

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI
CURSO DE NUTRIÇÃO**



**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE
NUTRIÇÃO**

**SANTA CRUZ – RN
2012**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Elaboração:

Profª Neide Maria Ferreira da Rocha

Profª Carmen Lúcia de Araújo Calado

Profª Ingrid Wilza Leal Bezerra

Profa. Ana Paula Trussardi Fayh

Profa. Anna Cecília Queiroz de Medeiros

Profa. Danielle Soares Bezerra

Profa. Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans

Prof. Edvaldo Vasconcelos de Carvalho Filho

Profa. Katya Anaya Jacinto Lopes

Profa. Nila Patrícia Freire Pequeno

Profa. Thaiz Mattos Sureira

Profa. Thayse Hanne Camara Ribeiro do Nascimento

Profa. Ursula Viana Bagni

Profa. Vanessa Teixeira de Lima

**SANTA CRUZ - RN
2012**

*“(...) Vamos precisar de todo mundo
Um mais um é sempre mais que dois
Para reconstruir a vida nova
Para merecer quem vem depois
A felicidade mora ao lado
E quem não é bobo pode ver (...)”*

***Sal da Terra
Beto Guedes***

SUMÁRIO

1. Apresentação	4
2. Histórico do Curso de Nutrição	5
3. Inserção do Curso de Nutrição na Região do Trairi - Mesorregião do Agreste Potiguar/RN	6
4. Justificativa	10
5. Objetivos	11
5.1- Objetivo geral	11
5.2- Objetivos específicos	12
6. Perfil do formando	13
7. Competências e habilidades	13
7.1- Competências e habilidades gerais	13
7.2- Competências e habilidades específicas	15
8. Estrutura curricular	16
8.1- Identificação do curso	17
8.2- Exigências para integralização curricular	17
8.3- Oferta de disciplinas, atividades e estágios por período da estrutura curricular	18
8.4- Resumo da estrutura curricular	22
8.5- Ementário	23
8.5a- Disciplinas obrigatórias	23
8.5b- Estágios curriculares obrigatórios	48
8.5c- Atividades acadêmicas obrigatórias	52
8.5d- Disciplinas optativas	54
9. Metodologia	79
9.1- Princípios	79
9.1a- Interdisciplinaridade	79
9.1b- Flexibilização	79
9.1c- Articulação entre teoria e prática	80
9.1d- Indissociação do ensino, pesquisa e extensão	81
9.2- Processo de organização dos conhecimentos na estrutura curricular	81
9.2a- Disciplinas obrigatórias	81
9.2b- Atividades acadêmicas específicas	82
-Estágios supervisionados	82
-Atividade obrigatória	82
-Disciplinas optativas	83
-Atividades complementares	83
10. Avaliação	84
10.1- Avaliação do projeto pedagógico do curso	84
10.2- Avaliação do processo ensino-aprendizagem	85
11. Suporte para a execução do projeto	85
11.1- Descrição das áreas	86
11.2- Laboratórios	86
11.2a- Laboratórios do ciclo básico	86
11.2b- Laboratórios específicos para o Curso de Nutrição	87
11.3- Equipamentos	88
11.4- Recursos humanos	92
12. Referências	95
Anexos	96

1. APRESENTAÇÃO

O Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – **REUNI**, instituído pelo Decreto Nº 6.096, de 24 de abril de 2007, ao definir como um dos seus objetivos dotar as universidades federais das condições necessárias para ampliação do acesso e permanência na educação superior, apresenta-se como uma das ações que consubstancia o Plano de Desenvolvimento da Educação – PDE, lançado pelo Presidente da República, em 24 de abril de 2007. É pretensão do REUNI congregar esforços para a consolidação de uma política nacional de expansão da educação superior pública, pela qual o Ministério da Educação cumpre o papel atribuído pelo Plano Nacional de Educação (Lei nº 10.172/2001) quando estabelece o provimento da oferta de educação superior para, pelo menos, 30% dos jovens na faixa etária de 18 a 24 anos, até o final da década (BRASIL, 2007).

Um olhar panorâmico sobre a universidade brasileira evidencia que, apesar da grande expansão do sistema de educação superior, a taxa de escolarização superior de jovens com idade entre 18 e 24 anos, ainda é muito baixa, ficando muito aquém dos índices internacionais. No Brasil, a taxa de escolarização bruta (todos os alunos de 18 a 24 anos matriculados na educação superior) é de 18,6% e a líquida é de 10,5%. Essa situação de exclusão da maioria dos jovens brasileiros do ensino universitário, principalmente público, assume um caráter contraditório diante da crescente ampliação da oferta de vagas no ensino fundamental e médio, sem, no entanto, acontecer a necessária ampliação da matrícula no ensino superior associada à melhoria da qualidade (REUNI..., 2007).

Esse quadro é bem mais grave nos Estados do Norte e Nordeste que, em seu conjunto, apresentam as taxas mais baixas em relação à média nacional. O Rio Grande do Norte, por exemplo, conta apenas com 9,8% da população de 18 a 24 anos matriculada no ensino superior (taxa de escolarização bruta), sendo bem menor o contingente dos jovens (5,6%) nessa faixa etária que freqüentam os respectivos cursos (taxa de escolarização líquida). Considerando que a meta do Plano Nacional de Educação - PNE é prover, até o ano 2011, a oferta de educação superior a pelo menos 30% dos jovens da faixa de 18 a 24 anos, os números revelam a magnitude das dificuldades no estado potiguar (REUNI..., 2007).

Diante desse quadro, a adesão ao REUNI foi percebida como uma importante estratégia institucional para a UFRN, contribuindo não só para a consolidação do seu

papel no contexto da sociedade norte-rio-grandense, como também para o pleno cumprimento da sua missão acadêmica, técnica e administrativa. A expressiva expansão das vagas do ensino de graduação e as diversas medidas de reestruturação apresentadas para a melhoria da qualidade acadêmica significam, assim, um grande esforço dirigido à realização da missão da UFRN em promover a produção do conhecimento e reafirmar seu compromisso com a justiça social, a democracia e a cidadania na sociedade brasileira.

Neste sentido, a criação da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, no município de Santa Cruz, propiciou a expansão do ensino superior através da abertura de 120 vagas anuais nos cursos de Enfermagem, Fisioterapia e Nutrição, reafirmando o compromisso da UFRN com a ampliação do acesso ao ensino público de nível superior e, favorecendo à população, especialmente aos jovens, da Mesorregião do Agreste Potiguar.

2. HISTÓRICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

A nutrição é um dos campos da ciência que mais tem apresentado evolução quanto ao conhecimento científico. Considerada ainda hoje como um campo novo, no Brasil, o primeiro Curso de Nutrição foi criado na Universidade de São Paulo, em 1939, seguido, na década de 1940, pelos cursos do Rio de Janeiro: UNIRIO (1943), UERJ (1944) e UFRJ (1946). Somente uma década depois surgiram outros cursos, localizados, então, na região nordeste: UFBA (1956) e UFPE (1957). Até final da década de 1960, havia apenas sete cursos de formação de nutricionistas no país. A partir da reforma universitária de 1968, alcançou-se em 1981 o número de 30 cursos. Antes da publicação da Lei de Diretrizes e Bases, em 1996, existiam apenas 45 cursos de nutrição em todo o país. Em abril de 2008, quando do envio da proposta deste curso, haviam 344 cursos de nutrição no país, sendo 15 na região norte; 26 na região centro-oeste; 48 na região nordeste; 196 na região sudeste e 58 na região sul.

A formação universitária do nutricionista foi estabelecida em 1962, a partir da aprovação do primeiro Currículo Pleno do Curso de Graduação, dado pelo Parecer nº. 265, do Conselho Federal de Educação (CFE). Em 1974, a resolução CFE nº. 36 aprovou o segundo currículo mínimo, o qual definia ciclos básico e profissionalizante, com destaque para alimentos e saúde pública, em acréscimo ao conjunto de conteúdos já

estabelecidos e relacionados às ciências biológicas e da saúde, bases da formação clássica em nutrição clínica.

No Rio Grande do Norte, além dos Cursos de Nutrição da UFRN – campus Natal e Santa Cruz (em processo de implantação), existem dois outros Cursos, vinculados à instituições privadas: Faculdade Natalense para o Desenvolvimento do RN - FARN (60 vagas anuais) e Universidade Potiguar - UnP (180 vagas anuais).

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

Atualmente, o Curso de Graduação em Nutrição da UFRN encontra-se em processo de ampliação do número de vagas, conforme diretrizes do REUNI (Reestruturação e Expansão das Universidades Federais), para oitenta vagas (80) anuais.

3. INSERÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO NA REGIÃO DO TRAIRI - MESORREGIÃO DO AGRESTE POTIGUAR/RN

A migração da população da área rural para os grandes centros urbanos vem contribuindo para a superpopulação desses centros, sobretudo daqueles mais desenvolvidos. Fato este que não se deve unicamente ao processo de industrialização muito mais forte e acelerado nas grandes cidades. As dificuldades da vida no campo também desempenharam papel expressivo na expulsão da população para as regiões urbanas, de um lado pela falta de estrutura (educação, saúde, emprego, renda, etc) e, de outro, pela falta de perspectivas, devido à ausência de fatores que favoreçam o desenvolvimento local.

Desta forma, a expansão do ensino superior, especialmente das Universidades Públicas em pólos de desenvolvimento urbanos de microrregiões do Estado do Rio Grande do Norte favorece a permanência do cidadão no seu habitat de origem, o que efetivamente irá contribuir para o desenvolvimento sócio-econômico e cultural da região.

Por outro lado, a proposta do governo federal em interiorizar as universidades públicas é percebida como acertada e oportuna. Acertada porque vai formar e fixar recursos humanos qualificados no interior e permitir uma maior descentralização do conhecimento produzido. Oportuna porque hoje apenas 9% de nossos jovens estão nas universidades. Logo, é preciso ampliar a oferta de ensino superior público para democratizar o seu acesso.

A relação entre universidade e sociedade justifica o fato de que, desde seu surgimento, a universidade pública tenha sido uma instituição social, fundada em uma *prática* social de reconhecimento público, cuja legitimidade e atribuições lhe conferem autonomia perante outras instituições sociais. Por outro lado, pela forma como está estruturada, a educação e a cultura passaram a ser concebidas como constitutivas da cidadania e, portanto, como direitos dos cidadãos, fazendo com que a universidade passasse a ser também uma instituição social, inseparável da idéia de democracia e de democratização do saber.

O município de Santa Cruz, integrante do estado do Rio Grande do Norte, possui uma área de 624 km², equivalente a 1,16% da superfície estadual. Conforme a divisão territorial brasileira, está localizada na mesorregião do Agreste Potiguar (Figura 1) e microrregião da Borborema Potiguar que compreende, além de Santa Cruz, os municípios de São Tomé, Ruy Barbosa, Barcelona, Lagoa de Velhos, Campo Redondo, Jaconã, Coronel Ezequiel, Japi, Lajes Pintadas, São Bento do Trairi, Sítio Novo e Tangará, com uma população total estimada em 110.430 habitantes.

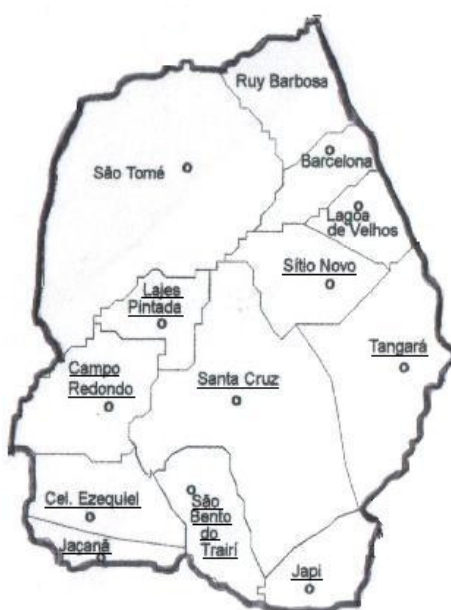


Figura 1: Mapa da Mesorregião do Agreste Potiguar

Segundo o Censo 2007, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, a população do município de Santa Cruz é de 33.734 habitantes, com uma densidade demográfica de 54 hab/km², sendo a população urbana de 27.593 habitantes e a rural 6.143 habitantes, representando, respectivamente, 81,79% e 18,21% do total do município. Dentre a população, 16.248 habitantes estão na faixa etária de 15 a 49 anos, apresentando o município uma taxa de alfabetização de 71%.

A base da economia do município é essencialmente a pecuária, através da criação do gado de corte, além da criação de ovinos. Já na agricultura, predomina o cultivo de milho, feijão, algodão, mandioca e mamona, que apresentam fortes limitações na produção, tendo em vista as grandes estiagens ocorridas na região, fazendo com que a agricultura seja considerada de subsistência.

Segundo dados do IBGE (2005), na área da saúde, o município conta com o atendimento médico-hospitalar em 19 estabelecimentos (entre público e privado), sendo 2 hospitais, abrangendo um número de 93 leitos; e 16 estabelecimentos de saúde com atendimento ambulatorial.

Quanto aos indicadores de saúde, segundo o Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde - DATASUS, o número de óbitos por mil habitantes foi de 5,2 em 2005, sendo o total de mortos de 175, no mesmo ano, com maior número de óbitos devido ao infarto agudo do miocárdio, doenças cérebro-vasculares e diabetes mellitus. O coeficiente de mortalidade infantil proporcional foi de 9,4 e a mortalidade infantil por mil nascidos vivos foi de 25,8, enquanto que 619 crianças nasceram vivas, com a taxa bruta de natalidade de 18,8, dados de 2005. De acordo com o Instituto de Defesa do Meio Ambiente - IDEMA, o Índice de Desenvolvimento Humano de Santa Cruz é de 0,655, e a Esperança de Vida ao Nascer é de 67,14 anos.

De acordo com dados municipais do ano de 2006, Santa Cruz apresenta 60 estabelecimentos de ensino, distribuídos nos ensinos pré-escolar (11 escolas, sendo 5 escolas públicas municipais e 6 escolas privadas), fundamental (43 escolas, sendo 11 escolas públicas estaduais, 26 escolas públicas municipais e 6 escolas privadas) e médio (6 escolas, sendo 3 escolas públicas estaduais e 3 escolas privadas), não existindo até então nenhuma Instituição de Ensino Superior naquela região.

Assim, concebendo-se que para o desenvolvimento de uma região, ou mesmo de um país, é indispensável a participação das universidades públicas, e tendo em vista que as mudanças nas relações de produção e de trabalho demandam o acesso cada vez maior

de cidadãos ao conhecimento e à tecnologia, a UFRN, no cumprimento de sua política de expansão, criou no ano de 2007 o primeiro curso de nível superior da cidade de Santa Cruz/RN, com a oferta de 40 vagas para a graduação em Enfermagem.

Dando continuidade a sua política de expansão e alinhada ao Programa REUNI, a UFRN criou ainda em 2007 os cursos de Fisioterapia e Nutrição, com implantação a partir do vestibular de 2009, consolidando, assim, um Pólo de Saúde naquela região, através da Faculdade de Ciências da Saúde do Trari (FACISA), no município de Santa Cruz.

A FACISA/UFRN irá favorecer o desenvolvimento de pesquisas e estudos em saúde, conjuntamente com as diversas áreas de conhecimento, cumprindo o objetivo principal das Instituições de Ensino Superior que é articular ensino, pesquisa e extensão no exercício da interdisciplinaridade. Neste sentido, vale ressaltar que o curso de Nutrição não se apresenta como mais um curso. A intenção é de compor e construir, junto aos demais cursos, uma proposta de ações integradas e dirigidas ao favorecimento do desenvolvimento regional.

4. JUSTIFICATIVA

A relação entre a Universidade Federal do Rio Grande do Norte e a Região do Trairi, mais especificamente, o município de Santa Cruz, não é nova. Data de 02 de agosto de 1966, quando foi criado o **Centro Rural Universitário de Treinamento e Ação Comunitária – CRUTAC**, cujo objetivo era interiorizar a UFRN através de Treinamento e Extensão Universitária, na forma de prestação de serviços à comunidade do interior do estado.

Implantado no Hospital Ana Bezerra, município de Santa Cruz, como projeto piloto, através da Resolução nº 57/65–U do CONSUNI, o CRUTAC oportunizou a realização de experiências na atenção social à população rural, efetivando a orientação extensionista da UFRN e a prática multiprofissional no processo de trabalho em saúde. Esta iniciativa alcançou tamanha relevância social que passou a ser referência nacional no campo da Extensão Universitária e da Ação Comunitária, no âmbito da universidade brasileira.

Apesar de tamanho êxito, desde esse período, nenhum outro passo foi dado no sentido de expandir as possibilidades de formação profissional superior que atendesse

aos estudantes egressos do ensino médio daquela região, o que estreitaria os laços UFRN – município e ainda oportunizaria maior desenvolvimento à região.

Entretanto, a partir do ano de 2007, com a adesão ao **REUNI** (Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais) e o conseqüente compromisso assumido de expansão e melhoria da qualidade do ensino público de nível superior, a UFRN, através da atual gestão, decidiu criar em Santa Cruz uma **Unidade Acadêmica Especializada em Saúde**, contemplando inicialmente os cursos de Enfermagem, Fisioterapia e Nutrição.

A Nutrição é uma ciência que oferece uma visão nova, em atendimento aos paradigmas da pós-modernidade, na busca da compreensão do todo e que trata do homem integralmente, educando-lhe e despertando-lhe a consciência do seu papel na construção de uma melhor qualidade de vida. Trata-se de uma área em expansão, que se desenvolveu a partir das necessidades em hospitais, mas que está, também, fora deles, em decorrência da ampliação do conceito de saúde, que envolve aspectos psicológicos, emocionais, culturais, de sobrevivência e condições de vida.

