de Alimentação e Nutrição, que culminou com a criação do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN) em 1972, e com a instituição do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) em 1976, gerando a necessidade de recursos humanos para a execução do referido programa.

Em 1978, como resultado do grande empenho dos membros da Federação Brasileira de Nutrição (FEBRAN) (criada em 1970 em substituição a ABN), foi promulgada a Lei nº 6.563, de 20/10/1978, que “cria o Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências”. A partir de então, os nutricionistas passaram a dispor de um órgão específico para orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício profissional, funções até então sob a responsabilidade dos Conselhos da área médica (CFN, 1999).

Em 1983, o Conselho Federal de Educação por meio do Parecer nº. 185/83 instituiu a mudança de nomenclatura de “Curso de Nutricionista” para “Curso de Nutrição”, atendendo às recomendações contidas no Diagnóstico Nacional dos Cursos de Nutrição aprovado durante o Seminário Nacional de Avaliação do Ensino de Nutrição, promovido pela FEBRAN, com apoio do INAN, realizado em Brasília em agosto de 1982 (Calado, 2006).

Apesar da vigência do Decreto no 93.594 de 19/11/1986, que sustava a criação de novos cursos de graduação em todo o território nacional, mais 15 cursos de Nutrição foram criados na década de 1980, já com predominância das instituições privadas. No período de 1990 - 1996 cinco cursos adicionais foram criados, sendo todos em Instituições de Ensino Superior privadas.

Alguns fatos desta época merecem destaque. Entre eles: *i*) a criação da Associação Brasileira de Nutricionistas – ASBRAN (08/06/1990) em substituição à FEBRAN, e *ii*) a crescente mobilização dos nutricionistas em termos de intensificação da busca pela qualificação profissional e de maior participação em eventos técnico-científicos ligados à área da alimentação e nutrição (Vasconcelos, 2002).

As Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição foram instituídas em 07 de novembro de 2001, pela Resolução nº 5 da Câmara de Educação Superior do Conselho

Nacional de Educação, e homologadas em 01 de outubro de 2001, com o objetivo de orientar a organização curricular dos cursos de Nutrição das instituições do sistema de ensino superior do país.

Além dos princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos cursos de graduação em Nutrição, elas também definem o perfil do formando egresso/profissional, como “...o profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentam fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.” Esta Resolução determina que a formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde – SUS (Brasil, 1990), bem como o desenvolvimento de habilidades e competências, a saber: atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, administração e gerenciamento, além da educação permanente para a formação do profissional.

Nesse sentido, outros avanços também devem ser destacados: *i*) a obrigatoriedade de elaboração de trabalho de conclusão de curso estimulando o desenvolvimento de pesquisa em nutrição; *ii*) a garantia de uma carga horária mínima e equitativamente distribuída para as atividades de estágio, em pelo menos três grandes áreas de atuação profissional; e a possibilidade de atuação em marketing e em equipes multiprofissionais de saúde. O Nutricionista com Licenciatura em Nutrição é o profissional capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição.

Embora as Diretrizes Curriculares tenham sido aguardadas com grande expectativa por parte dos atores envolvidos na formação de Nutricionistas em todo o país e representem um grande avanço, decorridos vários anos desde a sua homologação, ainda não se tem um perfil bem definido da situação de sua implantação nos aproximadamente 240 cursos atualmente existentes no país. No entanto, algumas conclusões já podem ser feitas. Uma delas é que em consequência deste crescimento acelerado, ocorreu um significativo aumento do número de nutricionistas no País – 7.249 nutricionistas em 1996 para 34.410 em 2004, o que representa um aumento de 470,5%.

Uma outra conclusão é que analisando documento referente ao ensino da Nutrição no Brasil, recentemente publicado pelo Ministério da Saúde descrevendo a trajetória dos cursos de graduação na área de saúde no período de 1991 a 2004, é demonstrado uma grande distorção entre o número de Cursos criados entre Instituições Públicas e Privadas:

- **Instituições Públicas:** 22 Cursos em 1991 *versus* 39 Cursos em 2004 - aumento de 77,3%,
- **Instituições Privadas:** 19 Cursos em 1991 *versus* 162 Cursos em 2004 - aumento de 852,6%.

### 3.2. Campos de Atividade dos Profissionais Nutricionistas

De acordo com o Art. 2º, da Resolução CFN 380/2005, são definidas as seguintes áreas de atuação do nutricionista:

- **Alimentação Coletiva** - atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de *buffet* e de alimentos congelados, comissarias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde; atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do Trabalhador;
- **Nutrição Clínica** - atividades de alimentação e nutrição realizadas nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional, nos Spa e quando em atendimento domiciliar;
- **Saúde Coletiva** - atividades de alimentação e nutrição realizadas em políticas e programas institucionais, de atenção básica e de vigilância sanitária;
- **Docência** - atividades de ensino, extensão, pesquisa e coordenação relacionadas à alimentação e à nutrição;
- **Indústria de Alimentos** - atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e à nutrição;
- **Nutrição em Esportes** - atividades relacionadas à alimentação e à nutrição em academias, clubes esportivos e similares;
- **Marketing na área de Alimentação e Nutrição** - atividades de marketing e publicidade científica relacionadas à alimentação e à nutrição.

### 3.3. Justificativa para criação do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia

#### 4.3.1. Universidade Federal de Uberlândia

Com sede na cidade de Uberlândia/MG, a Universidade Federal de Uberlândia (UFU) é o principal centro de referência em Ciência e Tecnologia de uma ampla região do Brasil, englobando o Triângulo Mineiro, o Alto Paranaíba, o noroeste e partes do norte de Minas, o sul e o sudoeste de Goiás, o norte de São Paulo e o leste do Mato Grosso do Sul e do Mato Grosso. Neste âmbito, polariza a oferta de vagas e de cursos de graduação e de pós-graduação, o desenvolvimento da pesquisa e da extensão e responde, em grande parte, pela formação dos quadros profissionais das Instituições de Ensino Superior

recém criadas na cidade e seu entorno, bem como pela formação continuada de docentes das redes de ensino da Educação Básica e Profissional.

A UFU é uma Instituição de Educação Superior, integrante do Sistema Federal de Ensino. O seu funcionamento foi autorizado pelo Decreto-Lei nº 762, de 14/08/1969 e federalizada pela Lei nº 6.532, de 24/05/1978. O processo de criação da UFU teve início com a fusão de faculdades isoladas já existentes em Uberlândia: Filosofia, Ciências e Letras, Direito, Ciências Econômicas, Federal de Engenharia, Artes, Odontologia, Medicina Veterinária, Educação Física e Escola de Medicina e Cirurgia. Com a federalização, as faculdades isoladas foram transformadas em departamentos e passaram a integrar o Centro de Ciências Humanas e Artes, o Centro de Ciências Biomédicas e o Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas, suportes da estrutura acadêmica à época adotada.

Em 1994, por aspirações de mudanças no modo de gestão institucional, a UFU desencadeou discussões que convergiram para um novo projeto estatutário. Sob nova configuração administrativa foram constituídas Unidades Acadêmicas, em cujos âmbitos são exercidas as funções essenciais ao desenvolvimento do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, e Unidades Especiais de Ensino, responsáveis pela oferta da Educação Básica e Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Em 2006, criou um *Campus* na cidade de Ituiutaba/MG - o Campus do Pontal, marcando uma etapa importante de sua história. Em 2011, criou um *Campus* na cidade de Monte Carmelo/MG e um *Campus* na cidade de Patos de Minas/MG.

A relação que a UFU mantém com a comunidade local e regional é muito estreita, contribuindo para o desenvolvimento das cidades e do campo, formando profissionais capacitados em mais de 30 áreas específicas, e oferecendo inúmeras atividades de extensão com qualidade reconhecida, constituindo-se em agente de integração da cultura nacional e regional, e da formação de cidadãos.

Atualmente a Universidade Federal de Uberlândia oferece os cursos de graduação citados no quadro abaixo.

**QUADRO 1: Cursos de Graduação oferecidos pela Universidade Federal de Uberlândia, 2011.**

<b>Cursos de graduação presenciais Campi Uberlândia</b>	<b>Cursos de graduação presenciais Campus Ituiutaba</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Administração</li> <li>▪ Agronomia</li> <li>▪ Arquitetura e Urbanismo</li> <li>▪ Artes Visuais</li> <li>▪ Biomedicina</li> <li>▪ Biotecnologia</li> <li>▪ Ciência da Computação</li> <li>▪ Ciências Biológicas</li> <li>▪ Ciências Contábeis</li> <li>▪ Ciências Econômicas</li> <li>▪ Ciências Sociais</li> <li>▪ Comunicação Social (Jornalismo)</li> <li>▪ Dança</li> <li>▪ Design de Interiores</li> <li>▪ Direito</li> <li>▪ Educação Física</li> <li>▪ Enfermagem</li> <li>▪ Engenharia Aeronáutica</li> <li>▪ Engenharia Ambiental</li> <li>▪ Engenharia Biomédica</li> <li>▪ Engenharia Civil</li> <li>▪ Engenharia Elétrica</li> <li>▪ Engenharia Mecânica</li> <li>▪ Engenharia Mecatrônica</li> <li>▪ Engenharia Química</li> <li>▪ Estatística</li> <li>▪ Filosofia</li> <li>▪ Física</li> <li>▪ Física de Materiais</li> <li>▪ Física Médica</li> <li>▪ Fisioterapia</li> <li>▪ Geografia</li> <li>▪ Gestão da Informação</li> <li>▪ Gestão em Saúde Ambiental</li> <li>▪ História</li> <li>▪ Letras</li> <li>▪ Matemática</li> <li>▪ Medicina</li> <li>▪ Medicina Veterinária</li> <li>▪ Música</li> <li>▪ Nutrição</li> <li>▪ Odontologia</li> <li>▪ Pedagogia</li> <li>▪ Psicologia</li> <li>▪ Química</li> <li>▪ Química Industrial</li> <li>▪ Relações Internacionais</li> <li>▪ Sistemas de Informação</li> <li>▪ Teatro</li> <li>▪ Tradução</li> <li>▪ Zootecnia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Administração</li> <li>▪ Ciências Biológicas</li> <li>▪ Ciências Contábeis</li> <li>▪ Engenharia de Produção</li> <li>▪ Física</li> <li>▪ Geografia</li> <li>▪ História</li> <li>▪ Matemática</li> <li>▪ Pedagogia</li> <li>▪ Química</li> <li>▪ Serviço Social</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Cursos de graduação presenciais Campus Monte Carmelo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Agronomia</li> <li>▪ Engenharia de Agrimensura e Cartográfica</li> <li>▪ Sistemas de Informação</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Cursos de graduação presenciais Campus Patos de Minas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Biotecnologia</li> <li>▪ Engenharia de Alimentos</li> <li>▪ Engenharia de Eletrônica e Telecomunicações</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Cursos de Graduação a Distância (EaD)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Administração</li> <li>▪ Administração Pública</li> <li>▪ Pedagogia</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Cursos de graduação integrantes do PARFOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Letras com habilitação em Espanhol e Literaturas de Língua Espanhola a Distância</li> <li>▪ Letras com habilitação em Língua Inglesa e Literaturas de Língua Inglesa a Distância</li> </ul>

**Fonte:** Site da Universidade Federal de Uberlândia, Disponível em <http://www.ufu.br/pagina/cursos-presenciais>. Acesso em novembro de 2011.

Especificamente em relação à área de Alimentação e Nutrição, a Universidade Federal de Uberlândia está desenvolvendo ações para Implementação das Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável em Uberlândia e Região. Em agosto de 2007 o Magnífico Reitor constituiu um Comitê Consultivo Provisório (Portaria R nº. 839, de 08 de agosto de 2007), no âmbito da Pró-Reitoria de Extensão Cultura e Assuntos Estudantis – PROEX, com os seguintes propósitos:

- i) definir as ações e políticas estratégicas para a participação da Universidade no Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável – CRESANS a ser implantado no Triângulo Mineiro; e
- ii) estabelecer os objetivos, metas e planejamentos estratégicos do Núcleo de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável – NUSANS no âmbito da Universidade.

Foram designados membros do Comitê Consultivo Provisório, os Professores Doutores Daurea Abadia de Souza (Presidente, Faculdade de Medicina), Ebenézer Pereira Couto (Instituto de Economia), e Foued Salmen Espíndola (Instituto de Genética e Bioquímica), a Diretora de Extensão, Profa. Dra Gercina Santana Novais, e a funcionária do Município Fisioterapeuta Mestre Maria Francisca Santos Abritta Moro.

Posteriormente, foi criado o Centro Interdisciplinar de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável da Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis da Universidade Federal de Uberlândia (CISANS-UFU).

#### ***4.3.2. Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia***

O Curso de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia foi implantado em 1968, durante o grande período expansionista do Ensino Médico Brasileiro, como um Curso de Ensino Superior Privado, oferecido em Instituição Isolada. A iniciativa para criar uma Faculdade de Medicina em Uberlândia surgiu da discussão do tema e dos encaminhamentos feitos por vários médicos atuantes na Cidade. Estes profissionais fizeram contato com o então Deputado Federal Rondon Pacheco, que se entusiasmou e apoiou politicamente a idéia. Da mesma forma, foi identificado um grande envolvimento e apoio da Sociedade local, que contribuiu com doações e com prestação de serviços para a criação da Faculdade. O nome escolhido foi “*Escola de Medicina e Cirurgia de Uberlândia – EMECIU*”. A Faculdade foi fundada oficialmente em 21 de julho de 1966, ficando constituída em Assembléia Geral, a “*FUNDAÇÃO ESCOLA DE MEDICINA E CIRURGIA DE UBERLÂNDIA – FEMECIU*”. A Instituição foi reconhecida de Utilidade Pública Municipal pela lei nº. 1434 de 25 de novembro de 1966 e de Utilidade Pública Estadual pela lei nº. 4322 de 21 de dezembro de 1966.

O primeiro vestibular foi feito em abril de 1968 e a primeira turma (formada por 95 alunos) concluiu o conteúdo do Curso em 1973. O reconhecimento da Escola de Medicina foi feito pelo decreto

nº. 74.363 de 6 de agosto de 1974. Em 1975 foi firmado um convênio com o Instituto Nacional de Previdência Social - INPS através do MEC-MPAS, que passou a pagar pelos atendimentos realizados no Hospital de Clínicas, o que permitiu expressiva expansão da Escola de Medicina de Uberlândia.

No ano de 1976 a Escola de Medicina passou a integrar a Universidade de Uberlândia e em 1978 tornou-se Federal, com a federalização da Universidade. Neste ano de 1978 a Instituição deixou de existir como Escola de Medicina e Cirurgia de Uberlândia, passando a ser denominada “*Curso Médico do Centro de Ciências Biomédicas da Universidade Federal de Uberlândia*”, permanecendo com esta denominação até dezembro de 1999, quando entrou em vigor o novo Estatuto da Universidade. A denominação atual é “*Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia*”, unidade acadêmica que engloba:

- Cursos de Graduação – Enfermagem, Medicina e Nutrição;
- Pós-Graduação *Lato sensu*: Programa de Residência Médica e Programa de Residência Multiprofissional em Saúde;
- Pós-Graduação *Stricto Sensu*: Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde – Mestrado Acadêmico, Doutorado Acadêmico (recentemente aprovado) e Mestrado Profissional associado à Residência em Saúde.

O Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde, da Faculdade de Medicina, da Universidade Federal de Uberlândia, tem como objetivo formar profissionais capacitados, para atuar com competência e ética, no ensino e na pesquisa, na área da saúde. O Programa busca fornecer ao profissional que trabalha ou deseja trabalhar na área da saúde, formação para detectar, avaliar e solucionar cientificamente problemas existentes na sua área de atuação. Existem atualmente no Programa três Linhas de Pesquisa:

- Linha 1: Epidemiologia da ocorrência de doenças e agravos à saúde
- Linha 2: Diagnóstico, tratamento e prognóstico das doenças e agravos à saúde
- Linha 3: Fisiopatologia das doenças e agravos à saúde

Cada linha de pesquisa é composta por diversos focos temáticos. Um ponto de destaque na listagem das linhas de pesquisa regularmente desenvolvidas pelos professores do Programa é que várias delas estão diretamente ou indiretamente relacionadas a temas de Nutrição ou de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável.

Em outros Programas de Pós-Graduação da Universidade Federal de Uberlândia também são oferecidas disciplinas e desenvolvidas linhas de pesquisa relacionadas a temas nutricionais. Algumas das Disciplinas oferecidas pelo Instituto de Genética e Bioquímica – INGEB, Faculdade de Medicina Veterinária, Faculdade de Ciências Agrárias, Instituto de Economia.

#### **4.3.3. Justificativa Institucional para Criação do Curso de Nutrição**

À primeira vista pode-se supor que a demanda para formação de profissionais Nutricionistas seja suficientemente atendida pelas Instituições de Ensino Superior existentes na cidade de Uberlândia e

região. No entanto, uma análise mais elaborada desta questão deve ser feita com base nas particularidades estruturais e de ensino, pesquisa e extensão da Universidade Federal de Uberlândia, assim como no contexto em que se situa a cidade de Uberlândia.

Em relação à Universidade Federal de Uberlândia, a criação do Curso de Nutrição foi justificada, entre outros fatores, pela:

- excelência dos Cursos de Graduação ministrados na UFU;
- gratuidade do ensino;
- existência de diversos Cursos de Graduação na área de saúde: Biomedicina, Educação Física, Enfermagem, Medicina, Odontologia;
- demanda pelos Cursos da área de saúde no exame vestibular: Biomedicina (13,11 candidatos/vaga), Educação Física (11,30 candidatos/vaga), Enfermagem (12,45 candidatos/vaga), Medicina (95,80 candidatos/vaga), Odontologia (16,90 candidatos/vaga). Fonte: Universidade Federal de Uberlândia, Comissão Permanente do Vestibular – COPEV, Processo Seletivo Janeiro 2008. Acessado em maio de 2008: [http://www.ingresso.ufu.br/Vest20081/pdf/cand\\_vaga.PDF](http://www.ingresso.ufu.br/Vest20081/pdf/cand_vaga.PDF)
- disponibilidade de diversas linhas de pesquisa relacionadas ao tema Nutrição e Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, no Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde da Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia;
- disponibilidade de diversas linhas de pesquisa relacionadas aos temas Alimentos, Nutrição e Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável em Programas de Pós-Graduação de outras Unidades Acadêmicas (Agronomia, Economia, Medicina Veterinária, entre outras) da Universidade Federal de Uberlândia;
- oferecimento de disciplinas relacionadas a temas nutricionais em Programas de Pós-Graduação de outras Unidades Acadêmicas (Instituto de Genética e Bioquímica – INGEB) da Universidade Federal de Uberlândia;
- implantação do Núcleo de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável – NUSANS-UFU, com desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, por equipe multiprofissional formada por professores economistas, educadores, farmacêutico, médico nutrologista, e psicólogos; por profissionais fisioterapeutas, engenheiro químico, nutricionistas; por alunos de pós-graduação e por alunos de diversos Cursos de Graduação;
- disponibilidade de Restaurante Universitário no *Campus* Santa Mônica, vinculado à Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis;
- disponibilidade de Banco de Leite Humano. Responsáveis: Médica Profa. Dra. Vânia Olivetti Steffen Abdallah, Nutricionista MSc Ângela Maria de Morais Oliveira;
- disponibilidade de Hospital Universitário;
- disponibilidade de áreas não acadêmicas relacionadas à alimentação e nutrição, vinculadas ao Hospital de Clínicas, Universidade Federal de Uberlândia:
  - Serviço de Nutrição e Dietética,



- Serviço de Terapia Nutricional,
- Restaurante do Hospital de Clínicas;
- disponibilidade de Recursos Humanos na área de alimentação e nutrição, e em áreas correlatas;
- disponibilidade do Sistema de Bibliotecas – SISBI, formado por quatro bibliotecas, atendendo toda a comunidade acadêmica da UFU e a comunidade de Uberlândia e região.

#### ***4.3.4. Justificativa para criação do Curso de Nutrição pela área de abrangência - Uberlândia e região***

Uberlândia está localizada na região do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, em áreas de cerrado mineiro, a 550km de Belo Horizonte/MG, 430km de Brasília/DF, 360km de Goiânia/GO e 590km de São Paulo/SP, sendo, atualmente, denominada "Portal do Cerrado". Com uma população superior a 600.000 habitantes, Uberlândia é atualmente a principal cidade da região do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, a 3ª. cidade do Estado de Minas Gerais e a 31ª. do Brasil em arrecadação de tributos federais. A centralidade exercida por Uberlândia, que possui um grande número de municípios no seu entorno mais imediato, evidentemente foi acompanhada de enorme crescimento populacional. Seu ritmo de crescimento foi de 6,69% ao ano, na década de 70, de 3,90% na década seguinte, e de 3,54% entre 1991 e 2000, valor este mais elevado que a média de Minas Gerais (1,4%) e do Brasil (1,6%) neste último período. O crescimento populacional da cidade é diferenciado segundo os grupos etários, sendo maior nas faixas em que a migração é mais característica, ou seja, a partir de 15 anos.

A compreensão do papel desempenhado por Uberlândia, como pólo regional que concentrou os efeitos das transformações econômicas da região nas últimas décadas, é essencial para a análise do seu comportamento demográfico e especialmente da sua dinâmica migratória. Na raiz de sua importância regional, está a estreita integração com a economia paulista, a proximidade com o Distrito Federal, e a ligação com os estados da Região Nordeste do Brasil. Em outros termos, a ampla infra-estrutura de transporte, atualmente composta por um importante entroncamento aéreo-rodoviar-ferroviário, estabelecendo fluxos no sentido Leste-Oeste e Norte-Sul e ligando a cidade aos principais centros brasileiros, é um fator significativo para o papel de destaque e para o crescimento econômico da cidade de Uberlândia.

Em virtude de sua posição geográfica estratégica, Uberlândia tem se destacado no contexto econômico em atividades vinculadas à modernização agropecuária, a um complexo agroindustrial processador de grãos e de carnes, e ao setor terciário, caracterizado pelo comércio atacadista e varejista, e também pela prestação de serviços. O desenvolvimento das atividades destas empresas em Uberlândia incrementa o turismo de negócios, exigindo aumento na rede hoteleira e em todos os setores relacionados ao turismo, como bares e restaurantes. Neste processo, há favorecimento para a abertura de estabelecimentos bancários, incentivo para as atividades financeiras, e acúmulo crescente de capitais regionais. Em adição, há diversificação das atividades produtivas, e as oportunidades de trabalho são ampliadas.

Uberlândia se apresenta como uma cidade em que a imigração é fator indissociável de sua configuração histórica e de sua realidade socioeconômica. Mais da metade da população urbana de Uberlândia é formada por pessoas não-naturais do Município, que chegam na cidade principalmente em idade adulta e são integradas no grupo de pessoas em idade produtiva e nas chefias familiares. Movidos principalmente pela busca de um local para trabalho e renda os integrantes desse contingente caracterizam-se, majoritariamente, pela baixa escolaridade, o que só lhes permite inserção produtiva nas ocupações de menor qualificação e remuneração. Não é sem razão que eles predominam também entre os que sobrevivem abaixo da linha de pobreza, ainda que não tão distanciados dos naturais do Município. No entanto, é necessário destacar que o grupo de imigrantes é bastante heterogêneo em sua composição, ou seja, embora o maior número seja de pessoas com poucos recursos econômicos e pouco escolarizadas, há pessoas que migram já qualificadas ou em busca de qualificação. Para estas pessoas, Uberlândia é um centro de formação em todos níveis, o que lhes possibilita o ingresso em ocupações melhor remuneradas.

A cidade de Uberlândia possui uma base educacional sólida, visto que conta com mais de 200 estabelecimentos escolares de educação básica junto às redes municipal, estadual e federal; com escolas de ensino técnico e profissionalizante; e com um número importante de estabelecimentos no ensino superior, sendo nove instituições de ensino superior particulares e a Universidade Federal de Uberlândia.

Assim como tem sido observado em todo o Brasil, e particularmente na região Sudeste, são raros os Cursos de Nutrição em Universidades Federais ou Estaduais (ver Tabela 1). Analisando a distribuição geográfica dos Cursos de Nutrição no Brasil, pode ser identificado que num raio de 500 km contados a partir da cidade de Uberlândia, são oferecidas vagas regulares em somente três Cursos de Nutrição em Universidades Federais, e em um Curso de Nutrição em Universidade Estadual.

**TABELA 1: Exemplos de Instituições de Ensino Superior localizadas em área geográfica próxima à Uberlândia, que oferecem vagas regulares em Cursos de Graduação em Nutrição.**

Instituição de Ensino Superior	Natureza Jurídica	Ano de Criação do Curso	Numero de Vagas oferecidas	Duração do Curso	Cidade
Centro Universitário do Triângulo	Particular	1997	70	8 períodos	Uberlândia
Universidade Presidente Antônio Carlos	Particular	2004	60	8 períodos	Araguari
Universidade de Uberaba	Particular	1997	50	8 períodos	Uberaba
Centro Universitário de Patos de Minas	Particular	2005	60	8 períodos	Patos de Minas
<b>Universidade Federal de Goiás</b>	<b>Federal</b>	<b>1975</b>	<b>40 diurno</b>	<b>10 períodos</b>	<b>Goiânia</b>
<b>Universidade de Brasília</b>	<b>Federal</b>	<b>1973</b>	<b>20 diurno</b>	<b>8 períodos</b>	<b>Brasília</b>
Universidade Católica de Brasília	Particular	1998	45 vespertino	8 períodos	Brasília
Universidade Paulista	Particular	1999	100 diurno	8 períodos	Brasília
Faculdade Juscelino Kubitschek	Particular	1999	90 noturno	8 períodos	Taguatinga/ DF
Universidade de Ribeirão Preto	Particular	1998	60	9 períodos	Ribeirão Preto
Centro Universitário de Rio Preto	Particular	*	*	*	São José do Rio Preto
<b>Universidade Federal do Triângulo Mineiro</b>	<b>Federal</b>	<b>2006</b>	<b>20</b>		<b>Uberaba</b>
Centro Universitário do Cerrado	Particular	2007	55 noturno	8 períodos	Patrocínio
<b>Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP</b>	<b>Estadual</b>	<b>2002</b>		<b>10 períodos</b>	<b>Ribeirão Preto</b>

#### 4.4. Justificativa para Reformulação do Projeto Pedagógico

Desde a sua criação, observam-se aspectos positivos que contribuem para o fortalecimento e desenvolvimento do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Uberlândia: a) o envolvimento e dedicação dos professores e técnicos, e também de alunos, em todas as atividades do curso; b) a valorização da pesquisa, que tem propiciado uma visão e um caráter cada vez mais científico às atividades desenvolvidas; c) a criação e participação em projetos de extensão; d) a contratação de professores efetivos que, apesar do número extremamente deficiente, contribuiu para a melhoria do ensino; dentre outros.

Baseado em um processo contínuo de avaliação e aprimoramento do curso, a comunidade acadêmica identificou a necessidade de uma reformulação curricular.

Essa reformulação está de acordo com um dos princípios desse Projeto Pedagógico – a dinamicidade. É necessário que o projeto seja objeto permanente de estudo pelo docente e pela Instituição, produzindo-se um conhecimento sobre sua importância no desenvolvimento das propostas do Curso e construindo alternativas de lidar com as dificuldades e entraves que emergem em todo o processo transformador.

É importante ressaltar que na reformulação proposta foram mantidos os objetivos do curso, seus princípios e fundamentos e a caracterização do egresso. Neste último item, foram apenas acrescentadas competências gerais do profissional e suas competências e habilidades específicas, buscando melhor

adequar o Projeto Pedagógico às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Na reformulação curricular, as principais alterações referem-se à Estrutura Curricular, que foi cuidadosamente estudada. Foram propostas alterações no tempo mínimo de integralização do Curso de Graduação em Nutrição, nos componentes curriculares obrigatórios e optativos, nas atividades complementares, no fluxo curricular e na carga horária total do curso, nas Normas para Elaboração, Apresentação e Avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso e nas Normas para Desenvolvimento dos Estágios Curriculares Supervisionados. Todas as alterações foram devidamente justificadas no item 8 deste projeto, referente a Estrutura Curricular.

## 4. PRINCÍPIOS E FUNDAMENTOS

O Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI (Delors, 2006) aponta que, *“para poder dar resposta ao conjunto de suas missões, a educação deve organizar-se à volta de quatro aprendizagens fundamentais que, ao longo de toda a vida, serão de algum modo, para cada indivíduo, os pilares do conhecimento:*

- *aprender a conhecer, isto é, adquirir os instrumentos da compreensão;*
- *aprender a fazer, para poder agir sobre o meio envolvente;*
- *aprender a viver juntos, a fim de participar e cooperar com os outros em todas as atividades humanas; finalmente,*
- *aprender a ser, via essencial que integra os três precedentes.”*

Partindo destas recomendações, o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia, assume os seguintes princípios direcionadores:

### 5.1. A indissociabilidade Ensino, Pesquisa e Extensão

A Universidade é um lugar de produção e de socialização do saber. Os três pilares da Universidade: *i) o ensino em seus diferentes níveis, ii) a pesquisa, e iii) a extensão, devem ser identificados como indissociáveis e interdependentes. Da mesma forma que o ensino está presente na formação do pesquisador e nas atividades extensionistas da Universidade, a pesquisa identifica na extensão e no próprio ensino, áreas necessárias e extensas para a investigação. De acordo com o Fórum de Pró-Reitores de Graduação das Universidades Brasileiras de 2000, “a pesquisa, compreendida como processo formador, é elemento constitutivo e fundamental do processo de aprender a aprender/aprendendo, portanto prevalente nos vários momentos curriculares.”*

Por outro lado, as atividades de extensão possibilitam novas dimensões do processo formativo da Universidade, aproximando os estudantes da realidade local e regional da área de abrangência da Universidade e alimentando os projetos de pesquisa e construção de novos conhecimentos. A extensão concebida desta forma ultrapassa a condição de uma ação assistencialista e assume a característica de partícipe num processo formador.

A necessária indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa, e Extensão, é um princípio fundamental deste Projeto Pedagógico. Estamos certos de que a participação do estudante na produção do conhecimento através do desenvolvimento de projetos de pesquisa e/ou extensão, provoca a expressão

de uma atitude investigativa e crítica, comportamentos essenciais para a ocorrência do aprendizado significativo.

## **5.2. A prática profissional como elemento norteador do presente projeto pedagógico**

Aprender a prática como estruturante significa construir um referencial orientador diferenciado para as decisões pedagógicas: pensar sobre o que foi realizado representa interrogar a própria ação, os interesses e expectativas dos alunos e as condições institucionais e sociais. Neste sentido, a reflexão e análise jamais são inteiramente solitárias. Elas se apóiam em conversas informais, momentos organizados de profissionalização interativa.

Neste sentido, insere-se a discussão sobre a prática como eixo estruturante para o processo de ensino-aprendizagem apresentado no presente projeto pedagógico. No processo de construção de conhecimento a prática necessita ser reconhecida como eixo a partir do qual se identifica, questiona, teoriza, investiga, e conduz os problemas emergentes no cotidiano da formação. A prática não se reduz a eventos empíricos ou ilustrações pontuais. O estudante lida com a realidade em toda a sua complexidade, sendo porém necessário identificar os elementos que conferirão significado e direção ao seu aprendizado.

Estrutura curricular, conteúdos e estratégias de ensino-aprendizagem alicerçadas na prática, na forma em que esta se dá no contexto real das profissões, possibilita que o processo de construção do conhecimento ocorra contextualizado ao futuro exercício profissional, reduzindo as dicotomias teoria/prática e básico/profissional.

Em contraposição a modelos tradicionais, a prática profissional será exercitada pelo aluno desde o início do Curso, atuando como elemento problematizador para a busca do conhecimento necessário para o exercício desta prática. Possibilitará assim um reconhecimento, pelo aluno, da necessidade dos conteúdos escolhidos para compor a estrutura curricular do presente projeto pedagógico.

## **5.3. Rigoroso trato teórico e metodológico no processo de elaboração e socialização dos conhecimentos**

De modo algum e sob nenhuma condição a preocupação com uma sólida formação teórica deixará de ser um dos princípios orientadores do presente projeto pedagógico. O atendimento ao princípio da qualidade do ensino exige, individualmente, uma cuidadosa atenção para com o rigor teórico.

A atualização constante dos conhecimentos e a opção por sua apresentação e discussão de forma contextualizada são essenciais à formação de atitudes científicas diante do conhecimento e do pensamento crítico.

#### **5.4. A interdisciplinaridade**

O desenvolvimento da tecnologia e da ciência em vários campos disciplinares, articulado com a crescente complexidade e o avanço significativo com que novas informações são produzidas, trazem o desafio da integração dos conteúdos de diferentes cursos de graduação.

Na diversidade que marca as conceituações e práticas interdisciplinares, é possível identificar pontos comuns: *i)* o sentido da relação, *ii)* a valorização da história dos diferentes sujeitos / conteúdos envolvidos, *iii)* o movimento de questionamento e dúvida, *iv)* a busca por caminhos novos na superação de problemas colocados no cotidiano, *v)* a ênfase no trabalho coletivo e na parceria, e *vi)* o respeito pelas diferenças. É possível, assim, pensar que a interdisciplinaridade constitui-se em um dos caminhos para que áreas científicas delimitadas e separadas encontrem-se e produzam novas possibilidades.

Assumimos que a estrutura interdisciplinar do presente projeto pedagógico, caracterizada pela ministração concomitante de conteúdos de alguns módulos para alunos dos Cursos de Graduação em Fisioterapia e Nutrição, favorece o redimensionamento das relações entre diferentes conteúdos, contribuindo para que a fragmentação dos conhecimentos possa ser superada. Integrar também implica pensar em novas interações no trabalho em equipe multiprofissional, configurando trocas de experiências e saberes numa postura de respeito à diversidade, cooperação para efetivar práticas transformadoras, parcerias na construção e desenvolvimento de projetos, e exercício permanente do diálogo.

A interdisciplinaridade está intimamente ligada às ações que buscam imprimir flexibilidade aos currículos. Trabalhar a interdisciplinaridade nos currículos, entretanto, não significa negar as especialidades das disciplinas, mas impõe ao professor que transita pelo território de sua especialidade, a identificação dos limites deste campo do conhecimento e dos pontos a partir dos quais seja possível estabelecer conexões com outras disciplinas. Assim, a interdisciplinaridade se traduz numa espécie de articulação que mantém, permanentemente, uma tensão produtiva entre disciplinas que, então, aparecem fortes e bem estabelecidas no currículo de um curso.

A interdisciplinaridade também não pode ser encarada como o somatório ou a simples justaposição de currículos, porque se configura, acima de tudo, como uma forma de abordagem do conhecimento, uma mudança de atitude em busca da unidade do pensamento e do diálogo na compreensão dos problemas próprios do existir humano. Por essa razão, está intrinsecamente vinculada ao princípio do trabalho coletivo.

### **5.5. A postura ativa do estudante na construção do conhecimento**

A aprendizagem implica em redes de saberes e experiências que são apropriadas e ampliadas pelos estudantes em suas relações com os diferentes tipos de informações. Aprender é, também, poder mudar, agregar, consolidar, romper, manter conceitos e comportamentos que vão sendo (re)construídos nas interações sociais.

A aprendizagem pode ser, assim, entendida como processo de construção de conhecimento em que o aluno edifica suas relações e intersecções na interação com os outros alunos, professores, fóruns de discussão, pesquisadores, entre outras oportunidades.

### **5.6. A postura facilitadora / mediadora do docente no processo ensino / aprendizagem**

Entende-se que as transformações sociais exigem um diálogo com as propostas pedagógicas, onde o professor assume um lugar de mediador no processo de formação do profissional, estruturando cenários de aprendizagem que sejam significativos e problematizadores da prática profissional.

Neste enfoque, o docente deve desenvolver ações de ensino que incidam nas dimensões ativas e interativas dos alunos, discutindo e orientando-os nos caminhos de busca, escolha e análise das informações, contribuindo para que sejam desenvolvidos estilos e estratégias de estudo, pesquisa, e socialização do que foi apreendido. Insere-se ainda o esforço em propiciar situações de aprendizagem que sejam mobilizadoras da produção coletiva do conhecimento.

Assumir diferentes papéis requer um envolvimento com a elaboração do planejamento, tendo clareza dos objetivos a serem buscados e discutindo a função social e científica das informações / conteúdos privilegiados. Esta postura implica, também, na escolha de estratégias metodológicas que priorizem a participação, interação, e construção de conhecimentos.

Neste cenário, mediar não equivale a abandonar a transmissão das informações, mas antes construir uma nova relação com o conteúdo / assunto abordado, reconhecendo que: *i)* o contexto da informação, *ii)* a proximidade com o cotidiano, *iii)* a aplicação prática, *iv)* a valorização do que o aluno já sabe, e *v)* as conexões entre os conteúdos dos diferentes módulos, ampliam as possibilidades de formar numa perspectiva de construção do conhecimento.

### **5.7. A integração com a comunidade**



A aproximação entre a universidade, as comunidades regionais, e o Sistema Único de Saúde (SUS) deve funcionar como um meio de aproximar a formação do aluno às realidades nacional e regional, de saúde e de trabalho. A percepção da multi-causalidade dos processos mórbidos, sejam físicos, mentais ou sociais, tanto individuais como coletivos, demanda novos cenários para o ensino-aprendizagem na área de saúde. Neste sentido, a integração do ensino com os serviços de atenção primária à saúde visam uma melhor organização da prática docente assistencial. Esta perspectiva supera a simples utilização da rede de serviços como campo de ensino, e supõe uma re-elaboração da articulação teoria-prática, ensino-aprendizagem-trabalho e, fundamentalmente, uma reconfiguração do contrato social da própria Universidade.

Este é, sem dúvida, um princípio de natureza política e a sua implementação é desdobrada na proposição de cursos preocupados com a formação humanística, crítica e ética de profissionais comprometidos com processos de inclusão social. Este princípio articula, pois, o currículo ao mundo social, ao mundo da vida, contextualizando a educação educativa.

### **5.8. A dinamicidade do plano pedagógico: construção e reconstrução permanente**

É necessário que o Projeto Pedagógico seja objeto permanente de estudo pelo docente e pela Instituição, produzindo-se um conhecimento sobre sua importância no desenvolvimento das propostas do Curso e construindo alternativas de lidar com as dificuldades e entraves que emergem em todo o processo transformador.

Para isto, é necessária uma ampliação do conceito de currículo como uma construção social que se elabora no cotidiano das relações institucionais, podendo ser analisado como: *i*) função social, refletida na relação escola-sociedade; *ii*) projeto ou plano educativo; *iii*) campo prático que permite analisar a realidade dos processos educativos dotando-os de conteúdo e território de práticas diversas; *iv*) espaço de articulação entre a teoria e a prática, e *v*) objeto de estudo e de investigação.

Na implementação de currículos flexíveis fica evidente a abertura para a construção de propostas curriculares que incorporem experiências educativas diferenciadas e formas de aprendizagem diversas, capazes de potencializar as dimensões pessoais, sociais, políticas e profissionais que estarão presentes no processo de formação.

Nesta perspectiva, a liberdade de organização curricular e a diversidade de alternativas para o estudante construir seu percurso acadêmico assumem a tarefa de imprimir dinamicidade e diversidade aos currículos dos cursos de graduação da UFU. E, se de fato as escolhas e as atividades realizadas na instituição ou em espaços fora dela vierem a desenvolver atitudes de interrogação e de criação ligadas à realidade social do estudante, a flexibilidade curricular não se constituirá apenas como uma possibilidade, mas sim como condição necessária à efetivação de um projeto de ensino de qualidade.

## 5.9. A avaliação formativa com retroalimentação do processo

A avaliação deve subsidiar todo o processo de formação, fundamentando novas decisões, direcionando os destinos do planejamento e reorientando-o caso esteja se desviando. Dentro da visão de que aprender é construir o próprio conhecimento, a avaliação assume dimensões mais abrangentes. Conforme Luckesi (1998), *“o ato de avaliar por sua constituição mesmo, não se destina a julgamento definitivo sobre uma coisa, pessoa ou situação, pois que não é um ato seletivo. A avaliação se destina ao diagnóstico e, por isso mesmo, à inclusão, destina-se à melhoria do ciclo de vida.”*

Assim, deve haver um mecanismo constante de retroalimentação, visando a melhoria do processo de construção ativa do conhecimento por parte de gestores, professores, alunos e funcionários técnico-administrativos. Tomar a avaliação como um dos componentes do trabalho educativo constitui um primeiro passo na direção de uma mudança no paradigma do ensino universitário. Estabelecer a discussão entre o exercício de uma simples verificação momentânea do conteúdo e a prática de uma avaliação que acompanha e busca compreender o caminho percorrido pelo estudante é o passo decisivo que confirma uma transformação real no espaço universitário.

## 5.10. Desenvolvimento docente

Pensar em novos papéis para o docente exige projetar espaços de formação dos professores que sejam norteados pela valorização da prática cotidiana, privilegiando os saberes que os professores já construíram sobre o seu trabalho assistencial e educativo e desenvolvendo possibilidades de refletir sobre a própria prática, identificando avanços, zonas de dificuldades e nós críticos na relação ensino-aprendizagem, bem como formulando, em parceria com outros colegas, caminhos de transformação da docência universitária.

Observa-se que, na Universidade brasileira interagem diferentes modelos de docência: *i)* o do pesquisador com total dedicação à Universidade e uma sólida formação científica; *ii)* o do professor reprodutor do conhecimento, e o *iii)* do professor que se dedica à atividade acadêmica, mas carece de uma formação consistente para a produção e socialização do conhecimento.

A institucionalização de práticas de formação docente torna-se, assim, fundamental. Tomar a própria prática (ação-reflexão-ação) como ponto de partida para empreender transformações no cotidiano do ensinar e aprender na Universidade coloca-se como eixo estruturante para o processo de formação / desenvolvimento docente.

### **5.11. Qualidade de ensino e autonomia universitária: valores que orientam a ação acadêmica**

Qualidade de ensino não é atributo abstrato que se imprime de fora para caracterizar o resultado de um processo educativo. Qualidade de ensino é um valor social, constituído em consonância com um determinado contexto. Tomada como valor socialmente construído, a qualidade não deve ser pensada como fim em si mesma, dissociada de significados coletivamente compartilhados. A qualidade de ensino está, assim, efetivamente ligada ao cumprimento da função social da universidade que é de ensinar, de pesquisar e de praticar a extensão em favor do desenvolvimento dos sujeitos e da sociedade como um todo.

Por outro lado, a existência de espaços livres para pensar, criticar e criar, é necessária quando se pretende participar do desenvolvimento da sociedade, contribuindo na formação profissional de seus cidadãos. É no gozo de sua liberdade acadêmica que a universidade torna-se capaz de orientar-se para uma atuação contextualizada, associada aos interesses local, regional ou nacional, sejam eles econômicos ou culturais. Deste modo será possível legitimar o esforço da universidade na contraposição à tradição normativa do Estado brasileiro em relação à educação superior quando este quer a simples reprodução de fórmulas pré-determinadas.

No âmbito do ensino, a autonomia universitária traduz-se no exercício da busca de soluções próprias para problemas específicos e ressoa como *liberdade pedagógica* diante dos obstáculos para a implementação de currículos abertos e de práticas didáticas alternativas. Nessa perspectiva, a pluralidade e diversidade resultantes de nossas múltiplas experiências deverão ser percebidas como fatores de enriquecimento, mas passíveis de serem sistematizadas em benefício da qualidade do ensino.

A preocupação com a qualidade do ensino oferecido e o exercício da autonomia para criar constituem os princípios gerais que presidem toda preocupação e quaisquer ações institucionais voltadas para o ensino de graduação.

### **5.12. Ética como referencial para identidade do curso**

A ética no ensino aparece como um valor que orienta as ações da universidade no contexto da sociedade. Ela se manifesta no respeito às pessoas, consideradas como indivíduos, cidadãos e, ao mesmo tempo, membros integrantes da comunidade interna e externa.

A identidade ética do ensino se revela no respeito à pluralidade de pensamento, no compromisso com as finalidades da educação e com os objetivos da instituição, privilegiando-os em detrimento de interesses particulares, individuais ou de grupos.

Revela-se também no compromisso com a formação de um profissional capaz de compreender o contexto socioeconômico, político e cultural. O princípio reside no âmbito das práticas educativas, que devem revelar o desenvolvimento de atitudes éticas em relação à produção e difusão dos conhecimentos e respeito à propriedade intelectual.

A ética como referencial para a identidade de um curso orienta para atitudes de preservação, zelo e respeito ao patrimônio público, ao ambiente e, principalmente, ao indivíduo.

## 5. CARACTERIZAÇÃO DO EGRESSO

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia, seguindo o movimento de mudança na educação superior de profissionais de saúde e as Diretrizes Curriculares Nacionais para graduação destes profissionais, pretende formar: “...*nutricionista com formação generalista, humanista e crítico, voltado para as necessidades de saúde da população, com conhecimento amplo e sólido de todas as etapas e das dimensões que envolvem o processo de alimentação e nutrição humana, tanto no indivíduo como em grupos populacionais, sadios ou enfermos, buscando a promoção, manutenção e recuperação da saúde.*” O egresso do Curso de Nutrição da UFU deverá ser capaz de:

- atuar, pautado em princípios éticos, nos diferentes campos vinculados à alimentação e nutrição, desenvolvendo ações de assistência, de educação, de coordenação, e de planejamento e gestão;
- contribuir para a melhoria da qualidade de vida do indivíduo, ajustando as suas ações de acordo com a realidade econômica, política, social e cultural, de forma a utilizar racionalmente os recursos disponíveis, além de se preocupar em conservar o equilíbrio do meio ambiente;
- utilizar a metodologia científica na aquisição e produção do conhecimento, possibilitando constante desenvolvimento profissional, e inovações na sua área de atuação;
- trabalhar em equipe de nutrição e em equipe multiprofissional, desenvolvendo a interação e cooperação com outros profissionais, e aperfeiçoando continuamente sua formação.

Compromete-se que o egresso do Curso de Nutrição da UFU terá formação de um Nutricionista, conceituado como o “...*profissional de saúde, que, atendendo aos princípios da Ciência da Nutrição, tem como função contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade...*”<sup>2</sup>, e com atuação regulamentada e fiscalizada a partir dos Conselhos Federal e Regionais de Nutrição. O seu trabalho estará estritamente vinculado ao processo de alimentação e nutrição humana, nas suas múltiplas dimensões e em seus diferentes espaços.

O profissional egresso atuará na atenção nutricional e alimentar de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, nos diferentes níveis de atenção à saúde (Unidades Básicas de Saúde; Unidades de Vigilância à Saúde; Ambulatórios de Especialidades e Hospitais públicos ou privados) e, ainda, em outros cenários, tais como: escolas, creches, restaurantes comerciais, hotéis, academias esportivas, indústria de alimentos, entre outros. Nesses espaços desenvolverá, isoladamente ou de forma integrada

---

<sup>2</sup> Resolução Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) Nº. 334/2004 – Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências.

e/ou articulada, as atividades de planejamento, gestão, execução, coordenação, colaboração, e avaliação das ações relacionadas à alimentação e nutrição.

A docência é também um importante espaço de trabalho para o nutricionista, seja no ensino superior, na formação acadêmica de profissionais de diversos cursos da área de saúde (incluindo cursos de graduação em nutrição), ou no ensino médio e nível técnico, onde será o responsável pela ministração de disciplinas / conteúdos de nutrição.

## 6.1. Competências Gerais do Profissional

O egresso do Curso de Nutrição da UFU terá conhecimentos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

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

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

## 6.2. Competências e Habilidades Específicas

O egresso também deverá possuir competências técnico-científicas, éticas, políticas e socioeducativas, que permitam:

- aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;
- exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

- desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.



## **6 )OBJETIVOS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

### **7.1. Objetivo Geral**

Formar nutricionistas generalistas, humanistas e críticos, voltados para as necessidades de saúde da população, com conhecimento amplo e sólido de todas as etapas e das dimensões que envolvem o processo de alimentação e nutrição humana, tanto no indivíduo como em grupos populacionais, sadios ou enfermos, buscando a promoção, manutenção e recuperação da saúde.

### **7.2. Objetivos Específicos**

- Formar um profissional nutricionista apto para o trabalho em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentam fundamentais para a saúde ou prevenção de doenças;
- Formar um profissional nutricionista apto para o trabalho em equipe interprofissional, com ênfase na integralidade no cuidado do indivíduo saudável ou enfermo;
- Possibilitar a formação técnica, pautada em princípios éticos, e com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural, na área de Nutrição.
- Possibilitar a formação científica, entendendo a pesquisa e a extensão como essenciais para o ensino, aprendizagem e identificação de condutas mais efetivas durante o exercício profissional.
- Possibilitar a formação de um profissional apto para questionar a realidade profissional, formulando perguntas e, ao mesmo tempo, buscando respostas, utilizando o pensamento lógico, o raciocínio clínico, a criatividade e a análise crítica e científica.

## 6. ESTRUTURA CURRICULAR

O Curso de Graduação em Nutrição é composto por:

- Componentes Curriculares Obrigatórios
- Componentes Curriculares Optativos
- Atividades Complementares

O Curso foi estruturado em formato modular, com o objetivo de romper com a estrutura tradicional centrada nas disciplinas e na formação de determinadas especialidades profissionais, assumindo a educação interprofissional como direcionadora deste projeto.

Dessa forma, os conteúdos foram organizados em torno de módulos e eixos de formação que perpassam os anos de graduação. Eixos funcionam como coordenadas que orientam o trabalho pedagógico para uma dimensão, um valor, ou uma importância específica no processo de formação profissional. Em torno deles são desenvolvidos módulos concentrados dos conteúdos necessários à formação do nutricionista – os Componentes Curriculares Obrigatórios. O desenho curricular do Curso de Graduação em Nutrição é representado pela inclusão de quatro eixos conforme estão apresentados abaixo:

- **EIXO 1:** O Ser Humano em sua Dimensão Biológica
- **EIXO 2:** O Ser Humano e sua Inserção Social
- **EIXO 3:** Fundamentos para a Pesquisa e o Trabalho em Saúde
- **EIXO 4:** Conhecimentos Específicos em Nutrição

A estrutura curricular prevê articulação da prática com a teoria, bem como entre os quatro eixos.

Na reformulação curricular, foi mantida a estrutura curricular modular, assim como os Eixos inicialmente propostos: 1) O Ser Humano em sua Dimensão Biológica; 2) O Ser Humano e sua Inserção Social; 3) Fundamentos para a Pesquisa e o Trabalho em Saúde; 4) Conhecimentos Específicos em Nutrição.

