

## RESOLUÇÃO Nº 2273/CUN/2017

### Dispõe sobre Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da URI.

O Reitor da **Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI**, no uso das suas atribuições previstas no Art. 25, inciso III do Estatuto e, em conformidade com a decisão do Conselho Universitário, constante no Parecer nº 4086.03/CUN/2017,

### RESOLVE:

**Art. 1º - Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da URI, na sua íntegra, como segue:**

#### I BREVE HISTÓRICO DO CURSO NA URI

A Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões é resultado da integração de Instituições de Ensino Superior Isoladas, oriundas dos Distritos Geoeducacionais 38 e 37, reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708, de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92, formando uma Instituição Comunitária e Multicampi, localizada nas regiões das Missões, Centro-Oeste, Norte e Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Os Câmpus Universitários estão localizados nos municípios de Erechim, Frederico Westphalen, Santo Ângelo, Santiago e as Extensões em São Luiz Gonzaga e Cerro Largo. Foi recredenciada no ano 2012, através da Portaria Nº 1.295.

A URI é uma Instituição organizada e gerenciada pela comunidade Regional, atenta às necessidades socioeconômico-culturais, assumindo o compromisso do desenvolvimento da população a partir do resgate cultural e da recuperação econômica da região, buscando através do ensino, pesquisa e extensão atingir suas metas e colocar-se no patamar estrutural da sociedade em que está inserida, valorizando as diversidades e ações formativas.

Enquanto Universidade Comunitária, a URI é uma Instituição sem fins lucrativos, filantrópica e tem como grande compromisso o desenvolvimento regional. Sua missão é formar pessoal ético e competente, inserido na comunidade regional, capaz de construir o conhecimento, promover a cultura, o intercâmbio, a fim de desenvolver a consciência coletiva na busca contínua da valorização e solidariedade humanas.

Esta Universidade Multicampi, construída pela vontade e cooperação das comunidades acadêmicas que a originaram, FAPES - Fundação do Alto Uruguai para a Pesquisa e o Ensino Superior, FUNDAMES - Fundação Missioneira do Ensino Superior e FESAU - Fundação de Ensino Superior do Alto Uruguai, é diferenciada pelos pontos geográficos, mas as Unidades estão reunidas pelo mesmo Projeto Institucional, acolhido pelo Conselho Federal de Educação na Data de 04 de dezembro de 1990. Em 07 de novembro de 1991, pelo Parecer 603/91, o Conselho Federal de Educação autorizou a instalação de Extensões nas cidades de Cerro Largo e São Luiz Gonzaga. Já pela Portaria 1.161/94, de 02 de agosto de 1994, integrou-se à URI o patrimônio do FESAN - Fundo Educacional de Santiago, criando-se, desta forma, o Câmpus de Santiago.

Com atuação centrada, acima de tudo, nos valores de liberdade, solidariedade e justiça social, e pela seriedade do trabalho realizado por todos os envolvidos no processo de construção

desta Universidade, em 06/05/92, pelo Parecer nº 285 do CFE e, em 19/05/92, pela Portaria nº 708/92, a URI teve seu reconhecimento firmado pelo então Ministro da Educação, Sr. José Goldemberg. Foi recredenciada através da Portaria Nº 1.295 do Conselho Federal de Educação, de 23 de outubro 2012, DOU 24/10/2012.

A URI identifica-se por ser comunitária, porque se origina do anseio da população que se associa na consecução de objetivos comuns; democrática em sua gestão, associativa porque as operações efetuadas em conjunto resultam em melhor qualidade de suas ações e cooperativa porque busca o bem comum. O trabalho é voltado para o desenvolvimento regional, para o estudo da ciência e da tecnologia, tendo o grande compromisso de educar para a igualdade, para a participação e para a solidariedade. É uma instituição comprometida com o desenvolvimento integral à região, ao Estado do Rio Grande do Sul e ao País.

Nesse sentido, a partir das necessidades das comunidades regionais, a URI, ancorada em suas potencialidades, criou o Curso de Nutrição Bacharelado, nos seguintes Câmpus: Erechim e Frederico Westphalen. O compromisso e a responsabilidade social da URI buscam fortalecer a área da saúde nas diferentes localidades, consolidar o Sistema Único de Saúde, o acesso universal e a melhoria na qualidade de vida da população, alicerçados em projetos e atividades de extensão e pesquisa desenvolvidos em grupos ou núcleos de estudos e pesquisa.

Sendo uma entidade comunitária e sem fins lucrativos, a principal meta da Universidade é promover o desenvolvimento da região na qual está inserida, atendendo, para isso, às necessidades ali encontradas, respeitando as realidades de cada região. O Curso de Graduação em Nutrição pertence ao Departamento de Ciências da Saúde da Universidade, cuja Chefia de Departamento está locada no Câmpus de Erechim, com Coordenações de Área nos respectivos Câmpus, que respondem localmente pelo Departamento.

O Departamento de Ciências da Saúde da Universidade oferece seis cursos de graduação. Sendo eles: Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Nutrição, Educação Física (também na modalidade licenciatura) e Odontologia. O Curso de Bacharel em Nutrição foi criado, primeiramente, no Câmpus de Erechim no ano de 2006 e, posteriormente, no Câmpus de Frederico Westphalen, em 2009. O Curso de Nutrição da URI possui como objetivo principal contribuir para a construção do conhecimento, já que esse projeto propõe que os profissionais formados neste curso de Nutrição, vejam a Educação em Saúde como atenção integral à mesma, atuando como educadores e, que sejam capazes de buscar soluções para que o indivíduo seja reconhecido integralmente, e a sociedade possa contemplar o equilíbrio bio psico social de todos os cidadãos.

A formação generalista dos bachareis em nutrição, através da formação teórica-prática, e de valores éticos, demonstra a capacidade da universidade em constituir profissionais que se inserem nas regiões que a URI alcança e também fora delas. Desta maneira, os nutricionistas egressos da URI, ao adentrarem em contextos diversificados da relação saúde, doença, segurança alimentar, por sua característica de promoção, prevenção e reabilitação de indivíduos, famílias e comunidades, ocasionam mudanças nos modos de viver, compreender e agir em saúde e educação, tanto em sua dimensão de atuação independente, quanto em colaboração nas equipes interdisciplinares de saúde.

## II IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

### **2.1 Denominação do Curso**

- Graduação em Nutrição

### **2.2 Tipo**

- Bacharelado

### **2.3 Modalidade**

- Presencial

## 2.4 Título

- Bacharel (a) em Nutrição

## 2.5 Carga Horária Total

Disciplinas Obrigatórias:	2.445 (163 créditos)
Disciplinas Eletivas:	90 (6 créditos)
Estágio:	675 (45 créditos)
Subtotal:	3.210 (214 créditos)
Atividades Complementares:	125 horas
<b>Total:</b>	<b>3.335 horas</b>

## 2.6 Cumprimento da carga horária na URI

- Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007
- Portaria Normativa nº 01, de 03 de setembro de 2007 – URI

A duração da hora-aula efetiva, na URI, é de 50 (cinquenta) minutos. Portanto:		
Disciplinas com 1 crédito	15 horas/aula de 60 min	18 horas/aula de 50 min
Disciplinas com 2 créditos	30 horas/aula de 60 min	36 horas/aula de 50 min
Disciplinas com 3 créditos	45 horas/aula de 60 min	54 horas/aula de 50 min
Disciplinas com 4 créditos	60 horas/aula de 60 min	72 horas/aula de 50 min
e, assim, sucessivamente.		

## 2.7 Tempo de Integralização

Mínimo: 4 anos  
Máximo: 8 anos

## 2.8 Turno de Oferta

Câmpus de Erechim: Noturno/Diurno  
Câmpus de Frederico Westphalen: Noturno/Diurno

## 2.9 Regime do Curso

- Semestral

## 2.10 Número de Vagas Anuais

Campus de Erechim: 40 vagas  
Campus de Frederico Westphalen: 45 vagas

## 2.11 Formas de Acesso ao Curso

- Vestibular anual
- Transferências Internas e Externas - condicionadas à existência de vaga
- Portador de Diploma de Curso Superior - condicionado à existência de vaga
- PROUNI - Programa Universidade para Todos
- ENEM- Exame Nacional de Ensino Médio

## III FORMA DE ORGANIZAÇÃO DA ESTRUTURA ACADÊMICA DO CURSO

Considerando o contexto regional e institucional apresentado e as necessidades do panorama nacional da saúde, a formação do Curso de Nutrição está pautada no compromisso com a ética, a justiça e responsabilidade social. Desta forma, o Curso de Graduação em Nutrição obedece à Legislação vigente do Conselho Nacional de Educação, aos preceitos das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição, aos conteúdos básicos e profissionalizantes que o compõem, bem como à Legislação emanada do Ministério da Saúde e da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões.

A Lei nº 9.394, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN), de 20 de

dezembro de 1996, assegura ao ensino superior flexibilidade na organização curricular dos cursos. Já, a Resolução CNE/CES Nº 05, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição, enfatiza, em seu Artigo 15, que as concepções curriculares devem ser acompanhadas e, permanentemente avaliadas, pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Congregação do curso, a fim de permitir o aperfeiçoamento da estrutura curricular e contribuir para a inovação e qualidade do Projeto Pedagógico do Curso. O parecer CNE/CES Nº 1.133, de 07 de agosto de 2001, institui as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição. O curso contempla também o que está disposto na Resolução Nº 4, de 6 de abril de 2009, que dispõe da carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.

O Curso de Nutrição da URI prima pela formação voltada ao atendimento das necessidades sociais da saúde, dando ênfase ao Sistema Único de Saúde (SUS), assegurando a integralidade da atenção, a qualidade e a humanização do atendimento. Também, está em consonância com a Lei 8080 – Lei Orgânica da Saúde, desenvolvendo uma formação voltada para a promoção, proteção e recuperação da saúde, além da compreensão e vivência da organização e do funcionamento dos serviços de saúde.

O Curso busca, em concordância ao proposto pela Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, Art. 3º, o perfil de um egresso/profissional nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

A estrutura curricular possibilita a inserção do acadêmico nos campos de atuação profissional desde o início de sua formação, de forma que o futuro profissional construa um saber teórico-prático, assegurando o diálogo entre o saber e o fazer. Este compartilhamento de saberes e práticas é garantido pela articulação entre a academia e o Sistema Único de Saúde e seus serviços, e, também, em outros espaços (escolas, empresas, consultórios, clínicas, entidades filantrópicas, hospitais, academias, spas), contribuindo para a construção de conhecimentos necessários à solução de situações-problema. Com isto, busca-se assegurar a qualidade através de uma sólida formação, preparando o(a) futuro(a) nutricionista para enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mundo do trabalho e das condições de exercício profissional. Assim, a formação do acadêmico é voltada ao atendimento das necessidades nutricionais na promoção e prevenção da saúde, através do atendimento clíniconutricional, da alimentação coletiva, de ações em educação nutricional, em instituições públicas ou privadas.

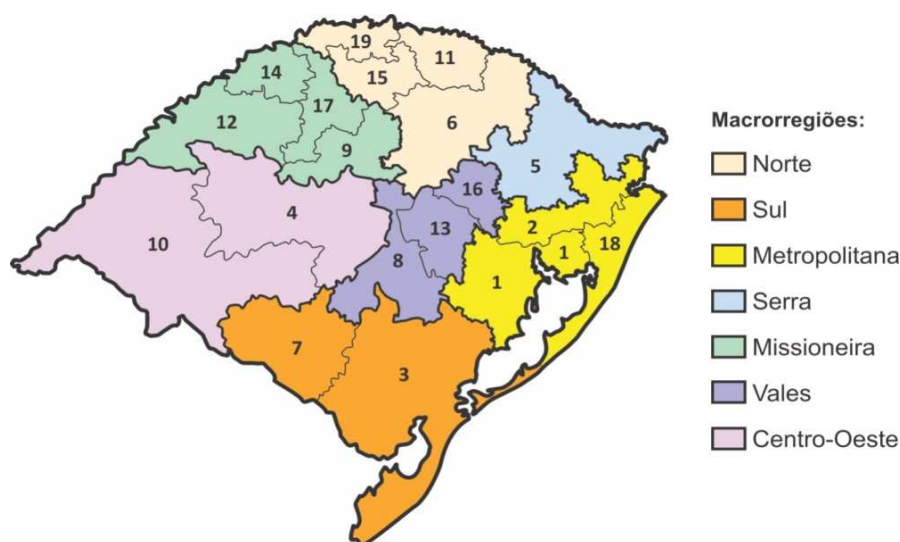
O Currículo do Curso articula o ensino (disciplinas obrigatórias, eletivas e estágio curricular obrigatório), a pesquisa (que acontece em várias disciplinas do curso e através da iniciação científica) e a extensão (desenvolvida em algumas disciplinas, em projetos sociais e de extensão universitária - visitas técnicas, eventos científicos, campanhas, cursos, entre outros). Existe o envolvimento dos acadêmicos em atividades culturais e sociais, por meio de atividades complementares, proporcionando uma formação sociocultural mais abrangente.

#### IV JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE ECONÔMICA E SOCIAL DO CURSO

##### **4.1 Contexto da inserção do Curso na Região de abrangência de cada Câmpus da URI**

Instalada em Regiões que abrangem, aproximadamente, de 1.280.000 habitantes — cerca

de 14% da população do Estado — a Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI – é uma Universidade multicâmpus e conta com quatro centros de produção de conhecimento distribuídos entre o norte, o noroeste, as missões e o centro oeste do Estado do Rio Grande do Sul. Seus Câmpus localizam-se em Erechim, Frederico Westphalen, Santo Ângelo e Santiago, contando com duas Extensões em Cerro Largo e São Luiz Gonzaga. Sendo uma entidade comunitária e sem fins lucrativos, a principal meta da Universidade é promover o desenvolvimento da região na qual está inserida, atendendo, para isso, às necessidades ali encontradas.



**Figura 1:** Mapa do Estado do Rio Grande do Sul e sua divisão em 19 Coordenadorias Regionais de Saúde, destacam-se as regiões onde a URI possui Câmpus.

A Região de abrangência da URI é um espaço social e econômico que demanda por uma intervenção qualificada para a geração de desenvolvimento. Neste sentido, cada vez mais, um conjunto de profissionais bem qualificado está sendo solicitado no mercado de trabalho, para servir à sociedade. Dentro da perspectiva de assegurar a flexibilidade, a diversidade e a qualidade da formação oferecida aos acadêmicos, busca-se uma sólida formação básica, preparando o futuro graduado para enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mundo de trabalho e das condições de exercício profissional. Para tanto, articula-se a Educação Superior e a Saúde, objetivando a formação geral e específica dos egressos/profissionais com ênfase na promoção, recuperação e reabilitação da saúde e na prevenção das doenças, indicando as competências comuns gerais para esse perfil de formação contemporânea dentro de referenciais nacionais.

Todos os aspectos de crescimento geram a necessidade e a busca por uma melhor qualidade de vida e se torna imprescindível a formação de profissionais que orientem através da educação, prevenção e tratamentos que levem a uma vida saudável, sem que, para isso, se tenha que violentar orgânica e fisicamente o ser humano. Esse desafio de fomentar e dinamizar estas práticas é solidificado com a criação do Curso de Nutrição, proposto pela URI.

Sendo um curso que forma profissionais voltados para o cuidado integral do ser humano e que trabalha na educação para a prevenção das doenças crônicas, assim como na reabilitação e convivência sadia com as mesmas, visa a buscar a melhoria da qualidade de vida.

A Nutrição é o campo da ciência que tem apresentado uma evolução expressiva nos últimos anos quanto ao conhecimento científico. Mesmo sendo um campo novo, os métodos de prevenção e tratamento estão, cada vez mais, sofisticados e atuantes nas equipes

multiprofissionais. Por isso, há urgência de profissionais nutricionistas capacitados, inseridos na sociedade.

A Nutrição é a ciência que oferece uma visão nova, que vem atendendo aos paradigmas da pós-modernidade, na busca da compreensão do todo e que trata do homem integralmente, educando-o e despertando-lhe a consciência do seu papel na construção de melhor qualidade de vida.

A criação do Curso de Nutrição tem uma razão ética, pois enquanto não houver profissionais nutricionistas na Região, outros profissionais continuarão exercendo o papel de educadores alimentares, prescrevendo dietas e elaborando cardápios ou orientando a população, muitas vezes de forma equivocada, sem o devido conhecimento dos preceitos da ciência da Nutrição.

Com o desenvolvimento das cidades e do país, amplia-se, cada vez mais, o mercado de trabalho para o profissional nutricionista. Um bom exemplo da necessidade do Curso de Nutrição nessa Região, é a pouca disponibilidade de profissionais, para a demanda exigida em todas as áreas da nutrição.

As novas tendências no mercado de trabalho, tanto em nível público com programas de saúde multidisciplinares, bem como particular em instituições de todo o gênero, levam à ampliação das áreas de atuação do nutricionista generalista, que contribui, como os outros profissionais da equipe de saúde, na melhoria da qualidade de vida da população.

A área de atuação do profissional nutricionista é ampla e diversificada, e cabe a cada egresso do curso superior saber explorar todas as potencialidades que lhe permitem o conhecimento adquirido durante a sua formação.

#### 4.1.1 Câmpus Erechim

A Região do Alto Uruguai, composta por mais de 31 municípios situa-se no Norte do Rio Grande do Sul, próximo à divisa com Santa Catarina, entre as seguintes coordenadas geográficas centrais: 27°29'06" e 27°47'10" de latitude Sul e 52°08'43" e 52°21'03" de longitude Oeste. Como microrregião compõe o CREDENOR (Conselho Regional de Desenvolvimento do Norte), vinculado à SEPLAG/RS (Secretaria de Planejamento e Gestão do Rio Grande do Sul). Segundo o IBGE, integra a Microrregião Homogênea Colonial de Erechim e, mais amplamente, a Mesorregião Noroeste do RS.

Por localizar-se no centro geográfico da Região, Erechim acabou sendo favorecido pelas obras e ações de infraestrutura dos governos Estadual e Federal, além de empreendimentos privados. A infraestrutura viária, com destaque para a RFFSA (hoje concedida à ALL – América Latina Logística) liga Erechim à capital do Estado e ao centro do País. As principais rodovias como a BR 153 ligam a Região ao Centro e Sul do RS e ao Centro do país. A BR 480 liga com o Oeste Catarinense e Sudoeste do Paraná, e a RS 420 liga com Itá no meio Oeste de Santa Catarina. Além destas, há outras rodovias estaduais que confluem dos municípios do Alto Uruguai para Erechim como: RS 331 (Erechim-Marcelino Ramos e meio oeste de SC), RS 477 (Erechim-Áurea e Nordeste do RS), RS 211 (Erechim-Campinas do Sul) e Médio Alto Uruguai/RS. Dispõe também de aeroporto para aeronaves de pequeno porte.

Quanto à produção, atualmente, ganham destaque os grãos (soja, milho e em menor escala trigo, feijão, entre outros). Na pecuária sobressaem as aves, leite, suínos. A indústria, começa a se desenvolver a partir da década de vinte, predominantemente vinculadas à agropecuária (alimentícia, metalúrgica), além da têxtil, moveleira, etc. Inicialmente eram empresas de caráter familiar. A comercialização da produção e dos produtos consumidos na região passam historicamente por Erechim.

Em relação a população total do RS, a Região participa com 2,2% (IBGE, 2010). Ainda, segundo os dados do censo, vivem na Região 221.041 habitantes, sendo 70,8% em áreas urbanizadas e 30,0% no meio rural, aproximadamente. No Alto Uruguai o percentual de mulheres é de 51% e o de homens é de 49%. O contexto socioeconômico e político, além dos

principais serviços de educação, político administrativos, tecnológicos, etc, privados e públicos e de saúde acabam por construir Erechim como pólo da microrregião Alto Uruguai.

A infraestrutura social é um dos principais determinantes sistêmicos da competitividade das regiões. No Alto Uruguai, no campo da infraestrutura social, serão avaliadas a partir do Índice de Desenvolvimento Econômico e Social, IDESE/FEE e por indicadores dos setores de educação, habitação, saneamento e saúde, produzidos pelo IBGE, principalmente. O IDESE é um índice sintético (varia de zero a um), inspirado no IDH (Índice de Desenvolvimento Humano), que abrange um conjunto amplo de indicadores sociais e econômicos classificados em quatro blocos temáticos: Educação; Renda; Saneamento e Domicílios; e Saúde. Ele tem por objetivo mensurar e acompanhar o nível de desenvolvimento do Estado, de seus municípios e COREDES, informando a sociedade e orientando os governos (municipais e estadual) nas suas políticas socioeconômicas e permite classificação em três níveis de desenvolvimento: baixo (índices até 0,499), médio (entre 0,500 e 0,799) ou alto (maiores ou iguais que 0,800). O IDESE do Alto Uruguai – não considerando Sertão - é de 0,742, um pouco menor do que o índice do RS, e a região ocupa a 7ª posição no ranking dos 24 COREDES.

As piores condições de infraestrutura social do Alto Uruguai em termos absolutos e relativos, ocorrem no bloco temático saneamento e domicílio do IDESE, e se expressam pelo indicador de 0,489, abaixo do indicador estadual de 0,564. A região ocupa a 13ª posição no ranking estadual. As condições consideradas no bloco temático saneamento e domicílio são: Percentual de domicílios abastecidos com água: rede geral (peso de 50% no bloco); Percentual de domicílios abastecidos com esgoto sanitário: rede geral de esgoto ou pluvial (peso de 40% no bloco); Média de moradores por domicílio (peso de 10% no bloco).

De um modo geral, a situação no Alto Uruguai é bastante precária e somente os municípios de Erechim, Getúlio Vargas e Campinas do Sul, desfrutam de condições relativamente boas, pois ocupam as 12ª, 74ª e 77ª posições no ranking dos 496 municípios. Benjamin Constant do Sul, é o município que desfruta das piores condições de saneamento no Rio Grande do Sul, ocupando a última posição no ranking municipal (486ª). Na sequência estão os municípios de Floriano Peixoto, 479º, Centenário, 471º, Carlos Gomes, 461º, Ponte Preta, 423º, e Paulo Bento, 422º, todos estes municípios estão entre os que detêm as piores condições considerado o Rio Grande do Sul como um todo.

Com relação ao desempenho do sistema de saúde a Região situa-se na 8ª posição no ranking Estadual dos COREDES, com um indicador de 0,860. O indicador do Rio Grande do Sul é de 0,844. As primeiras posições do ranking são ocupadas pelos Coredes Fronteira Noroeste, 0,880, Paranhana, 0,879, e Metropolitano Delta do Jacuí, 0,877. Este indicador é uma combinação de três taxas com pesos iguais: percentual de crianças com baixo peso ao nascer; taxa de mortalidade de menores de cinco anos e esperança de vida ao nascer. Entretanto, chama a atenção que Erechim encontra-se entre os municípios com os piores indicadores do bloco temático saúde do IDESE, 0,849 (306ª posição no ranking dos 496 municípios). Piores do que Erechim, na região em epígrafe, neste bloco temático, estão os municípios de Áurea, Charrua e Benjamin Constant do Sul, Faxinalzinho e Entre Rios do Sul. Chama a atenção o fato de que o Rio Grande do Sul apresenta alguns dos melhores indicadores de saúde do país, sendo comparáveis aos de países desenvolvidos, de acordo com padrões internacionais da Organização Mundial de Saúde. Considerando-se apenas a Região Sul, o Estado apresenta poucas variações, localizando-se ora acima ora abaixo da média regional.

Erechim, sede da URI, é um município polo regional, referência em saúde, que atende à demanda especializada oriunda de aproximadamente 40 municípios do norte do RS. Com dois hospitais, sendo um público, é referência macrorregional para os serviços de alta complexidade em oncologia, traumatologia-ortopedia, hemodinâmica, entre outros serviços de caráter ambulatorial, exigindo de modo constante, profissionais de saúde qualificados. Nos últimos anos, houve significativa expansão dos sistemas locais de saúde, tanto que a cobertura da

Estratégia da Saúde da Família na região atende 72,71% da população, aumentando, deste modo, as demandas de atenção nos demais níveis assistenciais. Verificam-se investimentos no setor público e privado, destacando-se, no setor público regional, a ampliação do número de Unidades Básicas de Saúde e em ESF; o incremento de ações de Vigilância em Saúde (vigilância epidemiológica, sanitária, ambiental e da saúde do trabalhador) em todos os municípios. Ampliação que certamente demanda a necessidade para aumento no número de profissionais da área.

#### 4.1.2 Câmpus Frederico Westphalen

A URI, Câmpus de Frederico Westphalen está inserida no contexto geográfico da Região Norte e Noroeste do Rio Grande do Sul. No que se refere ao Curso de Nutrição desde sua implantação no ano de 2010, caracteriza-se pela demanda constante pela busca por formação profissional proveniente dos Municípios da região Norte e Noroeste, bem como do Oeste de Santa Catarina. Assim, perfaz um total aproximado de 200.000 habitantes e uma área total de 5.182,529 km<sup>2</sup>. (IBGE, 2010).

Frederico Westphalen é o maior Município da microrregião do Médio Alto Uruguai com PIB de 490.770 reais, sendo destes 47.411 reais referentes à agropecuária e 146.852 reais referentes à indústria. Possui uma área territorial de 264,976 km<sup>2</sup> e uma população de 28. 843 habitantes. (IBGE 2010). Possui um IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) de 0,834, o que sinaliza que o Município apresenta um bom índice de desenvolvimento, tendo em vista o fato de que esse valor está acima dos parâmetros do Estado do Rio Grande do Sul, que tem um IDH de 0,814, bem como nacional que é de 0,766. Já, com relação ao IDESE (Índice de Desenvolvimento Socioeconômico), apresenta-se na posição 109<sup>a</sup>. O IDESE abrange um conjunto amplo de indicadores sociais e econômicos, classificados em quatro blocos temáticos: educação, renda, saneamento e domicílios, e saúde. Tem por objetivo mensurar e acompanhar o nível de desenvolvimento do Estado, de seus municípios nas suas políticas socioeconômicas (FEE, 2009).

Principal centro comercial da região, o comércio representa o maior percentual de seu PIB (Produto Interno Bruto). A economia industrial em Frederico Westphalen baseia-se pelas indústrias expressivas nas áreas de metalurgia, produtos em fibra de vidro, lapidação de pedras semipreciosas, fábrica de colchões, ração animal, entre outras. Possui um dos maiores abatedouros de suínos do Estado e, também, é forte seu potencial agroindustrial, com agroindústrias familiares de pequeno porte. As culturas da região são diversificadas, sendo compostas de descendentes de italianos, alemães em sua maior proporção.

No que se refere aos serviços de saúde, Frederico Westphalen na atenção secundária, conta com um hospital HDP (Hospital Divina Providência), o qual atende às especialidades de: clínica médica, clínica cirúrgica, obstetrícia, ginecologia, pediatria, urgência e emergência, traumatologia, cardiologia, urologia, ortopedia, nefrologia, neurologia, dermatologia, pneumologia, vascular, cirurgia bucomaxilo-facial, otorrinolaringologia, anestesiologia, cirurgia plástica, psiquiatria e uma UTI (Unidade de Terapia Intensiva) em fase de implementação. O hospital possui um centro de diagnóstico por imagem.

O Município conta, também, com uma clínica de hemodiálise a qual atende, via SUS, os municípios da 19<sup>a</sup> e 15<sup>a</sup> Coordenadorias Regionais de Saúde. Na atenção básica o Município possui cinco Estratégias da Saúde da Família (ESFs), um Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS), uma Unidade Básicas de Saúde, um Centro de Referência em Assistência Social (CRAS) e um Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), duas Comunidades Terapêuticas (feminina e masculina).

A URI – Câmpus de Frederico Westphalen está localizada no Município sede da 19<sup>a</sup> CRS, que abrange 26 municípios, sendo eles, Alpestre, Ametista do Sul, Barra do Guarita, Bom Progresso, Caiçara, Cristal do Sul, Derrubadas, Erval Seco, Esperança do Sul, Frederico Westphalen, Iraí, Liberato Salzano, Novo Tiradentes, Palmitinho, Pinhal, Pinheirinho do Vale, Planalto, Rodeio Bonito, Seberi, Taquaruçú do Sul, Tenente Portela, Tiradentes do Sul, Três



Passos, Vicente Dutra, Vista Alegre e Vista Gaúcha.

O Curso de Nutrição, Câmpus de Frederico Westphalen, está inserido em um contexto socioambiental diversificado de interações humanas que englobam, tanto o pessoal, como as atividades profissionais. Para melhor situar o leitor, descreve-se o significado de ambiente, o qual se origina dentro das Ciências Biológicas e Ecológicas e refere-se ao ambiente ou condições de um organismo. E para a Nutrição, o ambiente pode ser definido como condições, circunstâncias, fatores ou variáveis que afetam o individual, o familiar ou o coletivo.

#### **4.2 Contexto de Inserção do Curso na Instituição**

A URI, fiel à sua missão de “formar pessoal ético e competente, inserido na comunidade regional, capaz de construir o conhecimento, promover a cultura, o intercâmbio, a fim de desenvolver a consciência coletiva na busca contínua da valorização e solidariedade humanas”, vem abrindo espaços para proporcionar 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.

Baseada nesse histórico, é que a URI vem construindo sua concepção de saúde, diretamente, relacionada à qualidade de vida, educação da população e inserção do profissional na vida política, social e cultural das comunidades da região em que irá atuar. É importante salientar que esses preceitos foram revalidados e desenvolvidos pelo Departamento de Saúde da Universidade, tendo como marcos conceituais:

**Saúde** – tem seu conceito associado ao contexto em que o ser humano está inserido, e deve ser visto como resultado da organização social, cultural e política. É conquistada pela sociedade e deve ser construída e vivida pelas pessoas no seu cotidiano. Envolve um relativo bem-estar físico, psíquico e espiritual, possibilitando ao indivíduo o desenvolvimento de suas tarefas diárias dentro de um padrão aceitável e sem esforço extremo.

**Cuidado Humano** – “o cuidado humano, sem dúvida, está embutido em valores, os quais, independentemente do enfoque, priorizam a paz, a liberdade, o respeito, e o amor, entre outros aspectos [...]” (WALDOW, 1995, p.149).

**Cliente/Paciente/Usuário** – pessoa a quem se deve garantir o espaço social, cultural, político e criativo. Capaz de autocuidar-se, de decidir sobre o seu tratamento – sendo sujeito de sua própria vivência – com responsabilidades e direitos universalmente conquistados. Ser comunicativo e capaz de interagir com o meio com atenção, liberdade, informação e, tendo sua saúde afetada, necessita de cuidados.