O comprometimento com a qualidade do cidadão e do profissional que a sociedade almeja, orienta a universidade para a formação de profissionais qualificados e integrados com a realidade local, tendo em vista o aproveitamento das potencialidades sócio-econômicas e culturais, bem como o desenvolvimento regional.

Deste modo, a abertura de um curso de nutrição no interior do estado veio oferecer uma nova opção de ensino à região, acompanhando a evolução da demanda por cursos universitários em regiões fora das grandes metrópoles, permitindo o acesso de moradores dessas regiões ao ensino superior e a sua inserção no mercado de trabalho.

O Curso de Graduação em Nutrição da Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz, em consonância com a missão da UFRN, pretende formar profissional ético e competente, inserido na comunidade regional, capaz de construir o conhecimento, promover a cultura e o intercâmbio, a fim de desenvolver a consciência coletiva na busca contínua da valorização e solidariedade humanas. Outrossim, abre espaço para a construção de saberes em diferentes áreas, permitindo que pessoas realizem seus sonhos e efetuem seus cursos de graduação com qualidade, oferecendo oportunidades a todas as camadas da população de sua abrangência.

O exercício profissional do nutricionista, definido como **profissional de saúde**, deve ser ampliado na área de saúde e é desenvolvido por ações de promoção, prevenção e recuperação da saúde. As novas tendências no mercado de trabalho, tanto no setor

público, com programas de saúde multidisciplinares, quanto na iniciativa privada, em instituições diversas, também têm contribuído para uma atuação multidisciplinar, visando, sobretudo, a melhoria da qualidade de vida da população.

5. OBJETIVOS DO CURSO

5.1- OBJETIVO GERAL

Formar o profissional Nutricionista capacitado a: realizar ações que visem à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição sejam fundamentais para a promoção, manutenção e/ou recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos e grupos populacionais; e contribuir para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

5.2- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fundamentar a formação profissional em Nutrição baseada nos princípios da interdisciplinaridade, da flexibilização, da articulação entre teoria e prática, da indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão, da mobilidade e do processo de organização dos conhecimentos na estrutura curricular, conforme determinação das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição e em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional/UFRN e o *REUNI*.
- Proporcionar cenários de formação profissional que favoreçam a participação do aluno na pesquisa e extensão, visando à educação continuada e permanente.
- Traçar estratégias de ensino-aprendizagem que favoreçam o desenvolvimento de competências e habilidades específicas à formação do nutricionista nas diferentes áreas de atuação.
- Qualificar o futuro profissional em nutrição para atuar em equipes de saúde, na perspectiva do bem estar do indivíduo e da coletividade, favorecendo a sua inserção na sociedade e no mercado de trabalho de forma competente e transformadora.

- Conscientizar o profissional nutricionista do exercício da cidadania no efetivo desempenho da sua profissão, comprometendo-se com o processo de desenvolvimento sócio-econômico e cultural da região.
- Possibilitar aos discentes, por meio de uma formação teórica e prática, a superação do senso comum, viabilizando, desta forma, a construção de um saber que seja instrumento mediador de uma inserção transformadora na sociedade e uma consciência mais crítica da realidade.

6. PERFIL DO FORMANDO

A formação do nutricionista preparado para enfrentar o mercado de trabalho, altamente competitivo, requer qualificação profissional associada à capacidade de coordenar informações, interagir com pessoas e interpretar de maneira dinâmica a realidade.

De acordo com a **RESOLUÇÃO Nº 5/CNS-CES**, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o Nutricionista, deve ser um profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando a segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Considerando a formação generalista, o egresso do Curso de Graduação em Nutrição da FACISA/UFRN deverá estar apto a atuar nas áreas da Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Docência, Indústria de Alimentos, Nutrição em Esportes, e Marketing na Área de Alimentação e Nutrição, conforme estabelece a **RESOLUÇÃO CFN Nº 380/2005**, que dispõe sobre a definição das Áreas de Atuação do Nutricionista e suas Atribuições e dá outras providências.

7. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

7.1- 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.

- **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.

7.2- COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS

O nutricionista no período de sua formação deverá desenvolver competências e habilidades para:

- 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 sócio-cultural 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, 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 e 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;
 - Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

8. ESTRUTURA CURRICULAR

Os componentes curriculares norteadores à formação do nutricionista estão relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do *Cuidar em Nutrição*, e estão organizados de forma a permitir uma visão geral das **Ciências Biológicas e da Saúde**, no tocante aos conteúdos (teóricos e práticos) de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos; das **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas**, no tocante à compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença; das **Ciências da Alimentação e Nutrição**; e das **Ciências dos Alimentos**, conforme as Diretrizes Curriculares

Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, estabelecidas na Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001.

A organização dos componentes curriculares está distribuída conforme apresentação que se segue.

8.1- Identificação do curso

UFRN	UNIDADE ACADÊMICA ESPECIALIZADA EM SAÚDE
	Curso: NUTRIÇÃO
	Turno: ()M ()T ()N (X)MT ()MN ()TN ()MTN
	Cidade: SANTA CRUZ
	Modalidade: (X)Bacharelado ()Licenciatura ()Formação ()Tecnólogo
	Habilitação: NUTRICIONISTA
	Currículo: 01B
	Semestre de ingresso pelo Vestibular: 1º (X) Vagas: 40 2º () Vagas: <u> </u>

8.2- Exigências para Integralização Curricular

OBRIGATÓRIAS						COMPLEMENT.	CARGA HORÁRIA TOTAL (CH) (I + II + III)	
DISCIPLINAS (CH I)				ATIVIDADES (CH II)		DISCIP./ATIVID. CH (III)		
CRÉDITOS (CR)		C. HORÁRIA (CH)				925	4.015	
Aula	Lab	Aula	Lab	Estágio	Outras			
100	42	1.500	630	900	60			
Total CR (A + L):		142	Total CH (I): (A + L)		2.130	Total CH (II): (E + O)		960

DURAÇÃO DO CURSO (EM SEMESTRES)		
MÁXIMO	IDEAL	MÍNIMO
12	09	-

LIMITE DE CRÉDITOS POR SEMESTRE		
MÁXIMO	IDEAL	MÍNIMO
35	33	02

8.3- Oferta de disciplinas, atividades e estágios por período da estrutura curricular

1) Oferta de disciplinas, atividades e estágios obrigatórios por período da Estrutura Curricular

1º SEMESTRE						
Código	DISCIPLINA/ATIVIDADE	Obr	CR	CH	Pré-Requisito	Co-requisito
CST3060	Biologia Celular e Molecular	X	4	60	-	-
CST3061	Bioquímica Geral	X	6	90	-	-
CST3062	Introdução à Nutrição e ao Exercício Profissional	X	3	45	-	-
CST3063	Morfologia e Fisiologia Humana Geral III	X	8	120	-	-
	Optativa	X	14	210		
Sugestão para o Período			35	525		

2º SEMESTRE						
Código	DISCIPLINA/ATIVIDADE	OBR	CR	CH	Pré-Requisito	Co-requisito
CST3064	Ética e Bioética	X	3	45	-	-
CST3065	Genética Humana	X	3	45	-	-
CST3066	Interações microbianas, parasitárias e imunológicas III	X	8	120	CST3060	-
CST3067	Morfologia e Fisiologia Humana Geral IV	X	8	120	CST3063	-
	Optativa	X	13	195		
Sugestão para o Período			35	525		

3º SEMESTRE						
Código	DISCIPLINA/ATIVIDADE	OBR	CR	CH	Pré-Requisito	Co-requisito
CST3068	Análise de alimentos	X	4	60	CST3061	-
CST3070	Bioquímica de alimentos	X	3	45	CST3061	-
CST3071	Embriologia Humana	X	2	30	CST3067	-
CST3072	Nutrição e dietética I	X	3	45	CST3061 CST3067	-
CST3078	Políticas Públicas de Saúde	X	3	45	-	-
CST3073	Patologia Geral	X	4	60	CST3067	-
	Optativa	X	13	195		
Sugestão para o Período			32	480	-	

4º SEMESTRE						
Código	DISCIPLINA/ATIVIDADE	OBR	CR	CH	Pré-Requisito	Co-requisito
CST3075	Fisiopatologia da Nutrição	X	4	60	CST3073	CST3077
CST3076	Microbiologia de alimentos	X	5	75	CST3066 CST3060	-

CST3077	Nutrição e Dietética II*	X	3	45	CST3072	CST3079
CST3069	Avaliação nutricional	X	4	60	-	CST3072
CST3079	Técnica Dietética	X	8	120	CST3068 CST3070	-
	Optativa	X	10	150		
Sugestão para o Período			34	510		

*Adulto

5º SEMESTRE						
Código	DISCIPLINA/ATIVIDADE	OBR	CR	CH	Pré-Requisito	Co-requisito
CST3074	Educação Alimentar e Nutricional	X	4	60	-	-
CST3080	Dietoterapia I	X	5	75	CST3069 CST3075	CST3083
CST3083	Nutrição nos Ciclos da Vida**	X	6	90	CST3077 CST3069	-
CST3085	Vigilância e Controle Sanitário de Alimentos	X	4	60	CST3068 CST3070 CST3076	-
CST3089	Tecnologia de alimentos	X	4	60	CST3068 CST3070 CST3076	-
	Optativa	X	10	150		
Sugestão para o Período			33	495		

** Gestante, nutriz, lactente, pré-escolar e escolar, adolescente, idoso e esportista.

6º SEMESTRE						
Código	DISCIPLINA/ATIVIDADE	OBR	CR	CH	Pré-Requisito	Co-requisito
CST3081	Epidemiologia Nutricional	X	2	30	CST3078 CST3009	-
CST3082	Gestão em Alimentação Coletiva I	X	4	60	-	-
CST3084	Processos de Investigação em Nutrição	X	6	90	CST3077 CST3075	-
CST3086	Dietoterapia II	X	6	90	CST3080	-
	Optativa	X	12	90		
Sugestão para o Período			30	450		

7º SEMESTRE						
Código	DISCIPLINA/ATIVIDADE	OBR	CR	CH	Pré-Requisito	Co-requisito
CST3087	Gestão e Políticas de Alimentação e Nutrição	X	4	60	CST3078 CST3081	-
CST3088	Gestão em Alimentação Coletiva II	X	6	90	CST3083 CST3082	-
CST3161	Projeto de pesquisa	X	2	30	CST3084	-
CST3162	TCC I	X	-	15	CST3084	CST3161
CST3090	Terapia Nutricional Ambulatorial	X	3	45	CST3086	-

	Optativa	X	11	165		
Sugestão para o Período			26	405*		

*390 horas resultantes das disciplinas + 15 horas de atividade acadêmica obrigatória (TCC I)

8º SEMESTRE						
Código	DISCIPLINA/ATIVIDADE	OBR	CR	CH	Pré-Requisito	Co-requisito
CST3163	TCC II	X	-	30	CST3162	-
CST3052	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	X	-	225	CST3088	-
CST3153	Acompanhamento Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	X	-	45	CST3088	-
CST3154	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	X	-	225	CST3086 CST3090	-
CST3155	Acompanhamento Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	X	-	45	CST3086 CST3090	
Sugestão para o Período				-	570	

9º SEMESTRE						
Código	DISCIPLINA/ATIVIDADE	OBR	CR	CH	Pré-Requisito	Co-requisito
CST3164	TCC III	X	-	15	CST3163	-
CST3156	Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva	X	-	225	CST3087 CST3069 CST3083	-
CST3157	Acompanhamento Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva	X	-	45	CST3087 CST3069 CST3083	-
CST3158	Estágio Supervisionado em Alimentação Escolar	X	-	75	CST3087 CST3088	-
CST3159	Acompanhamento Estágio Supervisionado em Alimentação Escolar	X	-	15	CST3087 CST3088	-
Sugestão para o Período				-	375	

2) Oferta de Disciplinas Optativas por período da Estrutura Curricular

PERÍODO	CÓDIGO	DISCIPLINAS	CR	CH	Pré-requisito	Co-requisito
1	CST3097	Informática Aplicada à Saúde	3	45	-	-
	CST3114	Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	4	60	-	-
	CST3031	Sociologia Geral	4	60	-	-
	CST3100	Iniciação ao Estudo Científico	3	45	-	-
		Total	14	210		

2	CST3101	Antropologia e História da Alimentação	3	45	-	-
	CST3109	Psicologia e o processo de trabalho em Nutrição	4	60	-	-
	CST3108	Comunicação e Marketing	4	60	-	-
	CST3103	Noções de urgência e emergência em saúde	2	30	-	-
		Total	13	195	-	-

3	CST3111	Introdução ao Empreendedorismo	3	45	-	-
	CST3107	Inglês instrumental	4	60	-	-
	CST3099	Introdução à Economia	3	45	-	-
	CST3110	Saúde e Cidadania	3	45	-	-
		Total	13	195		

4	CST3105	Epidemiologia	3	45	-	CST3066
	CST3117	Farmacologia e Fitoterapia aplicadas à Nutrição	4	60	CST3061 CST3075	-
	CST3098	Etiqueta pessoal e profissional	3	45	-	-
		Total	10	150		

5	CST3115	Toxicologia de alimentos	3	45	CST3085 CST3076	-
	CST3106	Nutrição e Extensão Rural	4	60	-	-
	CST3120	Gastronomia aplicada à Nutrição	3	45	CST3079	-
		Total	10	150		

6	CST3112	Análise sensorial em alimentos	3	45	CST3067	-
	CST3104	Bioestatística	4	60	-	-
	CST3102	Liderança e gestão de pessoas	2	30	-	-
	CST3121	Alimentos Funcionais e compostos bioativos	3	45	CST3079 CST3075	-
		Total	12	180		

7	CST3113	Interpretação de exames laboratoriais	2	30	CST3069 CST3075	CST3080
	CST3118	Saúde do Trabalhador	3	45	CST3078	CST3088
	CST3116	Nutrição na Atividade Física	3	45	-	CST3083
	CST3119	Nutrição em Gerontologia e Geriatria	3	45	CST3083	-
	CST3160	Tópicos Especiais em Nutrição	4	60	-	-
		Total	15	225		

3) Atividades complementares

8º SEMESTRE				
Código	ATIVIDADE	COMP.	CR	CH
CST3122	Atividades complementares*	X	-	100
Total			-	100

*a serem integralizadas pelo aluno até este semestre a fim de serem cadastradas no sistema acadêmico.

8.5- Resumo da Estrutura Curricular

Especificação	Créditos	Carga horária (h)	Percentual (%)
Disciplinas Obrigatórias	142	2.130	53,1
Estágios Obrigatórios*	-	900	22,4
Atividades Obrigatórias	-	60	1,5
Total de horas Obrigatórias	-	3.090	77,0
Atividades Flexibilizadas			
Disciplinas Optativas	55	825	20,5
Atividades Complementares	-	100	2,5
Total de horas Flexibilizadas	-	925	23,0
Carga Horária Total do Curso			
Carga Horária Total		4.015	100

***Incluindo disciplinas de acompanhamento**

8.5- Ementário

8.5a- Disciplinas obrigatórias

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (01)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3060	Biologia Celular e Molecular	4	3	1	-	60	45	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST1031	Biologia e Ecologia
CST 2060	Biologia celular e molecular
CST3003	Biologia celular e molecular

EMENTA
A disciplina de Biologia Celular e Molecular visa através de seu conteúdo programático proporcionar ao discente o conhecimento a cerca da organização estrutural e molecular da célula e da superfície celular, da interação entre a célula e a matriz extracelular, promover o estudo da fisiologia das organelas, do citoesqueleto e dos movimentos celulares, do ciclo celular e do processo de diferenciação celular, além de fornecer uma visão geral da herança biológica, da estrutura do material genético e dos mecanismos de expressão gênica.

BIBLIOGRAFIA
JUNQUEIRA, Luiz C.; CARNEIRO, José. Biologia Celular e Molecular . 8ª Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2005.
ALBERTS et al. Fundamentos da Biologia Celular . 2ª Ed. Artmed, Porto Alegre, 2006.
DE ROBERTIS, Eduardo; HIB, José. Bases da Biologia Celular e Molecular . 4ª Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2006.
COOPER, Geoffrey M.; HAUSMAN, Robert E. A Célula: uma abordagem molecular . 3ª Ed. Artmed, Porto Alegre, 2007.
LODISH, Harvey; BERK, Arnold; MATSUDAIRA, Paul; KAISER, Chris A.; KRIEGER, Monty.; SCOTT., Matthew P.; ZIPURSKY, Lawrence; DARNELL, James. Biologia Celular e Molecular . 5ª Ed. Artmed, Porto Alegre, 2005.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (01)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3061	Bioquímica Geral	6	4	2	-	90	60	30	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST 1001	Processos Bioquímicos Vitais
CST 1060	Processos Bioquímicos Vitais
CST3005	Bioquímica Geral

EMENTA
A disciplina de Bioquímica Geral visa, através de seu conteúdo programático, proporcionar ao aluno o conhecimento acerca da estrutura e função das biomoléculas, bem como a compreensão das reações e inter-relações metabólicas envolvendo as moléculas combustíveis, além de proporcionar o estudo do metabolismo do colesterol e das lipoproteínas, do metabolismo energético dos músculos, do metabolismo do cálcio, do transporte de oxigênio e equilíbrio ácido-básico, bem como estabelecer correlações entre o funcionamento metabólico celular e as grandes síndromes fisiopatológicas que envolvam desequilíbrios metabólicos, como <i>Diabetes Mellitus</i> , obesidade, dislipidemias, síndromes edematosas (como insuficiência cardíaca, insuficiência hepática, insuficiência renal), desnutrição, hipovitaminoses e estabelecer as bases da interpretação dos exames complementares.
BIBLIOGRAFIA
MARZZOCCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica Básica . 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
PAMELA, C. Bioquímica Ilustrada . 3ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006.
COX, Michael M.; NELSON, David L. LEHNINGER. Princípios de bioquímica . São Paulo: Sarvier, 2007.
DEVLIN, Thomas M.; MICHELACCI, Yara M. Manual de bioquímica com correlações clínicas . 6ª ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.
BAYNES, J.; DOMINICZAK, M.H. Bioquímica Médica . 2ª ed. São Paulo: Elsevier, 2007.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL ()									
SEMESTRE: (01)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3062	Introdução à Nutrição e ao Exercício Profissional	3	3	-	-	45	45		-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3010	Ética, Bioética e Exercício Profissional
CST 3029	Introdução à nutrição

EMENTA
A disciplina de Introdução à Nutrição visa através de seu conteúdo programático proporcionar ao aluno o conhecimento sobre a história da Ciência da Nutrição, no Brasil e no mundo. A estrutura do curso de nutrição. Histórico do nutricionista no Brasil. A legislação que regulamenta a profissão do nutricionista e seu exercício profissional. Associações Científicas e de Classe. Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas. Atuação do Nutricionista e o seu papel na sociedade enquanto profissional de saúde, de acordo com as diversas áreas de atuação. Esta disciplina procura despertar no aluno a curiosidade e o interesse por temas atuais inerentes à profissão.