A denominação do Eixo 3 foi alterada de “Fundamentos para o Trabalho em Saúde” para “Fundamentos para a Pesquisa e o Trabalho em Saúde”. Essa alteração deve-se ao fato dos módulos contemplarem vários conteúdos relacionados à pesquisa. Em adição, entende-se que essa alteração permitirá uma melhor compreensão da importância da pesquisa para o ensino, aprendizagem e identificação de condutas mais efetivas durante o exercício profissional.

Na nova estrutura curricular, os Cursos de Graduação em Nutrição e Fisioterapia continuarão compartilhando alguns módulos. Dessa forma, foi mantida a estratégia pedagógica de aproximar os alunos dos dois cursos, o que incentiva, desde o início, o trabalho em equipe e a compreensão da importância da multidisciplinariedade.

## 8.1. Componentes Curriculares Obrigatórios

Os Componentes Curriculares Obrigatórios serão apresentados a seguir, por meio de uma descrição dos quatro Eixos.

### ***EIXO 1: O Ser Humano em sua Dimensão Biológica***

No eixo “O Ser Humano em sua Dimensão Biológica” são apresentados os conteúdos referentes aos conhecimentos biológicos necessários a profissionais em formação na área de saúde. Neste eixo, pretende-se instrumentalizar os alunos do Curso de Graduação em Nutrição, apresentando os temas biológicos de forma integrada e crescente em complexidade.

Os módulos que integram esse Eixo, bem como os períodos nos quais serão ministrados e suas cargas horárias, estão descritos abaixo. Nas Fichas de Componentes Curriculares (em Anexo), estão descritos os objetivos, ementa, programa e referências bibliográficas de cada módulo.

As alterações propostas nesse Eixo são:

- Divisão do módulo “Das Moléculas aos Tecidos” em dois módulos: 1) “Fundamentos Moleculares”, no qual serão abordados conteúdos de Química Orgânica, Bioquímica, Genética e Biofísica; 2) “Citologia, Histologia e Embriologia”, no qual serão abordados conteúdos referentes à biologia tecidual. A alteração resultou de sugestões dos professores que atualmente ministram “Das Moléculas aos Tecidos”, que afirmaram que não é possível integrar alguns conteúdos e que a divisão possibilitaria um melhor aproveitamento por parte dos alunos.
- Transferência de carga horária e conteúdo de Anatomia, do módulo “Das Moléculas aos Tecidos” para “Sistemas I”, permitindo melhor integração com os conteúdos de Histologia e Fisiologia.
- Inclusão do módulo “Bioquímica da Nutrição”, com o objetivo de fornecer melhor embasamento teórico aos alunos, dada a grande relevância do conteúdo para a Ciência da Nutrição.
- Inclusão do módulo “Exames Complementares”, considerando ser esse conteúdo fundamental para o exercício da profissão do nutricionista, especialmente na prática clínica.
- Inversão na ordem dos conteúdos ministrados nos módulos “Fundamentos biológicos das doenças e defesa do organismo I, II e III”. Entende-se que o mais adequado é inicialmente ministrar os conteúdos de imunologia, em seguida os de patologia e, por fim, os de farmacologia. Essa inversão possibilitará uma melhor compreensão por parte dos alunos e uma integração mais adequada entre os módulos.

Além das alterações propostas acima, foram realizadas as seguintes atividades:

- Revisão e adequação das cargas horárias teóricas, práticas e totais de todos os módulos, bem como dos requisitos (pré-requisitos e co-requisitos).

- Revisão e atualização de todas as Fichas de Componentes Curriculares (objetivos, ementa, programa e referências bibliográficas), de forma a melhor adequá-las ao Instrumento de Avaliação para Cursos de Graduação do INEP.

**FLUXO CURRICULAR DO EIXO 1  
O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA**

Período	Módulos	Carga Horária			Categoria
		Teórica	Prática	Total	
1º Período	Fundamentos Moleculares	105	45	150	Obrigatória
	Citologia, Histologia e Embriologia	45	30	75	Obrigatória
2º Período	Sistemas I	105	75	180	Obrigatória
	Micro e macro-organismos benéficos e prejudiciais ao homem I	30	30	60	Obrigatória
	Bioquímica da Nutrição	60	---	60	Obrigatória
3º Período	Sistemas II	105	75	180	Obrigatória
	Micro e macro-organismos benéficos e prejudiciais ao homem II	30	30	60	Obrigatória
	Fundamentos biológicos das doenças e defesa do organismo I	60	---	60	Obrigatória
4º Período	Micro e macro-organismos benéficos e prejudiciais ao homem III	30	30	60	Obrigatória
	Fundamentos biológicos das doenças e defesa do organismo II	30	30	60	Obrigatória
5º Período	Fundamentos biológicos das doenças e defesa do organismo III	60	---	60	Obrigatória
6º Período	Exames Complementares	30	---	30	Obrigatória
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>1.035</b>			

***EIXO 2: O Ser Humano e sua Inserção Social***

O projeto pedagógico tem como pontos de partida a compreensão da formação em saúde como um processo de práticas sociais, permeado pelas concepções de saúde, adoecimento, condicionantes históricos, abrangendo diferentes dimensões da vida humana (educação, trabalho, condições de vida, subjetividade, relações sociais). Os pontos interpretativos das práticas de assistência e de formação estão diretamente relacionados com um entendimento ampliado de saúde e de educação, buscando superar relações de causalidade linear e instaurar uma cultura acadêmica estimulada pela dúvida, pelo diálogo entre os diferentes, pelo alargamento dos caminhos de produção dos conhecimentos científicos e da perspectiva dos saberes e experiências humanas.

Os compromissos assumidos com a formação em saúde apresentados neste Eixo apoiam-se em contribuições das Ciências Humanas e Sociais, na perspectiva de romper o caráter instrumental e/ou acessório dos conteúdos e metodologias próprias destes campos científicos e envolver o estudante na construção da reflexão crítica sobre as práticas em saúde, partindo-se do olhar sobre as relações sociais e as condições de vida nas sociedades.

Na análise conjunta dos conteúdos das Ciências Sociais e Humanas esboçam-se experiências formativas que, na interface com outras áreas do conhecimento, podem ser potencialmente transformadoras da formação em saúde comprometida com a construção e funcionamento eficaz do Sistema Único de Saúde – SUS.

Para a apresentação dos conteúdos deste Eixo, as opções pedagógicas deverão privilegiar a investigação e discussão dos problemas locais e regionais, fazendo uma permanente articulação da teoria com a prática, em um desenho curricular interprofissional e interdisciplinar.

O Eixo “O Ser Humano e sua Inserção Social” tem como objetivos: *i)* compreender o surgimento das ciências humanas como área de conhecimento, e sua relação com a área de saúde, e *ii)* utilizar, teórica e metodologicamente, o instrumental das diferentes áreas do conhecimento das ciências humanas em saúde. Especificamente pretende-se propiciar uma abordagem que considere o impacto da noção de cultura sobre a concepção de ser humano; que considere o ser humano em suas relações sociais; que instrumentalize o aluno para o relacionamento pessoal com o usuário/cliente e com os profissionais de saúde; e que discuta e sensibilize o aluno para a função educativa implícita ao exercício profissional em saúde.

Os módulos que integram esse Eixo, bem como os períodos nos quais serão ministrados e suas cargas horárias, estão descritos abaixo. Nas Fichas de Componentes Curriculares (em Anexo), estão descritos os objetivos, ementa, programa e referências bibliográficas de cada módulo.

As alterações propostas nesse Eixo são:

- Inclusão do módulo “Saúde Coletiva III”, anteriormente denominado “Nutrição e Saúde Coletiva I” e incluído no Eixo 4 (Conhecimentos Específicos de Nutrição). Verificou-se que os conteúdos abordados dão continuidade aos tópicos estudados em “Saúde Coletiva I” e “Saúde Coletiva II”. Além disso, os conteúdos não podem ser considerados específicos da Nutrição.
- Inversão dos conteúdos abordados nos módulos “Indivíduo em Sociedade I” e “Indivíduo em Sociedade II”, de maneira que os alunos inicialmente estudam tópicos referentes à sociologia e antropologia e, em seguida, conteúdos da psicologia.
- Alteração do módulo “Fundamentos Básicos em Gestão” para “Gestão de Negócios e Empreendedorismo”, com a inclusão de conteúdos atuais e importantes na formação do nutricionista, como *marketing* e empreendedorismo.

Além das alterações propostas acima, foram realizadas as seguintes atividades:

- Revisão e adequação das cargas horárias teóricas, práticas e totais de todos os módulos, bem como dos requisitos (pré-requisitos e co-requisitos).

- Revisão e atualização de todas as Fichas de Componentes Curriculares (objetivos, ementa, programa e referências bibliográficas), de forma a melhor adequá-las ao Instrumento de Avaliação para Cursos de Graduação do INEP.

**FLUXO CURRICULAR DO EIXO 2  
O SER HUMANO E SUA INSERÇÃO SOCIAL**

Período	Módulos	Carga Horária			Categoria
		Teórica	Prática	Total	
1º Período	Saúde Coletiva I	60	15	75	Obrigatória
2º Período	Saúde Coletiva II	45	15	60	Obrigatória
3º Período	Saúde Coletiva III	15	15	30	Obrigatória
5º Período	Indivíduo e Sociedade I	45	---	45	Obrigatória
6º Período	Indivíduo e Sociedade II	45	---	45	Obrigatória
5º Período	Gestão de Negócios e Empreendedorismo	45	---	45	Obrigatória
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>300</b>			

***EIXO 3: Fundamentos para a Pesquisa e o Trabalho em Saúde***

As práticas profissionais predominantes no campo da saúde são centradas em uma lógica de procedimentos técnico-instrumentais, voltadas para identificar e reparar uma alteração / lesão / doença, um “fato objetivo”. Esta busca acrítica de objetividade freqüentemente implica na exclusão da subjetividade, compreendida como sendo supérflua ou, até mesmo, como obstáculo ao agir profissional. Freqüentemente, são desconsideradas a história de vida, as condições sociais, e a cultura, produzindo visões fragmentadas do sujeito, do adoecer, do processo de trabalho em saúde, e do mundo. Como consequência temos uma percepção reduzida e limitada das necessidades de atenção / cuidado dos indivíduos e populações. O trabalho em equipe, em geral, se resume na somatória de trabalhos parciais e parcelados, com perda da eficácia e dificuldades para escutar, estabelecer vínculos, e ofertar uma atenção integral.

Como já o fora explicitado, a ênfase na educação interprofissional e interdisciplinar, visa à formação de profissionais de saúde comprometidos com atuações consistentes, críticas e potencialmente transformadoras da realidade social, bem como preparados para o trabalho em equipe multiprofissional e para a oferta de cuidado integral. Nesse sentido, as concepções reducionistas e suas relações de causalidade linear, devem dar lugar à instauração de uma cultura acadêmica que se nutre da dúvida, do diálogo entre diferentes, do alargamento dos caminhos de produção dos conhecimentos científicos e da perspectiva plural dos saberes e experiências humanas.

O objetivo principal desse Eixo é possibilitar uma fundamentação científica para o trabalho profissional.

Os módulos que integram esse Eixo, bem como os períodos nos quais serão ministrados e suas cargas horárias, estão descritos abaixo. Nas Fichas de Componentes Curriculares (em Anexo), estão descritos os objetivos, ementa, programa e referências bibliográficas de cada módulo.

A principal alteração proposta nesse Eixo, inicialmente composto pelos módulos Método I, II, III, IV, V, VI, VII e VIII, foi a redução do número de módulos e da carga horária total. Dessa forma, sugere-se que o Eixo 3 seja composto pelos módulos Método I, Método II, Método III, Trabalho de Conclusão de Curso I, Trabalho de Conclusão de Curso II e Trabalho de Conclusão de Curso III.

Em adição, foi identificado que, no primeiro ano do curso, faz-se necessária uma adaptação dos alunos à realidade acadêmica da universidade, bem como um “amadurecimento científico”. Dessa forma, observou-se que seria mais adequado inserir conteúdos dessa natureza e complexidade a partir do 3º período do curso. Foi identificado ainda que, é perfeitamente possível cumprir todos os objetivos estabelecidos para o Eixo 3, com uma redução considerável da carga horária dos módulos que compõem o eixo.

Em relação aos módulos “Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III”, optou-se por flexibilizar o período de matrícula da seguinte forma:

- TCC I: o aluno pode matricula-se no 6º ou 7º Período
- TCC II: o aluno pode matricula-se no 7º, 8º ou 9º Período
- TCC III: o aluno pode matricula-se no 8º, 9º ou 10º Período

Essa flexibilização permite ao aluno ter autonomia para decidir entre desenvolver o Trabalho de Conclusão de Curso mais precocemente ou mais tardiamente.

Além das alterações propostas acima, foram realizadas as seguintes atividades:

- Revisão e adequação dos requisitos (pré-requisitos e co-requisitos) dos módulos.
- Revisão e atualização de todas as Fichas de Componentes Curriculares (objetivos, ementa, programa e referências bibliográficas), de forma a melhor adequá-las ao Instrumento de Avaliação para Cursos de Graduação do INEP.

### **FLUXO CURRICULAR DO EIXO 3 FUNDAMENTOS PARA A PESQUISA E O TRABALHO EM SAÚDE**

Período	Módulos	Carga Horária			Categoria
		Teórica	Prática	Total	
<b>3º Período</b>	Método I	30	---	30	Obrigatória
<b>4º Período</b>	Método II	30	---	30	Obrigatória
<b>5º Período</b>	Método III	45	---	45	Obrigatória
<b>6º Período</b>	Trabalho de Conclusão de Curso I	15	15	30	Obrigatória

<b>7º Período</b>	Trabalho de Conclusão de Curso II	15	15	30	Obrigatória
<b>8º Período</b>	Trabalho de Conclusão de Curso III	15	15	30	Obrigatória
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>				<b>195</b>	

#### ***EIXO 4: Conhecimentos Específicos em Nutrição***

Desenvolvido desde o início do Curso, de maneira progressiva e respeitando a autonomia do aluno, este eixo aborda as questões específicas da formação do profissional em Nutrição.

A estratégia pedagógica escolhida para concretizar esta proposta é a de apresentar aos alunos do Curso de Graduação em Nutrição, diferentes contextos e grupos sociais da cidade de Uberlândia e da região (pré-escolares e escolares, idosos, gestantes, moradores de favela, pacientes ambulatoriais, pacientes hospitalizados, entre outros). Durante estes espaços acadêmicos procurar-se-á: *i*) conhecer a história nutricional dos indivíduos; *ii*) identificar os diferentes modos de vida e de alimentação das pessoas, e *iii*) desenvolver a habilidade de olhar, dialogar, e diagnosticar o estado nutricional e as necessidades dietoterápicas em situações específicas. A aproximação dos alunos com a realidade nutricional das pessoas da cidade e região, está fundamentada na perspectiva metodológica formadora do processo de produção do conhecimento em suas dimensões teórica, técnica, conceitual e relacional.

Os módulos que integram esse Eixo, bem como os períodos nos quais serão ministrados e suas cargas horárias, estão descritos abaixo. Nas Fichas de Componentes Curriculares (em Anexo), estão descritos os objetivos, ementa, programa e referências bibliográficas de cada módulo.

As alterações propostas nesse Eixo são:

- Exclusão do módulo “Tópicos Especiais em Nutrição”, considerando que os conteúdos inicialmente inseridos nesse módulo, serão ministrados em outros módulos de forma mais integrada.
- Inversão dos conteúdos abordados nos módulos “Nutrição, Alimentos e Nutrientes I, II e III”, proporcionando melhor integração e sequências dos conteúdos.
- Inclusão do módulo “Cálculos em Nutrição”, como o objetivo de facilitar o aprendizado de tópicos referentes a elaboração e cálculo de dietas.
- Inclusão do módulo “Ética e Orientação Profissional”, com o objetivo de discutir a importância da ética profissional, bem como melhor preparar o aluno para os estágios e também para mercado de trabalho.
- Divisão dos módulos “Nutrição Clínica I e II” em “Nutrição Clínica I, II, III e IV”, baseado nos seguintes argumentos: a) o aluno “entrar em contato” com a Nutrição Clínica mais precocemente, tanto por ser uma área de grande interesse, e também para que eles possam melhor escolher o tema do TCC; b) evitar módulos com cargas horárias muito extensas; c) uniformizar as cargas horárias totais nos diferentes períodos.



- Redução da carga total de Nutrição Clínica, considerando principalmente os seguintes aspectos: a) repetição de conteúdos nas fichas de componentes curriculares; b) inclusão de três módulos na nova matriz curricular – Bioquímica da Nutrição, Cálculos em Nutrição, Exames Complementares. Entende-se que o aluno terá um melhor embasamento, evitando que os professores de Nutrição Clínica precisem retomar ou explicar determinados conteúdos; c) é desejável que os alunos sejam inseridos o mais precocemente possível em atividades práticas, não apenas em Nutrição Clínica, mas também em vários outros módulos. No entanto, não se pode esquecer que nos estágios também está prevista uma carga horária considerável para essas atividades práticas.
- Distribuição equitativa das cargas horárias dos Estágios Supervisionados em Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Clínica e Nutrição Social. De acordo com a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, a carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação. Na matriz curricular anterior, o Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica apresentava carga horária superior aos demais.
- Possibilidade do aluno optar por dois dos seguintes estágios: Estágio Supervisionado em Nutrição e *Marketing*, Estágio Supervisionado em Nutrição no Esporte, Estágio Supervisionado em Ambulatório. Na matriz curricular anterior, o aluno optava por apenas um dos estágios.

Além das alterações propostas acima, foram realizadas as seguintes atividades:

- Revisão e adequação das cargas horárias teóricas, práticas e totais de todos os módulos, bem como dos requisitos (pré-requisitos e co-requisitos).
- Revisão e atualização de todas as Fichas de Componentes Curriculares (objetivos, ementa, programa e referências bibliográficas), de forma a melhor adequá-las ao Instrumento de Avaliação para Cursos de Graduação do INEP.

#### **FLUXO CURRICULAR DO EIXO 4 CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS EM NUTRIÇÃO**

Período	Módulos	Carga Horária			Categoria
		Teórica	Prática	Total	
<b>1º Período</b>	Fundamentos da Nutrição	30	---	30	Obrigatória
<b>2º Período</b>	Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	45	30	75	Obrigatória
<b>3º Período</b>	Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	45	30	75	Obrigatória
<b>4º Período</b>	Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	60	---	60	Obrigatória
	Cálculos em Nutrição	30	---	30	Obrigatória
	Semiologia e Avaliação Nutricional I	30	15	45	Obrigatória
<b>5º Período</b>	Semiologia e Avaliação Nutricional II	30	15	45	Obrigatória
	Nutrição Clínica I	45	15	60	Obrigatória

<b>6º Período</b>	Tecnologia de Alimentos	30	30	60	Obrigatória
	Nutrição Clínica II	45	30	75	Obrigatória
	Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida I	30	30	60	Obrigatória
<b>7º Período</b>	Nutrição Clínica III	30	30	60	Obrigatória
	Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida II	30	15	45	Obrigatória
	Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição I	60	30	90	Obrigatória
	Nutrição e Outras Áreas de Atuação I	30	15	45	Obrigatória
	Educação Nutricional	30	15	45	Obrigatória
<b>8º Período</b>	Nutrição Clínica IV	45	30	75	Obrigatória
	Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição II	45	15	60	Obrigatória
	Nutrição e outras áreas de atuação II	15	15	30	Obrigatória
	Nutrição e Saúde Coletiva	45	15	60	Obrigatória
	Ética e Orientação Profissional	30	---	30	Obrigatória
<b>9º Período</b>	Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	15	195	210	Obrigatória
	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	15	195	210	Obrigatória
<b>10º Período</b>	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	15	195	210	Obrigatória
	Estágio Supervisionado em Ambulatório II	15	195	210	Obrigatória
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>1.995</b>			

## 8.2. Componentes Curriculares Optativos

O estudante deverá cursar um total de 120 horas em Componentes Curriculares Optativos. O Quadro 2 apresenta os componentes curriculares optativos do Curso de Graduação em Nutrição. Na proposta de reformulação do Projeto Pedagógico, foram incluídas outras opções de disciplinas, buscando atender as demandas dos alunos e ampliar as possibilidades de formação e interação com outras áreas, promovendo a interdisciplinariedade.

O oferecimento das disciplinas está condicionado à autorização da Unidade Acadêmica ofertante do componente curricular, bem como à disponibilidade de vagas no momento da matrícula do discente do Curso de Graduação em Nutrição.

### QUADRO 2: Componentes Curriculares Optativos do Curso de Graduação em Nutrição

Unidade Acadêmica	Componente Curricular	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
FAMED	Ciências do Comportamento aplicadas à Saúde	30	30	60
	Primeiros Socorros	15	--	15
	Infecção hospitalar e suas interfaces	30	--	30
	Humanização do cuidar	30	--	30
	Cuidados Paliativos	30	--	30
	Psicologia da Educação	60	--	60
	Tópicos Especiais em Nutrição	15	15	30
FAEFI	Diagnóstico por Imagem	30	15	45
	Fisiologia do Exercício	30	15	45
FAGEN	Fundamentos de Administração	60	--	60
	Administração Mercadológica I	60	--	60
	Administração de Recursos Humanos I	60	--	60
IEUFU	Economia e Ética	60	--	60
	Políticas Públicas Setoriais	60	--	60
	Introdução à Economia	60	--	60
FACED	Língua Brasileira de Sinais – Libras I	30	30	60
	Língua Brasileira de Sinais – Libras II	30	30	60
ILEEL	Língua Inglesa: Leitura para fins acadêmicos	60	--	60
	Língua Inglesa: Leitura instrumental	60	--	60
	Leitura Instrumental em Língua Inglesa à distância I	60	--	60
FAMEV	Processamento de Produtos de Origem Animal	30	15	45

Poderão ser consideradas optativas quaisquer disciplinas oferecidas no âmbito dos Cursos de Graduação da UFU, ou disciplinas criadas pelas Unidades Acadêmicas colaboradoras e aprovadas pelo colegiado de curso, pela unidade acadêmica e referendada pelo CONGRAD, conforme Capítulo II, seção II e capítulo IV da Resolução 15/2011 do CONGRAD. Disciplinas poderão se tornar optativas e/ou ser consideradas Atividades complementares, exceto aquelas que compõem esta versão curricular, independente de ser obrigatória, optativa, complementar e ou equivalente.

### 8.3. Atividades Acadêmicas Complementares

As Atividades Acadêmicas Complementares, também chamadas de Atividades Acadêmico-científico-culturais, integram o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, em atendimento à determinação do Ministério da Educação<sup>3</sup>. As atividades complementares são caracterizadas pela sua natureza social, cultural, artística, científica e tecnológica, e possibilitarão a complementação da formação do graduando, tanto no âmbito do conhecimento de diferentes áreas do saber, quanto no âmbito de sua preparação ética, humanística e em saúde. Para a sua integralização curricular, o aluno deverá cursar, no mínimo, 200 horas de atividades acadêmicas complementares ao longo do Curso de Graduação.

As atividades complementares visam estimular a participação do estudante em diversas esferas da vida universitária, passando pela representação estudantil, pela pesquisa, pela extensão e pelo ensino. As atividades complementares deverão ser incrementadas ao longo do Curso de Graduação, devendo a Unidade Acadêmica criar mecanismos e critérios de aproveitamento de conhecimentos e de experiências vivenciadas pelo aluno, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou à distância, sob a forma de monitorias, estágios extra-curriculares, programas de iniciação científica, programas de extensão, estudos complementares, congressos, seminários e cursos.

Abaixo estão relacionadas as atividades previstas e a pontuação máxima em horas, para efeito de integralização curricular. O aluno deverá entregar, a partir do 9º semestre, uma cópia do comprovante de cada atividade realizada no Setor de Atendimento ao Aluno, para que a Secretaria do Curso de Graduação em Nutrição possa proceder à contagem e validação da carga horária.

Foram propostas as seguintes alterações:

- Ausência de diferenciação entre atividades de ensino, pesquisa e extensão com e sem bolsa;
- Aumento da carga horária máxima permitida em Estágios extra-curriculares, de 80h para 100h;
- Validação dos Estágios extra-curriculares de acordo com a carga horária do certificado, considerando o máximo de 50h/estágio;
- Validação da participação em atividades e/ou projetos de extensão de acordo com a carga horária do certificado, considerando o máximo de 50h/projeto;
- Inclusão da opção “evento regional”, juntamente com as atividades que referem-se a eventos locais;
- Inclusão da informação de que o Trabalho de Conclusão de Curso não é considerado atividade de formação complementar;
- Aumento dos valores para validação das atividades de Monitoria, de 40h/monitoria para 50h/monitoria;
- Aumento da carga horária máxima permitida em atividades de Monitoria, de 80h para 100h;

---

<sup>3</sup> Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

- Equiparação da carga horária máxima permitida em eventos locais/regionais, nacionais e internacionais, em 40h cada, considerando que muitos alunos não apresentam condições de participar de eventos internacionais;
- Nas participações em eventos como ouvintes, serão validadas 50% da carga horária do certificado para evento científico-cultural local ou regional, 70% para evento científico-cultural nacional e 100% para evento científico-cultural internacional;
- Diferenciação das cargas horárias consideradas para apresentação de trabalhos nas modalidades Poster e Oral;
- Redução da carga horária de publicação de trabalhos completos em anais de eventos científicos, de 40h/publicação para 20h/publicação;
- Redução da carga horária de publicação de resumos em anais de eventos científicos, de 20h/resumo para 10h/resumo.

### QUADRO 3: Atividades de Formação Acadêmico-Científico-Cultural

Atividades	Valor em horas	C.H máxima permitida
Participação em projetos e/ou atividades especiais de ensino	50 h / ano	100 h
Participação em projetos e/ou atividades de pesquisa, excluindo o Trabalho de Conclusão de Curso	50 h / ano	100 h
Participação em projetos e/ou atividades de extensão	Carga horária do certificado (máximo: 50 h / projeto)	100 h
Atividades de monitoria	50 h / monitoria	100 h
Estágios extra-curriculares registrados no Setor de Estágios da UFU * Para serem considerados estágios extra-curriculares, a carga horária mínima cumprida deverá ser 100 h.	Carga horária do certificado (máximo: 50 h / estágio)	100 h
Participação, como ouvinte, em evento científico-cultural on-line	50% da carga horária do certificado	40 h
Participação, como ouvinte, em evento científico-cultural local ou regional	50% da carga horária do certificado	40 h
Participação, como ouvinte, em evento científico-cultural nacional	70% da carga horária do certificado	40 h
Participação, como ouvinte, em evento científico-cultural internacional	100% da carga horária do certificado	40 h
Apresentação de trabalhos, na modalidade Poster, em evento científico-cultural local ou regional	5 h por apresentação	Sem limite
Apresentação de trabalhos, na modalidade Poster, em evento científico-cultural nacional	10 h por apresentação	Sem limite
Apresentação de trabalhos, na modalidade Poster, em evento científico-cultural internacional	15 h por apresentação	Sem limite
Apresentação de trabalhos, na modalidade Oral, em evento científico-cultural local ou regional	10 h por apresentação	Sem limite
Apresentação de trabalhos, na modalidade Oral, em evento científico-cultural nacional	15 h por apresentação	Sem limite

Apresentação de trabalhos, na modalidade Oral, em evento científico-cultural internacional	20h por apresentação	Sem limite
Participação em Comissões de eventos científico-culturais, cursos, palestras e outros	10 h / evento	20 h
Visitas técnicas orientadas a centros de excelência	10 h / visita	30 h
Disciplinas facultativas, cursadas com aproveitamento na UFU ou em outra IES, em curso devidamente reconhecido pelo MEC	60 h / disciplina	60 h
Representação estudantil (Colegiado da Graduação, Conselho da Faculdade de Medicina, Conselhos Superiores, Diretório Acadêmico do Curso, DCE e outros)	30h / ano de mandato	Sem limite
Publicação de trabalhos completos em anais de eventos científicos	20 h / publicação	Sem limite
Publicação de resumos em anais de eventos científicos	10 h / resumo	Sem limite
Publicação de artigos científicos em revista indexada	50 h / artigo publicado	Sem limite
Participação em grupos de estudos de temas específicos, ligas ou PET, orientados por docente desta Universidade	30 h / ano de participação	60 h

O Colegiado do Curso de Nutrição terá autonomia para pontuar e validar atividades não mencionadas no quadro acima.

#### **8.4. Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE)**

O ENADE é componente curricular obrigatório dos cursos de graduação, sendo o registro de participação condição indispensável para integralização curricular, independentemente de o estudante ter sido selecionado ou não no processo de amostragem do INEP.

Ele está fundamentado nas seguintes leis e portarias:

- Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004: Criação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES)
- Portaria nº 2.051, de 9 de julho de 2004 (Regulamentação do SINAES)
- Portaria nº 107, de 22 de julho de 2004 (Regulamentação do ENADE)

O Objetivo do ENADE é avaliar o desempenho dos estudantes com relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares dos cursos de graduação, o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao aprofundamento da formação geral e profissional, e o nível de atualização dos estudantes com relação à realidade brasileira e mundial, integrando o SINAES, juntamente com a avaliação institucional e a avaliação dos cursos de graduação.

## 8.5. Fluxo Curricular do Curso de Graduação em Nutrição

Eixo*	Componentes Curriculares	Natureza (Optativa, Obrigatória)	Carga Horária			Requisitos		Unidade Acadêmica ofertante
			Teórica	Prática	Total	Pré-requisito	Co-requisito	
<b>COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS</b>								
<b>1° Período</b>								
1	Fundamentos Moleculares	Obrigatória	105	45	150	Livre	Livre	INGEB
1	Citologia, Histologia e Embriologia	Obrigatória	45	30	75	Livre	Livre	ICBIM
2	Saúde Coletiva I	Obrigatória	60	15	75	Livre	Livre	FAMED
4	Fundamentos da Nutrição	Obrigatória	30	---	30	Livre	Livre	FAMED
<b>Subtotal</b>			<b>240</b>	<b>90</b>	<b>330</b>			
<b>2° Período</b>								
1	Sistemas I	Obrigatória	105	75	180	Citologia, Histologia e Embriologia	Livre	ICBIM
1	Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem I	Obrigatória	30	30	60	Livre	Livre	ICBIM
1	Bioquímica da Nutrição	Obrigatória	60	---	60	Fundamentos Moleculares	Livre	FAMED
2	Saúde Coletiva II	Obrigatória	45	15	60	Saúde Coletiva I	Livre	FAMED
4	Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Obrigatória	45	30	75	Fundamentos Moleculares	Livre	FAMED
<b>Subtotal</b>			<b>285</b>	<b>150</b>	<b>435</b>			
<b>3° Período</b>								
1	Sistemas II	Obrigatória	105	75	180	Sistemas I	Livre	ICBIM
1	Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem II	Obrigatória	30	30	60	Livre	Livre	ICBIM
2	Saúde Coletiva III	Obrigatória	15	15	30	Saúde Coletiva II	Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem II	FAMED
3	Método I	Obrigatória	30	--	30	Livre	Livre	FAMED
4	Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Obrigatória	45	30	75	Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	Livre	FAMED
<b>Subtotal</b>			<b>285</b>	<b>150</b>	<b>435</b>			
<b>4° Período</b>								

1	Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem III	Obrigatória	30	30	60	Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem II	Livre	ICBIM
1	Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo I	Obrigatória	60	---	60	Livre	Livre	ICBIM
1	Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo II	Obrigatória	30	30	60	Sistemas II	Livre	FAMED
3	Método II	Obrigatória	30	---	30	Método I	Livre	FAMED
4	Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	Obrigatória	60	---	60	Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	Livre	FAMED
4	Cálculos em Nutrição	Obrigatória	30	---	30	Livre	Livre	FAMED
4	Semiologia e Avaliação Nutricional I	Obrigatória	30	15	45	Livre	Livre	FAMED
<b>Subtotal</b>			<b>210</b>	<b>75</b>	<b>285</b>			
<b>5º Período</b>								
1	Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo III	Obrigatória	60	---	60	Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo I e II	Livre	ICBIM
2	Gestão de Negócios e Empreendedorismo	Obrigatória	45	---	45	Livre	Livre	FAGEN
2	Indivíduo e Sociedade I	Obrigatória	45	---	45	Livre	Livre	INCIS
3	Método III	Obrigatória	45	---	45	Método II	Livre	FAMAT
4	Semiologia e Avaliação Nutricional II	Obrigatória	30	15	45	Semiologia e Avaliação Nutricional I	Livre	FAMED
4	Nutrição Clínica I	Obrigatória	45	15	60	Sistemas II	Semiologia e Avaliação Nutricional II	FAMED
<b>Subtotal</b>			<b>270</b>	<b>30</b>	<b>300</b>			
<b>6º Período</b>								
1	Exames Complementares	Obrigatória	30	---	30	Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo III	Livre	FAMED
2	Indivíduo e Sociedade II	Obrigatória	45	---	45	Livre	Livre	IPUFU
4	Tecnologia de Alimentos	Obrigatória	30	30	60	Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem III	Livre	FAMED
4	Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida I	Obrigatória	30	30	60	Semiologia e Avaliação Nutricional II Cálculos em Nutrição	Livre	FAMED
4	Nutrição Clínica II	Obrigatória	45	30	75	Nutrição Clínica I	Livre	FAMED
3	Trabalho de Conclusão de Curso I **	Obrigatória	15	15	30	Método III	Livre	FAMED
<b>Subtotal</b>			<b>195</b>	<b>105</b>	<b>300</b>			



7º Período								
4	Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição I	Obrigatória	60	30	90	Gestão de Negócios e Empreendedorismo	Livre	FAMED
4	Nutrição Clínica III	Obrigatória	30	30	60	Nutrição Clínica II	Livre	FAMED
4	Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida II	Obrigatória	30	15	45	Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida I	Livre	FAMED
4	Nutrição e Outras Áreas de Atuação I	Obrigatória	30	15	45	Semiologia e Avaliação Nutricional II	Livre	FAMED
4	Educação Nutricional	Obrigatória	30	15	45	Indivíduo e Sociedade I Indivíduo e Sociedade II	Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida II	FAMED
3	Trabalho de Conclusão de Curso II **	Obrigatória	15	15	30	Trabalho de Conclusão de Curso I	Livre	FAMED
<b>Subtotal</b>			<b>195</b>	<b>120</b>	<b>315</b>			
8º Período								
4	Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição II	Obrigatória	45	15	60	Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição I	Livre	FAMED
4	Nutrição Clínica IV	Obrigatória	45	30	75	Nutrição Clínica III	Livre	FAMED
4	Nutrição e Saúde Coletiva	Obrigatória	45	15	60	Saúde Coletiva III Educação Nutricional	Livre	FAMED
4	Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Obrigatória	15	15	30	Gestão de Negócios e Empreendedorismo	Livre	FAMED
4	Ética e Orientação Profissional	Obrigatória	30	---	30	Livre	Livre	FAMED
3	Trabalho de Conclusão de Curso III **	Obrigatória	15	15	30	Trabalho de Conclusão de Curso II	Livre	FAMED
<b>Subtotal</b>			<b>195</b>	<b>90</b>	<b>285</b>			
9º Período								
4	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Obrigatória	15	195	210	Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição II	Livre	FAMED
4	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Obrigatória	15	195	210	Nutrição e Saúde Coletiva	Livre	FAMED
<b>Subtotal</b>			<b>60</b>	<b>360</b>	<b>420</b>			
10º Período								
4	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Obrigatória	15	195	210	Nutrição Clínica IV	Livre	FAMED
4	Estágio Supervisionado em Ambulatório II***	Optativa	15	195	210	Livre	Livre	FAMED
4	Estágio Supervisionado em Nutrição e <i>Marketing</i> ***	Optativa	15	90	105	Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	Livre	FAMED
4	Estágio Supervisionado em Nutrição no Esporte***	Optativa	15	90	105	Nutrição e Outras Áreas de	Livre	FAMED

						Atuação I		
4	Estágio Supervisionado em Ambulatório***	Optativa	15	90	105	Nutrição Clínica IV e Educação Nutricional	Livre	FAMED
<b>Subtotal</b>			<b>60</b>	<b>360</b>	<b>420</b>			
<b>SUBTOTAL COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS</b>			<b>1.995</b>	<b>1.530</b>	<b>3.525</b>			
<p>* Eixo 1: O Ser Humano em sua Dimensão Biológica / Eixo 2: O Ser Humano e sua Inserção Social / Eixo 3: Fundamentos para a Pesquisa e o Trabalho em Saúde / Eixo 4: Conhecimentos Específicos em Nutrição</p> <p>** Trabalho de Conclusão de Curso: optou-se por flexibilizar o período de matrícula da seguinte forma:  TCC I: o aluno pode matricula-se no 6º ou 7º Período  TCC II: o aluno pode matricula-se no 7º, 8º ou 9º Período  TCC III: o aluno pode matricula-se no 8º, 9º ou 10º Período</p> <p>*** O estudante deverá optar por até duas áreas de estágio para completar 210 horas de Estágio Supervisionado em Nutrição e <i>Marketing</i>, Esporte ou Ambulatório.</p>								
<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>								
---	De acordo com item 8.3 do Projeto Pedagógico	Obrigatória	---	200	200			
<b>SUBTOTAL ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>			<b>---</b>	<b>200</b>	<b>200</b>			
<b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b>								
---	De acordo com item 8.2 do Projeto Pedagógico	Optativa	---	---	120			
<b>SUBTOTAL COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b>					<b>120</b>			
<b>ENADE (EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DE ESTUDANTES)</b>								
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>					<b>3.845 HORAS</b>			

**QUADRO 4: Síntese da Estrutura Curricular do Curso de Graduação em Nutrição**

<b>EIXOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>%</b>
Eixo 1	1.035	27,3
Eixo 2	300	7,9
Eixo 3	195	5,2
Eixo 4	1995	51,3
Componentes Curriculares Optativos	120	3,1
Atividades Complementares	200	5,2
<b>Total</b>	<b>3.845</b>	<b>100</b>

Nesta reformulação, foi retirado o QUADRO DEMONSTRATIVO PARA EXECUÇÃO DOS MÓDULOS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO. Todos os módulos serão ministrados em 18 semanas, conforme está previsto nas Normas de Graduação e no Calendário Acadêmico da Universidade Federal de Uberlândia.

### **8.6. Equivalência entre Componentes Curriculares para Aproveitamento de Estudos**

Durante a implantação da nova proposta curricular o curso oferecerá paralelamente os componentes curriculares do currículo novo e do currículo antigo. Neste sentido, o aluno que ingressou durante a vigência do currículo antigo permanecerá naquela proposta até concluir o curso. Caso o aluno faça o trancamento parcial ou total, ou ainda, seja reprovado em algum componente curricular que não esteja mais sendo oferecido, o mesmo deverá cursar os componentes curriculares equivalentes do currículo novo. Os casos não previstos nesta regra serão analisados pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

Para que haja equivalência de alguns componentes curriculares do currículo antigo será necessário que o aluno curse mais de um componente curricular do currículo novo. Isto ocorre devido a integração, desmembramento e acréscimos de conteúdos no currículo novo. Em alguns casos será necessária complementação de carga horária. Para atribuição de equivalência de componente(s) curricular(es) serão observadas as Normas Gerais da Graduação da Universidade Federal de Uberlândia.

O quadro abaixo informa a equivalência Curricular entre os componentes curriculares da versão corrente (Versão 2012.2) com a versão ativa anterior (Versão 2010-1). A matriz curricular do currículo antigo encontra-se em anexo (ANEXO I).

**QUADRO 5:** Equivalência entre componentes curriculares da versão corrente (Versão 2012.2) com a versão ativa anterior (Versão 2010-1)

Versão 2012-2						Saldo	Componentes curriculares cursados – Versão 2009-1					
Per.	Código	Componente Curricular	Carga Horária				Código	Componente Curricular	Carga Horária			
			T	P	Total				T	P	Total	
1º		Fundamentos Moleculares e Citologia, Histologia e Embriologia	105	45	150	-15	GNU001 e GNU046 e GNU047	Das Moléculas aos Tecidos e Sistemas I e Sistemas II	150	150	300	
1º			45	30	75					70	30	100
2º		Sistemas I e Sistemas II	105	75	180					130	70	200
3º			105	75	180							
1º		Saúde Coletiva I	60	15	75	-15	GNU002	Saúde Coletiva I	20	70	90	
1º		Fundamentos da Nutrição	30	---	30	+5	GNU004	Fundamentos da Nutrição	10	15	25	
2º		Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem I	30	30	60	+10	GNU011	Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem I	25	25	50	
2º		Bioquímica da Nutrição	60	---	60		---	---	---	---	---	
2º		Saúde Coletiva II	45	15	60	-40	GNU007	Saúde Coletiva II	50	50	100	
2º		Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	45	30	75	-25	GNU021	Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	50	50	100	
3º		Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem II	30	30	60	+10	GNU017	Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem II	25	25	50	
3º		Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo I	60	---	60	+10	GNU029	Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo III	25	25	50	
3º		Saúde Coletiva III	15	15	30	-20	GNU020	Nutrição e Saúde Coletiva I	25	25	50	
3º		Método I e Método II e Método III	30	---	30	-75	GNU003 e GNU008 e GNU010 e GNU016	Método I e Método II e Método III e Método IV	30	---	30	
4º			30	---	30					40	10	50
5º			45	---	45					40	10	50
										20	30	50
3º		Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	45	30	75	+25	GNU048	Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	25	25	50	
4º		Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem III	30	30	60	+10	GNU024	Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem III	25	25	50	
4º		Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo II	30	30	60	+10	GNU018	Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo I	25	25	50	
4º		Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	60	---	60	-40	GNU009	Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	50	50	100	
4º		Cálculos em Nutrição	30	---	30		---	---	---	---	---	
4º		Semiologia e Avaliação Nutricional I	30	15	45	-5	GNU014	Instrumentos e Técnicas de Avaliação Nutricional I	25	25	50	
5º		Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo III	60	---	60	+10	GNU025	Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo II	25	25	50	

5°		Gestão de Negócios e Empreendedorismo	45	---	45	-15	GNU023	Fundamentos Básicos em Gestão	60	---	60
5°		Indivíduo e Sociedade I	45	---	45	-5	GNU015	Indivíduo em Sociedade II	50	---	50
5°		Semiologia e Avaliação Nutricional II	30	15	45	-5	GNU019	Instrumentos e Técnicas de Avaliação Nutricional II	25	25	50
5°		Nutrição Clínica I	45	15	60						
6°		e Nutrição Clínica II	45	30	75		GNU032 e GNU036	Nutrição Clínica I	100	50	150
7°		e Nutrição Clínica III	30	30	60	---		e Nutrição Clínica II	100	50	150
8°		e Nutrição Clínica IV	45	30	75						
6°		e Exames Complementares	30	---	30						
6°		Indivíduo e Sociedade II	45	---	45	-5	GNU012	Indivíduo em Sociedade I	50	---	50
6°		Tecnologia de Alimentos	30	30	60	+10	GNU049	Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição I	25	25	50
6°		Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida I	30	30	60		GNU035 e GNU040	Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida I	40	10	50
7°		e Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida II	30	15	45	-45		e Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida II	75	25	100
6°		Trabalho de Conclusão de Curso I	15	15	30	-20	GNU022	Método V	30	20	50
7°		Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição I	60	30	90		GNU031 e GNU037	Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição II	75	25	100
8°		e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição II	45	15	60	---		e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição III	40	10	50
7°		Nutrição e Outras Áreas de Atuação I	30	15	45	-5	GNU034	Nutrição e Outras Áreas de Atuação I	50	---	50
7°		Educação Nutricional	30	15	45	-5	GNU050	Nutrição e Saúde Coletiva III	20	30	50
7°		Trabalho de Conclusão de Curso II	15	15	30	-70	GNU028 e GNU033	Método VI e Método VII	20 e 30	30 e 20	50 e 50
8°		Nutrição e Saúde Coletiva	45	15	60	+10	GNU026	Nutrição e Saúde Coletiva II	20	30	50
8°		Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	15	15	30	-20	GNU039	Nutrição e Outras Áreas de Atuação II	25	25	50
8°		Ética e Orientação Profissional	30	---	30		---	---	---	---	---
8°		Trabalho de Conclusão de Curso III	15	15	30	+10	GNU038	Método VIII	20	30	50
9°		Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	15	195	210	+10	GNU041	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	50	150	200
9°		Estágio Supervisionado em Nutrição Social	15	195	210	+10	GNU042	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	50	150	200
10°		Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	15	195	210	-40	GNU043	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	50	200	250
10°		Estágio Supervisionado em Nutrição e Marketing *	15	90	105			*			
10°		Estágio Supervisionado em Nutrição no Esporte *	15	90	105			*			
10°		Estágio Supervisionado em Ambulatório *	15	90	105			*			
10°		Estágio Supervisionado em Ambulatório II *	15	195	210			*			

---	---	---	---	---	---	---	GNU005	Tópicos Especiais em Nutrição	15	10	25
COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS											
		Ciências do Comportamento aplicadas à Saúde	30	30	60	---	CLM21	Ciências do Comportamento aplicadas à Saúde	30	30	60
		Primeiros Socorros	15	--	15		---	---	---	---	---
		Infecção hospitalar e suas interfaces	30	--	30		---	---	---	---	---
		Humanização do cuidar	30	--	30		---	---	---	---	---
		Cuidados Paliativos	30	--	30		---	---	---	---	---
		Diagnóstico por Imagem	30	15	45		---	---	---	---	---
		Fisiologia do Exercício	30	15	45		---	---	---	---	---
		Fundamentos de Administração	60	--	60	---	CAA03	Fundamentos de Administração	60	--	60
		Administração Mercadológica I	60	--	60	---	CAA63	Administração Mercadológica I	60	--	60
		Administração de Recursos Humanos I	60	--	60	---	CAA20	Administração de Recursos Humanos I	60	--	60
		Economia e Ética	60	--	60	---	ECN49	Economia e Ética	60	--	60
		Políticas Públicas Setoriais	60	--	60	---	ECN64	Políticas Públicas Setoriais	60	--	60
		Introdução à Economia	60	--	60		---	---	---	---	---
		Língua Brasileira de Sinais – Libras I	30	30	60	---	LIBRAS01	Língua Brasileira de Sinais – Libras I	30	30	60
		Língua Brasileira de Sinais – Libras II	30	30	60	---	LIBRAS02	Língua Brasileira de Sinais – Libras II	30	30	60
		Língua Inglesa: Leitura para fins acadêmicos	60	--	60		---	---	---	---	---
		Língua Inglesa: Leitura instrumental	60	--	60		---	---	---	---	---
		Leitura Instrumental em Língua Inglesa à distância I	60	--	60		---	---	---	---	---
		Processamento de Produtos de Origem Animal	30	15	45		---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---		GNU045	Higiene de Obtenção de Leite e carne	20	10	30
---	---	---	---	---	---		GEF108	Exercício e Envelhecimento	45	15	60
---	---	---	---	---	---		GEF116	Bases Fisiológicas do Envelhecimento	60	---	60
---	---	---	---	---	---		GEF117	Fisiologia Celular e Molecular do Exercício	60	---	60
---	---	---	---	---	---		CAA60	Comunicação Empresarial	60	---	60
---	---	---	---	---	---		ECN38	Economia Agrícola 2	60	---	60

\* Na versão 2010-1, consta o Estágio Supervisionado com Opção em *Marketing*, Esporte ou Ambulatório (GNU044), com carga horária de 25 horas teóricas e 100 horas práticas, totalizando 125 horas. O estudante deve optar por um dos estágios. Na versão 2012-2, O estudante deverá optar por até duas áreas de estágio para completar 210 horas de Estágio Supervisionado em Nutrição e *Marketing*, Esporte ou Ambulatório.

## **8.7. Normas para Elaboração, Apresentação e Avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma atividade acadêmica obrigatória e individual, a ser desenvolvida pelo aluno do Curso de Graduação em Nutrição, sob orientação de um docente da Universidade Federal de Uberlândia, com investigação de um tema específico, não necessariamente inédito, relacionado à área de Alimentação e Nutrição.

O orientador deverá ser um professor da Universidade Federal de Uberlândia. Nas situações em que o desenvolvimento do tema exigir a colaboração de professores e/ou profissionais de diferentes áreas do conhecimento, o Professor Orientador poderá solicitar a colaboração de Co-orientadores, que poderão ser Técnicos de Nível Superior com, no mínimo, Título de Mestre ou Professores, da Universidade Federal de Uberlândia ou de outras Instituições de Ensino Superior.

O TCC tem como objetivos estimular a capacidade investigativa e produtiva do graduando, o desenvolvimento da sua capacidade crítica, e a sua maturação científica, o que certamente contribuirá para a formação profissional, mas também para a formação humanitária, social, econômica, científica, artística e política do nosso aluno de graduação.

O TCC deverá ser elaborado e apresentado na forma de monografia ou artigo científico, de acordo com as normas da ABNT ou das revistas científicas. Os módulos Método I, II e III fornecem subsídios para a elaboração do TCC. No módulo Trabalho de Conclusão de Curso I, o aluno deverá elaborar o projeto de pesquisa e encaminhar ao Comitê de Ética em Pesquisa da UFU, se necessário. No módulo Trabalho de Conclusão de Curso II, o aluno deverá coletar e analisar os dados, bem como redigir a monografia ou artigo científico. No módulo Trabalho de Conclusão de Curso III, o aluno deverá apresentar o TCC.

Será obrigatória a apresentação pública do TCC, que deverá ocorrer no 8º, 9º ou 10º período do curso. As apresentações dos Trabalhos de Conclusão de Curso serão divulgadas previamente para toda Comunidade Universitária. Para a valorização do conhecimento produzido e/ ou reconstruído pelo aluno, como também para possibilitar aos demais discentes um papel ativo nesta atividade didática e científica, será incentivada a participação dos discentes nas apresentações dos Trabalhos de Conclusão do Curso.

Serão instrumentos para avaliação do TCC: *i)* análise dos relatórios elaborados sob supervisão do professor-orientador, *ii)* entrega da versão final do Trabalho de Conclusão do Curso, e *iii)* apresentação e discussão do TCC frente a uma banca pública.

O aluno será reprovado por: *i)* não desenvolver o TCC, *ii)* não apresentar os relatórios, *iii)* plagiar ou apresentar / desenvolver qualquer outra espécie de conduta que seja considerada ilegal ou anti-ética pela Comissão de Professores do Curso de Nutrição, e *iv)* obter nota inferior a sessenta por cento (60%), no Módulo “Trabalho de Conclusão de Curso III”. Para os casos de ilegalidades e/ou omissos será formada uma Comissão de Sindicância composta pelo professor orientador, pelos

professores responsáveis pelos módulos que compõem o Eixo “Fundamentos para a Pesquisa e o Trabalho em Saúde”, e pela Coordenação do Curso de Nutrição, para o julgamento da questão.