**Perfil Epidemiológico** – conjunto de informações concentradas nas relações entre os fatores que determinam a prevalência, a incidência e a transcendência de um processo de saúde/doença numa comunidade para que possa, a partir destas, atuar na cura e, especialmente, na prevenção do processo saúde/doença, exercitando, assim, a profilaxia.

Tais conceitos vinculam-se às atividades de inserção da Universidade na comunidade, através do Programa de Saúde e Solidariedade, do departamento de Ciências da Saúde da URI, que contempla os diversos programas na área da saúde, hoje existentes nas suas Regiões de abrangência, a saber: Programa das Imunizações; Saúde da Mulher; Saúde da Criança; Saúde do Trabalhador; Controle de Doenças Transmissíveis Agudas; Programa da AIDS e DSTs; Programa da Tuberculose; Programa da Hanseníase; Vigilância Sanitária; Controle e Tratamento das Doenças Cardiocirculatórias; Controle da Hepatite Viral; Controle da Toxoplasmose na Gestação; Programa da ACS; Programa de Saúde da Família; Programa de Atenção Farmacêutica; Programa Saúde na Escola; Programa de Alimentação Escolar; Brasil Sorridente.

Todos esses programas são exclusivos da área da saúde, em que atuam os Cursos de Enfermagem, Farmácia, Educação Física, Fisioterapia, odontologia e Nutrição. Afirma-se, portanto, que o Curso de Nutrição, vem reforçar os programas da URI e, numa atuação

multiprofissional e interdisciplinar, oferece à comunidade a possibilidade de ter um serviço que contemple o ser humano como um todo.

O Curso de Nutrição da URI oferece à comunidade um profissional atuante na área da saúde, desenvolvendo pesquisas e estudos em conjunto entre essas áreas do conhecimento, cumprindo o objetivo principal de toda a Universidade que é unir ensino, pesquisa e extensão no exercício da interdisciplinaridade.

Neste sentido, vale ressaltar que o Curso atua junto ao núcleo de ensino, pesquisa e extensão, já existente, cuja área de concentração se volta aos diversos campos da saúde, tendo como conceito norteador a postura ética no desenvolvimento de um trabalho fundamentado na corresponsabilidade e a formação de profissionais voltados para o desenvolvimento e respeito do ser humano em sua totalidade.

Além dos cursos da área da Saúde, a URI oferece à comunidade, os cursos de Engenharia de Alimentos (campus Erechim), Engenharia Química (campus Erechim) e Ciências Biológicas (campus de Erechim e Frederico Westphalen), que permitem o desenvolvimento tecnológico no campo de alimentos, possibilitando o desenvolvimento de programas e consecução de projetos de pesquisa em conjunto.

O Curso de Nutrição utiliza, em conjunto com outros cursos, a infraestrutura já disponível nos campus de Erechim e Frederico Westphalen. Desta forma, a Universidade maximiza o aproveitamento dos investimentos em recursos materiais e humanos, oferecendo à comunidade um profissional competente para atender à demanda social e promover a qualidade de vida da população.

#### 4.2.1 No Câmpus de Erechim

O Curso de Nutrição conta com uma infraestrutura adequada, composta por salas de aula e laboratórios, além de sala para professores de tempo integral e parcial, sala comunitária para os docentes, bem como sala para a Coordenação dos Cursos, estando localizada no Prédio 4.

O espaço físico para as aulas práticas do curso concentra-se na Centro de Estágios e Práticas Profissionais (URICEPP), no qual localiza-se a Nutrição escola, composta por: Ambulatório de Especialidades em Nutrição, Laboratório de Técnica e Dietética e Laboratório de Educação Nutricional.

São compartilhados com outros cursos da Instituição, laboratórios distribuídos entre os prédios do Câmpus: Laboratórios Básicos de Anatomia, Citologia e Histologia, Bioquímica, Fisiologia, Parasitologia, Análise Sensorial, Informática, entre outros.

Destaca-se também, que todas as salas de aula possuem datashow e acesso à internet sem fio (wireless). O Câmpus possui também, sala multimídia, sala de videoconferência, possui um programa de TV semanal e a Revista Expressão Universitária, possibilitando à comunidade ficar sempre informada do que acontece na URI.

É disponibilizado aos acadêmicos e professores o Sistema TOTVs (RM portal), onde o contato professor-aluno, os materiais para aulas e arquivos podem ser compartilhados através deste sistema, podendo ser acessado a qualquer momento. Há também um sistema para impressões, onde os acadêmicos podem adquirir cotas para imprimirem seus materiais, localizado no Prédio 8.

Além dos laboratórios de aulas práticas o curso conta com uma biblioteca ampla e com acervo bibliográfico atual e de acordo com as propostas pedagógicas das disciplinas, acesso a a biblioteca Virtual, Periódicos da CAPES/MEC, COMUT (Programa de Comutação Bibliográfica), base dados disponíveis na página da URI Erechim.

#### 4.2.2 No Câmpus de Frederico Westphalen

O Curso de Nutrição conta com uma infraestrutura adequada, composta por salas de aula e laboratórios (Localizados no Prédio 10); sala para professores de tempo integral e

parcial (localizada no prédio 12), sala comunitária para os docentes (localizada no prédio 10 e outra no prédio 12), bem como sala para a Coordenação do Curso, laboratório de Técnica Dietética e Ambulatório de Especialidades em Nutrição (localizadas no Prédio 12).

São compartilhados com outros cursos da Instituição, laboratórios distribuídos entre os prédios do Câmpus: Laboratórios Básicos de Anatomia, Citologia e Histologia, Bioquímica, Fisiologia, Parasitologia, Análise SEnsorial, Informática, entre outros.

Destaca-se também, que todas as salas de aula possuem datashow e acesso à internet sem fio (wireless). O Câmpus possui também, sala multimídia, sala de videoconferência.

É disponibilizado aos acadêmicos e professores o Sistema TOTVs, onde o contato professor-aluno, os materiais para aulas e arquivos podem ser compartilhados através deste sistema, podendo ser acessado a qualquer momento.

Além dos laboratórios de aulas práticas o curso conta com uma biblioteca ampla e com acervo bibliográfico atual e de acordo com as propostas pedagógicas das disciplinas, acesso a a biblioteca digital, Periódicos da CAPES/MEC, COMUT (Programa de Comutação Bibliográfica), base dados disponíveis na página da URI Frederico Westphalen.

#### 4.3 Contexto de Inserção do Curso na Legislação

Em relação ao Contexto da Inserção do Curso na Legislação o Curso de Nutrição atende a todos os preceitos legais. A URI atenta a esses documentos legais, com o objetivo de colaborar na formação e desenvolvimento de trabalhadores de saúde corresponsáveis com a efetivação do sistema de saúde brasileiro.

As Portarias de reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos de Nutrição são as seguintes:

Câmpus	Portarias de Reconhecimento	Portarias de Renovação de Reconhecimento
Erechim	Portaria nº 1721 de 18/10/2010 DOU 20/10/2010	Portaria nº 01 de 06/01/2012 DOU 09/01/2012 Portaria nº 824 de 30/12/2014 DOU 02/01/2015
Frederico Westphalen	Portaria nº 297 de 09/07/2013 DOU 10/07/2013	Portaria nº 824 de 30/12/2014 DOU 02/01/2015

##### 4.3.1 Fundamentos legais gerais da Educação Nacional

- Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.
- Lei nº 6.202, de 17 de abril de 1975, que atribui à estudante em estado de gestação o regime de exercícios domiciliares, instituído pelo Decreto Lei nº 1.044, de 1969 e dá outras providências.
- Lei nº. 8080/90 – Lei Orgânica da Saúde;
- Lei nº. 8142/90 – Disciplina a Participação Social no SUS e dá outras providências;
- Lei nº. 8234/91 – Lei que regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.
- Lei nº 9394/96 – LDBEN, de 20 de dezembro de 1996 - Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
- Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 - Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.
- Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002 - Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras e dá outras providências.
- Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências.

- Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008 - Altera a Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena."
- Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 - Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
- Lei nº 12401/2011 – Altera a Lei nº 8080/90 para dispor sobre a assistência terapêutica e a incorporação de tecnologia em saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde-SUS.
- Lei nº 12.605, de 03 de abril de 2012, que determina o emprego obrigatório da flexão de gênero para nomear profissão ou grau em diplomas.
- Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012 - Dispõe sobre a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3o do art. 98 da Lei no 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

#### Quanto as Resoluções:

- Resolução CNE/CES nº. 05 de 07 de novembro de 2001 – Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição;
- Resolução CNE/CES nº 2, de 18 de junho de 2007 - Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
- Resolução nº 3, de 03 de julho de 2007 – Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula e dá outras providências.
- Resolução CNE/CES nº 4/2009 – Dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos da saúde.
- Resolução CONAES nº 1, de 17 de junho de 2010 - Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências.
- Resolução MEC/CNE nº 1, de 30 de maio de 2012 - Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

#### Quanto aos Decretos:

- Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002 - Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005 - Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o Art 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- Decreto nº 7508/11 – Regulamenta a Lei nº 8080/90;

#### Quanto às Portarias:

- Portaria Normativa nº 1/2007, 01 de setembro de 2007 – Dispõe sobre os procedimentos para cumprimento da resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007.
- Portaria Normativa nº 02/2008, de 31 de outubro de 2008 - Dispõe sobre os procedimentos para o cumprimento do disposto nos artigos 1º e 2º da Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, a qual dispõe sobre o estágio dos estudantes.

#### Quanto aos Pareceres:

- Parecer CNE/CES nº 1133/2001 – dispões sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Enfermagem, Medicina e Nutrição;

### 4.3.2 Fundamentos Legais do Conselho Federal de Nutrição

- Decreto Nº 84.444, de 30 de Janeiro de 1.980 (DOU 31/01/1980). Regulamenta a Lei no

6.583, de 20 de outubro de 1.978, que cria os conselhos federal e regionais de nutricionistas, regula o seu funcionamento e dá outras providências.

- Resolução CFN nº 334/2004 (1º de maio de 2004) Aprova o código de ética do Nutricionista.
- Resolução CFN nº 418/2008 (DOU 24/03/2008, SEÇÃO I): Dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição e dá outras providências.

#### **4.3.3 Fundamentos Legais da URI**

- Resolução nº 423/CUN/2002 – Dispõe sobre o aproveitamento de Estudos.
- Resolução nº 847/CUN/2005, de 09 de dezembro de 2005 - Dispõe sobre alteração da Resolução nº 544/CUN/03, que trata das normas para aproveitamento de Atividades Complementares nos Currículos dos Cursos de Graduação.
- Resolução nº 1054/CUN/2007, de 06 de agosto de 2007 - Dispõe sobre a reformulação das normas para criação/implantação de novos cursos/habilitações em nível de graduação.
- Resolução nº 1111/CUN/2007, de 03 de dezembro de 2007, que dispõe sobre a criação da Disciplina de Libras – Língua Brasileira de Sinais nos Cursos da URI.
- Resolução nº 1170/CUN/2008, de 28 de março de 2008, que dispõe sobre o Programa Permanente de Avaliação Institucional.
- Resolução nº 1308/CUN/2009, de 27 de março de 2009 - Dispõe sobre a inclusão dos estágios não obrigatórios nos Projetos Pedagógicos dos Cursos da URI.
- Resolução 1312/CUN/2009, de 29 de maio de 2009 - Dispõe sobre a constituição do NDE- Núcleo Docente Estruturante dos Cursos de Graduação –Licenciaturas e Bacharelados – e dos cursos Superiores de Tecnologias da URI.
- Resolução nº 1336/CUN/2009, que dispõe sobre a implantação do Curso de Graduação de Nutrição. Modalidade Bacharelado.
- Resolução nº 1419/CUN/2010, que dispõe sobre as disciplinas eletivas no Curso de Graduação de Nutrição. Modalidade Bacharelado.
- Resolução nº 1625/CUN/2011, de 25 de novembro de 2011, que dispõe sobre o Programa de Complementação Pedagógica e Docência Júnior Voluntária da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI.
- Resolução nº 1744/CUN/2012, de 28 de setembro de 2012, que dispõe sobre a Adequação da Resolução nº 1054/CUN/2007, que dispõe sobre Normas para Criação/Implantação de Cursos de Graduação da URI.
- Resolução Nº 1213, de 14 de março de 2012. Dispõe sobre a nomeação dos professores que constituem o Núcleo Estruturante Docente do curso de Nutrição
- Resolução nº 1745/CUN/2012, de 28 de setembro de 2012 - Dispõe sobre Adequação da Resolução nº 1308/CUN/96 que dispõe sobre a inclusão dos Estágios Não-obrigatórios nos Projetos Pedagógicos dos Cursos da URI.
- Resolução nº 1750/CUN/2012 – Dispõe sobre alteração da Resolução 1747/CUN/2012 que regulamenta o Processo de recrutamento e seleção de docentes na Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões.
- Resolução nº 2098/CUN/2015 que dispõe sobre Normas para Atualização/Reformulação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da URI.

Considerando ainda a importância de observar a legislação que permeia situações atinentes à História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, Educação Ambiental e Educação em Direitos Humanos, destacam-se a seguir sua contextualização no Curso de Nutrição.

Em atendimento à Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008, a qual altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 09 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro Brasileira e Indígena”. Estes assuntos são contemplados, transversalmente, nos conteúdos programáticos das disciplinas à

seguir:

Aspectos de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena			
Disciplina	Código	Créditos	Classificação
Antropologia Filosófica	73-475	3	regular
Ética Profissional da Nutrição	40-319	2	regular
Introdução à Nutrição	40-317	3	regular
Nutrição em Saúde Coletiva I	40-326	4	regular
Técnica Dietética II	40-327	4	regular

O diálogo entre as diferentes raças e a formação social dentro da sociedade e das organizações é considerado de fundamental importância nas ações práticas do/com o ser humano, em conformidade com o Parecer CNE/CP nº 3/2004, aprovado em 10 de março de 2004 e a Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004, do Conselho Nacional de Educação os quais instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro Brasileira e Africana.

O plano de ensino das disciplinas e seus conteúdos programáticos, bem como as ações/pesquisas que promovam a educação de cidadãos atuantes e conscientes, pertencentes a uma sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, buscam relações étnico-sociais positivas, rumo à construção de uma nação democrática.

Em conformidade com a Resolução nº 01, de 30 de maio de 2012 – Conselho Nacional de Educação, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos e de acordo com o art. 5º desse documento, que indica que a Educação em Direitos Humanos tem como objetivo a formação para a vida e para a convivência, no exercício cotidiano dos Direitos Humanos como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural. Conforme Art. 7º, Inciso II dessa resolução, projeta-se também, ações e projetos voltados à dignidade humana, igualdade de direitos, reconhecimento e valorização das diferenças e da diversidade. De igual forma, destaca-se a formação de uma consciência cidadã capaz de se fazer presente em níveis cognitivo, social, cultural e político. Estes assuntos são contemplados, transversalmente, nos conteúdos programáticos das disciplinas à seguir:

Aspectos dos Direitos Humanos			
Disciplina	Código	Créditos	Classificação
Antropologia Filosófica	73-475	3	regular
Ética Profissional da Nutrição	40-319	2	regular
Psicologia Aplicada à Saúde	74-219	3	regular
Nutrição em Saúde Coletiva I	40-326	4	regular
Nutrição em Saúde Coletiva II	40-331	4	regular
Nutrição na Terceira Idade	40-345	4	regular

Também atinente à Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002, que dispõe especificamente sobre a Educação Ambiental (EA) e institui a Política Nacional de Educação Ambiental (PNEA), a EA por ser um componente essencial e permanente de formação está presente de forma articulada, em todos os cursos de graduação da URI.

Ainda, a inserção destes conhecimentos concernentes à Educação Ambiental no currículo do Curso de Nutrição da URI ocorre pela combinação de transversalidade (por meio de projetos e ações integradas nos cursos de graduação e com a comunidade) e de tratamento nos componentes curriculares.

No planejamento curricular do Curso de Nutrição, são considerados os saberes e os

valores da sustentabilidade, acessibilidade, a diversidade de manifestações da vida, os princípios e os objetivos estabelecidos, buscando atender ao estabelecido pelas Diretrizes Curriculares Nacionais de Educação Ambiental (BRASIL, 2012).

Estes assuntos são contemplados transversalmente nos conteúdos programáticos das disciplinas à seguir:

Aspectos de Educação Ambiental			
Disciplina	Código	Créditos	Classificação
Antropologia Filosófica	73-475	3	regular
Educação Alimentar	40-325	3	regular
Técnica Dietética II	40-327	4	regular
Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição II	40-338	4	regular

Ainda, com relação aos Referenciais de Acessibilidade na Educação Superior, a acessibilidade é entendida em seu amplo espectro (acessibilidade atitudinal, arquitetônica/física, metodológica/pedagógica, programática, instrumental, transportes, comunicações e digital). Neste sentido, a URI prevê as condições de acessibilidade, colocando em prática os princípios de inclusão educacional, assegurando o acesso e, principalmente, as condições plenas de participação e aprendizagem, conforme preconiza a legislação pertinente e diretrizes políticas do MEC/Inep/SINAES.

Conforme o Decreto nº 5.296 de 02 de dezembro de 2004, que estabelece as condições de acesso às pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida e o Decreto nº 7.611, de 17 de Novembro de 2011, que dispõe sobre a educação especial e o atendimento educacional especializado, a URI atende as normas estabelecidas, procurando continuamente atualizações e melhorias, com vistas à qualidade no atendimento ao público em geral.

De acordo com o decreto Nº 8362, de 02 de dezembro de 2014, que regulamenta a Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno de Espectro Autista. Uma vez tendo acadêmicos matriculados será cumprido o referido decreto diante das ações do Núcleo de Acessibilidade, que realiza anamnese e descreve o plano de aprendizagem baseado nas deficiências e possibilidades de aprender, havendo, para isso, constante diálogo com o Coordenador de Curso. As disciplinas que contemplam a questão da acessibilidade estão elencadas no item 5.5.

#### 4.4 Contexto de Inserção na Área Específica da Atuação Profissional

Segundo a Lei 8.234, de 17 de setembro de 1991 (DOU 18/09/1991), que regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências, Art. 3º, são atividades privativas dos nutricionistas:

- I - direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;
- II - planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;
- III - planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;
- IV - ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;
- V - ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;
- VI - auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
- VII - assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;
- VIII - assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Art. 4º. Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

- I - elaboração de informes técnico-científicos;
- II - gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
- III - assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;
- IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;
- V - atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;
- VI - estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;
- VII - prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;
- VIII - solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;
- IX - participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;
- X - análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;
- XI - participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

Conforme Resolução do Conselho Federal de Nutrição nº 380/2005, as áreas de atuação do nutricionistas são contempladas no curso de Nutrição da URI, sendo estas: Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Docência, Indústrias de Alimentos, Nutrição em Esportes, Marketing na Área de Alimentação e Nutrição.

Deste modo, o Curso de Nutrição da URI, a fim de inserir no mercado profissionais habilitados e éticos para o exercício das atividades em todas estas áreas, possui como norteador para formação do nutricionista as leis supracitadas.

## V FUNDAMENTOS NORTEADORES DO CURSO

A proposta pedagógica do Curso de Nutrição foi construída com base nos fundamentos ético-políticos, epistemológicos e didático-pedagógicos, que serão explicitados a seguir:

### 5.1 Fundamentos Ético-Políticos

O Curso de Nutrição da URI busca produzir conhecimento com uma educação de qualidade, primando pela formação do cidadão, do ser humano emancipado, que seja capaz de pensar e agir com coerência frente à sociedade contemporânea, cada vez mais complexa e desafiadora. As escolhas e decisões didático-pedagógicas do curso foram orientadas por princípios éticos (dignidade humana, justiça, respeito mútuo, participação, responsabilidade, diálogo e solidariedade) e políticos coerentes com a profissão que irão exercer.

O Curso de Nutrição foi pensado no sentido de contribuir para que o acadêmico, além de entender da técnica específica de sua profissão, seja um indivíduo capaz de valorar e dar sentido a tudo o que o cerca, de estabelecer relações sociais, políticas, econômicas e éticas. O nutricionista não deverá ter apenas uma formação voltada para o atendimento das demandas do exercício profissional específico, mas deve saber mobilizar seus conhecimentos, transformando-os em ação responsável, ou seja, é fundamental que o nutricionista, além de compreender as questões envolvidas em seu trabalho, sua identificação e resolução, tenha autonomia para tomar decisões com responsabilidade por suas opções.

Pretende-se a formação de profissionais imbuídos de valores sociais relevantes, permitindo assim o desenvolvimento de atitudes responsáveis, como:

- Relacionar-se consigo mesmo;
- Relacionar-se com colegas e outros profissionais;
- Interagir, criticamente, em relação às informações recebidas e posicionar-se frente a elas;
- Participar da sociedade, contribuindo para a produtividade e a democracia;



- Conviver harmonicamente, e com o ambiente natural, com capacidade de trabalhar e promover o desenvolvimento sustentável.

Além do exposto acima, a Nutrição está alicerçada no Código de Ética dos Profissionais Nutricionistas, publicada em 2014 pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN, 2014), sob o nº 541/2014 que inclui princípios, direitos, responsabilidades, deveres e proibições pertinentes à conduta ética dos profissionais de Nutrição. Sendo assim, o fundamento ético-político oferece suporte para a formação de profissionais pró-ativos engajados tanto na melhoria dos determinantes e condicionantes do processo saúde/doença dos indivíduos, das famílias e coletividades.

## 5.2 Fundamentos Epistemológicos

O Curso de Nutrição da URI foi organizado de modo a propiciar aos alunos experiências interdisciplinares. A interdisciplinaridade caracteriza-se pela colaboração entre disciplinas diversas ou entre setores heterogêneos de uma mesma ciência e por uma intensa reciprocidade nas trocas, visando a um enriquecimento mútuo. Ela não pretende competir com territórios já estabelecidos, mas pretende atrair novos parceiros para construir novos conhecimentos e novas realidades. Implica em vontade e compromisso dos indivíduos em elaborar um contexto mais geral, no qual cada uma das disciplinas em contato sejam, por sua vez, modificadas e passem a depender, intrinsecamente, umas das outras.

O Curso de Nutrição, oferecido pela URI tem suas bases epistemológicas na construção de um conhecimento gerador de investigação, que a pesquisa produza satisfação de necessidades sociais e, esteja relacionada a um princípio organizador do desenvolvimento profissional do nutricionista em formação.

Esse conhecimento estará centrado num ensino que privilegie os aspectos metodológicos presentes na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional): identidade, autonomia, diversidade, interdisciplinaridade, contextualização e flexibilidade; e na relação do curso com a sociedade na qual está inserido.

É elemento fundamental o constante exercício do analisar, do questionar, do sugerir novos rumos para os experimentos e experiências a serem vivenciadas pela comunidade acadêmica. Essa orientação configura-se no conhecimento voltado para a interdisciplinaridade e a busca da integração da Nutrição com um novo paradigma científico, o qual está voltado para a construção de uma sociedade mais solidária, que favoreça a promoção da saúde coletiva e individual.

## 5.3 Fundamentos Didático-Pedagógicos

O Curso de Nutrição oferecido pela URI é constituído por conteúdos que desenvolvem competências baseadas nos fundamentos epistemológicos já estabelecidos, e se concentram numa prática interdisciplinar. A seleção dos conteúdos do curso levou em conta a relevância dos mesmos em toda sua abrangência e sua contribuição para o desenvolvimento de habilidades profissionais, considerando o nutricionista como pessoa e como cidadão.

Neste contexto, cabe acrescentar que a nutrição, assim como os profissionais da área da saúde, trabalham nos diversos níveis de desenvolvimento humano, desde o nascimento até à finitude. É uma área que zela pela qualidade da saúde individual e coletiva e, cada vez mais, constata-se que o momento é de promover os meios que permitam à população o desenvolvimento máximo da saúde através dos cuidados nutricionais. É área que também defende um melhor aproveitamento dos recursos existentes na natureza, respeitando e intervindo, de modo responsável, no modo de vida das pessoas.

As atividades multiprofissionais geraram a necessidade do aprendizado interdisciplinar, oferecendo aos acadêmicos um desenvolvimento integrado com as demais áreas. A construção da visão holística requer o aprendizado e constante aprimoramento multidisciplinar.

O objetivo principal é contribuir para a construção do conhecimento, já que esse projeto propõe que os profissionais formados nesse Curso de Nutrição concebam a Educação em Saúde como atenção integral à mesma, atuando como educadores e que sejam capazes de buscar soluções para que o indivíduo seja reconhecido, integralmente, e a sociedade possa contemplar o equilíbrio biopsicossocial de todos os cidadãos.

São estimuladas atividades complementares, tais como: trabalhos de iniciação científica, atividades de extensão, projetos multidisciplinares, visitas técnicas, trabalhos individuais e em equipe, monitorias, participação em congresso e outras atividades empreendedoras.

#### **5.4 Pressupostos Metodológicos do Curso de Nutrição**

Historicamente, os Cursos de Nutrição existentes no país, buscaram, desde o início, formar profissionais que pudessem interagir com toda a equipe de saúde, os indivíduos e a sociedade com toda a sua bagagem social, psíquica e econômica.

A metodologia do Curso de Nutrição deverá trazer ações pedagógicas indicadas pelos marcos referenciais do Parecer das Diretrizes Curriculares Nacionais, que direcionam o processo educacional. Esse parecer fundamenta-se numa concepção de aprendizagem criativa e emancipadora, com encaminhamentos metodológicos que partem das situações e contextos pessoais, culturais e sociais dos alunos, buscando articular significados amplos e diversificados, quanto à saúde, e extrapolam o cotidiano.

Com um Projeto Pedagógico centrado no aluno como sujeito da aprendizagem, o professor deverá assumir, em sala de aula, uma postura de facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem. Tal metodologia deverá buscar uma formação integral e adequada do estudante no processo de uma reflexão crítica alicerçada na realidade local, regional e nacional e que esse processo de ensino esteja afinado com a pesquisa e a extensão/ação social.

##### **5.4.1 Relação Teoria-Prática**

A relação teoria-prática pode ser entendida como o eixo articulador da produção do conhecimento, servindo para o acadêmico do Curso de Nutrição vislumbrar possibilidades futuras de engajamento no mercado de trabalho, bem como potencializando o aprendizado teórico em si. Abandona-se aqui a ideia de que primeiro o aluno precisa dominar a teoria para depois entender a prática e a realidade, resultando em um aprendizado através da memorização. Busca-se a construção do conhecimento de forma ampla, muitas vezes integrando numa mesma situação teoria e prática.

Desta forma, a relação teoria e prática no Curso de Nutrição é vivenciada pelo aluno nas diversas disciplinas que envolvam a observação, a avaliação, o acompanhamento e a intervenção nos três níveis de atenção à saúde: promoção, prevenção e reabilitação. Está presente, desde o primeiro semestre do curso, nas diversas áreas de conhecimentos da nutrição, mediante projetos e atividades incluídos na carga horária semanal das diferentes disciplinas que compõem a matriz curricular.

O processo de formação do nutricionista busca associar teoria e prática no sentido de fazer com que o aluno perceba e vivencie as atividades de cuidados alimentares, nos mais diversos níveis do desenvolvimento humano. Portanto, as temáticas formadoras do nutricionista buscam integrar o aluno nos principais segmentos da profissão: alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde pública, nutrição nos esportes e indústria de alimentos.

O trabalho docente do professor que atua no Curso de Nutrição da URI está voltado para operacionalizar atividades em que o aluno identifique o meio social e cultural, que a reflexão e ação dos níveis teórico e prático possibilitem a tomada de decisões nos diversos segmentos da profissão, tornado-se comprometido com o ser humano, respeitando-o e valorizando-o nas dimensões cognitivas, afetivas, éticas, estéticas, de relação interpessoal e de inserção social.

O enfoque teórico-prático do Curso de Nutrição da URI tem como elemento básico a prática social da saúde como direção da prática profissional. Neste sentido, a teoria confronta-se com a realidade social e, a partir desta relação, proporciona, ao longo de todo o curso, programas de pesquisa em iniciação científica, como suporte para as atividades de extensão, vinculados à área da prevenção e educação em saúde já existentes na Universidade.

Salienta-se, assim, que no processo ensino-aprendizagem, idealizado para o Curso de Nutrição, o professor tem como tarefa básica oferecer condições para análise, discussão, reflexão e busca de soluções acerca da realidade local e nacional, obtendo-se a prática de um paradigma que propicia ao acadêmico à construção do conhecimento.

#### 5.4.2 Trabalho Interdisciplinar

O curso de Nutrição da URI prima pela concepção e execução das ações na perspectiva da interdisciplinariedade, entendendo-a como "[...] o princípio da máxima exploração das potencialidades de cada ciência, da compreensão e exploração de seus limites, mas acima de tudo, é o princípio da diversidade e da criatividade." (ETGES, 1993, p.79).

Segundo Fazenda (2011, p. 54), interdisciplinariedade consiste na: interação existente entre duas ou mais disciplinas. Essa interação pode ir da simples comunicação de ideias à integração mútua dos conceitos diretores da epistemologia, da terminologia, da metodologia, dos procedimentos, dos dados e da organização referentes ao ensino e à pesquisa. Um grupo interdisciplinar compõe-se de pessoas que receberam sua formação em diferentes domínios do conhecimento (disciplinas) com seus métodos, conceitos, dados e termos próprios.

Considera-se que a formação do nutricionista demanda estudos que incluam a sistematização e o aprofundamento de conceitos e relações específicas da área e, diante da possibilidade de integração do corpo docente, será possível contemplar estudos e atividades interdisciplinares ao longo do curso.

Compreendem-se como trabalho interdisciplinar as diferentes formas entre os campos disciplinares das diversas ciências. O movimento de interação, resultante da comunicação entre as diversas disciplinas dos campos de estudos, possibilita a exploração das proposições de cada campo do saber na totalidade de sua especificidade e na universalidade de sua gênese, ou seja, a especificidade conforme caráter singular, único da disciplina na totalidade das relações sociais, sendo que a própria gênese do campo é oriunda da universalidade dos saberes construídos historicamente.

O trabalho interdisciplinar requer integração entre as disciplinas, tanto nos conceitos, quanto nos aspectos metodológicos, isto porque a interação entre duas ou mais disciplinas pode ser construída a partir da simples comunicação de ideias, fatos e vivências até que se possa integrar conceitos, terminologias e metodologias em um objetivo comum.