BIBLIOGRAFIA
SANTOS, K.M.O., OLIVEIRA, A.C. O desenvolvimento histórico da ciência da nutrição em relação ao de outras ciências . Campinas: 1990- 184 p. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição) Faculdade de Engenharia de Alimentos. Universidade Estadual de Campinas.
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil . Brasília: CFC, 2006.
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. O Nutricionista e o Conselho . Brasília: CFC, 2006.
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN N° 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 . (documento de domínio público)
BRASIL. LEI N° 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1.991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências . (documento de domínio público)

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (01)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3063	Morfologia e Fisiologia Humana III	8	5	3	-	120	75	45	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST 1000	Morfologia e Fisiologia Humana I
CST 2061	Morfologia e Fisiologia Humana Geral
CST3001	Anatomia e Histologia Humana
CST3007	Fisiologia Humana

EMENTA
Integra conteúdos da histologia, anatomia e fisiologia humanas, abordando conhecimentos morfológicos dos diversos órgãos e suas generalidades, homologia e analogia, a conformação micro e macroestrutural, e o funcionamento dos órgãos que compõem os sistemas (locomotor, respiratório, cardiovascular e digestório).

BIBLIOGRAFIA
CASTRO, S. V. Anatomia Fundamental . São Paulo: Makron Books, 1985.
DANGELO, J. G. & FATTINI, C. A. Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos . São Paulo: Atheneu, 2002.
JUNQUEIRA, L.C.V. & CARNEIRO, T. Histologia Básica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
MACHADO, B. M. Neuroanatomia Funcional . Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.
MOORE, K. L. Anatomia Orientada para Clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
SOBOTTA, J. Atlas de Anatomia Humana. Vol.1 e 2 . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

Santa Cruz, de de

Chefe do Departamento

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (02)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3064	Ética e Bioética	3	3		-	45	45		-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3010	Ética, Bioética e Exercício Profissional

EMENTA
Conhecimento do conceito e evolução da ética. Objeto da Ética. Ética, moral e cultura. Bioética: princípios, objetivos fundamentais e reflexões em situações de saúde. Temas atuais em ética e bioética. Envelhecimento, a morte e o morrer. Bioética e pesquisa com humanos e animais.

BIBLIOGRAFIA
FORTES, PAC. Ética e Saúde . EPU. São Paulo. 2005.
GARRAFA, V. Pessini, L. Bioética: Poder e Injustiça . Hucitec. São Paulo, 2004.
URBAN, CA. Bioética Clínica. Revinter . Rio de Janeiro. 2003.
FORTES, PAC. Zoboli, ELCP. Bioética e Saúde Pública . Loyola. São Paulo. 2003
ROSS-KUBLER, E. Sobre a morte e o morrer: o que os doente terminais tem para ensinar aos médicos, enfermeiras, religiosos e aos seus próprios parentes. 9 ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2008. 296p.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (02)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3065	Genética Humana	3	2	1	-	30	15	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST 1019	Genética e embriologia humana
CST 2068	Genética e embriologia humana
CST3004	Genética e embriologia humana

EMENTA
A disciplina de Genética humana visa através de seu conteúdo programático proporcionar ao aluno o conhecimento sobre a organização do genoma humano, controle da expressão gênica e sua importância para diferenciação celular e respostas à mudanças fisiológicas, nutrigenômica, causas, tipos e consequências das mutações gênicas, estudo dos padrões de heranças e doenças genéticas: monogênica e poligênica, diagnóstico molecular de doenças humanas, polimorfismos genéticos, nutrigenética, hemoglobinopatias, erros inatos do metabolismo, base genética do câncer, citogenética humana: anormalidades dos cromossomos autossômicos e sexual, e terapia celular e gênica.

BIBLIOGRAFIA
BORGES-OSÓRIO, MR; ROBINSON, WM. Genética Humana . Artmed Editora, Porto Alegre, 2001;
GRIFFITHS, AJF; WESSLER, SR; LEWONTIN, RC; GELBART, WM; SUZUKI, DT; MILLER, JH. Introdução à Genética . Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2006.
IAN D. YOUNG. Genética médica . Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2007.
NUSSBAUM, RL; MCINNES, RR; WILLARD, H.F.. Thompson & Thompson: Genética Médica . Elsevier Editora Ltda., Rio de Janeiro, 2008.
PIERCE B. A. Genética um enfoque conceitual . Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2004.
SNUSTAD, D. P. & SIMONS, M. S. Fundamentos de genética. 4ª ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2008.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (02)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3066	Interações microbianas, parasitárias e imunológicas III	08	05	03	-	120	75	45	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3060	Biologia Celular e Molecular

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3002	Parasitologia
CST3006	Microbiologia e Imunologia

EMENTA
<p>A disciplina compreende o estudo dos mecanismos de resposta imune humoral e celular, assim como o envolvimento destes mecanismos com a saúde e a doença. Serão abordados os conceitos básicos em imunologia, as propriedades gerais das respostas imune, os componentes do sistema imune inato e adquirido, a inflamação e migração celular, os mecanismos de reconhecimento do antígeno e ativação dos linfócitos T, a importância do complexo de histocompatibilidade principal na imunidade mediada por células, os mecanismos efetores da imunidade celular e humoral, a estrutura e função das imunoglobulinas e do sistema complemento. Também serão abordados os diferentes aspectos parasitológicos, bacterianos, fúngicos e virais, englobando citologia, epidemiologia, profilaxia destes agentes patogênicos. Será realizada uma interação entre esta diversidade de patógenos e resposta imunológica, além de uma abordagem aplicada da Imunologia, a qual enfatizará a imunodeficiência, hipersensibilidade, rejeição de transplantes, soroterapia e vacinação.</p>

BIBLIOGRAFIA
<p>STITES, Daniel P.; TERR, Abba I. Imunologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1992.</p> <p>REY, Luís. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais /. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>CASE, Christine L.; FUNKE, Berbell R.; TORTORA, Gerard J. Microbiologia. 8 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>ABUL ABBAS & ANDREW H. LICHTMAN. Imunologia Básica: Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico. Elsevier ; 2ª Ed. 2007.</p> <p>ROITT, Ivan. Imunologia. Colaboração de Jonathan Brostoff; David Male. Traduzido por Ida Cristina Gubert. 6. ed. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>NEVES, D. P. Parasitologia Humana. 11 ed. São Paulo: Atheneu, 2004.</p>

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (02)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3067	Morfologia e Fisiologia Humana IV	8	5	3	-	120	75	45	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3063	Morfologia e Fisiologia Humana III

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST 1005	Morfologia e fisiologia Humana II
CST 2061	Morfologia e fisiologia Humana Geral
CST3001	Anatomia e Histologia Humana
CST3007	Fisiologia Humana

EMENTA
Integra os conteúdos da histologia, anatomia e fisiologia estudando a conformação micro e macroestrutural e o funcionamento dos órgãos que compõem os sistemas (neurológico, sensorial, gênito-urinário e endócrino).

BIBLIOGRAFIA
ABRAHAMS, P. H.; HUTCHINGS, R. T.; MARKS JR, S. C. Atlas colorido de anatomia humana de Mcminn . Barueri: Manole. 2000.
ABRAHAMS, Peter H.; WEIR, Jamie. Atlas de anatomia humana em imagens . Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
AYRES, M. M. Fisiologia Básica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
BERNE, Robert M.; KOEPPEN, Bruce M.; LEVY, Matthew N.; STANTON, Bruce A. Fisiologia . Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
DÂNGELO, J. G., FATTINI, C. A. Anatomia básica dos sistemas orgânicos . Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.
DÂNGELO, J. G., FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar . Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

Santa Cruz, de de

Chefe do Departamento

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (03)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3068	Análise de Alimentos	4	2	2	-	60	30	30	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3061	Bioquímica Geral

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3011	Análise e bioquímica de alimentos

EMENTA
Preparo de soluções. Amostragem. Composição qualitativa, quantitativa e características estruturais, funcionais, organolépticas e físico-químicas dos diferentes grupos de alimentos de origem animal e vegetal. Legislação de alimentos. Fraudes em alimentos. Procedimentos gerais de análise de alimentos. Composição centesimal de alimentos. Análises físico-químicas para controle de qualidade dos alimentos. Laudos técnicos de informação nutricional dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA
CECCHI, H.M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos . Campinas: Editora da UNICAMP, 2003.
HORWITZ, W. Official Methods Of Analysis Of AOAC International . 18. ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC INTERNATIONAL, 2005.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos . 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. Versão eletrônica.
SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia . 3. ed. Poto alegre, Artmed, 2002.
SILVA, D.J. Análise de Alimentos: métodos químicos e biológicos . Viçosa; UFV, 2002.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (03)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3070	Bioquímica de Alimentos	3	2	1	-	45	30	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3061	Bioquímica Geral

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3011	Análise e bioquímica de alimentos

EMENTA
Comportamento dos constituintes dos alimentos (água, enzimas, proteínas, gorduras, minerais, carboidratos, vitaminas e pigmentos) em diferentes condições físico-químicas (pH, temperatura, oxigênio e luz). Principais sistemas bioquímicos de leites e derivados, carnes e pescados, cereais, óleos e gorduras e frutas e hortaliças. Escurecimento enzimático e não enzimático.

BIBLIOGRAFIA
BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos . Ed. Varela, 2000.
BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Manual de laboratório de química de alimentos . São Paulo: Varela, 2003.
BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química do Processamento de Alimentos . São Paulo: Varela, 2001.
CHEFTEL, J. Introduccion a la bioquimica y tecnologia de los alimentos . Zaragoza, Espanha: Editorial Acribia, 1992, V.1 e 2.
KOBLITZ, M . G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (03)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3071	Embriologia Humana	2	2	-	-	30	30	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3067	Morfologia e Fisiologia Humana IV

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3004	Genética e embriologia humana

EMENTA
Conhecimentos básicos sobre o desenvolvimento embrionário humano: Fecundação e segmentação, mórula, fase de blastocisto, diferenciação de folhetos embrionários, período embrionário, período fetal; anexos embrionário; malformação congênita e fatores teratogênicos; e diagnóstico pré-natal.

BIBLIOGRAFIA
MOORE K.L. E PERSAUD T.V.N. Embriologia básica . 5º Ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2000.
SADLER T. W. Fundamentos da embriologia médica . Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2007.
SONIA M.L. GARCIA E CASIMIRO GARCÍA FERNÁNDEZ. Embriologia . 2ª ed. Artmed Editora, Porto Alegre, 2001.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (03)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3072	Nutrição e Dietética I	3	3	-	-	45	45	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3061	Bioquímica Geral
P	CST3067	Morfologia e Fisiologia Humana IV

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3013	Nutrição no ciclo da vida I

EMENTA
Vitaminas e Minerais: caracterização química, fontes alimentares, funções, metabolismo, utilização biológica, deficiência e toxicidade. Bases para a recomendação de micronutrientes. Planejamento dietético e biodisponibilidade de vitaminas e minerais nos diferentes estágios de vida. Suplementação de micronutrientes: dimensão populacional e situações clínicas especiais. Carboidratos não-digeríveis: Fibras.

BIBLIOGRAFIA
COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Biodisponibilidade de Nutrientes . 3.ed.São Paulo: Manole, 2009. 1200p.
BIESALSKI, Hans Konrad. Grimm, Peter. Nutrição: texto e atlas . Porto Alegre: Artmed, 2007.
FISBERG, R.M, SLATER, B., MARCHIONI, D.M.L., MARTINI, L.A. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas . Barueri, SP: Manole, 2005. 334p.
BIANCHINI, R; PENTEADO, M.V.C. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos . Barueri: Manole; 2003.
CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e Metabolismo: Nutrição Humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (03)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3073	Patologia Geral	4	4	-	-	60	60	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3065	Genética Humana
P	CST3067	Morfologia e Fisiologia Humana IV

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST 1012	Processos patológicos
CST3008	Patologia geral

EMENTA
A disciplina de Patologia Geral visa através de seu conteúdo programático proporcionar ao aluno o estudo da gênese das doenças, enfocando aspectos moleculares, celulares e teciduais envolvidos na inflamação aguda e crônica, no reparo tecidual, nas desordens hemodinâmicas, nos fenômenos imunopatológicos, nas neoplasias, nas doenças infecciosas e nas alterações neurológicas.

BIBLIOGRAFIA
BRASILEIRO-FILHO, G.B. Patologia Geral . 2. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.
GUIDUGLI-NETO, J. Elementos de Patologia Geral . São Paulo: Santos, 2000.
MONTENEGRO, M.F. & FRANCO, M. Patologia Processos Gerais . 4. Ed. São Paulo: Atheneu, 1999.
ROBBINS, S.L. & CONTRAN, R.S. Patologia Estrutural e Funcional . 5. Ed. São Paulo: Interamericana, 1996.
STEVENS, A.; LOWE, J. Patologia . 2.ed. São Paulo: Manole, 20002.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (03)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3078	Políticas Públicas de Saúde	3	3	-	-	45	45	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST1103	Políticas públicas de saúde
CST3009	Políticas públicas de saúde

EMENTA
História das políticas de saúde no Brasil. O movimento da Reforma Sanitária. O Sistema Único de Saúde: bases legais, princípios e diretrizes. Participação e controle social; Modelos assistenciais de saúde; Organização dos serviços do SUS; Planejamento e gestão dos serviços de saúde; Vigilância em Saúde.

BIBLIOGRAFIA
BERTOLLI FILHO, Claudio. História da saúde pública no Brasil . 4.ed. São Paulo: Ática, 2006.
ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO. Textos de apoio em políticas de saúde . Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
GIOVANELLA, Lígia (org.). Políticas e sistema de saúde no Brasil . Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2008.
RABELLO, L. S. Promoção da saúde: a construção social de um conceito em perspectiva comparada . Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2010.
RODRIGUES, Paulo Henrique. Saúde e Cidadania: uma visão histórica e comparada do SUS . São Paulo: Editora Atheneu, 2009.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (04)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3069	Avaliação Nutricional	4	3	1	-	60	45	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
C	CST3072	Nutrição e dietética I

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3012	Avaliação Nutricional

EMENTA
Avaliação do estado nutricional: conceito e importância; métodos diretos e indiretos da avaliação do estado nutricional: indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos e dietéticos. Avaliação nutricional de indivíduos, coletividades e pacientes hospitalizados.

BIBLIOGRAFIA
DUARTE, A. C. G. Avaliação Nutricional – Aspectos Clínicos . Atheneu Editora, 2006.
FISBERG, Regina Mara et al. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas . São Paulo: Manole, 2005.
NACIF, M. A. L. Avaliação Antropométrica nos Ciclos da Vida . Metha, 2008.
TIRAPEGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação Nutricional: teoria e prática . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação Nutricional de Coletividades . Florianópolis, 4 ed, UFSC, 2007.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (04)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3075	Fisiopatologia da Nutrição	4	4	-	-	60	60	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3073	Patologia Geral
C	CST3077	Nutrição e dietética II

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3017	Fisiopatologia da Nutrição

EMENTA
Estudo da gênese das doenças, enfocando as doenças metabólicas, gastrintestinais e distúrbios nutricionais (Obesidade e magreza). Aspectos fisiopatológicos das doenças e suas implicações no estado nutricional. Carências e excesso de vitaminas e minerais. Desequilíbrio hidroeletrólítico. Enfermidades decorrentes de erros inatos do metabolismo. Alergias alimentares. Fisiopatologia das queimaduras.

BIBLIOGRAFIA
BEVILACQUA, A.M.C.; CASTRO, S.F.; JANSEN, J.M. Fisiopatologia Clínica . São Paulo: Atheneu, 2002.
GUYTON, A. C., HALL, J. E. Fisiologia Humana e Mecanismo das Doenças . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997
ROBBINS, S.L.; RAMAZI, S.; GOTRAN, Kumar V. Patologia Estrutural e Funcional . 6. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000.
SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 8. Ed. São Paulo: Manole Editora, 2002.
MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 11 ed. São Paulo: Roca, 2010.
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia . São Paulo: Rocca, 2007.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (04)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3076	Microbiologia de Alimentos	5	2	3	-	60	30	45	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3066	Interações microbianas e parasitárias
P	CST3060	Biologia celular e molecular

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3021	Microbiologia de alimentos

EMENTA
A disciplina de Microbiologia de Alimentos visa através de seu conteúdo programático proporcionar ao aluno o conhecimento dos principais microorganismos que interagem positiva ou negativamente com os diversos tipos de alimentos, incluindo seu mecanismo de ação e os métodos de avaliação microbiológica. Aspectos microbiológicos na análise de alimentos e de água. Alterações microbiológicas e deterioração de alimentos. Doenças de origem alimentar.