Todos os professores do Curso de Graduação em Nutrição deverão participar da orientação dos TCC dos alunos.

A Comissão de Trabalhos de Conclusão de Curso, do Curso de Graduação em Nutrição, composta por três docentes do Curso de Nutrição e um representante discente, será responsável pela elaboração das normas para desenvolvimento, apresentação e avaliação do TCC. As normas deverão ser aprovadas pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição e pelo Conselho da Faculdade de Medicina.

## **8.8. Normas para Desenvolvimento dos Estágios Curriculares Supervisionados do Curso de Nutrição**

Os estágios supervisionados são componentes curriculares obrigatórios de grande importância para a complementação dos estudos do aluno do Curso de Nutrição. As atividades dos estágios devem ser desenvolvidas em situações reais de vida e de trabalho, permitindo assim ampla articulação teórico-prática dos conteúdos. Para que o discente possa iniciar as atividades dos estágios curriculares é obrigatório que ele já tenha sido aprovado em todos os módulos ministrados até o final do oitavo período do Curso, com exceção de “Trabalho de Conclusão de Curso II” e Trabalho de Conclusão de Curso III”, que poderão ser cursados, respectivamente, no 9º e 10º períodos. Casos excepcionais serão tratados pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição.

Os estágios supervisionados serão desenvolvidos no nono e décimo períodos. No presente projeto pedagógico os estágios foram programados com uma carga horária total de 840 horas, distribuídas entre as seguintes áreas da Nutrição: *i)* Nutrição Clínica, *ii)* Nutrição Social, *iii)* Unidades de Alimentação e Nutrição, e *iv)* Áreas de Atuação em Ambulatório. A participação obrigatória dos alunos em todos os estágios será garantida pelo sistema de rodízio.

### **Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**

Carga horária total: 210 horas, distribuídas em 12 (doze) semanas.

### **Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição**

Carga horária total: 210 horas, distribuídas em 12 (doze) semanas.

### **Estágio Supervisionado em Nutrição Social**

Carga horária total: 210 horas, distribuídas em 12 (doze) semanas.

### **Estágio Supervisionado em Ambulatório II**

Carga horária total: 210 horas, distribuídas em 12 (doze) semanas.



As atividades dos estágios serão desenvolvidas nas instalações da Universidade Federal de Uberlândia, mais frequentemente nas diferentes áreas do Hospital de Clínicas – HC-UFU (Enfermarias Clínicas e Cirúrgicas; UTI Adulto, Pediátrica, e Neonatal; Ambulatório de todas as especialidades; Unidade de Alimentação e Nutrição, entre outras) e nos Restaurantes Universitários, bem como em outras instituições, com as quais serão firmados convênios.

A avaliação da aprendizagem e do desempenho dos alunos será feita de forma contínua e cumulativa, com valores variando de 0 (zero) a 100 (cem). Será considerado aprovado no estágio o estudante que obtiver média igual ou superior a 60 (sessenta) e tiver cumprido a carga horária total definida para aquele estágio. É necessário ressaltar que a frequência e a nota mínima para aprovação devem ser obtidas para cada um dos estágios. O estudante que não preencher os critérios para aprovação em um estágio deverá obrigatoriamente fazer nova matrícula neste módulo, independentemente da soma total e/ou da média das notas e das frequências obtidas nos outros estágios.

A Comissão de Estágios Curriculares Supervisionados do Curso de Nutrição, composta por quatro docentes do Curso de Nutrição e um representante discente, será responsável pela elaboração das Normas para Desenvolvimento de Estágios Curriculares Supervisionados do Curso de Nutrição. Essas normas devem contemplar as atribuições dos discentes, supervisores de estágio e preceptores de estágio, diretrizes para elaboração e apresentação dos relatórios de estágio, formas de avaliação, dentre outras questões relevantes para o desenvolvimento dos estágios. As normas deverão ser aprovadas pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição e pelo Conselho da Faculdade de Medicina.

## **ÁREAS DE ESTÁGIO**

### **Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica poderá ser desenvolvido no Hospital de Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia e em hospitais municipais ou particulares do município de Uberlândia – MG. O objetivo do estágio é possibilitar ao aluno a vivência e a experiência de atendimento clínico em hospitais de forma ampla e abrangente, de modo que o estudante vivencie situações e problemas relacionados à nutrição. Durante este estágio é necessário que o aluno participe do desenvolvimento e da aplicação de técnicas e procedimentos específicos, aliando prática hospitalar, conhecimento teórico e senso crítico. Espera-se que a participação efetiva no desenvolvimento das atividades deste estágio possibilite ao estudante a assimilação da atuação do nutricionista em Nutrição Clínica, obtendo conhecimentos e habilidades apropriados para a sua prática profissional. Em síntese, espera-se que o aluno participe do desenvolvimento e desenvolva habilidades relacionadas a:

- Manter ou recuperar o estado nutricional do indivíduo, visando impedir ou minimizar os efeitos da doença sobre o estado nutricional, de modo a prevenir ou obter melhor controle das infecções, melhorar a resposta a procedimentos cirúrgicos, e reduzir o tempo de internação e a mortalidade.

- Avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados.
- Estimar as necessidades nutricionais de acordo com a avaliação clínico-nutricional do paciente.
- Prescrever dietas em diferentes condições clínicas e nutricionais, tendo como objetivos a recuperação ou manutenção do estado nutricional.
- Indicar nos estudos de caso a utilização das diferentes vias de alimentação (via oral, enteral ou parenteral), considerando o diagnóstico clínico e a condição nutricional do paciente.
- Calcular o plano dietoterápico, considerando a via de administração e a composição da dieta.
- Acompanhar a evolução clínico-nutricional.
- Realizar a orientação nutricional, visando a alta hospitalar do paciente.
- Efetuar o controle da ingestão de alimentos pelos pacientes hospitalizados.
- Analisar e propor condutas nutricionais em estudos de casos clínicos.
- Promover orientação e educação nutricional.

### **Estágio Supervisionado em Nutrição Social**

Nessa área de estágio o estudante deverá desenvolver habilidades e obter conhecimentos que possibilitem ações no campo da saúde coletiva, mais especificamente das políticas públicas de alimentação e nutrição e da segurança alimentar e nutricional sustentável. A área de estágio em nutrição social tem como objetivo proporcionar ao estudante oportunidades para conhecer e procurar alternativas para o atendimento das necessidades de segurança alimentar e nutricional e de saúde das pessoas. Ao participar de situações gerais e específicas durante o desenvolvimento das atividades teórico-práticas do Estágio em Nutrição Social, espera-se que o estudante desenvolva habilidades e conhecimentos relacionados a:

- Elaborar levantamento epidemiológico referente à segurança alimentar e nutricional entre as pessoas das comunidades atendidas.
- Realizar diagnóstico nutricional de indivíduos e coletividades.
- Manter ou recuperar o estado nutricional dos pacientes atendidos.
- Prescrever dietas individualizadas adaptadas para as condições sócio-econômico-cultural-religiosa e de saúde dos pacientes atendidos.
- Planejar e executar treinamentos para líderes comunitários.
- Ministras palestras educativas para diferentes grupos atendidos nas unidades de saúde e outras instituições públicas.
- Elaborar relatório nutricional epidemiológico e estatístico, com críticas e sugestões.
- Realizar educação nutricional com orientação de práticas alimentares saudáveis e dietas alternativas, com elaboração de material educativo.
- Identificar e apresentar artigos científicos relacionados à área de Nutrição Social.

### **Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição**

As atividades deste estágio serão desenvolvidas em restaurantes institucionais e comerciais, e terão como objetivo articular a teoria e a prática no sentido de consolidar a aprendizagem nesta área de conhecimento. Durante o desenvolvimento das atividades deste estágio os discentes terão a oportunidade de conhecer e participar da dinâmica de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Através da metodologia de resolução de problemas, pretende-se que o aluno identifique instrumentos e procedimentos apropriados e necessários em cada situação, de modo a posicionar sempre e necessariamente a favor da clientela, no que tange às suas necessidades nutricionais e de segurança alimentar. Nessas oportunidades, espera-se que o estudante compreenda e assimile a atuação do nutricionista na prática da gestão de unidades de alimentação e nutrição, identificando, desenvolvendo, aprendendo e apreendendo habilidades apropriadas e necessárias para:

- Conhecer o funcionamento geral de uma UAN.
- Observar a rotina diária do Nutricionista (responsável técnico) através da observação, registro e crítica dos valores “*per capita*” das preparações semanais; acompanhamento das atividades de um determinado cargo funcional, com vistas à elaboração de rotina e roteiro próprios.
- Planejar cardápios.
- Controlar a qualidade dos processos produtivos: controle higiênico-sanitário, eficiência de produção, desperdício, custos e satisfação do cliente.
- Conhecer como gerenciar recursos humanos: dimensionamento, recrutamento e seleção, treinamento e reciclagem, motivação, avaliação de desempenho, segurança e saúde no trabalho.
- Caracterizar uma unidade com relação à estrutura organizacional e a representação gráfica (organograma e fluxograma).
- Elaborar seminário sobre a análise de risco e pontos críticos de controle da UAN.
- Realizar o planejamento físico-funcional de uma UAN: ambiência, composição de área, dimensionamento de área, equipamentos, fluxograma de atividades e elaboração de “*layout*”.
- Desenvolver e executar um projeto relacionado a unidades de alimentação e nutrição. O tema do projeto deve ser de interesse da Instituição, e deve capacitar o aluno para analisar problemas e propor soluções para o desenvolvimento de atividades inerentes à prática de atuação do nutricionista em uma UAN com planejamento físico, funcional, e organizacional eficaz e eficiente.

### **Estágio Supervisionado em Ambulatório.**

- Calcular e orientar as necessidades de energia e nutrientes para pessoas saudáveis e enfermas.
- Calcular, analisar, e propor correções apropriadas para o consumo de alimentos e dietas para pacientes ambulatoriais e pessoas saudáveis.

- Realizar a avaliação do estado nutricional de indivíduos saudáveis e enfermos.
- Realizar atividades de Educação Nutricional.

### **ORIENTADOR DE ESTÁGIO**

O Orientador de Estágio deverá ser docente do Curso de Graduação em Nutrição, ao qual compete:

- Elaborar a organização sequencial e o cronograma de atividade do estágio.
- Acompanhar a pontualidade / assiduidade e avaliar o desempenho nas atividades do estágio.
- Analisar os relatórios finais dos discentes, estabelecendo aprovação ou reprovação.
- Realizar visitas aos locais de estágios, com o intuito de ministrar e discutir conteúdos teórico-práticos pertinentes às atividades em desenvolvimento ou programadas.

### **SUPERVISOR DE ESTÁGIO**

O Supervisor de Estágio é o acompanhante do acadêmico no campo de atividade. Esta função, obrigatoriamente, deve ser executada por um ou mais Nutricionistas, devidamente habilitados e que atue(m) em acordo com as normas estabelecidas no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, e em consonância com o Regulamento Geral da Universidade Federal de Uberlândia. Compete ao Preceptor de Estágio:

- Introduzir o estagiário nas atividades do estágio.
- Participar na orientação, acompanhamento, e organização das atividades teóricas e práticas do estagiário.
- Oferecer ao estagiário, condições e meios necessários para a realização de sua capacitação.
- Manter contato com o orientador de estágio sempre que necessário.
- Avaliar os estagiários, durante e ao final do estágio.

Todos os Supervisores de Estágio receberão declaração semestral emitida pelo Coordenador do Curso informando a sua participação na Orientação de Estágio Supervisionado obrigatório para os alunos do Curso de Graduação em Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia.

### **ATRIBUIÇÕES DOS DISCENTES**

Compete ao aluno do Curso de Graduação em Nutrição:

- Desenvolver e participar nas atividades teóricas e práticas previstas para cada um dos estágios supervisionados.
- Redigir e apresentar, ao final do estágio, o relatório final das atividades desenvolvidas, a ser avaliado pelo orientador de estágio.

Os casos omissos serão decididos pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

## **7. DIRETRIZES GERAIS PARA O DESENVOLVIMENTO METODOLÓGICO DO ENSINO NA GRADUAÇÃO**

Os cursos superiores em saúde encontram-se num momento de busca por caminhos para implementação das Diretrizes Curriculares Nacionais, propostas pelo Conselho Nacional de Educação e pela Câmara de Educação Superior. A Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição. Nesta resolução há ampliação do perfil de competências para formação do profissional em Nutrição, com destaque para a atenção a saúde, o desenvolvimento de liderança e o de capacidade de comunicação, de modo a preparar melhor os futuros profissionais para a administração e gerenciamento de suas práticas, para a tomada de decisões e para a educação permanente.

Pensar no processo metodológico do ensino não é tarefa fácil. Para isso é preciso estar em constante atenção às necessidades sócio-econômico-culturais da clientela, do local de atuação, e acima de tudo ter clareza do que se pretende atingir, em termos de aplicabilidade dos conteúdos e de formação profissional. Todas estas variáveis influenciarão de forma direta na definição dos rumos que tomarão os procedimentos metodológicos na implementação desta nova proposta curricular.

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação em Nutrição, a identificação de que estamos vivenciando um momento de rápidas e profundas transformações, implica na necessidade de se adotar uma nova abordagem para a formação do profissional de Nutrição. A antiga forma de transmissão do conhecimento, que coloca um distanciamento entre o professor e o aluno, sem a preocupação de como este conhecimento é processado, não se sustenta mais. Do mesmo modo, cursos com número excessivo de disciplinas que não se articulam e conteúdos apresentados de forma fragmentada não se aliam aos fundamentos básicos e perfil profissional definidos neste projeto pedagógico. Nesse sentido, podemos afirmar que considerando o conhecimento como algo em permanente elaboração e aprendizagem, como um processo dialético de re-significação (que é desenvolvido pela reflexão contínua do estudante com a mediação do professor), a metodologia de ensino a ser adotada deve ser aquela que favoreça a interdisciplinaridade, o diálogo, o espírito crítico, e a criatividade. Este desafio exige a ruptura com os modelos de ensino rígidos e a busca por um projeto de formação em saúde que estabeleça a interação e a integração dos diferentes conhecimentos e áreas profissionais. Torna-se então evidente que nesta nova proposta estejam estabelecidos contextos científicos e acadêmico-institucionais que caracterizem uma estreita interdisciplinaridade.

Para tal, é necessário que se pense em novas interações no trabalho em equipe interprofissional, configurando trocas de experiências e saberes numa postura de respeito à diversidade, cooperação para efetivar práticas transformadoras, parcerias na construção e desenvolvimento de projetos e exercícios permanente de diálogo. A perspectiva da integralidade no cuidado demanda um trabalho em saúde que transcende os fazeres individualizados de cada profissão, assumindo a importância da equipe. Projeta-se

assim, um profissional de saúde que, não abrindo mão da formação específica, possa estar atento às diferenças, aos movimentos de inclusão, ao interprofissionalismo presente em suas ações. Estas novas interações somente poderão ser construídas e consolidadas pela implementação de entendimentos racionalmente planejados, e não de forma dogmática, como que dispensando as razões que os fundamentam.

Tal perspectiva exige uma tomada de posição acerca do que podemos entender por conhecimento e saber, esclarecendo a mudança de alguns pressupostos epistemológicos necessários para a superação de um caminho trilhado pela teoria clássica do conhecimento. Na área da nutrição, é necessário deixar de pensar a relação entre dieta para uma determinada doença, e passar a pensar em dieta para um indivíduo (que está saudável ou que apresenta um ou diversos diagnósticos).

Ao assumirmos tal postura de questionamento do paradigma clássico, o esforço pedagógico não consistirá em saber como o profissional pode conhecer e dominar objetos ou situações, mas como pode construir argumentos que lhe permitam interpretar e chegar a um entendimento com outros sujeitos sobre a realidade social, profissional, e a necessidade terapêutica.

Neste sentido, a formação de profissionais em Nutrição transcende os fazeres individualizados da profissão, assumindo a importância do trabalho em equipe. Assume como ponto de partida, que, para “o fazer junto” no cotidiano do cuidado em saúde é necessário “aprender junto” sobre o trabalho em saúde. O presente projeto pedagógico está estruturado para estimular que os alunos desenvolvam competências comunicativas que lhes permitirão posicionar-se criticamente em relação aos mecanismos argumentativos que darão origem aos diferentes conhecimentos que farão parte de sua formação.

Tal competência deverá materializar-se em contextos educativos permeados pela interdisciplinaridade como uma proposta de 2 ou mais universitários “aprendendo junto” sobre o “trabalho conjunto” e sobre as “especificidades de cada um”. Configura-se assim, um estilo de educação que prioriza o trabalho em equipe, a interdisciplinaridade e o compromisso com a integridade das ações que deve ser alcançado com amplo reconhecimento e respeito às especificidades de cada profissão.

De acordo com Baar (1998) distinguem-se três competências no âmbito do trabalho em equipe: *i*) a competência comum a todos os profissionais de saúde; *ii*) a competência complementar, específica a cada profissão, e *iii*) a competência colaborativa, essencial para o trabalho conjunto. Assim a educação interprofissional assume diferentes objetivos como: *i*) modificar atitudes e percepções da equipe, *ii*) melhorar a comunicação entre os profissionais, *iii*) reforçar a competência colaborativa, *iv*) construir relações mais abertas e dialógicas, assim como *v*) integrar o especialista na perspectiva da integralidade no cuidado. A adoção e a prática destes comportamentos certamente contribuirão de forma significativa para o estabelecimento da autonomia intelectual e profissional do nutricionista. Além de “saber” e do “saber fazer”, o nutricionista deve “compreender o que faz” e ser capaz de “orientar” e de “inovar”, na busca do significado, das causas, e das razões envolvidas na prática.

A priorização do desenvolvimento do espírito crítico e da criatividade entre os alunos do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Uberlândia é um dos pontos de destaque deste projeto pedagógico. O aluno será precocemente orientado e estimulado para a criação e desenvolvimento de projetos de iniciação científica, abrangendo tanto a pesquisa quanto a extensão. A participação direta na elaboração de projetos facilitada pela discussão compartilhada em sala de aula; o acompanhamento e a supervisão direta na discussão de artigos científicos e dos resultados obtidos durante o desenvolvimento de projetos; o aprendizado de noções de informática e a orientação para levantamentos bibliográficos serão considerados atividades essenciais durante todo o desenvolvimento deste projeto pedagógico. Além disso, a apresentação de diversos temas em locais diferentes, valorizando o desenvolvimento de atividades de extensão universitária supervisionada, junto a grupos populacionais de diferentes faixas etárias e condições sociais, econômicas, culturais, religiosas, ambientais, entre outras particularidades, reforçará a contextualização dos conteúdos apresentados.

A inserção dos alunos, o mais rápido possível em atividades relacionadas à profissão – objeto de sua formação, ainda durante o decorrer do curso, eliminam a ruptura entre a teoria e a prática. As atividades práticas propostas no presente projeto pedagógico, não terão foco exclusivo, mas inteirado com a teoria. Desta forma, a prática não ficará restrita a um espaço isolado ou a uma atividade fechada em si mesma, desarticulada do restante do curso.

Assumir a proposta de Educação interprofissional implica em pensar uma nova organização curricular que priorize as discussões e as vivências conjuntas das diferentes profissões envolvidas no cuidado a saúde. Isso significa o desenvolvimento de uma cultura de ensino-aprendizagem caracterizada pelas trocas e saberes partilhados, estabelecendo espaços formativos mais significativos e comprometidos com a prática do trabalho em equipe.

Enfim, é nesse contexto, da educação interprofissional, que se insere a proposta metodológica do Curso de Nutrição da UFU, com o objetivo de formar um profissional da área de saúde preparado para o trabalho em equipe, com formação técnico-científica e humana de excelência e entendendo a pesquisa e a extensão como propulsoras do ensino e da aprendizagem. Nessa nova estrutura curricular, os alunos das turmas de Nutrição e Fisioterapia, serão intencionalmente mesclados para ministração de alguns módulos e/ou conteúdos teórico-práticos básicos e comuns a ambas formações. Dentro deste contexto, algumas questões fundamentais sobre saúde serão tratadas independentemente das especificidades das áreas. Essa vivência compartilhada permitirá o desenvolvimento de uma disponibilidade para conviver com o outro, construindo relações interpessoais e interprofissionais mais inclusivas.

Na medida em que se altera a lógica tradicional de formar profissionais em saúde, insere-se, necessariamente, o diálogo com as práticas docentes: os professores, com suas histórias de formação pautadas na especialização disciplinar serão confrontados com seus desejos e possibilidades de aprenderem a ensinar de um modo mais participativo, interativo, criativo. E estas possibilidades podem ser ampliadas por meio do efetivo envolvimento dos docentes na implementação de um projeto



pedagógico inovador, tomando-os como co-responsáveis pelos rumos e rotas desta proposta de formação em nutrição e em saúde.

## **8. DIRETRIZES PARA OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM E DO CURSO**

A implantação e o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição deverão ser acompanhados e permanentemente avaliados, a fim de permitir os ajustes que se fizerem necessários ao seu aperfeiçoamento.

O Colegiado do Curso deverá utilizar metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação contínuos do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso a cada dois anos.

### **10.1. Avaliação da aprendizagem dos estudantes**

As avaliações dos alunos deverão basear-se nas competências, atitudes e habilidades previstas nos módulos, tendo como referência os objetivos e princípios estabelecidos neste Projeto Pedagógico. Avaliar o rendimento do aluno significa identificar em que medida os objetivos propostos estão sendo atingidos. A avaliação deverá ser entendida como processo integrante da formação dos alunos e como meio de afirmação de sua autonomia e desenvolvimento integral. Desta forma, a concepção teórica adotada conduz para um processo avaliativo de cunho formativo e somativo que deverá envolver todos os atores do processo ensino-aprendizagem, reconhecendo-os como sujeitos éticos. Neste contexto, a avaliação proposta visa aferir o desempenho do aluno e a sua capacidade para a prevenção e resolução dos problemas nutricionais identificados como mais frequentes e/ou de relevância nas pessoas da comunidade atendida pelos integrantes do Curso de Graduação em Nutrição. Os instrumentos utilizados para avaliação dos alunos deverão ser escolhidos e aprimorados com o propósito de aferir a aquisição do conhecimento, atitudes e habilidades cognitivas, práticas e comunicativas.

Os professores participantes de cada módulo, na sua variabilidade didática, terão autonomia para propor as formas ou instrumentos avaliativos que julgarem mais adequados aos objetivos específicos e às peculiaridades de seu trabalho pedagógico. Recomenda-se, entretanto, que os instrumentos de avaliação sejam feitos de modo diversificado e aplicados ao longo do processo de aprendizagem e não apenas ao final de cada semestre letivo. As propostas dos docentes para a avaliação da aprendizagem dos conteúdos deverão constar dos planos de curso elaborados semestralmente, e encaminhados para apreciação do Colegiado do Curso. Os alunos serão informados, no início de cada módulo, a respeito dos objetivos gerais e específicos, critérios e procedimentos de avaliação propostos, e poderão ser convidados a participar ativamente do processo, visando propiciar melhor desenvolvimento da aprendizagem.

A organização de um duplo sistema de avaliação é recomendada aos professores.

Um primeiro, acontecendo processual e continuamente durante o desenvolvimento de cada módulo, com avaliação predominantemente formativa (ou diagnóstica), que visará o acompanhamento do aprendizado, ao identificar áreas de fragilidade, e dificuldades dos alunos que não apresentem bom desempenho. Nessa direção os professores deverão realizar observações contínuas sobre a participação do aluno em atividades individuais ou em grupo, acompanhando permanentemente seu envolvimento e aprendizado. Poderá fazer comentários referentes ao desempenho esperado e alcançado pelo estudante, auxiliá-lo no desenvolvimento de atividades, na identificação de materiais relativos aos assuntos em estudo; apresentar sugestões para resolução dos problemas enfrentados; na realização de auto-avaliações, entre outras que corroborem o processo de ensino-aprendizagem.

E um segundo, aplicado sempre que um conteúdo específico seja finalizado e também ao final do cumprimento de cada módulo, em que os instrumentos de avaliação utilizados deverão possuir caráter somativo (ou de certificação). A soma dos pontos atribuídos neste sistema somativo de avaliação será utilizada para certificar que o aluno será aprovado ao próximo período ou semestre do currículo. Para desenvolver a avaliação somativa, que acontecerá durante o desenvolvimento e ao final do cumprimento de cada módulo, poderão ser aplicados procedimentos tais como: provas escritas contendo, predominantemente, perguntas dissertativas curtas (PDC); perguntas dissertativas modificadas (PDM), as quais envolvam resolução de problemas ou situações da atuação do nutricionista; provas práticas no cenário de aprendizagem real ou simulado, por exemplo, triagem e diagnóstico nutricional; produções individuais ou em grupo; relatórios de aulas práticas laboratoriais ou de nutrição e saúde individual ou coletiva; trabalhos de pesquisa; seminários; relatos de casos clínicos; revisões de temas em nutrição; estudos dirigidos; portfólio, e monografias.

O sistema de pontuação ou valoração das atividades seguirá o que estabelecem as normas previstas pelo Conselho de Graduação da UFU, ou seja, para cada módulo serão distribuídos 100 (cem) pontos, em números inteiros. O total de pontos do módulo será distribuído para as avaliações de caráter somativo, após a divisão igualitária e/ou proporcional ao número de conteúdos específicos incluídos no módulo. Será considerado aprovado no módulo o aluno que obtiver 60% (sessenta por cento) ou mais dos pontos de cada conteúdo específico do módulo e 75% (setenta e cinco por cento) de frequência.

O aluno que obtiver menos de 60% de aproveitamento na avaliação somativa poderá, a critério do professor responsável pelo módulo, passar por procedimento de recuperação, e será reavaliado neste conteúdo específico até o final do módulo. O processo de recuperação será indicado e coordenado pelo professor responsável pelo módulo, que deverá programar atividades de (re)estudos, permitindo nova chance de avaliação do aluno. Após a reavaliação, permanecendo o resultado, o aluno será reprovado e deverá refazer o módulo no semestre posterior.

## 10.2. Avaliação do Curso

O Colegiado do Curso de Nutrição acompanhará permanentemente o processo de implantação e desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso. Promoverá, a cada semestre, a avaliação da gestão e organização do trabalho pedagógico, da dinâmica curricular, objetivos, metodologias, sistema de avaliação da aprendizagem, infra-estrutura e pessoal docente e técnico-administrativo envolvido no curso, considerando as fragilidades e as forças positivas evidenciadas, o que permitirá a retroalimentação para seu aperfeiçoamento e atualização.

Será feita a avaliação dos módulos ministrados em cada período com a participação de alunos, professores e funcionários técnicos administrativos envolvidos. Nestas oportunidades, alunos serão solicitados a responder também um instrumento de avaliação de desempenho dos professores e técnicos administrativos. Os instrumentos de avaliação do curso serão elaborados pelo Colegiado e apresentados para apreciação e aprovação do Conselho da Faculdade de Medicina.

Uma vez implantado em sua totalidade, o Projeto Pedagógico do curso passará a ser avaliado a cada dois anos, ou sempre que o Colegiado do Curso julgar necessário.

## **9. DURAÇÃO DO CURSO, TEMPO MÍNIMO E MÁXIMO DE INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO**

O Curso de Graduação em Nutrição, da Faculdade de Medicina, da Universidade Federal de Uberlândia, terá a duração formal de 5 anos. O tempo mínimo para integralização curricular será de 4,5 anos e o tempo máximo para integralização curricular será de 7,5 anos.

Houve uma proposta de alteração do tempo mínimo para integralização curricular de 5 anos para 4,5 anos. Essa alteração foi possível em razão da redução da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição.

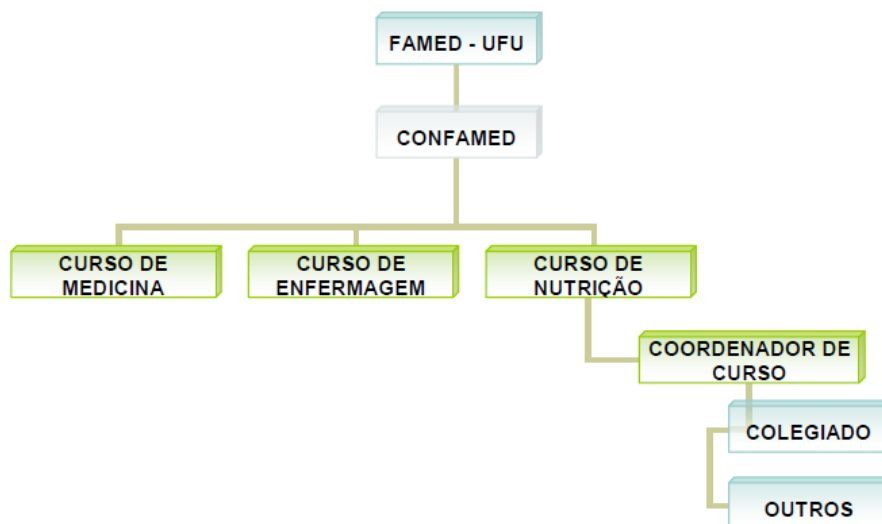
De acordo com a Resolução nº 2, de 18 de junho de 2007, o Parecer CNE/CES nº 8/2007 e o Parecer CNE/CES Nº 213/2008, a carga horária mínima exigida para Cursos de Graduação em Nutrição – Modalidade Bacharelado é de 3.200 horas. Além disso, cursos com carga horária entre 3.200 e 3.600 horas podem ser integralizados em 4,5 anos.

Optou-se por manter a duração formal de 5 anos, buscando atender aqueles alunos que preferem ter mais tempo disponível para se dedicarem a atividades complementares. Em adição, foi proposta uma carga horária que permite a flexibilização do tempo de duração do curso de acordo com a disponibilidade, esforço e objetivos do aluno.

## 10. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO CURSO

A estrutura organizacional do Curso de Graduação em Nutrição segue as normas do Regimento Geral da Universidade Federal de Uberlândia e do Regimento Geral da Faculdade de Medicina (ver esquema abaixo).

### ESQUEMA 1: Estrutura Organizacional do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia



O Colegiado do Curso de Nutrição é constituído por 5 membros:

- Dois professores lotados na FAMED que ministram aulas no Curso de Nutrição, sendo um deles o Coordenador do Curso.
- Um professor da Faculdade de Gestão e Negócios (FAGEN).
- Um professor do Instituto de Ciências Biomédicas (ICBIM).
- Um representante discente.

O Curso de Nutrição apresenta também o Núcleo Docente Estruturante, criado em 2010 (Portaria FAMED nº 01/06 de 20 de janeiro de 2010). As atribuições do NDE são:

- Contribuir para a consolidação do perfil profissional dos egressos do Curso;
- Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes nos currículos;
- Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais determinadas para os Cursos de Graduação.

## 11. RECURSOS HUMANOS E INFRA-ESTRUTURA FÍSICA DO CURSO

O Curso de Graduação em Nutrição apresenta os seguintes Recursos Humanos e Infra-Estrutura Física para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

### RECURSOS HUMANOS

- 12 docentes do Curso de Nutrição e docentes de outras unidades acadêmicas;
- 6 Técnico-administrativos, assim distribuídos:
  - ✓ 2 assistentes administrativas (secretárias);
  - ✓ 1 Engenheiro de Alimentos para o Laboratório de Bromatologia;
  - ✓ 1 Biólogo para os Laboratórios de Microbiologia de Alimentos e Nutrição Experimental - Pesquisa em Nutrição (em processo de contratação);
  - ✓ 1 Nutricionista para o Laboratório de Avaliação do Estado Nutricional;
  - ✓ 1 Técnica em Alimentos para o Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos.

### INFRA-ESTRUTURA FÍSICA

- Sala para funcionamento administrativo (Secretaria e Coordenação do Curso)
- Salas de professores
- Salas de aula
- Laboratórios:
  - ✓ Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos (a ser construído). Atualmente as aulas práticas são ministradas no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Uberlândia;
  - ✓ Laboratório de Nutrição Experimental - Pesquisa em Nutrição (a ser construído);
  - ✓ Laboratório de Bromatologia e Microbiologia de Alimentos (localizado no Bloco 2B, do *Campus* Umuarama);
  - ✓ Laboratório de Avaliação do Estado Nutricional (localizado no Hospital das Clínicas);
  - ✓ Laboratórios de outras Unidades Acadêmicas.
- Biblioteca

## 12. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL. Lei nº 10.172 de 9 de janeiro de 2001. Institui o Plano Nacional de Educação.
2. BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução nº 5. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. 2001.
3. Brasil/MEC/SESU – 1083, (1983) *Os cursos de Nutrição no Brasil: evolução, corpo docente e currículo*. Série Cadernos de Saúde Pública. Brasília.
4. Calado C.L.A (2004) *A expansão dos cursos de nutrição no Brasil e a nova Lei de Diretrizes e Bases LDB*. [acessado 2006 Junho 02]. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/variavel/destaque/expansao.doc>
5. CFN. Histórico do CFN. Jornal do CFN, v.1, n.4, p.2-4, encarte comemorativo. Brasília,1999.
6. Coimbra, M., Meira, J.F.P., Starling, M.B.L. (1982) “*Comer e aprender: uma história da alimentação escolar no Brasil.*” Belo Horizonte, MEC/Inae.
7. Cunha, D.T.O. e cols. (1989) “*Seminário Nacional sobre Ensino de Nutrição*”, FEBRAN/CAPES/SESU.
8. L'Abbate, S. (1982) “*Fome e desnutrição: os descaminhos da política social.*” Dissertação de mestrado, São Paulo, Departamento de Ciências Sociais, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.
9. Lilley, S.A., Beaudry, M. (1991) “La formación del futuro nutricionista-dietista en Canadá”. Em Reunión de Cepandal, 4, *Memória*. San Juan, Opas/Incap, pp. 87-104.
10. Martins, T. (1994) “A biologia no Brasil.” Em: Fernando de Azevedo (org.), *As ciências no Brasil*. 2ª ed., Rio de Janeiro, Editora UFRJ, vol. 2, pp. 233-300.
11. Maurício, H.V. (1964) “Evolução da nutrição e do seu ensino no Brasil.” *Arquivos Brasileiros de Nutrição*, 20:2, 117-34.
12. Mayer, A. (1980) “Prefácio à nona edição”. Em: *Geografia da fome (o dilema brasileiro: pão ou aço)*. (J. Castro). 10ª ed. rev., Rio de Janeiro, Antares/Achiamé, pp. 11-7.
13. Simonard-Loureiro, H.M., Schwarzschild, L.F.C.P., Tuma, R.C.F.B., Domene, S.M.A. (2006) “*A Trajetória dos Cursos de Graduação na Saúde*”. (Acessado 2007 Junho 04). Disponível em: [http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/351a380\\_graduacao.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/351a380_graduacao.pdf)
14. Vasconcelos, F.A.G. (2002) “O nutricionista no Brasil: uma análise histórica.” *Rev. Nutr.* 15(2): 127-138.
15. Vasconcelos, F.A.G. (2001) “Fome, eugenia e constituição do campo da nutrição em Pernambuco: uma análise de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Nelson Chaves.” *História, Ciências, Saúde — Manguinhos*, vol. VIII(2): 315-39.

16. Vasconcelos, F.A.G. (1999) “Os arquivos brasileiros de nutrição: uma revisão sobre produção científica em nutrição no Brasil (1944 a 1968).” *Cadernos de Saúde Pública*, 15:2, pp. 303-16.
17. Villar, M.H.; Silva, M.F.; Tuma, R.B.; Rotenberg, S; Ypiranga, L. (1997) *Atuação do nutricionista no Brasil*. Relatório Técnico CFN, Brasília.
18. Ypiranga, L. (1991) “El nutricionista en Brasil: contribución para el análisis y proyección de la formación del nutricionista-dietista en la América Latina”. Em: Reunión de Cepandal, 4, *Memória*. San Juan, Opas/Incap, pp. 169-85.
19. Ypiranga, L. (1981) “Formação profissional do nutricionista: histórico dos cursos e currículos.” *Revista Alimentação & Nutrição*, II:5, pp. 58-60.
20. Haddad, A.E., Pierantoni, C.R., Ristoff D., Xavier I.M., Giolo J., Silva L.B. A trajetória dos cursos de graduação na saúde. 1991 – 2004. Nutrição. Disponível em <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/NutricaoI.pdf>. Acessado em abril de 2008.
21. Learning: the treasure within. Report to UNESCO of the International Commission on Education for the 21st Century. Delors, J. et al. UNESCO, MEC, 10th. ed., 2006.
22. Resolução Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) Nº. 334/2004 – Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em [http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2000\\_2004/res334.pdf](http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2000_2004/res334.pdf). Acessado em maio de 2008.
23. Resolução Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) Nº. 380/2005 – Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Disponível em <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>. Acessado em setembro de 2011.
24. Resolução n. 2, de 18 de junho de 2007. Ministério da Educação, Conselho Nacional de Educação, Câmara de Educação Superior. Disponível em [http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002\\_07.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf). Acessado em maio de 2008.
25. Resolução nº 02/2004, do Conselho de Graduação – Dispõe sobre a elaboração e/ou reformulação de projeto pedagógico de cursos de graduação e dá outras providências. Disponível em <http://www.prograd.ufu.br/>. Acesso em setembro de 2011.
26. Resolução nº 15/2011, do Conselho de Graduação - Aprova as Normas Gerais da Graduação da Universidade Federal de Uberlândia, e dá outras providências. Disponível em [www.reitoria.ufu.br/Resolucoes/resolucaoCONGRAD-2011-15.pdf](http://www.reitoria.ufu.br/Resolucoes/resolucaoCONGRAD-2011-15.pdf). Acesso em setembro de 2011.
27. Conselho Federal de Nutricionistas. Relatório final do II Workshop de Formação Profissional. “Integrando ações para uma prática profissional qualificada”. 13 a 15 de junho de 2005.



## ANEXOS

### Anexo I: Matriz Curricular do Currículo Antigo

Período	Módulos	Carga Horária			Eixo
		Teórica	Prática	Total	
1º	Das moléculas aos tecidos	150	150	300	1
	Saúde coletiva I	20	70	90	2
	Método I	30	-	30	3
	Fundamentos da Nutrição	10	15	25	4
	<b>Carga Horária Total</b>	<b>210</b>	<b>235</b>	<b>445</b>	
2º	Tópicos Especiais em Nutrição	15	10	25	4
	Sistemas I	50	50	100	1
	Saúde coletiva II	50	50	100	2
	Método II	40	10	50	3
	Nutrição, alimentos e nutrientes I	50	50	100	4
	<b>Carga Horária Total</b>	<b>195</b>	<b>180</b>	<b>375</b>	
3º	Método III	40	10	50	3
	Micro e macro-organismos benéficos e prejudiciais ao homem I	25	25	50	1
	Indivíduo em sociedade I	50	-	50	2
	Nutrição, alimentos e nutrientes II	25	25	50	4
	Instrumentos e técnicas de avaliação nutricional I	25	25	50	4
	Sistemas II	130	70	200	1
	<b>Carga Horária Total</b>	<b>295</b>	<b>155</b>	<b>450</b>	
4º	Indivíduo em sociedade II	50	-	50	2
	Método IV	20	30	50	3
	Micro e macro-organismos benéficos e prejudiciais ao homem II	25	25	50	1
	Fundamentos biológicos das doenças e defesa do organismo I	25	25	50	1
	Instrumentos e técnicas de avaliação nutricional II	25	25	50	4
	Nutrição e saúde coletiva I	25	25	50	4
	Nutrição, alimentos e nutrientes III	50	50	100	4
	<b>Carga Horária Total</b>	<b>220</b>	<b>180</b>	<b>400</b>	
5º	Método V	30	20	50	3
	Fundamentos básicos em gestão	60	-	60	2
	Micro e macro-organismos benéficos e prejudiciais ao homem III	25	25	50	1
	Fundamentos biológicos das doenças e defesa do organismo II	25	25	50	1
	Nutrição e saúde coletiva II	20	30	50	4
	Nutrição em unidades de alimentação e nutrição I	25	25	50	4
	<b>Carga Horária Total</b>	<b>185</b>	<b>125</b>	<b>310</b>	
6º	Método VI	20	30	50	3
	Fundamentos biológicos das doenças e defesa do organismo III	25	25	50	1
	Nutrição e saúde coletiva III	20	30	50	4
	Nutrição em unidades de alimentação e nutrição II	75	25	100	4
	Nutrição clínica I	100	50	150	4
	<b>Carga Horária Total</b>	<b>240</b>	<b>160</b>	<b>400</b>	
7º	Método VII	30	20	50	3
	Nutrição e outras áreas de atuação I	50	-	50	4
	Nutrição em unidades de alimentação e nutrição III	40	10	50	4
	Nutrição clínica II	100	50	150	4
	Nutrição nos diversos ciclos da vida I	40	10	50	4
	<b>Carga horária Total</b>	<b>260</b>	<b>90</b>	<b>350</b>	
8º	Método VIII	20	30	50	3
	Nutrição e outras áreas de atuação II	25	25	50	4
	Nutrição nos diversos ciclos da vida II	75	25	100	4
	<b>Carga Horária Total</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>200</b>	
9º	Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	50	150	200	4
	Estágio supervisionado em Nutrição Social	50	150	200	4
	<b>Carga Horária Total</b>	<b>100</b>	<b>300</b>	<b>400</b>	
10º	Estágio supervisionado em Nutrição Clínica	50	200	250	4
	Estágio supervisionado com opção em <i>Marketing</i> , <i>Esporte</i> , ou <i>Ambulatório</i> *	25	100	125	4
	<b>Carga Horária Total</b>	<b>75</b>	<b>300</b>	<b>375</b>	

Para integralizar o currículo, além dos módulos obrigatórios descritos acima, o estudante deve cursar 180 horas em Disciplinas Optativas e 200 horas em Atividades Complementares, totalizando 4.085 horas.

**FICHAS DE  
COMPONENTES CURRICULARES  
1º PERÍODO**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> INGEB 39101	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> FUNDAMENTOS MOLECULARES	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE GENÉTICA E BIOQUÍMICA		<b>SIGLA:</b> INGEB
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 105 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 150 HORAS

### OBJETIVOS

#### Objetivo Geral

Conhecer a composição molecular do ser humano, bem como as bases genéticas e metabólicas de sua capacidade de preservação e reprodução.

#### Objetivos Específicos

- Discorrer sobre a composição molecular geral e as especializações funcionais das biomoléculas que constituem os seres humanos, bem como sobre as bases genéticas;
- Aplicar os conhecimentos adquiridos com o módulo nos problemas de saúde.

### EMENTA

Tópicos de biofísica analítica e radiobiologia. Fundamentos da Química Orgânica e da Bioquímica. Estrutura e função de Biomoléculas. Bases da genética.

### PROGRAMA

- Tópicos de Biofísica analítica
  - ✓ Introdução laboratorial e Biossegurança
  - ✓ espectrofotometria
  - ✓ cromatografia
  - ✓ eletroforese
  - ✓ radiofísica
  - ✓ radiobiologia

- Fundamentos da Química Orgânica: revisão de conteúdos de composição química, propriedades e reações de compostos que contêm carbono
- Fundamentos da Bioquímica
- Estrutura e função das biomoléculas
  - ✓ Água, pH e Tampões
  - ✓ Aminoácidos, peptídeos e proteínas
  - ✓ Enzimas
  - ✓ Carboidratos
  - ✓ Lipídeos
  - ✓ Nucleotídeos e Ácidos Nucleicos
- Bases da Genética
  - ✓ genética molecular: replicação, transcrição e tradução da informação genética; regulação gênica; PCR e diagnóstico molecular; tecnologia do DNA recombinante; mutagênese e reparo do DNA
  - ✓ genética celular: estrutura cromossômica, divisão (mitose e meiose) e regulação da divisão celular
  - ✓ as bases genéticas da diferenciação celular

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BARBOSA, L. C. A. **Introdução à química orgânica**. Viçosa: Ed. UFV, 2004.
- BRUCE, P. Y. **Química orgânica**. 4. Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. 2 v.
- CONN, E. E., STUMPF, P. K. **Introdução à bioquímica**. 3ª ed. São Paulo: Edgard Blucher.
- GARCIA, E.A.C. **Biofísica**. São Paulo: Editora Sarvier. 2002. 387p.
- GOLDGERGER, E. **Alterações do equilíbrio hídrico, eletrolítico e ácido-base**. 5ª ed. Rio de Janeiro.
- HARPER, H. **Manual de química fisiológica**. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 1982.
- HENEINE, I.F. **Biofísica Básica**. São Paulo: Editora Atheneu. 2002. 394p.
- LACAZ-VIEIRA, F., MALNIC, G. **Biofísica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 1982. 510p.
- MCMURRY, J. **Química Orgânica**. São Paulo: Thomson Learning, 2005.
- MONTGOMERY, R. CONWAY, T. W., SPECTOR, A. A. **Bioquímica – uma abordagem dirigida por casos**, 5. ed., Artes Médicas, 1994.
- MOURÃO J. ET al., **Curso de Biofísica**, Guanabara Koogan, 2009.
- NELSON, D.L., COX, M.M. **Lehninger - Princípios de Bioquímica**, 5. ed., Porto Alegre: Artmed, 2011.
- OLIVEIRA, JA. **Biofísica para Ciências Biomédicas**, . 3ª Ed, ediPUCRS, 2008.
- SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. **Química orgânica**. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. 2 v.

STRYER, L. **Bioquímica**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1996.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARKER K. **Na Bancada - manual de iniciação científica em laboratórios de pesquisa científica**. Artmed, Porto Alegre, 2002.

DEVLIN, T.M. **Manual de Bioquímica com correlações clínicas**. 6 ed. São Paulo: Edgard Blucher. 2007

FRUMENTO, A. S. **Biofísica**. Madrid, Mosby/Doyna Livros, 1995

MURADÁS, A. S.; QUILLFELDT, J. A.; ROLIM G. A. F. S. **Biofísica Fundamental**. Porto Alegre, Depto Biofísica/UFRGS KRM editoração, 1995. São Paulo

OKUNO, E. **Física para ciências biológicas e biomédicas**. São Paulo: Harper e Row do Brasil. 1982. 490p.

SACKHEIM, G.I.; LEHMAN, D.D. **Química e Bioquímica para as Ciências Biomédicas**, São Paulo: Manole, 2001.

VIEIRA, E. C., FIGUEIREDO, E. A., ALVAREZ-LEITE, J.L., GOMES, M. V. **Química fisiológica** 2ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 1992.

VOLLHARDT, K.; PETER, C.; SCHORE, N. E. **Química orgânica: estrutura e função**. 4. Ed. Porto Alegre: Bookman, 2004.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> ICBIM 39101	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> CITOLOGIA, HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOMÉDICAS		<b>SIGLA:</b> ICBIM
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 75 HORAS

**OBJETIVOS**

**Objetivo Geral**

Conhecer a composição tissular, celular, bem como as bases embrionárias de sua capacidade de preservação e reprodução.

**Objetivos Específicos**

- Discorrer sobre:
  - ✓ A composição geral das células e como seus componentes encontram-se organizados para determinar o exercício das suas diferentes funções.
  - ✓ A composição histológica geral do ser humano e como as células se organizam para determinar o exercício das funções específicas dos complexos tissulares.
  - ✓ As bases embrionárias da reprodução humana.

**EMENTA**

Estrutura das células e do interstício. Estrutura e função dos tecidos fundamentais. Embriogênese.

**PROGRAMA**

- Estrutura das células e do interstício
  - ✓ métodos de estudo em biologia celular e histologia
  - ✓ estruturas e funções das membranas, do citoesqueleto, das organelas e das inclusões celulares
  - ✓ montagem e tráfico intracelulares
- Estrutura e função de tecidos fundamentais
  - ✓ tecido epitelial
  - ✓ tecido conjuntivo
  - ✓ tecido adiposo

- Embriogênese
  - ✓ Gametogênese: espermatogênese e espermiogênese
  - ✓ primeira semana de desenvolvimento: fertilização, clivagem; formação do blastocisto
  - ✓ segunda semana de desenvolvimento: implantação; formação do embrião didérmico
  - ✓ terceira semana de desenvolvimento: formação do disco embrionário tridérmico; gastrulação; neurulação; desenvolvimento dos somitos
  - ✓ quarta à oitava semanas (período embrionário): dobramento do embrião e estabelecimento da forma do corpo; derivados dos folhetos germinativos
  - ✓ nona semana até o nascimento (período fetal)
  - ✓ desenvolvimento das membranas fetais e da placenta

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DE ROBERTIS, E. D. P. & DE ROBERTIS, E. M. F. Bases da Biologia Celular e Molecular. 4ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006.

JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. L. Histologia Básica. 11ª ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2008.

JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular. 7ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000.

JUNQUEIRA, L.C. & ZAGO. Embriologia Médica Comparada. 3ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1982.

MOORE, K. L. Embriologia Básica. 6ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2004.

ROSS MH, PAWLINA. Histologia: Texto e Atlas. 5ª ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2008.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALBERTS, B; BRAY, D; LEWIS, J; RAFF, M; ROBERTS, K & WATSON, D.J. Biologia Molecular da célula. 3ª ed. Porto Alegre: Editora Artes Médicas, 1997.

COOPER, G.M. A célula: uma abordagem molecular, 2ª edição, Porto Alegre, ArtMed Editora, 2001.

DI FIORI, M. S. H.; MANCINI, R. E.; DE ROBERTIS, E. D. P. Novo Atlas de Histologia. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan. 5ª ed. São Paulo: Editora Artes Médicas, 1994.

GARTNER, L. P. & HIATT. J. L. Tratado de Histologia. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 3ª Ed. 2007.

MOORE, K. L. Embriologia Clínica. 8ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2008.

LANGMAN. Embriologia Médica 9ª ed. ABDR, Guanabara Koogan, 2005.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED 33101	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> SAÚDE COLETIVA I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 75 HORAS

**OBJETIVOS**

**Objetivo Geral**

Analisar a institucionalização, organização e o funcionamento do Sistema de Saúde Brasileiro, a partir da compreensão do processo saúde-adoecimento-cuidado.