O objeto de trabalho da formação do nutricionista é o alimento como suporte para a manutenção, crescimento e desenvolvimento do ser humano integral, este é o foco de formação dos cursos da área da saúde. A falta de perspectiva de formação interdisciplinar impede que o profissional nutricionista seja articulado nas diferentes áreas do conhecimento.

O professor, mediante o trabalho interdisciplinar, aprende a superar metodologias convencionais e estimula o aluno a estabelecer novas relações, construir novas questões, para que novas possibilidades sejam viáveis para a sociedade.

Cabe destacar o artigo 14 das Diretrizes Curriculares Nacionais, sobre a estrutura do Curso de Nutrição, Inciso II - "[...] as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar".

Ressaltam-se que estas ações podem ser concretizadas, nos diferentes Câmpus da URI, por meio da inserção dos acadêmicos nos projetos e atividades sociais e de extensão, e momentos de vivências, que contribuem para o desenvolvimento pessoal e profissional do acadêmico, estimulando o futuro Nutricionista a se fortalecer no trabalho em equipe.

No Câmpus de Erechim são realizados estágios curriculares do curso, estágios não

obrigatórios, no programa de Vivências e Estágios na Realidade do SUS (VERSUS), no Projeto RONDON, no Grupo de Pesquisa Interdisciplinar de Estudos em Nutrição.

No Câmpus de Frederico Westphalen, nos estágios curriculares do curso, no programa de Vivências e Estágios na Realidade do SUS (VERSUS), no Grupo de Estudos e Pesquisa em Nutrição e Saúde, participação do Projeto RONDON.

#### **5.4.3 Ensino Problemático e contextualizado**

Entende-se que o processo ensino-aprendizagem está relacionado diretamente à capacidade de colocar de forma ampla o problema a ser resolvido e contextualizá-lo no âmbito do curso como um todo, assegurando, para garantir tal objetivo, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão é fundamental no processo de produção do conhecimento, pois permite estabelecer um diálogo entre a Nutrição e demais áreas da saúde, relacionando o conhecimento científico à realidade social.

Partindo do conceito da problematização e da contextualização do ensino que se caracterizam pelas relações estabelecidas entre o que o aluno sabe sobre o contexto a ser estudado e os conteúdos específicos que servem de explicações e entendimento deste contexto, o processo de formação do nutricionista, associa teoria e prática. Esta metodologia tem por objetivo fazer com que o aluno perceba e vivencie as atividades de cuidados alimentares, nos mais diversos níveis do desenvolvimento humano, possibilitando o relacionamento, o conhecimento científico e a realidade social.

Portanto, além das atividades contempladas nas disciplinas que proporcionam a problematização e contextualização do ensino, entendendo ser o docente um agente indispensável na execução desta atividade, o Trabalho de Conclusão de Curso, os Estágios Curriculares Supervisionados e as Atividades Complementares focam, prioritariamente, a interdisciplinaridade, a problematização e a contextualização do ensino. Atividades estas que buscam integrar o aluno, contextualizando-o nos principais segmentos da profissão: alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde pública, nutrição nos esportes e indústria de alimentos.

#### **5.4.4 Integração com o Mundo de Trabalho**

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. O nutricionista deve ser capaz de propor soluções que sejam, não apenas tecnicamente corretas, deve ter a capacidade de considerar os problemas em sua totalidade, em sua inserção numa cadeia de causas e efeitos de múltiplas dimensões.

Para o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e competências necessárias à formação profissional, o Curso de Nutrição prevê a realização de atividades de integração com o mercado de trabalho, através de Estágio Supervisionado, Estágios Extracurriculares, desenvolvimento de atividades de extensão e ação social junto à comunidade, Semanas Acadêmicas, Ciclos de Estudos, Visitas Técnicas e Viagens de Estudo. Desta forma, o acadêmico de Nutrição terá a oportunidade de compartilhar experiências com os profissionais da área, inseridos no mercado de trabalho.

Salienta-se que a URI mantém convênios com diferentes instituições que, de alguma forma, prestam atendimento à população. Por exemplo, Hospitais, Unidades Básicas de Saúde, Escolas da Rede Municipal e Estadual de Ensino, Empresas de Alimentação Coletiva, Entidades Filantrópicas, entre outros.

#### **5.4.5 Flexibilidade curricular**

O ensino de graduação, voltado para a construção do conhecimento, não se pode

pautar por uma estrutura curricular rígida, baseada num enfoque unicamente disciplinar e sequenciada a partir de uma hierarquização artificial dos conteúdos, quando a realidade se apresenta em uma multiplicidade interdependente, e a dinâmica de transformação desta coloca a necessidade de um aprender permanente. Desta forma, a flexibilidade desponta como elemento indispensável à estruturação curricular de modo a atender tanto às demandas da sociedade moderna quanto àquelas que se direcionam a uma dimensão criativa e libertária para a existência humana, constituindo-se não apenas em possibilidade, mas em condição necessária à efetivação de uma formação profissional de qualidade.

No Curso de Nutrição da URI, a flexibilidade curricular garante, através de uma série de ações tomadas, oportunizando aos acadêmicos vivenciar possibilidades no âmbito da Universidade, tais como: oferecimento de disciplinas eletivas nas diferentes ênfases do Curso (oportunidade de escolha por parte do acadêmico, respeitando suas competências e habilidades), atividades complementares (flexíveis e diversas, com carga horária mínima estabelecida, mas definidas pelos acadêmicos, conforme seus anseios); bem como as atividades não presenciais que poderão ser encaminhadas aos acadêmicos totalizando no máximo 20% da carga horária total por disciplina, sendo desenvolvidas através de: estudos dirigidos, atividades on line, videos, trabalhos de pesquisa acadêmicos, dentre outros.

Estas atividades não presenciais serão encaminhadas aos acadêmicos através de Tecnologia de Informação (TICs) (Software de Gestão TOTVS (Rm Portal), e-mail e redes sociais). Os professores do colegiado recebem treinamentos, bem como tutoriais, a respeito da TICs utilizada na universidade.

Acrescentam-se a isso ações didático-pedagógico-científicas, como, por exemplo, aulas inaugurais, Semanas Acadêmicas, palestras e encontros científicos.

## 5.5 Acessibilidade

Os Referenciais de Acessibilidade na Educação Superior estão em conformidade com a legislação pertinente e diretrizes políticas do MEC/Inep, (Decretos- 10.048, de 8 novembro de 2000 e 10.098, de 19 de dezembro de 2000) para todas as universidades, centros universitários, centros federais de educação tecnológica, faculdades integradas, faculdades, faculdades tecnológicas, institutos ou escolas superiores. A acessibilidade é entendida em seu amplo espectro (acessibilidade atitudinal, arquitetônica/física, metodológica/pedagógica, programática, instrumental, transportes, comunicações e digital).

Nesse sentido, as instituições de Educação Superior necessitam dar condições de acessibilidade, colocar em prática os princípios de inclusão educacional, assegurando o acesso e, principalmente, as condições plenas de participação e aprendizagem. Em atenção ao Referencial de Acessibilidade que amplia o conceito de acessibilidade, ou seja, “o conceito de acessibilidade deve ser verificado de forma ampla, e não apenas restrita a questões físicas e arquitetônicas, uma vez que o vocábulo expressa um conjunto de dimensões diversas, complementares e indispensáveis para que haja um processo de efetiva inclusão”, entende-se que a reflexão sobre tal aspecto precisa estar inserida nos PPCs da Universidade.

Nesta perspectiva o princípio da transversalidade traduz a educação especial que, por meio do atendimento educacional especializado, garante os recursos necessários à participação e aprendizagem do aluno com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e altas habilidades/superdotação durante sua trajetória educacional. (BRASIL, 2013). Com efeito, diferentes espectros da acessibilidade perpassam a arquitetura curricular, ainda que de forma implícita ou o que se denomina de currículo oculto.

A acessibilidade envolve, nesta ótica, elementos atitudinais que refutam preconceitos e estereótipos, já que estes também se configuram como barreiras de convivência, e de aprendizagem. Outro espectro a ser considerado no currículo em ação diz respeito à acessibilidade metodológica ou pedagógica. Sob este prisma, ao professor compete zelar para que todos aprendam.

Assim, a atuação docente deve convergir para eliminar barreiras metodológicas que subjazem à atuação do professor. Neste sentido, “a forma como os professores concebem conhecimento, aprendizagem, avaliação e inclusão educacional irão determinar, ou não, a remoção das barreiras pedagógicas”.

De igual forma, o acesso ao conhecimento das políticas públicas inerentes a sua profissão são condições de acessibilidade, haja vista, os novos direitos advindos de tais prerrogativas. Na URI, a acessibilidade ao Ensino Superior também se dá via PROUNI; FIES; Bolsas Próprias; PARFOR; PIBID, CREDIURI entre outros.

Na URI, prevê-se ainda, em consonância com a superação de barreiras instrumentais, a disponibilização aos discentes e docentes sinistros, classes com apoio para o lado esquerdo, bancadas, entre outros.

A acessibilidade também está prevista nas rampas e calçadas da Universidade, bem como nos transportes. A redução das barreiras na comunicação dá-se através de Intérpretes por meio da Língua Brasileira de Sinais, Libras, em sala de aula. Além deste, o uso de computador portátil, textos em braile, concorrem para maior inclusão dos que apresentam deficiência. Ressalta-se que a disciplina de Libras está presente em todos os cursos da Universidade, consoante a legislação em vigor.

Em consonância com a legislação vigente que assegura o direito de todos à educação (CF/88 art. 205), com a atual política de educação especial e os referenciais pedagógicos da educação inclusiva, os quais advogam a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola (CF/88 art. 206, I). Para sistematizar essa abordagem a URI utiliza, como meio, o Núcleo de Acessibilidade.

A Universidade adequa-se às políticas de acessibilidade, em conformidade com a legislação pertinente e diretrizes políticas do MEC/Inep. A acessibilidade é entendida em seu amplo espectro (acessibilidade atitudinal, arquitetônica/física, metodológica/pedagógica, programática, instrumental, transportes, comunicações e digital).

Nesse sentido, compreende-se que a URI busca dar condições de acessibilidade, colocando em prática os princípios de inclusão educacional e assegurando acesso e principalmente as condições plenas de participação e aprendizagem, conforme o disposto na CF/88, Art. 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei nº 10.098/2000, nos Decretos nº 5.296/2004, nº 6.949/2009, nº 7.611/2011, na Portaria nº 3.284/200 e na Lei nº 13146, de 6 de julho 2015. (PDI, 2015-2020, p. 60).

Estes assuntos são contemplados transversalmente nos conteúdos programáticos das disciplinas à seguir:

Aspectos de Acessibilidade			
Disciplina	Código	Créditos	Classificação
Libras - Língua Brasileira de Sinais	80-174	02	eletiva
Avaliação e Planejamento Nutricional	40-328	04	regular
Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I	40-333	04	regular

## 5.6 Tecnologias de Informação e Comunicação- TICs

A Universidade busca “ênfatar a utilização da tecnologia disponível para ampliar a oferta de oportunidades e melhorar a qualidade da educação, incluindo a educação continuada à distância” de acordo com o PDI (2015-2020, p. 18).

O Curso emprega variadas tecnologias de informação para a comunicação com a comunidade acadêmica, com vistas ao processo ensino-aprendizagem, a saber: computadores, internet, e-mail, redes sociais, salas multimídia (televisão, aparelho de som), disponibilização de materiais, envio de atividades, chat, fórum que possibilitam a comunicação entre professores, alunos e coordenadores.

Os sistemas informatizados também reúnem informações acadêmicas, lançamento de notas e registro de aulas e frequência aos professores, atividades complementares, egressos, informações sobre o Curso e os alunos aos coordenadores, professores, disciplinas e ementas aos chefes de Departamento.

O sistema disponibiliza informações de cunho pedagógico; aos professores, o registro e socialização dos planos de ensino e atividades desenvolvidas em sala de aula, e, aos alunos, o acompanhamento e progressão do desenvolvimento dos conteúdos, bem como o envolvimento em discussões, debates e, principalmente, o domínio dos principais conceitos das matérias. Enquanto se esforçam para entender, representar e solucionar problemas complexos do mundo real, tanto professores quanto alunos têm a oportunidade de refletir sobre as soluções e informá-las, gerenciando, assim, as atividades de aprendizagem com base no projeto, em um ambiente estruturado pelas novas Tecnologias de Informação e Comunicação.

Os alunos do Curso têm à sua disposição laboratórios de Informática, onde são desenvolvidas aulas com a utilização de softwares. dentre os quais, citam-se: Windows; Office, BrOffice.org (Writer, Impress e Calc); Mozilla Firefox e Google Chrome, e softwares específicos da nutrição, como: diet win, diet win rotulagem (Frederico Westphalen), Avanutri (Erechim), Bioimpedancia elétrica (Frederico Westphalen). A IES também disponibiliza aos alunos o acesso à rede wireless, fazendo com que, dessa forma, o aluno possa realizar pesquisas em diversos locais do Câmpus com seus dispositivos móveis.

Está disponível aos alunos a consulta das obras que estão disponíveis na biblioteca física, podendo realizarem reservas e renovações dessas. A URI dispõe também do Programa Minha Biblioteca com acervo digital disponíveis para pesquisa e consulta através de sistema on-line. A IES disponibiliza o acesso para professores e acadêmicos ao portal de periódicos da CAPES sendo utilizada como ferramenta para acessar conteúdos digitais através da rede da Universidade- biblioteca. As aulas contam com artefatos tecnológicos disponíveis aos professores, tanto para projeção, quanto para organização de aulas com auxílio de tecnologia, o que atrai a atenção do aluno e projeta a sua participação.

Como descrito, as TICs, disponibilizadas no processo ensino-aprendizagem, possibilitam ao acadêmico ingressar no mundo tecnológico oferecido pela IES, sendo esse um apoio à aquisição de conhecimento pedagógico, à interatividade entre a comunidade acadêmica, o que assegura o cumprimento dos objetivos e do perfil do egresso, propostos no PPC.

## VI. IDENTIDADE DO CURSO

### 6.1 Perfil do Curso

Inserida no contexto geográfico e sociocultural do Médio e Alto Uruguai e das Missões, a URI está instalada em seis cidades, atendendo à população de mais de cem municípios das regiões do Alto Uruguai, Médio Alto Uruguai, Missões, Fronteira Oeste e de alguns municípios catarinenses próximos aos seus Câmpus. Desde a sua criação, a universidade tem por meta promover o desenvolvimento regional, investindo, constantemente em projetos de prática investigativa, de extensão e de criação de novos cursos. Dessa forma, ao longo de seus anos de atuação nessas regiões, numa relação dialética com a realidade, age e interage com o meio, transformando-o e sendo por ele impulsionada a atender o preconizado na sua missão.

Neste contexto, o Curso de Graduação em Nutrição contribui para a melhoria na qualidade de vida e saúde para a população local, regional e nacional. Formando, assim, profissionais capacitados a atuar com senso de responsabilidade social e compromisso com a cidadania, como promotor da saúde integral do ser humano. Da mesma maneira, reconhece os conhecimentos, habilidades e competências adquiridas fora do ambiente escolar, importante para a Nutrição, fortalecendo a articulação da teoria com a prática, valorizando a iniciação científica, assim como os estágios e a participação em atividades de extensão.

A produção do conhecimento é uma missão da Universidade, ao lado de pesquisas que fundamentam a possibilidade de maior longevidade e de melhores condições de vida, além de uma postura ética voltada para a defesa do papel do cidadão.

O Curso de Nutrição tem em seus fundamentos ético-políticos, a visão da necessidade da construção de uma sociedade democrática que resulte na formação de profissionais cuja consciência e práticas sociais estejam voltadas para a defesa e a construção de uma sociedade justa e solidária. É um curso que forma profissionais voltados para o cuidado integral do ser humano e, que trabalha na educação para a prevenção das doenças crônicas, assim como na reabilitação, melhoria da qualidade de vida e convivência sadia com as mesmas, visa a buscar a melhoria da qualidade de vida. Mesmo sendo um campo de estudos novo, os métodos de prevenção e tratamento estão cada vez mais sofisticados e atuantes nas equipes multiprofissionais. Oferece uma visão nova, que vem atendendo aos paradigmas da pós-modernidade, na busca da compreensão do todo e que trata do homem integralmente, educando-o e despertando-lhe a consciência do seu papel na promoção da saúde.

O Curso de Nutrição tem, também, uma razão ética, pois vem inserindo profissionais nutricionistas na Região que exercem o papel de educadores alimentares, prescrevendo dietas e elaborando cardápios ou orientando a população de forma adequada, através da ciência da Nutrição, procurando evitar que recebam estas informações de profissionais de outras áreas, não habilitados para este fim.

Para percorrer tal caminho, reforça-se, portanto, a busca da construção de um ensino que privilegie os aspectos metodológicos apontados na atual Lei de Diretrizes e Bases (LDB), nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, a saber: a identidade, a autonomia, a diversidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a flexibilidade.

A linha Didático-Pedagógica seguida pelo Curso de Nutrição da URI, concentra-se numa prática interdisciplinar, na qual os conhecimentos estudados se integram entre si, construindo, assim, uma base sólida acerca dos saberes necessários ao nutricionista com formação Generalista, apto a trabalhar com os diferentes campos nos quais pode atuar, sem perder de vista a necessidade primeira de agir para promover o bem para uma dada comunidade, repassando seus conhecimentos para garantir preceitos mínimos de saúde a estas populações. Assim, esta atendendo a todos os preceitos emanados das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição.

A diversidade e a alta complexidade das áreas de atuação do nutricionista acarretam o delineamento de um perfil profissional que contemple a especificidade das leis norteadoras nas áreas de administração em serviços de nutrição, saúde coletiva e clínica. Assim sendo, o nutricionista com formação Generalista requer conhecimentos diversificados do ponto de vista técnico-científico, cuja legislação também é multifacetada.

Sendo assim, destacam-se as três principais áreas de atuação deste profissional com visão Generalista: Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Planejamento e Organização dos Serviços de Alimentação e Nutrição.

O objetivo que fundamenta a estrutura Didático-Pedagógica deste projeto é, além de formar o profissional, contribuir para a construção do conhecimento. Desta forma, uma das características peculiares do Curso de Nutrição é a Atenção Nutricional, fundamentando os conhecimentos básicos na educação nutricional, fornecendo suporte para suas correlações com a área clínica e de produção de alimentos.

O Curso de Nutrição da URI busca um perfil que visa à globalização do conhecimento, baseado em uma formação que permita em todas as atividades que o profissional possa estar apto 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 de 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.

A matriz curricular envolve disciplinas alocadas nas seguintes estruturas: núcleo de formação geral, núcleo de concentração, núcleo especializado e núcleo livre.

Para uma melhor capacitação prática profissional, o curso oferece estágios curriculares supervisionados, distribuídos nas três áreas equitativamente no oitavo semestre, totalizando 675 horas, perfazendo 20% da carga horária total do curso. Estas atividades abrangem os Estágios Supervisionados em Nutrição Clínica I, Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I e Nutrição Coletiva I.

A regulamentação para a realização destes estágios está contida nas Normas de Estágio anexada ao Projeto Pedagógico.

As Atividades Complementares representam 125 horas, compostas conforme regulamento.

Em suma, as atividades desenvolvidas no Curso de Nutrição são de extrema importância visando à construção de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando a desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a conviver e o aprender a conhecer, que isso constitui a atributos indispensáveis à formação do Nutricionista, que são: a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

## 6.2 Objetivos do Curso

### 6.2.1 Objetivo Geral

Assegurar ao egresso em Nutrição uma formação generalista, humanista e crítica, capacitando-o a atuar em todas as áreas do conhecimento, em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais, tornando-o apto a atuar na Educação em Saúde, mais especificamente na promoção e prevenção, manutenção e recuperação da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautada em princípios éticos, com reflexão da realidade econômica, política, social e cultural.

### 6.2.2 Objetivos específicos

O aluno egresso do Curso de Nutrição deverá estar apto a:

- planejar, organizar, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição em cozinhas industriais, como função de compra, estocagem, preparo, distribuição, higienização e controle dos alimentos;
- treinar e supervisionar o trabalho de funcionários que atuam na cozinha de restaurantes, escolas, hospitais ou firmas especializadas em alimentação;
- prescrever, avaliar e supervisionar dietas para pacientes, planejando programas de reeducação alimentar específicos para cada tratamento;
- coordenar as pesquisas de produtos alimentícios, os testes de receitas e o atendimento ao consumidor;
- realizar estudos de pesquisas alimentares em laboratórios, universidades e centros científicos para investigação dos nutrientes e das propriedades dos alimentos;
- elaborar cardápios de alimentação escolar e centros de saúde (centros de recuperação de dependentes químicos, Instituição de longa permanência para idosos);
- participar da inspeção sanitária e análise do processamento de alimentos, dos equipamentos utilizados e a qualidade do produto;
- planejar cozinhas, treinar funcionários e montar dietas específicas para esportistas ou doentes que necessitem de regimes especiais (Assessoria e Consultoria);

- supervisionar os planos alimentares destinados à recuperação e manutenção da saúde do homem;
- organizar e acompanhar programas de nutrição, identificando as carências dietéticas nas comunidades para corrigi-las cientificamente;
- elaborar programas de educação alimentar baseados na composição química e nas modernas técnicas de preparo, conservação e higiene dos alimentos;
- ser capaz de atuar em diversas áreas, como no magistério do ensino médio, ensino técnico e em treinamento para empresas do ramo alimentício, desde que curse, paralelamente, as disciplinas de Licenciatura;
- prestar assessoria e administrar programas e sistemas industriais e comerciais voltados à alimentação;
- desenvolver pesquisas em diversos laboratórios de análise de alimentos;
- elaborar e supervisionar serviços de nutrição em diversas instituições voltadas à Saúde Pública;
- desenvolver atividades de pesquisa e extensão, tendo como elemento nuclear o processo de saúde-doença e seus determinantes políticos, econômicos, sociais, culturais e ecológicos;
- atuar na educação em saúde e na educação permanente como mediador do processo de aprendizagem dos sujeitos envolvidos;
- aprender continuamente tanto na sua formação como na sua prática profissional;
- atuar interdisciplinamente no campo da saúde.

### 6.3 Perfil do Profissional a ser Formado

Nutricionista com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a 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.

Tem ênfase na sua região de atuação, identificando as dimensões biopsicossociais e os seus determinantes. Também capacitado a atuar com senso de responsabilidade social e compromisso com a cidadania, como promotor da saúde integral do ser humano, utilizando os recursos disponíveis e considerando a sustentabilidade ambiental.

## 6.4 Competências e Habilidades

### 6.4.1 Competências 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 ao 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 assumir 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 iniciativa, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, quanto se tornarem 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 demonstrar responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, proporcionando assim, 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.

As habilidades do profissional nutricionista são adquiridas e fortalecidas ao longo da trajetória acadêmica, alinhadas com todas as disciplinas que compõem a matriz curricular.

#### **6.4.2 Competências e Habilidades Específicas**

O Nutricionista deve possuir, também, competências técnico-científicas, ético-políticas, socioeducativas contextualizadas que permitam:

- atuar, profissionalmente, compreendendo a natureza humana em suas dimensões, em suas expressões e fases evolutivas;
- estabelecer novas relações com o contexto social, reconhecendo a estrutura e as formas de organização social, suas transformações e expressões;
- compreender a política de saúde no contexto das políticas sociais, reconhecendo os perfis epidemiológico das populações;
- responder às especificidades regionais de saúde através de intervenções planejadas estrategicamente, em níveis de promoção, prevenção e reabilitação à saúde, dando atenção a saúde dos indivíduos, das famílias e das comunidades;
- promover estilos de vida saudáveis, conciliando as necessidades tanto de seus clientes/pacientes quanto às de sua comunidade, atuando como agente de transformação social;
- usar, adequadamente, novas Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) para as ações de nutrição;
- identificar as necessidades individuais e coletivas de saúde da população, seus condicionantes e determinantes;
- 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 à 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 saudáveis e enfermos;
- planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e/ou à melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- atuar em marketing em alimentação e nutrição;
- exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando à 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.

## 6.5 Campo de Atividade Profissional

### 6.5.1 Áreas de Atuação do Nutricionista

Apesar das diversidades de seu campo de atuação, as principais áreas de atuação do profissional nutricionista têm sido alimentação coletiva, nutrição clínica, e saúde coletiva (pública). Cabe a cada profissional, egresso de um curso superior, saber explorar todas as potencialidades que lhe facultam o conhecimento profissional.

Conforme Art. 2º., da Resolução CFN nº 380/2005, são definidas as seguintes áreas de atuação do nutricionista, com suas atribuições:

#### I - Alimentação Coletiva

**1) Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)** - Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos saudáveis ou enfermos em instituições públicas e privadas.

**2) Alimentação Escolar** - Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na Alimentação Escolar, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos saudáveis ou enfermos em instituições públicas e privadas.

**3) Alimentação do Trabalhador** - Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na Alimentação do Trabalhador, planejar, organizar, dirigir, supervisionar, avaliar os serviços de alimentação e nutrição do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Realizar e

promover a educação nutricional e alimentar ao trabalhador em instituições públicas e privadas, por meio de ações, programas e eventos, visando à prevenção de doenças e promoção e manutenção de saúde.

- A - Em empresas prestadoras de serviço de Alimentação Coletiva - Refeição - Convênio;
- B - Em empresas fornecedoras de cestas de alimentos e similares (Cesta Básica).

## II - Nutrição Clínica

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição Clínica, prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos, sadios ou enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e em consultórios de nutrição e dietética, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde.

- 1) Hospitais, clínicas em geral, clínicas em hemodiálises, instituições de longa permanência para idosos e SPA;
- 2) Ambulatórios/consultórios;
- 3) Banco de leite humano (BLH);
- 4) Lactários/centrais de terapia nutricional;
- 5) Atendimento domiciliar.

## III - Saúde Coletiva

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de Saúde Coletiva, prestar assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos sadios, ou enfermos, em instituições públicas ou privadas e em consultório de nutrição e dietética, através de ações, programas, pesquisas e eventos, direta ou indiretamente relacionados à alimentação e nutrição, visando à prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação da saúde.

- 1) Políticas e programas institucionais;
- 2) Atenção básica em saúde;
- 3) Vigilância em saúde.

## IV - Docência

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área da Docência dirigir, coordenar e supervisionar cursos de graduação em nutrição; ensinar matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição e das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins.

- 1) Ensino, Pesquisa e Extensão (Graduação e Pós-graduação); e
- 2) Coordenação de cursos.

## V - Indústrias de Alimentos

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de indústria de alimentos, elaborar informes técnico-científicos, gerenciar projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios, prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição, controlar a qualidade de gêneros e produtos alimentícios, atuar em marketing e desenvolver estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição, proceder análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados.

- 1) Desenvolvimento de produtos.

## VI - Nutrição em Esportes

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de nutrição em esportes, prestar assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética, prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição, prescrever suplementos nutricionais necessários a complementação da dieta, solicitar exames laboratoriais necessários

ao acompanhamento dietético.

1) Clubes esportivos, academias e similares.

## VII - Marketing na Área de Alimentação e Nutrição

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Marketing na Área de Alimentação e Nutrição, a educação nutricional de coletividades, sadias ou enfermas, em instituições públicas ou privadas e em consultórios de nutrição e dietética, divulgando informações e materiais técnico-científicos acerca de produtos ou técnicas reconhecidas.

### 6.6 Gestão do Projeto Pedagógico (Sistema de Avaliação do Projeto do Curso)

Adotar uma política de avaliação exige atenção aos aspectos quantitativos e qualitativos. Nesta direção, propugna-se atenuar a rígida dicotomia quantitativa/qualitativa, conduzindo as análises no sentido de inter-relação entre ambos na avaliação do processo de formação que garanta o desenvolvimento de competências profissionais.

Ressalva-se que a avaliação processual diz respeito à natureza temporária e não definitiva, tanto dos indicadores quanto dos valores a eles atribuídos. Desta forma, a referência básica do processo é o PPC.

Alguns princípios parecem indicar a busca do aperfeiçoamento constante, tais como ideias de globalidade, comparatividade, respeito à identidade, caráter não punitivo ou premiativo, adesão voluntária; legitimidade; continuidade; descentralização; pertinência do processo; participação coletiva e possibilidade de crescimento e emancipação.

Os indicadores principais de qualidade de avaliação do Curso são: organização didático-pedagógica, perfil profissional, infraestrutura física e qualificação do corpo docente. Ainda, a importância da estrutura de apoio para o desenvolvimento do projeto do curso, o desempenho acadêmico e as relações com a comunidade como fatores de avaliação da qualidade.

O Projeto do Curso é avaliado e aperfeiçoado, permanentemente, para que corresponda às políticas da URI e às demandas da comunidade. Para isso, desencadeia estudos e metodologia, apontando mecanismos de avaliação em conformidade com os princípios da Universidade, da legislação e das demandas da comunidade.

Em concordância com a resolução da instituição são feitas reuniões periódicas do colegiado e do Núcleo Estruturante Docente (NDE), em que são discutidos os processos de gestão do Plano Político Pedagógico do Curso de Nutrição.

A avaliação institucional e o desempenho dos acadêmicos nas provas do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) fomentam reflexões e definições e melhorias no Projeto do Curso.

Após o ciclo da avaliação institucional, que a instituição desenvolve, elencam-se sugestões, estratégias/ações para o acompanhamento e otimização de ações de avaliação, como segue.

#### Docentes/ Discentes:

- reuniões com a finalidade de traçar estratégias para superar as dificuldades apontadas na avaliação;
- estudo, em grupos e em fóruns dos aspectos apontados como positivos, tendo em vista qualificar ainda mais o processo, sem minimizar as fragilidades;
- treinamentos e aperfeiçoamento nas áreas das novas tecnologias, metodologia científica, didática, práticas de ensino, dinâmica de grupo, comunicação;
- participação em eventos e encontros relacionados com a temática de avaliação;
- ampliação do número de Reuniões Pedagógicas no Colegiado e no NDE, construindo parâmetros;
- revisão dos objetivos e perfil do curso com vistas à melhoria do mesmo.

**Ensino:**

- atualização do PPC de acordo com as Diretrizes aprovadas pelo MEC;
- atualização e ampliação bibliográfica e dos conteúdos de disciplinas;
- consolidação do programa de estágio;
- implementação à realização de visitas técnicas, articulando teoria e prática;
- consolidação do programa de intercâmbio acadêmico com universidades estrangeiras;
- incentivo à monitoria.