BIBLIOGRAFIA
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos . São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
JAY, J. M. Microbiologia de alimentos . 6. ed. Porto alegre: Artmed, 2005.
SILVA JR., E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos . 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008.
SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A. ; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água . 4. ed. São Paulo: Lavraria varela, 2010.
YOUSEF, A. Microbiologia de los alimentos: manual de laboratorio . Zaragoza, Espanha: Editorial Acribia, 2006.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (04)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3077	Nutrição e Dietética II	3	2	1	-	45	30	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
C	CST 3079	Técnica Dietética
P	CST3072	Nutrição e Dietética I

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3013	Nutrição no ciclo da vida I

EMENTA
Macronutrientes e Integração Metabólica. Energia: conceitos, unidades, métodos de determinação. Gasto de energia: componentes do gasto de energia; fatores interferentes. Consumo energético. Balanço energético. Recomendações de energia e nutrientes: conceitos e aplicações. Princípios da alimentação saudável e da nutrição defensiva. Guias alimentares. Planejamento Alimentar e Nutricional do Adulto. Práticas alimentares não convencionais: determinantes, condicionantes e impactos ao organismo.

BIBLIOGRAFIA
COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Biodisponibilidade de Nutrientes . 3.ed.São Paulo: Manole, 2009. 1200p.
ANGELIS, Rebeca Carlota de; TIRAPEGUI, Julio. Fisiologia da nutrição humana : aspectos básicos, aplicados e funcionais. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
FISBERG, R.M, SLATER, B., MARCHIONI, D.M.L., MARTINI, L.A. Inquéritos Alimentares : métodos e bases científicos. Barueri, SP: Manole, 2005. 334p.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenadoria Geral de Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar Para a População Brasileira : Promovendo a Alimentação Saudável. Ed. Especial. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 238 p. (Série A – Normas e Manuais Técnicos).
CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e Metabolismo: Nutrição Humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (04)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3079	Técnica Dietética	8	4	4	-	120	60	60	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3068	Análise de alimentos
P	CST3070	Bioquímica de alimentos

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3014	Técnica dietética

EMENTA
<p>Conhecimento do estudo da Técnica Dietética. Organização e funcionamento do Laboratório Dietético. Pesos e medidas dos alimentos. Utilização de técnicas adequadas para evitar perdas do valor nutritivo dos alimentos durante os processos de pré-preparo, preparo e cocção. Tipos de calor. Elaboração de fichas técnicas. Execução, avaliação e degustação das preparações. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), fator de correção, fator de cocção e custos. Identificação das modificações físico-químicas que ocorrem nos diversos grupos de alimentos durante a cocção. Estudo da composição química dos alimentos, transformações químicas, físicas e biológicas durante o processamento dos diferentes grupos alimentares. Planejamento e execução de cardápios.</p>

BIBLIOGRAFIA
<p>ARAÚJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. M. Alimentos per capita. 3 ed. Ed. Universitária, Natal: 2007.</p> <p>ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A. Alquimia dos Alimentos. CRC PRESS, 2007.</p> <p>ORNELLAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M. R. Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos. Atheneu São Paulo, 2007.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>CAMARGO, E. B., BOTELHO, R.A. Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos. Manual de Laboratório. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2005. 167p</p>

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (05)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3074	Educação Alimentar e Nutricional	4	2	-	2	60	30	30	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3022	Educação alimentar e nutricional

EMENTA
<p>Proporcionar ao aluno o conhecimento sobre as principais correntes filosóficas da Educação em Saúde. O nutricionista e a prática educativa. Principais influências sobre o conhecimento alimentar e nutricional. Hábitos alimentares, crenças, tabus, mitos, a mídia e herança geracional. Educação alimentar e nutricional na construção e motivação de práticas alimentares saudáveis. Instrumentalização do processo ensino-aprendizagem em educação alimentar e nutricional. Didáticas emancipatórias em busca de mudança de comportamento alimentar. Elaboração de instrumentos de verificação do aprendizado adquirido. Interpretação das diversas etapas de elaboração, implementação de programas de educação alimentar e nutricional ao longo da história e na contemporaneidade.</p>

BIBLIOGRAFIA
<p>DELORS, J. Educação – Um tesouro a descobrir. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: MEC: UNESCO, 2006.</p> <p>FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 13 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.</p> <p>ORMEZZANO G.; FRIDERICHS B.P. A pesquisa em diálogo: comunicação, arte e educação. Passo Fundo: UPF editora, 2006.</p> <p>MORIN E. A cabeça bem-feita. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.</p> <p>VASCONCELOS, E. M. et al. Educação Popular e Atenção à Saúde da Família. São Paulo: Hucitec, 2008.</p> <p>TATAGIBA M.C; FILÁRTIGA V. Vivendo e aprendendo com grupos. Rio de Janeiro: DP&A editora, 2002.</p>

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (05)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3080	Dietoterapia I	5	3	2	-	75	45	30	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3069	Avaliação Nutricional
P	CST3075	Fisiopatologia da Nutrição
C	CST3083	Nutrição nos Ciclos da Vida

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3023	Dietoterapia

EMENTA
Estudo teórico-prático das condutas dietoterápicas e dos protocolos de atendimento terapêuticos visando atender aos distúrbios dos diferentes sistemas orgânicos. Dietoterapia no controle de peso nos diferentes estágios da vida. Análise, planejamento, cálculo e orientação de dietas nas seguintes patologias: diabetes, dislipidemias, hipertensão arterial sistêmica, síndrome metabólica, osteoarticulares, gastropastia, alterações gástricas e intestinais. Interpretação de exames laboratoriais.

BIBLIOGRAFIA
AMARO JÚNIOR, S. Manual de Nutrição Hospitalar . EDUFU, 2007.
ESCOTT-STUMP, S. Nutrição - Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento . Manole, 2007.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 11ª ed. São Paulo: Ed. Roca, 2005.
SAMPAIO, H. A.C. Nutrição em Doenças Crônicas . São Paulo: Atheneu Editora, 2007.
SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. R. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 9ª ed., V. 1 e 2, São Paulo: Ed. Manole, 2003.
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia . São Paulo: Rocca, 2007.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (05)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3083	Nutrição nos Ciclos da Vida	6	5	1	-	90	75	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3077	Nutrição e Dietética II
P	CST3069	Avaliação Nutricional

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3019	Nutrição no Ciclo da Vida II

EMENTA
Necessidades energéticas, nutricionais e planejamento alimentar do idoso e do praticante de atividade física. Atenção Alimentar e Nutricional de gestante, lactante, crianças e adolescentes: características fisiológicas específicas, necessidades energéticas e nutricionais, planejamento alimentar e nutricional. Guias Alimentares Específicos. Aleitamento Materno e Artificial. Técnica dietética aplicada ao ciclos da vida.

BIBLIOGRAFIA
VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
FOSS, Merle L.; KETEVIAN, Steven J. Fox: bases fisiológicas do exercício e do esporte , 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
SILVA, Sandra M. Chemin S.; MURA, J.D. Pereira. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia . São Paulo: Roca, 2007.
MAGNONI, Daniel; CULKIER, Celso; OLIVEIRA, Patrícia Amante. Nutrição na Terceira Idade , 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2010.
FEFERBAUM, Rubens; FALCÃO, Mário Cícero. Nutrição do recém-nascido . São Paulo: Atheneu, 2005.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (05)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3085	Vigilância e Controle Sanitário de Alimentos	4	3	1	-	60	45	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3068	Análise de alimentos
P	CST3070	Bioquímica de alimentos
P	CST3076	Microbiologia de Alimentos

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação

EMENTA
Sistema de Vigilância Sanitária Brasileiro, legislação sanitária referente à Indústria de Alimentos, às Unidades de Alimentação e Nutrição e aos Estabelecimentos Comerciais de Alimentos. Controle sanitário nas etapas de processamento do alimento. Elaboração de Instruções de Trabalho, Procedimentos Operacionais Padronizados, Manual de Boas Práticas. Elaboração e interpretação de laudos técnicos em consonância com a legislação sanitária vigente. Investigação epidemiológica de doenças de origem alimentar.

BIBLIOGRAFIA
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo: Manole, 2008. 986p.
SILVA JR., E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2008. 625p. (ISBN 85-85519-53-3).
EDUARDO, M.B.P.; MIRANDA, I.C.S. Vigilância Sanitária. Coleção Saúde & Cidadania. v. 8. São Paulo: Fundação Peirópolis, 1998
JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar. Boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.214p. (ISBN 978-85-7771-000-3)
MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2006.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (06)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3089	Tecnologia de Alimentos	4	3	1	-	60	45	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3068	Análise de alimentos
P	CST3070	Bioquímica de alimentos
P	CST3076	Microbiologia de alimentos

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3015	Tecnologia de alimentos

EMENTA
A importância da tecnologia dos alimentos. Conceitos fundamentais sobre agentes e mecanismos de deterioração dos alimentos. Métodos e processos de preservação de alimentos. Estudo tecnológico do leite e derivados, carnes e derivados, pescados e derivados, frutas e verduras, cereais e derivados, óleos e gorduras comestíveis, e bebidas. Embalagens de alimentos. Processamento de alimentos e alterações no valor nutritivo. Aditivos alimentares. Análise das legislações que regem a produção de alimentos.

BIBLIOGRAFIA
COSTA, E. C. Secagem industrial . São Paulo: Edgard Blücher, 2007.
D'ARCE, M. A. B.; REGITANO/SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . Manole, 2006.
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
OETTERER, M.; ORDONEZ, J. et al. Tecnologia de Alimentos . Porto Alegre: Artmed. V.I e II, 2005
ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos. Alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2. 279 p.
ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos. Componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1. 279 p.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (06)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3081	Epidemiologia nutricional	2	2	-	-	30	30	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3009	Políticas Públicas de Saúde
P	CST3078	Políticas Públicas de Saúde

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
-	-

EMENTA
Perfil nutricional da população brasileira. Transição Nutricional. Epidemiologia das doenças carenciais. Epidemiologia das doenças crônicas não-transmissíveis. Estudos Populacionais sobre consumo alimentar e dietético.

BIBLIOGRAFIA
CASTRO, J. Geografia da Fome: O dilema brasileiro: Pão ou Aço . Rio de Janeiro: Ed.Brasileira, 2001.
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P.(Orgs.) Epidemiologia nutricional . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.
MINAYO, M. C. S. Saúde e doenças: um olhar antropológico . Rio de Janeiro: FIOCRUZ. 2000.
TADDEI, J.A.C.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. Nutrição em Saúde Pública . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (06)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3082	Gestão em Alimentação Coletiva I	04	03	01	-	60	45	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3020	Gestão em alimentação coletiva

EMENTA
Introdução à Administração: histórico e evolução, importância, funções e novos paradigmas da administração; Administração no contexto de Unidades de Alimentação e Nutrição; funções da administração aplicadas ao trabalho do nutricionista. Planejamento em Alimentação Coletiva: recursos físicos, materiais e humanos.

BIBLIOGRAFIA
PROENÇA, R. P. C. Inovações Tecnológicas na Produção de Alimentação Coletiva . Florianópolis: Ed. UFSC, 1997.
SILVA FILHO, A.R.A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais . São Paulo: Varela, 1996.
TEIXEIRA, S. M. F. B.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C., BISCONTINI, T. M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Modo de Fazer . São Paulo: Metha, 2007.
MEZOMO, Iracema de Barros. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração . 5 ed rev. São Paulo: Manole, 2002.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (06)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3084	Processos de Investigação em Nutrição	6	3	3	-	90	45	45	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
C	CST3075	Fisiopatologia da Nutrição
P	CST3077	Nutrição e Dietética II

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST 3016	Processos de Investigação em Nutrição

EMENTA
<p>Ciência, conhecimento científico e metodologia da pesquisa aplicada à nutrição. Normatização de trabalhos científicos. Bases da Pesquisa quantitativa e qualitativa em Nutrição. Ética e legislação na experimentação com animais de laboratório e seres humanos. Noções de biotério. Modelos Animais. Métodos de investigação em nutrição experimental. Avaliação da resposta orgânica ao uso de nutrientes: carências, excessos e suplementação. Estudo das técnicas para avaliação bioquímica e/ou biológica do valor nutricional dos alimentos. Planejamento de um projeto de pesquisa na área. Experimentos relacionados à Ciência da Nutrição.</p>

BIBLIOGRAFIA
<p>CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; DA SILVA, Roberto. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Pearson Education, 2009.</p> <p>ANDRADE, Antenor; PINTO, Sérgio Correia. Animais de laboratório: criação e experimentação . Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2002.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos Departamento de Ciência e Tecnologia. Capacitação para Comitês de Ética em Pesquisa: volume I e II. Brasília: Ministério da Saúde. 2006.</p> <p>DUARTE, Antônio Cláudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Biodisponibilidade de Nutrientes. 3.ed.São Paulo: Manole, 2009. 1200p.</p>

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (06)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3086	Dietoterapia II	6	4	2	-	90	60	30	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3080	Dietoterapia I

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3023	Dietoterapia

EMENTA
Estudo teórico-prático das condutas dietoterápicas e dos protocolos de atendimento terapêuticos visando atender aos distúrbios dos diferentes sistemas orgânicos. Análise, planejamento, cálculo e orientação de dietas nas enfermidades: renais, hepáticas, imunodeficiências, alergias, doenças pulmonares, cardiopatias, pré e pós-operatório e queimados. Proporcionar ao aluno o conhecimento das técnicas de suporte nutricional enteral e parenteral, suas indicações, seleção e preparo de fórmulas e cuidados de higiene e monitoração. Dietas para exames de rotina e especiais. Estudo de casos clínicos.

BIBLIOGRAFIA
AMARO JÚNIOR, S. Manual de Nutrição Hospitalar . EDUFU, 2007.
ESCOTT-STUMP, S. Nutrição - Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento . Manole, 2007.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 11ª ed. São Paulo: Ed. Roca, 2005.
SAMPAIO, H. A.C. Nutrição em Doenças Crônicas . São Paulo: Atheneu Editora, 2007.
SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. R. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 9ª ed., V. 1 e 2, São Paulo: Ed. Manole, 2003.
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia . São Paulo: Rocca, 2007.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (07)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3090	Terapia Nutricional Ambulatorial	3	1	2	-	45	15	30	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3086	Dietoterapia II

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3025	Terapia nutricional ambulatorial e intensiva

EMENTA
Proporcionar ao aluno o acompanhamento nutricional de pacientes em todos os estados fisiológicos em regime ambulatorial na perspectiva de complementar a nutrição clínica com enfoque em consultório. Aperfeiçoar o conhecimento teórico-prático no que se refere aos mecanismos fisiopatológicos de base bem como a dietoterapia mais apropriada para cada indivíduo dentro das suas limitações sociais, econômicas, culturais e religiosas.

BIBLIOGRAFIA
AUGUSTO, A. L. P.; ALVES, D.C.; MANNARINO, I.C.; GERUDE, M. Terapia nutricional . São Paulo: Atheneu, 1999.
ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento . São Paulo: Editora Manole LTDA, 1999.
REIS, N.T. e COPLE, C.S. Nutrição clínica na hipertensão arterial . Rio de Janeiro: Revinter, 1999.
WAITZBERG, D. L.; Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica . Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.
MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 11 ed. São Paulo: Roca, 2010.
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia . São Paulo: Rocca, 2007.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (07)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3087	Gestão e Políticas de alimentação e nutrição	4	3	1	-	60	45	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3078	Políticas Públicas de Saúde
P	CST3081	Epidemiologia Nutricional

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3024	Nutrição em saúde pública

EMENTA
Aborda o conhecimento sobre os determinantes sociais, políticos e econômicos do estado nutricional. Histórico das Políticas de Alimentação e Nutrição no país, com ênfase nas políticas atuais. Formas de gestão no planejamento alimentar para a população brasileira. Sistema de vigilância alimentar e nutricional. Ações dos principais órgãos gestores na garantia da disponibilidade e do acesso a alimentos em quantidade e qualidade. Ações e programas de alimentação e nutrição no contexto da segurança alimentar e nutricional. Atuação do nutricionista como profissional de saúde nos diferentes níveis de atendimento.

BIBLIOGRAFIA
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição . 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.
CASTRO, J. Geografia da Fome: O dilema brasileiro: Pão ou Aço . Rio de Janeiro: Ed.Brasileira, 2001.
ENGSTROM, E. M. Sisvan: Instrumento para o Combate aos Distúrbios Nutricionais em Serviços de Saúde - O Diagnóstico Nutricional . Rio de Janeiro: Cegan/Ensp/Fiocruz, 2001.
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P.(Orgs.) Epidemiologia nutricional . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.
TADDEI, J.A.C.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. Nutrição em Saúde Pública . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (07)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3088	Gestão em Alimentação Coletiva II	6	5	1	-	90	75	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3083	Nutrição nos ciclos da vida
P	CST3082	Gestão em Alimentação Coletiva I

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3020	Gestão em alimentação coletiva

EMENTA
Gestão da produção: Planejamento, execução e avaliação de cardápios para coletividades; Controle de estoque e custos; Gestão da qualidade nutricional, sensorial e sanitária; Certificações de qualidade (APPCC, NBR's e ISO). Marketing, pesquisa e desenvolvimento - P&D aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição. Gestão de pessoas. Segurança e Saúde do Trabalhador.