**Objetivos Específicos**

- Conhecer o processo saúde-adoecimento-cuidado;
- Compreender o contexto histórico, político e social da implantação das políticas de saúde no Brasil;
- Compreender os modelos de atenção, princípios fundamentais, financiamento, gerenciamento e controle social no Sistema Único de Saúde (SUS);
- Compreender a Atenção Primária à Saúde, com ênfase na Estratégia Saúde da Família;
- Identificar o território, as redes sociais e os equipamentos sociais;
- Compreender Indicadores de Saúde;
- Conhecer os principais Sistemas de Informação em Saúde;
- Avaliar o impacto dos serviços de saúde sobre os níveis de saúde da população.

**EMENTA**

Histórico da saúde e reforma sanitária brasileira. Formulação e implantação de políticas de saúde. A importância dos territórios nas políticas de saúde. A institucionalização, organização e funcionamento do Sistema Único de Saúde. Sistema de Saúde Privado e Saúde Suplementar. Atenção Primária à Saúde. Território em saúde. Equipamentos Sociais. Indicadores de Saúde e Sistemas de Informação em Saúde.

**PROGRAMA**

- Conceitos de Saúde Coletiva
- Conceitos de Saúde, Doença e Processo Saúde-Adoecimento-Cuidado
- Determinantes do Processo Saúde-Doença
- Cidadania e Modelos de Proteção Social



- Análise comparativa dos Sistemas Sanitários no Mundo
- Histórico da saúde e Reforma Sanitária Brasileira
- Modelos assistenciais
- Sistema Único de Saúde (SUS): um sistema de serviços de saúde em construção - base legal, definições, princípios, gestão, controle social, regionalização, financiamento, avanços e desafios;
- Atenção Primária à Saúde / Estratégia Saúde da Família
- Conceito de Família e Arranjos Familiares / Abordagem Familiar em Saúde
- Saúde Suplementar
- Conceito de espaço/território - Territorialização
- A natureza do território, a dimensão local e o cotidiano.
- Distrito Sanitário
- Equipamentos sociais / Recursos coletivos e individuais.
- Indicadores de Saúde e Sistemas de Informação em Saúde

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. LEGISLAÇÃO FEDERAL. **Lei Orgânica de Saúde Nº 8080**, 19 de setembro, 1990. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, da organização e funcionamento dos serviços.

BRASIL. LEGISLAÇÃO FEDERAL. **Lei Orgânica de Saúde Nº 8142**, 28 de dezembro, 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e outras providências.

BERTOLLI FILHO, C. **História da saúde pública no Brasil**. 4. ed. Coleção História em movimento. São Paulo: Ática, 2002.

CAMPOS, G.W.S.; MINAYO M.C.S.; AKERMAN M.; JUNIOR M.D.; CARVALHO Y.M. **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo Rio de Janeiro. Hucitec Fiocruz. 2008. 871p.

MENDES, EV. (Organizador). **Distrito Sanitário: o processo social de mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde**. 4 ed. São Paulo: Hucitec Abrasco. 1999.

ROCHA, A.A; CESAR, C.L.G. **Saúde Pública – Bases Conceituais**. São Paulo: Atheneu, 2008. 368p.

STARFIELD, B. **Atenção Primária Equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia**. Brasília. UNESCO. 2002.726p.

TORRES, H. G.; MARQUES, E. **Políticas sociais e território: uma abordagem metropolitana**. São Paulo em Perspectivas, 18(4): 28-38, 2004.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. **Progestores. Para Entender a Gestão do SUS**. Brasília: CONASS, 2003. 248p. Disponível em: [http://www.conass.org.br/?id\\_area=90](http://www.conass.org.br/?id_area=90)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva, Área de Economia da Saúde e Desenvolvimento - Núcleo Nacional de Economia da Saúde. **Seguridade Social e o Financiamento do Sistema Único de Saúde – SUS no Brasil**. Brasília: 2007, 14p.

BRASIL. PORTARIA Nº 399/GM DE 22 DE FEVEREIRO DE 2006. **Divulga o Pacto pela Saúde 2006 – Consolidação do SUS e aprova as Diretrizes Operacionais do Referido Pacto**.

BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. **SUS 20 anos**. Brasília. 2009. Disponível em: [http://www.conass.org.br/?id\\_area=56](http://www.conass.org.br/?id_area=56).

BRASIL. Ministério da Saúde. **Cartilha Entendendo o SUS**. Brasília:2006, 30p.

CONSTITUIÇÃO 1988. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Senado Federal, Centro Gráfico,1988

GIOVANELLA, L.; ESCOREL, S.; LOBATO, L.V.C; ET. AL. **Políticas e Sistema de Saúde no Brasil**. Rio de Janeiro. Fiocruz. 2008. 1112p.

PAIM, J. S. **O que é o SUS**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2009. 148p (Coleção Temas em Saúde)

STEINBERGER, M. **Território, ambiente e políticas públicas**. São Paulo: LGE, 2006.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED 33102	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

**OBJETIVOS**

**Objetivo Geral**

Refletir e compreender o significado da alimentação humana nos contextos histórico e cultural. Conhecer a história da nutrição, origem da profissão, o cenário atual e perspectivas futuras.

**Objetivos Específicos**

- Reconhecer a dimensão cultural da alimentação humana numa perspectiva histórica;
- Conhecer, valorizar e respeitar a diversidade cultural da alimentação humana;
- Conhecer a história da profissão, estabelecendo referenciais teóricos que definam o papel do nutricionista como profissional de saúde;
- Identificar as diversas áreas de atuação profissional, reconhecendo suas especificidades e atribuições do nutricionista.

**EMENTA**

História da alimentação no contexto mundial e regional. Hábitos alimentares em diferentes culturas. História e regulamentação da profissão do nutricionista. Discussão sobre o mercado de trabalho e aproximação prática às diferentes áreas de atuação do profissional.

**PROGRAMA**

- História da alimentação humana da pré-história à atualidade: a função social dos banquetes nas primeiras civilizações; os sistemas alimentares e modelos de civilizações; as estruturas de produção; o aparecimento e expansão dos restaurantes; a indústria alimentar e as técnicas de conservação; a dietética *versus* a gastronomia; a globalização alimentar.
- História da Alimentação no Brasil: origens da culinária brasileira (influências indígena, africana, portuguesa e de outros imigrantes)
- Áreas de atuação: Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Alimentação Coletiva, Ensino, Indústria de

Alimentos, *Marketing*, Esportes e outras.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. Global Editora, 2004.

FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Liberdade, 1998.

Resolução Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) Nº. 380/2005 – Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Disponível em <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>. Acessado em setembro de 2011.

VASCONCELOS, F.A.G. (2002) “O nutricionista no Brasil: uma análise histórica.” **Rev. Nutr.** 15(2): 127-138.

VILLAR, M.H.; SILVA, M.F.; TUMA, R.B.; ROTENBERG, S; YPIRANGA, L. (1997) *Atuação do nutricionista no Brasil*. Relatório Técnico CFN, Brasília.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Brasil/MEC/SESU – 1083, (1983) *Os cursos de Nutrição no Brasil: evolução, corpo docente e currículo*. Série Cadernos de Saúde Pública. Brasília.

HADDAD, A.E., PIERANTONI, C.R., RISTOFF D., XAVIER I.M., GIOLO J., SILVA L.B. A trajetória dos cursos de graduação na saúde. 1991 – 2004. *Nutrição*. Disponível em <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/NutricaoI.pdf>. Acessado em abril de 2008.

MAURÍCIO, H.V. (1964) “Evolução da nutrição e do seu ensino no Brasil.” *Arquivos Brasileiros de Nutrição*, 20:2, 117-34.

Resolução Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) Nº. 334/2004 – Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em [http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2000\\_2004/res334.pdf](http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2000_2004/res334.pdf). Acessado em setembro de 2011.

YPIRANGA, L. (1981) “Formação profissional do nutricionista: histórico dos cursos e currículos.” *Revista Alimentação & Nutrição*, II:5, pp. 58-60.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica

**FICHAS DE  
COMPONENTES CURRICULARES**

**2º PERÍODO**



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> ICBIM 39202	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> SISTEMAS I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOMÉDICAS		<b>SIGLA:</b> ICBIM
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 105 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 75 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 180 HORAS

**OBJETIVOS**

- Identificar a estrutura morfofuncional dos sistemas esquelético, nervoso, muscular, tegumentar e sensorial;
- Discutir os princípios fisiológicos e metabólicos dos sistemas esquelético, nervoso, muscular, tegumentar e sensorial.

**EMENTA**

Histologia, Anatomia e Fisiologia dos Sistemas Esquelético, Nervoso, Muscular, Tegumentar e Sensorial.

**PROGRAMA**

- Anatomia e Fisiologia do Sistema Esquelético
- Introdução ao Sistema nervoso
- Histologia do Sistema Nervoso Central e do Sistema Nervoso Periférico
- Potencial de membrana, gênese e propagação do potencial de ação
- Fisiologia da transmissão sináptica
- Neurotransmissão
- Histologia de tendões e músculos
- Junção neuromuscular e fisiologia do músculo esquelético
- Fisiologia do músculo liso
- Anatomia do sistema muscular
- Distúrbios musculares e da junção neuromuscular
- Nervos motores
- Sistema muscular: músculos da cabeça e do tronco
- Sistema muscular: músculos do membro superior e inervação
- Sistema muscular: músculos do membro inferior e inervação
- Anatomia da medula espinhal e nervo espinhal
- Tronco encefálico e nervos cranianos
- Diencefalo

- Cerebelo
- Telencéfalo
- Controle motor espinhal
- Via eferente e sistema nervoso autônomo
- Controle motor supraespinhal
- Papel dos núcleos da base e cerebelo no controle motor
- Fisiologia do SNA
- Histologia do Sistema Tegumentar
- Via aferente somática
- Neurofisiologia sensorial somática
- Neurofisiologia sensorial da dor
- Histologia sensorial especial (olfato, gustação, audição, visão)
- Vias aferentes especiais
- Neurofisiologia do olfato, gustação, audição, visão e equilíbrio
- Teste de sensibilidade no homem

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AIRES, M. **Fisiologia**. 2ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1999.

BERNE, R. M.; LEVY, M. N.; KOEPPEN, M. B.; STANTON, B. A. **Fisiologia**. 5ª ed. São Guanabara Koogan, 488p.

CARVALHO, H.F., RECCO-PIMENTEL, S.M. **A Célula**, 2ª Ed. Editora Manole, 2007, 380p.

CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B. **Fisiologia Humana de Houssay**. 7ª ed. Porto Alegre, Artmed, 2004.

COSENZA, R.M. **Fundamentos de Neuroanatomia**. 3. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar**. 3ª ed. São Paulo, Atheneu, 2002.

GARDNER, E. **Anatomia**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1978.

GUYTON, A.C. **Neurociência básica: anatomia e fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.

JUNQUEIRA, L.C.U.; CARNEIRO, J. **Histologia Básica**. 10ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2004.

SOBOTTA, J. **Atlas de Anatomia Humana**. 21ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARPENTER, M.B. **Neuroanatomia Humana**. 7. ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1978.

GUYTON, A. C. **Tratado de Fisiologia Médica**. 11ª ed. São Paulo, Elsevier, 2006.

KIERNAN, J.A.; BARR, M.L. **Neuroanatomia humana de Barr**. Barueri: Manole, 2003

SNELL, R. S. **Histologia Clínica**. Rio de Janeiro, Interamericana, 1985.

Sociedade Brasileira de Anatomia. **Terminologia Anatômica**. Rio de Janeiro, Manole, 2005.

WILLIAMS P. L.; WARWICK, R.; DYSON, M.; BANNISTER. L. H. **Gray's Anatomia**. 37<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1995. 2 v.

**APROVAÇÃO**

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica





**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> ICBIM39203	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> MICRO E MACRO-ORGANISMOS BENÉFICOS E PREJUDICIAIS AO HOMEM I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOMÉDICAS		<b>SIGLA:</b> ICBIM
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

**Objetivo Geral**

Conhecer os principais parasitas de importância para o homem, a interação com o meio ambiente e os fatores que contribuem para a sua ocorrência e distribuição.

**Objetivos Específicos**

- Reconhecer e diferenciar cada parasita, cada forma evolutiva e cada veiculador.
- Citar a distribuição geográfica dos parasitas e transmissores.
- Explicar a biologia dos parasitas e dos transmissores.
- Explicar os métodos parasitológicos de diagnóstico de rotina.
- Reconhecer fatores que influem no aparecimento e disseminação dos parasitas.
- Estabelecer medidas profiláticas visando diminuir ou prevenir infestações.
- Reconhecer a importância dos parasitas, suas implicações sociais, políticas e econômicas num país em desenvolvimento.

**EMENTA**

Conceitos em parasitologia. Morfologia, biologia e meios de transmissão das doenças parasitárias. Importância social e econômica das doenças parasitárias. Diagnóstico parasitológico. Epidemiologia, profilaxia e controle das parasitoses.

**PROGRAMA**

**INTRODUÇÃO À PARASITOLOGIA MÉDICA**

- Relação parasito-hospedeiro.
- Conceitos e termos técnicos.
- Considerações sobre nomenclatura Zoológica.

## ENTOMOLOGIA

- Organização e fisiologia dos insetos
- Ordem Diptera, Subordem Nematocera, Famílias Psychodidae; Simuliidae; Ceratopogonidae e Culicidae
- Ordem Diptera, Subordem Muscomorpha, Famílias Muscidae; Sarcophagidae e Calliphoridae
- Ordem Hemiptera - Família Reduviidae
- Ordem Siphonaptera- Famílias Tungidae e Pulicidae
- Ordem Phthiraptera - Famílias Pediculidae e Pthiridae
- Ordem Acari, Ordem Ixodida - Famílias Ixodidae e Argasidae; Ordem Acaridida Famílias Sarcoptidae e Demodecidae

## HELMINTOLOGIA

- Introdução ao estudo dos helmintos de importância médica
- *Fasciola hepatica* e transmissores (*Lymnaea* sp.) – Fasciolose hepática
- *Schistosoma mansoni* e transmissores (*Biomphalaria* sp.) – Esquistossomose
- *Taenia saginata*, *Taenia solium* - Teníase e Cisticercose
- *Echinococcus granulosus* - Hidatidose
- *Hymenolepis nana* - Himenolepíase
- *Ascaris lumbricoides* - Ascaridíase. *Larva migrans* visceral
- *Enterobius vermicularis* - Enterobíase
- *Trichuris trichiura* - Tricuríase
- *Necator americanus*, *Ancylostoma duodenale* - Ancilostomíase. *Larva migrans* cutânea
- *Strongyloides stercoralis* - Estrongiloidíase
- *Wuchereria bancrofti* - Filarirose linfática
- *Onchocerca volvulus* – Oncocercose

## PROTOZOOLOGIA

- Introdução ao estudo dos protozoários de importância médica
- *Toxoplasma gondii* - Toxoplasmose
- Gênero *Trypanosoma*: *T. cruzi* - Doença de Chagas
- Gênero *Leishmania*: Leishmaníase Tegumentar Americana e Leishmaníase Visceral Americana
- Gênero *Plasmodium* - Malária
- *Giardia lamblia* - Giardíase
- *Entamoeba histolytica/Entamoeba dispar* - Amebíase
- *Trichomonas vaginalis* – Tricomoníase

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DE CARLI, G.A. Parasitologia Clínica. Seleção de métodos e técnicas de laboratório para diagnóstico das Parasitoses humanas. 2ª ed. Rio de Janeiro, Atheneu, 810p. 2007.

MARCONDES G. B. Entomologia Médica e Veterinária, Rio de Janeiro, Atheneu, 432p. 2001.

MARKELL & VOGEL Parasitologia Médica, 8ª. ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 447p., 2003.

NEVES, D. P Parasitologia humana. 11ª ed. Rio de Janeiro, Atheneu, 494p., 2005.

PESSOA, S. B. e MARTINS, A. V. Parasitologia Médica. 11ª. ed. RJ, Guanabara Koogan, 1982.

REY, L. Bases de parasitologia médica. 2ª. ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2002.

REY, L. Parasitologia. 2ª ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2001.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRENER, Z et al. *Trypanosoma cruzi* e a doença de Chagas. 2ª. ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 463p., 1999.

Revista do Instituto de Medicina Tropical de São Paulo, [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)

Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical, [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)

Revista de Patologia Tropical, [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)

Memórias do Instituto Oswaldo Cruz, [www.cives.org.br](http://www.cives.org.br)

Parasitology [www.funasa.gov.br](http://www.funasa.gov.br).

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED 33202	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> SAÚDE COLETIVA II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

**Objetivo Geral**

Compreender a importância e aplicabilidade da Epidemiologia na área da saúde, bem como conhecer e analisar as principais políticas, programas e ações de interesse na Saúde Coletiva.

**Objetivos Específicos**

- Compreender os processos de transição demográfica e transição epidemiológica;
- Conhecer o Programa Bolsa Família e sua interface com a área da saúde;
- Conhecer e analisar as políticas, programas e ações direcionadas para os diferentes ciclos da vida – crianças, jovens e adolescentes, mulheres, homens e idosos;
- Conhecer e analisar as políticas, programas e ações direcionadas para doenças crônicas não-transmissíveis de importância em saúde pública;
- Conhecer e analisar as políticas, programas e ações direcionadas para doenças infecciosas e parasitárias de importância em saúde pública;
- Compreender a Vigilância em Saúde e a Vigilância Epidemiológica.
- Compreender o processo de planejamento em saúde.

**EMENTA**

Introdução à Epidemiologia. Transições Demográfica e Epidemiológica. Políticas, Programas e Ações de interesse em Saúde Coletiva. Planejamento em Saúde.

**PROGRAMA**

- Transição Epidemiológica e Transição demográfica
- Epidemiologia das doenças Infecciosas e Parasitárias
- Vigilância em Saúde e Vigilância Epidemiológica
- Programa Nacional de Controle da Hanseníase

- Programa Nacional de Controle da Tuberculose
- Programa Nacional de Controle da Dengue
- Programa Nacional de DST e Aids
- Saúde no Sistema Penitenciário
- Imunização
- Epidemiologia das Doenças e Agravos Não-Transmissíveis (doenças cardiovasculares, diabetes *mellitus*, câncer e causas externas)
- Hipertensão (Sistema de Cadastramento e Acompanhamento de Hipertensos e Diabéticos)
- Política Nacional de Promoção da Saúde
- Violência contra crianças e adolescentes / Violência escolar / Violência contra a mulher
- Política Nacional de Redução da Morbimortalidade por Acidentes e Violências
- Saúde do Trabalhador e Vigilância Ocupacional
- Programa Bolsa Família
- Saúde da Criança e de Adolescentes e Jovens / Estatuto da Criança e do Adolescente
- Saúde do Idoso / Estatuto do Idoso
- Saúde do Homem
- Saúde da Mulher
- Saúde Mental

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPOS, G.W.S.; MINAYO M.C.S.; AKERMAN M.; JUNIOR M.D.; CARVALHO Y.M. **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo Rio de Janeiro. Hucitec Fiocruz. 2008. 871p.

CONH, A.; ELIAS, P.P. **Saúde no Brasil – Política e Organização de Serviços**. 5ª Edição. Cortez. 2003.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Ações e Programas**. Disponível em [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br).

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Áreas Temáticas**. Disponível em [http://portal.saude.gov.br/portal/saude/profissional/area.cfm?id\\_area=1512](http://portal.saude.gov.br/portal/saude/profissional/area.cfm?id_area=1512)

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Cadernos de Atenção Básica**. Disponível em [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br).

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Guia de Vigilância Epidemiológica**. 7 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

BRASIL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. **Bolsa Família**. Disponível em [www.mds.gov.br/bolsafamilia](http://www.mds.gov.br/bolsafamilia).

PEREIRA MG. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ROUQUAYROL MZ, FILHO N de A. **Epidemiologia e Saúde**. 6 ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MENDES, E.V. **As redes de Atenção à Saúde**. Belo Horizonte. Escola de Saúde Pública. 2009.

GIOVANELLA, L.; ESCOREL, S.; LOBATO, L.V.C; ET. AL. **Políticas e Sistema de Saúde no Brasil**. Rio de Janeiro. Fiocruz. 2008. 1112p.

ROCHA, A.A; CESAR, C.L.G. **Saúde Pública – Bases Conceituais**. São Paulo: Atheneu, 2008. 368p.

TANCREDI, F. B.; BARRIOS, S.R.; FERREIRA, J.H.G. **Planejamento em Saúde**. Volume 2. – São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1998. (Série Saúde & Cidadania). 82p. Disponível em:

<http://www.saude.mt.gov.br/adminpublicacao/arquivo/Saude%20&%20Cidadania%20Volume02.pdf>

TEIXEIRA, C. **Planejamento em saúde. Conceitos, Métodos e Experiências**. Salvador: EDUFBA, 2010. 161p.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED 33201	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

### OBJETIVOS

- Estudar a bioenergética e os tipos de reações bioquímicas;
- Compreender o metabolismo, o mecanismo de regulação e as interações metabólicas entre nutrientes.

### EMENTA

Bioenergética e Metabolismo.

### PROGRAMA

#### BIOENERGETICA e METABOLISMO

- Bioenergética e Tipos de Reações Bioquímicas
- Metabolismo de carboidratos, lipídeos e produtos nitrogenados (aminoácidos, nucleotídeos e porfirinas)
- Princípios da Regulação Metabólica
- Adaptações metabólicas necessárias a determinadas situações fisiológicas e patológicas
- Regulação Hormonal e Integração do Metabolismo em Mamíferos

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, J M A. **Química de alimentos: teoria e pratica**. Viçosa: Editora da UFV, 2011, 601p.

CONN, E. E., STUMPF, P. K. **Introdução à bioquímica**. 3ª ed. São Paulo: Edgard Blucher.

HARPER, H. **Manual de química fisiológica**. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 1982.

NELSON, D.L., COX, M.M. **Lehninger - Princípios de Bioquímica**, 5. ed., Porto Alegre: Artmed, 2011.

STRYER, L. **Bioquímica**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1996.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3ª ed. Barueri: Manole, 2009.

DEVLIN, T.M. **Manual de Bioquímica com correlações clínicas**. 6 ed. São Paulo: Edgard Blucher. 2007.

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais – Aprendendo a aprender**. 2ª ed. São Paulo: Sarvier, 2009.

MCMURRY, J. **Química Orgânica**. São Paulo: Thomson Learning, 2005.

MONTGOMERY, R. CONWAY, T. W., SPECTOR, A. A. **Bioquímica – uma abordagem dirigida por casos**, 5. ed., Artes Médicas, 1994.

PALERMO, J.R., **Bioquímica da Nutrição**. São Paulo: Atheneu. 2008.

VIEIRA, E. C., FIGUEIREDO, E. A., ALVAREZ-LEITE, J.L., GOMES, M. V. **Química fisiológica** 2ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 1992.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica





## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED 33203	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO, ALIMENTOS E NUTRIENTES I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 75 HORAS

### OBJETIVOS

- Estudar e conhecer as principais metodologias de análise dos componentes básicos dos alimentos (umidade, proteínas, lipídios, cinzas, fibras alimentares, carboidratos e vitaminas), visando facilitar a interpretação dos dados de Tabelas de Composição de Alimentos, bem como de rótulos de alimentos.
- Contribuir com conhecimentos necessários sobre Padrões de Identidade e Qualidade previstos na Legislação de Alimentos.

### EMENTA

Introdução à Bromatologia. Preparo de amostras e soluções para análise de alimentos. Abordagem das diferentes metodologias de análises de: cinzas, proteínas, carboidratos, fibras alimentares, lipídios e vitaminas. Tabelas de composição de alimentos. A importância da análise de alimentos para a indústria alimentícia. Rotulagem nutricional. Aditivos. Padrões de Identidade e Qualidade de acordo com a Legislação de Alimentos. Cromatografia.

### PROGRAMA

- Introdução à Bromatologia
- Água e atividade de água
- Soluções
- Técnicas de amostragem
- Análise da umidade e acidez dos alimentos
- Conceito, classificação, principais reações físico-químicas e métodos de análise dos seguintes componentes: carboidratos, fibras alimentares, proteínas, lipídios e cinzas
- Análise de mel e leite
- Análise crítica das diversas tabelas de composição de alimentos disponíveis
- Discussão dos resultados obtidos e comparação com tabelas de composição de alimentos
- Aditivos alimentares
- Rotulagem nutricional
- Padrões de identidade e qualidade e cromatografia.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ARAÚJO, J M A. **Química de alimentos: teoria e pratica**. Viçosa: Editora da UFV, 2011, 601p.
- CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas: Unicamp, 1999.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Fennema's Food Chemistry**. 4<sup>th</sup> ed. New York: CRC Press, 2008.
- MARÍLIA OTETTERER,; MARISA APARECIDA REGITANO-D`ARCE,; MARTA HELENA. SPOTO. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Manole, 2006.
- MORETTO, ELIANE ET ALL. **Introdução a ciência dos alimentos**. 2.ed. rev. e amp. Florianópolis: Ed. UFSC, 2008.
- SALINAS, RD . **Alimentos e nutrição: Introdução a Bromatologia**.3º ed Artmed. 280p. 2002.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- AOAC. Official Methods of Analysis of AOAC International,16th Edition, Volume II, Section 45.4.07, Method 985.29 (1997).
- BOBBIO, F.; BOBBIO, P. A. **Química do processamento dos alimentos**. 2ª. ed. São Paulo: Varela, 2001.
- BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o Regulamento Técnico sobre alimentos embalados . **Resolução-RDC nº 259 setembro de 2002**, de 20 de. Acesso em 10 de março de 2011. Disponível em :[HTTP://.WWW.anvisa.gov.br/leis/resol/2002/259-02rdc.htm](http://www.anvisa.gov.br/leis/resol/2002/259-02rdc.htm)
- BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. **Resolução-RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003**. D.O.U de 26 dezembro de 2003. Acesso em 10 de março de 2011. Disponível em :[HTTP:// e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=9058](http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=9058).
- BRASIL. Ministério da Agricultura Agropecuária e abastecimento. Oficializa os métodos analíticos oficiais físico-químicos para controle de leite e produtos lácteos. Instrução Normativa nº 22, de 14 de Abril de 2003. D.O.U, nº 83, 2 de maio de 2003.
- DELIA RODRIGUEZ-AMAYA, MIEKO KIMURA, JAIME AMAYA-FARFAN. Fontes Brasileiras de Carotenóides: Tabela Brasileira de composição de Carotenóides em Alimentos.-**Brasília:MMA/SBF**, 2008.100p.
- DIMAS A. M. ZAIA,CÁSSIA THAÍS B. V. ZAIA,,JAIM LICHTIG. Determinação de proteínas totais via espectrofotometria: vantagens e desvantagens dos métodos existentes. **Química nova**, 21(6) (1998) 787
- ELIZABETH A.F.S TORRES, NORBERTO C. CAMPOS, MARILDA DUARTE, MARIA L.GARBELOTTI, SONIA T. PHILIPPI, REGINA S. MINAZZI-RODRIGUES. Composição centesimal e valor calórico de alimentos de origem animal. **Ciênc. Tecnol. Aliment**. v.20, n2, maio/ago, 2000.
- NONETE BARBOSA GUERRA, PAULO ROBERTO DE BARROS SALOMÃO DAVID, DÉBORA

DIAS DE MELO, ADRIANA BARBOSA BUARQUE VASCONCELOS, MÔNICA RABELO MACIEL GUERRA. Modificações do método gravimétrico não enzimático para determinar fibra alimentar solúvel e insolúvel em frutos. **Rev. Nutr.**, v 17, n1, p.45-52, 2004.

PÉROLA RIBEIROA, TÂNIA BENINGA DE MORAISA, FERNANDO ANTONIO BASILE COLUGNATIB, DIRCE MARIA SIGULEM. Tabelas de composição química de alimentos: análise comparativa com resultados laboratoriais. **Rev Saúde Pública**; v.37, n2,p.216-25, 2003.

ZENEBON O, PASCUET NS, TIGLEA P. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: **Instituto Adolfo Lutz**, 2008. 1020p.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica

**FICHAS DE  
COMPONENTES CURRICULARES**

**3º PERÍODO**



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> ICBIM39301	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> SISTEMAS II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOMÉDICAS		<b>SIGLA:</b> ICBIM
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 105 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 75 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 180 HORAS

**OBJETIVOS**

**Objetivo Geral**

Identificar a estrutura morfofuncional, discutir os princípios fisiológicos e metabólicos dos órgãos e sistemas endócrino, hemo-linfopoético, cardiovascular, respiratório, digestório e genitourinário; relacionar a organização geral do corpo humano nas diversas fases da vida.

**Objetivos Específicos**

- Estudar os aspectos morfológicos, morfogenéticos e funcionais normais dos sistemas endócrino, hemo-linfopoético, cardiovascular, respiratório, digestório e genitourinário.
- Discutir as bases da secreção, transporte, ação e metabolismo dos hormônios.
- Aprimorar o espírito crítico e a consciência da transitoriedade de teorias e técnicas, assumindo a necessidade da reciclagem contínua ao longo de toda a vida profissional.
- Aguçar a curiosidade e o interesse pela pesquisa científica.
- Valorizar o trabalho em equipe, aceitando e atribuindo responsabilidades.
- Participar de processos decisórios que envolvam o interesse da comunidade.
- Valorizar a ética e ser sensível às necessidades individuais de cada paciente.

**EMENTA**

Histologia, anatomia, fisiologia da nutrição e metabolismo dos sistemas endócrino, hemo-linfopoético, cardiovascular, respiratório, digestório, genitourinário.

**PROGRAMA**

- Organização geral do Sistema Cardiovascular
- Anatomia do Coração e do Sistema Circulatório
- Hemocitopoese e Órgãos linfóides
- Histologia do Sistema circulatório

- Hemodinâmica e controle da vasomotricidade
- Eletrofisiologia cardíaca
- Princípios do eletrocardiograma
- Ciclo cardíaco e seu controle
- Aferição da Pressão Arterial no homem
- Controle da circulação e da pressão arterial
  
- Anatomia do Sistema Respiratório
- Músculos da Inspiração e Expiração
- Histologia do Sistema respiratório
- Visão funcional do sistema respiratório
- Ventilação pulmonar e mecânica ventilatória
- Espirometria no homem
- Difusão e transporte de gases
- Regulação da respiração
- Equilíbrio ácido-base
  
- Anatomia do Sistema Digestório (supradiaphragmático e infradiaphragmático)
- Histologia do sistema digestório
- Visão funcional do sistema digestório
- Funções motora e secretora do trato gastrointestinal
- Digestão e absorção de carboidratos, proteínas e lipídios
- Absorção de vitaminas e sais minerais, transporte de água e eletrólitos
- Controle da ingestão de alimentos
  
- Anatomia sistema urinário
- Histologia do Sistema urinário
- Filtração glomerular
- Mecanismos de transporte de solutos e água ao longo do longo do néfron
- Regulação da osmolaridade plasmática (concentração e diluição urinária)
- Regulação do volume de líquido extracelular
- Participação do rim no equilíbrio ácido-base
- Fisiopatologia dos distúrbios da função renal
  
- Histologia do Sistema endócrino
- Introdução ao funcionamento do sistema endócrino
- Fisiologia do eixo hipotálamo-hipofisário e pineal
- Hormônios adenohipofisário e neurohipofisário
- Fisiologia da Tireóide
- Fisiologia da Adrenal
- Fisiologia do pâncreas endócrino e sua participação no controle do metabolismo de carboidratos, proteínas e lipídios
- Controle do metabolismo do cálcio
- Organização geral do sistema reprodutor
  
- Anatomia sistema genital masculino
- Anatomia sistema genital feminino
- Histologia do Sistema reprodutor feminino
- Histologia do Sistema reprodutor masculino
- Controle neuro-endócrino da espermatogênese e reprodução no homem
- Controle neuro-endócrino do ciclo ovariano e endometrial na mulher
- Fisiologia da gestação, do parto e da lactação

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AIRES, M. **Fisiologia**. 2ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1999.

BERNE, R. M.; LEVY, M. N.; KOEPPEN, M. B.; STANTON, B. A. **Fisiologia**. 5ª ed. São Guanabara Koogan, 488p.

CARVALHO, H.F., RECCO-PIMENTEL, S.M. **A Célula**, 2ª Ed. Editora Manole, 2007, 380p.

CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B. **Fisiologia Humana de Houssay**. 7ª ed. Porto Alegre, Artmed, 2004.

DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar**. 3ª ed. São Paulo, Atheneu, 2002.

GARDNER, E. **Anatomia**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1978.

JUNQUEIRA, L.C.U.; CARNEIRO, J. **Histologia Básica**. 10ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2004.

SOBOTTA, J. **Atlas de Anatomia Humana**. 21ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUYTON, A. C. **Tratado de Fisiologia Médica**. 11ª ed. São Paulo, Elsevier, 2006.

SNELL, R. S. **Histologia Clínica**. Rio de Janeiro, Interamericana, 1985.

Sociedade Brasileira de Anatomia. **Terminologia Anatômica**. Rio de Janeiro, Manole, 2005.

WEST, J.B. **Fisiologia Respiratória**. 6ª ed. São Paulo, Manole, 2002.

WILLIAMS P. L.; WARWICK, R.; DYSON, M.; BANNISTER. L. H. **Gray's Anatomia**. 37ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1995. 2 v.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> ICBIM39302	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> MICRO E MACRO-ORGANISMOS BENÉFICOS E PREJUDICIAIS AO HOMEM II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOMÉDICAS		<b>SIGLA:</b> ICBIM
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

### OBJETIVOS

- Compreender a Virologia Básica, Bacteriologia Básica e Micologia Básica;
- Estudar os micro-organismos responsáveis pelas doenças infecciosas no homem, quanto à sua taxonomia, morfologia, fisiologia, genética e patogenicidade;
- Conhecer os aspectos relacionados ao controle de micro-organismos.

### EMENTA

Micro-organismos – morfologia, nutrição, fisiologia, genética, aspectos relacionados à taxonomia (classificação e nomenclatura), patogenicidade e controle (desinfecção, esterilização e antimicrobianos).

### PROGRAMA

- Virologia Básica
  - ✓ Características gerais dos vírus: abordagem histórica, origem, conceitos básicos e estrutura viral;
  - ✓ Classificação viral;
  - ✓ Principais vírus de interesse social;
  - ✓ Interação vírus-célula;
  - ✓ Estratégias de replicação viral;
  - ✓ Vírus respiratórios, hepatites virais, HIV/Aids, herpes, sarampo e caxumba
- Bacteriologia Básica
  - ✓ Mundo microbiano: procariotos e eucariotos
  - ✓ Célula bacteriana
  - ✓ Fisiologia bacteriana
  - ✓ Nutrição e curva de crescimento
  - ✓ Genética bacteriana
  - ✓ Controle de micro-organismos
  - ✓ Antibióticos e quimioterápicos – ação e resistência
  - ✓ Controle de micro-organismos: métodos físicos e químicos



- ✓ Meios de cultura para micro-organismos, utilização de nutrientes
- ✓ Antibiograma
- ✓ Micro-organismo e doenças, fatores de patogenicidade
- ✓ Microbiota normal humana
  
- Micologia Básica
- ✓ Características principais dos fungos
- ✓ Principais micoses

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PELCZAR, J.M. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2 vols. 2ª ed. São Paulo, Makron Books, 1996.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 6ª ed. Porto Alegre, Artes Médicas, 2000.

TRABULSI, L. R. **Microbiologia**, 4ª ed. Rio de Janeiro, Atheneu, 2008.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

JAWETZ, E.; MELNICK, J. L.; ADELBERG, E. A. **Microbiologia médica**, 20ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1998.

MINS, C. A.; PLAYFAIR, J. H. L.; ROITT, I. M.; WAKELIN, R.; WILLIAMS, R. **Microbiologia médica**. São Paulo, Monole, 1995.

SANTOS, N.S.O. **Introdução à Virologia Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

OLIVEIRA, L.H.S. **Virologia Humana**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1994.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> ICBIM39303	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> FUNDAMENTOS BIOLÓGICOS DAS DOENÇAS E DEFESA DO ORGANISMO I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOMÉDICAS		<b>SIGLA:</b> ICBIM
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

- Fornecer as bases conceituais para a compreensão dos componentes e mecanismos do sistema imune relacionados com a manutenção da homeostase;
- Conhecer e compreender os mecanismos imunológicos no controle e/ou exacerbação dos processos infecciosos, tumorais, de transplantes e inflamatórios no organismo humano.

**EMENTA**

Introdução à Imunologia. Órgãos e células do Sistema Imune. Imunidade inata. Imunologia da Inflamação. Antígenos e Anticorpos. Interações antígeno-anticorpo. Complexo Principal de Histocompatibilidade. Moléculas apresentadoras de antígenos e Processamento de antígenos e apresentação ao linfócito T. Mecanismos da resposta imune – Imunidade humoral e Imunidade celular. Sistema Complemento. Regulação da resposta imune e Tolerância imunológica. Imunologia da gestação e lactação. Imunidade a Micro-organismos e Imunoprofilaxia. Reações de Hipersensibilidade. Doenças autoimunes. Resposta imune aos transplantes. Imunologia dos tumores. Imunodeficiências. Imunologia aplicada à Nutrição. Mensuração das funções imunológicas (métodos).

**PROGRAMA**

- Introdução à Imunologia: componentes celulares e moleculares do sistema imunológico;
- Órgãos e células envolvidos nas respostas imunes;
- Moléculas, células e mecanismos da Imunidade inata;
- Imunologia da Inflamação;
- Tipos de Antígenos;
- Ação dos adjuvantes imunológicos utilizados em vacinas;
- Estrutura e função das imunoglobulinas (anticorpos);
- Interações antígeno-anticorpo;
- Complexo Principal de Histocompatibilidade;
- Moléculas apresentadoras de antígenos (MHC e CD1) e Processamento de antígenos e apresentação ao linfócito T;

- Mecanismos da resposta imune: Imunidade humoral e Imunidade celular;
- Função e vias de ativação do Sistema Complemento;
- Regulação da resposta imune e Tolerância imunológica;
- Imunologia da gestação e lactação;
- Imunidade a Micro-organismos e Imunoprofilaxia;
- Reações de Hipersensibilidade tipo I, II, III e IV;
- Doenças autoimunes e resposta imune aos transplantes;
- Imunologia dos tumores;
- Imunodeficiências;
- Imunologia aplicada à Nutrição;
- Mensuração das funções imunológicas (métodos: aglutinação, ELISA, *Immunoblotting*, citometria de fluxo) aplicados à resolução de problemas relacionados aos mecanismos de defesa e a doenças com enfoque na nutrição.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A.H.; PILLAI, S. **Imunologia Celular e Molecular**. 6 ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

JANEWAY, C.A.; TRAVERS, P.; MARK, W.; SHLOMCHIK, M.J. **Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença**. 6.ed. Porto Alegre: Artmed. 2007.

ROITT, B e M. **Imunologia**. 6. ed., Editora Manole. 2003.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual dos Centros de referência para Imunobiológicos Especiais /** Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 188p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual de diagnóstico e tratamento de acidentes por animais peçonhentos**. 2 ed. Brasília: Fundação nacional de Saúde. 2001.

BIER, O. **Microbiologia e Imunologia**. 26 ed., São Paulo. Cultural Paulista, 1990.

CALICH, V.L.G. & VAZ, C.A.C. **Imunologia Básica**. São Paulo. Artes Médicas, 1988.

FUDENBERG, H.H. **Imunologia Básica e Clínica**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 1980.

JOBIM, L. F. **Imunologia Clínica**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1980.

Artigos científicos em periódicos na área de Imunologia:

- *International Archives of Allergy and Clinical Immunology*
- *Journal of Immunology*
- *Nature Immunology*

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33301	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> SAÚDE COLETIVA III	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

**OBJETIVOS**

**Objetivo Geral**

Compreender a influência do meio ambiente na saúde dos indivíduos e populações, no contexto da vigilância em saúde.

**Objetivos Específicos**

- Conhecer as ações da vigilância em saúde e sua importância para a saúde da população;
- Compreender a relação entre saneamento ambiental, contaminação de alimentos e medidas preventivas de doenças;
- Conhecer as atribuições e legislações do sistema de vigilância sanitária;
- Conhecer os princípios das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação com aplicação prática nas visitas aos estabelecimentos comerciais de alimentos;
- Compreender a atuação conjunta das vigilâncias ambiental, epidemiológica e sanitária na prevenção de doenças e na manutenção da saúde pública.

**EMENTA**

Saúde, Doença e Epidemiologia. Vigilância ambiental. Saneamento. Água. Esgoto. Resíduos sólidos. Vigilância Sanitária. Controle Higiênico Sanitário de Alimentos.

**PROGRAMA**

- Epidemiologia e processo saúde-doença: a interação do meio-ambiente com a saúde (conceito de epidemiologia nutricional, aplicação do modelo de história natural das doenças à nutrição)
- Vigilância ambiental (saneamento ambiental; poluentes; definição, composição, geração e manejo de resíduos sólidos).
- Vigilância sanitária – definição, criação, objetivos, inserção no Sistema Único de Saúde. Importância para a saúde e o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.
- Controle higiênico sanitário dos alimentos – higiene dos alimentos, técnicas de proteção e conservação

dos alimentos

- Doenças veiculadas por alimentos – definição, notificação e implicações na saúde;
- Alimentos de rua e sua implicação na saúde pública.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Guia de vigilância epidemiológica. Departamento de Vigilância epidemiológica. 2006

COSTA, E.A. Vigilância Sanitária: proteção e defesa da saúde. São Paulo: Sobravime, 2004.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Manole, 2008.

ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. Introdução à epidemiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO RDC ANVISA 216/2004.

CARDOSO, R.C.V. et al. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. Ciência e Saúde Coletiva, v.14, p.1215-24,2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa Nacional de Saneamento Básico. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

SILVA JR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 2005.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Five Keys to Safer Food Manual. Publications WHO. 2006.

Artigos dos periódicos: Revista de Saúde Pública, Cadernos de Saúde Pública, Revista Saúde e Sociedade

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33302	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> MÉTODO I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

### OBJETIVOS

- Discutir os princípios gerais do pensamento científico;
- Descrever o método científico e suas relações com os conhecimentos popular, religioso e filosófico;
- Conhecer os principais tipos de trabalhos científicos, bem como suas estruturas;
- Compreender os princípios da ética em pesquisa;
- Compreender os procedimentos para pesquisa em bases de dados;
- Compreender as normas de citação e de elaboração de referências bibliográficas;
- Elaborar Introdução, Justificativa e Objetivos de trabalhos científicos;
- Elaborar o Currículo *Lattes*.

### EMENTA

Introdução ao Conhecimento Científico. Ética em Pesquisa. Tipos de Trabalho Científico. Pesquisa em Bases de Dados. Referências Bibliográficas e Citação. Currículo *Lattes*.

### PROGRAMA

- Formas de Conhecimento
- Ciência e Pesquisa: Definições e Conceitos
- Debate Teórico em Ciência (Kunh; Popper...)
- Ética em Pesquisa
- Tipos e Estruturação de Trabalhos Científicos
- Definição de tema
- Pesquisa em Bases de Dados
- Leitura Crítica de Artigos Científicos
- Redação Científica
- Referências Bibliográficas e Citação
- Elaboração de Introdução, Justificativa e Objetivos
- Cadastro no Currículo *Lattes*

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: Informação e Documentação - Referências - Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2000.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: Informação e Documentação - Citações em Documentos - Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

HADDAD, N. **Metodologia de Estudos em Ciências da Saúde**. Como Planejar, Analisar e Apresentar um Trabalho. São Paulo: Roca, 2003.

HOSSNE, W.S.; VIEIRA, S. **Metodologia Científica Para a Área de Saúde**. Rio de Janeiro: Campus, 2003

SPECTOR, N. **Manual para a redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos**. 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 2001.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JORGE, M.T. & RIBEIRO, L.A. – **Fundamentos para o conhecimento científico** - Áreas de Saúde. São Paulo: CLR Balieiro, 1999.

LAKATOS, E. M. ; MARCONI, M. A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 1989.

LAKATOS, E. M. ; MARCONI, M. A. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Atlas, 1989.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de Pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragem e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados**. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1990.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico** - edição revista e ampliada. 22ª. ed. São Paulo: Cortez, 2002.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33303	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO, ALIMENTOS E NUTRIENTES II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 75 HORAS

### OBJETIVOS

- Manipular corretamente equipamentos e utensílios em áreas de preparo de alimentos;
- Aplicar métodos adequados de seleção, conservação, preparo e conhecer o valor nutricional de leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, hortaliças, frutas, cereais, óleos/gorduras; açúcares; molhos e sopas e bebidas/infusões;
- Identificar as transformações dos alimentos causadas pela cocção.
- Aplicar conhecimentos de técnica dietética na elaboração de cardápios hospitalares (dieta geral, branda, pastosa, leve e líquida).

### EMENTA

Conceitos básicos de Técnica Dietética. Indicadores no preparo dos alimentos. Técnicas de mensuração de alimentos líquidos, pastosos e sólidos. Conceitos, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética em diferentes grupos de alimentos e bebidas. Planejamento de cardápios institucionais e hospitalares.

### PROGRAMA

- Conceitos básicos de Técnica Dietética
- Indicadores no preparo dos alimentos
- Técnicas de mensuração de alimentos líquidos, pastosos e sólidos
- Frutas
- Hortaliças
- Cereais
- Leite e derivados
- Ovos
- Carnes
- Condimentos
- Leguminosas
- Bebidas/infusões
- Molhos e sopas



- Açúcares/edulcorantes
- Óleos/gorduras
- Planejamento de cardápios institucionais e hospitalares

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LIESELOTTE HOESCHL ORNELLAS. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. **Atheneu:** São Paulo, 2006.

SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES DOMENE. Técnica dietética - teoria e aplicações. Rio de Janeiro: **Guanabara Koogan**, 2011.

SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI. Nutrição e Técnica Dietética . São Paulo: **Manole** 2003.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DA-SILVA, S.M.C.; MARTINEZ. S. **Cardápio: Guia Prático para a Elaboração**. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2008.

DELIA RODRIGUEZ-AMAYA, MIEKO KIMURA, JAIME AMAYA-FARFAN. Fontes Brasileiras de Carotenóides: Tabela Brasileira de composição de Carotenóides em Alimentos.-**Brasília:MMA/SBF**, 2008.100p.

FLÁVIA MILAGRES CAMPOS, HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO, CÉPHORA MARIA SABARENSE, HELENA MARIA PINHEIRO-SANT'ANA. Estabilidade de compostos antioxidantes em hortaliças processadas: uma revisão. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v.19, n.4, p. 481-490, 2008

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição**. 1ª ed. Barueri: Manole, 2008.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. ed.2, p.135, 2002.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica

**FICHAS DE  
COMPONENTES CURRICULARES**

**4º PERÍODO**



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> ICBIM39401	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> MICRO E MACRO-ORGANISMOS BENÉFICOS E PREJUDICIAIS AO HOMEM III	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOMÉDICAS		<b>SIGLA:</b> ICBIM
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

- Estudar os principais micro-organismos associados a doenças veiculadas por alimentos no homem;
- Realizar análises microbiológicas em diversos alimentos, de acordo com os padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde;
- Explicar os principais métodos de análise microbiológica de rotina;
- Estabelecer medidas profiláticas visando diminuir ou prevenir toxinfecções alimentares;
- Reconhecer a importância dos micro-organismos para a saúde nutricional e suas implicações sociais, políticas e econômicas.

**EMENTA**

Importância dos micro-organismos nos alimentos. Grupos de bactérias importantes em alimentos. Alterações químicas causadas por alimentos. Princípios gerais de conservação dos alimentos. Deterioração microbiana de alimentos. Análise microbiológica de produtos alimentícios diversos.

**PROGRAMA**

- Importância da microbiologia para a nutrição
- Alimentos e doenças: intoxicação alimentar e doenças infecciosas
- Contaminação e deterioração de alimentos
- Principais processos de conservação de alimentos
- Indicadores de segurança e qualidade de alimentos: princípios e critérios microbiológicos
- Alimentos enlatados
- Microbiologia do leite e derivados
- Microbiologia de frutas e vegetais
- Microbiologia de carnes frescas e aves
- Conservação de alimentos: frutas, carnes e aves
- Importância dos micro-organismos na indústria de alimentos
- Métodos de análise microbiológica

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. D. G. M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu. 1999.

PELCZAR, J.M. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2 vols. 2ª ed. São Paulo, Makron Books, 1996.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 6ª ed. Porto Alegre, Artes Médicas, 2000.

TRABULSI, L. R. **Microbiologia**, 4ª ed. Rio de Janeiro, Atheneu, 2008.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

JAWETZ, E.; MELNICK, J. L.; ADELBERG, E. A. **Microbiologia médica**, 20ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1998.

MINS, C. A.; PLAYFAIR, J. H. L.; ROITT, I. M.; WAKELIN, R.; WILLIAMS, R. **Microbiologia médica**. São Paulo, Monole, 1995.

SANTOS, N.S.O. **Introdução à Virologia Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

OLIVEIRA, L.H.S. **Virologia Humana**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1994.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33401	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> FUNDAMENTOS BIOLÓGICOS DAS DOENÇAS E DEFESA DO ORGANISMO II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

Identificar as causas, os mecanismos e os modelos estruturais macroscópicos e microscópicos dos processos patológicos gerais.

**EMENTA**

Introdução à Patologia. Degeneração e Necrose. Calcificação e Pigmentação. Hiperemias e hemorragias, embolias e trombose, isquemia e enfarte, edema. Inflamações. Distúrbio do crescimento e da diferenciação celular.

**PROGRAMA**

- Introdução à Patologia
  - ✓ Conceito de Saúde e Doença
  - ✓ Doenças: etiologia geral, classificação
- Degeneração e Necrose
  - ✓ Conceitos
  - ✓ Classificação das degenerações: hidrópica, hialinose, esteatose, lipidose, glicogenólise, mucopolissacaridose.
  - ✓ Necrose: conceito e características
- Alterações do Interstício
  - ✓ Componentes dos interstícios e alterações
- Calcificação e Pigmentação
  - ✓ Conceito e características macroscópicas
- Hiperemias e hemorragias / Embolias e Trombose / Isquemia e Infarto / Edema
  - ✓ Conceito e características macroscópicas

- Inflamações
  - ✓ Conceito, causas, classificação, relação com as infecções. Fenômenos: vasculares, exsudativos, regressivos e produtivos.
  - ✓ Formas de cura: reação geral, fatores que modificam as inflamações e classificações
- Distúrbio do crescimento e da diferenciação celular
  - ✓ Hiperplasia, hipertrofia, metaplasia, lesões pré-cancerosas
  - ✓ Neoplasias: conceito, Etiopatogênese, características gerais da célula, morfologia, bioquímica, comportamento biológico e clínico, metástase.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOGLIOLO, L. **Patologia Geral**. Trad. Brasileira, G. F. PEREIRA. F. E. L. PITTELLA, J. E.H. et al. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. **Patologia: processos gerais**. 4 ed. Editora Atheneu, Rio de Janeiro, 1999.