**Infraestrutura:**

- melhorias e manutenção permanente do Câmpus – salas de aula (móveis e pisos), laboratórios, pátios, áreas de convivência;
- utilizar recursos institucionais para prosseguir o aparelhamento e instrumentalização de equipamentos multimídias e outros.

O aperfeiçoamento será uma decorrência das avaliações periódicas, quer Avaliação Institucional - em cada semestre, quer Autoavaliação do Curso, semestral e/ou sempre em que se fizer necessária. As demandas de cada processo estão arquivadas com a Coordenação e com cada professor.

O NDE, a CPA e o Colegiado do Curso acompanham as ações decorrentes de todo o processo de avaliação.

**6.6.1 Núcleo Docente Estruturante – NDE**

O Curso de Nutrição tem seu grupo de docentes em número e regime de trabalho suficientes para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa, extensão e acompanhamento de práticas e estágios. O Núcleo Docente Estruturante – NDE é o órgão responsável pela concepção, implementação e consolidação do Projeto Pedagógico dos Cursos de Graduação.

Na URI, o NDE é normatizado pela Resolução 2000/CUN/2014, de 26 de setembro de 2014, a qual adequou a Resolução nº 1312/CUN/2009, e dispõe sobre a Constituição do Núcleo Docente Estruturante dos Cursos de Graduação – Licenciaturas e Bacharelados e dos Cursos Superiores de Tecnologia da URI.

A instituição, composição e atribuições do NDE estão definidas na Portaria MEC nº 147/2007, Portarias nº 1, 2 e 3/2009 (DOU de 06/01/2009) e constitui-se em requisito legal no processo de avaliação, tanto para o reconhecimento como renovação de reconhecimento dos Cursos de Graduação – Bacharelados e Licenciaturas - e Superiores de Tecnologia, do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES. As atividades do NDE seguem o parecer CONAES 4/2010, Despacho do Ministro de 26/07/2010 e a Resolução 01/2010 que preceitua que o NDE de um Curso de Graduação se constitui de um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso.

São atribuições do NDE:

- a) coordenar a elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), definindo sua concepção, filosofia, objetivos, fundamentos norteadores e o perfil profissional do egresso do curso, conforme Resolução nº 1054/CUN/2007;
- b) contribuir na elaboração/revisão das ementas dos diversos componentes curriculares, bem como na sugestão de referências bibliográficas e estrutura de laboratórios;
- c) manter atualizado o PPC, atendendo ao que prescrevem as diretrizes emanadas dos órgãos educacionais ou de classe ligados ao curso;
- d) liderar o processo de reestruturação curricular, sempre que necessário, e encaminhar o PPC para aprovação nas diversas instâncias da URI;
- e) analisar e avaliar os Planos de Ensino dos diversos componentes curriculares;

f) Participar do processo de implantação do curso, quando novo, do processo de renovação de reconhecimento do curso e do processo permanente de autoavaliação, liderado pela CPA (Comissão Permanente de Autoavaliação);

g) Acompanhar as atividades do Colegiado de Curso, descritas no Estatuto da URI, sugerindo adequações metodológicas, estratégias de ensino e indicando, quando necessário, contratações e ou substituições de docentes.

Em conformidade com que prescreve a Resolução Nº 01/CNE/2010, que normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências, o NDE é constituído, por o mínimo de cinco integrantes, sendo o Coordenador do Curso, seu presidente.

As reuniões do NDE são registradas em Atas, em Livro Próprio, disponível na IES e a documentação relativa a cada um de seus integrantes compõe um arquivo na Coordenação do Curso.

6.6.1.1 O Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição Câmpus Erechim, de acordo com a Portaria nº 2120 de 22 de agosto de 2016, está constituído pelos seguintes professores:

Nome	Titulação	Regime de Trabalho
Vivian Polachini Skzypek Zanardo	Doutora	Tempo Integral
Roseana Baggio Spinelli	Mestra	Tempo Integral
Luiz Carlos Chicota	Mestre	Tempo Integral
Idanir Ecco	Mestre	Tempo Integral
Gabriela Pegoraro Zemolin	Mestra	Tempo Parcial
Jamile Zeni	Doutora	Tempo Integral
Clarice Steffens	Doutora	Tempo Integral

6.6.1.2 O Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição Câmpus Frederico Westphalen, de acordo com a Portaria nº 1886 de 22 de abril de 2015, está constituído pelos seguintes professores:

Nome	Titulação	Regime de Trabalho
Dionara Simoni Hermes Volkweis	Mestra	Tempo Integral
Loren Aita Riss	Mestra	Tempo Integral
Fábia Benetti	Mestra	Tempo Integral
Ricardo Giovenardi	Doutor	Tempo Integral
Sandro Rogério Giacomelli	Doutor	Tempo Parcial
Ana Cristina Stein	Doutora	Tempo Integral
Rúbia Garcia Deon	Doutora	Tempo Parcial

## 6.7 Comissão Própria de Avaliação – CPA

A avaliação institucional é uma prática existente na Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões há algum tempo, pois como instituição comunitária e membro do Consórcio das Universidades Comunitárias Gaúchas – COMUNG, aderiu ao Programa de Avaliação Institucional das Universidades, que compõem o COMUNG – PAIUNG. Com o advento do SINAES, em 2003 criou-se o Programa de Avaliação Institucional da URI – PAIURI nomeando uma Comissão Própria de Avaliação Institucional, anteriormente denominada de comitê.

De acordo com o disposto no Art. 11 da Lei 10.861/04, e por meio da Portaria Nº 670, de 08 de março de 2004, foi constituída a Comissão Própria de Avaliação da URI (CPA), articulada à Pró-Reitoria de Ensino, com as funções de coordenar e dinamizar o processo interno de avaliação e disponibilizar informações, visando a uma interlocução sistemática e produtiva com o SINAES (PDI 2016-2020). Tal comissão é composta por 12 membros



(segmentos da comunidade universitária e da sociedade civil organizada), o qual representam cada unidade da URI, visando maior integração entre as mesmas, bem como das ações a serem realizadas.

No ano de 2004, foi instituído e implementado o Programa de Avaliação Institucional - PAIURI. Este programa contempla as diferentes dimensões do SINAES, que norteiam o processo avaliativo: a dimensão da graduação, da pós-graduação (lato e stricto sensu), da pesquisa, da extensão e da gestão institucional. A Resolução Nº 1170/CUN/2008 aprova o Programa Permanente de Avaliação Institucional da URI. O referido Programa foi atualizado por meio da Resolução 2062/CUN/2015.

A CPA estruturou e aplicou instrumentos/questionários de avaliação para os segmentos de alunos, professores, coordenadores de cursos, funcionários técnico-administrativos, gestores e comunidade externa, buscando coletar informações a respeito da instituição, com vistas a verificar os graus de satisfação quanto à serviços prestados, ao ensino, pesquisa e extensão, ações, políticas, infraestrutura, atendimento ao público, informações específicas dos diferentes setores, cursos de graduação e pós-graduação, bem como dos processos de gestão e prestação de serviços e relação com a comunidade.

As etapas do processo de avaliação, previstas no Projeto de Avaliação Institucional, podem ser descritas da seguinte forma: Sensibilização e Mobilização; Diagnóstico Institucional; Autoavaliação ou Avaliação Interna; Avaliação Externa e Meta – avaliação.

Esta comissão, é responsável pela operacionalização de todo o processo avaliativo da URI e está constituída pela Portaria Nº. 2062 de abril de 2016.

De acordo a Resolução nº 1913/CUN/2014, são atribuições da CPA/URI:

- elaborar e encaminhar aos colegiados competentes o Projeto de Autoavaliação da URI, vinculado ao Programa Permanente de avaliação institucional da URI-PAIURI.
- conduzir os processos avaliativos da Instituição e encaminhar parecer para as tomadas de decisões;
- propor estratégias de sensibilização, divulgação e reflexão com vistas à consolidação da cultura da avaliação;
- articular-se com as CPAs das unidades, fornecendo-lhes subsídios necessários à realização da avaliação institucional;
- propor a metodologia do processo de autoavaliação;
- acompanhar os procedimentos e os mecanismos de autoavaliação quanto à sua eficácia e viabilidade;
- analisar os resultados da autoavaliação institucional e organizá-los em relatórios.

## 6.8 Acompanhamento de Discentes e de Egressos

As políticas de atendimento aos discentes estão descritas no PDI 2016-2020, no qual a instituição se manifesta preocupada em oferecer serviços de qualidade para os seus alunos.

Assim, os alunos da Universidade dispõem de vários indicadores de atendimento. Recebem informações acadêmicas no ato da matrícula. Têm acesso via Internet à sua situação acadêmica, dispõem de serviços de correio eletrônico. São incentivados a participar de projetos de pesquisa e extensão, podem solicitar bolsas de estudos nos diversos programas oferecidos pela instituição. Além deste apoio acadêmico, têm a seu dispor serviços variados: acesso aos laboratórios de informática e específicos dos cursos, às clínicas específicas, ao atendimento psicopedagógico, à farmácia-escola, aos serviços de reprografia e /cantina universitário, dentre outros.

Aos discentes, ainda, especialmente no primeiro semestre do curso, são proporcionados encontros com a Direção do Câmpus, Coordenação e Professores de Curso e Diretório Central de Estudantes para oportunizar conhecimentos quanto à legislação, à estrutura e à organização da Instituição. No Manual Acadêmico, entregue ao aluno no ato de matrícula, são várias as informações oferecidas, desde o ingresso, normas e outros.

A Secretaria Geral e a Tesouraria prestam constantes informações a respeito da vivência do aluno no Câmpus. Consciente da necessidade de oferecer serviços aos seus discentes, a URI desenvolve diversos programas de apoio aos acadêmicos. Destacam-se os serviços de apoio pedagógico, pelos quais eles recebem orientações específicas. Os discentes ingressantes recebem informações sobre a estrutura da Universidade, regimento escolar, projeto pedagógico do curso e orientações sobre o ambiente universitário e serviços oferecidos pela universidade (PDI, 2016-2020, p.61).

O atendimento aos discentes está, principalmente, ligado à coordenação do curso, às áreas de conhecimento, aos departamentos acadêmicos, as direções, as pró-reitorias, ao serviço de apoio ao estudante, ao serviço de apoio psicológico e psicopedagógico, à assistência social, à biblioteca, ao departamento de registro e controle acadêmico e aos programas de bolsa de estudo (PDI, 2016-2020, p.61).

A URI estabeleceu em seu Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI a implementação do Programa de Acompanhamento de Egressos – PAE. O programa é um dos instrumentos de avaliação institucional, focalizando ações avaliativas da estrutura curricular dos cursos de graduação.

A URI possui também o Programa URI CARREIRAS, aprovado pela Resolução N° 2063/CUN/2015. O programa tem como finalidade o acompanhamento do estudante desde o seu ingresso na universidade, além de proporcionar a reaproximação e o relacionamento com os alunos egressos, valorizando a integração com a vida acadêmica, científica e cultural da Universidade. O programa visa ainda a orientar, informar e atualizar os egressos de acordo com as novas tendências do mundo do trabalho, promovendo acompanhamento, atividades e cursos de extensão ou inserção na pós-graduação.

A Instituição, ao observar e ouvir seus egressos pode reformular e atualizar seus currículos e procedimentos. Por outro lado, os alunos, ao receberem a atenção da instituição, percebem que a formação não termina com o recebimento de um diploma e que a profissão não é uma entidade estanque.

A URI mantém cadastro de seus egressos, sendo que cabe a coordenação do curso implantar um banco de dados, com o cadastro informatizado de todos os alunos egressos do curso. Compete ao Coordenador do curso processar os dados recebidos dos egressos, bem como encaminhar aos mesmos, periodicamente, por via eletrônica, informações sobre seminários, cursos, encontros, semanas acadêmicas, entre outras atividades, como forma de interação com os mesmos.

Os egressos, pela Resolução 032/CAEn/04 e Parerecer 2009.03/CUN/2004, recebem atenção permanente com a finalidade de acompanhá-los e reaproximá-los à Universidade que lhes proporciona orientações, informações e atualizações, de acordo com novas tendências de mercado de trabalho, promovendo acompanhamento e avaliação, bem como deixando-os informados e convidados a participar de seus Cursos de Extensão e Pós-Graduação.

O aluno é sujeito da Avaliação Institucional – Semestral e da Avaliação do Curso – Semestral e/ou sempre que se fizer necessário, conforme Programa praticado pelo Curso.

### 6.8.1 Câmpus de Erechim

A URI Câmpus de Erechim tem como propósito oferecer acompanhamento aos discentes do Curso de Nutrição da URI, que ocorre através da Central de Atendimento ao estudante, onde operacionalizam matrículas, rematrículas, atestados, atendimento de Financiamento e bolsas Estudantil (Programa Universidade para Todos (PROUNI) e financiamento estudantil (FIES) e CREDIURI, que é uma linha de financiamento própria da Universidade), recebimento e encaminhamento de solicitações e prestação de informações diversas de interesse do estudante e da Universidade.

Ao ingressar na Universidade o acadêmico participa das atividades de recepção e acolhimento dos calouros, através de aula inaugural e apresentação da Direção do Câmpus,

Chefes de Departamento, Coordenadores de área, coordenadores e professores dos cursos. Durante esta semana o coordenador do Curso de Nutrição apresenta o Manual Acadêmico aos ingressantes e atividades de extensão desenvolvidas pelo curso, projetos de pesquisa, extensão e ação social. O Diretório Central Acadêmico (DCE), promove atividades de integração entre ingressantes e acadêmicos que ingressaram no ano anterior. No início do ano letivo, os ingressantes tem a oportunidade de conhecer os ambientes e as pessoas que fazem parte da instituição.

Considerando que a integridade do processo de aprendizagem e desenvolvimento humano saudável depende de condições cognitivas, psicológicas e pedagógicas, a URI Erechim possui um Centro de Estudos e Acompanhamento Psicológico e Psicopedagógico - CEAPPI, que visa a atender as demandas dos docentes e discentes que necessitam de apoio na área social, emocional e de aprendizagem. Também realiza encaminhamentos a profissionais de áreas afins, de acordo com a necessidade do acadêmico e de sua família, no caso de tratamento clínico específico – psiquiátrico, neurológico, fonoaudiológico, psicológico, pedagógico, entre outros. São objetivos do CEAPPI:

- promover a compreensão e o manejo das problemáticas estudantis no tocante aos aspectos afetivos e pedagógicos do processo de ensino e aprendizagem;
- avaliar aspectos psicopedagógicos dos estudantes com dificuldades ou distúrbios de aprendizagem;
- investigar as dificuldades de aprendizagem ou dificuldades de relacionamento interpessoal;
- diagnosticar dificuldades emocionais e cognitivas e providenciar encaminhamento dos usuários para os serviços competentes;
- desenvolver atividades de integração do aluno ao curso;
- realizar orientação, aconselhamento, avaliação e acompanhamento psicológico e psicopedagógico;
- orientar profissionalmente.

A universidade também dispõe do Núcleo de Acessibilidade. Esse núcleo realiza diagnósticos e a avaliação das deficiências, bem como a análise da estrutura física diante do espectro da necessidade.

Preocupado com o bem-estar das pessoas, o Câmpus de Erechim oferece, ainda, à comunidade acadêmica serviços de Pronto Atendimento em Saúde e encaminhamentos de urgência e emergências. Os acadêmicos e a comunidade também podem usufruir dos serviços do Ambulatório de Nutrição que realiza consultas gratuitas e cria um plano de alimentação individualizado, visando a reeducação alimentar.

Quanto à preocupação com o aumento do conhecimento e do desempenho acadêmico, a URI promove atividades de Nivelamento. Essas são atividades extraclasse propostas pelos Departamentos com o objetivo de auxiliar os acadêmicos a construir melhor a aprendizagem. Nesse sentido, o programa vivências sobre a vida profissional através de situações que preconizam no mundo do trabalho.

### 6.8.2 Câmpus de Frederico Westphalen

A URI Câmpus de Frederico Westphalen tem como propósito oferecer acompanhamento aos discentes do Curso de Nutrição da URI, que ocorre através do Serviço de Atendimento ao Estudante (SAE), contemplando a Política de Assistência ao Estudante. Esse serviço foi criado em setembro de 2005, sendo aprovado na ATA de N° 116/2004, de 14/03/2004.

O SAE tem por objetivo orientar, organizar e operacionalizar ações e benefícios ofertados pela URI – Câmpus de Frederico Westphalen à comunidade estudantil, facilitando ao acadêmico sua permanência na instituição. Este setor constitui-se de um importante espaço de escuta e orientação para a comunidade acadêmica onde alunos, familiares, professores e

demais profissionais da instituição podem usufruir de seus serviços. Além disso, como a Universidade adere aos programas de bolsa (PROUNI) e financiamento estudantil (FIES), além de possuir uma linha de financiamento próprio, chamado CREDIURI, é no SAE que o discente recebe todas as informações e operacionaliza o ingresso nesses e em outros programas. Ao ingressar na Universidade o acadêmico participa da Semana de Ambientação, quando, na primeira semana de aula, ele conhece os ambientes e as pessoas que estarão fazendo parte da sua vida dentro da instituição.

Outro serviço que a URI – Câmpus de Frederico Westphalen oferece aos seus acadêmicos é o atendimento psicopedagógico por meio do Núcleo de Estudos e Atendimento Psicopedagógico (NEAPP). O núcleo destina-se a investigação psicopedagógica das dificuldades de aprendizagem dos acadêmicos e foi idealizado para atender e apoiar a comunidade acadêmica na prevenção e orientação psicopedagógica em nível institucional. Esse núcleo visa atender o aluno com dificuldade de aprendizagem a fim de proporcionar orientação, aconselhamento e acompanhamento psicopedagógico. Ademais, objetiva contribuir para o crescimento individual e coletivo por meio de assessoramento psicopedagógico. Já o Programa de Acompanhamento Psicológico Universitário (PAPU) realiza acompanhamento e aconselhamento psicológico aos universitários que buscam a psicoterapia. Outro importante serviço de acompanhamento aos discentes é o COPSI, que realiza orientação profissional para as escolas de Ensino Médio e reorientação profissional dos universitários. A universidade também dispõe do Núcleo de Acessibilidade. Esse núcleo realiza diagnósticos e a avaliação das deficiências, bem como a análise da estrutura física diante do espectro da necessidade.

Preocupado com o bem-estar das pessoas, o Câmpus de Frederico Westphalen oferece, ainda, à comunidade acadêmica serviços de Pronto Atendimento em Saúde e encaminhamentos de urgência e emergências. Os acadêmicos e a comunidade também podem usufruir dos serviços do Ambulatório de Nutrição que realiza consultas gratuitas e cria um plano de alimentação individualizado, visando a reeducação alimentar.

Quanto à preocupação com o aumento do conhecimento e do desempenho acadêmico, a URI promove atividades de Nivelamento. Essas são atividades extraclasse propostas pelos Departamentos com o objetivo de auxiliar os acadêmicos a construir melhor a aprendizagem. Nesse sentido, o programa vivências sobre a vida profissional através de situações que preconizam no mundo do trabalho. Aos membros da comunidade acadêmica também é oferecido O URI idiomas, sendo este um programa de aprendizado de línguas estrangeiras como inglês, espanhol e francês, dividido em níveis e executado em horários alternativos às aulas.

## 6.9 Integração Ensino, Pesquisa, Extensão e Pós-Graduação

A estrutura do Curso de Nutrição da URI está afinada com as finalidades instituídas, para a educação superior, pela Lei de Diretrizes e Bases nº 9394/96 a saber: “a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa, socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença.”

Depreende-se, assim, que as finalidades da educação superior são projetadas para assegurar um ensino científico, articulado ao trabalho de pesquisa e investigação, promovendo a divulgação dos conhecimentos culturais, científicos e técnicos.

A pesquisa é um componente constitutivo tanto da teoria como da prática. A familiaridade com a teoria só pode se dar por meio do conhecimento das pesquisas que lhe dão sustentação. De modo semelhante, a atuação prática possui uma dimensão investigativa e constitui uma forma não de simples reprodução, mas de construção do conhecimento.

Ressalta-se, dentre as finalidades da Educação Superior, no Artigo 43, os seguintes incisos:

“I - estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do

pensamento reflexivo;

III - incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;

IV - promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;

VI - estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade.”

Ao referir-se às finalidades da Educação Superior, a Legislação educacional explicita, além dos princípios fundantes, uma concepção metodológica para assegurar o cumprimento das finalidades educacionais. Assim, é possível constatar que o discurso legal manifesta a compreensão da necessidade de formar diplomados, incentivar o trabalho de Pesquisa, promover a divulgação de conhecimentos e a extensão. Tais finalidades expressam princípios norteadores do Ensino, da Pesquisa e da Extensão.

As deliberações tanto da LDB 9394/96 como das Diretrizes Curriculares fornecem os indicadores metodológicos para compreender que a integração do ensino, da pesquisa e da extensão se objetiva a partir do próprio movimento conceitual do ensino como formador constituído dos campos de estudos para a área da Nutrição, então se delimita por critérios de orientação científica promovendo a interação entre as áreas.

A URI caracteriza extensão como atividade institucional que dá o caráter social ao ensino e à pesquisa. Portanto, na formação do nutricionista, a extensão levará para a sociedade “os benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica”. O trabalho das atividades de extensão é uma via de mão dupla pois leva para a sociedade o que se desenvolve no espaço de formação superior e traz para o interior da Universidade o conhecimento construído pela população, para que o mesmo seja transformado, investigado, apreendido e, por fim, para que exista, de fato, a integração social entre a instituição e a sociedade em geral.

Destaca-se, também, que a pesquisa, integrada ao ensino e à extensão, propõe novos caminhos no trabalho docente, procurando desenvolver o interesse pelo espírito de busca (pesquisa), descoberta, criação; que, integrada ao ensino e à extensão, formará profissionais capazes, organizados, criativos e capazes de buscar conhecimento técnico e científico, dando continuidade à construção do conhecimento, depois de egressos da Universidade.

### 6.9.1 O Ensino no Contexto do Curso

Segundo o PDI (2015-2020 p. 38), o cenário social caracteriza-se por cenários de mudanças e complexidades crescentes. Os paradigmas tradicionais já não dão a segurança necessária ao fazer acadêmico na educação universitária. Vivemos sob a égide de uma ciência em fase de transição e de busca de novos referenciais, provocando um movimento de interconexão, de inter-relação entre as várias ciências, de complexidade.

O foco no “aprender a aprender”, propugnado pela UNESCO (1999), não tem mais a disciplina ou conteúdo como centro de aprendizagem, mas o processo de aprendizado em seu todo, o qual envolve a relação teoria e prática, a pesquisa, a busca, a interdisciplinaridade, a contextualização, a parceria e negociação, o ensino com pesquisa.

Assim, segundo o PDI (2015-2020 p. 39), ao apostar no Ensino com Pesquisa constrói-se um aluno ativo, crítico e ético capaz de trabalhar em equipe, atento à atuação social e dotado de sensibilidade para com os problemas de sua região, contribuindo, portanto com o desenvolvimento regional sustentável.

A centralidade do ensino, no contexto do Curso, está na aprendizagem. No ensino,

ênfataz-se novas formas de aprender, criar e construir conhecimentos, desenvolver habilidades e competências científicas e culturais, artísticas e profissionais; mas, sobretudo, competências e qualidades humanas, sociais e políticas. Objetiva-se uma formação integral e com uma visão mais abrangente da ciência.

No Câmpus de Erechim, no ensino de graduação, a URI oferece 32 cursos nas oito áreas de conhecimento, sendo 06 pertencentes ao Departamento de Ciências da Saúde, sendo o curso de Nutrição, criado em 2006. Já no Câmpus de Frederico Westphalen, no ensino de Graduação, a URI oferece 22 cursos distribuídos nas oito áreas do conhecimento, dos quais, 06 cursos pertencem ao Departamento de Ciências da Saúde, sendo o Curso de Nutrição, criado em 2009.

O Câmpus de Erechim, desenvolve na Pós-Graduação stricto sensu, os Programas de Mestrado e Doutorado em Engenharia de Alimentos e Mestrado em Ecologia e, na Pós-Graduação lato sensu, obedece ao cronograma definido no Plano de Desenvolvimento Institucional – 2011-2015, contendo os Cursos de Pós-graduação em lato sensu em Nutrição Clínica: Ênfase em Doenças Crônicas e Transtornos Alimentares, desde 2010; e Nutrição Clínica com ênfase em Estética, desde 2015. No Câmpus de Frederico Westphalen, foi implantado o Curso de Pós-graduação lato sensu, Nutrição Clínica: Ênfase em Doenças Crônicas e Transtornos Alimentares, desde 2015.

Pautado em um Projeto Pedagógico construído para atender às demandas da região, o corpo docente do Curso de Nutrição, na busca da observação das exigências das Diretrizes Curriculares Nacionais e de toda a legislação vigente, assim como visando, sempre, ao aprimoramento do ensino oferecido, busca, através do ensino, pesquisa e extensão formar profissionais qualificados para atender às exigências do mercado.

Com a implantação do Curso de Nutrição, as demandas locais e regionais, nas diversas áreas de atuação (nutrição clínica, alimentação coletiva e saúde coletiva (pública) estão sendo supridas pelos nutricionistas graduados na URI, uma vez que grande parte dos egressos, efetivamente, é absorvida pelo mercado de trabalho. Da mesma forma, alguns atuam em outras regiões do Brasil e outros buscam realizar formação de pós-graduação, incluindo mestrado e doutorado.

### 6.9.2 A Pesquisa no Contexto do Curso

A URI já experimenta a maturidade na área da Iniciação Científica e incrementa a pesquisa institucionalizada de seus professores, com editais específicos e condições objetivas para a implantação. Também considera a iniciação científica como elemento de dimensão fundamental para despertar o surgimento de novos talentos para a pesquisa e a docência; investe em bolsas de iniciação científica e em auxílio a pesquisadores, priorizando linhas de pesquisa pré-definidas pelos respectivos departamentos, que evidenciem relevância acadêmica, científica e social, com enfoque prioritário em temas e problemas regionais que projetem soluções inovadoras. PDI (2015 – 2020 p. 40).

O desenvolvimento atingido pela pesquisa, nos últimos 5 anos, na URI, evidencia-se seja via Criação de Fundo de Fomento próprio, seja através de Comitês Internos de Avaliação de Projetos, além de Seminários de Formação Continuada, Criação da Redes e Criação de Grupos de Pesquisa.

Nos últimos anos, a Pesquisa tem dado um salto de qualidade, proporcionado pela Política de Pesquisa da Universidade. Neste cenário, sobressai-se a realização de Seminários e Mostras de Iniciação Científica com a participação dos alunos e docentes do Curso. De igual forma, nos Encontros científicos das jornadas do curso, o espaço para a Pesquisa tem veiculado os estudos de docentes e discentes, com participação ativa nestes espaços acadêmico-científicos, por meio das atividades formativas, proporcionam a iniciação à pesquisa por parte de todos os acadêmicos, instaurando uma cultura de pesquisa.

A pesquisa no PDI (2015-2020, p. 41) da URI é definida como princípio científico e

educativo. Institucionalizada através do parecer nº 438. 03/CUN/96, ela é a matéria prima do ensino e do conhecimento. Como princípio educativo, “perfaz um dos esteios essenciais da educação emancipatória, que é o questionamento sistemático crítico e criativo da realidade” (DEMO, 1991, p. 33). Nesta perspectiva, incentiva e amplia, significativamente, a produção científica, intelectual, cultural e artística de docentes e discentes, através da publicação de trabalhos resultantes, propriamente de atividades de pesquisa e extensão universitária de relevância social, regional e nacional.

A pesquisa constitui um instrumento de ensino e um conteúdo de aprendizagem na formação, especialmente importante para análise dos contextos em que se inserem as situações cotidianas da escola, para construção de conhecimentos que ela demanda e para a compreensão da própria implicação na tarefa de educar. Ela possibilita que o professor em formação aprenda a conhecer a realidade para além das aparências, de modo que possa intervir, considerando as múltiplas relações envolvidas nas diferentes situações com que se depara, referentes aos processos de aprendizagem dos alunos (CNE/CP/009/2001).

O desenvolvimento da pesquisa no Curso de Nutrição da-se através da Iniciação Científica e dos Trabalhos de Conclusão de Curso. Sob esta perspectiva, a Iniciação Científica “enquanto instrumento de formação permite introduzir na pesquisa científica os estudantes de graduação potencialmente mais promissores” (CNPq). Assim como o Trabalho de Conclusão de Curso dá a oportunidade a todos os acadêmicos de embrenharem-se no universo científico da pesquisa, contribuindo, dessa forma, com a formação do profissional investigador, observador e transformador da realidade em que irá atuar.

As pesquisas de Iniciação Científica são financiadas pela URI, orientadas por um professor pesquisador e vinculadas aos programas desenvolvidos na Universidade, contemplados (ou não) com bolsas de Iniciação Científica: PROBIC/URI (Programa Básico de Iniciação Científica, PIIC/URI Programa Institucional de Iniciação Científica – URI), REDES (Rede de Estudo e Pesquisa em Desenvolvimento Sustentável – URI), PROBIC/FAPERGS (Programa de Bolsa de Iniciação Científica – FAPERGS), BIC/FAPERGS (Bolsa de Iniciação Científica da FAPERGS), PIBIC/CNPq (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – CNPq), PIBIC/EM/CNPq (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica para o Ensino Médio CNPq).

A partir desta Política de Pesquisa da PROPEG, o Departamento de Ciências de Saúde vem consolidando o Grupo Interdisciplinar de Pesquisa em Nutrição, constituído por docentes e discentes do Curso de Nutrição, enquanto espaço para a produção de conhecimento. O desenvolvimento da pesquisa tem se notabilizado pelo crescimento dos professores e alunos nos processos de investigação e produção de saberes.

O Curso de Nutrição da URI de Erechim possui um “Grupo Interdisciplinar de Estudos em Nutrição” com as seguintes linhas de Pesquisa: Desenvolvimento Humano, saúde e Educação; Desenvolvimento e gestão em unidade de alimentação e nutrição; Epidemiologia processo saúde/doença; Pesquisa e desenvolvimento de suplementos alimentares; Promoção, prevenção e reabilitação da saúde e Tecnologia e desenvolvimento de alimentos.