BIBLIOGRAFIA
ABREU, Edeli. S. de, SPINELLI, Mônica G. N., ZANARDI, Ana M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer . Editora Metha Ltda, 2009. 202 páginas.
PROENÇA, R. P.C, SOUSA, A. A., VEIROS, M. B., HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições . Florianópolis: Ed. UFSC, 2005. 221p.
VAZ, Célia S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas . Brasília, 2002. 208 p.
SILVA JR., Eneo A. da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos . 6ed. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 623 p.
VAZ, Célia S. Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros . Brasília, 2006, 196 p.
TEIXEIRA, Suzana M. F. de B., OLIVEIRA, Zélia M. C., REGO, Josedira C. do, BISCONTINI, Telma M. B.. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Livraria Atheneu. Ed. Atheneu, 2006. 220 p.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (07)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3161	Projeto de Pesquisa	2	2	-	-	30	30	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST 3084	Processo de Investigação em Nutrição

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3055	Trabalho de conclusão de curso

EMENTA
Proporciona ao aluno a orientação para elaboração e apresentação de um trabalho de caráter científico ou filosófico, tendo como tema central à alimentação e/ou a nutrição em qualquer área pertinente ao currículo de graduação em Nutrição ou áreas afins.

BIBLIOGRAFIA
BASTOS, L. R. Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses e dissertações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.
CERVO, A L.; BERVIAN, P. A. Metodologia Científica. São Paulo: Prentice Hall, 2003.
COSBY, P. C. Métodos de Pesquisa em Ciências do Comportamento. São Paulo: Atlas, 2003.
GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 1995.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

8.5b- Estágios curriculares obrigatórios

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (08)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3152	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	-	-	-	-	225	-	-	225

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3088	Gestão em alimentação coletiva II

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3092	Estágio supervisionado em alimentação coletiva
CST3051	Estágio supervisionado em alimentação coletiva

EMENTA
Participação integrada à realidade da atuação profissional em Gestão de alimentação para coletividades: Planejamento, execução e avaliação de cardápios para coletividades; Controle de estoque e custos; Gestão da qualidade nutricional, sensorial e sanitária, integrando atividades de Educação Alimentar e Nutricional para a clientela atendida visando prevenção, promoção e recuperação da saúde do usuário e colaboradores.

BIBLIOGRAFIA
SILVA FILHO, A.R.A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
TEIXEIRA, S. M. F. B.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C., BISCONTINI, T. M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.
VERGARA, SylviaC. Gestão de Pessoas. Ed. Atlas, 2009.
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Modo de Fazer. São Paulo: Metha, 2007.
MEZOMO, Iracema de Barros. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. 5 ed rev. São Paulo: Manole, 2002.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

MÓDULO									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (08)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3153	Acompanhamento de Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	-	-	-	-	45	30	15	45

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3088	Gestão em alimentação coletiva II

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3092	Estágio supervisionado em alimentação coletiva
CST3051	Estágio supervisionado em alimentação coletiva

EMENTA
Acompanhamento das intervenções práticas na área de alimentação coletiva, de acordo com as necessidades de cada local.

BIBLIOGRAFIA
SILVA FILHO, A.R.A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
TEIXEIRA, S. M. F. B.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C., BISCONTINI, T. M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.
VERGARA, SylviaC. Gestão de Pessoas. Ed. Atlas, 2009.
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Modo de Fazer. São Paulo: Metha, 2007.
MEZOMO, Iracema de Barros. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. 5 ed rev. São Paulo: Manole, 2002.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (08)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3154	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	-	-	-	-	225	-	-	225

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3086	Dietoterapia II
P	CST3090	Terapia Nutricional ambulatorial

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3093	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
CST3052	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

EMENTA
<p>A Atividade acadêmica Estágio em Nutrição Clínica permite ao aluno o desenvolvimento das atividades de atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, nas diversas especialidades clínicas. Oportuniza 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. Enfatiza o estudo teórico dos distúrbios metabólicos e patológicos de repercussão nutricional, com a aplicação prática na dietoterapia. Favorece 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.</p>

BIBLIOGRAFIA
<p>AMARO JÚNIOR, S. Manual de Nutrição Hospitalar. EDUFU, 2007. ESCOTT-STUMP, S. Nutrição - Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento. Manole, 2007. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11ª ed. São Paulo: Ed. Roca, 2005. NÓBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição. Revinter, 2007. SAMPAIO, H. A.C. Nutrição em Doenças Crônicas. São Paulo: Atheneu Editora, 2007. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. R. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9ª ed., V. 1 e 2, São Paulo: Ed. Manole, 2003. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Rocca, 2007.</p>

Santa Cruz, de de

 Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

MÓDULO									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (08)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3155	Acompanhamento de Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	-	-	-	-	45	30	15	45

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3086	Dietoterapia II
P	CST3090	Terapia Nutricional Ambulatorial

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3052	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
CST3093	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

EMENTA
Acompanhamento das intervenções práticas na área de nutrição clínica, de acordo com as necessidades de cada local.

BIBLIOGRAFIA
AMARO JÚNIOR, S. Manual de Nutrição Hospitalar . EDUFU, 2007.
ESCOTT-STUMP, S. Nutrição - Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento . Manole, 2007.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 11 ^a ed. São Paulo: Ed. Roca, 2005.
NÓBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição . Revinter, 2007.
SAMPAIO, H. A.C. Nutrição em Doenças Crônicas . São Paulo: Atheneu Editora, 2007.
SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. R. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 9 ^a ed., V. 1 e 2, São Paulo: Ed. Manole, 2003.
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia . São Paulo: Rocca, 2007.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (09)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		T.	Aul.	Lab.	Est.	Tot	Aul.	Lab.	Est.
CST3156	Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva	-	-	-	-	225	-	-	225

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3087	Gestão e Políticas de Alimentação e Nutrição
P	CST3069	Avaliação Nutricional
P	CST3083	Nutrição nos ciclos da vida

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3094	Estágio supervisionado de nutrição em saúde coletiva
CST3053	Estágio supervisionado de nutrição em saúde coletiva

EMENTA
A atividade acadêmica Estágio Supervisionado em Nutrição Coletiva permite ao aluno o desenvolvimento de atividades de saúde a nível primário, que se relacionem às condições alimentares e nutricionais da população. Favorece a identificação e implementação de ações próprias da Nutrição no atendimento primário à saúde. Oportuniza a prática do diagnóstico nutricional individual e coletivo, do planejamento de ações que levem à solução dos problemas identificados, de ações próprias da atenção dietética, da implementação e/ou avaliação de programas e atividades peculiares à área de Nutrição em Saúde Coletiva.

BIBLIOGRAFIA
BRASIL. Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. 210 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) Brasília, 2006.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.
FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. 34.ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P.(Orgs.) Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.
VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Avaliação nutricional de coletividades. 4.ed. Florianópolis: UFSC, 2007.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

MÓDULO									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (09)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		T.	Aul.	Lab.	Est.	Tot	Aul.	Lab.	Est.
CST3157	Acompanhamento de Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva	-	-	-	-	45	30	15	45

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3087	Gestão e Políticas de alimentação e Nutrição
P	CST3069	Avaliação Nutricional
P	CST3083	Nutrição nos ciclos da vida

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3053	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva
CST3094	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva

EMENTA
Acompanhamento das intervenções práticas na área de Nutrição em Saúde Coletiva, de acordo com as necessidades de cada local.

BIBLIOGRAFIA
BRASIL. Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. 210 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) Brasília, 2006.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.
FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. 34.ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P.(Orgs.) Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.
VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Avaliação nutricional de coletividades. 4.ed. Florianópolis: UFSC, 2007.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (09)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3158	Estágio Supervisionado em Alimentação Escolar	-	-	-	-	75	-	-	75

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3087	Gestão e Políticas de Alimentação e Nutrição
P	CST3088	Gestão em Alimentação Coletiva II
P	CST3074	Educação alimentar e nutricional

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3095	Estágio supervisionado em alimentação escolar
CST3054	Estágio supervisionado em alimentação escolar

EMENTA
Participação integrada à realidade da atuação profissional em Alimentação Escolar: planejamento, execução e avaliação de cardápios para coletividades; Controle de estoque e custos; Gestão da qualidade nutricional, sensorial e sanitária, integrando atividades de Educação Alimentar e Nutricional para a clientela atendida visando prevenção, promoção e recuperação da saúde. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: diretrizes, conhecimento do modelo organizacional da alimentação escolar nos municípios, as formas de gestão e operacionalização.

BIBLIOGRAFIA
VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação Nutricional de Coletividades . Florianópolis, 4 ed, UFSC, 2007.
MOTTA, D.G.;BOOG, M.C. F. Educação nutricional . São Paulo: Ibrasa, 1988.
PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições . Florianópolis: Ed. UFSC, 2005.
SILVA JR., E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 2005.
TEIXEIRA, S. M. F. B.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C., BISCONTINI, T. M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

MÓDULO									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (09)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3159	Acompanhamento de Estágio Supervisionado em Alimentação Escolar	-	-	-	-	15	1	14	15

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3087	Gestão e Políticas de Alimentação e Nutrição
P	CST3088	Gestão em Alimentação Coletiva II
P	CST3074	Educação Alimentar e Nutricional

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3095	Estágio supervisionado em alimentação escolar
CST3054	Estágio supervisionado em alimentação escolar

EMENTA
Acompanhamento das intervenções práticas na área de alimentação escolar, de acordo com as necessidades de cada local.

BIBLIOGRAFIA
VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação Nutricional de Coletividades . Florianópolis, 4 ed, UFSC, 2007.
MOTTA, D.G.;BOOG, M.C. F. Educação nutricional . São Paulo: Ibrasa, 1988.
PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições . Florianópolis: Ed. UFSC, 2005.
SILVA JR., E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 2005.
TEIXEIRA, S. M. F. B.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C., BISCONTINI, T. M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

8.5c- Atividades acadêmicas obrigatórias

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

ATIVIDADE									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (07)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST 3162	TCC I	-	-	-	-	15	15	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST 3084	Processo de Investigação em Nutrição

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3055	Trabalho de conclusão de curso

EMENTA
Proporciona ao aluno a orientação individualizada para elaboração e apresentação de um trabalho de caráter científico ou filosófico, tendo como tema central à alimentação e/ou a nutrição em qualquer área pertinente ao currículo de graduação em Nutrição ou áreas afins.

BIBLIOGRAFIA
BASTOS, L. R. Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses e dissertações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.
CERVO, A L.; BERVIAN, P. A. Metodologia Científica. São Paulo: Prentice Hall, 2003.
COSBY, P. C. Métodos de Pesquisa em Ciências do Comportamento. São Paulo: Atlas, 2003.
GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 1995.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

ATIVIDADE									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (08)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3163	TCC II	-	-	-	-	30	30	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3162	TCC I

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3055	Trabalho de conclusão de curso

EMENTA
Proporciona ao aluno a orientação individualizada para desenvolvimento de um trabalho de caráter científico ou filosófico, tendo como tema central à alimentação e/ou a nutrição em qualquer área pertinente ao currículo de graduação em Nutrição ou áreas afins.

BIBLIOGRAFIA
BASTOS, L. R. Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses e dissertações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.
CERVO, A L.; BERVIAN, P. A. Metodologia Científica. São Paulo: Prentice Hall, 2003.
COSBY, P. C. Métodos de Pesquisa em Ciências do Comportamento. São Paulo: Atlas, 2003.
GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 1995.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

ATIVIDADE									
OBR (X) COMPL (-)									
SEMESTRE: (09)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3164	TCC III	-	-	-	-	15	15	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3163	TCC II

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3055	Trabalho de conclusão de curso

EMENTA
Proporciona ao aluno a orientação individualizada para finalização e apresentação de um trabalho de caráter científico ou filosófico, tendo como tema central à alimentação e/ou a nutrição em qualquer área pertinente ao currículo de graduação em Nutrição ou áreas afins.

BIBLIOGRAFIA
BASTOS, L. R. Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses e dissertações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.
CERVO, A L.; BERVIAN, P. A. Metodologia Científica. São Paulo: Prentice Hall, 2003.
COSBY, P. C. Métodos de Pesquisa em Ciências do Comportamento. São Paulo: Atlas, 2003.
GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 1995.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

8.5d- Disciplinas optativas

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (01)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3097	Informática Aplicada à Saúde	3	1	2	-	45	15	30	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3026	Informática aplicada à saúde

EMENTA
Utilização da informática como facilitadora do processo ensino-aprendizagem e da pesquisa profissional e científica na área da saúde. Demonstração e operacionalização dos softwares mais utilizados para realização das atividades discentes. Sistemas de informação na área da Saúde. Aplicações na pesquisa científica. Informática e o ensino.

BIBLIOGRAFIA
GONZALEZ, R. C. Processamento de Imagens Digitais . 1 ed. Imprensa São Paulo: Edgard Blucher, 2000.
LAMBERT, S.; COX, J.; FRYE, C. Microsoft Office System 2007 . Artmed, 2008.
GONÇALVES, Nelson A.F. Guia de Software Livre para Escolas, Alunos e Professores, 2 ed. Portugal: Centro de Formação de Associação das Escolas de Matosinhos, 2009.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. Departamento de Informação e Informática do SUS. Política Nacional de Informação e Informática em Saúde - Proposta Versão 2.0 . Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (01)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3031	Sociologia Geral	4	4	-	-	60	60	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
-	-

EMENTA
A disciplina de Sociologia Geral visa através de seu conteúdo programático proporcionar ao aluno o conhecimento do contexto histórico do surgimento da sociologia – conceitos fundamentais, autores clássicos – sociologia contemporânea – métodos e técnicas de investigação social – diversidade dos objetos sociológicos. Estrutura social, classes e estratificação social. Desenvolvimento das políticas de saúde no capitalismo. Os meios de comunicação de massa e a saúde. Estado e organização da produção. Processo de transformação da sociedade, produção e consumo de alimentos. Determinação social dos agravos à saúde.

BIBLIOGRAFIA
CANGUILHEM, G. O Normal e o Patológico . 5. Ed. Rio de Janeiro: Florence Universitária, 2000.
COSTA, C. Sociologia: Introdução à Ciência da Sociedade . São Paulo: Moderna, 1997.
SORJ, B. A Nova Sociedade Brasileira . Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (01)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab	Est.	Tot.	Aul.	Lab	Est.
CST3100	Iniciação ao Estudo Científico	3	2	1	-	45	30	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-		

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3032	Iniciação ao estudo científico

EMENTA
Leitura e conhecimento; Conhecimento popular e conhecimento científico. Instrumentos de auxílio à leitura crítica de textos. A leitura e a escrita na formação do profissional de saúde . Instrumentalização para o desenvolvimento de habilidades de estudo, observação e análise de textos. Levantamentos bibliográficos em bases indexadas. Elaboração e Padronização de referências e citações (ABNT, VANCOUVER). Abordagem dos principais elementos pré-textuais, pós-textuais e textuais do corpo do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Técnicas de elaboração de redação de texto científico (Manuscrito para Artigo Científico).

REFERÊNCIAS
CERVO, A L; BERVIAN, P A; Da SILVA, R. Metodologia científica . 6.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
MARCONI, M de A; LAKATOS, E M. Fundamentos de metodologia científica . 6.ed. São Paulo: Atlas, 2007.
MEDEIROS, J B. Redação científica : a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2008.
MEKSENAS, Paulo. Pesquisa Social e Ação pedagógica. Conceitos, métodos e práticas . São Paulo: Loyola, 2002.
SEVERINO, A J. Metodologia do trabalho científico . 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007.

Santa Cruz, de de

Diretor da Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (-) COMPL (X)									
SEMESTRE: (01)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3114	Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	4	4	-	-	60	60	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação

EMENTA
Noções básicas sobre a educação de surdos e sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Compreensão de semelhanças e diferença entre LIBRAS e Português. Introdução à gramática da Língua Brasileira de Sinais.

BIBLIOGRAFIA
BRASIL MEC/SEESP - Educação Especial - Língua Brasileira de Sinais (Série Atualidades Pedagógicas) - Caderno 3. Brasília/DF, 1997.
LIBRAS em Contexto. Curso Básico . Grupo de Pesquisa da FENEIS. Rio de Janeiro, 1997.
BRITO, L.F. Por uma Gramática de Língua de Sinais . Rio de Janeiro-RJ. Tempo Brasileiro, UFRJ-RJ. Departamento de Lingüística e Filologia.1995.
COUTINHO, D.. LIBRAS e Língua Portuguesa (Semelhanças e Diferenças) . Vol. I e II. João Pessoa, 2000.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (02)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3101	Antropologia e História da Alimentação	3	2	-	1	45	30	-	15

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3028	Antropologia e História da Alimentação

EMENTA
<p>Conhecer a antropologia como ciência das diversidades culturais, das análises multidisciplinares e das interpretações multiculturais do homem. Caracterizar a história do homem pelo alimento, desde o domínio do fogo até o padrão atual de comer. Fazer saber sobre o papel da alimentação na organização social do homem. A comensalidade e a padronização dos costumes alimentares; saber discernir hábitos, comportamentos e práticas alimentares; Estudo da imagem corporal e da representação social de corpo. Fome e construção social de identidades alimentares regionais a partir da obra de Josué de Castro e de Câmara Cascudo.</p>

BIBLIOGRAFIA
CARNEIRO H. Comida e sociedade . Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2003.
CÂMARA-CASCUDO L. Historia da Alimentação no Brasil . São Paulo: Global editora, 2004.
CASTRO J. Fome um tema proibido . Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2003.
CANESQUI AM; DIEZ-GARCIA RW. Antropologia e Nutrição : um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
GEERTZ, C. A interpretação das Culturas . Rio de Janeiro: LTC, 2008.
FLANDRIN J-L, MONTANARI M. História da Alimentação . São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
SANTOS, L.A. O corpo, o comer e a comida . Salvador: EDUFBA, 2008.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (-) COMPL (X)									
SEMESTRE: (02)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3103	Noções de urgência e emergência em saúde	2	1	1	-	30	15	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3027	Noções de urgência e emergência

EMENTA
A disciplina Noções de urgência e emergência em saúde visa através de seu conteúdo programático proporcionar ao aluno o conhecimento sobre o processo de primeiros socorros, aspectos legais do socorro. Reconhecimento da situação de emergência, prioridades e condutas. Prevenção de acidentes com ênfase nos espaços de produção de refeições. Medidas gerais e específicas de atuação do profissional de saúde em situações de urgência e emergência.