ROBBINS, S. L. R. **Patologia Estrutural e Funcional**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 1996.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AIRES, M. **Fisiologia**. 2ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1999.

FERNANDES, José Ferreira, CARNEIRO, J. **Ciências Patológicas**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1983.

GRESHAM, G. A. **Atlas de Patologia Geral**. Rio de Janeiro. Ed. Atheneu, 1973.

GUYTON, A. C. **Tratado de Fisiologia Médica**. 11ª ed. São Paulo, Elsevier, 2006.

Sociedade Brasileira de Anatomia. **Terminologia Anatômica**. Rio de Janeiro, Manole, 2005.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33402	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> MÉTODO II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

### OBJETIVOS

- Compreender o processo de elaboração da metodologia de trabalhos científicos;
- Estudar os fundamentos de epidemiologia aplicada ao trabalho científico.

### EMENTA

Metodologia em trabalhos científicos. Epidemiologia aplicada ao trabalho científico. Metodologia Qualitativa.

### PROGRAMA

- Metodologia em trabalhos científicos
- Desenhos de Estudos Epidemiológicos: estudos ecológicos, inquéritos, séries temporais, estudos de coorte, estudos caso-controle, ensaios clínicos, ensaios comunitários
- Bias em Pesquisa
- Estudos experimentais com animais
- Epidemiologia Clínica
- Testes Diagnósticos (Confiabilidade e Validade)
- Metodologia Qualitativa
- População e Amostragem

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HADDAD, N. **Metodologia de Estudos em Ciências da Saúde**. Como Planejar, Analisar e Apresentar um Trabalho. São Paulo: Roca, 2003.

HOSSNE, W.S.; VIEIRA, S. **Metodologia Científica Para a Área de Saúde**. Rio de Janeiro: Campus, 2003

LAKATOS, E. M. ; MARCONI, M. A. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Atlas, 1989.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de Pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragem e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados**. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1990.

PEREIRA MG. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ROUQUAIROL, MC & ALMEIDO FILHO, N - **Introdução à Epidemiologia**: Rio de Janeiro, MEDSI, 2003.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCO, L.J; DINIZ, A.D.C. **Fundamentos de Epidemiologia**. São Paulo: Manole, 2010.

LAKATOS, E. M. ; MARCONI, M. A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 1989.

PEREIRA, J. C. R. **Análise de Dados Qualitativos** – Estratégias Metodológicas para Ciências da Saúde, Humanas e Sociais. 3ª. ed. São Paulo: EDUSP, 2004

REY, F. G. **Pesquisa Qualitativa e Subjetividade**. Os Processos de Construção da Informação. São Paulo: Thomson Pioneira, 2005

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico** - edição revista e ampliada. 22ª. ed. São Paulo: Cortez, 2002.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica





**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33403	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO, ALIMENTOS E NUTRIENTES III	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

- Compreender a definição, funções, fontes alimentares, bem como a digestão, absorção e metabolismo de macronutrientes e micronutrientes.
- Promover a interação e a inter-relação entre os macronutrientes e micronutrientes dos alimentos em todos os aspectos ligados à nutrição;
- Compreender os mecanismos de equilíbrio hidro-eletrolíticos e ácido-básico, bem como correlacionar a alimentação, a nutrição e a saúde.

**EMENTA**

Conceitos Básicos de Nutrição. Alimentos e Nutrientes. Água e eletrólitos. Alimentos funcionais. Alimentos orgânicos. Alimentos minimamente processados. Diferentes tipos de alimentação (Dieta vegetariana/Dieta do Mediterrâneo).

**PROGRAMA**

- Conceitos básicos de nutrição humana.
- Alimentos e nutrientes.
- Digestão, absorção e metabolismo de macronutrientes e micronutrientes.
- Macronutrientes: Carboidratos, Proteínas e Lipídios. Energia.
- Micronutrientes: Vitaminas e Minerais.
- Água e eletrólitos.
- Alimentos funcionais.
- Alimentos orgânicos.
- Alimentos minimamente processados.
- Diferentes tipos de alimentação (Dieta vegetariana/Dieta do Mediterrâneo).

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO -NEPA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO - 2ª Versão. Campinas: UNICAMP, 2006. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>.

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais – Aprendendo a aprender**. 2ª ed. São Paulo: Sarvier, 2009.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.

SILVA, S.M.C.; MURA, J.D.P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 1ª ed. São Paulo: Roca, 2007.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998.

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3ª ed. Barueri: Manole, 2009.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ROSA WANDA DIEZ GARCIA. Dieta Mediterrânea: inconsistências ao se econizar modelos de dieta. **Revista Cadernos de Debate**, v. 8..p 28-36, 2001.

VALDEMIRO CARLOS SGARBIERI, MARIA TERESA B. PACHECO. Alimentos Funcionais Fisiológicos. **Braz. J. Food Technol.**, v. 2. p.7-19, 1999.

DANIELA G.C. FREITAS, ROBERTO H. MORETTI. Caracterização e avaliação sensorial de barra de cereais funcional de alto teor protéico e vitamínico. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v.26, n2, p. 318-324, 2006.

REBECA CARLOTA DE ANGELIS. Novos conceitos em nutrição. Reflexões a respeito do elo dieta e saúde. **Arq Gastroenterol**. v. 38, n4, 2001.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição**. 1ª ed. Barueri: Manole, 2008.

American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: Functional foods. **J Am Diet Assoc.**, v. 104, p. 814-826, 2004.

ROBERFROID, M. Prebiotics: the concept revised. **J Nutr.**, v. 137, p. 830S -837S, 2007.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33404	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> CÁLCULOS EM NUTRIÇÃO	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

### OBJETIVOS

- Elaborar cardápios balanceados, com opções de substituições e dicas, para indivíduos saudáveis;
- Fornecer subsídios para os módulos “Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida I e II” e “Nutrição Clínica I, II, III e IV”.

### EMENTA

Proporção entre nutrientes, densidade e recomendação de nutrientes para indivíduos saudáveis. Cálculo do VET (valor energético total) para indivíduos saudáveis. Cálculos de cardápios balanceados. Listas de Substituições.

### PROGRAMA

- Seleção de uma alimentação adequada
- Recomendações nutricionais (Energia, Macronutrientes e Micronutrientes)
- Lista de substituição de alimentos
- Normas da boa alimentação (Lista de Dicas)
- Elaboração e Cálculo de cardápios
- Elaboração de Cardápios através de Programas Informatizados

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO -NEPA. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO** - 2ª Versão. Campinas: UNICAMP, 2006. Disponível em:

<http://www.unicamp.br/nepa/taco/>.

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais – Aprendendo a aprender**. 2ª ed. São Paulo: Sarvier, 2009.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008 – 2009 - Tabela de medidas referidas para os alimentos consumidos no Brasil**. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: [www.ibge.gov.br/home/estatistica/.../pof/...medidas/pofmedidas.pdf](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/.../pof/...medidas/pofmedidas.pdf).

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição**. 1ª ed. Barueri: Manole, 2008.

Pinheiro, A.B.V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo: Atheneu, 2004.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.

SILVA, S.M.C.; MURA, J.D.P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 1ª ed. São Paulo: Roca, 2007.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33405	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> SEMILOGIA E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

### OBJETIVOS

- Integrar e relacionar os parâmetros de Semiologia e Avaliação Nutricional no que tange aos aspectos ligados a nutrição;
- Aplicar os instrumentos de investigação dietética;
- Realizar avaliação dietética qualitativa, semiquantitativa e quantitativa;
- Identificar as medidas utilizadas na avaliação antropométrica;
- Realizar avaliação antropométrica em adultos saudáveis, empregando métodos, técnicas e equações pertinentes;
- Manusear as diversas tabelas existentes;
- Empregar as técnicas de estimativa de composição corporal para indivíduos saudáveis.

### EMENTA

Introdução e importância da Semiologia e Avaliação Nutricional. Conceito de estado nutricional. Inquéritos alimentares. Avaliação Dietética qualitativa, semiquantitativa e quantitativa. Introdução a *Dietary Reference Intake* (DRI) no contexto de avaliação da ingestão alimentar. Avaliação antropométrica. Técnicas de avaliação da composição corporal.

### PROGRAMA

- Conceitos e importância da Semiologia e Avaliação Nutricional;
- Conceito de estado nutricional;
- Inquéritos alimentares;
- Adequação dietética qualitativa;
- Adequação dietética semiquantitativa;
- Adequação dietética quantitativa baseada nas *Dietary Reference Intake* (DRI);
- Medidas antropométricas aplicadas na avaliação nutricional: peso, estatura, circunferências e dobras cutâneas, e suas aplicações;
- Métodos para avaliação da composição corporal: Impedância bioelétrica (BIA), pesagem hidrostática, interatância infravermelho e pletismografia.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHEMIN, S.M; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2º edição. São Paulo: Roca, 2010.

DUARTE, A.C.; CASTELLANI, F.R. **Semiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2002.

FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; Martini, L.A. **Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas**. São Paulo: Manole, 2005.

FRISANCHO R. **Anthropometric Standards for the Assessment of Growth and Nutritional Status**. The University of Michigan Press, USA, 1993.

GIBSON, R.S. **Principles of Nutritional Assessment**. Oxford University Press, 1990.

INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary reference intakes for Energy, Carbohydrates, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids (Macronutrients)**. The National Academy of Science, 2002.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos Alimentos**. São Paulo: Manole, 2008.

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.P. **Avaliação Nutricional: Novas Perspectivas**. 1º edição. São Paulo: Roca, 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Physical status: the use and interpretation of anthropometry**. Geneva, WHO, 1995 (Technical Report Series, 854).

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MOSHFEGH AJ, RHODES DG, BAER DJ, MURAYI T, CLEMENS JC, RUMPLER WV, PAUL DR, SEBASTIAN RS, KUCZYNSKI KJ, INGWERSEN LA, STAPLES RC, CLEVELAND LE. The US Department of Agriculture Automated Multiple-Pass Method reduces bias in the collection of energy intakes. *Am J Clin Nutr*. 2008 Aug;88(2):324-32.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO -NEPA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO - 2ª Versão. Campinas: UNICAMP, 2006. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>.

BABIAK, R M V. **Introdução ao diagnóstico nutricional**. São Paulo: Atheneu, 1997.

COSTA, R. F. **Composição corporal: teoria e prática da avaliação**. São Paulo: Manole, 2001.

FISBERG, R. M.; SLATER, B. **Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares**. São Paulo: Manole, 2002.

FISBERG, Regina Mara; MARCHIONI, Dirce Maria Lobo; COLUCCI, Ana Carolina Almada. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. *Arq Bras Endocrinol Metab*, São Paulo, v. 53, n. 5, July 2009 .

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E.; OLIVEIRA, A. **Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional**. São

Paulo: Atheneu, 2009.

SALES, Regiane Lopes de et al . Desenvolvimento de um inquérito para avaliação da ingestão alimentar de grupos populacionais. Rev. Nutr., Campinas, v. 19, n. 5, Oct. 2006 .

SCAGLIUSI, Fernanda Baeza; LANCHÁ JUNIOR, Antonio Herbert. Subnotificação da ingestão energética na avaliação do consumo alimentar. Rev. Nutr., Campinas, v. 16, n. 4, dez. 2003 .

TEIXEIRA JA, BAGGIO ML, GIULIANO AR, FISBERG RM, MARCHIONI DM. Performance of the quantitative food frequency questionnaire used in the Brazilian center of the prospective study Natural History of Human Papillomavirus Infection in Men: The HIM Study. J Am Diet Assoc. 2011 Jul;111(7):1045-51.

VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação nutricional de coletividade**. Florianópolis: UFSC, 2000.

YOKOO, Edna Massae et al . Proposta metodológica para o módulo de consumo alimentar pessoal na pesquisa brasileira de orçamentos familiares. Rev. Nutr., Campinas, v. 21, n. 6, dez. 2008.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica

**FICHAS DE  
COMPONENTES CURRICULARES**

**5° PERÍODO**





UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> ICBIM39501	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> FUNDAMENTOS BIOLÓGICOS DAS DOENÇAS E DEFESA DO ORGANISMO III	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOMÉDICAS		<b>SIGLA:</b> ICBIM
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

### OBJETIVOS

Estudar os princípios gerais da farmacologia, no que tange a farmacocinética (vias de administração, absorção, distribuição, metabolismo, e eliminação das drogas), à farmacodinâmica (princípios gerais da ação das drogas, receptores farmacológicos e interação entre drogas e nutrientes) e a transdução dos sinais.

### EMENTA

Introdução à Farmacologia. Farmacocinética. Farmacodinâmica. Sinais de Transdução.

### PROGRAMA

- PRINCÍPIOS GERAIS DA FARMACOLOGIA
- FARMACOCINÉTICA  
Vias de administração, absorção, distribuição, metabolismo e eliminação das drogas
- FARMACODINÂMICA  
Princípios gerais da ação das drogas, receptores farmacológicos e interação entre drogas e nutrientes
- SISTEMA NERVOSO AUTÔNOMO  
Colinérgicos  
Adrenérgicos  
Bloqueadores neuromusculares
- ANTIMICROBIANOS
- INTRODUÇÃO AO SISTEMA NERVOSO CENTRAL  
Antipsicóticos, ansiolíticos, hipnóticos sedativos.  
Antidepressivos  
Anticonvulsivantes  
Analgésicos narcóticos
- FARMACOLOGIA DE SISTEMAS

Pâncreas endócrino: insulina e hipoglicemiantes  
Drogas que afetam a motilidade uterina e mecanismo de contracepção  
Terapêutica do aparelho digestivo  
Farmacologia do coração: cardiotônicos, antiangiosos e antiarrítmicos.  
Farmacologia renal, anti-hipertensivos.

▪ FARMACOLOGIA DA INFLAMAÇÃO

Autacóides

▪ FARMACOLOGIA DA ASMA:

Histamina

Anti-histamínicos

▪ DROGAS ANTINFLAMATÓRIAS, ANALGÉSICOS E ANTIPIRÉTICOS.

▪ GLICOCORTICÓIDES

▪ ANÉSTESICOS LOCAIS

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KATZUNG, N. T. **Farmacologia básica e clínica**. 6ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1998.

RANG, H.P; DALE, M.M; RITTER, J.M. **Farmacologia**. 5ª ed. Rio de Janeiro, Elsevier. 2004.

SILVA. P. **Farmacologia**. 6ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2002.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRUNTON, L. L.; LAZO, J. S.; PARKER, K. L. **Goodman & Gilman. As bases farmacológicas da terapêutica**. 11ª ed. Rio de Janeiro, McGraw Hill Interamericana do Brasil, 2007. 1848p.

DALE, M.M., HAYLETT, D.G. **Farmacologia Condensada**. 2 ed. São Paulo: Elsevier. 2010.

KESTER, M., QURAIISHI, S.A., VRANA, K.E., KARPA, K.D. **Farmacologia**. São Paulo: Elsevier, 2008.

LÜLLMANN, H; MOHR, K; ZIEGLER, A.; BIEGER. D. **Color atlas of pharmacology**. 2a. ed. New York, Thieme, 2000.

PAGE, C.P; CURTIS, M.J; SUTTER, M.C; WALKER, M.J. A; HOFFAMAN, B, B, **Farmacologia integrada**. São Paulo, Manole, 1999.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33502	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

### OBJETIVOS

- Conhecer os conceitos básicos de dietoterapia;
- Entender os mecanismos fisiopatológicos habituais do corpo humano e suas relações com o estado nutricional;
- Realizar ações de rotina nutricional do paciente hospitalizado – História Clínica Nutricional e Exame Físico;
- Avaliar o estado nutricional do paciente hospitalizado – Avaliação Global Subjetiva;
- Conhecer a Terapia Nutricional Oral: Dietas Geral, Especializadas e Suplementos Alimentares;
- Operacionalizar dietas hospitalares orais.

### EMENTA

Conceito de dietoterapia, finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica. Função do nutricionista dietoterapeuta. Rotina nutricional do paciente hospitalizado – História Clínica Nutricional. Exame Físico. Avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado - Avaliação Global Subjetiva. Terapia Nutricional Oral: Dietas Geral, Especializadas e Suplementos Alimentares.

### PROGRAMA

- Dietoterapia: indicações, vias de ministração de dietas, Equipe multiprofissional de terapia nutricional (EMTN);
- Dietas hospitalares:
  - ✓ consistência, composição, dietas geral e especializadas, fracionamento/refeições, sabor, temperatura, volume;
- Estudo da doença e do estado nutricional do paciente:
- Áreas de atuação do nutricionista (clínica – internação, ambulatório e terapia nutricional);
- Elaboração e interpretação da História Clínica Nutricional do paciente;
  - ✓ Avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado: métodos subjetivos, dietéticos, antropométricos, clínicos e laboratoriais.
  - ✓ Rotinas do nutricionista na admissão, classificação do nível de assistência nutricional, prescrição

dietética (cálculo de necessidades energéticas e de macro e micronutrientes), evolução de prontuário, orientação de alta hospitalar.

- Nutrição oral: indicação, cálculo, prescrição, evolução, avaliação, complicações e alta.
- Suplementos orais, espessantes e módulos: indicação, classificação;
- Terapia Nutricional Oral: Dietas Geral, Especializadas e Suplementos Alimentares.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2º ed. São Paulo: Roca, 2011.

ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 1º ed. São Paulo: Roca, 2009.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2003.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2004

WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional**. Manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.

BODINSK, L.H. **Dietoterapia: princípios e práticas**. São Paulo: Atheneu, 1998.

COSTA, R. F. **Composição corporal: teoria e prática da avaliação**. São Paulo: Manole, 2001.

BARROS e VICTORA. **Epidemiologia da Saúde Infantil – um manual para diagnósticos Comunitários**. São Paulo: Hucitec, 1998.

BABIAK, R M V. **Introdução ao diagnóstico nutricional**. São Paulo: Atheneu,1997.

WILLIAMS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997

PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares: uma visão nutricional**. Barueri: Manole, 2004.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na**

doença. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.

**APROVAÇÃO**

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAGEN39501	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> GESTÃO DE NEGÓCIOS E EMPREENDEDORISMO	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE GESTÃO E NEGÓCIOS		<b>SIGLA:</b> FAGEN
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> -	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

OBJETIVOS

Desenvolver a capacidade empreendedora, aprender a identificar oportunidades de negócios, e a criar e gerenciar um novo negócio. Compreender e aplicar conceitos como produto/serviço, análise de mercado e desenvolvimento de plano de negócio. Ser capaz de aplicar estratégias de marketing, estruturação da organização e da equipe, planejamento econômico-financeiro.

EMENTA

Carreira empreendedora. Conceitos de empreendedorismo. Identificação de oportunidades. Metas financeiras. Definição do produto/serviço. Plano de negócio. Análise do mercado. Estratégias de marketing. Estruturação da organização e da equipe. Planejamento econômico-financeiro. Fontes de financiamento.

PROGRAMA

1. CARREIRA EMPREENDEDORA
  - 1.1 Carreira e sucesso profissional; 1.2 Ideias de negócios
2. CONCEITOS DE EMPREENDEDORISMO
  - 2.1 O que é empreendedorismo; 2.2 Comportamentos e características de um empreendedor; 2.3 Visão pessoal; 2.4 Conceito de negócio
3. IDENTIFICAÇÃO DE OPORTUNIDADES
  - 3.1 Identificação de oportunidades de negócio; 3.2 Como avaliar oportunidades de negócio; 3.3 Pesquisa de mercado: tipos, vantagens e desvantagens, etapas - 3.3.1 Como coletar dados; 3.3.2 Fontes de pesquisa
4. OBJETIVOS FINANCEIROS
  - 4.1 Metas pessoais e viabilidade financeira; 4.2 Viabilidade financeira; 4.3 Conceitos e indicadores financeiros
5. DEFINIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO
  - 5.1 Conceito de produto/serviço; 5.2 Modelos de negócios; 5.3 Propriedade intelectual; 5.4 Regulamentos governamentais

## 6. PLANO DE NEGÓCIO

6.1 Conceitos básicos; 6.2 Estrutura do plano de negócio

## 7. ANÁLISE DO MERCADO

7.1 Canais de distribuição de produtos; 7.2 Canais de marketing para serviços; 7.3 Canais de distribuição combinados para produtos/serviços; 7.4 Vantagem competitiva; 7.5 Fatores críticos de sucesso; 7.6 Análise de mercado; 7.7 Processo de precificação; 7.8 Plano de marketing

## 8. ESTRATÉGIAS DE MARKETING

8.1 Marca do negócio; 8.2 Localização; 8.3 Atividades de marketing; 8.4 Métodos e processo de vendas

## 9. ESTRUTURAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO E DA EQUIPE

9.1 Estrutura legal e tributária do negócio; 9.2 Administração das principais funções do negócio; 9.3 Organização da equipe de trabalho; 9.4 Plano organizacional

## 10. PLANEJAMENTO ECONÔMICO-FINANCEIRO

10.1 Análise da lucratividade; 10.2 Estimativas de vendas e despesas; 10.3 Projeções financeiras; 10.4 Fluxo de caixa

## 11. FONTES DE FINANCIAMENTO

11.1 Estágios de desenvolvimento do negócio; 11.2 Tipos de fontes de financiamento: internas, criativas, tradicionais e alternativas.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DORNELAS, J.C.A. **Empreendedorismo**: transformando idéias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier-Campus, 3. ed., 2008.

INSTITUTO EMPREENDER ENDEAVOR. **Crie seu negócio de alto impacto**: livro do empreendedor. Endeavor, 2010.

TAJRA, Sanmya Feitosa. **Empreendedorismo**: questões na área de saúde, social, empresarial e educacional. São Paulo: Ed. Érica, 2009.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARON, R. A.; SHANE, S. A. **Empreendedorismo**: uma visão do processo. S.Paulo: Cengage Learning, 2007.

DEGEN, R.J. **Empreendedor**: empreender como opção de carreira. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

DORNELAS, José C.A. **Planos de negócios que dão certo**. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

FARAH, O. E.; CAVALCANTI, M.; MARCONDES, L. P. (orgs.). **Empreendedorismo estratégico**: criação e gestão de pequenas empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

HIRISCH, R. D.; PETERS, M.P.; SHEPER, P.D. **Empreendedorismo**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> INCIS39501	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> INDIVÍDUO E SOCIEDADE I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS		<b>SIGLA:</b> INCIS
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

**OBJETIVOS**

**Objetivo Geral:** Debater reflexões teóricas das Ciências Sociais, apresentando conceitos e metodologias que concernem à relação entre indivíduo e sociedade, enfatizando a temática da alimentação em suas manifestações concretas.

**Objetivos Específicos:** Observar a alimentação, selecionando um ou mais campos temáticos específicos de modo a elaborar um estudo que empregue as reflexões teóricas da disciplina na análise do(s) caso(s) observados.

**EMENTA**

Abordagens teóricas da relação indivíduo-sociedade: métodos e categorias centrais. Abordagens da alimentação nas Ciências Sociais: análise de casos selecionados focalizando a alimentação nos diversos campos temáticos como cultura, identidade, saúde, trabalho, gênero, entre outros.

**PROGRAMA**

I. A construção das Ciências Sociais

- Abordagens teóricas da relação indivíduo-sociedade: métodos e categorias centrais.
- A construção de categorias analíticas para o estudo das relações entre alimentação e cultura.

II. Alimentação, cultura e sociedade: perspectiva multidisciplinar para um diálogo entre Nutrição e Ciências Sociais.

- Abordagens teóricas e metodológicas

III. Questões contemporâneas sobre alimentação e seus diversos campos temáticos: estudos de casos

- Cultura e alimentação
- Evolução dos modos à mesa
- Alimentação contemporânea
- O comer fora de casa.
- Corpo, saúde e alimentação.



## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CANESQUI, Ana Maria; DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
- COMISSÃO GULBENKIAN para reestruturação das Ciências Sociais. **Para abrir as Ciências Sociais**. São Paulo:1996. Capítulo 1.
- ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Uma História dos Costumes, Rio de Janeiro: Zahar, 1990.
- FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.
- GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro:LTC, 1989.
- POULAIN, J.P. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.
- SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, n. 33, jan.-jun. 2004. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas. p. 159-166.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ABDALA, Mônica. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.
- Caderno Espaço Feminino**. (Dossiê Comida e Gênero). Uberlândia: EDUFU. v.19, n. 1. 1 sem. 2008.
- CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. B.H: Itatiaia-SP, EDUSP, 1983. 2v.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1986.
- FREITAS, Maria do Carmo; FONTES; OLIVEIRA.(Orgs). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008.
- FLANDRIN, Jean-Luiz; MONTANARI, Massimo. (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- História. Questões e debates**. Além da cozinha e da mesa: história e cultura da alimentação. Curitiba: EDUFPR. Ano 28, n.54. jan.-jun. 2001.
- Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre. v.2, n.4, jan.-jun. 1996. (Especial sobre alimentação).
- IANNI, Octávio. A sociologia e o mundo moderno, Tempo Social, Revista de Sociologia da USP, São Paulo, v.1, n.1, 1. Sem 1989.**
- MONTEBELLO, Nancy P.; COLLAÇO, Janine H.L. (Org.). **Gastronomia: cortes e recortes**. v. 2. Brasília: Editora Senac, 2007.
- ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMAT39501	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> MÉTODO III	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MATEMÁTICA		<b>SIGLA:</b> FAMAT
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

**OBJETIVOS**

- Transmitir aos alunos os conhecimentos básicos da estatística aplicada às Ciências Biológicas (Bioestatística).
- Mostrar a importância da correta aplicação da Estatística como instrumento para a pesquisa e o exercício profissional.

**EMENTA**

Noções básicas de Bioestatística; Distribuição de dados em tabelas e gráficos; Medidas de posição e de dispersão; Correlação e Regressão linear simples; Noções de Probabilidades e de distribuições de probabilidade; Amostragem e Distribuições amostrais; Intervalos de Confiança; Testes de hipóteses.

**PROGRAMA**

**NOÇÕES BÁSICAS**

Variáveis;  
Apuração de dados  
População e amostra

**DISTRIBUIÇÕES DE FREQUÊNCIAS E GRÁFICOS**

Diferentes tipos de distribuições de frequências  
Representações gráficas

**MEDIDAS DE POSIÇÃO E DE DISPERSÃO**

Média aritmética, mediana e moda  
Amplitude, variância, desvio padrão e coeficiente de variação

**NOÇÕES SOBRE CORRELAÇÃO E REGRESSÃO LINEAR SIMPLES**

Coeficiente de correlação de Pearson;  
Diagrama de Dispersão;  
Reta de regressão (métodos dos mínimos quadrados)

## NOÇÕES DE PROBABILIDADE E DISTRIBUIÇÕES DE PROBABILIDADE

Definição de probabilidade

União, interseção e complementação de probabilidade

Probabilidade condicionada e independência de eventos

Distribuição binomial e distribuição de Poisson

Distribuição normal

## AMOSTRAGEM E DISTRIBUIÇÕES AMOSTRAIS

Tipos de amostragem

Distribuição t-student

Distribuição qui-quadrado

Distribuição F

## INTERVALOS DE CONFIANÇA

Intervalo de confiança para média, diferença entre médias

Intervalo de confiança proporção e diferença entre proporções

## TESTES DE HIPÓTESES

Testes de hipóteses para média e diferença entre médias

Teste de hipóteses para proporção e diferença entre proporções

Testes de Correlação

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. Estatística Básica. São Paulo : Atual, 2002.

COSTA NETO, P. L. de O. Estatística. São Paulo : Edgard Blücher, 2002.

SOARES, J. E. Introdução à Estatística. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.

SPIEGEL, M. R. Estatística 2ª Ed. São Paulo, Markon Books , 1985.

TRIOLA, M. F. Introdução à Estatística. Rio de Janeiro : LTC, 1999.

VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística. Rio de Janeiro: Campus. 1997.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARANGO, H. G. Bioestatística: Teórica e Computacional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

FREUD, J. E.; SIMON, G. A. Estatística aplicada. Bookman, 2000, 403 p..

LEVINE, D. M.; BERENSON, M. L.; STEPHAN, D. Estatística: teoria e aplicações (usando o Microsoft Excel em português). LTC editora, 2000, 812 p.

LOPES, P. A. Probabilidades e Estatística. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso Editores, 1999.

MORETTIN, L. G. Estatística Básica – Probabilidade. V. 1. São Paulo: Makron Books, 1999.

MORETTIN, L. G. Estatística Básica – Inferência. V. 2. São Paulo: Makron Books, 1999.

\_\_\_\_\_

**APROVAÇÃO**

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_

Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33501	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> SEMIOLOGIA E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

### OBJETIVOS

- Realizar a anamnese e história alimentar e nutricional.
- Aplicar a anamnese nutricional em diferentes faixas etárias/ grupos especiais;
- Estabelecer os parâmetros teórico-práticos do exame clínico-físico-nutricional;
- Identificar os métodos/ protocolos de avaliação nutricional adequados de acordo com a faixa etária/ grupos especiais: recém nascido, criança, adolescentes, gestantes, adultos e idosos;
- Realizar exame clínico-físico nutricional em diferentes faixas etárias/ grupos especiais;
- Utilizar *softwares* de avaliação corporal e cálculo de dietas.

### EMENTA

História e anamnese alimentar. Exame clínico-físico-nutricional. Avaliação nutricional do recém nascido. Avaliação nutricional criança. Avaliação nutricional de adolescentes. Avaliação nutricional de gestantes. Avaliação nutricional de adultos e idosos. *Softwares* de avaliação da composição corporal e cálculo de dietas.

### PROGRAMA

- Abordagem teórico-prática da história e anamnese alimentar;
- Abordagem teórico-prática do exame clínico-físico-nutricional;
- Avaliação nutricional para grupos especiais: gestantes, recém nascidos, crianças, adolescentes, adultos e idosos;
- Estudos de casos envolvendo avaliação nutricional em várias faixas etárias;
- Utilização de *softwares* de avaliação corporal e cálculo de dietas.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ATALAH ES, CASTILLO CL, CASTRO R, ALDEA A. Propuesta de un nuevo estándar de evaluación nutricional en embarazadas. Rev Med Chil. 1997;125(12):1429-36.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Pré-natal e puerpério: atenção qualificada e humanizada**. 1 ed. Brasília: SPS/MS, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Incorporação da curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde de 2006 e 2007 no SISVAN**. Disponível em [http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/curvas\\_oms\\_2006\\_2007.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/curvas_oms_2006_2007.pdf). Acesso em Dezembro, 2010.

BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. **Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN**. Disponível em <http://nutricao.saude.gov.br/sisvan.php>. Acesso em dezembro, 2010.

CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION (CDC). National Center for Health Statistics – NCHS. **CDC Growth Charts for the United States: Methods and Development**. Series Report II, n. 246, 2000.

CHEMIN, S.M; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2º edição. São Paulo: Roca, 2010.

DUARTE, A.C.; CASTELLANI, F.R. **Semiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2002.

NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES. Institute of Medicine. Nutrition during pregnancy. Washington: National Academy Press; 1990.

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.P. **Avaliação Nutricional: Novas Perspectivas**. 1º edição. São Paulo: Roca, 2009.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Avaliação Nutricional da Criança e Adolescente: Manual de Orientação**. Departamento de Nutrologia. São Paulo, 2009.

VITOLLO, M.R. **Nutrição, da Gestação ao Envelhecimento**. São Paulo: Rubio, 2008.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALASFOOR D, MOHAMMED AJ. Implications of the use of the new WHO growth charts on the interpretation of malnutrition and obesity in infants and young children in Oman. East Mediterr Health J. 2009;15(4):890-8.

BURROWS TL, MARTIN RJ, COLLINS CE. A systematic review of the validity of dietary assessment methods in children when compared with the method of doubly labeled water. J Am Diet Assoc. 2010 Oct;110(10):1501-10.

LEONE C, BERTOLI CJ, SCHOEPS DO. Novas curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde: comparação com valores de crescimento de crianças pré-escolares das cidades de Taubaté e Santo André, São Paulo. Rev Paul Pediatr. 2009;27(1):40-7.

DE ONIS M, ONYANGO AW, BORGHI E, GARZA C, YANG H; WHO Multicentre Growth Reference Study Group. Comparison of the World Health Organization (WHO) Child Growth Standards and the National Center for Health Statistics/WHO international growth reference: implications for child health

programmes. Public Health Nutr. 2006;9(7): 942-7.

HICKEY CA. Sociocultural and behavioral influences on weight gain during pregnancy. Am J Clin Nutr. 2000;71(5 Supl):1364S-70S.

**APROVAÇÃO**

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica

**FICHAS DE  
COMPONENTES CURRICULARES**

**6° PERÍODO**





**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33601	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> EXAMES COMPLEMENTARES	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

**OBJETIVOS**

- Adquirir conhecimentos fundamentais necessários à interpretação de resultados de exames complementares, nas diferentes condições fisiopatológicas.
- Capacitar o nutricionista a solicitar exames laboratoriais, necessários à avaliação, à prescrição e à evolução nutricional do cliente-paciente, de acordo com autorização dada pelo Conselho Federal de Nutrição.

**EMENTA**

Objetivos dos estudos dos exames complementares. Principais exames complementares. Diagnósticos em comprometimento dos sistemas urinário, respiratório, cardiovascular, gastrointestinal, endócrino, dos mecanismos metabólicos e em doenças infecciosas. Solicitação de exames por nutricionistas.

**PROGRAMA**

- Exames Complementares: objetivos e importância.
- Introdução aos Valores de Referência (Intervalos de Referência) e Valores Críticos
- Interpretação do hemograma
- Interpretação de exames de importância em nutrição para cardiopatias e ou dislipidemia
- Interpretação de exames de importância em nutrição para doenças renais
- Interpretação de exames de importância em nutrição para doenças gastrointestinais
- Interpretação de exames de importância em nutrição para doenças respiratórias
- Interpretação de exames de importância em nutrição para doenças endócrinas
- Interpretação de exames de importância nas doenças hepáticas e do pâncreas
- Interpretação de exames para diagnóstico de deficiências nutricionais
- Interpretação de exames de importância em nutrição para doenças infecciosas
- Cultura de urina, fezes e secreções em geral
- Influência medicamentosa e nutricional em resultados laboratoriais
- Solicitação de exames por nutricionistas

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FISCHBACH, F.T. Manual de enfermagem : exames laboratoriais e diagnósticos / Frances Talaska Fischbach com Marshall Barnett Dunning III ; [tradução: Cláudia Lúcia Caetano de Araújo]. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005.

GUYTON, A.C. HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica** / Arthur C. Guyton, John E. Hall ; tradução Alcides Marinho Junior ... [et al.]. Rio de Janeiro Elsevier, 2006.

SAM, A.H. Diagnóstico diferencial rápido : sinais, sintomas e resultados de exames laboratoriais de A a Z / Amir H. Sam ; [tradução: Vilma Ribeiro de Sousa Varga]. Rio de Janeiro: Revinter: 2006.

TODD, J.C, SANFORD, A.H.; HENRY, J.B.; DAVIDSOHN, I. **Diagnósticos clínicos e conduta terapêutica por exames laboratoriais** / Todd, Sanford, Davidsohn ; [editado por] John Bernard Henry ; traduzido por Maria A. Madail e A. Filipe da Cunha. São Paulo: Manole, 1982.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, M.J. C. **Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GUIMARÃES, R.X. **Clínica e laboratório**. 2ª ed. São Paulo: Sarvier; 1978.

GUYTON, A.C. Fisiologia humana e mecanismos das doenças / Arthur C. Guyton ; tradução de Charles Alfred ... [et al.]. Rio de Janeiro: Guanabara, 1993.

JACQUES WALLACH, M. D. **Interpretação de Exames Laboratoriais**. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2003.

JANINI, P. **Interpretação clínica do hemograma**. São Paulo: Sarvier, 1992.

MILLER, O.; GONÇALVES, R.R. **Laboratório para o Clínico**. 8º ed. São Paulo Atheneu, 1999.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> IPUFU39601	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> INDIVÍDUO E SOCIEDADE II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE PSICOLOGIA		<b>SIGLA:</b> IP-UFU
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

### OBJETIVOS

- Entender o campo da Psicologia, como uma ciência de comportamento humano.
- Trabalhar os conteúdos dessas ciências para compreender o importante papel do homem na busca do equilíbrio emocional e ambiental.
- Associar os saberes da psicologia à Ciência da Nutrição.

### EMENTA

Conceitos, definições e evolução histórica da Psicologia. Comunicação e Psicologias Social, Comunitária e da Saúde. Psicologia aplicada à nutrição.

### PROGRAMA

- Desenvolvimento humano e personalidade.
- Comportamentos imunogênicos e patogênicos de saúde/doença.
- As correntes psicológicas e as práticas alimentares;
- Transtornos do humor, ansiedade e alimentar.
- Psicologia aplicada a portadores de doenças agudas e crônicas (obesidade, diabetes, anemias, hipertensão e outras).
- Psicologia e equipes multi e interdisciplinar em serviço de saúde, com ênfase em nutrição.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ATKINSON, R. L.; ATKINSON, R. C.; SMITH, E. E. & BEM, D. J. (1995). **Introdução à psicologia**. (Trad. Dayse Batista). Porto Alegre: Artes Médicas.

HENNEMAN, R. H. **O que é Psicologia**. (Trad. José Fernando Bittencort Lamonaco). Rio de Janeiro: José Olímpio.

CABALLO, V. E. (1996). **Manual de técnicas e modificação do comportamento**. São Paulo: Livraria Santos.

DATTILIO, F. M. & FREEMAN, A. (Orgs.). **Estratégias cognitivo- comportamentais para intervenções em crise: tratamentos de problemas clínicos**. Campinas: Editorial Psy II.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NUNES, M. A. A.(Org.) **Transtornos alimentares e obesidade**. Porto Alegre: Artmed, 1998.

PHILIPPI, S. T. & ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares: uma visão nutricional**. São Paulo: Manole, 2004.

BARLOW, David H. **Manual clínico dos transtornos psicológicos**. Porto Alegre: ArtMed, 1999.

BUCKROYD, Julia. **Anorexia e bulimia: esclarecendo suas dúvidas**. São Paulo: Ágora, 2000.

CORDÁS, Táki Athanássios. **Anorexia e bulimia: o que são? Como ajudar? Um guia de orientação para pais e familiares**. Porto Alegre: ArtMed, 1998.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33602	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

### OBJETIVOS

#### Objetivo Geral

Possibilitar ao aluno compreender os processos tecnológicos de produção e conservação dos alimentos, bem como suas implicações no valor nutritivo dos produtos elaborados.

#### Objetivos Específicos

- Entender os principais processos utilizados para conservar alimentos, visando minimizar a perda de nutrientes e garantir a qualidade do produto final e a economia do processo;
- Conhecer os principais processos envolvidos na transformação da matéria-prima em produtos alimentícios de origem vegetal e animal.

### EMENTA

Introdução à tecnologia de alimentos. Princípios básicos da indústria de alimentos, matérias-primas, alterações nos alimentos. Métodos de conservação de produtos. Controle de qualidade de produtos industrializados. Tecnologia de produtos de origem vegetal, bebidas, hortaliças e panificação. Tecnologia de produtos de origem animal, carnes e laticínios. Análise sensorial dos alimentos.

### PROGRAMA

- Introdução à tecnologia de alimentos (Conceitos e objetivos da tecnologia de alimentos, Principais mecanismos de alterações de alimentos, Estratégias gerais de conservação de alimentos).
- Processamento e conservação de alimentos pelo frio - Refrigeração (Métodos de refrigeração e armazenamento sob refrigeração, Efeito da refrigeração sobre crescimento microbológico e reações químicas e enzimáticas, Efeitos sobre os componentes e estruturas dos alimentos).
- Congelamento (Métodos de congelamento e armazenagem sob congelamento, Efeito do congelamento

sobre crescimento microbiológico e reações químicas e enzimáticas, Efeitos sobre os componentes e estruturas dos alimentos, Processos de liofilização e concentração pelo congelamento).

- Processamento e conservação dos alimentos pelo calor (Tipos de tratamentos térmicos, Efeito do aquecimento sobre micro-organismos e reações químicas e enzimática, Efeitos sobre os componentes e estruturas dos alimentos, Métodos de secagem e desidratação, Processo de extrusão).
- Conservação com base na atividade de água e pH dos alimentos (Influência do pH e atividade de água no crescimento microbiano e nas reações enzimáticas e químicas).
- Uso da irradiação na conservação dos alimentos (Tipos de radiação, Efeitos químicos e biológicos da irradiação, Efeito nas características nutricionais e sensoriais dos alimentos).
- Embalagens (Controle de luz, calor, umidade e gases, contaminação por micro-organismos, insetos e sujidades, e choques mecânicos, Tipos de materiais de embalagens, Uso de atmosferas controladas, Interações entre embalagens e alimentos, Compostos migrantes de embalagens, Considerações ambientais).
- Tecnologia Enzimática (Aplicação de enzimas no processamento de alimentos).
- Análise sensorial (Propriedades sensoriais dos alimentos, Métodos clássicos de análise sensorial de alimentos e bebidas, Métodos analíticos discriminatórios de diferença, Princípios dos métodos analíticos descritivos, Métodos de testes afetivos - Preferência/Aceitação, Testes de classificação da aceitação em consumidores: escalas hedônica e de atitude. Pesquisa de mercado, mapa de preferência).
- Tecnologia de bebidas, Tecnologia de hortaliças, Tecnologia de panificação, Tecnologia de laticínios, Tecnologia de produtos cárneos, pescados e derivados.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7ª. ed. São Paulo: Nobel, 1988.

ORDOÑEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de Alimentos. Vol.1 - Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: ArtMed, 2007.

ORDOÑEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de Alimentos. Vol.2 – Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: ArtMed, 2007.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FELOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. 2 ed. São Paulo: Artmed. 2006.

GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel. 2011.

MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2008. 255 p.

OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M.A.B., SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Manole, 2006.

SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278 p.

**APROVAÇÃO**

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33603	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO NOS DIVERSOS CICLOS DA VIDA I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

### OBJETIVOS

- Compreender o metabolismo, as necessidades e as recomendações nutricionais durante as fases de gestação, lactação e infância;
- Capacitar o aluno para a orientação nutricional de gestantes, nutrizes e crianças, de acordo com a realidade sócio-econômica e cultural.

### EMENTA

Aspectos metabólicos e fisiológicos da gestação, lactação e infância. Necessidades e assistência nutricional na gestação, lactação e infância. Benefícios, orientação e manejo do aleitamento materno. Aleitamento artificial. Alimentação complementar. Necessidades e recomendações nutricionais do recém nascido, lactente, pré-escolar e escolar. Planejamento teórico-prático de dietas para gestantes, nutrizes e crianças.

### PROGRAMA

- Fisiologia, metabolismo e aspectos nutricionais da gestação e lactação;
- Recomendações nutricionais, necessidades nutricionais e guias alimentares na gestação e lactação;
- Realização de assistência nutricional no pré-natal;
- Cuidado nutricional na gestação de alto risco;
- Fisiologia, metabolismo e aspectos nutricionais dos períodos de crescimento e desenvolvimento;
- Nutrição do recém-nascido, da criança no primeiro ano de vida, na fase pré-escolar e escolar;
- Fisiologia da lactação e manejo clínico do aleitamento materno;
- Treinamento nutricional teórico-prático no período da lactação;
- Bancos de leite humano;
- Recomendações nutricionais, necessidades nutricionais e guias alimentares em diferentes estágios da infância;
- Planejamento de dietas em diferentes estágios da infância.



## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M.de A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002.

CARDOSO, A. L.; LOPEZ, L. A. TADDEI, J. A. A. C. **Tópicos atuais em nutrição pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2006.

CHEMIN, S.M; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2º edição. São Paulo: Roca, 2010.

DE CARVALHO, M.R.; TAMEZ, R.N. **Amamentação - Bases Científicas Para a Prática Profissional**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

DUTRA-DE-OLIVEIRA J.E., MARCHINI J.S. **Ciências Nutricionais**. 2ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

EUCLYDES, M.P. **Nutrição do Lactente - Base científica para uma alimentação saudável**. 3ed. Viçosa: UFV, 2005.

LOPEZ, F. A.; BRASIL, A. L. D. **Nutrição e dietética em clínica pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2004. 368p.

INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary reference intakes for Energy, Carbohydrates, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids (Macronutrients)**. The National Academy of Science, 2002.

MAHAN L.K.; ESCOTT-STUMP S. **Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 10ed. São Paulo: Roca, 2001.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Assistência pré-natal: Manual técnico**. 3 ed. Brasília: SPS/MS, 2000.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Secretaria de Políticas de Saúde**. OPS. Brasília: SPS/MS, 2002.

OALMA, D; ESCRIVÃO, M.A.M.S; OLIVEIRA, F.L.C. **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica na infância e adolescência**. 1ª. ed. São Paulo: Manole, 2009.

VINAGRE, R. D. **O leite humano e sua importância na nutrição do recém-nascido prematuro**. São Paulo: Atheneu, 2001.

VITOLO, M.R. **Nutrição, da Gestação ao Envelhecimento**. São Paulo: Rubio, 2008.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION. *Position of the American Dietetic Association: Promoting and supporting breastfeeding*. **J Am Diet Assoc**. 2005 May;105(5):810-8.

AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION. *Position of the American Dietetic Association: nutrition standards for child-care programs*. **J Am Diet Assoc**. 1999 Aug;99(8):981-8.

AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION; SCHOOL NUTRITION ASSOCIATION; SOCIETY FOR NUTRITION EDUCATION. *Position of the American Dietetic Association,*

School Nutrition Association, and Society for Nutrition Education: comprehensive school nutrition services. **J Am Diet Assoc.** 2010 Nov;110(11):1738-49.

AIAO, MIRIAN RIBEIRO; DESLANDES, SUELY FERREIRA. Alimentação na gestação e puerpério. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 19, n. 2, Apr. 2006 .

ASSIS AMO, SANTOS SMC, FREITAS MCS, SANTOS JM, SILVA MCM. O Programa Saúde da Família: contribuições para uma reflexão sobre a inserção do nutricionista na equipe multidisciplinar. **Rev Nutr.** 2002; 15(3):255-66.

BELARMINO, GLAYRIANN OLIVEIRA ET AL. Risco nutricional entre gestantes adolescentes. **Acta paul. enferm.**, São Paulo, v. 22, n. 2, 2009 .

HERRING SJ, ROSE MZ, SKOUTERIS H, OKEN E. Optimizing weight gain in pregnancy to prevent obesity in women and children. **Diabetes Obes Metab.** 2011 Aug 18.

VÍTOLO MR, PATIN RV, VON BULOW AC, GANZERLI M, FISBERG M. Conhecimentos e crenças populares de puérperas na prática da amamentação. **Rev Nutr.** 1994; 7(2):132-47.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33604	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 75 HORAS

### OBJETIVOS

- Conhecer e operacionalizar dietas enterais e parenterais;
- Compreender os efeitos metabólicos do jejum para indivíduos saudáveis e para pacientes expostos a situações de injúria;
- Compreender as alterações fisiopatológicas da síndrome de resposta inflamatória sistêmica e suas implicações na evolução clínica de pacientes hospitalizados;
- Compreender as alterações fisiopatológicas da desnutrição proteico-energética e suas implicações na evolução clínica de pacientes hospitalizados;
- Elaborar a terapia nutricional adequada para indivíduos portadores de desnutrição;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de anemias;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de Síndrome Metabólica, Obesidade, Hipertensão Arterial Sistêmica e Dislipidemias;
- Elaborar dietas terapêuticas e instituir o plano de cuidado nutricional adequado aos indivíduos portadores de Distúrbios Alimentares e de Comportamento;
- Avaliar a eficiência da terapêutica nutricional.

### EMENTA

Dietas enterais e parenterais. Jejum, desnutrição proteico-energética, síndrome de resposta inflamatória sistêmica e evolução clínica de pacientes hospitalizados. Fisiopatologia e dietoterapia da desnutrição proteico-energética. Fisiopatologia e dietoterapia das anemias. Fisiopatologia e dietoterapia da síndrome metabólica, obesidade, hipertensão arterial sistêmica, dislipidemia. Fisiopatologia e dietoterapia dos transtornos alimentares. Avaliação da eficiência da terapêutica nutricional.

### PROGRAMA

- Nutrição enteral: formulações disponíveis, indicações, cálculo, prescrição, evolução, avaliação, complicações e alta.
- Nutrição parenteral: produtos disponíveis, indicações, cálculo, prescrição, evolução, avaliação,

complicações e alta.

- Efeitos do jejum em: Indivíduos saudáveis, pacientes hospitalizados , incluindo pacientes em estado crítico.
- Resposta metabólica à injúria grave.
- Desnutrição proteico-energética: fisiopatologia, causas, consequências, implicações na evolução clínica do paciente hospitalizado e terapia nutricional
- Prevenção e tratamento da síndrome de realimentação.
- Fisiopatologia e terapia nutricional na deficiência de micronutrientes específicos.
- Fisiopatologia e terapia nutricional na anemia: ferropriva, por doenças crônicas, megaloblástica, perniciosa.
- Fisiopatologia e terapia nutricional na Síndrome Metabólica, Obesidade, Hipertensão Arterial Sistêmica, Dislipidemia.
- Dietoterapia nos distúrbios alimentares e de comportamento (Anorexia Nervosa e Bulimia Nervosa).

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.

GUYTON, A.C. *Fisiologia humana e mecanismos das doenças / Arthur C. Guyton ; tradução de Charles Alfred ... [et al.]*. Rio de Janeiro: Guanabara, 1993.

GUYTON, A.C. HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica** / Arthur C. Guyton, John E. Hall ; tradução Alcides Marinho Junior ... [et al.]. Rio de Janeiro Elsevier, 2006.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2º ed. São Paulo: Roca, 2011.

ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 1º ed. São Paulo: Roca, 2009.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2003.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2004

WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional**. Manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.

BODINSK, L.H. **Dietoterapia: princípios e práticas**. São Paulo: Atheneu, 1998.

COSTA, R. F. **Composição corporal: teoria e prática da avaliação**. São Paulo: Manole, 2001.

BARROS e VICTORA. **Epidemiologia da Saúde Infantil – um manual para diagnósticos Comunitários**. São Paulo: Hucitec, 1998.

BABIAK, R M V. **Introdução ao diagnóstico nutricional**. São Paulo: Atheneu,1997.