A seguir alguns projetos desenvolvidos pelo curso:

- Avaliação do Perfil epidemiológico dos usuários do Ambulatório de Especialidades em Nutrição da URI - Erechim
- Culinária light
- Avaliação de parâmetros nutricionais de pacientes com insuficiência Renal do Serviço de Hemodiálise de um hospital público em Erechim/RS
- Perfil de idosos em uma cidade no norte do Rio Grande do Sul
- Manual de porções e equivalentes
- Avaliação Nutricional de adolescentes estudantes de escolas públicas de Erechim-RS
- Perfil Nutricional de Diabéticos e Hipertensos de uma cidade no norte do Estado do Rio Grande do Sul

- Eficácia da Ingestão de canela em idosos
- Perfil nutricional de Idosos em uma Instituição de Longa Permanência em Erechim-RS

O Curso de Nutrição da URI de Frederico Westphalen possui um “Grupo de Pesquisa em Nutrição - GPENUT” com as seguintes linhas de Pesquisa: Promoção, Prevenção e Reabilitação da Saúde, Desenvolvimento e gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, Tecnologia e Desenvolvimento de Alimentos. A seguir alguns projetos desenvolvidos pelo curso:

- Construção de um Guia Ilustrativo com Medidas Caseiras Padronizadas
- Receitas Culinárias Isentas de Glúten para Pacientes Celíacos
- Elaboração do Manual de Dietoterapia Infantil
- Elaboração de Manual de Equivalentes e Medidas Caseiras
  - Atenção nutricional aos idosos institucionalizados de Frederico Westphalen
  - Alimentos regionais : elaboração de uma manual de receitas com aplicabilidade junto a EMATER.

Os projetos de pesquisa envolvendo seres humanos, desenvolvidos no Curso são submetidos à avaliação e aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da URI. A partir de fevereiro de 2013, estudos envolvendo animais são submetidos e recebem a aprovação da Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA - credenciada junto ao Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal do Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação, em dezembro de 2011), atendendo ao estabelecido na Resolução da URI nº 1628/CUN/2011.

O Curso busca a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão como princípio orientador da qualidade da produção universitária, possibilitando o diálogo permanente do conhecimento científico com as demandas sociais. Também, incentiva a disseminação dos conhecimentos gerados pela pesquisa através das publicações científicas em periódicos da área da saúde, periódicos institucionais e eventos científicos.

Isto posto, na Pesquisa um dos objetivos almejados é a busca do conhecimento, a geração e absorção de novas tecnologias, com vistas ao desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional, direcionando, ainda, os acadêmicos em atividades de iniciação científica a um estado de maturidade e autonomia.

### 6.9.3 A Extensão no Contexto do Curso

A URI, em sua política de Extensão, identifica-se com o seguinte conceito: Extensão é processo educativo, cultural, científico que articula o Ensino e Pesquisa de forma indissolúvel, e viabiliza relação transformadora entre Universidade e Sociedade (PDI, 2015-2020, p. 21).

A extensão está sendo considerada como um processo educativo, cultural e científico que se desenvolve a partir de diferentes atividades de trabalho, que possibilitam a articulação entre o ensino e a pesquisa de uma forma indissociável e, ao mesmo tempo, viabiliza a relação transformadora entre a universidade e a sociedade.

A Extensão no curso está em consonância com as Linhas de Extensão do seu respectivo Departamento. Através das atividades de Extensão, a URI coloca à disposição da comunidade cursos e programas que abrangem diversas áreas de interesse. Estas atividades objetivam o estímulo e o desenvolvimento das potencialidades pessoais, criando e ocupando espaços adequados às necessidades e expectativas das pessoas, na busca da dinamização do processo ensino e pesquisa, com a troca de saberes entre o saber popular e o saber acadêmico, além do atendimento a demandas regionais.

As atividades de extensão na URI têm importância cada vez maior, pois são respostas da Universidade para as demandas regionais como, por exemplo, a busca de políticas de formação de profissionais competentes para atuar em áreas onde há escassez de mão de obra qualificada. Poderão ser realizadas atividades de extensão, diretamente, ou com interface com o Curso, entre outros, como:

- oferecer o estágio supervisionado em empresas da região, do Estado e fora dele;



- desenvolver semanas acadêmicas, seminários, fóruns, cursos e palestras dos diferentes temas e de áreas afins;
- promover e apoiar a execução de projetos de extensão na comunidade;
- serviços especializados à comunidade através do ambulatório de especialidades em Nutrição;
- incentivar e apoiar a integração da Universidade com as empresas;
- realização de Convênio com Prefeituras Municipais;
- realização de Convênio com Secretarias Municipais de Saúde, Cidadania e Educação;
- estabelecimento de Convênio com empresas, hospitais e clínicas da região.

Portanto, a URI, tem como Política de Extensão servir de ligação entre o ensino e a pesquisa ao aplicar, na prática, os novos métodos, processos e conhecimentos por eles gerados, apoiando e desenvolvendo atividades interdisciplinares, empreendedoras, de ação social e de prestação de serviços.

#### 6.9.4 A Pós-Graduação no Contexto do Curso

Historicamente, a integração entre a Graduação e a Pós-Graduação tem representado um desafio de grandes proporções na maioria das universidades brasileiras. Na URI, a busca da integração tem sido perseguida nos cursos Lato sensu. A reflexão balizadora deste propósito postula que a aquisição de conhecimento deve ir além da aplicação imediata, numa perspectiva mercadológica, mas impulsionar o sujeito a criar e responder a desafios. Além de mero usuário, deve ser capaz de gerar conhecimento e aperfeiçoar tecnologias. Torna-se necessário desenvolver a habilidade de aprender e recriar, permanentemente, na perspectiva de uma educação continuada. Para atender a esta prerrogativa, a Graduação deixa de ser apenas o espaço da transmissão de informações para transformar-se no lócus de construção/produção do conhecimento, em que o aluno atue como sujeito.

Sob esta ótica, produzir conhecimento deixa de ser privilégio do Pós-Graduação para iniciar na Graduação. Evidencia-se, assim, a importância da iniciação à prática da pesquisa aplicada, do desenvolvimento de processos teórico-epistemológicos de investigação da realidade.

A interface entre a Graduação e a Pós-Graduação dá-se no intercâmbio de docentes, como espaço de formação continuada da Graduação, Especialização, entre outros. Esta inter-relação é desencadeada, também, pelas demandas sociais e pela necessidade de aprofundamento de áreas específicas que o curso suscitará.

Portanto, a URI oportuniza aos egressos e demais profissionais presentes no mercado de trabalho a realização de cursos de Especialização para a complementação e enriquecimento dos conhecimentos construídos ao longo dos cursos de Graduação.

Conforme o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2016-2020, p. 80), o Departamento de Ciências da Saúde prevê a oferta de cursos de Pós-graduação Lato sensu, objetivando a complementação da formação do nutricionista, sendo estes: Nutrição Clínica com ênfase em doenças crônicas e transtornos alimentares – em andamento - (Frederico Westphalen e Erechim, 2016); Especialização em Fisiologia, Nutrição e Prescrição do Exercício Físico (Erechim, 2017), Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos (Frederico Westphalen, 2018). Prevê ainda a oferta de cursos de Pós-graduação Lato sensu multidisciplinar, tais como Especialização em Estética (Frederico Westphalen, 2017), Especialização em Saúde do Trabalhador (Frederico Westphalen, 2017), Especialização em Dependência Química (Frederico Westphalen, 2018).

## VII ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

O Curso de Nutrição da Universidade Regional Integrada tem a sua organização curricular pautada na socialização entre o ensino, a pesquisa e a extensão e na

interdisciplinaridade entre as áreas de conhecimento que envolvem as disciplinas do curso. O Projeto Pedagógico do Curso contempla, para a formação do Nutricionista, a seguinte legislação: Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003, que “altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”; a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que dispõe sobre a educação ambiental, instituindo a Política Nacional de Educação Ambiental; Resolução CNE nº 1 de 30 de maio de 2012 que estabelece diretrizes nacionais para a educação em Direitos Humanos.

## 7.1 Estrutura Curricular do Curso

A estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição da URI reflete os objetivos propostos, de assegurar ao egresso em Nutrição uma formação generalista, humanista e crítica, capacitando-o a atuar em todas as áreas do conhecimento, em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais, tornando-o apto a atuar na Educação em Saúde, mais especificamente na promoção e prevenção, manutenção e recuperação da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautada em princípios éticos, com reflexão da realidade econômica, política, social e cultural, assegurada nas bases legais que respaldam o Curso.

Os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição devem estar 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. Conforme a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, os conteúdos devem contemplar:

- Ciências Biológicas e da Saúde – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.

Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – incluem-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.

Ciências da Alimentação e Nutrição - neste tópico de estudo, incluem-se:

Compreensão e domínio de nutrição humana, dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.

Conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando-as ao meio econômico, social e ambiental.

Abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Ciências dos Alimentos - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

### 7.1.1 Disciplinas de Formação Específica

As disciplinas de formação específica têm como objetivo oferecer a formação técnica, pois são o suporte para a vida profissional do nutricionista, sendo estas: Educação Alimentar, Nutrição Humana I e II, Interações Metabólicas, Nutrição Materno-Infantil, Nutrição e Atividade Física, Nutrição na Terceira Idade, Terapias Alternativas e Complementares em Nutrição, Patologia I e II, Técnica Dietética I e II, Microbiologia de Alimentos, Bromatologia, Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária, Tecnologia e Análise Sensorial de Alimentos, Nutrição Experimental; Dietoterapia Infantil; Avaliação e Planejamento Nutricional; Nutrição em Saúde

Coletiva I; Dietoterapia Aplicada I e II; Nutrição em Saúde coletiva II; Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I e II; Ambulatório de Especialidades em Nutrição I e II; Projetos de Pesquisa em Nutrição; Práticas em Saúde Coletiva; Trabalho de Conclusão do Curso-N.

### 7.1.2 Disciplinas de Formação Geral

As disciplinas de formação geral visam a fornecer conhecimentos básicos para as demais disciplinas da Ciência da Nutrição. Esses conceitos se relacionam com Nutrição Humana, que se relaciona com as disciplinas da área clínica. Os conteúdos da formação geral são trabalhados nas disciplinas a partir dos conceitos básicos de Introdução à Nutrição ocorre a aplicação nas disciplinas de Técnica Dietética, Nutrição Humana, Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária e Planejamento e Organização dos Serviços de Nutrição. Estas estão descritas a seguir: Citologia, Histologia e Embriologia Geral; Anatomia Humana-I; Fisiologia Humana; Imunologia; Parasitologia I-A; Epidemiologia e Bioestatística; Psicologia Aplicada à Saúde; Química Orgânica I-Q; Bioquímica I; Bioquímica II A; Farmacologia Aplicada à Nutrição; Introdução à Nutrição; Ética Profissional da Nutrição; Economia; Antropologia Filosófica; Metodologia Científica.

### 7.1.3 Disciplinas Articuladoras

As disciplinas articuladoras incluem os conteúdos referentes às diversas dimensões da relação indivíduo/sociedade, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, comportamentais, psicológicos, ecológicos, sociais, ambientais, éticos e legais no âmbito individual e coletivo do processo saúde-doença.

Estas disciplinas buscam a interdisciplinaridade e a transdisciplinaridade através da comunicação entre os conteúdos trabalhados nas disciplinas de formação geral, específica, estágios e as disciplinas eletivas. Entre os conteúdos desenvolvidos, incluiu-se nas disciplinas de Antropologia Filosófica, Ética Profissional da Nutrição, Introdução a Nutrição, Nutrição em Saúde Coletiva I e Técnica Dietética II, a questão Étnico-racial que atende à Resolução no 1, de 17 de Julho de 2004, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais, e a Lei no 11.645 de 10 de março de 2008, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional para incluir no currículo oficial a temática da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. As disciplinas de Antropologia Filosófica, Educação Alimentar, Técnica Dietética II, e Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição II, abordam a Educação Ambiental e o descarte do lixo orgânico, visando ao cuidado com o meio ambiente, conforme a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências e o Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002 que regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.

Em conformidade com a Resolução nº 01, de 30 de maio de 2012 – Conselho Nacional de Educação, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, as disciplinas articuladoras buscam a interdisciplinaridade e a transdisciplinaridade para os Direitos Humanos são Antropologia Filosófica, Ética Profissional da Nutrição, Saúde Coletiva I e II, Nutrição na Terceira Idade e Psicologia aplicada à Saúde.

Algumas disciplinas preveem os aspectos de acessibilidade em seus conteúdos, sendo estas: Libras - Linguagem Brasileira de Sinais (RESOLUÇÃO Nº 2025/CUN/2014); Avaliação e Planejamento Nutricional; Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I.

### 7.1.4 Disciplinas Eletivas

As disciplinas eletivas são complementares dos conteúdos desenvolvidos nas disciplinas de formação específica, descritas a seguir: Suporte Nutricional na Prática Clínica Ambulatorial e Hospitalar; Administração de Recursos Humanos; Bioética; Toxicologia de

Alimentos - A; Coordenação de Equipes nas Unidades de Alimentação e Nutrição; Tópicos Especiais em Conservação de Alimentos; LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais; Nutrição Funcional e Composição Nutricional e Rotulagem de Alimentos Embalados.

### 7.1.5 Atividades Complementares

De acordo com as Resoluções N° 847/CUN/2005 e N° 1864/CUN/2013, as atividades desenvolvidas na Graduação deverão ser complementadas com a realização de atividades complementares da formação acadêmica, no total de 125 (cento e vinte cinco) horas, sendo obrigatórias para a integralização curricular. Desta forma, apresentamos a proposta de regras para a qualificação, quantificação e registros de atividades complementares da graduação do Curso de Nutrição da URI. As atividades complementares são atividades pertinentes e úteis para a formação humana e profissional do acadêmico e que compõem o plano de estudo do mesmo. O item 11.1 detalha os procedimentos das atividades complementares previstas neste projeto pedagógico.

### 7.1.6 Estágios

O curso de Nutrição pode oferecer diferentes níveis de atuação para estágios curriculares supervisionados: ambulatorial, hospitalar, coletivo, comunitário, unidades básicas de saúde, estando todos centrados no aprendizado, com visão de ética e cidadania com o objetivo de que o indivíduo seja entendido como um ser biopsicossocial e ativo em suas ações de saúde.

Os estágios obrigatórios são supervisionados pelos professores do Curso de Nutrição da URI e têm por objetivo colocar em prática e exercitar os conhecimentos adquiridos nos núcleos especializados em Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Planejamento e Organização de Serviços de Nutrição.

A formação do Nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado atinge 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação (Resolução CNE/CES no 5 de 7 de novembro de 2001).

A carga horária do estágio curricular está distribuída, equitativamente, nas três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Conforme Resolução CNE/CES no 5 de 7 de novembro de 2001, tais atividades são, eminentemente práticas, e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% do total por estágio. Conforme a lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, da Presidência da República dispõe sobre os estágios de estudantes, Capítulo IV, (do estagiário), Art. 10, a jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar do termo de compromisso ser compatível com as atividades escolares devendo seguir o § 1o da presente lei, que refere: estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, poderá ter jornada de até 40 (quarenta) horas semanais, desde que isso esteja previsto no projeto pedagógico do curso e da instituição de ensino.

### ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS OBRIGATÓRIOS - ÁREAS DE REALIZAÇÃO

ÁREA	C.H.
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I	225
Estágio Supervisionado em Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I	225
Estágio Supervisionado em Nutrição Coletiva I	225

A lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, da Presidência da República dispõe sobre os estágios de estudantes. Define:

Art. 1º Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

§ 1º O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando.

§ 2º O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

Art.2º O estágio poderá ser obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

Art.3º O estágio, tanto na hipótese do § 1º do art. 2º desta Lei quanto na prevista no § 2º do mesmo dispositivo, não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos:

I – matrícula e frequência regular do educando em curso de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e nos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos e atestados pela instituição de ensino;

II – celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino;

III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

§ 1º O estágio, como ato educativo escolar supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios referidos no inciso IV do caput do art. 7º desta Lei e por menção de aprovação final.

§ 2º O descumprimento de qualquer dos incisos deste artigo ou de qualquer obrigação contida no termo de compromisso caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

Art. 4º A realização de estágios, nos termos desta Lei, aplica-se aos estudantes estrangeiros regularmente matriculados em cursos superiores no País, autorizados ou reconhecidos, observado o prazo do visto temporário de estudante, na forma da legislação aplicável.

Art.5º As instituições de ensino e as partes cedentes de estágio podem, a seu critério, recorrer a serviços de agentes de integração públicos e privados, mediante condições acordadas em instrumento jurídico apropriado, devendo ser observada, no caso de contratação com recursos públicos, a legislação que estabelece as normas gerais de licitação.

§ 1º Cabe aos agentes de integração, como auxiliares no processo de aperfeiçoamento do instituto do estágio:

I – identificar oportunidades de estágio;

II – ajustar suas condições de realização;

III – fazer o acompanhamento administrativo;

IV – encaminhar negociação de seguros contra acidentes pessoais;

V – cadastrar os estudantes.

§ 2º É vedada a cobrança de qualquer valor dos estudantes, a título de remuneração pelos serviços referidos nos incisos deste artigo.

§ 3º Os agentes de integração serão responsabilizados civilmente se indicarem estagiários para a realização de atividades não compatíveis com a programação curricular estabelecida para cada curso, assim como estagiários matriculados em cursos ou instituições para as quais não há previsão de estágio curricular.

Art. 6º O local de estágio pode ser selecionado a partir de cadastro de partes cedentes, organizado pelas instituições de ensino ou pelos agentes de integração.

De acordo com a Lei no 11.788, de 25 de setembro de 2008, os Estágios Supervisionados Obrigatórios são realizados conforme previstos na matriz curricular, isto é, aqueles oferecidos na modalidade de disciplina obrigatória do curso e após a conclusão de todas as disciplinas referentes ao conhecimento das áreas de atuação. A saber:

**NUTRIÇÃO CLÍNICA:** Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I possui 225 horas, distribuídas em hospitais e clínicas da região.

**ADMINISTRAÇÃO EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO:** Estágio Supervisionado em Administração, planejamento e organização em Serviços de Nutrição I possui 225 horas, distribuídas em instituições e empresas que contêm serviços de produção de refeições.

**NUTRIÇÃO COLETIVA:** Estágio Supervisionado em Nutrição Coletiva I, possui duração de 225 horas, distribuídas nas Unidades Básicas de Saúde dos Municípios da Região; nos serviços de alimentação escolar vinculada às Secretarias de Educação dos Municípios da Região; na Secretaria da Cidadania e Ação Social, na Vigilância Sanitária e em outros locais em que o profissional Nutricionista desenvolva suas atividades em Saúde Pública.

#### 7.1.7 Avaliação – Estágio Curricular

Para aprovação no Estágio Curricular, o aluno deverá obter nota igual ou superior a 5,0 (cinco vírgula zero), não havendo a realização do exame final, uma vez que o mesmo não condiz com a natureza da disciplina.

O sistema de avaliação do aproveitamento do estágio será composto por:

- Desempenho, através da avaliação dos Supervisores Locais em conjunto com a comissão de estágio supervisionado, pela ficha de avaliação com peso 5,0;
- Relatório Final, será avaliado pela comissão de estágio e com peso 5,0.
- Para os alunos que realizarem o estágio em outra localidade, fora de Erechim e ou fora de Frederico Westphalen e região, o Relatório Final será peso 3,0 e defesa oral do relatório peso 2,0.

#### 7.1.7.1 Estágio Não-curricular

De acordo com a Lei N°11.788, de 25 de setembro de 2008, o Curso de Nutrição define as atividades opcionais desenvolvidas pelos acadêmicos nas áreas de atuação compatíveis com as competências e habilidades do nutricionista, constante na Resolução N° 2003/CUN/2014, sobre a adequação da Resolução nº 1745/CUN/2012 que dispõe sobre a inclusão dos Estágios Não-obrigatórios nos Projetos Pedagógicos dos Cursos da URI. A saber:

**Nutrição Clínica:** Estágio não-obrigatório com supervisão de professor e profissional nutricionista no local do estágio. O acadêmico poderá desempenhar atividades nos seguintes setores: Serviços de Nutrição em hospitais, clínicas especializadas, ambulatórios de atendimento nutricional.

**Administração em Serviços de Nutrição:** Estágio não-obrigatório com supervisão de professor e profissional nutricionista no local do estágio. O acadêmico poderá desempenhar atividades nos seguintes setores: Unidades produtoras de alimentação em restaurantes industriais de alimentação coletiva (particulares e institucionalizados).

**Nutrição Coletiva:** Estágio não-obrigatório com supervisão de professor e profissional nutricionista no local do estágio.

O acadêmico poderá desempenhar atividades nos seguintes setores: Serviços de saúde Municipal, Estadual e Federal (Unidade Básica de Saúde, vigilância sanitária, escolas, ambulatórios ou clínicas).

### 7.1.8 Programas e Projetos de Extensão

O programa de extensão em que o Curso de Graduação Nutrição se insere, conforme o PDI 2015-2020 (p. 93) intitula-se Saúde e Solidariedade. Os projetos de extensão visam atividades com a comunidade local e regional, aproximando o Curso das necessidades e demandas de saúde e sociais da comunidade de abrangência com o intuito de valorização da cidadania, autonomia e qualidade de vida.

Estas ações possibilitam o envolvimento do acadêmico e docentes junto a comunidade e fortalecem a missão e a visão da URI como universidade comunitária. O fomento às atividades de extensão também está registrado como prioridade da Universidade no Plano de Gestão 2014-2018, onde se propõe a consolidação da política de extensão vigente, a ampliação e qualificação da oferta de atividades extensionistas e o atendimento às demandas da sociedade local e regional, promovendo a articulação com a pesquisa e o ensino.

## 7.2 Específico para os Cursos da Área da Saúde

### 7.2.1 Integração do Curso com o sistema local e regional de saúde/SUS relação alunos/docente

A Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI está instalada em seis municípios, atendendo a comunidade que procede de mais de 100 municípios das regiões Alto Uruguai, Médio Uruguai, Missões, Centro oeste e ainda de alguns municípios catarinenses próximos aos seus campi. A atuação da URI está comprometida com o desenvolvimento educacional, científico e tecnológico, por meio de programas e projetos de extensão universitária. Insere-se e possibilita diversificadas atividades comunitárias com o intuito de contribuir no enfrentamento e resolução de problemas sócios – ambientais vivenciados pela população (PDI, 2015-2020, p. 05).

Destacam-se vários convênios com instituições e estabelecimentos de saúde, secretarias municipais e estaduais de saúde, hospitais, clínicas, ambulatórios, unidades básicas de saúde, estratégias de saúde da família, dentre outras.

Frente a essa realidade e, ao considerar que uma boa parte dos acadêmicos do Curso de Nutrição é oriunda dessas regiões e/ou municípios, a Integração do Curso com o sistema local e regional de saúde do SUS no que concerne a relação **aluno/docente** se dá por meio do conhecimento/reflexão da realidade vivida pelos acadêmicos e teorização acerca do papel do nutricionista nessa realidade concreta.

### 7.2.2 Integração do Curso com o sistema local e regional de saúde/SUS relação alunos/usuário

Busca-se no transcorrer das disciplinas integrar o Sistema Único de Saúde com acadêmicos por meio da problematização e vivência na realidade do SUS quando ocorre então a relação efetiva dos **alunos com os usuários/trabalhadores** da saúde.

A integração do Curso com a realidade do SUS no que tange a relação alunos com

usuários e trabalhadores de saúde se dá nas vivências de estágios curriculares, nas disciplinas de Práticas em Saúde Coletiva, Estágio Supervisionado em Nutrição Coletiva, e Trabalho de Conclusão de Curso, nos projetos de extensão e pesquisa, nas atividades extraclasses como VERSUS, e projeto Rondon. Vale destacar que essa integração se estabelecem nos mais diversos espaços como por exemplo: serviços de saúde, nas escolas, em atividades individuais e coletivas; no domicílio dos usuários; nas reuniões de equipe com participação nas atividades de educação permanente; nas visitas técnicas; com a participação nas conferências municipais.

### 7.2.3 Atividades práticas de ensino para áreas da saúde

Dentre as **atividades práticas** de ensino, o Curso de Nutrição propicia diversos cenários como, por exemplo: Estratégias de Saúde da Família dos municípios e Região, Hospitais (unidade clínica, cirúrgica e obstétrica, Centro de Terapia Intensiva, pediatria), Unidades Básicas de Saúde (UBS), Secretarias de Educação, Restaurantes industriais e comerciais, padarias, supermercados; além destes, os Câmpus Erechim e Frederico Westphalen contam também com o Ambulatório em Especialidades em Nutrição e o Laboratório de Técnica Dietética e Educação Nutricional.

As aulas e atividades práticas são realizadas desde o primeiro semestre do Curso, através de palestras com nutricionistas expondo as diversas áreas de atuação, com profissionais da área da saúde e vigilância sanitária nas diferentes disciplinas; visitas técnicas também nas diversas áreas que envolvem a nutrição (hospitais e clínicas, UAN, Secretaria de saúde e educação, banco de alimentos entre outros); desenvolvimento de estudos de caso; leitura e debate de artigos científicos, diretrizes e leis; estudos dirigidos; aulas de pesquisa em laboratórios de informática; cálculos de cardápios avaliação nutricional; elaboração e apresentação projetos de UAN; elaboração de Atividades lúdicas e orientações qualitativas para as diversas faixas etárias; além das atividades realizadas na Clínica escola de Nutrição que englobam as áreas de Técnica Dietética, Tecnologia de alimentos, Avaliação e Educação Nutricional. Também são desenvolvidas práticas nos laboratórios de Anatomia, Química, Bromatologia, Análise sensorial, Imunologia, Anatomia, Parasitologia, Histologia, Biotério e Microbiologia de Alimentos.

As atividades desenvolvidas nesses cenários apontam para o exercício das competências e habilidades gerais dos profissionais de saúde, tais como a atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, administração/gerenciamento e educação permanente, o que vêm de encontro com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN). Acredita-se que estas ações desenvolvidas pelo nutricionista possibilitam a formação **generalista** e a produção de competências e habilidades para a atenção, o diagnóstico, o planejamento e avaliação em saúde.

## VIII SISTEMA DA AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

### 8.1 Pressupostos Metodológicos para o Processo de Avaliação e cumprimento do Regimento da Universidade

Considerando a avaliação como um processo que envolve todas as atividades realizadas pelos alunos, bem como a sua postura nos encontros teóricos e teórico-práticos, os acadêmicos do Curso de Graduação em Nutrição são avaliados não apenas através de resultados de provas ou trabalhos escritos, mas também, pelo desempenho durante a realização das aulas teóricas práticas, a capacidade de criar e raciocinar, a capacidade de análise e reflexão acerca da realidade em que se encontram, são elementos básicos a serem considerados na avaliação. Aliado a isso, cada docente e acadêmico deverá considerar os aspectos legais acerca da avaliação, propostos no Regimento da Universidade, os quais



propõem:

**Art. 84.** O plano de ensino deve conter a indicação dos objetivos de cada disciplina, o conteúdo programático, a carga-horária disponível, a metodologia a ser seguida, os critérios de avaliação, o material e as referências bibliográficas necessárias.

**Art. 85.** O processo de aprendizagem, guardando íntima relação com a natureza da disciplina, é parte integrante do Plano de Ensino, compreendendo:

**I** - avaliação progressiva e cumulativa do conhecimento, mediante verificações parciais ao longo do período letivo em número mínimo de duas, sob a forma de exercícios, trabalhos escolares, arguições, seminários ou outras atividades;

**II** - verificação da capacidade de domínio do conjunto da disciplina ministrada, por meio de exame final do período, cumprindo o respectivo programa.

**Art. 86.** A avaliação do desempenho do aluno é feita por disciplina, considerando-se as notas obtidas.

**Art. 87.** Para fins de avaliação do desempenho, fica instituída a atribuição de notas de 0 (zero) a 10 (dez).

§ 1º. A média semestral da disciplina, por período letivo, é feita por média aritmética, e o cálculo deve conter, no mínimo 2 (duas) notas de provas e/ou exercícios ou trabalhos escolares, distribuídos proporcionalmente no semestre letivo.

§ 2º. O aluno que obtiver na disciplina uma média igual ou superior a 7 (sete) durante o período letivo e frequência não inferior a 75% (setenta e cinco por cento), é dispensado de exame final dessa disciplina, ressalvados os casos das disciplinas práticas (Trabalho de Conclusão de Curso, Projetos e Estágios) em que o aluno obtendo nota igual ou superior a 5 (cinco) será considerado aprovado.

§ 3º. As médias são apuradas até a primeira decimal, sem arredondamento.

§ 4º. Para obtenção da média final deve ser utilizada a fórmula:  $(MS + EF) / 2 =$  (média semestral mais exame final) dividido por dois.

§ 5º. Somente pode prestar exame final o aluno que obtiver a frequência não inferior a 75% (setenta e cinco por cento) e a média final do semestre igual ou superior a 5 (cinco).

§ 6º. O aluno que não prestar exame final por motivo de doença, luto ou gala ou outros previstos em lei, pode prestá-lo em nova data, mediante requerimento encaminhado à Direção Acadêmica, no prazo de 5 (cinco) dias, salvo força maior.

**Art. 88.** A aprovação do aluno em cada disciplina, no semestre, depende de ter cumprido, concomitantemente, as seguintes condições:

**I** - ter obtido frequência não inferior a 75% (setenta e cinco por cento);

**II** - ter obtido média final de aprovação não inferior a 5 (cinco).

**Art. 89** A atribuição das notas e o controle de frequência é de responsabilidade exclusiva do professor da disciplina.

**Parágrafo único.** De acordo com a legislação em vigor, as faltas não podem ser abonadas.

**Art. 90.** Pode ser concedida a revisão de nota atribuída ao exame final, quando requerida à Direção Acadêmica, no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da sua divulgação.

§ 1º. O requerimento para a revisão deverá ser formulado por escrito, devidamente fundamentado e justificado.

§ 2º. A instituição terá o prazo 03 (três) dias úteis, para responder à solicitação do requerente, a contar da entrega do requerimento pelo estudante.

§ 3º. Em caso de deferimento, os procedimentos a serem adotados reger-se-ão por Resolução específica a respeito do assunto.

**Art. 91.** Para cada aluno, a Secretaria Geral elabora e mantém atualizado, após cada semestre, o histórico escolar em que é registrada a disciplina cursada, com a respectiva carga horária, os créditos e a nota final obtida.

## IX ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

### 9.1 Pressupostos Metodológicos para o Estágio Curricular Supervisionado

A formação do Nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado atinge 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação (Resolução CNE/CES nº 5 de 7 de novembro de 2001).