BIBLIOGRAFIA
GARCIA, S. B. Primeiros socorros: Fundamentos e práticas na comunidade, no esporte e ecoturismo. São Paulo: Atheneu, 2003.
HUDDLESTON, S. S.; FERGUSON, S. G. Emergências clínicas – Abordagens, intervenções e auto-avaliação. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
SANTOS, R. R. Manual de Socorro de emergência. São Paulo: Atheneu, 1999.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (02)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3108	Comunicação e Marketing	4	4	-	-	60	60	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3042	Comunicação e Marketing

EMENTA
Fundamentos e processos da comunicação. Eficiência e a comunicação no contexto pessoal. O desenvolvimento da comunicação. Aspectos sociais da propaganda. A linguagem dos meios de comunicação. Os efeitos da comunicação de massa. Pesquisas. Planejamento de campanhas publicitárias na área da nutrição. Conceituação de marketing e sua relação com a nutrição. Atuação em propaganda de produtos e serviços de empresas relacionadas com nutrição e propaganda e marketing. Ética no marketing em nutrição.

BIBLIOGRAFIA
BORDENAVE, Juan Diaz - O que é Comunicação . Coleção Primeiros Passos. Rio de Janeiro: Brasiliense, 2005.
GONÇALVES, Elizabeth Moraes. Propaganda & Linguagem: análise e evolução . São Paulo: Metodista, 2007.
KOTLER, P. Administração de Marketing – análise, planejamento, implementação e controle . 10 ed. São Paulo: Atlas, 2008.
ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A AGRICULTURA E A ALIMENTAÇÃO (FAO). Guia metodológico da Comunicação Social em Nutrição . Roma: FAO, 1999.
PINTO, Milton J. Comunicação e Discurso . Rio de Janeiro: Hacker, 2002.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (02)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3109	Psicologia e o processo de trabalho em Nutrição	4	4	0	-	60	60	0	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3037	Psicologia geral

EMENTA
Introdução à Psicologia. Psicologia Organizacional. Realidade psicológica, social e histórico-cultural do trabalho em saúde. Psicologia como uma ferramenta na reflexão das práticas de saúde e cuidados paliativos. Psicologia, subjetivação e Nutrição. Aspectos psicossociais e culturais presentes no processo da alimentação.

BIBLIOGRAFIA
TRAVERSO-YÉPEZ, Marta. A Psicologia Social e o Trabalho em Saúde . Natal: Editora da UFRN, 2008.
DELGALARRONDO, Paulo. Psicopatologia e Semiologia dos Transtornos Mentais . 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
RIBEIRO, Paulo Rennes Marçal. Saúde Mental: Dimensão Histórica e Campos de Atuação . São Paulo: EPU, 1996.
BATLLE, Sylvie. Compulsões Alimentares . Petrópolis: Editora Vozes, 2009.
CLAUDINO, A. M.; ZANELLA, M. T. Transtornos alimentares e Obesidade . 1 ed. São Paulo: Manole, 2005.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (03)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3099	Introdução à Economia	3	3	-	-	45	45	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3030	Introdução à Economia

EMENTA
Noções gerais de economia. Estudo comparativo dos sistemas econômicos. Estrutura e evolução da economia brasileira, enfocando os sistemas de produção e mercado, comercialização e abastecimento, preços e as relações intersetoriais. Indicadores Sociais e sua relação com o desenvolvimento econômico. Estrutura e evolução da economia regional, enfocando a produção de alimentos para o mercado interno e externo. Arranjos produtivos locais. Abordagens macro e microeconomia agrária e do abastecimento no Brasil. Política agrícola e de abastecimento recente e as perspectivas da globalização. Aspectos da produção de alimentos em empreendimentos de Economia Solidária. Economia do meio ambiente.

BIBLIOGRAFIA
GALVES, C. Introdução à Economia . Porto Alegre, Sulina, 1982.
ROSSETTI, J. P. Introdução à Economia . São Paulo: Atlas, 1983.
SAMUELSON, P. Introdução à Análise Econômica . Rio de Janeiro: Agir, 1970.
SINGER, P. Aprender Economia . São Paulo: Brasiliense, 1983.
WONNACOTT, C. Introdução à Economia . São Paulo, McGraw-Hill, 1985.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (03)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3110	Saúde e Cidadania	3	1	2	-	45	15	30	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3035	Saúde e Cidadania

EMENTA
<p>Visa proporcionar ao aluno inserido em grupo tutorial interdisciplinar e multiprofissional, o conhecimento sobre a dinâmica dos serviços de Atenção Básica à Saúde e sua relação com a comunidade. Territorialização, mapeamento de áreas, notificação e registro de informações. Processo Saúde-Doença e problemas de saúde. Perfil epidemiológico: seleção e estabelecimento de prioridades e atores sociais. Planejamento estratégico local e vigilância à saúde. Ética e trabalho social. Participação e controle social.</p>

BIBLIOGRAFIA
BERTOLLI FILHO, C. História da saúde pública no Brasil . 4.ed. São Paulo: Ática, 2000.
ROUQUAYROL, M. Z. Epidemiologia e saúde . 6.ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.
CAMPOS, G. W. S. Tratado de saúde coletiva . 2.ed. São Paulo: Hucitec, 2007.
FORTES, P. A. C.; ZOBOLI, E. L. C. P. Bioética e saúde pública . 2.ed. São Paulo: Loyola, 2004.
COVRE, M.L.M. O Que é Cidadania . 9 ed. Coleção Primeiros Passos. São Paulo: Editora Brasiliense, 2001.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (03)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3111	Introdução ao Empreendedorismo	3	2	1	-	45	30	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3043	Empreendedorismo e gestão de negócios

EMENTA
Conceito e evolução histórica do empreendedorismo; perfil e papel do empreendedor; focos da atuação empreendedora; análises de oportunidades e desafios; elaboração de um plano de negócios. Processo empreendedor.

BIBLIOGRAFIA
CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2008. 281p.
DOLABELA, Fernando. Oficina do empreendedor: a metodologia de ensino que ajuda a transformar conhecimentos em riqueza. São Paulo: Cultura, 2008. 319p.
DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 3 ed. Rio de Janeiro: elsevier, 2008. 232p.
GOLEMAN, Daniel. Os grandes empreendedores. Rio de Janeiro: elsevier, 2007. 205p.
Histórias de Sucesso do empreendedor potiguar II. Natal: SEBRAE/RN, 2009. 213p.
RAMOS, F.H. Empreendedores: histórias de sucesso. São Paulo: Saraiva, 2005. 257p.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (-) COMPL (X)									
SEMESTRE: (03)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab	Est.	Tot.	Aul.	Lab	Est.
CST3107	Inglês Instrumental	4	4	-	-	60	60		

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação

EMENTA
Permite ao estudante a vivência e a prática na leitura de textos na língua inglesa utilizando ferramentas instrumentais para compreensão e interpretação dos mesmos. Gêneros textuais, definições e textuais, funcionalidade e leitura

BIBLIOGRAFIA
ALDERSON, C.; URQUHART, A. (eds.) Reading in a Foreign Language . Longman. 1984. MARCUSCHI, L. A. Gêneros textuais: definição e funcionalidade . In: Dionisio, A.P., MACHADO, A.R.; BEZERRA, M.A. (orgs.) Gêneros textuais & ensino . 2 ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2002, pp. 19-36.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (04)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3098	Etiqueta pessoal e profissional	3	2	1	-	45	30	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3034	Etiqueta pessoal e profissional

EMENTA
Etiqueta, eventos e cerimonial. Apresentação pessoal. Etiqueta no comportamento. Imagem pessoal e social. Postura ética. Postura profissional e a oratória. Tipos de Serviço de Mesa; Etiqueta no comportamento à mesa.

BIBLIOGRAFIA
LINS, A. E. Etiqueta, protocolo & cerimonial . 2 ed. Distrito Federal: Escopo, 1991.191p.
LUZ, Olenka Ramalho. Cerimonial, protocolo e etiqueta . São Paulo: Saraiva, 2005.
RIBEIRO, C. Etiqueta século XXI: um guia prático de boas maneiras para os novos tempos . São Paulo: L&PM, 2005. 288p.
BECK. Arte e Ciência do Serviço . São Paulo: Ed. Anhembi Morumbi. 2007. 441p.
MATARAZZO, C. Negócios, negócios, etiqueta faz parte . São Paulo: Melhoramentos, 2003. 216p.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (04)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3105	Epidemiologia	3	3	-	-	45	45	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
C	CST3066	Interações microbianas e parasitárias

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3039	Epidemiologia e Meio ambiente

EMENTA
A disciplina de Epidemiologia visa através de seu conteúdo programático proporcionar ao aluno o conhecimento dos conceitos gerais de saúde, doença e epidemiologia. Objetivos e métodos epidemiológicos. Indicadores diretos e indiretos de saúde. Epidemiologia das enfermidades transmissíveis e não transmissíveis. Epidemiologia descritiva. Vigilância epidemiológica. Medidas gerais de prevenção e proteção à saúde. Saúde ambiental.

BIBLIOGRAFIA
MEDRONHO, R. A. et al. Epidemiologia . São Paulo: Atheneu, 2004.
ROUQUAYROL, M. Z; ALMEIDA FILHO, N. Introdução à Epidemiologia – 4ª Ed.:Guanabara Koogan, 2006.
ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. (org.). Epidemiologia e Saúde . 6ª Ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (05)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3117	Farmacologia e fitoterapia aplicadas à Nutrição	4	4	-	-	60	60	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3061	Bioquímica Geral
P	CST3075	Fisiopatologia da nutrição

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3038	Farmacologia e Nutrição

EMENTA
A disciplina visa através de seu conteúdo programático proporcionar ao aluno o conhecimento geral da farmacologia; o perfil farmacocinético e farmacodinâmico das drogas medicamentosas. Relação farmacologia X alterações metabólicas e nutricionais; implicações na absorção de nutrientes e alterações fisiopatológicas que promovam interações fármaco-nutrientes. Interação droga/nutriente e fatores de risco relacionados. Discussão de casos clínicos. Os diversos tipos de incompatibilidades medicamentosas, assim como o aconselhamento nutricional na utilização de medicamentos. Bases da fitoterapia e suplementação nutricional.

BIBLIOGRAFIA
FONSECA, A.L. Interações Medicamentosas . Rio de Janeiro: EPC, 2004.
GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. G. As Bases Farmacológicas da Terapêutica . Rio de Janeiro: Mc Graw Hill, 11ª edição, 2006.
KATZUNG, B. G. Farmacologia: Básica e Clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994.
SILVA, P. Farmacologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994.
REIS, N.T. Nutrição Clínica: Interações . Rio de Janeiro: Rubio, 2003, 294p.
COZZOLINO, Sílvia M.F. Biodisponibilidade de nutrientes . São Paulo: Manole, 2005.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (-) COMPL (X)									
SEMESTRE: (05)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3106	Nutrição e Extensão Rural	4	2		2	60	30		30

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3040	Nutrição e extensão rural

EMENTA
História da Extensão Rural no Brasil. Importância da agricultura familiar para a produção dos gêneros básicos de consumo local. Roteiro de atividade do homem do campo (da semeadura, intempéries, colheita). Avanços tecnológicos da mecanização da agricultura e principais impactos para a demografia brasileira. A contextualização da saúde do homem do campo no âmbito regional. Estratégias metodológicas de abordagem do saber empírico do homem do campo. Ações comunicativas em extensão rural. Aspectos da produção de alimentos em empreendimentos de Economia Solidária. Práticas agrícolas agro-ecológicas e ou sustentáveis. Turismo na agricultura familiar.

BIBLIOGRAFIA
ALVES M. Coletânea sobre estudos rurais e gênero. MDA, Brasília, 2006;
BOFF L. Saber Cuidar. Ética do humano – compaixão pela terra. 14.ed. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2008.
CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável: perspectivas para uma nova Extensão Rural. Porto Alegre: v.1, n.1, p.16-37, jan./mar. 2000a.
FREIRE P. Extensão ou comunicação? 13.ed. São Paulo: Paz e Terra: 2006.
MONTANARI M. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac, 2008.
TATAGIBA MC, FILÁRTIGA V. Vivendo e aprendendo com grupos: uma metodologia construtivista de dinâmica de grupo. Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (-) COMPL (X)									
SEMESTRE: (05)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3115	Toxicologia de alimentos	3	2	1	-	45	30	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3085	Vigilância sanitária e controle sanitário de alimentos
P	CST3076	Microbiologia de alimentos

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3048	Toxicologia de alimentos

EMENTA
Fundamentos de toxicologia. Conceitos e classificação toxicológica em alimentos. Análise toxicológica dos alimentos no controle da exposição a agentes tóxicos alimentares. Delineamento de estudos de toxicidade. Carcinogênese química. Compostos tóxicos naturais de origem vegetal e animal. Aditivos, pesticidas, nitrosaminas, metais tóxicos e toxinas de origem microbiana. Contaminantes ambientais e compostos tóxicos formados durante o processamento de alimentos.

BIBLIOGRAFIA
HELFERICH, W.; WINTER, C. K. Food toxicology . Boca Raton, Florida: CRC Press, 2001.
OGA, S.; CAMARGO, M. M. A.; BATSTUZZO, J. A. O. Fundamentos de Toxicologia . 3. ed. Atheneu Editora: São Paulo, 2008.
REPETTO, M.; CAMEÁN FERNÁNDEZ, A. M.; ALEGRÍA, A.; BALAÑA, R.; BARBERÁ, R.; ANADÓN, A. Toxicologia Alimentaria . Madri, Espanha: Editorial Diaz de Santos, 2006.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (-) COMPL (X)									
SEMESTRE: (05)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3120	Gastronomia aplicada à Nutrição	3	2	1	-	45	30	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3079	Técnica Dietética

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3044	Gastronomia e alimentos regionais

EMENTA
Conhecimento sobre a importância da atuação do profissional Nutricionista nesse seguimento e sua aplicação integrada à Ciência da Nutrição. História e princípios da gastronomia. Termos, utensílios e técnicas. Gastronomia internacional, nacional e regional. Gastronomia hospitalar e hoteleira. Eventos e festivais gastronômicos. Diferentes serviços de mesa: introdução, decoração e utensílios. Bebidas específicas para acompanhar alimentos.

BIBLIOGRAFIA
ARAÚJO, W.M.C. et al. Da Alimentação à Gastronomia . Ed. UnB, 2005.
ARAÚJO, W.M.C.; TENSER, C.M.R. Gastronomia: cortes e recortes . Ed. SENAC, 2006.
FERNANDES, C. Viagem Gastronômica Através do Brasil . 4ª ed. São Paulo: Ed.SENAC, 2002.
FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. A história da alimentação . São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
FRANCO, A. De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia . São Paulo: Ed. SENAC, 2001.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (-) COMPL (X)									
SEMESTRE: (06)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3112	Análise Sensorial em Alimentos	3	2	1		45	30	15	

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3067	Morfologia e Fisiologia Humana IV

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3045	Análise sensorial em alimentos

EMENTA
<p>Conceito, origem e importância da análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Métodos clássicos e técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Perfil de características sensoriais de um alimento: sabor, odor, cor, textura. Análise comparativa dos atributos sensoriais de um alimento. Aceitabilidade preferencial. Utilização de princípios e métodos de análise sensorial em pesquisa e controle de qualidade de alimentos.</p>

BIBLIOGRAFIA
<p>BARCINA, Y. Analisis sensorial de los alimentos: métodos y aplicaciones. Barcelona: Springer, 2000.</p> <p>CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Zaragoza, Espanha: Editorial Acribia, 2003.</p> <p>DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 2. ed. Curitiba: Editora Champagnat, 2007.</p> <p>FARIA, E. V.; YOTSUYANNAGI, K. Técnicas de análise sensorial. 2. ed. Campinas: ITAL, 2008.</p> <p>MINIM, V. P. R. Análise Sensorial - Estudos com consumidores. Viçosa: Ed. UFV, 2006.</p>

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (06)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3104	Bioestatística	4	3	1	-	60	45	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3036	Bioestatística

EMENTA
<p>Visa proporcionar ao aluno discussão sobre a importância da estatística na área de saúde e destacar sua correlação com outras disciplinas do curso. Aborda o estudo de populações e amostras, medidas de posição e variabilidade. Funções de probabilidade, distribuição normal, testes de inferência, regressão e correlação, análise multivariada. Apresentação das tabelas. Representação gráfica. Distribuição de frequência. Medidas de tendência central. Medidas de dispersão e variabilidade. Noções de curva normal. Estatística inferencial. Esta abordagem instrumentaliza o futuro profissional a planejar, executar e interpretar estudos científicos.</p>

BIBLIOGRAFIA
<p>BERQUÓ, SOUSA, GOTBLIEB. Bioestatística. 1ª Ed. EPU, 1981.</p> <p>CALLEGARI, J.; SIDIA M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed. 2003.</p> <p>MOORE S. D., MCCABE G. P. Introdução à Prática da Estatística. 3 ed. LTC, 2002.</p> <p>VIEIRA, S. Bioestatística: tópicos avançados. Elsevier, 2004.</p> <p>VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística. Rio de Janeiro: Campos Ltda., 1980.</p>

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (06)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3102	Liderança e Gestão de Pessoas	02	02		-	30	30		-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação

EMENTA
A trajetória da atividade gerencial nas organizações. Líder, mentor e gestor: conceitos básicos, perfil, comportamento e atribuições. Estilos de Liderança. Tipos de Mentoria. Gestão de pessoas: recrutamento, seleção, capacitação e avaliação. O trabalho em equipe. Processos Motivacionais.