WILLIANS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997

PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares: uma visão nutricional**. Barueri: Manole, 2004.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33605	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

### OBJETIVOS

Propiciar orientação docente para desenvolvimento do projeto de pesquisa do Trabalho de Conclusão de Curso.

### EMENTA

Elaboração de Projeto de Pesquisa.

### PROGRAMA

As atividades previstas para este módulo referem-se à orientação docente para realização do Trabalho de Conclusão de Curso, de acordo com o Método Científico e com as normas existentes. Serão desenvolvidas por diferentes professores da Universidade Federal de Uberlândia.

- Linhas de Pesquisa
- Escolha do Orientador / Co-orientador
- Seleção do Tema para a Pesquisa
- Elaboração do Projeto de Pesquisa
- Encaminhamento do projeto de pesquisa ao Comitê de Ética em Pesquisa da UFU

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TEIXEIRA, E & RANIERI, M. S. S. Diretrizes para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso. Belém: EDUEPA, 2001.

LEOPARDI, M. T. et. all. Metodologia da pesquisa na saúde. Santa Maria: Pallotti, 2001.

LAKATOS, E. M. ; MARCONI, M. A. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 1989.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Técnicas de Pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragem e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1990.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: Informação e Documentação - Referências - Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2000.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: Informação e Documentação - Citações em Documentos - Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

LAKATOS, E. M. ; MARCONI, M. A. Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 1989.

SPECTOR, N. **Manual para a redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos**. 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 2001.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA. Sistema de Bibliotecas, Referências. Curitiba: Editora da UFPR, 200 (Normas para apresentação de documentos científicos; 6).

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica

**FICHAS DE  
COMPONENTES CURRICULARES**

**7º PERÍODO**





**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33701	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 90 HORAS

**OBJETIVOS**

**Objetivo Geral**

Contribuir com a formação do acadêmico na área de Administração de Unidades de Alimentação e nutrição, fornecendo as ferramentas básicas para o exercício profissional.

**Objetivos Específicos**

- Identificar e conhecer uma Unidade de Alimentação e Nutrição abordando os tipos de serviços fornecidos e o volume da produção;
- Planejar, organizar e administrar adequadamente uma Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N.), institucional e/ou hospitalar, aplicando os conhecimentos básicos de administração geral;
- Caracterizar as técnicas de elaboração de cardápios, padronização de receitas, adequação do valor nutricional e estimativa das necessidades nutricionais da clientela;
- Conhecer as formas de administração de materiais em Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Compreender as políticas de compras e armazenamento de mercadorias de uma U.A.N.;
- Controlar qualitativamente e quantitativamente uma Unidade de Alimentação e Nutrição;
- Conhecer as técnicas de serviços de mesa e serviços especiais;
- Administrar financeiramente uma Unidade de Alimentação e Nutrição
- Conhecer as inovações tecnológicas disponíveis no setor da alimentação coletiva;
- Conhecer a legislação da ANVISA;
- Compreender a importância da promoção da Saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição;
- Administrar recursos humanos e compreender o dimensionamento de pessoal em Unidades de Alimentação e Nutrição.

**EMENTA**

Administração e organização de Unidades de Alimentação e Nutrição Institucional e Hospitalar. Sistemas de distribuição de refeições. Restaurante próprio X concessão. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) Administração de materiais. Equipamentos para cozinhas industriais. Inovações tecnológicas em Unidades de Alimentação e Marketing e empreendedorismo em UAN. Nutrição. Controle de custos. UAN e promoção da saúde. Administração de recursos humanos. Funcionamento geral das UANs com destaque para os cardápios, sistematização de compras, controle de estoque, produção, distribuição. Administração

financeira de Unidade de Alimentação e Nutrição (UANs).

## PROGRAMA

- Identificação, caracterização e estrutura organizacional de uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) comercial e coletiva.
- Caracterização de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional e Hospitalar.
- Identificação da empresa e sistemas de alimentação.
- Desenvolvimento de uma Unidade Produtora de Refeições comercial ou coletiva.
- Administração de recursos materiais - Funcionamento da UAN e Palnejamento da estrutura física da UAN observando o layout e fluxogramas de processo.
- Técnica dietética aplicada à UAN.
- Adequação nutricional de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
- Controle qualitativo e quantitativo em uma UAN (resto ingesta, sobra limpa, sobras).
- Operacionalização de cardápios em UAN.
- Técnicas de serviços especiais.
- Gestão financeira em UAN - Administração Administração de materiais em Unidades de Alimentação e Nutrição, abordando as políticas de compras, estoque de materiais, controle do desperdício, controle financeiro; Políticas de compras, abordando o cronograma de entregas, o controle de custos, o código de defesa do consumidor e cronograma de entregas.
- Inovações tecnológicas em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Administração de recursos humanos - (Dimensionamento de pessoal, Estrutura Organizacional, Escala de Serviços, Recrutamento e seleção, Avaliação de desempenho, Programas de treinamento, Demissão de funcionários, Controle de Saúde dos funcionários)
- Legislação da ANVISA e responsabilidade técnica.
- UAN e promoção da saúde.
- Marketing e empreendedorismo em UANs (estratégias de divulgação de serviço, realização de eventos, serviços de mesa).
- Educação nutricional em UAN - Diagnóstico situacional e elaboração de programas educativos.
- Alimentação transportada.
- Organização de lactários e bancos de leite.
- Organização de creches e Prograna Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; SOUZA PINTO, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 2º ed. revista e ampliada. Editora Metha. São Paulo, 2007.

TEIXEIRA, S., et. al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Atheneu, 2007.

ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e Administração de Restaurantes. Editora Metha, São Paulo, 2007.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NASCIMENTO, J. M. Custos: planejamento, controle e gestão na economia globalizada. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2001.

JOHN F. KNIGHT & LENDAL . KOTSCHEVAR. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes.

Editora Roca., 3ª ed. 2005.

KIMURA, Alice Yoshiko. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. Editora Varela, 2003.

MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração. 5ª ed. Manole, 2002.

KINTON, R. et al. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999.

MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. São Paulo: Terra Escritório de Comunicação, 1994.

OLIVEIRA, N.F.W. et al. Administração em serviços de nutrição. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Âmbito Cultural, 1986.

KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes Industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998.

SILVA, S. M. C. S. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2001.

TEIXEIRA, S.M.F.G. et al. Administração aplicada à unidade de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 1990.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33702	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA III	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

### OBJETIVOS

- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de doenças do trato gastrointestinal, fígado, vesícula biliar e pâncreas;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de doenças do sistema cardiovascular;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de doenças do aparelho renal;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de doenças do aparelho respiratório;
- Avaliar a eficácia da terapêutica nutricional.

### EMENTA

Fisiopatologia e dietoterapia das doenças do trato gastrointestinal, fígado, vesícula biliar e pâncreas. Fisiopatologia e dietoterapia do sistema cardiovascular. Fisiopatologia e dietoterapia do aparelho renal. Fisiopatologia e dietoterapia do aparelho respiratório.

### PROGRAMA

- Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças do trato gastrointestinal: diarreia (toxinfecção alimentar) e constipação, alergias e intolerâncias intestinais, gastrectomias e gastroplastias, úlcera e gastrite, doenças inflamatórias intestinais, síndrome do intestino curto, síndromes disabsortivas, gastroplastia (cirurgia bariátrica), ostomias, fístulas.
- Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças do fígado: esteatose, hepatites e cirrose alcoólica e não alcoólicas, hipertensão porta, insuficiência hepática aguda (encefalopatia hepática) e crônica; doenças da vesícula biliar: colelitíase/colecistite
- Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças do pâncreas: pancreatite aguda ou crônica agudizada grave; pancreatectomias; diabetes *mellitus* tipo I, II e gestacional.
- Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças do sistema cardiovascular: acidente vascular cerebral isquêmico e hemorrágico; insuficiência cardíaca congestiva.

- Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças do aparelho renal: síndrome nefrítica, síndrome nefrótica, insuficiência renal aguda e crônica, nefrolitíase.
- Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças do sistema respiratório: doença pulmonar obstrutiva crônica; fibrose cística; infecções agudas e crônicas; insuficiência respiratória aguda e crônica grave; pacientes em ventilação mecânica; desmame do ventilador.
- Avaliação da eficácia da terapêutica nutricional.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.

GUYTON, A.C. *Fisiologia humana e mecanismos das doenças / Arthur C. Guyton ; tradução de Charles Alfred ... [et al.]*. Rio de Janeiro: Guanabara, 1993.

GUYTON, A.C. HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica / Arthur C. Guyton, John E. Hall ; tradução Alcides Marinho Junior ... [et al.]**. Rio de Janeiro Elsevier, 2006.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2º ed. São Paulo: Roca, 2011.

ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 1º ed. São Paulo: Roca, 2009.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2003.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2004

WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional**. Manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.

BODINSK, L.H. **Dietoterapia: princípios e práticas**. São Paulo: Atheneu, 1998.

COSTA, R. F. **Composição corporal: teoria e prática da avaliação**. São Paulo: Manole, 2001.

BARROS e VICTORA. **Epidemiologia da Saúde Infantil – um manual para diagnósticos Comunitários**. São Paulo: Hucitec, 1998.

BABIAK, R M V. **Introdução ao diagnóstico nutricional**. São Paulo: Atheneu,1997.

WILLIANS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997

PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares: uma visão nutricional**. Barueri: Manole, 2004.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.

**APROVAÇÃO**

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33703	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO NOS DIVERSOS CICLOS DA VIDA II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

### OBJETIVOS

- Compreender o metabolismo, as necessidades e as recomendações nutricionais do adolescente, do adulto e do idoso.
- Capacitar o aluno para realizar orientação nutricional de adolescentes, adultos e idosos, de acordo com a realidade sócio-econômica e cultural.

### EMENTA

Aspectos metabólicos e fisiológicos na adolescência, vida adulta e melhor idade. Necessidades nutricionais dos adolescentes, adultos e idosos. Recomendações e diretrizes nutricionais para adolescentes, adultos e idosos. Dieta e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis na idade adulta. Planejamento teórico-prático de dietas para dos adolescentes, adultos e idosos.

### PROGRAMA

- Fisiologia, metabolismo e aspectos nutricionais na adolescência e vida adulta;
- Fisiologia do envelhecimento;
- Recomendações nutricionais, necessidades nutricionais e guias alimentares para adolescentes, adultos e idosos;
- Realização de assistência nutricional para adolescentes, adultos e idosos;
- Planejamento de dietas na adolescência, vida adulta e melhor idade.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHEMIN, S.M; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2º edição. São Paulo: Roca, 2010.

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.

DUTRA-DE-OLIVEIRA J.E., MARCHINI J.S. **Ciências Nutricionais**. 2ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary reference intakes for Energy, Carbohydrates, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids (Macronutrients)**. The National Academy of Science, 2002.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos Alimentos**. São Paulo: Manole, 2008.

MAHAN L.K.; ESCOTT-STUMP S. **Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 10ed. São Paulo: Roca, 2001.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2005.

VITOLO, M.R. **Nutrição, da Gestação ao Envelhecimento**. São Paulo: Rubio, 2008.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION; SCHOOL NUTRITION ASSOCIATION; SOCIETY FOR NUTRITION EDUCATION. Position of the American Dietetic Association, School Nutrition Association, and Society for Nutrition Education: comprehensive school nutrition services. J Am Diet Assoc. 2010 Nov;110(11):1738-49.

AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION. Position of the American Dietetic Association: local support for nutrition integrity in schools. J Am Diet Assoc. 2010 Aug;110(8):1244-54.

AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION. Nutrition and women's health: position of the American Dietetic Association and Dietitians of Canada. Can J Diet Pract Res. 2004 Summer;65(2):85-9.

CAMPOS, Maria Teresa Fialho de Sousa; MONTEIRO, Josefina Bressan Resende; ORNELAS, Ana Paula Rodrigues de Castro. Fatores que afetam o consumo alimentar e a nutrição do idoso. Rev. Nutr., Campinas, v. 13, n. 3, Dec. 2000.

NEUTZLING, Marilda Borges et al . Hábitos alimentares de escolares adolescentes de Pelotas, Brasil. Rev. Nutr., Campinas, v. 23, n. 3, June 2010 .

PEARSON N, BIDDLE SJ. Sedentary behavior and dietary intake in children, adolescents, and adults a systematic review. Am J Prev Med. 2011 Aug;41(2):178-88.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica





**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33705	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

**OBJETIVOS**

- Compreender os determinantes biológicos, psicossociais, culturais, econômicos, históricos envolvidos no comportamento e nas práticas alimentares dos indivíduos e grupos populacionais;
- Compreender o conceito de educação alimentar e nutricional para o desenvolvimento de intervenções que visem às mudanças alimentares;
- Compreender o desenvolvimento de programas de educação nutricional;
- Desenvolver programas de educação nutricional considerando os determinantes biopsicossociais, aspectos culturais e econômicos dos indivíduos e grupos populacionais.

**EMENTA**

Determinantes das práticas alimentares e gostos. Métodos de avaliação do comportamento alimentar. Cultura alimentar. Antropologia e nutrição. Correntes psicológicas e comportamento alimentar. Definição e histórico da educação alimentar. Aconselhamento nutricional. Programas de Educação nutricional. Materiais pedagógicos na educação nutricional.

**PROGRAMA**

- Determinantes das práticas alimentares, gostos;
- Papel da publicidade nas práticas alimentares;
- Métodos para avaliação do comportamento e práticas alimentares;
- Associação entre os conhecimentos da Sociologia, Antropologia e Psicologia e a Educação Nutricional;
- O modelo transteórico: identificação do tempo e forma das mudanças alimentares;
- Definição e breve histórico da educação nutricional no Brasil;
- Ensino-aprendizagem: promovendo a autonomia do educando;
- Aconselhamento nutricional e orientação nutricional no contexto da educação alimentar e nutricional;
- Elaboração de Programas de Educação nutricional;
- Aspectos didáticos nos programas de educação nutricional (técnicas, estratégias e tecnologias);
- Elaboração e avaliação de materiais pedagógicos utilizados nos programas de educação nutricional;
- Políticas e programas nacionais de educação nutricional: elaboração, implementação e avaliação dos resultados.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANESQUI, A.M.; DIEZ-GARCIA, R.W. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

DIEZ-GARCIA, R.W.; MANCUSO, A.M.C. **Série Nutrição e Metabolismo: Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

FREIRE, P.A. **A autonomia do educando: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 2003.

LINDEN, S. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Artigos científicos: Revista de Nutrição, Revista de Saúde Pública, Ciência e Saúde Coletiva, *Journal of Nutritional Education and Behaviour*.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

FLANDRIM, Jean-Luiz; MONTANARI, Massimo. (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MONTEBELLO, N.P.; COLLAÇO, J.H.L. **Gastronomia: Cortes e Recortes**. Brasília: Editora Senac. Volume II: 51-69,2008.

POULAIN, J.P. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33704	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO E OUTRAS ÁREAS DE ATUAÇÃO I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

### OBJETIVOS

- Compreender as particularidades da nutrição no esporte, especialmente no que se refere a consumo alimentar, avaliação da composição corporal e necessidades nutricionais de atletas;
- Compreender os princípios, a importância e os riscos associados ao uso de suplementos nutricionais na prática esportiva;
- Compreender a importância da água e eletrólitos no desempenho desportivo;
- Elaborar recomendações nutricionais para atletas, considerando os momentos antes, durante e após a atividade física.

### EMENTA

Nutrição e esporte. Necessidades nutricionais do atleta. Consumo alimentar e composição corporal. Recomendações nutricionais para atletas. Suplementação.

### PROGRAMA

- Bioenergética do exercício, termoregulação e equilíbrio hídrico.
- Estimativa do gasto energético em praticantes de atividade física.
- A importância e o metabolismo de macro e micronutrientes na atividade física.
- A importância da água e eletrólitos no desempenho desportivo / Hidratação.
- Avaliação do consumo alimentar e da composição corporal em atletas.
- Recomendações nutricionais e dieta antes, durante e após a atividade física.
- Suplementação: tipos de suplementos alimentares, princípios da suplementação, riscos.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BACURAU, Reury Frank. **Nutrição e suplementação esportiva**. 4. ed. São Paulo: Phorte, 2006.

POWERS, Scott K.; HOWLEY, Edward T. **Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento**

e ao desempenho. Tradução de Marcos Ikeda. 3. ed. Barueri: Manole, 2000.

McARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Nutrição para o esporte e o exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HEYWARD, V. H.; STOLARCZYK, L. M. **Avaliação da composição corporal aplicada**. São Paulo: Manole, 2000.

KATCH, F. I. **Nutrição, exercício e saúde**. São Paulo: Medsi, 1996.

KAMEL, D. **Nutrição e atividade física**. São Paulo: Sprint, 1998.

KATCH, F. I. **Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

LANCHA JR, A. H. **Nutrição e metabolismo aplicado à atividade motora**. São Paulo: Atheneu, 2002.

TIRAPEGUI, Júlio. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física**. São Paulo: Atheneu, 2005.

WILLIAMS, Melvin H. **Nutrição para saúde, condicionamento físico & desempenho esportivo**. Tradução de Sonia Bidutte. 5. ed. Barueri: Manole, 2002.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33706	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

### OBJETIVOS

Propiciar orientação docente para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso.

### EMENTA

Coleta e análise de dados. Redação do TCC (monografia ou artigo científico).

### PROGRAMA

As atividades previstas para este módulo referem-se à orientação docente para realização do Trabalho de Conclusão de Curso, de acordo com o Método Científico e com as normas existentes. Serão desenvolvidas por diferentes professores da Universidade Federal de Uberlândia.

- Realização da Pesquisa
- ✓ Coleta de Dados
- ✓ Processamento dos Dados
- ✓ Análise dos Dados
- Interpretação dos Resultados
- Redação do TCC (Artigo Científico ou Monografia)

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TEIXEIRA, E & RANIERI, M. S. S. Diretrizes para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso. Belém: EDUEPA, 2001.

LEOPARDI, M. T. et. all. Metodologia da pesquisa na saúde. Santa Maria: Pallotti, 2001.

LAKATOS, E. M. ; MARCONI, M. A. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 1989.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Técnicas de Pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragem e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1990.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: Informação e Documentação - Referências - Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2000.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: Informação e Documentação – Citações em Documentos - Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

LAKATOS, E. M. ; MARCONI, M. A. Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 1989.

SPECTOR, N. **Manual para a redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos**. 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 2001.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA. Sistema de Bibliotecas, Referências. Curitiba: Editora da UFPR, 2000 (Normas para apresentação de documentos científicos).

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica

**FICHAS DE  
COMPONENTES CURRICULARES**

**8º PERÍODO**



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33802	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA IV	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 75 HORAS

**OBJETIVOS**

- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional nas doenças reumáticas;
- Compreender as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de doenças autoimunes e imunossupressos;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de neoplasias;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos no pré, peri e pós-operatório;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de doenças neurológicas;
- Compreender as alterações fisiopatológicas e elaborar e elaborar a terapia nutricional adequada a pacientes em estado crítico;
- Avaliar a eficiência da terapêutica nutricional.

**EMENTA**

Fisiopatologia e dietoterapia nos distúrbios reumáticos. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças autoimunes e na imunossupressão. Fisiopatologia e dietoterapia para indivíduos portadores de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. Fisiopatologia e dietoterapia para indivíduos portadores de neoplasias. Fisiopatologia e dietoterapia no peri, pré e pós-operatório. Fisiopatologia e dietoterapia dos distúrbios neurológicos. Fisiopatologia e dietoterapia dos distúrbios metabólicos. Fisiopatologia e dietoterapia no estresse metabólico. Avaliação da eficiência da terapêutica nutricional.

**PROGRAMA**

- Fisiopatologia e terapia nutricional nos distúrbios reumáticos: Hiperuricemia (gota)
- Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças autoimunes: Lúpus eritematoso sistêmico.
- Fisiopatologia e terapia nutricional nos indivíduos portadores de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida.



- Fisiopatologia e terapia nutricional nos indivíduos portadores de neoplasias submetidos a quimioterapia e radioterapia; imunossupressão; aspectos éticos da terapia nutricional em pacientes com prognóstico reservado.
- Fisiopatologia e terapia nutricional no pré, peri e pós-operatório: Transição de dietas em pacientes cirúrgicos; cirurgias de grande porte, incluindo transplantes.
- Fisiopatologia e terapia nutricional nos distúrbios neurológicos: esclerose lateral amiotrófica (ELA); traumatismo crânio-encefálico, epilepsia (dietas cetogênicas), Doença de Alzheimer e Doença de Parkinson.
- Fisiopatologia e terapia nutricional nos distúrbios metabólicos: erros inatos do metabolismo.
- Fisiopatologia e terapia nutricional no paciente em estado crítico: sepses, politrauma, queimaduras.
- Avaliação da eficácia da terapia nutricional.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto.** 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.

GUYTON, A.C. *Fisiologia humana e mecanismos das doenças* / Arthur C. Guyton ; tradução de Charles Alfred ... [et al.]. Rio de Janeiro: Guanabara, 1993.

GUYTON, A.C. HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica** / Arthur C. Guyton, John E. Hall ; tradução Alcides Marinho Junior ... [et al.]. Rio de Janeiro Elsevier, 2006.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 2º ed. São Paulo: Roca, 2011.

ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional: novas perspectivas.** 1º ed. São Paulo: Roca, 2009.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.** 4ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica.** São Paulo: Atheneu, 2003.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional.** São Paulo: Atheneu, 2004

WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional.** Manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.

BODINSK, L.H. **Dietoterapia: princípios e práticas.** São Paulo: Atheneu, 1998.

COSTA, R. F. **Composição corporal: teoria e prática da avaliação.** São Paulo: Manole, 2001.

BARROS e VICTORA. **Epidemiologia da Saúde Infantil – um manual para diagnósticos Comunitários.** São Paulo: Hucitec, 1998.

BABIAK, R M V. **Introdução ao diagnóstico nutricional.** São Paulo: Atheneu,1997.

WILLIAMS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia.** 6<sup>a</sup>. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997

PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares:** uma visão nutricional. Barueri: Manole, 2004.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.** 9<sup>a</sup>. ed. Barueri: Manole, 2003.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33801	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

**Objetivo Geral**

Contribuir com a formação do acadêmico na área de Administração de Unidades de Alimentação e nutrição, fornecendo as ferramentas básicas para o exercício profissional.

**Objetivos Específicos**

- Identificar e conhecer uma Unidade de Alimentação e Nutrição abordando os tipos de serviços fornecidos e o volume da produção;
- Conhecer e operacionalizar as Boas Práticas de Fabricação.
- Conhecer e operacionalizar os Procedimentos Operacionais Padronizados em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Conhecer e avaliar o Programa de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle.
- Conhecer, avaliar e criticar os diversos programas de qualidade e acreditação em UAN.
- Conhecer a biossegurança aplicada à UAN.
- Avaliar a produtividade em UAN.
- Desenvolver treinamentos para serem implantados em UAN.

**EMENTA**

Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF). Higiene e Manipulação de alimentos em lactários, bancos de leite e salas de nutrição enteral. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) nas diversas etapas de preparação de alimentos. Avaliação da produtividade e avaliação de programas de acreditação em UAN. Biossegurança em UAN. Gestão ambiental e responsabilidade social.

**PROGRAMA**

- Controle de Qualidade Parte 1: Boas Práticas de Fabricação e elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação.
- Controle de Qualidade Parte 2: Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
- Controle de Qualidade Parte 3: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- Higiene e manipulação de alimentos em lactários, bancos de leite e serviços de nutrição enteral e parenteral em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.
- Gestão de qualidade e programas de acreditação em UAN.
- Biossegurança em UAN.
- Avaliação da produtividade.
- Gestão ambiental e responsabilidade social.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; SOUZA PINTO, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 2º ed. revista e ampliada. São Paulo: Metha, 2007.

TEIXEIRA, S., et. al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.

ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e Administração de Restaurantes. São Paulo: Atheneu, 2007.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos. Editora Varela.

ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. 2 edição. Editora Ponto Crítico. 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÃO COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. Ed. ABERC, 2003.

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia e Segurança Alimentar. Ed. Artmed, 2005.

GERMANO, Pedro Mantel Leal; Germano, Maria Isabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Ed. Varela, 2003.

JOHN F. KNIGHT & LENDAL . KOTSCHEVAR. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. Editora Roca., 3ª ed. 2005.

KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes Industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998.

KIMURA, Alice Yoshiko. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. Editora Varela, 2003.

KINTON, R. et al. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999.

MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração. 5ª ed. Manole, 2002.

MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. São Paulo: Terra Escritório de Comunicação, 1994.

OLIVEIRA, N.F.W. et al. Administração em serviços de nutrição. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Âmbito Cultural, 1986.

RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos 3ª edição. Editora Atheneu, 3 edição, 2006.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. Ed. São Paulo: Varela. 2001.

SILVA, S. M. C. S. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2001.

TEIXEIRA, S.M.F.G. et al. Administração aplicada à unidade de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 1990.

VALLE D. P., Marques V.S. Biossegurança em Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33803	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

### OBJETIVOS

- Conhecer os métodos e indicadores do estado nutricional de populações;
- Conhecer o perfil alimentar e alimentar da população brasileira;
- Conhecer os principais distúrbios e agravos nutricionais (frequência, distribuição, grupos populacionais vulneráveis, estratégias de intervenção);
- Conhecer os principais programas, políticas, e ações de alimentação e nutrição desenvolvidos no Brasil (objetivos, pontos positivos e limitações).

### EMENTA

Atuação do Nutricionista em Saúde Coletiva. Transição nutricional. Situação alimentar e nutricional no Brasil. Epidemiologia das carências nutricionais, doenças metabólicas e as medidas preventivas. Programas de alimentação e nutrição. Ações de nutrição em saúde coletiva: diagnóstico, planejamento, avaliação e intervenção. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Guias alimentares.

### PROGRAMA

- Atuação do profissional nutricionista em Saúde Coletiva;
- Transição nutricional: o perfil alimentar e nutrição da população brasileira;
- Avaliação do consumo alimentar e do estado nutricional de populações – principais indicadores;
- Uso do software *Anthro Plus* (WHO) na avaliação de grupos populacionais específicos (crianças e adolescentes);
- Diagnóstico rápido do estado nutricional de populações, Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN);
- Indicadores demográficos e socioeconômicos;
- Padrões alimentares e Doenças crônicas não-transmissíveis: (Frequência e distribuição; grupos vulneráveis, descrição segundo indicadores demográficos e socioeconômicos, estratégias de intervenção: programas de prevenção e controle);
- Desnutrição, pobreza, fome e segurança alimentar e nutricional (Frequência e distribuição; grupos vulneráveis, descrição segundo indicadores demográficos e socioeconômicos, estratégias de intervenção:

programas de prevenção e controle);

- Baixo peso ao nascer e repercussões da desnutrição intra-uterina;
- Anemia ferropriva (frequência e distribuição, grupos vulneráveis, estratégias de intervenção - programas de prevenção e controle);
- Epidemiologia do desmame precoce (ações, políticas de proteção e apoio ao aleitamento materno);
- Ação, planejamento, implementação e avaliação dos programas e políticas públicas de saúde;
- Políticas públicas de alimentação e nutrição/PNAN;
- Guias alimentares: da elaboração à aplicação.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política nacional de alimentação e nutrição** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003.

CESAR, C.L.G.; ROCHA, A.A. **Saúde pública – bases conceituais**. São Paulo: Atheneu, 2008, 352p.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.

TADDEI JA et al. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

VASCONCELOS FAG. **Avaliação nutricional de Coletividades**. Santa Catarina: Editora da UFSC, 2008.

Artigos dos períodos científicos (Disponíveis no Scielo): Cadernos de Saúde Pública e Revista de Saúde Pública.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.210p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. **Guia alimentar para crianças menores de dois anos** / Secretaria de Políticas de Saúde, Organização Pan Americana da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 152 p.

DIEZ-GARCIA, R.W.; MANCUSO, A.M.C. **Série Nutrição e Metabolismo: Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

RAMALHO, A. **Fome oculta: diagnóstico, tratamento e prevenção**. São Paulo: Atheneu, 2009.

Artigos dos períodos científicos (Disponíveis no Scielo): Cadernos de Saúde Pública, Revista de Saúde Pública e Revista de Nutrição

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33804	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> NUTRIÇÃO E OUTRAS ÁREAS DE ATUAÇÃO II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

**OBJETIVOS**

- Identificar a importância da relação entre *Marketing* e Nutrição;
- Capacitar o aluno para o trabalho na área de Nutrição e *Marketing*.

**EMENTA**

*Marketing* e Nutrição.

**PROGRAMA**

- Atuação do nutricionista em marketing;
- Mercado de consumo, segmentação e produtos;
- Identificação de objetivos e atividades das empresas envolvidas com a Nutrição;
- Avaliação qualitativa e desenvolvimento de novos alimentos;
- Perfil de consumidores e Serviços de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Técnicas de orientação ao consumidor na orientação adequada sobre produtos alimentícios;
- Código de defesa do consumidor, rotulagem de alimentos;
- *Marketing* científico;
- Plano de *marketing* nutricional de empresas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BULGARELLI, W. **Questões contratuais no código de defesa do consumidor**. 3ª. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

CHURCHILL JÚNIOR, G. A. **Marketing: criando valor para o cliente**. São Paulo: Saraiva, 2000.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2000.



KOTLER, P. **Administração em marketing – análise, planejamento, implementação e controle.** 8ª. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

OLIVEIRA, J.C. **Código de proteção e defesa do consumidor.** Leme: LED, 1998.

ROCHA, A.; CHRISTENSEN, C. **Marketing, teoria e prática no Brasil.** São Paulo: Atlas, 1995.

WESTWOOD, J. **O plano de marketing.** 2ª. ed. São Paulo: Makron Books, 1997.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p.

FAO/ OMS – **Manual das necessidades nutricionais humanas.** Organização de Alimentos e Agricultura das Nações Unidas – FAO. Organização Mundial da Saúde – OMS. São Paulo: Atheneu, 2004.

GARCIA, E. M. **Atendimentos sistematizados em nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2005.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional.** São Paulo: Atheneu, 2004.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** São Paulo: Rocca, 1998.

MICHEL, O. **Reeducação alimentar sinônimo de saúde perfeita.** São Paulo: LTR, 2001.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional.** Brasília: ANVISA, FINATEC/ NUT – UNB, 2001.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33805	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

### OBJETIVOS

Discutir a importância da ética profissional, bem como melhor preparar o aluno para os estágios e também para mercado de trabalho.

### EMENTA

Ética. Código de Ética Profissional. Regulamentação da profissão de Nutricionista. Conselhos de Nutricionistas. Sindicato de Nutricionistas.

### PROGRAMA

- Aspectos filosóficos da Ética
- Código de Ética dos Nutricionistas
- Legislação e Orientação Profissional
- Regulamentação da profissão: atribuições, órgãos de classe, legislação vigente.
- Potencial de mercado

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Leis, Decretos, etc. Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980 – Regulamenta a Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, que cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula seu funcionamento e dá providências. Diário Oficial da União de 31 de janeiro de 1980.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. Global Editora, 2004.

FLANDRIN, JL. MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Liberdade, 1998.

Resolução Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) Nº. 380/2005 – Dispõe sobre a definição das áreas de

atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Disponível em <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>. Acessado em setembro de 2011.

VASCONCELOS, F.A.G. (2002) “O nutricionista no Brasil: uma análise histórica.” *Rev. Nutr.* 15(2): 127-138.

VILLAR, M.H.; SILVA, M.F.; TUMA, R.B.; ROTENBERG, S; YPIRANGA, L. (1997) *Atuação do nutricionista no Brasil*. Relatório Técnico CFN, Brasília.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Brasil/MEC/SESU – 1083, (1983) *Os cursos de Nutrição no Brasil: evolução, corpo docente e currículo*. Série Cadernos de Saúde Pública. Brasília.

HADDAD, A.E., PIERANTONI, C.R., RISTOFF D., XAVIER I.M., GIOLO J., SILVA L.B. A trajetória dos cursos de graduação na saúde. 1991 – 2004. *Nutrição*. Disponível em <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/NutricaoI.pdf>. Acessado em abril de 2008.

MARITAIN, J. *Problemas fundamentais da filosofia moral*. Rio de Janeiro: Agir Editora, 1977.

MAURÍCIO, H.V. (1964) “Evolução da nutrição e do seu ensino no Brasil.” *Arquivos Brasileiros de Nutrição*, 20:2, 117-34.

Resolução Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) Nº. 334/2004 – Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em [http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2000\\_2004/res334.pdf](http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2000_2004/res334.pdf). Acessado em setembro de 2011.

VASQUEZ, A. S. *Ética*. 3ª. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

YPIRANGA, L. (1981) “Formação profissional do nutricionista: histórico dos cursos e currículos.” *Revista Alimentação & Nutrição*, II:5, pp. 58-60.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33806	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO III	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

### OBJETIVOS

Propiciar orientação para apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso.

### EMENTA

Apresentação do TCC (monografia ou artigo científico).

### PROGRAMA

As atividades previstas para este módulo referem-se à orientação docente para realização do Trabalho de Conclusão de Curso, de acordo com o Método Científico e com as normas existentes. Serão desenvolvidas por diferentes professores da Universidade Federal de Uberlândia.

- Escolha da Banca
- Preparação da Apresentação
- Defesa do TCC
- Divulgação dos Resultados

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TEIXEIRA, E & RANIERI, M. S. S. Diretrizes para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso. Belém: EDUEPA, 2001.

LEOPARDI, M. T. et. all. Metodologia da pesquisa na saúde. Santa Maria: Pallotti, 2001.

LAKATOS, E. M. ; MARCONI, M. A. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 1989.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Técnicas de Pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragem e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1990.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: Informação e Documentação - Referências - Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2000.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: Informação e Documentação - Citações em Documentos - Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

LAKATOS, E. M. ; MARCONI, M. A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 1989.

SPECTOR, N. **Manual para a redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos**. 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 2001.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA. Sistema de Bibliotecas, Referências. Curitiba: Editora da UFPR, 2000 (Normas para apresentação de documentos científicos).

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica

**FICHAS DE  
COMPONENTES CURRICULARES**

**9º PERÍODO**



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33901	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 195 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 210 HORAS

**OBJETIVOS**

- Colocar em prática os conceitos fundamentais de higiene alimentar e a legislação da ANVISA referente ao recebimento de matérias-primas; processamento de alimentos; construção de áreas destinadas à manipulação de alimentos; limpeza e sanificação de ambientes, equipamentos, alimentos e manipuladores; com a finalidade de prevenir ou reduzir as contaminações dos produtos finais por microorganismos ou substâncias que levam riscos à saúde do consumidor;
- Avaliar as condições higiênico-sanitárias de U.A.N.s;
- Elaborar, implementar e conhecer programas de garantia da qualidade higiênico-sanitária de alimentos;
- Aplicar os conhecimentos básicos de administração geral em U.A.N.s;
- Conhecer os recursos humanos, estruturas organizacionais, teorias administrativas da administração geral aplicadas em U.A.N.s;
- Caracterizar a população-alvo, o sistema de distribuição, os tipos de serviços de alimentação e o cardápio utilizado em U.A.N.s;
- Descrever os procedimentos e normas básicas em cada área de trabalho utilizados em U.A.N.s;
- Conhecer e caracterizar as principais áreas de trabalho (estrutura física, localização, características de construção, dimensões, etc.) que constituem U.A.N.s desde o recebimento até a distribuição;
- Relacionar, dimensionar, situar, verificar a utilidade dos equipamentos e utensílios utilizados em todas as áreas de trabalho de U.A.N.s desde o recebimento até a distribuição;
- Conhecer as relações com fornecedores e o processo de recebimento, compras e armazenamento de mercadorias de U.A.N.s;
- Planejar ou conhecer os cardápios de U.A.N.s. Planejar, calcular, e controlar custos de uma U.A.N.;
- Identificar e conhecer as escalas de trabalho utilizadas em U.A.N.s;
- Formular sistemas de controle de qualidade e avaliação adequados a U.A.N.s;
- Relacionar os princípios básicos de segurança do trabalho na U.A.N.

**EMENTA**

Planejamento, gerenciamento e avaliação de unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

**PROGRAMA**

Histórico e Normas de Higiene dos Alimentos. Agentes e processos de limpeza e sanitização.. Áreas de procedimentos de uma unidade de alimentação e nutrição. Procedimentos Padrão de Higiene Operacional. Boas Práticas de Fabricação. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Administração e organização da U.A.N. (Unidade de Alimentação e Nutrição – institucional e hospitalar.) Caracterização e Estrutura Organizacional da U.A.N. Sistemas de Alimentação. Funcionamento da U.A.N. Planejamento da Estrutura Física da U.A.N. Equipamentos, Materiais e Utensílios utilizados na U.A.N. Planejamento de cardápios. Cálculo de custos do cardápio. Dimensionamento e Distribuição de Pessoal. Recrutamento, Seleção e Admissão de Pessoal. Treinamento de Pessoal e Segurança do Trabalho. Métodos de Controle e Qualidade. Programa de Alimentação do Trabalhador.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; SOUZA PINTO, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 2º ed. revista e ampliada. Editora Metha. São Paulo, 2007.

TEIXEIRA, S., et. al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Atheneu, 2007.

ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e Administração de Restaurantes. Editora Metha, São Paulo, 2007.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos. Editora Varela.

ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. 2 edição. Editora Ponto Crítico. 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÃO COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. Ed. ABERC, 2003.

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia e Segurança Alimentar. Ed. Artmed, 2005.

GERMANO, Pedro Mantel Leal; Germano, Maria Isabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Ed. Varela, 2003.

JOHN F. KNIGHT & LENDAL . KOTSCHEVAR. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. Editora Roca., 3ª ed. 2005.

KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes Industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998.

KIMURA, Alice Yoshiko. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. Editora Varela, 2003.

KINTON, R. et al. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999.

MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração. 5ª ed. Manole, 2002.

MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. São Paulo: Terra Escritório de Comunicação, 1994.

OLIVEIRA, N.F.W. et al. Administração em serviços de nutrição. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Âmbito Cultural,



1986.

RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos 3ª edição. Editora Atheneu, 3 edição, 2006.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. Ed. São Paulo: Varela. 2001.

SILVA, S. M. C. S. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2001.

TEIXEIRA, S.M.F.G. et al. Administração aplicada à unidade de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 1990.

VALLE D. P., Marques V.S. Biossegurança em Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33902	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 195 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 210 HORAS

### OBJETIVOS

- Executar serviços de atenção dietética no atendimento individual ou coletiva nos serviços públicos de saúde e sua projeção para a população assistida;
- Executar atividades que busquem a integração do Serviço de Saúde com as ações desenvolvidas pela população da(s) comunidade(s) de sua área de influência (escolas, serviços de assistência, instituições religiosas e/ou filantrópicas);
- Identificar as características da clientela e de suas condições de vida, com vistas ao reconhecimento da realidade da área de influência do serviço de saúde;
- Atender a grupos de risco nutricional com intensificação de ações educativas;
- Capacitar pessoal auxiliar e/ou voluntários compreendendo aspectos de nutrição básica aplicados à Saúde Pública e outros de interesse específico;
- Analisar os Programas de Alimentação e Nutrição, no âmbito do Ministério da Saúde.

### EMENTA

O estágio em nutrição social permite o treinamento em serviço nas atividades de saúde em nível primário, que se relacionem com as condições alimentares e nutricionais da população. Favorece a identificação de ações próprias da nutrição no atendimento primário à saúde e/ou sua implementação. Oportuniza a prática do diagnóstico nutricional individual e coletivo; do planejamento de ações que levam a solução dos problemas identificados; de ações próprias da atenção dietética; da implementação e/ou avaliação de programas e atividades peculiares à nutrição social.

### PROGRAMA

Análise crítica do papel da educação nutricional para a sociedade nos seus diversos momentos históricos. Utilização do processo ensino aprendizagem em educação nutricional. Fundamentos e processo de mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Programas de alimentação e nutrição, no âmbito do Ministério da Saúde.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política nacional de alimentação e nutrição** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003.

CESAR, C.L.G.; ROCHA, A.A. **Saúde pública – bases conceituais**. São Paulo: Atheneu, 2008, 352p.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.

TADDEI JA et al. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

Vasconcelos FAG. **Avaliação nutricional de Coletividades**. Santa Catarina: Editora da UFSC, 2008.

Artigos dos períodos científicos (Disponíveis no Scielo): Cadernos de Saúde Pública e Revista de Saúde Pública.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.210p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. **Guia alimentar para crianças menores de dois anos** / Secretaria de Políticas de Saúde, Organização Pan Americana da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 152 p.

DIEZ-GARCIA, R.W.; MANCUSO, A.M.C. **Série Nutrição e Metabolismo: Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

KRAUSE, E. M. **Alimentos, nutrição e dietas**. São Paulo: Roca, 1998.

MARTINS, C. e ABREU, S. S. **Pirâmide de alimentos: manual do educador**. Curitiba: Nutroclínica, 1997.

GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição: saúde e comunidade**. Rio de Janeiro: Revinter. 1999, 247p.

DUTRA, J.E.O. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Savier, 2001.

MICHEL, O. **Reeducação alimentar sinônimo de saúde perfeita**. São Paulo: LTR, 2001.

PHILLIP, S.T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares: uma visão nutricional**. São Paulo: Manole, 2004.

GARCIA, E. M. **Atendimentos sistematizados em nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2005.

LINDEN, S. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Varela, 2005.

**APROVAÇÃO**

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica

**FICHAS DE  
COMPONENTES CURRICULARES**

**10° PERÍODO**



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33004	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 195 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 210 HORAS

### OBJETIVOS

- Manter ou recuperar o estado nutricional do indivíduo, visando minimizar os efeitos da doença, com melhor controle de infecção, melhor resposta a procedimentos cirúrgicos e redução do tempo de internação;
- Avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados;
- Estimar as necessidades nutricionais de acordo com a avaliação clínico-nutricional do paciente;
- Prescrever dietas em diferentes condições clínicas e nutricionais, tendo como objetivo a recuperação ou a manutenção do estado nutricional;
- Indicar a utilização das diferentes vias de alimentação (via oral, enteral ou parenteral), considerando o diagnóstico clínico e a condição nutricional do paciente;
- Calcular o plano dietoterápico, considerando a via de administração e a composição da dieta;
- Acompanhar a evolução clínico-nutricional;
- Realizar orientação nutricional, visando a alta hospitalar do paciente;
- Promover orientação e educação nutricional;
- Acompanhar e supervisionar as atividades desenvolvidas na área do lactário, banco de leite humano e serviço de terapia nutricional.
- Fazer estudos de casos clínicos.

### EMENTA

Treinamento em serviço das atividades de atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, nas diversas especialidades clínicas (Pediatria, Cirurgia e Clínicas Médicas). Oportunizar o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, de forma independente e à luz dos conhecimentos científicos pertinentes a cada caso. Enfatizar o estudo teórico dos distúrbios metabólicos e patológicos de repercussão nutricional, com aplicação prática na dietoterapia. Favorecer a integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas clínicos e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde.

## PROGRAMA

Desenvolvimento das tarefas de rotina do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, de forma independente e à luz dos conhecimentos científicos pertinentes a cada caso. Ênfase no estudo teórico dos distúrbios metabólicos e patológicos de repercussão nutricional, com aplicação prática na dietoterapia. Integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas clínicos e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde. Atuação da equipe de terapia nutricional.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.

GUYTON, A.C. *Fisiologia humana e mecanismos das doenças* / Arthur C. Guyton ; tradução de Charles Alfred ... [et al.]. Rio de Janeiro: Guanabara, 1993.

GUYTON, A.C. HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica** / Arthur C. Guyton, John E. Hall ; tradução Alcides Marinho Junior ... [et al.]. Rio de Janeiro Elsevier, 2006.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2º ed. São Paulo: Roca, 2011.

ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 1º ed. São Paulo: Roca, 2009.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2003.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2004

WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional**. Manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.

BODINSK, L.H. **Dietoterapia: princípios e práticas**. São Paulo: Atheneu, 1998.

COSTA, R. F. **Composição corporal: teoria e prática da avaliação**. São Paulo: Manole, 2001.

BARROS e VICTORA. **Epidemiologia da Saúde Infantil – um manual para diagnósticos Comunitários**. São Paulo: Hucitec, 1998.

BABIAK, R M V. **Introdução ao diagnóstico nutricional**. São Paulo: Atheneu,1997.

WILLIANS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia.** 6ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997

PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares:** uma visão nutricional. Barueri: Manole, 2004.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.** 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica





## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33007	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ESPORTE	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 90 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 105 HORAS

### OBJETIVOS

- Aplicar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso, especialmente no módulo “Nutrição e outras áreas de atuação I”;
- Avaliar o consumo alimentar e a composição corporal de atletas;
- Realizar orientações quanto ao uso de suplementos nutricionais na prática esportiva;
- Realizar orientações sobre hidratação e sobre a importância da água e eletrólitos no desempenho desportivo;
- Elaborar recomendações nutricionais para atletas, considerando os momentos antes, durante e após a atividade física.

### EMENTA

Nutrição e esporte. Necessidades nutricionais do atleta. Consumo alimentar e composição corporal. Recomendações nutricionais para atletas. Suplementação.

### PROGRAMA

- Bioenergética do exercício, termoregulação e equilíbrio hídrico.
- Estimativa do gasto energético em praticantes de atividade física.
- A importância e o metabolismo de macro e micronutrientes na atividade física.
- A importância da água e eletrólitos no desempenho desportivo / Hidratação.
- Avaliação do consumo alimentar e da composição corporal em atletas.
- Recomendações nutricionais e dieta antes, durante e após a atividade física.
- Suplementação: tipos de suplementos alimentares, princípios da suplementação, riscos.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BACURAU, Reury Frank. **Nutrição e suplementação esportiva**. 4. ed. São Paulo: Phorte, 2006.

POWERS, Scott K.; HOWLEY, Edward T. **Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho**. Tradução de Marcos Ikeda. 3. ed. Barueri: Manole, 2000.

McARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Nutrição para o esporte e o exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HEYWARD, V. H.; STOLARCZYK, L. M. **Avaliação da composição corporal aplicada**. São Paulo: Manole, 2000.

KATCH, F. I. **Nutrição, exercício e saúde**. São Paulo: Medsi, 1996.

KAMEL, D. **Nutrição e atividade física**. São Paulo: Sprint, 1998.

KATCH, F. I. **Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

LANCHA JR, A. H. **Nutrição e metabolismo aplicado à atividade motora**. São Paulo: Atheneu, 2002.

TIRAPEGUI, Júlio. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física**. São Paulo: Atheneu, 2005.

WILLIAMS, Melvin H. **Nutrição para saúde, condicionamento físico & desempenho esportivo**. Tradução de Sonia Bidutte. 5. ed. Barueri: Manole, 2002.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33006	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM <i>MARKETING</i>	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 90 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 105 HORAS

### OBJETIVOS

- Aplicar os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso, especialmente os referentes à Nutrição e *Marketing*.
- Identificar objetivos e atividades das empresas envolvidas com a Nutrição;
- Avaliar o desenvolvimento de novos alimentos;
- Avaliar o perfil de consumidores;
- Orientar adequadamente o consumidor sobre produtos alimentícios;
- Elaborar rotulagem de alimentos;
- Desenvolver Plano de *marketing* nutricional de empresas.

### EMENTA

*Marketing* e Nutrição.

### PROGRAMA

- Atuação do nutricionista em *marketing*;
- Mercado de consumo, segmentação e produtos;
- Identificação de objetivos e atividades das empresas envolvidas com a Nutrição;
- Avaliação qualitativa e desenvolvimento de novos alimentos;
- Perfil de consumidores e Serviços de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Técnicas de orientação ao consumidor na orientação adequada sobre produtos alimentícios;
- Código de defesa do consumidor, rotulagem de alimentos;
- *Marketing* científico;
- Plano de *marketing* nutricional de empresas.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BULGARELLI, W. **Questões contratuais no código de defesa do consumidor**. 3ª. ed. São Paulo: Atlas,

1999.

CHURCHILL JÚNIOR, G. A. **Marketing: criando valor para o cliente**. São Paulo: Saraiva, 2000.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2000.

KOTLER, P. **Administração em marketing – análise, planejamento, implementação e controle**. 8ª. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

OLIVEIRA, J.C. **Código de proteção e defesa do consumidor**. Leme: LED, 1998.

ROCHA, A.; CHRISTENSEN, C. **Marketing, teoria e prática no Brasil**. São Paulo: Atlas, 1995.

WESTWOOD, J. **O plano de marketing**. 2ª. ed. São Paulo: Makron Books, 1997.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p.

FAO/ OMS – **Manual das necessidades nutricionais humanas**. Organização de Alimentos e Agricultura das Nações Unidas – FAO. Organização Mundial da Saúde – OMS. São Paulo: Atheneu, 2004.

GARCIA, E. M. **Atendimentos sistematizados em nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2005.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2004.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Rocca, 1998.

MICHEL, O. **Reeducação alimentar sinônimo de saúde perfeita**. São Paulo: LTR, 2001.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. Brasília: ANVISA, FINATEC/ NUT – UNB, 2001.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED33008	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM AMBULATÓRIO	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 90 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 105 HORAS

**OBJETIVOS**

- Aplicar os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso;
- Conhecer a rotina de atendimento nutricional em ambulatórios;
- Atender pacientes dos diversos ambulatórios do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia;
- Avaliar a história clínica, o estado nutricional e o consumo alimentar dos pacientes;
- Calcular dietas específicas aos pacientes;
- Realizar orientações nutricionais;
- Realizar atividades de educação nutricional.

**EMENTA**

Atendimento nutricional em ambulatórios.

**PROGRAMA**

- Rotina de atendimento nutricional em ambulatórios;
- Atendimento de pacientes dos diversos ambulatórios do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia
- Avaliação da história clínica, estado nutricional e consumo alimentar dos pacientes;
- Cálculo de dietas específicas aos pacientes;
- Orientações nutricionais;
- Educação nutricional.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição:** Nutrição Clínica no Adulto. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.

GUYTON, A.C. HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica** / Arthur C. Guyton, John E. Hall ; tradução

Alcides Marinho Junior ... [et al.]. Rio de Janeiro Elsevier, 2006.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2º ed. São Paulo: Roca, 2011.

ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 1º ed. São Paulo: Roca, 2009.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2003.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2004

WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional**. Manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.

BODINSK, L.H. **Dietoterapia: princípios e práticas**. São Paulo: Atheneu, 1998.