A carga horária do estágio curricular está distribuída, equitativamente, nas três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição.

### ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS OBRIGATÓRIOS - ÁREAS DE REALIZAÇÃO

ÁREA	C.H.
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I	225
Estágio Supervisionado em Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I	225
Estágio Supervisionado em Nutrição Coletiva I	225
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>675</b>

O Estágio Curricular supervisionado, é regido pelo Manual a seguir:

## APRESENTAÇÃO GERAL

O Estágio Supervisionado tem a finalidade de consolidar os conhecimentos adquiridos durante a graduação, aplicando-os nas áreas de atuação do profissional nutricionista.

O presente manual define as normas gerais e específicas necessárias para o correto desenvolvimento dos estágios nas diferentes áreas de atuação, fornecendo aos estagiários de nutrição e seus supervisores as informações necessárias para o correto desenvolvimento dos programas de estágio.

## 1. OBJETIVOS

### 2.1. Geral

Proporcionar o exercício da competência técnica e o compromisso ético profissional, em situação real, nas áreas específicas de atuação do profissional nutricionista.

### 2.2. Específicos

- Promover a integração teórico-prática dos conhecimentos, habilidades e técnicas desenvolvidas no decorrer do Curso de Nutrição;
- Reconstruir o conhecimento teórico, através da vivência prática, proporcionando situações de aprendizagem em que o estudante interaja com a realidade do trabalho;
- Complementar a formação profissional através de orientação e assistência sistemáticas;

- Desenvolver habilidade nos diferentes tipos de relações interpessoais, pertinentes a cada área de atuação do profissional nutricionista;
- Atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para o mercado de trabalho, preparando profissionais competentes capazes de assumir com integridade e responsabilidade suas funções, através de vivências e conhecimentos do funcionamento das diferentes áreas de atuação;
- Desenvolver e estimular as potencialidades individuais, propiciando o surgimento de profissionais empreendedores, flexíveis, versáteis e adaptáveis às constantes mudanças tecnológicas e ambientais.

## 2. REGULAMENTAÇÃO

As disciplinas de Estágio Supervisionado fazem parte do currículo do Curso de Nutrição, sendo indispensável para a conclusão do mesmo, conforme a Resolução nº 05 de 07 de novembro de 2001 da Câmara do Conselho Nacional de Educação (CNE)/Câmara de Educação Superior.

O Estágio Supervisionado deverá ser cursado no 8º semestre do Curso de Nutrição e compreende carga horária total de 675 horas.

### 3.1. Critérios de Inclusão

- Os acadêmicos que tenham concluído todas as disciplinas até o 7º semestre, com aproveitamento e/ou aprovação, casos especiais serão analisados pelo NDE do Curso de Nutrição;
- Estiverem matriculados nas disciplinas de Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I (40606), Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I (40607) e Nutrição Coletiva I (40608);
- Estiverem com os termos de estágio encaminhados e assinados pela Direção da Instituição, Representante da Unidade Concedente e estagiário;
- Participarem das reuniões propostas pela comissão de estágio.

## 4. NORMAS DE ESTÁGIO

### 4.1. Comissão de Estágio

A Comissão de Estágio Supervisionado é constituída por, no mínimo 01 (um) Nutricionista professor (a) do Curso de Nutrição da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI para cada uma das três grandes áreas de atuação (Nutrição Clínica, Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição e Nutrição Coletiva).

Esta Comissão é responsável pela estruturação, organização, desenvolvimento e avaliação do Estágio Supervisionado dos alunos do Curso de Nutrição.

### 4.2. Atribuições da comissão de Estágio

- 1) Avaliar, credenciar e/ou descredenciar e designar os locais adequados para a realização do Estágio Supervisionado;
- 2) Organizar e estruturar o Estágio Supervisionado;
- 3) Encaminhar o plano de ensino da disciplina de estágio supervisionado bem como o programa de atividades a serem desenvolvidas em cada área de atuação através TICs.
- 4) Avaliar e assegurar a qualidade técnico-didática do Estágio Supervisionado.

### 4.3. Atribuições do Supervisor Local

- 1) O Supervisor local deverá ser Nutricionista;
- 2) Elaborar programas de estágio com as atividades a serem desenvolvidas pelos estagiários;
- 3) Acompanhar e orientar o estagiário quanto às questões técnico-científicas, éticas e

- comportamentais;
- 4) Reunir-se com a Comissão de Estágio sempre que necessário;
  - 5) Comunicar à URI situações como rescisão, término ou alterações no termo de compromisso ou quaisquer circunstâncias que possam interferir no bom andamento do estágio curricular;
  - 6) Relatar à Comissão de Estágio quaisquer situações que possam interferir no bom andamento do Estágio Supervisionado;
  - 7) Avaliar o desempenho do estagiário, através de ficha de avaliação fornecida pela Universidade. A ficha de avaliação é um documento sigiloso, e deverá ser encaminhada diretamente à comissão de estágio, após a realização do estágio.

#### **4.4. Atribuições dos Estagiários**

- 1) Apresentar-se ao supervisor local, em data e hora marcadas, encaminhando a documentação específica necessária à realização do estágio;
- 2) Informar-se das normas e regulamentos técnico-administrativos do local de estágio e cumpri-los exemplarmente;
- 3) Cumprir o programa estabelecido pela empresa concedente, bem como as normas disciplinares de trabalho;
- 4) Comparecer a todas as atividades programadas pela empresa e pela Comissão de Estágio;
- 5) Comunicar todas as ausências, por escrito, à supervisão acadêmica e local e, posteriormente recuperá-las;
- 6) Desenvolver habilidades técnico-profissionais no decorrer do seu estágio, porém sempre respeitando os Direitos Humanos e a Ética Profissional;
- 7) Preservar sigilo referente às informações a que tiver acesso;
- 8) Participar dos encontros programados com a Comissão de Estágio;
- 9) Entregar o relatório final dos Estágios Supervisionados, de cada área de atuação, individual, no término de cada estágio, sendo 48 horas a contar do último dia de estágio (data estabelecida em reunião coletiva entre professores e alunos, mediante assinatura em ata);
- 10) Informar aos supervisores locais e à Comissão de Estágio sobre eventuais problemas que possam surgir no decorrer do estágio.

#### **5. CRITÉRIOS DE ESCOLHA DO LOCAL DE ESTÁGIO**

O Estágio Supervisionado poderá ser realizado em qualquer tipo de organização que tenha profissional nutricionista, ou que tenha nutricionista como responsável técnico, ou com o acompanhamento do professor supervisor de estágio da URI, pública ou privada, desde que a mesma ofereça oportunidades e condições para as práticas exigidas no respectivo estágio, conforme Contrato para realização de Estágio Obrigatório assinado pela instituição e a unidade concedente.

Os locais de estágio deverão possuir:

- 1) Certificado de regularidade anual e alvará sanitário fornecidos pela VISA (Vigilância Sanitária);
- 2) Não é permitida a realização de estágio no próprio local de trabalho ou em empresas próprias ou de familiares. Casos excepcionais serão analisados pela comissão de Estágio Supervisionado.

#### **6. LOCAIS DE ESTÁGIO**

A disciplina de Estágio Supervisionado poderá ser desenvolvida nos seguintes locais:

- Nutrição Clínica: atividades de alimentação e nutrição realizadas nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional, nos Spa's e

quando em atendimento domiciliar.

- Nutrição Coletiva: atividades de alimentação e nutrição realizadas em políticas e programas institucionais, de atenção básica e de vigilância sanitária, bem como Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE), atividades próprias da alimentação escolar, cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde (Unidades Básicas de Saúde, Estratégias Saúde da Família (ESF), Centro de Atenção Psicossocial (CAPS).

- Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição: atividades de alimentação e nutrição realizadas nas unidades de alimentação e nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviços e alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria, hotelaria marítima, serviços de *buffet*, e de alimentos congelados, alimentação do trabalhador.

## 7. DURAÇÃO DO ESTÁGIO

O Estágio Supervisionado deverá ser executado no semestre em que o aluno estiver matriculado nas disciplinas de Estágio Supervisionado Nutrição Clínica I (40606), Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I (40607) e Nutrição Coletiva I (40608); compreendendo a carga horária total de 675 horas.

## 8. FREQUÊNCIA

A frequência do estagiário deverá ser comprovada através da entrega de uma cópia da declaração do número de horas do estágio (após o término do mesmo) ou da entrega da ficha de frequência.

A carga-horária diária do aluno não poderá exceder 8 horas/dia, salvo exceções a serem definidas pela comissão de Estágio Supervisionado.

A frequência deverá ser integral (100%).

O estagiário poderá solicitar afastamento, por motivo de doença ou acidente, de acordo com a legislação vigente. Os dias perdidos deverão ser recuperados. Não serão abertas condições especiais de realização do estágio, após o prazo estabelecido para o mesmo.

No caso de aluna gestante, não cabem os benefícios da Lei Federal nº 6202/75, conforme parecer CEE 116/76. Aconselha-se a realização do estágio no semestre seguinte devido a extensão do período de licença.

## 9. SEQUÊNCIA REGULAMENTAR DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Os alunos que satisfizerem os requisitos para realização das disciplinas de Estágio Supervisionado deverão matricular-se nas disciplinas Estágio Supervisionado Nutrição Clínica I (40606), Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I (40607) e Nutrição Coletiva I (40608); sendo verificado no software de gestão a confirmação da realização da matrícula.

A divisão dos alunos para realização dos estágios será pela lista de frequência, ordem alfabética, onde serão distribuídos em três grupos, conforme as disciplinas de estágios obrigatórios de Nutrição Clínica I, Nutrição Coletiva I e Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I, sendo realizado rodízio entre as áreas de atuação.

O grupo um, iniciará as atividades pela área de Clínica, o dois pela área de Nutrição Coletiva, e o três pela área de Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição.

Os acadêmicos que realizarem estágios em locais não indicados pelo Curso de Nutrição da URI, não participarão da distribuição dos grupos por ordem alfabética. A sequência será adequada conforme realização dos mesmos, avaliados pela comissão de estágio.

A escolha do local de estágio será conforme as vagas disponibilizadas pela comissão de estágio, nos Municípios de abrangência da URI conforme a localização do Campus. A partir da subdivisão dos três grupos conforme ordem alfabética da lista de frequência ocorrerá sorteio ou acordo entre os alunos pertencentes aos grupos formados pela comissão de estágio.

Caso o aluno venha realizar o estágio em outra cidade, ou queira outros locais para

estágio, cabe ao aluno a escolha do local de estágio, ficando a cargo deste a comunicação do mesmo para a comissão de estágio supervisionado, e a providência da documentação necessária para a realização do convênio entre a Instituição de Ensino e Locais Concedentes de estágio, através do Contrato de Estágio.

Após os tramites normais o aluno fornecerá ao local de estágio:

- Termo de Compromisso de Estágio<sup>1</sup>;
- Ficha de Frequência;
- Ficha de avaliação do supervisor local<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> O Termo de Compromisso de Estágio (TCE) é um documento é elaborado com base nas informações fornecidas pelo aluno com dados da empresa concedente de estágio e do próprio aluno estagiário. O estágio só é considerado oficial após a entrega do TCE para a comissão de estágio supervisionado com as devidas assinaturas.

<sup>2</sup> Deverá ser entregue ao supervisor local no início do estágio. É de responsabilidade do aluno a entrega do mesmo, devidamente preenchido e em envelope lacrado, após o término do estágio Supervisionado.

Os alunos serão supervisionados em seus locais de estágio por um professor nutricionista, da comissão de estágio supervisionado, mantendo-se os registros.

Alunos que realizarem estágio fora dos municípios abrangência da URI conforme a localização do Campus, não serão supervisionados por um professor nutricionista da Comissão de Estágio URI, mas sim avaliados através de relatório escrito, (entregue em data acordada em reunião coletiva com professor supervisor e acadêmicos estagiários) e apresentação do mesmo, e a nota do supervisor do local onde estará desenvolvendo o estágio.

## 10. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

- 1) Em caso de seleção, os critérios serão definidos pela empresa concedente de estágio, cabendo ao estagiário candidatar-se aos processos seletivos oferecidos.
- 2) Caso solicitada, a Comissão de Estágio fará uma pré-seleção entre os candidatos, cabendo à empresa concedente de estágio a seleção final. Os critérios de pré-seleção serão baseados na análise do *Curriculum vitae* e entrevista.

## 11. DESPESAS

As despesas referentes a transporte, estadia e alimentação, durante o período de estágio, ficarão a cargo do estagiário, exceto nos casos em que houver benefícios concedidos pela empresa concedente de estágio.

As despesas de transporte, estadia e alimentação referente às visitas de supervisão de estágio (realizadas pela comissão de estágio) ficarão a cargo da Universidade.

## 12. SEGURO

A Universidade contratará um seguro contra acidentes pessoais em favor do estagiário, vigente durante todo o período de realização do mesmo, conforme preconizado no Termo de Compromisso firmado entre as partes. Da mesma forma, a Universidade contratará um seguro para os professores quando em vistorias de estágios.

## 13. ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL

O relatório final das disciplinas de Estágio Supervisionado será produzido como pré-requisito parcial para obtenção da nota final da disciplina. Este deverá ser entregue pelo estagiário a comissão de estágios 48 horas, após o término de cada área de atuação (caso contrário o mesmo será reprovado).

O aluno que realizar estágio fora do município de abrangência da URI conforme a localização do Campus, deverá entregar relatório escrito para a comissão de estágio, em 48

horas após o término de cada área de atuação, e apresentar oralmente a uma banca composta por dois professores do Curso de Nutrição da URI (sendo composta pelo supervisor de estágio da URI e outro professor nutricionista da URI convidado pelo supervisor). O Nutricionista Supervisor Local deverá ser convidado, entretanto sua presença não será obrigatória. A data da banca será estabelecida na primeira reunião de estágio, entre o coletivo, (alunos estagiários e professores).

A redação do relatório deverá seguir as normas da ABNT (2011) NBR 14724 onde na sua estrutura deverão constar os seguintes itens:

1. Capa/contracapa
2. Sumário
3. Introdução
4. Descrição das atividades desenvolvidas no decorrer do estágio e/ou descrição de casos clínicos acompanhados durante a realização do Estágio Supervisionado em cada área de atuação
5. Discussão das atividades descritas no item anterior
6. Proposta de melhoria em um ou mais dos processos observados durante o decorrer do estágio
7. Considerações Finais
8. Referências bibliográficas.
9. Anexos com o detalhamento das atividades desenvolvidas, fotos (estas não poderão ser publicadas em redes sociais) e registros.

A proposta de melhoria e/ou casos clínicos deverá ser discutida em conjunto com os supervisores locais, devendo ser observada a viabilidade da implementação da proposta e os resultados obtidos ao final do período de estágio de cada área.

O relatório final deverá ser entregue aos membros da comissão de estágio, no máximo, em 48 horas após o término de cada área, (Clínica, Saúde Coletiva e Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição), sendo de responsabilidade do aluno o encaminhamento do mesmo, protocolando a entrega na coordenação do Curso de Nutrição.

O relatório final deverá ser entregue em 01 (uma) cópia encadernada para a comissão de estágio e duas cópias em CD formato Pdf (uma para a comissão de estágio e uma para o local onde estágio foi realizado).

#### **14. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

Para aprovação no Estágio Supervisionado, o aluno deverá obter nota igual ou superior a 5,0 (cinco), não havendo a realização de exame final, uma vez que este não condiz com a natureza da disciplina.

O sistema de avaliação do aproveitamento do estágio, será composto por:

- desempenho, através da avaliação dos Supervisores Locais em conjunto com a comissão de estágio supervisionado, pela ficha de avaliação com peso 4,0.
- Relatório Final, será avaliado pela comissão de estágio e com peso ,0.
- para os alunos que realizarem o estágio em outra localidade, fora dos municípios de abrangência da URI, o Relatório Final terá peso 6,0 e defesa oral do relatório peso 2,0 e Anexo B (Avaliação Parcial do Estágio Supervisionado – Instrumento 2) peso 2,0.

#### **15. OBSERVAÇÕES**

Os casos omissos, não constantes neste manual, serão resolvidos pela Comissão de Estágio Supervisionado.

**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**DISCIPLINA DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO NUTRIÇÃO CLÍNICA I**  
**FICHA DE FREQUÊNCIA**

ESTAGIÁRIO: \_\_\_\_\_

EMPRESA: \_\_\_\_\_

PERÍODO: \_\_\_\_\_ SUPERVISOR: \_\_\_\_\_

DIA	HORÁRIO ENTRADA	HORÁRIO SAÍDA	RUBRICA DO ESTAGIÁRIO	RUBRICA DO SUPERVISOR

Declaro, para os devidos fins, que o aluno acima denominado, cumpriu a carga horária necessária para a disciplina de Estágio Supervisionado na área Nutrição Clínica I.

\_\_\_\_\_  
Supervisor Local





**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES  
CURSO DE NUTRIÇÃO  
DISCIPLINA DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO NUTRIÇÃO COLETIVA I**

**FICHA DE FREQUÊNCIA**

ESTAGIÁRIO: \_\_\_\_\_  
EMPRESA: \_\_\_\_\_  
PERÍODO: \_\_\_\_\_ SUPERVISOR: \_\_\_\_\_

DIA	HORÁRIO ENTRADA	HORÁRIO SAÍDA	RUBRICA DO ESTAGIÁRIO	RUBRICA DO SUPERVISOR

Declaro, para os devidos fins, que o aluno acima denominado, cumpriu a carga horária necessária para a disciplina de Estágio Supervisionado na área de Nutrição Coletiva I.

\_\_\_\_\_

Supervisor Local

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | www.reitoria.uri.br  
ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | www.uri.com.br  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | www.fw.uri.br  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | www.san.uri.br  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | www.urisantiago.br  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | www.saoluz.uri.br  
CERRO LARGO: Rua Gal. Daltro Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | www.cl.uri.br

**URI**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA  
DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**DISCIPLINA DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO EM**  
**SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO I****FICHA DE FREQUÊNCIA**

ESTAGIÁRIO: \_\_\_\_\_

EMPRESA: \_\_\_\_\_

PERÍODO: \_\_\_\_\_ SUPERVISOR: \_\_\_\_\_

DIA	HORÁRIO ENTRADA	HORÁRIO SAÍDA	RUBRICA DO ESTAGIÁRIO	RUBRICA DO SUPERVISOR

Declaro, para os devidos fins, que o aluno acima denominado, cumpriu a carga horária necessária para a disciplina de Estágio Supervisionado na área de Planejamento e Organização em Serviço de Nutrição I.

\_\_\_\_\_  
Supervisor Local

**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**AValiação PARCIAL DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO**  
**INSTRUMENTO 1**

**ESTAGIÁRIO:** \_\_\_\_\_  
**LOCAL DO ESTÁGIO:** \_\_\_\_\_  
**CIDADE:** \_\_\_\_\_ **ESTADO:** \_\_\_\_\_  
**PERÍODO:** \_\_\_\_\_  
**PROFESSOR SUPERVISOR ESTÁGIO:** \_\_\_\_\_

<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO QUANTO AO RELATÓRIO DE ESTÁGIO</b>	<b>PESO</b>	<b>NOTA ALUNO</b>
Capa, Contracapa e Sumário	0,1	
Introdução	0,4	
Descrição das atividades desenvolvidas no decorrer do estágio e/ou Descrição de casos clínicos acompanhados/discutidos/apresentados durante a realização de estágio supervisionado	4,5	
Discussão das atividades descritas no item anterior	2,0	
Proposta de melhoria em um ou mais dos processos observados no decorrer do estágio	1,0	
Considerações Finais	1,0	
Referências bibliográficas	0,5	
Anexos	0,5	
<b>SOMA TOTAL NOTAS</b>	<b>10</b>	

**Comentários:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Data

\_\_\_\_\_

Professor Supervisor Estágio

**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**AValiação PARCIAL DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO**  
**INSTRUMENTO 2**

**ESTAGIÁRIO:** \_\_\_\_\_  
**LOCAL DO ESTÁGIO:** \_\_\_\_\_  
**CIDADE:** \_\_\_\_\_ **ESTADO:** \_\_\_\_\_  
**PERÍODO:** \_\_\_\_\_  
**SUPERVISOR LOCAL DO ESTÁGIO:** \_\_\_\_\_

<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO QUANTO POSTURA PROFISSIONAL</b>	<b>NOTA (valores de 1,0 a 10,0)</b>
Cumprimento das tarefas programadas	
Relacionamento pessoal, facilidade de se relacionar com os colegas e no ambiente de trabalho	
Talento e capacidade de identificar, sugerir, projetar e executar inovações úteis	
Interesse, espírito inquisitivo e autodeterminação	
Assiduidade e pontualidade	
Conhecimentos técnicos demonstrados no desenvolvimento das atividades programadas	
Observância das normas internas da empresa, discrição quanto a assuntos sigilosos e zelo pelo patrimônio	
Crescimento apresentado durante o período de estágio	
Média	

- Você acredita que o acadêmico está apto a realizar as atividades de Nutricionista?  
 SIM       NÃO

Comentários: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 Data

\_\_\_\_\_  
 Supervisor Local Estágio

**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES  
CURSO DE NUTRIÇÃO  
DOCUMENTO COMPROVANTE DE SUPERVISÃO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

NOME DA EMPRESA: \_\_\_\_\_  
 ACADÊMICO: \_\_\_\_\_  
 SUPERVISOR LOCAL: \_\_\_\_\_  
 PROFESSOR SUPERVISOR: \_\_\_\_\_

<b>Data</b>	<b>Horário</b>	<b>Observação</b>	<b>Assinatura Acadêmico(a)</b>	<b>Assinatura Supervisor</b>

\_\_\_\_\_  
**Supervisor local Estágio**

\_\_\_\_\_  
**Professor Supervisor Estágio**

**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**FICHA DE AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO DO SUPERVISOR CURRICULAR**

Nome: \_\_\_\_\_

	ASPECTOS AVALIADOS	AVALIADORES	PESOS	NOTA
<b>Apresentação o escrita</b>	Nota conforme Critérios de Avaliação do Relatório (Anexo B- Instrumento 1)	<b>Professor Supervisor do Estágio Curricular</b>	6,0	
<b>Participação</b>	Média Critérios de Avaliação do Supervisor Local (Anexo B - Instrumento 2)	<b>Supervisor Local</b>	4,0	
	Nota final		-	

Obs: Nota mínima para aprovação = 5,0

Prof. Supervisor: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**FICHA DE AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO COM APRESENTAÇÃO ORAL**

Nome: \_\_\_\_\_

	ASPECTOS AVALIADOS	AVALIADORES	PESOS	NOTA
<b>Apresentação escrita</b>	Nota conforme Critérios de Avaliação do Relatório (Anexo B- Instrumento 1)	<b>Supervisor do Estágio Curricular</b>	6,0	
<b>Apresentação oral (defesa)</b>	Objetividade Exposição lógica Domínio de conteúdo Segurança Recursos utilizados	<b>Banca</b>	2,0	
<b>Participação</b>	Média Critérios de Avaliação do Supervisor Local (Anexo B - Instrumento 2)	<b>Supervisor Local</b>	2,0	
	Nota final		-	

Obs: Nota mínima para aprovação = 5,0;

Prof. Supervisor: \_\_\_\_\_

Prof. Avaliador: \_\_\_\_\_

Cidade \_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

## X TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

### 10.1 Pressupostos Metodológicos para o Trabalho de Graduação – TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é parte integrante da formação profissional do nutricionista, conforme Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001. Materializado na matriz curricular, seu desenvolvimento segue criteriosamente o encadeamento de etapas para o amadurecimento intelectual do acadêmico que se encontra em processo de aprendizagem, ou seja, a escolha de um tema/assunto deverá surgir de modos mais variados possíveis, desde que voltados à futura formação do Nutricionista e estar de acordo com uma das linhas de pesquisa do Curso. Portanto, o tema tem sua relevância em função do futuro trabalho profissional, respeitando-se o momento e a conjuntura de cada educando.

O aluno elaborará um trabalho sob orientação docente. A(o) Coordenadora(o), juntamente com o(a) Professor(a) Orientador(a), possui mecanismos de acompanhamento e cumprimento deste, que resulta em qualidade dos trabalhos desenvolvidos, cumprindo o conteúdo programático, constante no Plano de Ensino e a Ementa da disciplina.

O Curso oportuniza a divulgação de trabalhos acadêmicos em eventos científicos da Universidade, tanto no Câmpus, como nos demais Câmpus da URI, bem No Campus de Frederico Westphalen os TTC com nota superior a nove, ficam disponibilizados na Biblioteca de forma digital.

O TCC é um estudo individual, que envolve a utilização de conhecimentos adquiridos no decorrer do curso. Este está relacionado às diferentes visões profissionais do nutricionista, que exercerá uma atividade generalista, nas áreas de clínica, saúde coletiva, refeições coletivas e produção de alimentos, devendo propiciar ao aluno a sua iniciação à pesquisa científica, permitindo o aprofundamento dos conhecimentos relativos à área selecionada, vivenciando todas as etapas para a realização do trabalho de pesquisa, reconstruindo as experiências acadêmicas desde o início da graduação. Nesse período, relativo à elaboração do Projeto de TCC e sua realização, poderá integrar conhecimentos adquiridos em disciplinas de diferentes núcleos de formação.

A elaboração do TCC dá-se em duas etapas distintas: no sexto (6º) semestre e no sétimo (7º) semestre.

A primeira etapa compreende a elaboração do projeto, que, concluído, é apresentado no final do 6º semestre. É parte integrante da disciplina de Projetos de Pesquisa em Nutrição (cód. 40-339) e é obrigatório para a conclusão do Curso. Tem a finalidade de desenvolver no aluno a capacidade de análise, síntese, aplicação e aprimoramento dos conhecimentos básicos e tecnológicos adquiridos.

A segunda etapa que é dedicada à elaboração do Trabalho será desenvolvida na disciplina de TCC - N (cód. 40-344), sob a orientação do professor, conforme o tema e sua relação com umas das linhas de pesquisa do Curso. Esse professor deverá ser nutricionista, professor do curso e ter conhecimento da área de pesquisa do projeto de TCC.

O TCC poderá ser na forma de um trabalho monográfico ou de um artigo científico, a ser elaborado, individualmente, pelo aluno, objetivando oportunizar um treinamento para a futura atividade profissional. Esse deverá refletir a capacidade de organização de textos de caráter analítico, com desenvolvimento lógico, domínio conceitual e grau de profundidade compatível com a graduação e versar sobre o tema escolhido na elaboração do projeto.

A apresentação dos TCCs, será perante banca de docentes, designada pelo professor orientador e o aluno, em concordância com a Coordenação, sendo esse momento aberto à Comunidade. A banca é responsável pela avaliação do conteúdo do mesmo. Os aspectos a serem avaliados no texto compreendem: a abrangência e grau de profundidade do conteúdo, o caráter analítico, o desenvolvimento lógico, a estrutura e a consistência do estudo, sendo sua avaliação procedida em dois momentos na apresentação e pela escrita do mesmo, do qual, feitas as correções propostas pela banca examinadora, uma cópia fica na Biblioteca Central da



IES (Frederico Westphalen), e na coordenação do Curso para arquivamento e futuras consultas.

Cabe salientar o suporte oferecido pelo curso para o desenvolvimento dos trabalhos de conclusão: docentes orientadores qualificados na área de interesse; infraestrutura laboratorial adequada; recursos de informática, necessários à análise dos resultados obtidos e elaboração do trabalho final e amplo referencial teórico presente na Biblioteca Central, Virtual e Periódicos Capes, para fornecer o embasamento teórico necessário à execução de qualquer trabalho científico. As normas do TCC, além das orientações constantes no PPC do Curso, estão normatizadas por documento específico.

## REGULAMENTO DAS DISCIPLINAS DE PROJETOS DE PESQUISA

### CAPÍTULO I DA DISCIPLINA DE PROJETOS DE PESQUISA EM NUTRIÇÃO

**Art. 1º** A disciplina de Projetos de Pesquisa em Nutrição consiste da elaboração individual, pelo acadêmico, do Projeto do Trabalho de Conclusão de Curso, o qual deverá ser desenvolvido no semestre que antecede a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

**§ 1º** O Projeto do TCC será desenvolvido sob a orientação de professor do Curso de Nutrição, indicado pelos Professores do Colegiado do Curso. Posteriormente o acadêmico deverá apresentar o termo de indicação do orientador. A deste regulamento, conforme cronograma determinado pelo professor da disciplina de Projeto de Pesquisa em Nutrição.

**§ 2º** O Projeto de Pesquisa de TCC deverá versar sobre tema específico, de natureza teórica ou prática, da Ciência da Nutrição.

**Art.2º** A versão final do Projeto de TCC deverá ser entregue, em uma via, ao responsável pela disciplina, conforme cronograma previamente definido por este, no início do semestre, que será repassado ao professor orientador após correção.

**Art.3º** O Projeto de TCC deverá ser apresentado ao professor responsável pela disciplina, como um dos critérios de avaliação.

### CAPÍTULO II DA DISCIPLINA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**Art.4º** O aluno deverá matricular-se na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso- N (cód. 40-344) oferecida no 7º semestre e deverá ter cursado com aprovação todas as disciplinas até o 6º semestre, inclusive. Casos especiais serão analisados pelo NDE do curso.

### CAPÍTULO III DA EXECUÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**Art. 5º** O TCC poderá ser na forma de um artigo científico, a ser elaborado individualmente pelo aluno, objetivando oportunizar um treinamento para a futura atividade profissional. Este deverá refletir a capacidade de organização de textos de caráter analítico, com desenvolvimento lógico, domínio conceitual e grau de profundidade compatível com a graduação.

**Art. 6º** A elaboração do TCC será desenvolvida na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso -N (cód. 40-344), sob a orientação do professor indicado pelos Professores do Colegiado do Curso.

Parágrafo único. No impedimento do orientador indicado na disciplina de Projetos de Pesquisa em Nutrição, o colegiado do curso deverá indicar novo orientador ao Professor responsável pela disciplina, bem como ao Coordenador de Curso.

**Art. 7º** A versão para a defesa do TCC deverá ser entregue ao professor responsável pela disciplina, em três vias, encadernadas, de acordo com o cronograma definido.