BIBLIOGRAFIA
VERGARA, S. C. Gestão de Pessoas. Ed. Atlas, 2009.
SILVA, A. B. Como os Gerentes Aprendem? São Paulo: Saraiva, 2009.
MINTZBERG, H. Manging: desvendando o dia a dia da gestão. São Paulo: Bookman, 2010.
MOTTA, P. R. Gestão contemporânea: a Ciência e a arte de ser dirigente. 15 ed. Rio de Janeiro: Record, 2005.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (-) COMPL (X)									
SEMESTRE: (06)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3121	Alimentos funcionais e compostos bioativos	3	2	1	-	45	30	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3079	Técnica dietética
P	CST3075	Fisiopatologia da nutrição

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3041	Nutrição funcional

EMENTA
Proporciona ao aluno o conhecimento dos aspectos bioquímicos e funcionais dos alimentos, desenvolvendo intervenções específicas através dos alimentos para restaurar o equilíbrio fisiológico e bioquímico do indivíduo. Desenvolve a ênfase na pesquisa com aplicação clínica, buscando equilibrar o sistema para o melhor do metabolismo humano.

BIBLIOGRAFIA
COSTA, N. M .B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais – benefícios para a saúde. Viçosa, MG: 2008.
COSTA, N. M .B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais - componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
COSTA, N. M .B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais. Viçosa, MG: 2006.
DOLINSKY, M. Nutrição funcional. São Paulo: Roca, 2009.
WEBB, G. P. Complementos nutricionales y alimentos funcionales. Zaragoza, Espanha: Editorial Acribia, 2007.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (X)									
SEMESTRE: (07)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3113	Interpretação de Exames Laboratoriais	2	2	-	-	30	30	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3069	Avaliação Nutricional
P	CST3075	Fisiopatologia da Nutrição
C	CST3080	Dietoterapia I

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
-	-

EMENTA
Conhecer a Legislação e critérios para prescrição e leitura de exames laboratoriais entendendo os erros de análise. Exames para avaliação de anemia e inflamação. Exames para avaliação de dislipidemias e doenças cardiovasculares. Exames avaliação de patologias da tiróide. Exames para avaliação de atletas. Exames para avaliação de diabetes. Exames para avaliação de hepatopatias. Exames para avaliação de doenças renais. Exames para avaliação de alterações hormonais. Exames para avaliação de osteoporose. Exames para avaliação do estado nutricional

BIBLIOGRAFIA
CRAIG, C.R. Farmacologia moderna . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.
FERREIRA, A.W. Diagnóstico laboratorial . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
ZANINI, A.C. Farmacologia aplicada . São Paulo: Atheneu, 1994.
CASTRO, J. Alguns aspectos da anamnese clínica . Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2003.
HENRY, J.B.E.D. Clinical diagnosis & management by laboratory methods . 18.ed. Philadelphia: W. B. Saunders, 1996.
MOURA, R.A. A. Colheita de material para exames de laboratório . São Paulo: Atheneu, 1998.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (-) COMPL (X)									
SEMESTRE: (07)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3116	Nutrição na Atividade Física	3	2	1	-	45	30	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
C	CST3083	Nutrição nos Ciclos da Vida

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3049	Nutrição na atividade física

EMENTA
Bases do treinamento físico. Alterações bioquímicas e fisiológicas que ocorrem durante o exercício físico, relacionando-as com as necessidades nutricionais decorrentes desse estado. Metabolismo energético e de nutrientes no esforço físico. Importância da água, eletrólitos, macronutrientes e micronutrientes no desempenho desportivo. Planejamento de dietas de treinamento, pré-competição, competição e de recuperação para as diversas modalidades esportivas. Avaliação da composição corporal dos atletas. Suplementos e ergogênicos utilizados no esporte.

BIBLIOGRAFIA
BACURAU, R. F. Nutrição e Suplementação Esportiva . São Paulo: Phorte Editora, 2007.
GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. Controle do Peso Corporal: Composição Corporal, Atividade Física e Nutrição . Londrina: Ed. Midiograf, 1998.
HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R. Nutrição Esportiva . São Paulo: Manole, 2008.
TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física . Ed. Atheneu, 2005.
WOLINSKY, I.; HICKSON, J. F. Nutrição no Exercício e no Esporte . São Paulo: Roca, 1996.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (-) COMPL (X)									
SEMESTRE: (07)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3118	Saúde do trabalhador	3	3	-	-	45	45	-	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
C	CST3088	Gestão em Alimentação Coletiva II
P	CST3078	Políticas Públicas de Saúde

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3047	Saúde do trabalhador

EMENTA
Compreensão e avaliação da saúde do trabalhador em contextos laborativos com estabelecimento do nexo causal da doença com o trabalho e as ações decorrentes. Ergonomia, epidemiologia e fatores de risco ocupacionais nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Abordagem da legislação trabalhista no que se refere à saúde do trabalhador.

BIBLIOGRAFIA
BRASIL. Ministério da Saúde. Bases técnicas para o controle dos fatores de risco e para a melhoria dos ambientes de trabalho e das condições de trabalho. In: Manual de Doenças Relacionadas ao Trabalho. Cap. 3, pp 37-48. Brasília, 2001.
VIDAL, Mário. Ergonomia na Empresa: Útil, Prática e Aplicada. Rio de Janeiro: ECV, 2002.
MANUAIS DE LEGISLAÇÃO DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO. 63 ed. São Paulo: equipe Atlas, 2009.
Dias, E.C. Doenças Relacionadas com o Trabalho: diagnóstico e as ações decorrentes. In. Pedrosa, E.R.P. & Rocha, M.O.C. (Orgs). Clínica Médica. 2ª Edição. Editora Atheneu, São Paulo, 2010.
GUERIN, F. et al. Compreender o trabalho para transformá-lo: a prática da ergonomia. São Paulo: Ed. Edgard Blucher, 2001.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR (-) COMPL (X)									
SEMESTRE: (07)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3119	Nutrição em Gerontologia e Geriatria	3	2	1	-	45	30	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
P	CST3083	Nutrição nos Ciclos da Vida

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
CST3050	Nutrição em gerontologia e geriatria

EMENTA
Alterações fisiológicas, endócrinas, metabólicas e imunológicas decorrentes do processo de envelhecimento. Panorama e perspectiva da nutrição geriátrica no Brasil e no mundo. Políticas de saúde voltadas ao grupo do idoso. Fatores socioeconômicos e psicológicos que afetam o estado nutricional do idoso. Avaliação alimentar e nutricional, recomendações de energia e nutrientes, planejamento alimentar e nutricional para o idoso. Características organolépticas da alimentação para o idoso. Nutrição aplicada às doenças comuns do grupo idoso: osteoporose, Alzheimer, Parkinson, artrite, artrose e outras. Assistência nutricional em instituições de longa permanência para idosos.

BIBLIOGRAFIA
MAGNONI, Daniel; CUKIER, Celso; OLIVEIRA, Patrícia Amante de. Nutrição na Terceira Idade . 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2010.
FREITAS, Elizabete Viana de. Tratado de geriatria e gerontologia . 2 ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2006.
VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
SILVA, Sandra M. Chemin S.; MURA, J.D. Pereira. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia . São Paulo: Roca, 2007.
CARVALHO FILHO, Eurico Thomaz de. Geriatria: fundamentos, clínica e terapêutica . 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

Santa Cruz, de de

Diretor de Unidade Acadêmica

UFRN	Centro: Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz
	Curso: Nutrição

DISCIPLINA									
OBR () COMPL (x)									
SEMESTRE: (07)									
Código	Denominação	Créditos				Carga Horária			
		Tot.	Aul.	Lab.	Est.	Tot.	Aul.	Lab.	Est.
CST3160	Tópicos Especiais em Nutrição	4	3	1	-	60	45	15	-

PRÉ-REQUISITOS E/OU CO-REQUISITOS		
P/C	Código	Denominação
-	-	-

EQUIVALÊNCIA GERAL	
Código	Denominação
-	-

EMENTA
Esta disciplina busca enriquecer e integrar os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso, com a realização de seminários, estudos e discussões interdisciplinares cujas temáticas permeiam temas de interesse da ciência da nutrição, promovendo a interlocução entre as diversas vertentes deste ramo do conhecimento, desenvolvendo no aluno o senso crítico, atitudes e habilidades que auxiliem no desempenho profissional de forma competente.

BIBLIOGRAFIA
SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 8. Ed. São Paulo: Manole Editora, 2002.
MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 11 ed. São Paulo: Roca, 2010.
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia . São Paulo: Rocca, 2007.
TADDEI, J.A.C.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. Nutrição em Saúde Pública . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos . 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. Versão eletrônica.
SILVA JR., E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 2008. 625p. (ISBN 85-85519-53-3).
D'ARCE, M. A. B.; REGITANO/SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . Manole, 2006
FISBERG, R.M, SLATER, B., MARCHIONI, D.M.L., MARTINI, L.A. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas . Barueri, SP: Manole, 2005. 334p.

Santa Cruz, de de

9. METODOLOGIA

Os conteúdos para a formação do nutricionista, apresentados nesse Projeto Pedagógico, distribuem-se em conteúdos de formação geral e de formação específica. As disciplinas estão organizadas de forma a levar o aluno à construção de seu conhecimento e ao desenvolvimento de habilidades gerais e específicas relacionadas ao Curso de Nutrição.

A composição do currículo leva o acadêmico a aprender através de uma complexidade crescente, relacionando os conteúdos teóricos e práticos apresentados ao longo do curso, segundo os princípios da interdisciplinaridade, da flexibilização, da articulação entre teoria e prática, da indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão.

9.1- Princípios

9.1a- Interdisciplinaridade

Entende-se por interdisciplinaridade a inter-relação das diferentes disciplinas, indispensável no processo de construção e disseminação do conhecimento. Não se pretende confundir conceitos ou conteúdos já estabelecidos, mas construir novos conhecimentos e novas realidades a partir de uma conexão coerente dos conteúdos ministrados.

O Curso está planejado numa organização semestral, integrando conteúdos com o intuito de oportunizar ao discente a contextualização do conhecimento específico de uma forma didática e pedagógica. As grandes áreas temáticas do conhecimento se interligam no decorrer do semestre letivo, tendo como pontes disciplinas afins.

Pensa-se ainda, que a interdisciplinaridade contribui para a articulação teórico-prática, na qual os conteúdos programáticos se articulam entre si para levar a informação de cada tema em toda a sua abrangência, favorecendo o trabalho em equipe e evitando a superposição de conteúdos.

9.1b- Flexibilização

A flexibilização curricular é considerada, no presente contexto, como um componente essencial na organização do projeto pedagógico de um curso. Inclui a permeabilidade em relação às transformações que ocorrem no mundo científico e nos processos sociais, a interdisciplinaridade, a formação sincronizada com a realidade

social, a perspectiva de uma formação continuada ao longo da vida, a articulação teoria-prática presente na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão (CABRAL NETO, 2004).

Desta forma, a estrutura curricular permitirá ao aluno participar do processo de construção da sua formação através das vivências teoria-prática que extrapolem o espaço sala de aula e conquistem novos espaços, novos cenários do ensinar-aprender, e estimulem o aluno a refletir sobre a realidade social. Faz-se necessário ainda oferecer ao aluno oportunidades que permitam:

- a) articular o saber ser; o saber fazer e o saber conviver;
- b) desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a conviver e o aprender a conhecer;
- c) desenvolver atividades que conduzam à valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

Estes atributos são indispensáveis à formação do nutricionista.

9.1c- Articulação entre Teoria e Prática

Uma proposta de articulação teoria e prática passa necessariamente pela construção do conhecimento a partir da vivência do aluno, participando do processo de criação e descoberta, buscando na teoria as ferramentas que possam nortear a sua prática e ao mesmo tempo ajudar a entendê-la.

Assim, o curso deve propiciar a inter-relação entre teoria e prática através de atividades que levem o aluno a conhecer/vivenciar a realidade e o modo de vida das pessoas, propiciando uma reflexão a partir das experiências vividas e fazendo com que ele se perceba como sujeito ativo no processo de transformação da sociedade.

Aproximar o aluno da comunidade através de atividades práticas lhe permitirá uma vivência necessária à sua maturidade profissional, tendo o contato com situações de complexidade e responsabilidade crescentes, favorecendo o desenvolvimento da iniciativa, do espírito crítico e criativo, do conhecimento da realidade e do compromisso social do estudante, aprimorando a sua atuação a partir da articulação e integração dos conhecimentos e das habilidades específicas.

9.1d- Indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão

Espera-se de um Projeto Pedagógico de curso a valorização de ações e atividades que permitam ao aluno o envolvimento com a pesquisa e a extensão universitária, seja através da articulação graduação/pós-graduação, seja através do desenvolvimento de atividades interdisciplinares e multiprofissionais.

A matriz curricular do curso de Nutrição prevê a inserção do discente desde o início do curso no universo de sua prática profissional, possibilitando a participação deste em atividades de iniciação à docência, à pesquisa e à extensão. Tais atividades estão relacionadas à vivência da docência através da monitoria, das atividades acadêmicas obrigatórias e complementares, dos projetos de pesquisa, de extensão, das ações voltadas à comunidade, bem com da organização e participação de eventos científicos e de atividades.

9.2- Processo de Organização dos Conhecimentos na Estrutura Curricular

Os conteúdos programáticos estão organizados em 09 (nove) períodos letivos, constituídos de disciplinas obrigatórias, de atividades acadêmicas específicas (estágios curriculares, trabalho de conclusão de curso, disciplinas optativas e atividades complementares).

A carga horária total do curso compreende 4.015 (quatro mil e quinze horas), as quais poderão ser integralizadas das seguintes formas:

Média: 4,5 anos (09 períodos letivos);

Máxima: 6 anos (12 períodos letivos).

9.2a- Disciplinas Obrigatórias

De acordo com a estrutura curricular, 2.130 h (duas mil cento e trinta horas) estão destinadas às disciplinas obrigatórias e correspondem a 53,1% da carga horária total do curso. A organização seqüencial das disciplinas segue uma lógica de complexidade crescente do conhecimento, permitindo ao aluno construir paulatinamente o seu saber, culminando com o desenvolvimento de um trabalho técnico e/ou científico, denominado Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), considerada, nesta estrutura curricular, atividade obrigatória.

9.2b- Atividades Acadêmicas específicas

- **Estágios Supervisionados**

A formação do Nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. Esta atividade representa 22% da carga horária total do curso, incluindo a atividade de estágio e as disciplinas de acompanhamento, estando de acordo com o artigo 7º da **Resolução CNE/ CES nº. 5 de 2001**, que estabelece que uma carga horária mínima de 20% da carga horária total do curso seja definida para estágio. Ainda de acordo com o parágrafo único do mesmo artigo, as atividades desenvolvidas são eminentemente práticas e a carga horária teórica não excede 20% (vinte por cento) do total por estágio, perfazendo 10,1%.

Os estágios supervisionados são realizados nos VIII e IX níveis do curso e contemplam as três grandes áreas de atuação do nutricionista (nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição), havendo ainda um estágio, na área de alimentação escolar de 75 horas.

As normas referentes a esta atividade estão estabelecidas em documento específico, aprovado no Colegiado do Curso (Anexo 1).

- **Atividade Obrigatória**

O TCC representa uma atividade de síntese e integração do conhecimento e poderá ser desenvolvido por meio das experiências vivenciadas em qualquer das atividades pedagógicas inerentes ao curso.

É uma atividade de integração do conhecimento construído ao longo do processo de graduação, na qual o discente desenvolverá o trabalho na forma de projeto de pesquisa a ser apresentado no período pré-estabelecido de conclusão do curso. Na conclusão do TCC, deverá ser entregue uma monografia e um artigo científico, além de apresentação para o orientador e demais membros da banca examinadora.

As regras que orientam o desenvolvimento desta atividade estão estabelecidas em norma específica, aprovada no Colegiado do Curso, em manuais aprovados no Conselho da Unidade Acadêmica, que possui representação do Colegiado de Curso (Anexo 2).

No TCC são trabalhados os fundamentos da pesquisa e o referencial teórico. O projeto deve conter o tema e sua delimitação, a justificativa, os objetivos (geral e específico), o referencial teórico, os procedimentos metodológicos e a bibliografia sobre o tema escolhido. Ainda nesta atividade, após a construção do projeto de pesquisa,

ocorrerá o aprofundamento do referencial teórico que subsidiará a elaboração do instrumento de coleta de dados, quando necessário.

O desenvolvimento do TCC em si ocorrerá ao longo dos períodos letivos seguintes, ficando a sua defesa para o final do IX período, com a constituição de uma banca examinadora.

Na estrutura curricular do Curso de Nutrição da FACISA, o TCC se apresenta como disciplina “Projeto de Pesquisa” e atividades acadêmicas obrigatórias “Trabalho de Conclusão de Curso I”, “Trabalho de Conclusão de Curso II” e “Trabalho de Conclusão de Curso III”. A disciplina “Projeto de Pesquisa” refere-se às etapas de definição do tema, elaboração e apresentação do projeto de TCC, correspondendo a 30 horas/aula. As atividades “Trabalho de Conclusão de Curso I” e “Trabalho de Conclusão de Curso II” referem-se às etapas de desenvolvimento do TCC, sob orientação de um docente do curso de Nutrição, correspondendo, respectivamente, a 15 horas/aula e 30 horas/aula. A atividade “Trabalho de Conclusão de Curso III” refere-se à defesa do trabalho final, sob julgamento de uma banca examinadora, correspondendo a 15 horas/aula.

O TCC deverá ser realizado de forma individual. Deverá ser elaborado, preferencialmente, em área de interesse do aluno, sob orientação de um docente do Curso de Nutrição da FACISA ou por outro docente da Unidade Acadêmica, cabendo ao orientador do trabalho a definição de um coorientador, caso seja necessário, podendo ser este um docente ou um profissional de nível superior com afinidade pelo objeto de estudo. Em se tratando de monografias, a construção da mesma deverá respeitar e ter como eixo as linhas de pesquisa e/ou atividades de extensão e ensino desenvolvidas pelo Curso de Nutrição.