COSTA, R. F. **Composição corporal: teoria e prática da avaliação**. São Paulo: Manole, 2001.

BARROS e VICTORA. **Epidemiologia da Saúde Infantil – um manual para diagnósticos Comunitários**. São Paulo: Hucitec, 1998.

BABIAK, R M V. **Introdução ao diagnóstico nutricional**. São Paulo: Atheneu,1997.

WILLIANS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997

PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares: uma visão nutricional**. Barueri: Manole, 2004.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM AMBULATÓRIO II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 180	<b>CH TOTAL:</b> 210

### OBJETIVOS

#### Objetivo Geral

Proporcionar ao discente experiência acadêmico-profissional na área de nutrição ambulatorial.

#### Objetivos Específicos

- Conhecer a rotina de atendimento nutricional em ambulatórios;
- Atender pacientes dos diversos ambulatórios do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia;
- Avaliar a história clínica, o estado nutricional e o consumo alimentar dos pacientes;
- Calcular dietas específicas para os pacientes;
- Realizar orientações nutricionais;
- Realizar atividades de educação nutricional.

### EMENTA

Atendimento nutricional em ambulatórios.

### PROGRAMA

- Rotina de atendimento nutricional em ambulatórios.
- Atendimento de pacientes dos diversos ambulatórios do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia.



- Avaliação da história clínica, estado nutricional e consumo alimentar dos pacientes.
- Cálculo de dietas específicas aos pacientes.
- Orientações nutricionais.
- Educação nutricional.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005.

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

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. São Paulo: Roca, 2009.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUYTON, A.C. HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 9. ed. São Paulo: Roca, 2005.

PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F. B. **Nutrição e Transtornos alimentares: avaliação e tratamento**. Barueri: Manole, 2011.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

WILLIANS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997.

### APROVAÇÃO

28 / 11 / 2016

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição

Universidade Federal de Uberlândia  
Profa. Dra. Renata Aparecida Mendes  
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição  
Portaria R nº 745/2015

28 / 11 / 2016

Carimbo e assinatura do Diretor da Faculdade de Medicina

Universidade Federal de Uberlândia  
Prof. Dr. Ben Hur Braga Taliberto  
Diretor da Faculdade de Medicina  
Portaria R nº 126/2015



## **Anexo III: Fichas dos Componentes Curriculares Optativos**



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED39501	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> CIÊNCIAS DO COMPORTAMENTO APLICADAS À SAÚDE	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

- Refletir em sala de aula a respeito da necessidade de uma visão integrada do ser humano doente enquanto unidade biopsicossocial;
- Enfatizar a relação médico-profissional de saúde no atendimento ou assistência humanizada à saúde do paciente.

**EMENTA**

Ciências do comportamento em medicina. Aspectos psicossociais da relação médico-profissional de saúde. Noções de estrutura e processo grupal na assistência à saúde.

**PROGRAMA**

**Programa Teórico:**

1. Ciências do comportamento em medicina;
2. Conceito atual de psicologia médica;
3. Relação médico-profissional de saúde: aspectos psicossociais;
4. Ensino-aprendizagem em educação médica;
5. Análise de discurso de pacientes;
6. Conceitos de transferência e contra-transferência;
7. Noções de estrutura e processo grupal na assistência à saúde;
8. Experiência grupal didática (não psicoterápica).

**Programa Prático:**

Discussão de casuísticas institucionais, entrevistas com pacientes e/ou usuários do sistema de saúde, estudos dirigidos e de discussão, seminários e experiências grupais didáticas (não psicoterápicas).

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BLEGUER, J. **Temas de psicologia: entrevista e grupos**. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

KAPLAN, H.I.; SADOCK, B.J. **Compêndio de psicoterapia de grupo**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1996.

KAPLAN, H.I.; SADOCK, B.J.; GREBB, J.A. **O relacionamento médico-paciente e técnicas de entrevista**. In: KAPLAN, H.I.; SADOCK, B.J.; GREBB, J.A. **Compêndio de psiquiatria: ciência do comportamento e psiquiatria clínica**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

ZIMERMAN, D.E. **Fundamentos Básicos das Grupoterapias**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OLIVEIRA JR, J.F. (org.). **Grupoterapia: teoria e prática**. Campinas: SPAG-Camp, 1997.

OLIVEIRA JR, J.F. (org.). **Grupos de Reflexão no Brasil: Grupos e Educação**. São Paulo: Cabral, 2002.

TÁPIA, L.E.R.; CONTEL, J.O.B. Experiência terapêutica grupal e reconstrução existencial de mundo do paciente: casuística. Hospital Dia/FMRP- USP. **Jornal Brasileiro de Psiquiatria**, Rio de Janeiro, v.45, n.10, p.581-84, out. 1996.

VINOGRADOV, S.; YALOM, I.D. **Manual de Psicoterapia de grupo**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1989.

ZIMERMAN, D.E. et al. **Como trabalhamos em grupos**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> GEN061	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> PRIMEIROS SOCORROS	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 15 HORAS

### OBJETIVOS

- Prestar primeiros socorros às vítimas de acidentes ou mal súbito, observando a escala de prioridades preconizada para o atendimento;
- Providenciar socorro médico adequado;
- Realizar imobilização e transporte seguro a vítima;
- Proceder às manobras de ressuscitação cardiopulmonar se indicado;
- Atuar como profissional de saúde na prestação de primeiros socorros a vítimas de acidente ou mal súbito visando manter a vida;
- Avaliar a vítima com vistas a determinar as prioridades de atendimento em situações de emergência e trauma;
- Identificar os recursos disponíveis de forma a viabilizar o atendimento de emergência eficaz.

### EMENTA

Fundamentação teórico-prática sobre a epidemiologia do trauma; Avaliação primária e secundária da vítima com as prioridades no atendimento, identificar o estado de choque e controlar a hemorragia; Atendimento de emergência em ferimentos; Queimaduras; Choque elétrico, Desmaios, Vertigens, Intoxicações, Envenenamento; Picadas de animais peçonhentos; Crise de convulsões; Estado de choque; Corpos estranhos no organismo; Afogamento; Imobilização de fraturas; Luxações e entorses; Transporte de acidentados; Recursos de atendimento de emergência disponíveis na comunidade; Relações humanas.

### PROGRAMA

#### I – EPIDEMIOLOGIA DO TRAUMA

Conceito

Causas

Sinais e sintomas

Atendimento as prioridades

## II –ESTADO DE CHOQUE

Conceito

Causas

Sinais e sintomas

Atendimento

## III – HEMORRAGIAS

Conceito

Classificação

Atendimento

## IV – FRATURAS, LUXAÇÕES E ENTORSES

Conceito

Classificação

Sinais e sintomas

Atendimento

## V – FERIMENTOS

Conceito

Ferimento por objetos encravado

Perfuração de vísceras

Atendimento

## VI – QUEIMADURAS

Conceito

Classificação

Sinais e sintomas

Atendimento

## VII – CHOQUE ELÉTRICO

Conceito

Sinais e sintomas

Atendimento

## VIII – DESMAIOS/VERTIGENS

Conceito

Classificação

Sinais e sintomas

Atendimento

## IX - INTOXICAÇÕES

Conceito

Causas

Sinais e sintomas

Atendimento

## X - ENVENENAMENTO

Conceito

Causas

Sinais e sintomas

Atendimento

## XI - PICADAS DE ANIMAIS PEÇONHENTOS

Conceito

Causa

Classificação

Sinais e sintomas  
Atendimento

## XII – CRISE DE CONVULSÕES

Conceito  
Classificação  
Sinais e sintomas  
Atendimento

## XIII – AFOGAMENTO

Conceito  
Causas  
Sinais e sintomas  
Atendimento

## XIV - CORPO ESTRANHO NO ORGANISMO

Conceito  
Causas  
Sinais e sintomas  
Atendimento

## XV – RESSUSCITAÇÃO CARDIO RESPIRATORIA

Conceito  
Sinais e sintomas  
Atendimento

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERGERON, J. D.; Bisjak, G. **Primeiros socorros** . São Paulo: Atheneu, 1999.

POTTER, P. A; PERRY, A. G. **Fundamentos de enfermagem: conceitos, processo e prática**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 4ed. 1999.

FUNDAÇÃO NACIONAL DE SAUDE. **Manual de diagnostico e tratamento de acidentes por animais peçonhentos**. 2ed. Brasília: CENESP, 1992. 58p.

TIMBY, B. K. **Conceitos e fundamentais no atendimento de enfermagem habilidades**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSAD, J. E. **Emergências cardiovasculares** . Rio de Janeiro: Epume, 1985. 180p.

BONE, R. C. **Emergências médicas** . Rio de Janeiro: Interlivros, 1988. 160p.

EISENBERG, M.; Copass, M. **Terapêutica em emergências médicas**. São Paulo: Roca, 1984. 950p.

HIRATA, M; MANCINI FILHO, J. **Manual de biossegurança** . Manolo, 2000.

MARTINI, A.C. T. **Manual de socorro básico de emergências** : grupo de atendimento médico de

emergência. São Paulo: Secret. Saúde, 1996. 55p.

MARTINS, S.; SOUTO, M.I.D. **Manual de emergências médicas** : diagnostico e tratamento. Revinter, 1999.

NORO, J. **Manual de Primeiros socorros**. São Paulo, Ática, 1996.

SANTOS, R.R.; Caretii M.D.; Ribeiro Junior C.; Alvarez F.S. **Manual de socorro de emergência**. São Paulo: Atheneu , 1999.

SILVEIRA, J.M.S; Bartman M.; Bruno,P. **Primeiros socorros** : como agir em situações de emergência. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2002. 140p.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> FAMED39502	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> INFECÇÃO HOSPITALAR E SUAS INTERFACES	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

**OBJETIVOS**

- Capacitar o aluno a conhecer os riscos possíveis de Infecção Hospitalar em procedimentos invasivos executados em clientes;
- Identificar clientes portadores de infecção hospitalar através de resultados de exames do Gram e cultura;
- Reconhecer os sinais de infecção em locais onde houve procedimento invasivo;
- Conhecer os processos de limpeza, desinfecção e esterilização de artigos e superfícies;
- Diagnosticar através das patologias os tipos de isolamentos recomendados pelo CDC;
- Compreender a necessidade da lavagem de mãos como fator prioritário na prevenção das infecções hospitalares
- Informar sobre resistência bacteriana

**EMENTA**

Noções de microbiologia; Prevenção de Infecções hospitalares da corrente sanguínea, prevenção das IH do trato urinário, prevenção das infecções hospitalares sitio cirúrgico, prevenção das infecções hospitalares do trato respiratório; Limpeza de artigos e superfícies; Precauções universais e tipos de isolamento; A I.H no Brasil e atuação da CCIH em hospitais; A importância da lavagem de mãos; Orientações para pacientes, família e visitantes sobre Infecção Hospitalar. Controle dos antimicrobianos e a resistência bacteriana.

**PROGRAMA**

**I - INFECÇÃO HOSPITALAR**

Noções de microbiologia

O que é infecção hospitalar

Existe hospital sem infecção hospitalar

Quais as pessoas susceptíveis a adquirirem a IH

O que é infecção comunitária

Quais são as causas de infecção hospitalar

Existe forma de se evitar a infecção hospitalar

Prevenção das infecções hospitalares



A infecção hospitalar no Brasil

Atuação das CCIH: atuação e responsabilidades

## II - INFECÇÃO DA CORRENTE SANGUÍNEA

O que é infecção hospitalar da corrente sanguínea

Quais são as causas de infecção da corrente sanguínea

Quais as pessoas que podem adquirir esse tipo de infecção

Prevenção das infecções hospitalares da corrente sanguínea

## III - INFECÇÃO DO TRATO URINÁRIO

O que infecção hospitalar do trato urinário

Quais são as causas de infecção do trato urinário

Quais as pessoas que podem adquirir esse tipo de infecção

Prevenção das infecções hospitalares do trato urinário

## IV - INFECÇÃO DO TRATO RESPIRATÓRIO

O que infecção hospitalar do trato respiratório

Quais são as causas de infecção do trato respiratório

Quais as pessoas que podem adquirir esse tipo de infecção

Prevenção das infecções hospitalares do trato respiratório

## V – INFECÇÃO DO SÍTIO CIRURGICO

O que infecção do sítio cirúrgico

Quais são as causas de infecção do sítio cirúrgico

Quais as pessoas que podem adquirir esse tipo de infecção

Prevenção das infecções do sítio cirúrgico

## VI – PRECAUÇÕES UNIVERSAIS E ISOLAMENTOS

O que são precauções universais

Como e quando usa-la

Quais os tipos de isolamentos existentes

Quando devo isolar um paciente e que condutas tomar frente esse isolamento

Quais os procedimentos com material e equipamentos dentro de um isolamento

## VII - LAVAGEM DAS MÃOS

A importância da lavagem das mãos como prevenção de infecções hospitalares

Quando devo lavar as mãos

Técnica correta de lavagem de mãos

Ensinando o cliente e acompanhante a lavar as mãos

## VIII - RESISTENCIA BACTERIANA

O que é resistência bacteriana

Porque ela acontece

Existem critérios para o uso de antimicrobiano

Quem são as pessoas que tem indicação de fazer uso de antimicrobianos

Há controle de antimicrobiano nos hospitais

Porque as bactérias oferecem resistência aos antimicrobianos

A quem pertence o controle de antimicrobianos em uma instituição de saúde

## IX - INFECÇÃO HOSPITALAR – Orientações básicas a cliente, acompanhante e visitante.

O que é infecção hospitalar

Como eu posso adquiri-la no ambiente hospitalar

O que eu posso fazer para evitar infecções hospitalares

Como me comportar dentro de uma instituição de saúde

Normas da instituição para visitantes a fim de prevenir as infecções hospitalares

Você como um agente multiplicador das informações obtidas sobre IH

## X – MEDIDAS DE CONTROLE E DISSEMINAÇÃO DE MICROORGANISMOS

Classificação de artigos e áreas: críticos, semi-críticos, não críticos.

O que limpeza, desinfecção e esterilização.

Quais são os materiais que devem sofrer limpeza, desinfecção e esterilização.  
Como limpar a unidade do paciente e demais áreas  
Limpeza concorrente e terminal  
Soluções e diluições de produtos bactericidas usados na área de saúde

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BUNNER< L.S.; SUDDARTH, D.S.; **Tratado de enfermagem médico cirúrgico**. 8ed. Rio de Janeiro: Interamericana. 2000

CIANCIARULLO, T. I. **Instrumentos básicos para o cuidar**: um desafio para a qualidade da assistência. São Paulo. Atheneu, 2000.

MARTINS, M. <sup>a</sup> **Manual de infecção hospitalar**. 2 ed. Rio de Janeiro: Medsi. 2001

POTTER, P. A; PERRY, A. G. **Fundamentos de enfermagem**: conceitos, processo e prática. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 4ed. 1999.

TIMBY, B. K.; **Conceitos e habilidades fundamentais no atendimento de enfermagem**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed. 2001.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FERNANDES, Antônio Tadeu et al. **Infecção Hospitalar e suas interfaces na área da saúde**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2000. Volumes 1 e 2.

RODRIGUES, Edwal et al. **Infecções Hospitalares: prevenção e controle**. São Paulo: Ed. Sarvier, 1997.

FERRAZ, Edmundo Machado. **Infecção em cirurgia**. Ed.Medsi, 1997.

BRASIL. **Legislação Brasileira em Controle de Infecção Hospitalar**. Lei 9431, de 6 de janeiro de 1997. - Portaria 2616 de 12 de maio de 1998. - Portaria 666 de 17 de maio de 1990. - Resolução – RDC nº 48 de 2 de junho de 2000.

GRUPO TÉCNICO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Pediatria – Prevenção e Controle de Infecção Hospitalar**. Editora Anvisa, 2006.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> GRN064	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> HUMANIZAÇÃO DO CUIDAR	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 31 HORAS

**OBJETIVOS**

- Definir o relacionamento terapêutico, agindo como motivadores e favorecendo a saúde mental dos clientes.
- Adquirir um posicionamento pessoal no exercício da enfermagem harmonizando qualidades pessoais.
- Identificar os fatores que favorecem ou dificultam a comunicação
- Interação enfermeiro paciente
- Formar atitudes terapêuticas
- Saber reconhecer pessoas com distúrbios do comportamento
- Obter recursos que favorecem o relacionamento

**EMENTA**

Fundamentação teórica sobre a saúde mental; A determinação e o atendimento das necessidades básicas; Compreender a si próprio e aos outros; A comunicabilidade na enfermagem; O relacionamento na enfermagem; A assistência de enfermagem a pessoas com distúrbios de comportamento; A assistência espiritual e a razão do sofrimento; Atitudes Interpessoais em enfermagem.

**PROGRAMA**

**I – A ASSISTÊNCIA DE ENFERMAGEM NA DIMENSÃO DO CUIDAR**

- Definindo as atitudes terapêuticas
  - Indivíduos agindo como motivadores
  - Definindo relacionamento terapêutico
  - O enfermeiro no atendimento à saúde
- O que de fato ajuda as atitudes interpessoais

**II – A SAUDE MENTAL**

- Existe a tendência de dar mais ênfase a doença
- A influência da saúde mental na tomada de decisões

- Ênfase aos aspectos sadios da personalidade
- Intercâmbio sadio entre cliente-profissional
- Valores pessoais
- Tratamentos psicoterápicos
- Observação de interações na enfermagem
- Projeto pessoal de vida
- Posicionamento pessoal no exercício da enfermagem

### III – A DETERMINAÇÃO E O ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES BÁSICAS

- Planejar na área das relações humanas
- Lista de problemas, necessidades básicas afetadas e prescrição de enfermagem.
- Conceitos importantes do contexto
- Indagações para meditar

### IV – COMPREENDER A SI PRÓPRIO E AOS OUTROS

- Harmonizar qualidades pessoais
- Empatizar o processo psicobiológico
- O amadurecimento emocional
- Autoconcepção e autocríticas honestas
- Compreender a si próprio e aos outros
- Testes projetivos

### V – A COMUNICABILIDADE NA ENFERMAGEM

- A habilidade de comunicação
- O que comunicar? Como comunicar?
- A comunicação com superiores, subalterna e par.
- A formação de atitudes terapêuticas
- Comunicação de idéias e sentimentos
- A interação enfermeiro-paciente
- Técnicas de comunicação
- Comunicação apática ou empática

### VI – O RELACIONAMENTO NA ENFERMAGEM

- Estilo de relacionamento
- Conhecendo os limites do envolvimento
- Equilíbrio no envolvimento
- Formação de atitudes terapêuticas
- Diferença entre relacionamento social e terapêutico
- Processo de interação
- Recursos que favorecem o relacionamento
- O ambiente terapêutico
- Atitudes e atividades terapêuticas
- As relações interpessoais e a promoção da saúde mental

### VII – A ASSISTENCIA DE ENFERMAGEM A PESSOAS COM DISTURBIO DE COMPORTAMENTO

- Saber reconhecer os comportamentos desajustados
- Padrão de assistência de enfermagem ao paciente deprimido
- Padrão de assistência de enfermagem ao paciente agitado
- Padrão de assistência de enfermagem ao paciente suspicaz
- Padrão de assistência de enfermagem ao paciente com comportamento anti-social
- Padrão de assistência de enfermagem ao paciente delirante
- Padrão de assistência de enfermagem ao paciente com distúrbio psicossomático

### VIII – A ASSISTENCIA ESPIRITUAL NA ENFERMAGEM

- Dificuldade para reconhecer os sinais de necessidade espiritual
- O homem como ser holístico

- O posicionamento do profissional
- Serenidade e competência no trabalho
- O apoio espiritual não pode ser proposto
- Cultivar a religiosidade
- Sugestões para desenvolver a habilidade na assistência espiritual
- Todo tato é indispensável

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LILIANA F. D. **Atitudes Interpessoais em enfermagem**. São Paulo: UPU. 2003

POTTER, P. A; PERRY, A. G. **Fundamentos de enfermagem: conceitos, processo e pratica**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 4ed. 1999.

CAMPOS, G. W. S. Humanização na saúde: um projeto em defesa da vida? *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*, [S.l.], v. 9, n. 17, 2005.

CAMPOS, G. W. S. (Coord.). **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

BARROS, R. B.; PASSOS, E. A humanização como dimensão pública das políticas de saúde. *Ciência Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, 2005.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARROS, R. B.; PASSOS, E. Humanização da saúde: um novo modismo? *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*, Botucatu, v. 9, n. 17, mar./ago. 2005.

BETINELLI, Luiz Antonio Bettinelli; WASKIEVICZ, Josemara; ERDMANN, Alacoque Lorenzini. Humanização do Cuidar no Ambiente Hospitalar. *O Mundo da Saúde* -São Paulo. ano 27 v. 27 n. 2 abr./jun. 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. **HumanizaSUS: Formação de Apoiadores para a Política Nacional de Humanização da Gestão e da Atenção à Saúde, Leitura Complementar**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. **O Acolhimento nas Práticas de Produção de Saúde**. 2. ed. Brasília, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Humanização (PNH). Cartilha da PNH: Clínica Ampliada**. 2. ed. Brasília, 2006.

CORBANI, Nilza Maria de Souza; BRÊTAS, Ana Cristina Passarela; MATHEUS, Maria Clara Cassuli. Humanização do cuidado de enfermagem: o que é isso? *Rev Bras Enferm*, Brasília 2009 maio-jun; 62(3): 349-54.

PASCHE, Dário Frederico. Política Nacional de Humanização como aposta na produção coletiva de mudanças nos modos de gerir e cuidar. *Interface*, Botucatu, v. 13 (supl. 1), p. 701-708, 2009.

**APROVAÇÃO**

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> GEN060	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> CUIDADOS PALIATIVOS	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 30 HORAS

**OBJETIVOS**

- Conhecer a evolução dos cuidados paliativos no Brasil e no mundo: filosofia e aspectos éticos;
- Atuar no alívio e controle dos sintomas em situações de terminalidade;
- Compreender a fisiopatologia da dor e caracterizar os tipos de dor;
- Conhecer os métodos para avaliar e mensurar a dor;
- Conhecer a organização de unidades de cuidados paliativos;
- Atuar em situações frente a morte, a perda e o luto.

**EMENTA**

Ações de enfermagem frente ao paciente fora de possibilidades terapêuticas de cura.

**PROGRAMA**

- Histórico, filosofia, aspectos éticos dos cuidados paliativos;
- O trabalho da equipe multidisciplinar em cuidados paliativos;
- O controle dos sintomas em cuidados paliativos;
- A dor: fisiologia, avaliação e mensuração, tipos de dor, terapias alternativas no tratamento da dor;
- A esperança; a morte e o luto.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

PESSINI, L.; BERTACHINI, L. **Humanização e cuidados paliativos**. São Paulo: Edições Loyola, 2004.

TWYXCROSS, R. **Cuidados Paliativos**. 2ªed. Lisboa: Climepsi editores, 2003.

TWYXCROSS, R. **Terapêutica em câncer terminal**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1991.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, M.M.M.J. **Dor: um estudo multidisciplinar**. 2ªed. São Paulo: Summus, 1999.

CHAVES,L.D.; LEÃO,E.R. **Dor: 5º sinal vital: reflexões e intervenções de enfermagem**. Curitiba: Editora Maio, 2004.348p.; 28cm.

POTTER , P.A.; PERRY A.G. **Fundamentos de Enfermagem: conceitos, processo e prática**. 4ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1992.

SMELTZER, S. C. BARE, B. G. BRUNNER & SUDDARTH. **Tratado de Enfermagem Médico-Cirúrgico**. 9ª.ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2000.

PIMENTA, C.A.M. **Dor: Manual Clínico de Enfermagem**. São Paulo: [s.n.], 2000. 60 p.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica





UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAMED39503	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Tópicos Especiais em Nutrição	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Faculdade de Medicina		<b>SIGLA:</b> FAMED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 15	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15	<b>CH TOTAL:</b> 30

### OBJETIVOS

Compreender a diversidade e a convergência das diferentes áreas de atuação do nutricionista.

### EMENTA

Breve apresentação de diferentes temas atuais e relevantes relacionados à atuação profissional do nutricionista.

### PROGRAMA

1. Tecnologias Ômicas. Nutrigenômica, Nutrigenética, Nutriepigenética, Proteômica, Metabolômica.
2. Nutrição Farmacológica: Imunonutrição, Nutrientes antioxidantes, Nutrientes importantes na cicatrização.
3. Alimentos Funcionais.
4. Nutrição e Câncer.
5. Dietas Alternativas. Visão atual e crítica das Multimisturas.
6. Os 10 passos para uma alimentação saudável propostos pelo Ministério da Saúde.
7. Frutos do Cerrado e Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável.
8. Suplementos Alimentares. Usar ou não usar.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. São Paulo: Roca, 2012. 1179 p.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10.ed. Barueri: Manole, 2009.



WILLIAMS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- DUARTE, A.C. **Avaliação nutricional**: aspectos clínicas e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007
- MARCONDES, E.; de LIMA, I.N. **Dietas em pediatria clínica**. São Paulo: Sarvier, 1987.
- CUPPARI, L. **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 3.ed. São Paulo: Manole, 2014.
- PITA, A.M.; MATHIAS, H.A.; KARRA, M.K. **Manual de dietas da Clínica Mayo**. São Paulo: Roca, 1988.
- WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional**: manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.

### APROVAÇÃO

14 / 09 / 2016

*Renata*

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso  
de Graduação em Nutrição

Universidade Federal de Uberlândia  
Profa. Dra. Renata Aparecida Mendes  
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição  
Portaria R nº. 745/2015

14, 09, 2016

Universidade Federal de Uberlândia  
Prof. Dr. Ben Hur Braga Taliberti  
Diretor da Faculdade de Medicina  
Portaria R nº. 1242/13  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Faculdade de Medicina



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> GFP050	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Psicologia da Educação	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Instituto de Psicologia		<b>SIGLA:</b> IPUFU
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> -	<b>CH TOTAL:</b> 60

### OBJETIVOS

Propiciar a compreensão de aspectos ligados ao desenvolvimento e aprendizagem da criança e adolescente para subsidiar a prática educacional.

### EMENTA

A criança e o adolescente enquanto ser em transformação. Necessidades Bio-psicossociais e o processo de Aprendizagem de crianças e adolescentes – A atuação docente na aprendizagem de crianças e adolescentes.

### PROGRAMA

UNIDADE I – A psicologia na educação  
Objetivos da disciplina Psicologia na Educação;  
A relação da Psicologia com outras áreas do conhecimento;  
O papel da Psicologia na compreensão do processo ensino-aprendizagem;

UNIDADE II – Correntes teóricas que subsidiam a prática do professor  
As diferentes concepções de desenvolvimento: inatismo, ambientalismo e interacionismo;  
Abordagem comportamentalista;  
Abordagem humanista;  
Abordagem cognitivista;  
Abordagem sócio-cultural.

UNIDADE III – O indivíduo enquanto ser em transformação  
Idade pré-escolar, escolar e adolescência;  
O desenvolvimento físico, motor e cognitivo;  
O desenvolvimento afetivo;  
A relação entre afetividade, cognição e aprendizagem.



UNIDADE IV – Temas atuais em Psicologia Educacional  
Repensando o fracasso escolar;  
Mitos, preconceitos e expectativas que interferem na relação de ensino-aprendizagem  
A questão da formação do professor;  
Reflexões e alternativas para a educação no país;

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MIZUKAMI, M. G. N. **Ensino: as abordagens do processo.** São Paulo, EPU, 1986.  
OLIVEIRA, Z.; DAVIS, C. **Psicologia na educação.** São Paulo: Cortez, 1993.  
PATTO, M. H. S. **Introdução à psicologia escolar.** São Paulo, T. A. Queiroz, 1981.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ELKIND, D. **Crianças e adolescentes;** ensaios interpretativos sobre Jean Piaget, Rio de Janeiro: Zahar, 1978.  
BEER, H. **A criança em desenvolvimento.** Tradução de Antônio Carlos Amador Pereira e Roseane de Souza Amador Pereira. São Paulo: Harpeer e how do Brasil, 1977.  
CARRAHER, T. N. (org). **Aprender pensando:** contribuições da psicologia cognitiva para a educação. Petrópolis: Vozes, 2005.  
MUSSEM, P. H. et al. **Desenvolvimento e personalidade da criança.** 4.ed. Tradução de Auripebo Berrance Simões. São Paulo: Harbra, 1977.  
FAW, T. **Psicologia do desenvolvimento.** São Paulo: McGraw-Hill, 1981.

### APROVAÇÃO

14 / 09 / 2016

*Renata*

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso  
de Graduação em Nutrição  
Universidade Federal de Uberlândia  
Profa. Dra. Renata Aparecida Mendes  
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição  
Portaria R nº. 745/2015

14 / 09 / 2016  
Universidade Federal de Uberlândia  
Prof. Dr. Benhur Braga Simberti  
Diretor da Faculdade de Medicina  
Portaria R nº. 1242/13

Carimbo e assinatura do Diretor da Faculdade de  
Medicina



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAEFI39506	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> DIAGNÓSTICO POR IMAGEM	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE EDUCAÇÃO FÍSICA		<b>SIGLA:</b> FAEFI
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

### OBJETIVOS

- Capacitar o aluno do curso de graduação em Fisioterapia sobre o manuseio correto do exame imaginológico, interpretar corretamente as variações de tonalidade e identificar as imagens patológicas e não patológicas.
- Relacionar os achados imaginológicos com os objetivos pretendidos com a proposta terapêutica.
- Elaborar um programa de tratamento adequado a cada situação.

### EMENTA

Conhecer as imagens obtidas pelos exames complementares de natureza imaginológica, saber como são obtidas e formadas, interpretar corretamente as variações de tons entre o preto e o branco, passando pelos vários tons de cinza. Identificar corretamente um programa de cinesioterapia para cada caso.

### PROGRAMA

- Apresentação do programa, bibliografia
- Introdução, Fatores que influenciam na obtenção das imagens
- Radiologia básica interpretativa
- Incidências radiológicas

- Ombro e tórax
- Braço e cotovelo
- Antebraço e mão
- Pelve e articulação coxo-femoral
- Fêmur
- Joelho
- Perna e pé
- Estudo imaginológico da coluna vertebral
- RX de tórax
- Tomografia computadorizada - TC
- Introdução, Fatores que influenciam na obtenção das imagens
- Avaliação dos tecidos moles do sistema musculoesquelético
- Ultrasonografia dos tecidos osteomioarticulares
- Ressonância Nuclear Magnética – RNM

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FRANÇOIS, RICARD. D. O. Tratado de Radiologia Osteopática del Raquis. Editora Panamericana. 1999. São Paulo.

GREENSPAN, ADAN. Radiologia Ortopédica. 2º ed. Guanabara. 1996. Rio de Janeiro.

Salles, Pedro Filho. Radiologia básica para fisioterapeutas. Editora Edar Livro. 1989. Rio de Janeiro.

MAYMONE. WALDIR. A radiologia na prática. Editora Sociedade Paulista de Radiologia. 1997. São Paulo.

PRANDO, ADILSON. A ultrasonografia na prática. Editora Sociedade Paulista de Radiologia. 1999. São Paulo.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BONTRAGER, KENNETH. L. TRATADO DE TÉCNICA RADIOLÓGICA E BASE ANATÔMICA. 4º ed. Guanabara. 1999. Rio de Janeiro.

CIPRIANO, J. JOSEPH. MANUAL FOTOGRÁFICO DE TESTES ORTOPÉDICOS E NEUROLÓGICOS.

3° ed. Manole. 1999. São Paulo.

HELMS. WEBB. BRANT. FUNDAMENTOS DE TOMOGRAFIA COMPUTADORIZADA DO CORPO.

2° ed. Guanabara. 2000. Rio de Janeiro.

WESTBROOK, C., KOUT, C. – Ressonância Magnética Prática. 2° ed. Guanabara. 2000. Rio de Janeiro.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> FAEFI39507	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE EDUCAÇÃO FÍSICA		<b>SIGLA:</b> FAEFI
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

### OBJETIVOS

Ao término desta disciplina o aluno será capaz de compreender os mecanismos básicos do sistema endócrino e da fisiologia do exercício. Em particular, os mecanismos de adaptação fisiológica frente ao exercício físico.

### EMENTA

Estudo do sistema endócrino e das modificações e adaptações agudas e crônicas do organismo durante o exercício. Nas atividades de laboratório o aluno aprende a identificar e monitorar essas modificações e adaptações.

### PROGRAMA

Fisiologia do Exercício.

Energia para a atividade física.

Definição de energia.

Tipos de energia e interconversões de energia.

Substrato para produção de energia.



Carboidrato.

Lipídio.

Proteína.

Adenosina trifosfato- ATP; estrutura do ATP; porção adenina; porção ribose; três fosfatos.

Transferência de energia no exercício.

Energia imediata- sistema ATP-PC.

Energia a curto prazo- glicólise anaeróbia (sistema do ácido láctico).

Energia a longo prazo- sistema do oxigênio (ciclo de Krebs).

Fibras musculares de contração rápida e lenta.

Efeitos fisiológicos do treinamento físico.

Efeitos do treinamento.

Alterações bioquímicas.

Alterações anaeróbicas.

Alterações nas fibras de contração rápida e lenta.

Alterações cardiorespiratórias (sistêmicas).

Alterações cardio-respiratórias em repouso.

Alterações durante o exercício sub-máximo e máximo.

Alterações respiratórias.

Outras alterações induzidas pelo treinamento.

Composição corporal.

Níveis de colesterol e triglicérides.

Pressão arterial.

Aclimação ao calor.

Tecidos conjuntivos.

Fisiologia aplicada ao Exercício

Princípios do treinamento.

Especificidade dos efeitos do treinamento.  
Especificidade e tipo de exercício.  
Especificidade dos grupos musculares.  
Especificidade dos programas de treinamento.  
Treinamento para potência anaeróbica e aeróbica.  
Treinamento força muscular- hipertrofia e hiperplasia.  
Fatores que influenciam os efeitos do treinamento.  
Intensidade; frequência e duração.  
Fatores que controlam a seleção do substrato.  
Componentes de uma sessão de treinamento.  
Realização de trabalho versus estresse.  
Exercícios nas médias e grandes altitudes.  
Mergulho desportivo.  
Exercício e gravidez.  
**EXERCÍCIO PARA POPULAÇÕES ESPECIAIS.**  
Hipertensão.  
Diabete Mellitus.  
Insuficiência Coronariana.  
DPOC.  
Idosos.  
Gravidez.  
Obesidade.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

LEITE, P. F. **Fisiologia do exercício, ergometria e condicionamento físico.** São Paulo: Atheneu, 1993.  
COSTILL, D.L., WILMORE, J.K.. **Fisiologia do esporte e do exercício.** Manole, 4 ed., 2010.

WILLIAM D. MCARDLE, FRANK I. KATCH, VICTOR L. KATCH. **Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano**. Guanabara Koogan, 7 ed., 2011.

SCOTT K. POWERS, EDWARD T. HOWLEY. **Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho**. Manole, 5 ed., 2005.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AIRES, M. **Fisiologia**. 2ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1999.

ARAÚJO, W.B. **Ergometria - Cardiologia Desportiva**. 1 ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1986.

BERNE, R. M.; LEVY, M. N.; KOEPPEN, M. B.; STANTON, B. A. **Fisiologia**. 6 ed. São Guanabara Koogan, 2011.

GUYTON, A. C. **Tratado de Fisiologia Médica**. 11ª ed. São Paulo, Elsevier, 2006.

PAGE, C.P; CURTIS, M.J; SUTTER, M.C; WALKER, M.J. A; HOFFAMAN, B, B, **Farmacologia integrada**. São Paulo, Manole, 1999.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> CAA03	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE GESTÃO E NEGÓCIOS		<b>SIGLA:</b> FAGEN
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

Introduzir o aluno no trabalho do administrador, desenvolvendo conhecimentos de algumas habilidades adequadas para administrar as pessoas e as atividades de uma organização.

**EMENTA**

- 1- Administração (função-origens, conceito, objeto)
- 2- Organizações (conceitos, objetivos, evolução e classificação)
- 3- A empresa e seus setores (produção, finanças, organizações e recursos humanos e marketing)

**PROGRAMA**

- 1- Administração e os Administradores:
  - Antiguidade
  - Os filósofos e seus sistemas ideais de Administração
  - Sistemas de Governo
  - Sistemas Religiosos
  - Sistemas de Exércitos
  - Administração: o que é?
  - Influências
  - Onde é necessária
- 2- As Organizações:
  - Componentes da organização
  - Recursos que possui abordagem de processo organizacional como introdução para o tema seguinte
  - Funções da organização e classificação dos tipos e tamanhos
- 3- O Administrador no ambiente interno e externo - papéis assumidos e representados na organização e fora dela
  - Visão sistêmica da Organização - definição dos inputs e outputs, assim como seu processo de transformação

- Ambiente externo de ação direta
- Ambiente externo de ação indireta
- Definição e Identificação das “Forças Vivas”
- Responsabilidade social das organizações

4- Organização como função e processo para a busca da eficiência e eficácia nas empresas

- Conceituação de Estrutura Organizacional, organograma, órgão de linha e “staff”
- Tipos de Estrutura Organizacional
  - Estrutura Funcional
  - Estrutura Matricial
  - Estrutura por Projetos / Produtos
  - Estrutura Rede

5- Grupos de trabalho: Divisão do trabalho, Grupos de tarefas, Grupos de controle de qualidade

- Grupos Formais / Grupos Informais
- Dinâmica de Grupo:
  - Sentimento
  - Tarefa

6- Comunicação como uma função do Administrador

- Processo de comunicação, elementos que compõem o processo
- Comunicação formal e informal / Importância da Comunicação

7- Definição do Processo Decisório

- Passos do Processo:
  - Conhecimento do problema
  - Levantamento de alternativas
  - Análise das alternativas
  - Escolha da alternativa viável
  - Decisão
  - Implementação
  - Avaliação da decisão
  - Decisão do Consenso
- Aplicação dos conceitos num caso prático

8- Criatividade / Conceito

- Processo Criativo:
  - Compreensão do problema
  - Armazenamento de idéias
  - Geração
  - “Inseit”
  - Inovação
- Técnica do Brainstorming
  - Criatividade em grupo
  - Derrubada dos bloqueios
  - Conflitos de Valores

9- Conhecer o conteúdo das Obras:

- Administrar, hoje - Martins

10- Administração de Recursos Humanos

- Experiência Profissional
- Cliente, Mercado, Tecnologia

11- Administração Financeira: Cliente, Mercado, Tecnologia

12- Administração de Marketing: Cliente, Mercado, Tecnologia

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

STONER, James A. **Administração**. 2ª Ed., Rio de Janeiro, Prentice Hall, 1985.

HAMPTON, D. R. **Administração Contemporânea**, 3a. edição, São Paulo, McGraw Hill, 1992.

MAXIMINIANO, Antonio Cesar. **Introdução à Administração**. 2a. Ed., São Paulo, Ed. Atlas, 1985.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERNARDI, L.A. **Manual de empreendedorismo e gestão : fundamentos, estratégias e dinâmicas**. São Paulo: Atlas, 2003.

BESSANT, J.R.; TIDD, J. **Inovação e empreendedorismo**. Porto Alegre : Bookman, 2009.

BIZZOTTO, C.E.N. **Plano de negócios para empreendimentos inovadores**. São Paulo: Atlas, 2008.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 7. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campos, 2004.

GRIFFIN, R.W. **Introdução à Administração**. São Paulo: Ática, 2007.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> CAA63	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ADMINISTRAÇÃO MERCADOLÓGICA I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE GESTÃO E NEGÓCIOS		<b>SIGLA:</b> FAGEN
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

Propiciar ao aluno o conhecimento do conceito de marketing, estimulando o seu raciocínio no sentido de entender toda sua filosofia mercadológica, possibilitando-o entender os principais variáveis mercadológicas envolvidos, bem como os seus conceitos pertinentes.

**EMENTA**

- Definição e conceituação de Marketing
- Definição e conceituação de Administração Mercadológica
- Composto Mercadológico
- O ambiente de Marketing
- Funções de Marketing
- Segmentação de Mercado
- O comportamento do consumidor institucional e final

**PROGRAMA**

1. Introdução à Mercadologia 1
  - 1.1- Apresentação do conceito de Marketing
  - 1.2- Apresentação do filme “Descomplicando o Marketing”
  - 1.3- Discussão sobre o filme para abertura de ideias e reflexões pertinentes
  - 1.4- Definição do conceito de Marketing, sua evolução e estudo de caso
  - 1.5- Apresentação do Marketing X Vendas
  - 1.6- Apresentação do conceito de Miopia em Marketing
  - 1.7- Discussão, mediante estudo de texto: O Marketing cria hábitos de consumo?
2. O processo do planejamento e análise do ambiente de Marketing
  - 2.1- Identificação dos públicos da empresa e suas relações
  - 2.2- Definição do conceito de oportunidade de mercado e apresentação das classes de crescimento

- 2.3- Apresentação dos 4Ps
- 2.4- Apresentação dos 4As

3. Segmentação de Mercado:

- 3.1- Conceito de Segmentação de Mercado
- 3.2- Objetivos de mercado
- 3.3- Exigências para uma segmentação eficaz
- 3.4- Procedimento e bases para a segmentação de mercado

4. Comportamento do Consumidor e do Comprador Organizacional:

- 4.1- Modelos de Comportamento do Consumidor
- 4.2- Estágios do processo de compra
- 4.3- Comportamento do comprador organizacional

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KOTLER, Philip. **Administração de Marketing: análise, planejamento, implementação e controle**. 3ª ed., São Paulo, Atlas, 1994.

COBRA, Marcos. **Marketing Básico: uma perspectiva brasileira**. 3ª ed., São Paulo, Atlas, 1997.

CUNDIFF, E.W.; STILL, R.R.; GOVONI, N.A.P. **Marketing básico: fundamentos**. São Paulo: Atlas, 1979.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BENNET, P.D.; KASSARJIAN, H.H. **O comportamento do consumidor**. São Paulo: Atlas: 1978.

BOONE, L.E.; KURTZ, D.L. **Marketing contemporâneo**. 8.ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1998.

GRIFFIN, R.W. **Introdução à Administração**. São Paulo: Ática, 2007.

MARTIN, C. **A logística do marketing: otimizando processos para aproximar fornecedores e clientes**. 4.ed. São Paulo: Futura, 2002.

MYERS, J.H.; REINOLDS, W.H. **Gerência de Marketing e Comportamento do Consumidor**. Petrópolis: Vozes, 1977.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica





UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> CAA20	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE GESTÃO E NEGÓCIOS		<b>SIGLA:</b> FAGEN
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

### OBJETIVOS

- Assimilar os principais pressupostos teóricos que fundamentam a definição e práticas de Administração de Recursos Humanos nas Organizações
- Conhecer as principais Atividades e Procedimentos dos vários subsistemas da Administração de RH e os Impactos de sua operacionalização em diferentes Instâncias Organizacionais

### EMENTA

- Contexto Histórico da Administração de Recursos Humanos
- Administração de RH nas Organizações
- O Planejamento de Recursos Humanos
- Procedimentos básicos para aplicação de Recursos Humanos
- Políticas e Práticas de Suprimentos de Recursos Humanos
- A questão da Formação Profissional
- O Treinamento e Desenvolvimento no interior das Organizações
- A Avaliação do Desempenho como Prática de Recursos Humanos
- Sistemas de Informações sobre Recursos Humanos

### PROGRAMA

1. Contexto Histórico da Administração de Recursos Humanos
2. Administração de R.H. nas Organizações
  - 2.1- Objetivos, Políticas e Estratégias
  - 2.2- Expectativas do Vínculo Empresa-empregado
3. O Planejamento de R.H.
  - 3.1- Conceitos, Processos, Componentes e Variáveis do Processo

4. Procedimentos Básicos para aplicação de R.H.
  - 4.1- Papéis e Funções desempenhados pelos indivíduos e pelos grupos na Organização
  - 4.2- Descrição e Análise de Cargos- Instrumentos Básicos
  - 4.3- Descrição e Análise de Cargos- Subsídios à Gestão de R.H.
5. Políticas e Práticas de Suprimentos de Recursos Humanos
  - 5.1- A Organização e suas relações com o Mercado de Trabalho
  - 5.2- Funções e Objetivos de Suprimento de R.H
  - 5.3- O Conceito de Recrutamento de Pessoal
  - 5.4-As práticas e os instrumentos de Recrutamento
  - 5.5- Seleção: Técnicas e Processos
  - 5.6- As diferentes Estratégias de Capacitação de .H.
6. A questão da Formação Profissional
  - 6.1- Os Conceitos de Qualificação, Capacitação e Aperfeiçoamento Profissional
7. O Treinamento e Desenvolvimento no Interior das Organizações
  - 7.1- O treinamento frente à Teoria Administrativa
  - 7.2- Diferenças Conceituais entre Treinamento e Desenvolvimento
  - 7.3- As Etapas do Processo de Treinamento
  - 7.4- A Avaliação de Programas de Treinamento /Desenvolvimento
  - 7.5- As Políticas de Treinamento e Desenvolvimento nas Organizações
8. A Avaliação de Desempenho com Prática de R.H.
  - 8.1- Avaliação de Desempenho: Objetivos e Funções
  - 8.2- Instrumentos e Procedimentos
  - 8.3- Avaliação de Desempenho como Instrumento de Desenvolvimento Gerencial
  - 8.4- As Potencialidade e os Limites da Avaliação de Desempenho
9. Sistemas de Informações sobre R.H.
10. O Processo de Administrar Recursos Humanos em diferentes realidades Organizacionais

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BERGAMINI, C. W.; BERALDO, D.G.R. **Avaliação de Desempenho Humano na Empresa**. 4 ed. São Paulo: Ed. Atlas. 2010.
- CARVALHO, Antonio Vieira de; NASCIMENTO, Luiz Paulo do. **Administração de recursos humanos. Vol I e II**. São Paulo: Pioneira. 2004.
- CHIAVENATO, Idalberto. **Recursos humanos: o capital humano das organizações**. São Paulo: Atlas. 2004.
- LACOMBE, Francisco José Masset. **Recursos humanos: princípios e tendências**. SaoPaulo: Saraiva. 2005.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BERGAMINI, Cecília Whitaker. **Motivação nas organizações**. São Paulo: Atlas, 1997.

BOWWDICHTH, James L. **Elementos de comportamento organizacional**. São Paulo: Pioneira. 2004.  
CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

LOUREIRO, Juliano; RODRIGUEZ, Martins; VIEIRA, Rita (org.). **Gestão estratégica de recursos humanos: compartilhando conhecimentos para o desenvolvimento dos negócios**. São Paulo: Qualitymark. 2005.

MARRAS, Jean Pierre. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico**. São Paulo: Futura. 2007.

VERGARA, Sylvia Constant. **Gestão de pessoas**. São Paulo: Atlas, 2005.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> GEC003	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ECONOMIA E ÉTICA	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE ECONOMIA		<b>SIGLA:</b> IEUFU
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

Mostrar aos discentes que o Sistema Econômico, mesmo em uma Economia Capitalista, não é regido apenas pelo cálculo racional utilitário. O comportamento dos agentes é condicionado por um conjunto de regras, normas, instituições e valores morais, que impõem limites à busca da satisfação do auto-interesse.

**EMENTA**

A Ética em sua Perspectiva Histórica. Adam Smith: Moralista e Pai da Economia Política. Ética, Ética Econômica e Economia Normativa. Racionalidade, Ética e os Limites da Teoria Econômica Positiva. Racionalidade, Auto-Interesse e Valores: As Relações entre Ética e Eficiência. Eficiência, Ética e Justiça. Elementos para uma Ética Não-Utilitarista.

**PROGRAMA**

- A Ética em sua Perspectiva Histórica  
A ética na filosofia Grega e seus desdobramentos;  
A Ética medieval: São Tomás de Aquino;  
A Ética no Renascimento: Maquiavel;  
O Iluminismo e o Iluminismo Escocês;  
Mandeville ou Vícios Privados Benefício Públicos  
Bentham e o Utilitarismo Clássico
- Adam Smith: Moralista e Pai da Economia Política
- Ética, Ética Econômica e Economia Normativa.  
Economia Positiva *versus* Economia Normativa  
Ética Econômica
- Racionalidade, Ética e os Limites da Teoria Econômica Positiva  
O Modelo do Homem Econômico Racional e o Individualismo Metodológico

## Os valores e a Teoria Econômica Positiva

- Racionalidade, Auto-Interesse e Valores: As Relações entre Ética e Eficiência  
Racionalidade, Auto-Interesse e Eficiência. O ótimo de Pareto.  
Ética e Eficiência. Custos de Transação e a Escolha Pública.
- Eficiência, Ética e Justiça  
A Economia do Bem-Estar  
As Teorias da Justiça: Rawls, Sen, Dworkin e Nozick
- Elementos para uma Ética Não-Utilitarista

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, Marcos Fernandes Gonçalves: *Ética e Economia - Impactos na Política, no Direito e nas Organizações*. Rio de Janeiro: Campus, 2007.

SEN, Amartya: *Sobre Ética e Economia*. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

SMITH, Adam: *Teoria dos Sentimentos Morais*. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SEN, Amartya: *Desenvolvimento como Liberdade*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

BIANCHI, Ana Maria: *Pré-História da Economia - De Maquiavel à Adam Smith*. São Paulo: HUCITEC, 1988.

GANEN, Ângela. Adam Smith e a explicação do mercado como ordem social: uma abordagem histórico-filosófica. *In: Revista de Economia Contemporânea*. Rio de Janeiro, vol. 4, n. 2, jul-dez, 2000, p. 9-36.

GANEN, Ângela. Economia e Filosofia: Tensão e Solução na Obra de Adam Smith. *In: Revista Brasileira de Economia*. São Paulo, vol. 22, nº 4, outubro-dezembro, 2002, p. 104-118.

COMPARATO, Fábio Konder. *Ética: Direito, moral e religião no mundo moderno*. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

RAWLS, John: *Uma Teoria da Justiça*. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

HUNT, E. K. *História do Pensamento Econômico*. São Paulo: Campus, 1982.

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> IEUFU41504	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> POLÍTICAS PÚBLICAS SETORIAIS	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE ECONOMIA		<b>SIGLA:</b> IEUFU
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

### OBJETIVOS

A disciplina objetiva fornecer aos alunos as ferramentas básicas para o estudo das diferentes políticas públicas ora em curso no Brasil. No entanto, a ênfase recairá na perspectiva histórica em que foram concebidas, de modo a que se possa captar as interações dos diferentes atores com a esfera pública. Analisar as políticas públicas de assistência social, de emprego e salários e o sistema de proteção social. Analisar tanto a concepção das diversas políticas públicas como suas fontes de financiamento e o caráter cada vez mais territorializado de suas implementações. Analisar a implantação do Sistema Único de Saúde e as políticas descentralizadas para o Setor de Saúde Pública. Apresentar o conceito de segurança alimentar e o seu significado enquanto direito de cidadania no contexto econômico e social do Brasil, com destaque para a análise sobre as condições de pobreza nas regiões urbanas e rurais do Brasil e sobre os problemas de abastecimento.