#### **CAPÍTULO IV DO PROFESSOR RESPONSÁVEL PELA DISCIPLINA DE PROJETOS DE PESQUISA EM NUTRIÇÃO**

**Art. 8º** São atribuições do professor responsável pela disciplina de Projetos de Pesquisa em Nutrição:

- I - Coordenar a disciplina de Projetos de Pesquisa em Nutrição do Curso;
- II - Supervisionar a elaboração dos Projetos do Trabalho de Conclusão de Curso;
- III - Colaborar na condução dos Projetos do Trabalho de Conclusão de Curso, juntamente com os professores orientadores;
- IV - Estipular as datas de entrega das diversas etapas dos trabalhos;
- V - Zelar pelas normas técnicas referenciais da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

**Art. 9º** A estrutura do Projeto do Trabalho de Conclusão de Curso compreende obrigatoriamente os seguintes elementos:

- I - Capa, folha de rosto e sumário
- II - Tema, problema e hipótese
- III - Introdução/Justificativa
- IV - Objetivos (Gerais e Específicos)
- V - Referencial Teórico
- VI - Metodologia
- VII - Orçamento
- VIII - Cronograma
- IX - Referências bibliográficas.

Obs: A numeração das páginas deverá ser a partir da folha de rosto, mas os números podem aparecer já na introdução.

#### **CAPÍTULO V DO PROFESSOR ORIENTADOR**

**Art. 10** A orientação dos TCC será exercida por professores do Curso de Nutrição da URI. Parágrafo único. Em casos especiais, mediante justificativa elaborada pelo acadêmico e com a concordância do professor responsável pela disciplina e do Coordenador do Curso de Nutrição será aceita a co-orientação por professores de outros departamentos da URI.

**Art. 11** Cada professor poderá orientar até 8 (oito) alunos.

**Art. 12** São atribuições do Professor Orientador:

- I - Responsabilizar-se formalmente pela orientação e acompanhamento do TCC.
- II - Presidir as bancas examinadoras de apresentação de TCC, responsabilizando-se pela entrega das avaliações;
- III - Emitir parecer de avaliação do comprometimento do aluno e seu desempenho durante as

fases de desenvolvimento do Projeto do Trabalho de Conclusão.

## **CAPÍTULO VI DAS RESPONSABILIDADES DOS ALUNOS**

### **Art. 13 São atribuições do acadêmico:**

- I - Preencher e entregar ao professor responsável pela disciplina a ficha específica, constante deste Regulamento;
- II - Cumprir com as normas deste Regulamento;
- III - Solicitar ao professor responsável pela disciplina de Projetos de Pesquisa em Nutrição, a troca de orientador, se necessário, por escrito e com motivo justificado;
- IV - Comparecer nas datas de orientações TCC agendadas com o orientador;
- V - Encaminhar a versão, para defesa do TCC, de acordo com o calendário estabelecido pelo cronograma determinado pelo responsável pela disciplina de TCC.

**Art. 14** O aluno deverá entregar ao professor responsável pela disciplina de TCC, três cópias ENCADERNADAS, para defesa, do mesmo, conforme cronograma definido por este.

## **CAPÍTULO VII DA ESTRUTURA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO**

**Art. 15** O Trabalho de Conclusão de Curso será apresentado de acordo com as normas técnicas referenciais da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

### **Art.16 A estrutura do TCC compreende os seguintes elementos:**

- I - Capa, folha de rosto
- II - Resumo em português/Resumo em língua estrangeira (conforme exigência da revista)
- III - Introdução/Referencial teórico
- IV - Objetivos (conforme normas da revista)
- V - Materiais e métodos
- VI - Resultados e discussão
- VII - Consideração Finais e/ou Conclusão
- IX - Referências bibliográficas
- X - Anexos/Apêndices:
  - Normas da revista
  - Parecer de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa
  - Instrumentos de pesquisa que achar necessário para elucidar a pesquisa.

**OBSERVAÇÃO: O NÚMERO TOTAL DE PÁGINAS DEVERÁ SER ENTRE 15 a 25.**

**Art 17** O TCC deverá ser apresentado na forma de artigo, a ser submetido a revista de divulgação nacional ou internacional, seguindo, neste caso, as normas estabelecidas pelo periódico.

## **CAPÍTULO VIII DA AVALIAÇÃO**

**Art. 18** A avaliação da disciplina de Projetos de Pesquisa em Nutrição será realizada pelo professor responsável, o qual avaliará o projeto de TCC elaborado no decorrer do 6º semestre, na disciplina de Projetos de Pesquisa em Nutrição.

**Art. 19** Não havendo obtido nota suficiente para aprovação, média cinco (5,0), na disciplina de

Projetos de Pesquisa em Nutrição, o acadêmico terá dez dias, a contar do dia posterior da sua notificação, para apresentar novamente o Projeto do Trabalho de Conclusão de Curso ao professor responsável pela disciplina.

**Parágrafo único.** Na disciplina de Projetos de Pesquisa em Nutrição não existe exame final.

**Art. 20** A avaliação do TCC será efetuada pela Banca Examinadora.

**Art. 21** A Banca Examinadora será responsável pela avaliação do conteúdo TCC.

**§1º** A avaliação do conteúdo do trabalho monográfico é baseada nos seguintes aspectos:

- a. abrangência e grau de profundidade do conteúdo do texto;
- b. caráter analítico do texto;
- c. desenvolvimento lógico do texto;
- d. estrutura e consistência do estudo.

**Art. 22** A avaliação efetuada pelo orientador compreende os seguintes aspectos:

- I - cumprimento dos prazos e do cronograma estabelecidos;
- II - Ficha de Atividades, que deverá ser preenchida pelo acadêmico em conjunto com o orientador deste Regulamento;
- III - avaliação conforme a Ficha de avaliação do aluno no desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso.

**Art. 23** A Banca Examinadora do TCC será constituída pelo Professor Orientador e por dois avaliadores indicados por ele.

**§1º** As Bancas Examinadoras serão presididas pelo Professor Orientador.

**§2º** O Professor Orientador atribuirá nota na avaliação do TCC, conforme ficha específica.

**§3º** O conceito parcial será atribuído pela Banca Examinadora, onde cada avaliador atribuirá a sua nota de forma individual e após será realizada a média parcial, em formulário específico. O conceito final será a média entre a média parcial e a nota do orientador.

**Art. 24** A defesa oral do TCC será obrigatória e deverá ser realizada em solenidade pública, perante Banca Examinadora constituída especificamente para esse fim. O tempo estabelecido para apresentação do TCC é de no mínimo 15 minutos e no máximo 30 minutos.

**Art. 25** Será considerado aprovado o acadêmico que, após cumprir todos os quesitos exigidos, obtiver na avaliação final, nota cinco (5,0).

**Art. 26** Após a apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso, o acadêmico disporá do prazo de **10 dias** para a entrega da versão definitiva da mesma, efetuando as correções sugeridas pela Banca Examinadora.

**§1º** O não cumprimento do disposto no *caput* implica na reprovação do acadêmico.

**§2º** A versão definitiva do TCC será encaminhada à Coordenação de Curso de Nutrição da URI e deverá ser encadernada com capa brochura padrão da URI. A página da capa do TCC deverá ser entregue em CD no local de encadernação (central de cópias da URI).

A versão final do trabalho com a capa oficial da URI e um CD, formato PDF, deverá ser entregue na coordenação do curso no prazo 10 dias após a apresentação.

## **CAPÍTULO IX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 26** Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pelo professor responsável pela

disciplina juntamente com o Coordenador do Curso de Nutrição e orientador do trabalho de conclusão de curso.

**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO  
URUGUAI E DAS MISSÕES  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**TERMO DE INDICAÇÃO DO PROFESSOR ORIENTADOR**

À Coordenação do Curso de Nutrição

Nome do Aluno: \_\_\_\_\_ Matr.: \_\_\_\_\_

Informo que desenvolverei um Trabalho de Conclusão de Curso intitulado:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, e  
o docente \_\_\_\_\_ concordou em orientar esse  
trabalho, a partir desta data. Declaro conhecer as normas de elaboração e apresentação do  
Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição e segui-las fielmente.

Cordialmente,

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do aluno)

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do orientador)

Local \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO  
URUGUAI E DAS MISSÕES  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**FICHA DE AVALIAÇÃO NO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO  
BANCA EXAMINADORA**

Nome do Aluno: \_\_\_\_\_ Matr.: \_\_\_\_\_  
Título do Trabalho: \_\_\_\_\_

Nome do Professor Orientador: \_\_\_\_\_

Itens avaliados	Pontuação (1 a 10)
I – APRESENTAÇÃO/DEFESA	
Postura do acadêmico	
Uso de ilustrações	

Informações textuais apresentadas nos slides	
Objetividade e clareza	
Sequência do desenvolvimento	
Adequação ao tempo	
Domínio sobre o assunto	
<b>II – CONTEÚDO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO</b>	
Resumo português e/ou língua estrangeira	
Introdução/ Referencial Teórico	
Materiais e métodos	
Resultados e Discussão	
Considerações finais e/ou Conclusão	
Conformidade em relação à proposta	
Referências bibliográficas	
<b>MÉDIA DO TOTAL DE PONTOS</b>	

OBSERVAÇÃO: O aluno que atingir pontuação inferior a cinco será reprovado.

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Examinador

**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO  
URUGUAI E DAS MISSÕES  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**FICHA DE AVALIAÇÃO DO ALUNO NO DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE  
CONCLUSÃO DE CURSO  
ORIENTADOR**

Nome do Aluno: \_\_\_\_\_ Matr.: \_\_\_\_\_

Título do Trabalho: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

—

Nome do Professor Orientador: \_\_\_\_\_

Itens Avaliados	Peso	Pontuação
Assiduidade	0,5	
Disposição e interesse para aprender	0,5	
Cumprimento das atividades propostas	1,0	
Capacidade para apresentar sugestões/Iniciativa	1,0	
Conteúdo do Trabalho de Conclusão	7,0	
Nota Final	10	

Comentários: \_\_\_\_\_

**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO  
URUGUAI E DAS MISSÕES  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**FICHA DE ATIVIDADES**

Nome do Aluno: \_\_\_\_\_ Matr.: \_\_\_\_\_

Nome do Professor Orientador:

\_\_\_\_\_

<i><b>Data</b></i>	<i><b>Atividades Realizadas e/ou Propostas</b></i>	<i><b>Horas</b></i>	<i><b>Assinatura do Aluno</b></i>

## REGULAMENTO DAS DISCIPLINAS DE TRABALHO DE CONCLUSÃO - TCC

### 1. INTRODUÇÃO

Conforme as Normas Brasileiras da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), “o Trabalho de Conclusão de Curso - N (TCC) é um documento que representa o resultado de estudo, devendo expressar conhecimento do assunto escolhido, que deve ser obrigatoriamente emanado da disciplina, módulo, estudo independente, curso, programa e outros ministrados. Deve ser feito sob a coordenação de um orientador (NBR 14724:2011)”.

Pode habilitar-se a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso - N (TCC) o acadêmico que estiver no 7º semestre e que tenha cursado a disciplina de Projetos de Pesquisa (cód.40339). A execução desse trabalho, envolvendo ou não parte prática, fica a cargo do acadêmico sob supervisão do professor orientador. O acadêmico e seu professor orientador ficam responsáveis pelo material, laboratórios, equipamentos e outros necessários para execução do trabalho. Também são responsáveis pelo cumprimento dos prazos do projeto e do trabalho que serão determinados pela Coordenação do Curso de Nutrição. Cabe salientar que os projetos que envolvam manipulação de animais devem ser submetidos a Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) e para pesquisas com seres humanos à aprovação por um Comitê de Ética em Pesquisa (CEP).

### 2. PARTES COMPONENTES DO TCC

A elaboração do Trabalho de Conclusão do Curso - N (TCC) deve seguir as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

### 3. PARTES PRÉ-TEXTUAIS

- Capa, folha de rosto
- Errata (opcional)
- Dedicatória (opcional)

É onde o autor presta uma homenagem ou dedica seu trabalho a uma determinada pessoa ou pessoas.

- Agradecimentos (opcional)

Deve ser dirigido àqueles que realmente contribuíram de maneira relevante para a elaboração do trabalho.

- Resumo em português/Resumo em língua estrangeira (conforme exigência da revista)
- Resumo em língua estrangeira de divulgação internacional, inclusive das palavras-chave e/ou descritores.

### 4. CORPO DO TRABALHO

#### 4.1 Introdução/Referencial teórico

#### 4.2 Objetivo Geral

#### 4.3 Materiais e Métodos

O rigor das observações e a precisão dos dados coletados, bem como a eficiência do método utilizado, são os principais elementos para o sucesso de uma pesquisa. Os materiais e métodos devem apresentar uma descrição completa e concisa que permita ao leitor compreender e interpretar os resultados, bem como reproduzir o estudo ou a utilização das técnicas por outros pesquisadores.

#### 4.4 Resultados /Revisão Bibliográfica (Sistemática ou Integrativa)

A revisão não deve ser uma simples sequência impessoal de resumos de outros trabalhos. Deve incluir, também, uma análise dos documentos relevando que os mesmos não



foram meramente catalogados, mas sim examinados e criticados objetivando, contribuindo para a construção de um referencial para a interpretação dos resultados.

A revisão bibliográfica deve ser atualizada e focalizar os assuntos que tenham relação direta e específica com o trabalho. Podem seguir uma ordem cronológica. Entretanto, o mais importante é respeitar a sequência natural do assunto tratado, ou seja, trabalhos que abordem enfoques semelhantes devem ser examinados conjuntamente.

Em casos de artigos originais, pesquisas bibliográficas sistemáticas e/ou integrativas os dados obtidos após o desenvolvimento da mesma, poderão ser expressos na forma de texto com auxílio de elementos gráficos. Os resultados podem vir acompanhados da discussão do dado apresentado ou, esta, pode ser em um capítulo a parte.

#### 4.5 Discussão

A discussão é um capítulo onde os resultados obtidos são comparados com os dados da literatura e outros parâmetros que possam estar envolvidos. Nessa parte do trabalho o autor pode fazer deduções lógicas, partindo dos objetivos e resultados encontrados. Deve compreender as conclusões fundamentadas nos resultados do seu trabalho.

#### 4.6 Considerações Finais/Conclusão

Parte final do texto, na qual se apresentam conclusões correspondentes aos objetivos ou hipóteses.

#### 4.7 Referências bibliográficas

As referências utilizadas no TCC deverão ser atuais (preferencialmente dos últimos 10 anos), devendo ser utilizados livros e periódicos científicos.

#### 4.8 Partes Pós-Textuais

##### 4.8.1 Anexos e apêndices

- Normas da revista
- Parecer de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa
- Instrumentos de pesquisa que achar necessário para elucidar a pesquisa.

### 5. AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO

A avaliação do Trabalho de Conclusão do Curso será conforme o Regulamento das disciplinas de Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso e do Trabalho de Conclusão do Curso - N.

#### 5.1 Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso

O momento da defesa do TCC constitui no fechamento de todo o ciclo de estudos, que resultará na obtenção de um título acadêmico. A defesa é, para o acadêmico, um momento de grande tensão, pois durante o desenvolvimento do TCC, ele conta com seu orientador para apoiá-lo e, na hora da defesa é o momento em que o resultado dependerá somente de si.

O aluno deve ter conhecimento absoluto do trabalho entregue aos integrantes da banca, devendo estar preparado para perguntas do tipo: a) o porquê da escolha do tema; b) o objetivo da pesquisa; c) razões que o levaram a seguir a orientação; d) dificuldades e limitações encontradas, etc.

#### OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

1. Os trabalhos científicos são sempre redigidos na terceira pessoa, utilizando verbos no infinitivo ou no impessoal. (deve evitar **nós verificamos**, etc.).

2. Ao finalizar o trabalho o autor ficará com o original e cópias da banca para as correções necessárias. Com o compromisso de devolvê-las aos membros da banca. Esta conduta facilitará ao autor a realização de correções, recomposições, colagens etc., evitando perdas desnecessárias de tempo.
3. O projeto é sempre redigido no **tempo futuro**. O TCC é redigido no **tempo passado**.
4. Para utilizar o material do Laboratório de Avaliação Nutricional e Técnica Dietética:
  - O aluno deverá fazer reserva do material listado nos materiais e métodos do projeto com os professores responsáveis pelos laboratórios.

## **XI ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

### **11.1 Pressupostos Metodológicos para as Atividades Complementares**

As Atividades Complementares do Curso de Nutrição estão regulamentadas pela Resolução N° 847/CUN/2005 e N° 1864/CUN/2013, que dispõe sobre Norma para Regulação do Aproveitamento de Atividades Complementares em geral, sendo Atividades de Extensão que contemplam estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, com o objetivo de aprofundamento dos conhecimentos adquiridos pelo aluno, como bolsista remunerado ou voluntário, participante em comissão coordenadora ou organizadora de eventos de extensão, como agente passivo em cursos, seminários e demais atividades de extensão universitária, excluídas as atividades de prestação de serviços que envolvam remuneração.

Constitui-se atividade complementar toda a atividade que proporcione formação em caráter complementar do currículo pleno, cujos conhecimentos sejam relevantes ao processo ensino-aprendizagem e contribuam para a concepção de preparação humanista do perfil profissional almejado pelo(a) acadêmico(a) do Curso de Nutrição da URI. Essas atividades complementares serão realizadas fora da matriz curricular e pertinentes à formação acadêmica na área.

As 125 horas de Atividades Complementares a serem realizadas ao longo da Graduação, serão distribuídas da seguinte forma:

- Atividades de extensão universitária.
- Atividades de iniciação científica.
- Atividades de representação discente junto a Órgãos Colegiados da URI.
- Disciplinas opcionais ou eletivas, quando excedentes ao número de créditos eletivos exigidos pelo Curso.
- Disciplinas de outros cursos, cursadas com aproveitamento.
- Estágios extracurriculares.
- Participação efetiva e comprovada em eventos.
- Atividades de extensão promovidas por outras Instituições de Ensino superior ou por órgãos públicos.
- Outras atividades propostas pelo estudante, desde que aprovadas pela Congregação do Curso.

### **Reconhecimento das Atividades Complementares**

Somente serão reconhecidas as Atividades Complementares que forem aprovadas e registradas pela Coordenação do Curso.

### **Normas e Critérios para as Atividades Complementares (125 horas)**

Conforme previsto no Projeto Pedagógico do Curso o total de horas complementares deverá ser de 125. Destas horas, o aluno poderá obter 65 horas através de atividades voluntárias em cada uma das três grandes áreas de atuação do nutricionista:

- Nutrição clínica;
- Administração em Serviços de Nutrição;
- Nutrição Coletiva.

A carga horária será computada mediante entrega de cópia dos certificados e/ou atestados das atividades realizadas pelo aluno, na coordenação do Curso.

Os certificados serão validados conforme pontuação descrita pelo Departamento de Ciências da Saúde.

Nº	Tipo de atividade	Aproveitamento em horas/ semestre	Carga horária máxima 125h
1	Atividades de extensão universitária	30h	100h
2	Atividades de iniciação científica	30h	90h
3	Atividades de representação discente junto a Órgãos Colegiados da URI	10h	80h
4	Disciplinas opcionais ou eletivas, quando excedentes ao número de créditos eletivos exigidos pelo Curso	20h	60h
5	Disciplinas de outros cursos, cursadas com aproveitamento	20h	60h
6	Estágios extracurriculares	20h	80h
7	Participação efetiva e comprovada em eventos	30h	100h
8	Atividades de extensão de outras Instituições	20h	80h
9	Participação Avaliação Institucional	01h	8h
ATIVIDADES VOLUNTÁRIAS			
Nº	Tipo de atividade	Aproveitamento mínimo em horas/ semestre	Carga horária máxima 65h
1	Outras atividades propostas pelo estudante, como palestras e atividades de extensão, desde que aprovadas pela Núcleo Docente Estruturante do Curso, se voluntárias em cada uma das três grandes áreas de atuação do nutricionista: <b>Nutrição clínica; Administração em serviços de nutrição; Nutrição coletiva.</b>	04h	65h

Outras atividades não descritas serão consideradas casos omissos e serão analisados pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

## XII PROGRAMAS E PROJETOS DE EXTENSÃO

Segundo o manual de extensão (2012), a URI concebe sua prática de extensão universitária como uma atividade de intervenção social e difusão de conhecimentos que, aliada à pesquisa, parte das demandas da realidade, desenvolvendo atividades pertencentes a todas as áreas temáticas.

Há que se reconhecer, quanto à extensão, que ainda é necessário firmar seu conceito, compreendendo-a como campo de produção do saber sistematizado e, antes de tudo, como

espaço básico de comunicação, ampliando o acesso a esse saber. Dessa maneira, a extensão é uma função da Universidade que possibilita um aprendizado significativo, ultrapassando os espaços eminentemente acadêmicos.

Ela viabiliza a interação entre conhecimento científico, tecnológico, popular e cultural, respondendo às demandas da região de abrangência da Universidade. Coordenada pela Pró-Reitoria de Pesquisa, Extensão e Pós-Graduação, com a co-responsabilidade do CIAPEX, a Extensão tem envolvido diversos segmentos da sociedade, com a participação efetiva de professores e acadêmicos.

Através dos Departamentos, definiram-se linhas de extensão, programas e projetos que ratificam o compromisso social da universidade. Para cumpri-lo, a URI destina, pelo menos, 0,5 % da receita da graduação; quantia que é utilizada para bolsas de extensão e auxílios financeiros a projetos recomendados pelo CIAPEX.

As ações de extensão são caracterizadas na URI na seguinte forma:

**Programas de extensão** (Conjunto articulado de projetos e outras atividades de extensão (cursos, eventos, prestação de serviços) permanentes, de caráter orgânico-institucional, com clareza de diretrizes e orientados a um objetivo comum em uma grande ação, em médio ou longo prazo;

**Projeto de extensão:** Conjunto de ações processuais contínuas, de caráter comunitário, educativo, cultural científico, científico e tecnológico vinculado a um programa. Os projetos podem ou não estar vinculados a Programas de Extensão. Os projetos vinculados são de caráter permanente, enquanto que os não vinculados são temporários;

**Curso de extensão:** Conjunto articulado de ações pedagógicas, de caráter teórico e/ou prático, planejadas e organizadas de modo sistemático, presencial ou à distância, com carga horária definida e processo de avaliação formal. Inclui oficina, work-shop, laboratório e treinamentos. As prestações de serviços oferecidas como cursos, devem ser registradas como tais, (os registros de cursos poderão ser classificados como de iniciação, atualização, qualificação profissional, aperfeiçoamento, etc);

**Evento:** Ação extensionista que implica na apresentação e exibição pública e livre ou também com clientela específica, do conhecimento ou produto cultural, científico e tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pela universidade.

Neste contexto, no âmbito do Curso, as atividades de extensão são orientadas pela Resolução N° 1729/CUN/2012, que dispõe sobre Programa de Extensão do Departamento de Ciência da Saúde.

### XIII MATRIZ CURRICULAR POR NÚCLEO

A matriz curricular do Curso de Nutrição está alicerçada em seis grandes núcleos.

**O Núcleo de Formação Geral** - composto pelas seguintes disciplinas: - Citologia, Histologia e Embriologia Geral - Anatomia Humana I - Fisiologia Humana - Imunologia - Parasitologia I-A - Epidemiologia e Bioestatística - Psicologia Aplicada à Saúde - Química Orgânica I-Q - Bioquímica I - Bioquímica II-A - Farmacologia Aplicada à Nutrição - Introdução à Nutrição - Ética Profissional da Nutrição - Economia - Antropologia Filosófica - Metodologia Científica.

**O Núcleo Concentração** - composto pelas disciplinas: - Educação Alimentar - Nutrição Humana I - Nutrição Humana II - Interações Metabólicas - Nutrição Materno-Infantil - Nutrição e Atividade Física - Nutrição na Terceira Idade - Terapias Alternativas e Complementares em Nutrição - Patologia I - Patologia II - Técnica Dietética I - Técnica Dietética II - Microbiologia de Alimentos - Bromatologia - Higiene e Vigilância Sanitária - Tecnologia e Análise Sensorial de Alimentos - Nutrição Experimental.

**O Núcleo Especializado em Clínica** - composto pelas disciplinas: - Avaliação e Planejamento Nutricional - Dietoterapia I - Dietoterapia II - Dietoterapia Infantil - Ambulatório de Especialidades I - Ambulatório de Especialidades II.

**O Núcleo Especializado em Planejamento e Organização de Serviços de Nutrição** - composto pelas disciplinas: - Planejamentos e Organização em Serviços de Nutrição I - Planejamentos e Organização em Serviços de Nutrição II.

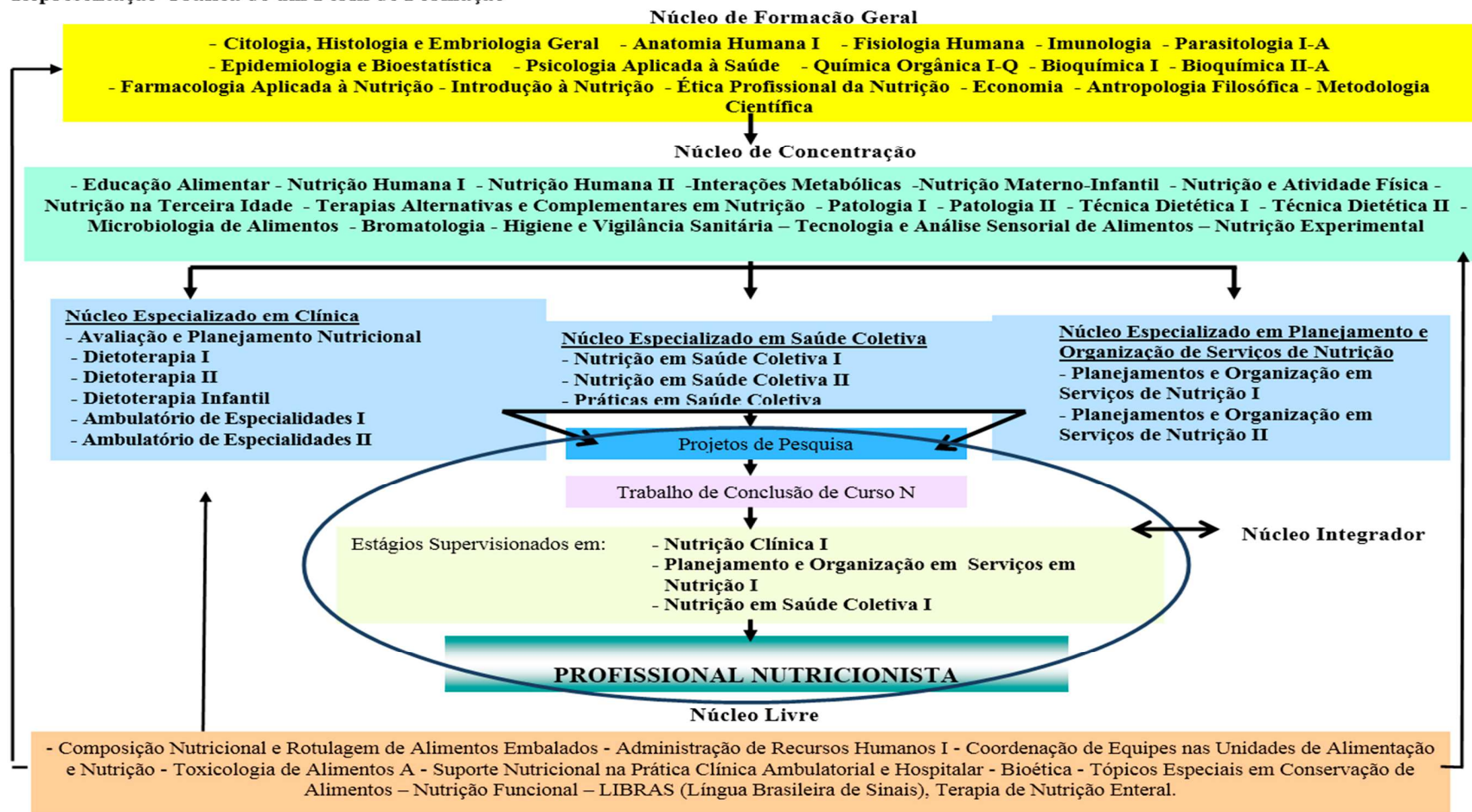
**O Núcleo Especializado em Integrador** - composto pelas disciplinas: Projeto de Pesquisa - Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) – Estágios Supervisionados em Nutrição Clínica I - Estágios Supervisionados em Nutrição Coletiva I- Estágios Supervisionados em Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I.

**O Núcleo Livre** - composto pelas disciplinas eletivas:- Composição Nutricional e Rotulagem de Alimentos Embalados - Administração de Recursos Humanos I - Coordenação de Equipes nas Unidades de Alimentação e Nutrição - Toxicologia de Alimentos A - Suporte Nutricional na Prática Clínica Ambulatorial e Hospitalar - Bioética - Tópicos Especiais em Conservação de Alimentos – Nutrição Funcional – LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais), Terapia de Nutrição Enteral.

#### XIV REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DE UM PERFIL DE FORMAÇÃO



**Representação Gráfica de um Perfil de Formação**



Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
 REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | www.reitoria.uri.br  
 ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | www.uri.com.br  
 FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | www.fw.uri.br  
 SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | www.san.uri.br  
 SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | www.urisantiago.br  
 SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | www.saoluiz.uri.br  
 CERRO LARGO: Rua Gal. Daltro Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | www.cl.uri.br

**XV MATRIZ CURRICULAR – CURRÍCULO PLENO SEMESTRALIZADO**
**Situação Legal:** Reconhecido

- Câmpus de Erechim Portaria nº 1721 de 18/10/2010 DOU 20/10/2010.
- Câmpus de Frederico Westphalen Portaria nº 297 de 09/07/2013 DOU 10/07/2013.