O TCC deverá ser submetido a uma banca examinadora formada por três membros, sendo um deles o orientador, que a preside, e 02 (dois) outros membros, sugeridos pelo orientador e definidos pelo Coordenador de TCC, podendo o coorientador participar ou não das bancas examinadoras.

Quando incluírem pesquisa envolvendo seres humanos ou animais, o projeto deverá ter passar pela aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa.

- **Disciplinas optativas**

A oferta das disciplinas optativas acontece nos períodos previstos neste PPC, conforme Estrutura Curricular apresenta, sendo que a oferta está programada de acordo com a coerência dos conteúdos abordados no semestre e o somatório dos conhecimentos acumulados ao longo do curso.

São oferecidas 27 disciplinas, perfazendo um total de 1.305 (mil trezentos e cinco) horas, o que corresponde 87 (oitenta e sete) créditos. O aluno terá a flexibilidade de optar por um mínimo de 55 (cinqüenta e cinco) créditos dentre aqueles oferecidos, o equivalente a 825 (oitocentos e vinte e cinco) horas de disciplinas optativas, representando 20,5% da carga horária total do curso.

- **Atividades Complementares**

As atividades complementares são caracterizadas pelo aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou à distância, tais como: monitorias, estágios curriculares não-obrigatórios, programas de iniciação científica ou de extensão, estudos complementares e cursos realizados em outras áreas, além de atividades pontuais relacionadas à área (congresso, seminários, encontros temáticos, palestras, etc) e atividades de formação geral. Essas atividades possibilitam a valorização de habilidades, conhecimentos e competências do aluno, adquiridas dentro ou fora do ambiente escolar.

O aluno será incentivado a participar dessas atividades, as quais, além de contribuir para a construção e consolidação dos seus conhecimentos, serão contabilizadas para a integralização da carga horária total do curso.

Desta forma, 100 horas, o equivalente a 2,5% (dois vírgula cinco) da carga horária total do curso, será disponibilizada para as atividades complementares. As normas das atividades de flexibilização estão estabelecidas em documento específico (Anexo 3).

10. AVALIAÇÃO

10.1- Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso

O acompanhamento sistemático e permanente do Projeto Pedagógico do Curso configura-se como uma condição essencial para a concretização dos objetivos por ele

propostos. Deve contar com o envolvimento de professores, alunos e funcionários do curso, sendo aberta à participação de outros profissionais que possam contribuir para o aprimoramento do Projeto e, conseqüentemente, do Curso.

Para tanto, é necessário o apoio e atuação do Núcleo Docente Estruturante do curso (NDE) e do Colegiado de Curso, permanentemente inteirado do desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem e que dê respaldo às necessidades que se apresentem, pensando e viabilizando estratégias para a melhor resolução das situações. Neste sentido, é necessária também a avaliação periódica do processo de implementação do Projeto Pedagógico do Curso, suas dificuldades e êxitos, à luz das informações resultantes da avaliação das disciplinas, da avaliação dos docentes pelos discentes, do PDI e PP institucional, dos seminários de avaliação do curso, das reuniões de planejamento do curso, dos resultados do ENAD e das comissões do NDE, dentre outros.

Além disso, faz-se necessária a contribuição de uma Comissão de Assessoria Pedagógica (PROGRAD) incubida de, juntamente com o Colegiado e o NDE, de traçar estratégias para a solução dos problemas e para o melhor desenvolvimento das ações propostas pelo Projeto.

Neste processo, é fundamental, também, a participação efetiva do Orientador Acadêmico junto aos alunos e à Coordenação do Curso para nortear as tomadas de decisões quanto ao melhor desenvolvimento/desempenho do aluno, durante a sua vivência na Instituição, contribuindo ainda com informações que auxiliam na avaliação do processo de implantação do curso e para a elaboração de modificações/adequações futuras.

10.2- Avaliação do Processo Ensino-aprendizagem

Atualmente, a avaliação é tema de destaque nos diversos setores da atividade humana, especialmente no Processo de Produção do Conhecimento e da Educação (GOMES, 2006).

No âmbito específico da aprendizagem, a avaliação do aluno ganha sentido à medida que se articula ao processo de ensino, ao Projeto Pedagógico do Curso e se insere em um processo educativo e de formação profissional, com base nas ciências que têm como objeto o homem e suas relações. Pretende-se, assim, a prática de uma

avaliação comprometida com a aprendizagem, com a produção, com a apropriação dos saberes e que tenha como foco a melhoria da qualidade do ensino (GOMES, 2006).

Com base nessa premissa, a avaliação da aprendizagem deve ser pensada/construída como parte constitutiva do processo de ensino e, não, restrita apenas aos exames e/ou trabalhos escritos. Assim, a avaliação será continuada, rompendo com o conceito de avaliação enquanto instrumento e assumindo uma nova perspectiva – a de processo que envolve todas as atividades realizadas pelos alunos, bem como a sua postura nos encontros teóricos e teórico-práticos, o desempenho durante a realização de tarefas, a capacidade de criar e raciocinar, e a capacidade de análise e reflexão acerca da realidade em que se encontra.

O Colegiado de Curso também aprovou a realização da Atividade Integradora e da Avaliação Integrada (ANEXO 4), que visam contribuir para a verificação das competências, habilidades e conhecimentos desenvolvidos pelos estudantes, bem como o uso, síntese e integração de conhecimentos adquiridos ao longo do curso, gerando subsídios para o desenvolvimento e acompanhamento de ações pedagógicas. A Atividade Integradora ocorre com os alunos do II nível e busca, através de um tema condutor, consolidar e inter-relacionar os conhecimentos construídos no primeiro ano do curso. Nesta atividade, após a escolha do tema, é definida uma disciplina âncora que, juntamente com o orientador acadêmico da turma, irá coordenar os trabalhos para a elaboração de um produto que retrate a evolução do conhecimento dos discentes ao longo do ano, bem como sua capacidade de integrar os saberes dos diversos componentes curriculares cursados. Já a Avaliação Integrada ocorre com os alunos do 4º, 6º e 8º períodos, e trata-se de uma avaliação escrita composta por questões objetivas e dissertativas compatíveis com as disciplinas ministradas, até o momento, para cada período acadêmico. Para elaboração e correção da avaliação são seguidos os parâmetros norteadores do ENADE, referentes aos conteúdos específicos para o curso de Nutrição, dispostos na Portaria MEC/Inep nº 223, de 13 de julho de 2010. A composição da avaliação é discutida e planejada por todos os docentes do curso e os resultados são discutidos e divulgados, em cada turma participante, pelo orientador acadêmico, e no Colegiado do Curso.

Aliado a todos estes aspectos expostos, cada docente e cada aluno deverá considerar a normatização institucional da avaliação proposta no Regulamento dos Cursos de Graduação, através da **RESOLUÇÃO N°227/2009-CONSEPE**, de 03 de dezembro de 2009, em seu título VII, no tocante à avaliação da aprendizagem e da

assiduidade, que possui capítulos referentes à disciplinas e outros componentes curriculares.

11. SUPORTE PARA A EXECUÇÃO DO PROJETO

Para implementar o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, baseado em princípios de interdisciplinaridade e flexibilidade acadêmica, com vistas ao funcionamento com qualidade de ensino pesquisa e extensão, fazem-se necessários uma adequada estrutura físico-funcional das instalações, aquisições de equipamentos gerais e específicos, mobiliário, climatização, e recursos humanos devidamente qualificados e quantitativamente adequados.

A Unidade Acadêmica Especializada em Saúde de Santa Cruz oferece 40 vagas anuais, com vestibular como forma de seleção para ingresso no primeiro semestre de cada ano letivo, tendo sido realizado em 2009 o primeiro vestibular para o curso.

O Projeto da estrutura física para o funcionamento do curso está detalhado no Anexo 05.

11.1 – DESCRIÇÃO DAS ÁREAS

- 04 (quatro) salas de aula, medindo 49,61 m² cada;
- 06 (seis) salas para docentes, medindo aproximadamente entre 13,78 e 15,45 m², com capacidade para 04 professores por sala;
- 01 (uma) sala para a coordenação do curso, medindo aproximadamente 10 m² com secretaria conjunta (3 cursos: Enfermagem, Fisioterapia e Nutrição), medindo 20 m²;
- 01 (um) auditório comum aos 3 cursos medindo aproximadamente 299,66 m², com hall de acesso e toaletes. Capacidade de 112 lugares;
- 01 (uma) biblioteca comum aos 03 cursos, medindo aproximadamente 150 m²;
- 01 (uma) sala de multimídia, tipo anfiteatro, medindo aproximadamente 46 m² com capacidade para 36 lugares;

Observação: As salas das Bases de Pesquisa e Extensão e de Ações Estratégicas da Unidade Acadêmica (18,5 m²) e do Comitê de Ética em Pesquisa (19,3 m²) são comuns aos três cursos e estão previstas para localizarem-se no Bloco II do complexo da

FACISA. No Bloco I estará a sala do Centro Acadêmico (CA) de Nutrição e a área de convivência dos alunos, que será de uso comum para todos os cursos da unidade.

11.2- LABORATÓRIOS

11.2a- LABORATÓRIOS DO CICLO BÁSICO:

Em atendimento à proposta de integração das atividades de ensino, pesquisa e extensão na Unidade Especializada em Saúde de Santa Cruz, os laboratórios referentes ao Ciclo Básico dos Cursos de Enfermagem, Fisioterapia e Nutrição estão discriminados na estrutura comum aos cursos (Anexo 06). A descrição detalhada do mobiliário, dos equipamentos e materiais de consumo desses laboratórios encontra-se inserida no Projeto Pedagógico do Curso de Enfermagem, uma vez que este foi o primeiro a ser implantado na UAES- Sta Cruz.

11.2b- LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS PARA O CURSO DE NUTRIÇÃO:

1 – Técnica Dietética, medindo 58,46 m² de área de manipulação e produção, 2,72 m² de área de despensa, 4,45 m² de área para armazenamento refrigerado e 8,75 m² de área de recepção de gêneros, perfazendo 74,38 m² de área. A capacidade aproximada é de 15 alunos por aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

2-Tecnologia de Alimentos, medindo 27,56 m² de área, com capacidade aproximada de 10 alunos por aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

3-Análise Sensorial, medindo 21,26 m², contará com 5 cabines para experimentação sensorial e condições adequadas de iluminação e fluxo de indivíduos. Este laboratório está estrategicamente posicionado e comunicando-se com os Laboratórios de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos, oferecendo assim suporte adequado para a realização das aulas práticas. A capacidade aproximada é de 12 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

4- Análise de Alimentos, medindo aproximadamente 42,62 m², este laboratório conta ainda com uma área em separado para manipulação de reagentes (com capela), de 6,41 m², perfazendo um total de 49,03 m², com capacidade aproximada é de 15 alunos

por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

5 – Microbiologia de Alimentos, medindo 38,99 m², possui também uma área separada para preparo do material, com 3,71 m², e outra para esterilização de material, com 7,85 m², perfazendo 50,55 m². A capacidade aproximada é de 18 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

6 – Nutrição Experimental, medindo 36,11 m², possui ainda um biotério, com antecâmara de 4,70 m² e sala de criação de 4,70 m², perfazendo um complexo de 45,51 m². A capacidade aproximada é de 12 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

7 – Laboratório de Avaliação Nutricional, com área de 35,66 m², conta ainda com 4 vestiários, com área total de 7,76 m², perfazendo uma área total de 43,42 m². com capacidade aproximada de 10 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

8-Clínica-Escola de Nutrição, que possui 3 consultórios para atendimento individual, com área total de 29,5 m², sala de espera de 33,42 m² e sala para orientação ao aluno de XX m², perfazendo XX m². A capacidade aproximada é de 6 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada. Este laboratório está estrategicamente localizado em relação ao de Avaliação Nutricional, permitindo o uso concomitante de alguma estrutura, em caso de necessidade.

9 – Laboratório de Informática, de uso comum aos cursos de Nutrição, Enfermagem e Fisioterapia, é composto por duas salas de 49,98 m², cada, com 30 computadores, totalizando 99,96 m² e 60 máquinas, com acesso à internet e capacidade para até 60 alunos, por sala, por aula prática, a depender do tipo de metodologia de ensino requerida.

De forma a atender aos Laboratórios de Tecnologia de Alimentos, Análise e Bioquímica de Alimentos, Microbiologia de Alimentos e Nutrição Experimental, está prevista uma **Sala de Guarda de Reagentes**, com 6,41 m² e condições adequadas de ventilação e temperatura.

A descrição de mobiliário e equipamentos já adquiridos para estes laboratórios, consta no ANEXO 7 deste documento, mas deve passar por nova atualização constantemente.

11.4- Recursos Humanos

Para a consolidação do Projeto Pedagógico, faz-se necessário, muito mais que uma estrutura físico-funcional de qualidade e uma proposta de formação acadêmica fundamentada numa concepção de aprendizagem dinâmica e transformadora. É necessário, sobretudo, contar com um quadro docente efetivo e quanti-qualitativamente adequado, para garantir que as ações propostas para a formação de um profissional nutricionista competente técnico-ético e politicamente, capaz de atuar nas diversas áreas onde a alimentação e a nutrição, inseridas neste projeto, sejam postas em prática.

O desafio que se impõe ao professor é o de levar o aluno não somente a compreender os conteúdos, mas de transformá-los em habilidades que promovam práticas inovadoras e impactantes, que resultem na melhoria da qualidade de vida da população e em melhor visibilidade desse profissional no mercado de trabalho.

Neste sentido, as metodologias de ensino, juntamente com o perfil do professor serão os instrumentos que poderão viabilizar o êxito desse projeto.

Para tanto, a formação do quadro docente para o curso de nutrição ocorrerá em consonância com o projeto de criação e implantação da UAES-Santa Cruz e ocorre pela admissão, através de concurso público, de profissionais de nível superior, com titulação mínima de mestre, conforme a política do MEC.

No quadro abaixo, estão distribuídas as vagas, considerando o número já assegurado para o curso, em Ata de reunião realizada em 29 de novembro de 2007, na Secretaria de Educação Superior, no Departamento de Desenvolvimento do Ensino Superior do MEC.

CARGO	2007	2008	2009
Docente em Regime de Dedicção Exclusiva			
CURSOS – ÁREAS	2007	2008	2009
Núcleo Básico*	03	04	-
Nutrição	-	05	06

*Comum aos cursos de Nutrição, Fisioterapia e Enfermagem.

QUADRO 1 – Distribuição anual de docentes para o Curso de Nutrição - Santa Cruz/RN

Entretanto, sabe-se que o número de docentes apresentado não corresponde à real necessidade do curso. À medida que a sua implementação for acontecendo (ingresso de novas turmas) e as contratações dos docentes forem efetivadas, caberá à Coordenação do curso, em parceria com o NDE, o Colegiado e a Direção da Unidade, avaliar e apontar a necessidade de ampliação do quadro. Atualmente, já foi vista a necessidade e contratado mais um professor para o Núcleo Básico, e apontada a necessidade imediata de, pelo menos, mais 3 docentes para o Núcleo de disciplinas Específicas do curso.

A formação do quadro funcional da FACISA/UFRN acontece por meio de concurso público, de profissionais de Nível Intermediário e Superior, conforme ata de reunião realizada aos 29 dias do mês de novembro de 2007, na Secretaria de Educação Superior, no Departamento de Desenvolvimento do Ensino Superior do MEC, onde foram definidas as vagas para os cargos, como demonstrado na planilha abaixo.

CARGO	2009	2010
Assistente de Administração	01	02
Auxiliar de serviços gerais	01	02
Nutricionista	-	02
Técnico em Laboratório	01	02
Técnico de Tecnologia da Informação	01	-
TOTAL = 12	04	08

Quadro 2: Distribuição de vagas para técnicos de nível médio e superior.

A esta previsão foi acrescentado mais um técnico em laboratório. Ainda está sendo aguardado o concurso para os profissionais Nutricionistas que comporão o quadro técnico do curso.

12. REFERÊNCIAS

BRASIL, 2007. **Decreto nº 6.096**, de 24 de abril de 2007. Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – REUNI. Presidência da República. Brasília, DF: *Diário Oficial da União* de 25.04.2007.

BRASIL, 2001. **Lei nº 10.172**, de 09 de janeiro de 2001. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências. Presidência da República. Brasília, DF: *Diário Oficial da União* de 10.01.2001.

BRASIL, 2001. **Resolução nº 05**, de 07 de novembro de 2001. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição/ Ministério de Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Brasília: 2001.

CABRAL NETO, A. (Org.) **Flexibilização Curricular: Cenários e Desafios**. Coleção Pedagógica. Nº 6. Natal: Editora da UFRN, 2004.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 380**, de 09 de dezembro de 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. CFN. Brasília: 2005.

GOMES, C. S. (Org.) **Tecendo Saberes e Compartilhando Experiências sobre Avaliação**. Coleção Pedagógica. Nº 8. Natal: Editora da UFRN, 2006.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE. **Resolução CONSEPE nº 103**, de 19 de setembro de 2006. Institui o Regulamento dos Cursos de Graduação da Universidade Federal do Rio Grande do Norte/ Pró-reitoria de Graduação. UFRN. Natal: 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo 2005. Disponível em www.ibge.gov.br. Acesso em 23 ago. 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo 2007. Disponível em www.ibge.gov.br. Acesso em 19 abr. 2008.

DEPARTAMENTO DE INFORMÁTICA DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE. **Indicadores de Saúde do Município de Santa Cruz/RN, 2005**. Disponível em www.datasus.gov.br. Acesso em 23 ago. 2007.

INSTITUTO DE DEFESA DO MEIO AMBIENTE. Dados do município de Santa Cruz/RN. Disponível em www.idema.rn.gov.br. Acesso em 23 ago. 2007.