### EMENTA

Aspectos Gerais das Políticas Sociais e o Welfare State no Brasil; O Financiamento do Setor Público; As Políticas Públicas Setoriais: A Política de Seguridade Social, Políticas de Saúde e Saneamento Básico, Políticas Públicas para o Meio Ambiente, Política Habitacional, Política Educacional, Políticas Públicas para a Promoção da Igualdade Racial; Regulação das Relações de Trabalho, Condições de Trabalho e o Sistema Público de Emprego; Abastecimento, Alimentação e Nutrição; Outras Políticas Públicas Setoriais.

### PROGRAMA

- Aspectos Gerais das Políticas Sociais e o Welfare State no Brasil
- O Financiamento do Setor Público
- As Políticas Públicas Setoriais:
  - A Política de Seguridade Social
  - Políticas de Saúde e Saneamento Básico
  - Políticas Públicas para o Meio Ambiente
  - Política Habitacional
  - Política Educacional
  - Políticas Públicas para a Promoção da Igualdade Racial
  - Regulação das Relações de Trabalho, Condições de Trabalho e o Sistema Público de Emprego
  - Abastecimento, Alimentação e Nutrição
  - Outras Políticas Públicas Setoriais

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ARAÚJO, José Prata de: *Previdência Social: diagnóstico e propostas*. Belo Horizonte: Projeto, 1995.
- AZEVEDO, Sérgio de: "Planejamento, cidade e democracia: reflexões sobre o papel dos governos locais nos anos 90", em DINI, E. LOPES, J. S. L. e PRANDI, R. (Orgs.): *O Brasil no Rastro da Crise*. São Paulo: HUCITEC/ANPOCS/IPEA, 1994, pp. 244-270
- FAGNANI, Eduardo: *Política Social e pactos Conservadores no Brasil: 1964/92*. Economia e Sociedade, Campinas, nº 8, pp. 183-238, jun. 1997.
- FALEIROS, Vicente de Paula: *A Política Social do Estado Capitalista*. São Paulo: Cortez, 1980.
- FIORI, José Luis: "Existe um Estado Pós-Fordista? Reforma e Funções do Estado Brasileiro no Novo Paradigma". Porto Alegre: *Ensaio FEE*, ano 16, nº 1, pp. 345-355, 1995.
- MEDEIROS, Marcelo: *A Trajetória do Welfare State no Brasil: O Papel Redistributivo das Políticas Sociais dos anos 1930 aos Anos 1990*. Brasília, DF, IPEA: *Texto Para Discussão nº 852*, dezembro de 2001.
- MUNHOZ, Dércio Garcia: *Previdência Social. Perspectivas de Manutenção do Equilíbrio Financeiro*. Brasília: Departamento de Economia. *Série Textos Didáticos*, nº 9, março de 1995.
- PEREIRA, Potyara A. P.: *Política Sócia: Temas & Questões*. São Paulo: Cortez, 2008.
- SILVA, Ana Amélia da: "Dimensões da interlocução pública: cidade, movimentos sociais e direitos", em DINIZ, E. LOPES, J. S. L. e PRANDI, R. (Orgs.): *O Brasil no Rastro da Crise*. São Paulo: HUCITEC/ANPOCS/IPEA, 1994, pp. 204-224.
- TELLES, Vera da Silva: "Sociedade Civil e a construção de espaços públicos", em DAGNINO, Evelina (Org.): *Anos 90: Política e Sociedade no Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1994, pp. 91-102.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

### SOBRE ABASTECIMENTO, ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- CHAIM, Núria Abrahão e TEIXEIRA, Paulo H. Rangel: "Caracterização da Estrutura de Consumo de Alimentos na Pesquisa 'Inquérito de Consumo Alimentar de Campinas'", em *Cadernos de Debates do NEPA (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação)*, Vol. IV, pp. 47-65, Campinas: UNICAMP, 1996.
- DIEESE: "Cinquenta Anos de Ração Essencial", mimeo, São Paulo, 1992.
- GALEAZZI, Maria Antonia M.; BONVINO, Heloisa; LOURENÇO, Fernando e VIANNA, Rodrigo: "Inquérito de Consumo Familiar de Alimentos - Metodologia para Identificação de Famílias de Risco Alimentar", em *Cadernos de Debates do NEPA (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação)*, Vol. IV, pp. 32- 46, Campinas: UNICAMP, 1996.
- GALEAZZI, Maria Antonia Martins: "A Problemática do Abastecimento, da Alimentação e da Nutrição para os Grupos de Baixa Renda nos Grandes Centros Urbanos", em *Cadernos de Debates do NEPA (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação)*, ano I, nº 1, pp. 20- 69, Campinas: UNICAMP, agosto de 1993.
- HOFFMANN, Rodolfo: "A Insegurança Alimentar no Brasil", em *Cadernos de Debates do NEPA (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação)*, ano II, nº 2, pp. 01- 11, Campinas: UNICAMP, 1994.
- MALUF, Renato S., MENEZES, Francisco e VALENTE, Flávio L.: "Contribuição ao Tema da Segurança Alimentar no Brasil", em *Cadernos de Debates do NEPA (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação)*, Vol. IV, pp. 66-88, Campinas: UNICAMP, 1996.
- NATAL, J. L.: *A Questão Alimentar-Nutricional na Política Econômica (1930-1976) - Um Vai-Vem na Periferia da Agenda Pública*. Dissertação de Mestrado defendida junto ao IE/UNICAMP. Campinas, 1982.
- OLIVEIRA, Silvana Pedrosa de & THÉBAUD-MONY, Annie: "Modelo de Consumo Agro-industrial: Homogeneização ou Diversificação dos Hábitos Alimentares", em *Cadernos de Debates do NEPA (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação)*, Vol. IV, pp. 01- 13, Campinas: UNICAMP, 1996.
- SALAY, Elisabeth: "Política de Alimentação e Nutrição: Evolução das Abordagens", em *Cadernos de Debates do NEPA (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação)*, ano I, nº 1, pp. 01-19, Campinas: UNICAMP, agosto de 1993.
- SHIKI, S. e NEDER, H. D. (Coords): *Condições Sócio-Econômicas das Famílias na Periferia de Uberlândia*. Uberlândia: CEPES/DEEC/UFU, 1996.
- SILVA, Lucas Frazão e FABRINI FILHO, Luiz Carlos: "Complexo Avícola e Questões Sobre Hábito Alimentar", em *Cadernos de Debates do NEPA (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação)*, ano II, nº 2, pp. 41- 60, Campinas: UNICAMP, 1994.

## SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:

ASSOULINE, G.: Marginalização alimentar: o preço da opção agroindustrial. *Revista Brasileira de Tecnologia*, 16(1): 11-18, 1985.

CAMPINO, A. C. C.: *Economia da Alimentação e Nutrição (Noções Básicas)*. São Paulo: IPE/USP, 1995.

CHONCHOL, J.: *O Desafio Alimentar - A Fome no Mundo*. São Paulo: Marco Zero, 1989.

FONSECA, Ana M. Medeiros: "O Programa de Renda Familiar Mínima do Município de Campinas". *Boletim de Conjuntura*. São Paulo: IESP/FUNDAP, nº 21, 1996.

FRANCO, A., BARROS, E. e GARCIA, R. C.: Conferência Nacional de Segurança Alimentar. CONSEA - Ação da Cidadania. Texto de Referência, 1994.

GALEAZZI, M. A. M.(Org): *Segurança Alimentar e Cidadania - a contribuição das Universidades Paulistas*. Campinas: Editora Mercado de Letras, 1996.

GEORGE, S.: *O Mercado da Fome*, Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978.

GÖRGEN, S. A.; STÉDILLE, J. P. (Orgs): *Assentamentos - a resposta econômica da Reforma Agrária*. Petrópolis: Vozes, 1991.

INAN: *Condições Nutricionais da População Brasileira: Adultos e Idosos*, 1991.

INAN: *Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição - Resultados Preliminares*. INAN/IPEA/IBGE, 1990.

LIMA, J. F.: "Abastecimento: A Experiência de Curitiba". In: *O Enfrentamento da Questão Social - Experiências Municipais*. São Paulo: FUNDAP, 1989.

LUQUE, C. A. & CHAHAD, J. P. Z.: Salário real e oferta de alimentos básicos no Brasil, *Revista de Economia Política*, vol. 10, nº 3(39): 40-61, 1990

MALUF, R. S.: Política Nacional de Segurança Alimentar. In: *Sem medo de trabalhar na terra. Uma visão popular da agricultura brasileira*. Luíz Inácio Lula da Silva e José Gomes da Silva, Governo Paralelo, 1991.

MELO, F. H.: Ajustamento da política de produção e abastecimento alimentar no Brasil, *Agricultura*, IX(1): 2-4, 1989.

MONTEIRO, C. A.: O Mapa da Pobreza no Brasil. *Cadernos de Nutrição* 4: 1-6, 1992.

NEPA/UNICAMP. Relatório Final do Projeto "Combate a Fome - Alternativas", 1996.

NERI, M.; CONSIDERA, C.; PINTO, A.: "Crescimento, Desigualdade e Pobreza: O Impacto da Estabilização". In: *Anais da 24ª ANPEC*, Campinas, 1996.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE: "Políticas Públicas: Inovação no Abastecimento Alimentar em Belo Horizonte". Belo Horizonte:SMAB, 1995.

REZENDE, G. C.: Crescimento econômico e oferta de alimentos no Brasil, *Revista de Economia Política*, 6(1): 64-81, 1986.

ROCHA, S.: "Diferenças Locacionais da Pobreza e seus Rebatimentos para a Política Social". In: *Anais da 24ª ANPEC*, Campinas, 1996.

ROMERO, A.; GUANZIROLLI, C. e LEITE, S. (Orgs): *Reforma Agrária: produção, emprego e renda: o relatório da FAO em debate*. Petrópolis: Vozes, 1994.

## SOBRE SAÚDE

BANCO MUNDIAL: *Relatório sobre o Desenvolvimento Mundial 1993: Investindo em Saúde*. Washington: Banco Mundial, 1993. Edição em português publicada pela Fundação Getúlio Vargas.

DIMITROV, Pedro: "Saúde Pública no Sistema Único de Saúde, SUS". In: *CUT: Saúde, Meio Ambiente e Condições de Trabalho: Conteúdos Básicos para uma ação sindical*. São Paulo: CUT, 1995, pp. 17-25.

LACAZ, Francisco Antônio de Castro: "Saúde-Doença e Trabalho no Brasil". In: *CUT: Saúde, Meio Ambiente e Condições de Trabalho: Conteúdos Básicos para uma ação sindical*. São Paulo: CUT, 1995, pp. 131-141.

MATTOS, U. A. de Oliveira; PORTO, M. F. de Souza e FREITAS, n. B. B.: "Novas Tecnologias, Organização do Trabalho e seus Impactos na Saúde e no Meio Ambiente". In: *CUT: Saúde, Meio Ambiente e Condições de Trabalho: Conteúdos Básicos para uma ação sindical*. São Paulo: CUT, 1995, pp. 43-54.

MEDICI, André César: *Economia e Financiamento do Setor de Saúde no Brasil: balanços e perspectivas do processo de descentralização*. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública, 1994.

MEDICI, André Cezar: "A Regulação do Trabalho no Âmbito da Saúde". *Porto Alegre: Ensaios FEE*, ano 16, nº 1, pp356-379, 1995.

OLIVEIRA, Antônio Carlos Alves de e BORN, Rubens Harry: "Saúde e Saneamento". In: *LEROY, Jean Pierre; MAIA, Katia Drager e GUIMARÃES, Roberto Pereira ( Orgs.): Brasil Século XXI: Os Caminhos da Sustentabilidade Cinco Anos depois da Rio-91*. Rio de Janeiro: FASE, 1997, pp. 303-323.



## SOBRE SANEAMENTO BÁSICO

BRAGA, J. C. S. e MEDICI, A. C.: *Novos Horizontes para a Regulação do Sistema de Saneamento no Brasil*. Rio de Janeiro: Revista de Administração Pública, 29(11): 115-148, jan/mar. 1999.

## B.6. REGULAÇÃO DAS RELAÇÕES DE TRABALHO, CONDIÇÕES DE TRABALHO E O SISTEMA PÚBLICO DE EMPREGO

CASTRO, Delúbio S. de e MACEDO, Bernardo G.: *O FAT e o Sistema público de Emprego: A visão dos Trabalhadores*. Rio de Janeiro: Proposta, Ano 26, nº 74, pp. 24-32, set./nov. 1997.

DEDECCA, Caudio Salvatori: *Desemprego, Heterogeneidade e Regulação hoje*. Rio de Janeiro: Proposta, Ano 26, nº 72, pp. 46-50, mar/mai. 1997.

## SOBRE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA O MEIO AMBIENTE

ACSELRAD, H.; LEROY, J.P. *Novas Premissas da Sustentabilidade Democrática*. Disponível em: <[www.brasilsustentavel.org.br](http://www.brasilsustentavel.org.br)>. Acesso em: 20/10/05.

BRASIL, Comissão de Políticas de Desenvolvimento Sustentável e da Agenda 21 Nacional. *Agenda 21 Brasileira. Ações Prioritárias*, 2002.

GODARD, O. A gestão integrada dos recursos naturais e do meio ambiente: conceitos, instituições e desafios de legitimação. In: VIEIRA, P.F.; WEBER, J. *Gestão de recursos naturais renováveis e desenvolvimento: novos desafios para a pesquisa ambiental*. 3.ed. São Paulo: Cortez, 2002, p.201-266

LEROY, J. P. *Comentários sobre a Agenda 21 Brasileira*. Disponível em:

<[www.brasilsustentavel.org.br](http://www.brasilsustentavel.org.br)>. Acesso em: 20/10/05.

VIOLA, E.J.; LEIS, H.R. A evolução das políticas ambientais no Brasil, 1971 - 1991: do bissetorialismo preservacionista para o multissetorialismo orientado para o desenvolvimento sustentável. In: HOGAN, D.J.; VIEIRA, P.F. (Org.). *Dilemas socioambientais e desenvolvimento sustentável*. Campinas - SP: Editora da

## SOBRE POLÍTICA HABITACIONAL

BONDUKI, Nabil: *Política habitacional e Inclusão Social no Brasil: revisão histórica e novas perspectivas no governo Lula*. Disponível em: [http://www.usit.br/arq.urb/numero\\_01/artigo\\_05\\_180908.pdf](http://www.usit.br/arq.urb/numero_01/artigo_05_180908.pdf)

BREMAEKER, François E. J. de: *O Papel do Município na Política Habitacional*. IBAM/APMC/IBAMCO, 2001. Disponível em: <http://www.ibam.org.br/publique/media/ESP032.pdf>

GOMES, R. C. C., SILVA, A. B., SILVA, V. P. Política habitacional e urbanização no Brasil. *Scripta Nova. Revista electrónica de geografía y ciencias sociales*. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1 de agosto de 2003, vol. VII, núm. 146(083). <[http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-146\(083\).htm](http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-146(083).htm)> [ISSN: 1138-9788].

## SOBRE RECURSOS HÍDRICOS

BOMFM, Robério: *Política Nacional de Recursos Hídricos: Lei 9.433/97*. Disponível em: [www.seia.ba.gov.br/.../POLITICANACIONALDERECURSOSHIDRICOS\\_Roberio.pps](http://www.seia.ba.gov.br/.../POLITICANACIONALDERECURSOSHIDRICOS_Roberio.pps) -

FERREIRA, Gabriel Luís Bonora Vidrich; FERREIRA, Natália Bonora Vidrich: *Fundamentos da Política Nacional de Recursos Hídricos*. Anais do XIII SIMPEP - Bauru, SP, Brasil, 6 a 8 de novembro de 2006. Disponível em: [http://www.simpep.feb.unesp.br/anais/anais\\_13/artigos/810.pdf](http://www.simpep.feb.unesp.br/anais/anais_13/artigos/810.pdf)

LEI Nº 9.433, DE 8 DE JANEIRO DE 1997 (D.O.U. de 9.1.1997). Disponível em: <http://www.ana.gov.br/Legislacao/docs/lei9433.pdf>

Setti, Arnaldo Augusto: *A Necessidade do uso sustentável dos Recursos Hídricos*. Brasília: IBAMA/MMA, 1996.

WANKLER, Fábio Luiz: *Política Nacional de Recursos Hídricos: Aspectos Jurídicos*. Disponível em: [http://www.ufrr.br/component/option,com\\_docman/Itemid,0/task,doc\\_view/gid,534/](http://www.ufrr.br/component/option,com_docman/Itemid,0/task,doc_view/gid,534/)

#### SOBRE POLÍTICAS EDUCACIONAIS

AZEVEDO, Janete Maria Lins de. **A educação como política pública**. Campinas, SP:

DOURADO, Luiz f.. **Reforma do Estado e as Políticas para a Educação Superior no Brasil nos anos 90. Educação e Sociedade**, Campinas, vol. 23, n. 80, setembro/2002, p. 234-252 Disponível em: < [www.cedes.unicamp.br](http://www.cedes.unicamp.br) >

Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. BRASIL, Ministério da Educação e do Desporto / Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais. **Plano Nacional de Educação**. Brasília: INEP, 1998. SAVIANI, Dermeval. **A Nova Lei da Educação - LDB - Trajetória, Limites e Perspectivas**. Campinas: Autores Associados, 1998.

PEIXOTO, Maria do Carmo Lacerda. **Descentralização da educação no Brasil: uma abordagem preliminar**. In: TOMMASI, Livia de; WARDE, Mirian Jorge; HADDAD, Sérgio (organizadores). **O Banco Mundial e as políticas educacionais**. 3ª ed. São Paulo: Cortez, 2000. Autores Associados, 1997.

QUAGLIO, Paschoal. **A Governança como Gestão Democrática em Educação**. *Revista Inter Atividade*, Andradina, FIRB editora, v. 1, n. 1, p. 7-19, 2001

#### SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR

COUTO, Ebenézer Pereira: **Segurança Alimentar e Políticas Públicas no Capitalismo Contemporâneo**. In: In: ORTEGA, Antônio César (Org): **Territórios, Políticas Públicas e Estratégias de Desenvolvimento**.Campinas, SP, Editora Alínea, 2007, 207-229.

NEDER, henrique Dantas; JULIANO, Adir Aparecida; RIBEIRO, Rosana: **Impacto dos Programas Sociais sobre a Segurança Alimentar**. In: In: ORTEGA, Antônio César (Org): **Territórios, Políticas Públicas e Estratégias de Desenvolvimento**.Campinas, SP, Editora Alínea, 2007, pp.231-256.

ORTEGA, Antônio César (Org). **Territórios Deprimidos: desafios para as políticas de desenvolvimento rural**. Campinas, SP, Editora Alínea. Uberlândia: EDUFU, 2008.

ORTEGA, Antônio César; VIAN, Carlos Eduardo de Freitas; COUTO, Ebenézer Pereira; ALMEIDA Filho, Niemeyer; BELIK, Walter: **Segurança Alimentar: evolução conceitual e ação das políticas públicas na América Latina**. In: ORTEGA, Antônio César (Org): **Territórios, Políticas Públicas e Estratégias de Desenvolvimento**.Campinas. SP. Editora Alínea. 2007. pp. 175-206.

TOKAGI, Maya; BELIK, Walter: **A implantação da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: entre a caridade e os gastos sociais**. In: ORTEGA, Antônio César; ALMEIDA Filho, Niemeyer (Orgs): **Desenvolvimento Territorial, Segurança Alimentar e Economia Solidária**. Campinas, SP, Editora Alínea, 2007, pp. 187-207.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> GEC002	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> INTRODUÇÃO À ECONOMIA	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE ECONOMIA		<b>SIGLA:</b> IEUFU
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

### OBJETIVOS

Em sua faceta geral, o objetivo desta disciplina é apresentar a natureza da ciência econômica, bem como algumas noções teóricas básicas das suas diferentes disciplinas e correntes teóricas. Em âmbito específico, o Curso de Introdução à Economia instruirá o aluno, ainda que de forma pouco elaborada, a utilizar as noções básicas que lhe serão repassadas, como instrumento de análise da realidade econômica, brasileira e mundial.

### EMENTA

Conceitos fundamentais de economia. Evolução do pensamento econômico e o fluxo circular da renda. Microeconomia, em suas várias correntes. Macroeconomia: produto, renda e dispêndio. Moeda, inflação e sistema financeiro. Economia Internacional e a globalização econômica. O desenvolvimento econômico.

### PROGRAMA

#### **Princípios da Economia e o Funcionamento do Sistema Econômico**

- A natureza da ciência econômica
- A evolução da ciência econômica
- Diferentes princípios teóricos da ciência econômica
- Elementos da economia capitalista

#### **Noções de Microeconomia**

- Princípios de Microeconomia Neoclássica – as curvas de oferta e demanda e o Equilíbrio de Mercado
- Elasticidade da oferta e da demanda
- Estruturas de mercado: concorrência perfeita
- Estruturas de mercado: monopólio e oligopólio
- Estratégias competitivas das empresas

#### **Noções de Macroeconomia**

- Agregados macroeconômicos: produto, renda e dispêndio

- Finanças públicas
- Introdução à teoria monetária
- Introdução à economia financeira
- Desemprego e mercado de trabalho
- Inflação e custo de vida

#### **Noções de Economia Internacional**

- Setor Externo e Balanço de Pagamentos
- Protecionismo e Políticas Comerciais
- Os debates sobre a globalização
- Mercado Cambial

#### **Crescimento e Desenvolvimento Econômico**

- Noções de Crescimento e Desenvolvimento Econômico

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

AMADO, A. M. & MOLLO, M. L. R. (2003). *Noções de Macroeconomia: razões teóricas para as divergências entre os economistas*. Barueri: Manole.

GREMAUD, A. P. *et alii* (2008) *Economia brasileira contemporânea*. São Paulo: Atlas.

MANKIW, N. G. (2006) *Introdução à Economia*. São Paulo: Thomson Learning.

VASCONCELLOS, M. A. S. (2008). *Economia: micro e macro*. São Paulo: Atlas, 4ª ed.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALVES, R. (2007). *Filosofia da Ciência: introdução ao jogo e suas regras..* São Paulo: Loyola.

CATANI, A. M. (1981). *O que é o capitalismo*. São Paulo: Brasiliense.

CORAZZA, G. (2008). *Ciência e Método na História do Pensamento Econômico*. Anais do XI Encontro de Economia da Região Sul. Curitiba.

DILLARD, D. (1976). *A Teoria Econômica de John Maynard Keynes*. São Paulo: Pioneira

HOLLANDA, A. B. F. (1999) *Aurélio Séc. XXI: o dicionário da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.

KEYNES, J. M. (1979). *A Distinção entre uma economia cooperativa e uma economia empresarial [1933]. Mimeo.*

KEYNES, J. M. (1979). *As características de uma economia empresarial [1933]. Mimeo.*

MARX, K. (2007) *Contribuição à Crítica da Economia Política*. São Paulo: Expressão Popular.

OBSTFELD, M. & KRUGMAN, P. (2005) *Economia Internacional - teoria e política*. São Paulo: Pearson Addison Wesley, 6ª Ed.

PASSOS, C. R. M. & NOGAMI, O. (2003) *Princípios de Economia*. São Paulo: Thomson.

### **APROVAÇÃO**

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> LIBRAS01	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE EDUCAÇÃO		<b>SIGLA:</b> FACED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

**Geral:**

Compreender os principais aspectos da Língua Brasileira de Sinais – Libras, língua oficial da comunidade surda brasileira, contribuindo para a inclusão educacionais dos alunos surdos.

**Específicos:**

- Utilizar a Língua Brasileira de Sinais (Libras) em contextos escolares e não escolares.
- Reconhecer a importância, utilização e organização gramatical da Libras nos processos educacionais dos surdos;
- Compreender os fundamentos da educação de surdos;
- Estabelecer a comparação entre Libras e Língua Portuguesa, buscando semelhanças e diferenças;
- Utilizar metodologias de ensino destinadas à educação de alunos surdos, tendo a Libras como elemento de comunicação, ensino e aprendizagem.

**EMENTA**

Conceito de Libras, Fundamentos históricos da educação de surdos. Legislação específica. Aspectos Linguísticos da Libras.

**PROGRAMA**

- 1– A Língua Brasileira de Sinais e a constituição dos sujeitos surdos.
  - História das línguas de sinais.
  - As línguas de sinais como instrumentos de comunicação, ensino e avaliação da aprendizagem em contexto educacional dos sujeitos surdos;
  - A língua de sinais na constituição da identidade e cultura surdas
- 2 – Legislação específica: a Lei nº 10.436, de 24/04/2002 e o Decreto nº 5.626, de 22/12/2005.

### 3 – Introdução a Libras:

- Características da língua, seu uso e variações regionais.
- Noções básicas da Libras: configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não-manuais, números; expressões socioculturais positivas: cumprimento, agradecimento, desculpas, expressões socioculturais negativas: desagrado, verbos e pronomes, noções de tempo e de horas.

### 4 – Prática introdutória em Libras:

- Diálogo e conversação com frases simples
- Expressão viso-espacial.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Lei nº 10.436, de 24/04/2002.

BRASIL. Decreto nº 5.626, de 22/12/2005.

BOTELHO, Paula. **Segredos e Silêncios na Educação dos Surdos**. Belo Horizonte: Autêntica. 1998.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkíria Duarte. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira, Volume I: Sinais de A a L**. 3 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2001.

FELIPE, Tanya. **LIBRAS em contexto: curso básico (livro do estudante)**. 2.ed. ver.

MEC/SEESP/FNDE. Vol I e II. Kit: livro e fitas de vídeo.

HALL, Stuart. **A Centralidade da Cultura: notas sobre as revoluções culturais do nosso tempo**. In Revista Educação e Realidade: Cultura, mídia e educação. V 22, no. 3, jul-dez 1992.

SKLIAR, Carlos. **Surdez: Um olhar sobre as diferenças**. Porto Alegre: Mediação, 1997.

QUADROS, R. M. de & KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira: Estudos lingüísticos**. Porto Alegre. Artes Médicas. 2004.

SACKS, Oliver. **Vendo vozes. Uma jornada pelo mundo dos surdos**. Rio de Janeiro: Imago, 1990.

SKLIAR, Carlos (org). **Atualidade da educação bilíngüe para surdos**. Texto: A localização política da educação bilíngüe para surdos. Porto Alegre, Mediação, 1999.

SKLIAR, Carlos B. **A Surdez: um olhar sobre as diferenças**. Editora Mediação. Porto Alegre. 1998.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOZA, H. H. e MELLO, A.C.P. T. **O surdo, este desconhecido**. Rio de Janeiro, Folha Carioca, 1997.

ELLIOT, A J. **A linguagem da criança**. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

HALL, Stuart. **Da diáspora: identidades e mediações culturais**. Org. Liv Sovik, tradução de Adelaide La G. Resende. (et al). Belo Horizonte: Editora UFMG; Brasília: Representação da UNESCO no Brasil, 2003.

LODI, Ana C B (org.); et al. **Letramento e minorias**. Porto Alegre: Mediação, 2002.

REIS, Flaviane. **Professor Surdo: A política e a poética da transgressão pedagógica.** Dissertação (Mestrado em Educação e Processos Inclusivos). Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2006.

**SITES:**

CEFET/SC - NEPES

<http://hendrix.sj.cefetsc.edu.br/%7Enepes/>

FENEIS

<http://www.feneis.org.br/page/index.asp>

GES

[www.ges.ced.ufsc.br](http://www.ges.ced.ufsc.br)

DICIONÁRIO DE LIBRAS

[www.dicionariolibras.com.br](http://www.dicionariolibras.com.br)

**APROVAÇÃO**

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> LIBRAS02	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS II	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE EDUCAÇÃO		<b>SIGLA:</b> FACED
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

**Geral:**

Compreender os fundamentos fonológicos, morfológicos, sintáticos, semânticos, pragmáticos e sociolinguísticos da Língua Brasileira de Sinais – Libras.

**Específicos:**

- Utilizar os conhecimentos básicos da Língua Brasileira de Sinais (Libras) em contextos escolares e não escolares.
- Desenvolver a conversação em Libras.

**EMENTA**

Fundamentos fonológicos, morfológicos, sintáticos, semânticos, pragmáticos e sociolinguísticos da Língua Brasileira de Sinais – Libras. Prática de conversação.

**PROGRAMA**

- 1 – Os cinco parâmetros: configuração de mãos; orientação das palmas; pontos de articulação; movimento; expressões faciais e não manuais.
- 2 – A Libras como um sistema lingüístico:
  - O aspecto fonético e fonológico do léxico em sinais: frases em libras e prática de tradução de texto em Língua Portuguesa para Libras;
  - O aspecto morfológico: a composição e os significados dos sinais;
  - O aspecto sintático: a estrutura gramatical em Libras
  - Os aspectos semânticos: metáforas
  - O aspecto pragmático: tradução cultural
- 3 – Prática de conversação.



## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAPOVILLA, F. C., RAPHAEL, W. D. (no prelo h). Sinais da LIBRAS e o universo da Educação. In: F. C. Capovilla (Org.). Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira: O Mundo do Surdo em LIBRAS. (Vol. 1, de 19 volumes, 340 pp.). São Paulo, SP: Edusp, Vitae, Brasil Telecom, Feneis.

DERRIDA, Jacques. **A escritura e a diferença**. Tradução de Maria B. Marques N. da Silva e Mary Amazonas L. de Barros. São Paulo: Perspectiva, 2002.

DIDEROT, D. **Carta sobre os surdos-mudos para uso dos que ouvem e falam**. São Paulo, Editora Nova Alexandria, 1993.

LANE, H. **A Máscara de Benevolência: a comunidade surda amordaçada**. Lisboa: Instituto de Piaget, 1992.

QUADROS, R. M. de & KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira: Estudos lingüísticos**. Porto Alegre. Artes Médicas. 2004.

QUADROS, R. M. de. **O tradutor e interprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa**. Brasília. MEC. Segunda edição. 2004.

SKLIAR, Carlos (org). **Atualidade da educação bilíngüe para surdos**. Texto: A localização política da educação bilíngüe para surdos. Porto Alegre, Mediação, 1999.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOZA, H. H. e MELLO, A.C.P. T. **O surdo, este desconhecido**. Rio de Janeiro, Folha Carioca, 1997.

ELLIOT, A J. A linguagem da criança. Rio de janeiro: Zahar, 1982.

HALL, Stuart. **Da diáspora: identidades e mediações culturais**. Org. Liv Sovik, tradução de Adelaide La G. Resende. (et al). Belo Horizonte: Editora UFMG; Brasília: Representação da UNESCO no Brasil, 2003.

LODI, Ana C B (org.); et al. Letramento e minorias. Porto Alegre: Mediação, 2002.

REIS, Flaviane. **Professor Surdo: A política e a poética da transgressão pedagógica**. Dissertação (Mestrado em Educação e Processos Inclusivos). Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2006.

### SITES:

CEFET/SC - NEPES

<http://hendrix.sj.cefetsc.edu.br/%7Eenepes/>

FENEIS

<http://www.feneis.org.br/page/index.asp>

GES

[www.ges.ced.ufsc.br](http://www.ges.ced.ufsc.br)

DICIONÁRIO DE LIBRAS

[www.dicionariolibras.com.br](http://www.dicionariolibras.com.br)

## APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> GEL203	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> LÍNGUA INGLESA: LEITURA PARA FINS ACADÊMICOS	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE LETRAS E LINGUÍSTICA		<b>SIGLA:</b> ILEEL
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

Ao final da disciplina o estudante será capaz de:

- ler e compreender textos acadêmicos autênticos em língua inglesa;
- compreender formulações em textos acadêmicos autênticos;
- resumir textos de gêneros acadêmicos.

**EMENTA**

Tipos e gêneros de textos acadêmicos; estratégias de leitura e compreensão do texto acadêmico escrito; prática de leitura crítica de textos acadêmicos.

**PROGRAMA**

- Tipos e gêneros de textos acadêmicos;
- Leitura e compreensão do texto acadêmico escrito;
- Desenvolvimento da leitura crítica em textos de variados gêneros acadêmicos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CELANI, M. A. A. . O Ensino de Inglês Instrumental Em Universidades Brasileiras. **THE ESPECIALIST**, p. 0-0, 1981.

CRISTOVÃO, V. L. L. ; NASCIMENTO, E. L. . Modelos didáticos de gêneros: questões teóricas e aplicadas. In: Vera Lúcia Lopes Cristovão; Elvira Lopes Nascimento. (Org.). **Gêneros Textuais: Teoria e Prática**. Londrina: Moriá, 2004, v. , p. 18-29.

FIGUEIREDO, C. A. **Leitura Crítica: “Mas isso faz parte do ensino de leitura?”** Subsídios para a formação de professores de língua estrangeira. Tese de doutorado. Unicamp: Campinas, 2000.

FIGUEIREDO, C. A. **O Ensino da Leitura em Inglês** – uma proposta a partir do desenvolvimento das estratégias de leitura e da percepção da organização textual. Dissertação de Mestrado. PUC, SP, 1984.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CRISTOVÃO, V. L. L. ; NASCIMENTO, E. L. . Gêneros textuais e ensino: contribuições do interacionismo sócio-discursivo. In: Acir Mário Karwoski; Beatriz Gasydeczka; Karim Siebeneicher Brito. (Org.). **Gêneros textuais: reflexões e ensino**. Palmas e União da Vitória: Kayguangue, 2005, v. 1, p. 35-59.

JORDAN, R. R. **English for academic purposes: a guide and resource book for teachers**. New York: Cambridge University Press. 1997.

RAMOS, R. C. G. ; LIMA LOPES, R. ; GAZOTTIVALLIM, Maria Aparecida. Análise de Necessidades: Identificando Gêneros Acadêmicos em um Curso de Leitura Instrumental. **The ESpecialist**, São Paulo - SP, v. 25, n. 1, p. 1-29, 2004.

RAMOS, R. C. G. . Gêneros Textuais: Uma Proposta de Aplicação em Cursos de Inglês para Fins Específicos. **The ESpecialist**, São Paulo - SP, v. 25, n. no. 2, p. 107-129, 2004.

Textos extraídos de capítulos de livros, Internet, periódicos de diferentes áreas do conhecimento segundo as necessidades de cada grupo.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b> ILEEL41016	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> LÍNGUA INGLESA: LEITURA INSTRUMENTAL	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE LETRAS E LINGUÍSTICA		<b>SIGLA:</b> ILEEL
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

**OBJETIVOS**

Ao final da disciplina o estudante será capaz de:

- ler e compreender textos autênticos em língua inglesa;
- selecionar informações em textos autênticos;
- distinguir variados gêneros de textos.

**EMENTA**

Tipos e gêneros de textos; estratégias de leitura e compreensão do texto escrito; prática de leitura crítica.

**PROGRAMA**

- Tópicos Introdutórios: Inglês para Objetivos específicos (ESP)/Inglês Instrumental.
- Tipos e gêneros de textos;
- Leitura e compreensão do texto escrito: percepção visual, capacidade de compreensão, concentração e memorização; modos de leitura (pessoal, funcional, integral); como ler mais rápido (plano de leitura); abordagem global do texto (formas de entrada no texto, imagens textuais, estratégias de leitura: organização do discurso, leitura, antecipação e formulação de hipóteses, verificação e confirmação ou não das hipóteses levantadas).
- Desenvolvimento da leitura crítica em textos de variados tipos e gêneros em língua inglesa.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CELANI, M. A. A. . O Ensino de Inglês Instrumental Em Universidades Brasileiras. **THE ESPECIALIST**, p. 0-0, 1981.

CRISTOVÃO, V. L. L. ; NASCIMENTO, E. L. . Modelos didáticos de gêneros: questões teóricas e aplicadas. In: Vera Lúcia Lopes Cristovão; Elvira Lopes Nascimento. (Org.). **Gêneros Textuais: Teoria e Prática**. Londrina: Moria, 2004, v. , p. 18-29.

FIGUEIREDO, C. A. **Leitura Crítica: “Mas isso faz parte do ensino de leitura?”** Subsídios para a formação de professores de língua estrangeira. Tese de doutorado. Unicamp: Campinas, 2000.

FIGUEIREDO, C. A. **O Ensino da Leitura em Inglês** – uma proposta a partir do desenvolvimento das estratégias de leitura e da percepção da organização textual. Dissertação de Mestrado. PUC, SP, 1984.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CRISTOVÃO, V. L. L. ; NASCIMENTO, E. L. . Gêneros textuais e ensino: contribuições do interacionismo sócio-discursivo. In: Acir Mário Karwoski; Beatriz Gasydeczka; Karim Siebeneicher Brito. (Org.). **Gêneros textuais: reflexões e ensino**. Palmas e União da Vitória: Kayguangue, 2005, v. 1, p. 35-59.

JORDAN, R. R. **English for academic purposes: a guide and resource book for teachers**. New York: Cambridge University Press. 1997.

RAMOS, R. C. G. ; LIMA LOPES, R. ; GAZOTTIVALLIM, Maria Aparecida. Análise de Necessidades: Identificando Gêneros Acadêmicos em um Curso de Leitura Instrumental. **The ESpecialist**, São Paulo - SP, v. 25, n. 1, p. 1-29, 2004.

RAMOS, R. C. G. . Gêneros Textuais: Uma Proposta de Aplicação em Cursos de Inglês para Fins Específicos. **The ESpecialist**, São Paulo - SP, v. 25, n. no. 2, p. 107-129, 2004.

Textos extraídos de capítulos de livros, Internet, periódicos de diferentes áreas do conhecimento segundo as necessidades de cada grupo.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b> GLE115	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> LEITURA INSTRUMENTAL EM LÍNGUA INGLESA À DISTÂNCIA I	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> INSTITUTO DE LETRAS E LINGUÍSTICA		<b>SIGLA:</b> ILEEL
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 60 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> ---	<b>CH TOTAL:</b> 60 HORAS

### OBJETIVOS

- Desenvolver a habilidade de leitura de textos de diversos gêneros escritos em Língua Inglesa;
- Desenvolver estratégias de leitura para a compreensão geral de um texto em Língua Inglesa;
- Desenvolver estratégias de leitura para a identificação de informações específicas no texto;
- Identificar os elementos léxico-gramaticais e suas funções no texto.

### EMENTA

- Leitura como processo psicolinguístico;
- Conscientização sobre o processo de leitura em Língua Inglesa;
- Estratégias de leitura em Língua Inglesa;
- Leitura crítica;
- Compreensão dos elementos léxico-gramaticais e sua organização no texto.

### PROGRAMA

- Reconhecimento de gêneros e tipologia textuais.
- O uso do dicionário;
- Skimming / Scanning;
- Informações não verbais (convenções gráficas, lay-out, gráficos, ilustrações);
- Predição;
- Análise do título e levantamento de hipóteses e expectativas a respeito do texto;
- Referência contextual;
- Utilização do conhecimento de mundo para encontrar significado das palavras: localização do texto, focalização, etc.;
- Distinção de idéias principais de secundárias;
- Interpretação do texto;
- Coesão / Coerência;
- Análise e reconhecimento de palavras cognatas, repetidas, palavras-chaves e frases-chaves;
- Análise de palavras desconhecidas através do uso da inferência;
- Formação de palavras: sufixos e prefixos;
- Análise e reconhecimento das classes gramaticais;

- Marcadores discursivos;
- Estrutura retórica do texto;
- Partes do discurso;
- Tempos verbais;
- Tempos modais;
- Pontuação;
- Paráfrase;
- Resumo.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COSTE, D. " Leitura e competência comunicativa". In: COSTE, D. et alli. *O texto: leitura & escrita*. Campinas: Pontes, 1997.

DIAS, R. *Reading critically in English*. 3a ed. Belo Horizonte: UFMG, 2002. 231 p.

DUDLEY-EVANS, T. & ST. JOHN, M. J. *Developments in ESP – A multi-disciplinary approach*. Cambridge: Cambridge University Press, 1998. 301p.

MINHOZ, R. *Inglês Instrumental: Estratégias de leitura*. São Paulo: Textonovo, 2003. Módulo 2.

MUNHOZ, R. *Inglês Instrumental: Estratégias de leitura*. São Paulo: Textonovo, 2003. Módulo 1.

OLIVEIRA, N. A. *Para ler em inglês . desenvolvimento da habilidade de leitura*. Belo Horizonte: O Lutador, s.d.

TOTIS, V. *Língua Inglesa: leitura*. São Paulo: Cortez Editora, 1995.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AEBERSOLD, J.A.& FIELD, M.L. *From reader to reading teacher*. Cambridge: CUP, 1997.

CELANI, M. A. A.; DEYES, A. F.; HOLMES J. L.; SCOTT, M. R. *ESP in Brazil – 25 years of evolution and reflection*. Campinas, SP: Mercado de Letras; São Paulo: EDUC, 2005. 416 p.

EVARISTO, S. et alli. *Inglês instrumental: estratégias de leitura*. Teresina: Halley S.A. Gráfica e Editora.

JEFFRIES, L & MIKULECKY, B. S. *Basic Reading Power*. Nova York: Addison Wesley Longman, 1997.

FIORI SOUZA, A. G. et alli. *Leitura Instrumental em Língua Inglesa*. Londrina: Planográfica, 2003.

GUANDALIM, E. O. *Técnicas de leitura em inglês: ESP. English for Specific Purposes: estágio1*. São Paulo: Textonovo, 2002.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA		<b>SIGLA:</b> FAMEV
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 30 HORAS	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 HORAS	<b>CH TOTAL:</b> 45 HORAS

### OBJETIVOS

#### Objetivo Geral:

Possibilitar que o discente conheça as características de qualidade das matérias primas de origem animal, sua tecnologia de obtenção bem como as etapas que compõem o processamento de seus respectivos derivados.

#### Objetivos Específicos:

Ao final da disciplina, o aluno será capaz de:

- Conhecer o processo de obtenção das diferentes matérias primas de origem animal;
- Verificar aspectos da qualidade de diferentes matérias primas de origem animal;
- Relacionar os diferentes ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia empregados no processamento de produtos de origem animal, bem como indicar a sua função;
- Identificar os diversos métodos de conservação de produtos de origem animal, bem como seus e derivados;
- Conhecer os fluxogramas de fabricação dos principais produtos de origem animal.

### EMENTA

Produção de carnes leite, ovos, mel e peçado: cenário nacional e internacional. Produtos de Origem Animal como matérias primas para a elaboração de produtos derivados. Ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, especiarias e condimentos no processamento de produtos de origem animal. Processamento de carnes e de produtos derivados. Processamento do leite e de produtos lácteos derivados. Processamento de ovos e de produtos derivados. Processamento de pescados e de produtos derivados. Processamento de mel e de produtos derivados.



## PROGRAMA

1. **Produção de carnes leite, ovos, mel e peçado: cenário nacional e internacional**
  - Consumo de produtos de origem animal no Brasil e no mundo;
  - Sua importância economia brasileira;
  - Exportações.
2. **Produtos de Origem Animal como matérias primas para a elaboração de produtos derivados**
  - Higiene na obtenção;
  - Seleção das matérias-primas;
  - Conceito de qualidade.
3. **Ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, especiarias e condimentos no processamento de produtos de origem animal.**
4. **Princípios e métodos de conservação de produtos de origem animal**
  - Fatores intrínsecos e extrínsecos que favorecem a deterioração;
  - Conservação pelo emprego do calor;
  - Conservação pelo emprego do frio;
  - Conservação pela desidratação;
  - Conservação pelo uso de aditivos;
  - Conservação pelo uso de embalagens: vácuo e atmosfera modificada;
  - Conservação pela irradiação;
  - Conservação pela alta pressão hidrostática.
5. **Processamento de carnes e de produtos derivados**
6. **Processamento do leite e de produtos lácteos derivados**
7. **Processamento de ovos e de produtos derivados**
8. **Processamento de pescados e de produtos derivados**
9. **Processamento de mel e de produtos derivados**

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel. 2008. 511p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e práticas**. Porto Alegre: Editorial Artmed. 2006. 602p.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - ITAL. **Alimentos enlatados: Princípios de controle do processamento térmico e avaliação do fechamento de recipientes**. Copyright: Campinas, SP. 2 ed. 1975. 277p.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 384 p.

ORDOÑEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed. v. 1.

2005. 294p.

PARDI, M.C. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. I e II.** Goiânia: Editora da UFG, 2001. 2v.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTILLO, C.J.C. **Qualidade da Carne.** São Paulo: Varela. 2006. 240p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** São Paulo: Editora Atheneu, 4 ed. 2008. 652p.

MUCCIOLO, P. **Carnes - Conservas e Semi-conservas.** São Paulo: Ícone, 1985. 152 p.

SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, N.N.; FRANCO, B.D.G.M. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes.** São Paulo: Varela, 2006. 236p.

VIEIRA, R.H.S.F.V. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática.** São Paulo: Varela, 2003. 380p.

### APROVAÇÃO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Coordenador  
do Curso

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do Diretor da  
Unidade Acadêmica

**Anexo IV:** Grade Curricular do Curso de Graduação em Nutrição

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA - CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

1º P			2º P			3º P			4º P			5º P			6º P			7º P			8º P			9º P			10º P		
Teor	Prat	Total	Teor	Prat	Total	Teor	Prat	Total	Teor	Prat	Total	Teor	Prat	Total	Teor	Prat	Total	Teor	Prat	Total	Teor	Prat	Total	Teor	Prat	Total			
1- Fundamentos Moleculares 105 45 150	2	5- Sistemas I 105 75 180	5	10- Sistemas II 105 75 180	11	16- Micro e Macro-organismos Benefícios e Prejudiciais ao Homem III 30 30 60	12,17	22- Fundamentos Históricas das Doenças e Defeitos do Organismo III 60 - 60	22	28- Exames Complementares 30 - 30	23	34- Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição I 60 30 90	34	40- Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição II 45 15 60	40	46- Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição 15 165 180	42	48- Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica 15 165 180											
2- Citologia, Histologia e Embriologia 45 30 75		6- Micro e Macro-organismos Benefícios e Prejudiciais ao Homem I 30 30 60		11- Micro e Macro-organismos Benefícios e Prejudiciais ao Homem II 30 30 60	10	17- Fundamentos Históricas das Doenças e Defeitos do Organismo II 30 30 60		23- Gestão de Negócios e Empreendedorismo 45 - 45		29- Indivíduo e Sociedade II 45 - 45		35- Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida II 30 15 45	13,38	41- Nutrição e Saúde Coletiva 45 15 60	41	47- Estágio Supervisionado em Nutrição Social 15 165 180	37	49- Estágio Supervisionado em Nutrição no Esporte** 15 75 90											
3- Saúde Coletiva I 60 15 75	1	7- Biogênesis da Nutrição 60 - 60		12- Fundamentos Históricas das Doenças e Defeitos do Organismo I 60 - 60	14	18- Método II 30 - 30		24- Indivíduo e Sociedade I 45 - 45	16	30- Tecnologia de Alimentos 30 30 60		36- Nutrição Clínica III 30 30 60	36	42- Nutrição Clínica IV 45 30 75			30- Estágio Supervisionado em Nutrição e Marketing** 15 75 90												
4- Fundamentos da Nutrição 30 - 30	3	8- Saúde Coletiva II 45 15 60	11	13- Saúde Coletiva III 15 15 30	15	19- Nutrição, Alimentos e Nutrientes III 60 - 60	18	25- Método III 45 - 45	20,26	31- Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida I 30 30 60		37- Nutrição e Outras Áreas de Atuação I 30 15 45	23	43- Nutrição e Outras Áreas de Atuação II 15 15 30	38,42		51- Estágio Supervisionado em Ambulatório** 15 75 90												
	1	9- Nutrição, Alimentos e Nutrientes I 45 30 75		14- Método I 30 - 30		20- Cálculos em Nutrição 30 - 30	21	26- Semiologia e Avaliação Nutricional II 30 15 45	27	32- Nutrição Clínica II 45 30 75	35	38- Educação Nutricional 30 15 45	24,29	44- Ética e Orientação Profissional 30 - 30															
			9	15- Nutrição, Alimentos e Nutrientes II 45 30 75		21- Semiologia e Avaliação Nutricional I 30 15 45	26	27- Nutrição Clínica I 45 15 60	10	33- Trabalho de Conclusão de Curso I* 15 15 30		39- Trabalho de Conclusão de Curso II* 15 15 30	33	45- Trabalho de Conclusão de Curso III* 15 15 30															

Observação:  
\*\* O aluno deverá optar por dois dos seguintes estágios: Estágio Supervisionado em Nutrição e Marketing, Estágio Supervisionado em Nutrição no Esporte, Estágio Supervisionado em Ambulatório.

Observação:  
\* TCC I: o aluno pode matricular-se no 6º ou 7º Período  
\* TCC II: o aluno pode matricular-se no 7º, 8º ou 9º Período  
\* TCC III: o aluno pode matricular-se no 8º, 9º ou 10º Período

Legenda:  
→ pré-requisito  
→ co-requisito

**COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS**

Ciências do Comportamento aplicadas à Saúde 30 30 60	Inferência Hospitalar e suas Interfaces 30 - 30	Cuidados Paliativos 30 - 30	Fisiologia do Exercício 30 15 45	Administração Mercadológica I 60 - 60	Economia e Ética 60 - 60	Introdução à Economia 60 - 60	Língua Brasileira de Sinais - Libras II 30 30 60	Língua Inglesa: Leitura Instrumental 60 - 60	Processamento de Produtos de Origem Animal 30 15 45
Primeiros Socorros 15 - 15	Humanização do Cuidar 30 - 30	Dispositivo por Imagem 30 15 45	Fundamentos de Administração 60 - 60	Administração de Recursos Humanos I 60 - 60	Políticas Públicas Setoriais 60 - 60	Língua Brasileira de Sinais - Libras I 30 30 60	Língua Inglesa: Leitura para fins acadêmicos 60 - 60	Leitura Instrumental em Língua Inglesa à distância I 60 - 60	

OBS.: Para integralização curricular, além dos componentes curriculares obrigatórios, o discente deverá cursar e obter aproveitamento, no mínimo em 180 horas de componentes curriculares optativos e 200 horas de atividades complementares.