**Integralização:** Mínimo - 4 anos Máximo - 8 anos

**Carga Horária:** 2.445h (163 créditos)  
675h (Estágio Curricular Supervisionado)  
125h (Atividades Complementares)  
90h (Disciplinas Eletivas)

**Carga Horária Total:** 3.335 horas

**Turno de Funcionamento:** Noturno/Diurno

Código	Disciplinas	C/H.		Créd.	Pré-Requisitos
		T.	P.		
<b>1º SEMESTRE</b>					
20-101	<u>Citologia, Histologia e Embriologia Geral</u>	60	30	06	-
20-132	<u>Anatomia Humana I</u>	30	30	04	-
10-336	<u>Química Orgânica I -Q</u>	60	-	04	-
20-127	<u>Parasitologia I – A</u>	30	30	04	-
40-317	<u>Introdução à Nutrição</u>	30	15	03	-
	<b>TOTAL</b>	<b>210</b>	<b>105</b>	<b>21</b>	
<b>2º SEMESTRE</b>					
50-178	<u>Microbiologia de Alimentos</u>	45	30	05	20-101
20-114	<u>Bioquímica I</u>	45	30	05	10-336
20-117	<u>Fisiologia Humana</u>	60	-	04	20-132
40-318	<u>Nutrição Humana I</u>	60	-	04	40-317
70-427	<u>Metodologia Científica</u>	30	-	02	-
73-475	<u>Antropologia Filosófica</u>	45	-	03	-
20-194	<u>Imunologia</u>	30	15	03	-
	<b>TOTAL</b>	<b>315</b>	<b>75</b>	<b>26</b>	
<b>3º SEMESTRE</b>					
40-319	<u>Ética Profissional da Nutrição</u>	30	-	02	-
74-219	<u>Psicologia Aplicada à Saúde</u>	45	-	03	-
40-320	<u>Epidemiologia e Bioestatística</u>	60	-	04	-
40-321	<u>Nutrição Humana II</u>	60	-	04	40-318
40-322	<u>Técnica Dietética I</u>	30	30	04	-
67-167	<u>Economia</u>	30	-	02	-
20-350	<u>Bioquímica II –A</u>	30	30	04	20-114
40-323	<u>Farmacologia Aplicada à Nutrição</u>	30	-	02	20-114
	<b>TOTAL</b>	<b>315</b>	<b>60</b>	<b>25</b>	

<b>4º SEMESTRE</b>					
40-324	<u>Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária</u>	45	15	04	50-178
40-325	<u>Educação Alimentar</u>	30	15	03	-
40-326	<u>Nutrição em Saúde Coletiva I</u>	30	30	04	40-321
40-327	<u>Técnica Dietética II</u>	30	30	04	40-322
40-328	<u>Avaliação e Planejamento Nutricional</u>	45	15	04	40-321
50-173	<u>Bromatologia</u>	30	30	04	20-350
	<b>TOTAL</b>	<b>210</b>	<b>135</b>	<b>23</b>	
<b>5º SEMESTRE</b>					
40-329	<u>Patologia I</u>	60	-	04	20-117
40-330	<u>Dietoterapia Aplicada I</u>	60	-	04	40-321
40-331	<u>Nutrição em Saúde Coletiva II</u>	45	15	04	40-326
40-332	<u>Tecnologia e Análise Sensorial de Alimentos</u>	30	30	04	50-173
40-333	<u>Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I</u>	30	30	04	40-327
40-334	<u>Interações Metabólicas</u>	30	-	02	20-350
-	<u>Eletiva</u>	30	-	02	-
	<b>TOTAL</b>	<b>285</b>	<b>75</b>	<b>24</b>	
<b>6º SEMESTRE</b>					
40-335	<u>Patologia II</u>	60	-	04	40-329
40-336	<u>Dietoterapia Aplicada II</u>	60	-	04	40-330
40-604	<u>Ambulatório de Especialidades em Nutrição I</u>	-	45	03	40-330
40-338	<u>Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição II</u>	30	30	04	40-333
40-339	<u>Projetos de Pesquisa em Nutrição</u>	30	-	02	70-427
40-340	<u>Práticas em Saúde Coletiva</u>	30	30	04	40-331
40-341	<u>Nutrição Materno-Infantil</u>	30	-	02	40-321
	<b>TOTAL</b>	<b>240</b>	<b>105</b>	<b>23</b>	
<b>7º SEMESTRE</b>					
40-605	<u>Ambulatório de Especialidades em Nutrição II</u>	-	45	03	40-336
40-343	<u>Nutrição Experimental</u>	30	30	04	40-319
40-344	<u>Trabalho de Conclusão do Curso - N</u>	-	60	04	40-339
40-345	<u>Nutrição na 3ª Idade</u>	15	45	04	40-336
40-346	<u>Nutrição e Atividade Física</u>	45	-	03	20-117
40-347	<u>Terapias Alternativas e Complementares em Nutrição</u>	30	-	02	-
40-348	<u>Dietoterapia Infantil</u>	30	15	03	40-341
-	<u>Eletiva</u>	60	-	04	-
	<b>TOTAL</b>	<b>210</b>	<b>195</b>	<b>27</b>	



<b>8º SEMESTRE</b>					
40-606	<u>Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I</u>	-	225	15	*
40-607	<u>Estágio Supervisionado em Planejamento e Organização em Serviços de Nutrição I</u>	-	225	15	*
40-608	<u>Estágio Supervisionado em Nutrição Coletiva I</u>	-	225	15	*
	<b>TOTAL</b>	-	<b>675</b>	<b>45</b>	
<b>DISCIPLINAS ELETIVAS</b>					
40-711	Composição Nutricional e Rotulagem de Alimentos Embalados	30		02	-
40-352	<u>Suporte Nutricional na Prática Clínica Ambulatorial e Hospitalar</u>	60	-	04	-
67-110	<u>Administração de Recursos Humanos I</u>	60	-	04	-
70-140	<u>Bioética</u>	60	-	04	-
50-195	<u>Toxicologia de Alimentos - A</u>	30	-	02	-
40-505	<u>Coordenação de Equipes nas Unidades de Alimentação e Nutrição</u>	30	-	02	-
50-279	<u>Tópicos Especiais em Conservação de Alimentos</u>	30	-	02	-
80-174	<u>Libras - Língua Brasileira de Sinais</u>	30	-	02	-
40-581	<u>Nutrição Funcional</u>	30	-	02	-
40-712	<u>Terapia de Nutrição Enteral</u>	30	-	02	-

(\*) Ter concluído todas as disciplinas até o 7º semestre.

## PLANOS DE ENSINO

### 1º SEMESTRE

**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**  
**PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**  
**CITOLOGIA, HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL**  
Código: 20-101

**Carga Horária: 90 (Teórica: 60) (Prática: 30)**

**Nº de Créditos: 4**

**EMENTA:** Métodos de estudo em microscopia óptica e eletrônica. Organelas celulares e suas funções. Tecidos: epitelial, conjuntivo, ósseo, cartilaginoso, muscular e neural. embriologia: gametogênese, primeiras fases do desenvolvimento, gastrulação e estabelecimento da forma externa do embrião, anexos embrionários e ação de medicamentos no desenvolvimento embrionário.

### OBJETIVOS:

#### Gerais:

- Desenvolver noções básicas sobre fenômenos histofisiológicos e bioquímicos.
- Permitir a integração entre Anatomia e Fisiologia.
- Desenvolver bases para a Patologia, Bioquímica, Citologia, Hematologia e Farmacologia.

**Específicos:**

- Capacitar os estudantes para o uso do microscópio.
- Compreender os mecanismos celulares.
- Identificar e descrever os diversos tecidos do corpo humano, bem como as diversas fases do desenvolvimento embrionário.
- Discutir a ação dos medicamentos no desenvolvimento embrionário e na barreira placentária.

**CONTEÚDOS CURRICULARES:**

1. Métodos de estudo em microscopia óptica e eletrônica
  - 1.1. Microscópio óptico
  - 1.2. Preparo do material
  - 1.3. Parafina
  - 1.4. Resina
  - 1.5. Congelamento
  - 1.6. Citoquímica e imunocitoquímica
  - 1.7. Microscópio confocal, contraste de fase, fluorescência e polarização
  - 1.8. Microscópio eletrônico de transmissão
  - 1.9. Microscópio eletrônico de varredura
2. Célula Eucariótica e Procariótica
  - 2.1. Desenvolvimento da teoria celular e conceito de célula
  - 2.2. Organização geral da célula eucariótica
  - 2.3. Organização molecular e função da superfície celular
  - 2.4. Citoesqueleto
  - 2.5. Ribossomos
  - 2.6. Sistema de endomembranas
  - 2.7. Retículo endoplasmático
  - 2.8. Complexo de Golgi
  - 2.9. Lisossomos
  - 2.10. Peroxissomos
  - 2.11. Vesículas revestidas
  - 2.12. Endossomos
  - 2.13. Mitocôndrias
  - 2.14. Cromatina e cromossomos
3. Reprodução celular
  - 3.1. Mitose
  - 3.2. Meiose
4. Tecido epitelial de revestimento
  - 4.1. Histogênese do epitélio
  - 4.2. Definição
  - 4.3. Características gerais
  - 4.4. Classificação
  - 4.5. Polarização e especialização das células epiteliais de superfície
5. Tecido epitelial glandular
  - 5.1. Glândulas exócrinas e endócrinas
  - 5.2. Organização histológica
  - 5.3. Maturação bioquímica da secreção
  - 5.4. Modo de liberação da secreção
6. Tecido conjuntivo propriamente dito
  - 6.1. Origem embrionária
  - 6.2. Caracterização e funções

- 6.3. Variedades e matriz extracelular
- 6.4. Células do tecido conjuntivo
- 6.5. Histofisiologia das células do tecido conjuntivo
- 7. Tecido conjuntivo (adiposo)
  - 7.1. Caracterização
  - 7.2. Variedades
  - 7.3. Histofisiologia
- 8. Tecido cartilaginoso
  - 8.1. Caracterização e função
  - 8.2. Tipos de cartilagem
  - 8.3. Degeneração
- 9. Tecido ósseo
  - 9.1. Matriz óssea
  - 9.2. Células do osso
  - 9.3. Tipo de ossos
  - 9.4. Ossificação ou histogênese do osso
  - 9.5. Reparo ósseo
  - 9.6. Correlações clínicas
- 10. Tecido nervoso
  - 10.1. Células do tecido nervoso (neurônios e glias)
  - 10.2. Morfologia, estrutura e função do neurônio
  - 10.3. Classificação dos neurônios
  - 10.4. Sinapses e tipos de sinapses
  - 10.5. Células da glia (neuroglia)
  - 10.6. Meninges, plexo coroide e produção de "líquor"
  - 10.7. Barreira hematoencefálica
  - 10.8. Nervos periféricos
  - 10.9. Regeneração nervosa
- 11. Tecido muscular
  - 11.1. Músculo esquelético
  - 11.2. Ultraestrutura
  - 11.3. Contração e relaxamento
  - 11.4. Junção mioneural
  - 11.5. Inervação
  - 11.6. Músculo liso
  - 11.7. Ultraestrutura
  - 11.8. Controle da contração muscular
  - 11.9. Músculo cardíaco
  - 11.10. Discos intercalares
  - 11.11. Mecanismo da contração
  - 11.12. Regeneração muscular
- 12. Embriologia
  - 12.1. Conceito e importância
  - 12.2. Histórico
  - 12.3. Períodos de desenvolvimento intrauterino
  - 12.4. Sistema reprodutor feminino
  - 12.5. Ciclos reprodutivos da mulher
  - 12.6. Sistema reprodutor masculino
  - 12.7. Gametogênese
- 13. Primeira semana de desenvolvimento

- 13.1. Fecundação
- 13.2. Clivagem e compactação
- 13.3. Correlações clínicas
- 13.4. Manipulação da reprodução humana
- 13.5. Reprodução assistida
14. Segunda semana de desenvolvimento
  - 14.1. Final da implantação
  - 14.2. Formação do embrião bilaminar
  - 14.3. Diferenciação do endométrio - decidualização
  - 14.4. Imunologia da gestação
  - 14.5. Sítios de implantação
  - 14.6. Correlações clínicas
15. Terceira semana de desenvolvimento
  - 15.1. Gastrulação
  - 15.2. Formação do embrião trilaminar
  - 15.3. Linha primitiva
  - 15.4. Notocorda
  - 15.5. Placa neural
  - 15.6. Neurulação
  - 15.7. Alantoide
  - 15.8. Desenvolvimento dos somitos
  - 15.9. Desenvolvimento do sistema cardiovascular primitivo
  - 15.10. Desenvolvimento das vilosidades coriônicas
16. Quarta a oitava semana de desenvolvimento
  - 16.1. Dobramento do embrião
  - 16.2. Prega cefálica
  - 16.3. Prega caudal
  - 16.4. Prega lateral
  - 16.5. Diferenciação dos folhetos germinativos
  - 16.6. Ectoderme
  - 16.7. Mesoderme
  - 16.8. Endoderme
  - 16.9. Eventos mais importantes da quarta a oitava semana
  - 16.10 Anexos fetais e placenta

**METODOLOGIA:** A disciplina será desenvolvida sob a forma de aulas teórico-práticas. As aulas teóricas têm por objetivo descrever, de maneira clara e concisa, a estrutura celular, histológica e tópicos gerais sobre a embriologia humana, bem como estabelecer a estreita correlação entre morfologia e função. As aulas práticas visam a complementar as informações teóricas e consistem no estudo minucioso, ao microscópio de luz, lâminas permanentes e preparação a fresco, previamente indicada nos roteiros, além de questões dirigidas que orientem o estudo dos alunos durante as aulas.

**AValiação:** No decorrer do semestre serão realizadas provas teóricas objetivas e dissertativas e provas práticas que consistem na identificação (diagnóstico) de células, de estruturas e de tecidos ao microscópio de luz. O desempenho e a evolução dos alunos ao longo do semestre, quer nas atividades teóricas como nas atividades práticas da disciplina, serão avaliados.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J.; PONZIO, R. **Bases da biologia celular e molecular**. 4. ed. Rio

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Daltro Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Histologia básica: texto-atlas**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

MOORE, K.L.; PERSAUD, T. V. N; SHIOTA, K. **Atlas colorido de embriologia clínica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

PIEZZI, Ramón S.; FORNES, Miguel W. **Novo atlas de histologia normal de di Fiori**. Tradução: Marcelo Sampaio Narciso. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ROBERTIS, E. D. P. de; ROBERTIS, Eduardo de. **Bases da biologia celular e molecular**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

SADLER, T. W. **Embriologia médica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

ALBERTS, B. et al. **Biologia molecular da célula**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

GARTNER, L.P.; VUGMAN, I. (Trad.). **Tratado de histologia em cores**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

ROSS, M.H.; PAWLINA, W. **Histologia: texto e atlas: em correlação com biologia celular e molecular**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

SADLER, T. W. **Langman embriologia médica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ALBERTS, Bruce; BRAY, Dennis; RAFF, Martin; ROBERTS, Keith; WATSON, James D. **Biologia molecular da célula**. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 1997.

CARLSON, Bruce M. **Embriologia humana e biologia do desenvolvimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

DI FIORI, Mariano S. H. **Atlas de histologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

GARTNER, L.P. & HIATT, J. L. **Atlas Colorido de Histologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

JUNQUEIRA, L. C; CARNEIRO, José; ANDRADE, Celia Guadalupe T. J. **Biologia celular e molecular**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

##### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

##### **ANATOMIA HUMANA I**

**Código:** 20-132

**Carga Horária:** 60 (Teórica: 30) (Prática: 30)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Introdução ao estudo da Anatomia. Sistemas: Tegumentar, Esquelético, Articular, Muscular, Nervoso, Endócrino, Respiratório, Digestório, Circulatório, Urinário, Genital Masculino, Genital Feminino. Órgão da visão e órgão vestibulo-coclear.

##### **OBJETIVOS:**

###### **Geral:**

Desenvolver habilidades para a identificação dos diferentes órgãos e estruturas do corpo humano quanto à forma, localização e função.

###### **Específicos:**

- Reconhecer as estruturas que compõem o corpo humano.

- Conhecer a morfologia e identificar as relações e disposições dos órgãos com suas funções associadas à saúde e às doenças que acometem o organismo.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

1. Introdução ao estudo da Anatomia Humana: posição de descrição anatômica; posição relativa dos órgãos; fatores gerais de variação; planos e eixos do corpo humano; princípios de construção do corpo humano; conceito de sistema e aparelho; conceito de normal. Variação anatômica e anomalia; conceito da homologia e analogia em Anatomia; nominata anatômica
2. Osteologia: formas e tipos de ossos e suas variações; partes dos ossos (diáfise, epífise e metáfise); estrutura dos ossos (osso esponjoso e osso compacto): medula óssea; vascularização; periósteo
3. Artrologia: conceito; classificação; características (articulações fibrosas, cartilaginosas e sinoviais); mecânica articular (movimento nas articulações e nos segmentos).
4. Miologia: conceito e classificação dos músculos; morfologia muscular (partes, componentes e formas); conceito de origem e inserção muscular; classificação funcional dos músculos (agonista, antagonista, sinergista e fixador); inervação e vascularização muscular
5. Sistema circulatório: conceito de sistema circulatório fechado; conceito de vasos e suas características; artérias, veias e capilares; coração; circulação sistêmica; circulação pulmonar; circulação portal; circulação fetal; circulação colateral; sistema linfático
6. Sistema respiratório: conceito; divisão (porção condutora e porção respiratória); componentes do sistema respiratório (nariz, faringe, laringe, traqueia, brônquios e pulmões); cavidade torácica; mecânica da respiração; classificação da frequência respiratória
7. Sistema digestório: conceito; divisão (boca, faringe, esôfago, estômago, intestino delgado, intestino grosso, cavidade anal, reto e ânus); glândulas anexas (fígado, vesícula biliar e pâncreas); peritônio
8. Sistema urinário: conceito; partes componentes: rim (morfologia e arquitetura); ureter; bexiga; uretra masculina e feminina
9. Sistema genital masculino: conceito; órgãos internos; órgãos externos; morfologia e função dos órgãos
10. Sistema genital feminino: conceito; morfologia e função dos órgãos internos; morfologia e função dos órgãos externos; homologia entre órgãos do sistema genital feminino e masculino
11. Sistema tegumentar: pele (conceito, estrutura, funções, características morfológicas); tela subcutânea (morfologia, estrutura, diferenças topográficas e sexuais); pelo (morfologia, funções, distribuição, tipos e importância funcional e antropológica); unhas; glândulas cutâneas (classificação, distribuição, morfologia diferencial, importância funcional); mamas (conceito, morfologia interna e externa, variações - número, posições e tamanho, comportamento da mama na cópula)
12. Sistema endócrino: conceito e conexões funcionais; características gerais; conceito de hormônio; funções gerais; classificação topográfica
13. Sistema neural: conceito; embriologia do sistema neural; divisões do sistema neural; conceito de substância branca e substância cinzenta; partes centrais do sistema neural (medula espinhal - morfologia externa e interna); tronco encefálico (bulbo, ponte e mesencéfalo); cerebelo; cérebro (diencéfalo e telencéfalo); ventrículos; envoltórios; líquido; vascularização; parte periférica do sistema neural (conceito de nervos craniais, nervos espinhais, terminações nervosas); parte autônoma do sistema neural (conceito e divisões, características diferenciais das divisões, considerações farmacológicas e anatômicas)

14. Sistema sensorial: olfato, gustação e tato; visão: o olho (morfologia interna e externa, musculatura, meios dióptricos do olho, anexos do bulbo ocular: pálpebras, glândulas lacrimais e sistema de drenagem, importância funcional); audição: orelha externa e membrana do tímpano; orelha média; mecânica dos ossíolos e tuba auditiva; orelha interna (fundamentos funcionais)

**METODOLOGIA:** Aulas expositivas; estudo dirigido em grupo; discussão de exercícios e casos clínicos, demonstração e estudos práticos.

**AValiação:** Será realizada através de provas teóricas e práticas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

CASTRO, Sebastião Vicente de. **Anatomia fundamental**. 2. ed. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1985.

MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. **Anatomia orientada para a clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SOBOTTA, J. **Atlas de anatomia humana**. 22. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 2 v.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CASTRO, Sebastião Vicente de. **Anatomia fundamental**. 2. ed. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1985.

MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. **Anatomia orientada para a clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SOBOTTA, J. **Atlas de anatomia humana**. 22. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 2 v.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

AGUR, A. M. R. **Grant: Atlas de Anatomia**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.

DANGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. **Anatomia humana básica**. São Paulo: Atheneu, 2000.

NETTER, Frank Henry. **Atlas de anatomia humana**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

OLIVEIRA, Norival Santolin de. **Anatomia e fisiologia humana**. Goiânia, GO: AB, 2002.

TANK, P. W.; GEST, T. R. **Atlas de anatomia humana**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

AGUR, A. M. R. **Grant: Atlas de Anatomia**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.

DANGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. **Anatomia humana básica**. São Paulo: Atheneu, 2000.

NETTER, Frank Henry. **Atlas de anatomia humana**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

OLIVEIRA, Norival Santolin de. **Anatomia e fisiologia humana**. Goiânia, GO: AB, 2002.

TANK, P. W.; GEST, T. R. **Atlas de anatomia humana**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

**PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

**QUÍMICA ORGÂNICA I - Q**

**Código:** 10- 336

**Carga Horária:** 60 (Teórica: 60)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Estrutura de compostos orgânicos: principais características estruturais e eletrônicas. Estudo de compostos com ligações simples, duplas e triplas: geometria molecular, nomenclatura, ligação, reatividade.

## OBJETIVOS:

### - Geral:

Fornecer ao aluno a fundamentação teórica sobre a química do carbono, ligações, hibridização, ressonância, geometria molecular, nomenclatura e reatividade.

### - Específicos:

Capacitar o aluno sobre: tipos de ligações, hibridização, ressonância, geometria molecular, nomenclatura, isomeria e reatividade do carbono.

## CONTEÚDOS CURRICULARES:

- Geometria molecular: orbitais atômicos e moleculares, hibridização, teoria da repulsão eletrônica, efeitos eletrônicos, momento dipolar.
- Nomenclatura das funções orgânicas e propriedades físicas
- Intermediários de reações, tipos de quebra de ligações sigma, geometria molecular de carbocátions e radicais livres.
- Reatividade química: caráter ácido-base, comportamento frente a reagentes nucleofílicos, eletrofílicos e radicais livres
- Estereoquímica: conformações e configurações
- Nomenclatura R/S
- Atividade óptica: carbono quiral, confômeros e configuração absoluta
- Estruturas com ligação dupla Isomeria Cis/Trans, E/Z e estruturas com ligação tripla
- Estruturas com deslocalização eletrônica envolvendo ligações C-C e C-Heteroátomo
- Geometria molecular: orbitais atômicos e moleculares, hibridização, teoria da repulsão eletrônica, efeitos eletrônicos, momento dipolar, efeito dos substituintes no anel aromático.
- Aromaticidade
- Propriedades físicas
- Nomenclatura das funções
- Reatividade química: comportamento frente a nucleófilos, eletrófilos e radicais livres
- Controle cinético e termodinâmico
- Métodos de determinação de mecanismos de reação

**METODOLOGIA:** Aulas teóricas, dialogadas e questionadas. Pesquisa bibliografia.

**AVALIAÇÃO:** Avaliações teóricas e trabalhos de pesquisa.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

ALLINGER, N. L. **Química orgânica**. Rio de Janeiro: LTC, 1978.

MORRISON, R. T.; BOYD, R. N. **Química orgânica**. Lisboa: Gulbonkian, 1997.

SOLOMONS, T. W. G. **Química orgânica**. Rio de Janeiro: LTC. v1 e v2.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN

ALLINGER, N. L. et al. **Química orgânica**. 2<sup>a</sup>.ed. Rio de Janeiro: LTC.

MORRISON, R. &BOYD, R. **Química orgânica**. Trad. M. Alves. 15aed. Lisboa: Gulbonkian, 2009.

VOLLHARDT, N. E. **Química orgânica: estrutura e função**. 4<sup>a</sup> ed. Artmed, 2004.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM

GALLO NETTO, C. **Química: da teoria à realidade**. São Paulo: Scipione, 1995.

MCMURRY, J. **Química orgânica**. Rio de Janeiro: LTC, 1997.

QUIÑOÁ, E.; RIGUERA, R. **Questões e exercícios de química orgânica: um guia de estudo e auto-avaliação**. São Paulo: Makron Books, 1995

REIS, M. **Química: química orgânica**. São Paulo: FTD, 2007.



## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ALLINGER, N. L.; ALLENCASTRO, R. B. (trad.). **Química orgânica**. 2.ed Rio de Janeiro: LTC, 1976.

BRUICE, P.Y. **Química orgânica**. 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

COSTA NETO, C. **Análise orgânica: métodos e procedimentos para a caracterização de organoquímicos**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2004.

DEFINI, N. J. **Introdução a química orgânica**. Porto Alegre: 1957.

SILVEIRA, A. T. **Química orgânica**. São Paulo: FTD, 1991.

## **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **PARASITOLOGIA I-A**

**Código:** 20- 127

**Carga Horária:** 60 (Teórica: 30) (Prática: 30)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Considerações gerais sobre parasitismo. Biologia dos parasitos. Estudos dos principais grupos de protistas, helmintos, artrópodos transmissores e causadores de doenças ao homem, considerando os ciclos biológicos, os mecanismos implicados no parasitismo e os aspectos taxonômicos, fisiológicos, ecológicos e evolutivos.

#### **OBJETIVOS:**

**Geral:** Conhecer a etiologia, características, diagnóstico e tratamento das principais doenças parasitárias humanas do Brasil.

#### **Específicos:**

- Conceituar e entender os principais termos técnicos da parasitologia, da relação parasita - hospedeiro, da patologia e epidemiologia.
- Definir as principais regras de nomenclatura zoológica e classificação dos seres vivos.
- Conhecer e identificar os principais protozoários parasitas humanos e de animais tendo noções gerais de sua morfologia, ciclo biológico, patogenia, tratamento, epidemiologia e profilaxia.
- Conhecer e identificar os principais helmintos parasitas humanos e de animais, tendo noções gerais de sua morfologia, ciclo biológico, patogenia, tratamento, epidemiologia e profilaxia.
- Conhecer os principais métodos de diagnóstico das parasitoses humanas.
- Noções gerais de entomologia médica.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

1. Introdução à Parasitologia Geral Humana: conceitos básicos, regras de nomenclatura e classificação, glossário parasitológico
  - 1.1. Introdução à Helmintologia: características gerais e classificação dos principais grupos de helmintos
    - 1.1.1. Classe Nematoda: posição sistemática, importância, morfologia, ciclo biológico, habitat, epidemiologia, hospedeiros, distribuição geográfica, transmissão, patogenia, diagnóstico, profilaxia e tratamento dos parasitas causadores das seguintes parasitoses: Enterobíases, Trichuríase, Ascaridíase, Estrongiloidiose, Ancilostomose, Síndrome da Larva Migrans e Filariose Linfática
    - 1.1.2. Classe Cestoda: posição sistemática, importância, morfologia, ciclo biológico, habitat, epidemiologia, hospedeiros, distribuição geográfica, transmissão, patogenia,

diagnóstico, profilaxia e tratamento dos parasitas causadores das seguintes parasitoses: Teníase, Equinococose e Himinolepíase

- 1.1.3. Classe Trematoda: posição sistemática, importância, morfologia, ciclo biológico, habitat, epidemiologia, hospedeiros, distribuição geográfica, transmissão, patogenia, diagnóstico, profilaxia e tratamento dos parasitas das seguintes parasitoses: Esquistossomose e Fasciolose
2. Introdução à Protozoologia: características gerais e classificação dos principais grupos de protozoários de importância médica. Posição sistemática, importância, morfologia, ciclo biológico, distribuição geográfica, vetores, epidemiologia e profilaxia dos seguintes protozoários: Giárdia, Balantidium, Trichomonas, Entamoeba, Leishmania, Tripanossoma cruzi, Plasmodium Toxoplasma gondii
3. Entomologia Médica: noções gerais sobre os insetos vetores de parasitoses para o homem

**METODOLOGIA:** Aulas expositivas, aulas práticas, seminários e atividades extraclasse.

**AVALIAÇÃO:** Prova teórica, prova prática, seminário, participação nas atividades propostas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças infecciosas e parasitárias:** guia de bolso. 8. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

MORAES, Ruy Gomes de; LEITE, Ignacio da Costa; GOULART, Enio Garcia. **Moraes, parasitologia & micologia humana.** 5. ed.,. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2008.

NEVES, David Pereira. **Parasitologia humana.** 12. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sérgio. **Parasitologia humana: e seus fundamentos gerais.** 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2002.

MORAES RUY GOMES DE. **Moraes: parasitologia e micologia humana.** 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

NEVES, David Pereira. **Parasitologia humana.** 10. ed. São Paulo: Atheneu, 2003.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sérgio. **Parasitologia humana: e seus fundamentos gerais.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

CIMERMAN, Benjamin; FRANCO, Marco Antonio. **Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos.** São Paulo: Atheneu, 2009.

REY, Luís. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais.** 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. x, 856 p.

MARIANO, Maria Lena Melo. **Manual de parasitologia humana.** Ilhéus: Editus, 2004. 104 p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CIMERMAN, Benjamin; FRANCO, Marco Antonio. **Atlas de Parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos.** São Paulo, SP: Atheneu, 2005.

DE CARLI, Geraldo Atílio. **Parasitologia clínica.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

LEVENTHAL, Ruth; CHEADLE, Russell F. **Parasitologia médica: texto e atlas.** 4. ed. São Paulo: Premier, 2000.

MACIEL, Juceli Maria. **Microbiologia e parasitologia.** 3. ed. Canoas, RS: ULBRA - Universidade Luterana do Brasil, 2003.

REY, Luís. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África.** 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE****PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:****INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO**

Código: 40- 317

Carga Horária: 45 (Teórica: 30) (Prática: 15)

Nº de Créditos: 3

**EMENTA:** Proporciona conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição. Caracteriza o profissional e suas áreas de atuação. Oportuniza ao aluno o contato com as atividades profissionais, com as entidades de classe e com os profissionais do curso de graduação em Nutrição.

**OBJETIVOS:**

**Geral:** - Oportunizar ao aluno aprofundar conhecimentos básicos da ciência da Nutrição e suas áreas de atuação.

**Específico:**

- Conhecer os conceitos básicos da Ciência da Nutrição;
- Identificar as áreas de atuação profissional;
- Proporcionar aos acadêmicos ingressantes contato com os profissionais das áreas de atuação e entidades de classe.
- Dialogar sobre a importância dos direitos humanos a alimentação.

**CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Apresentação da disciplina: Ementa e Objetivos; Cronograma das aulas e métodos de Avaliação
- A ciência da Nutrição; História; Importância da Ciência da Nutrição
- Direitos Humanos a alimentação (Branco, Negro e Índios)
- Conceitos básicos de nutrição: definição de Nutrição; fases da nutrição
- Alimentação e alimento: conceitos básicos
- Leis da Alimentação: base para a organização da alimentação saudável
- Evolução dos gráficos de alimentação
- Pirâmide alimentar e educação nutricional
- Grupos de alimentos: funções e substituições, nutrientes
- Construção de um plano alimentar saudável
- O profissional Nutricionista: Conselho Federal e Regional de Nutrição.
- Mercado de Trabalho: Sindicato dos Nutricionistas; Leis trabalhistas
- Palestras com profissionais nutricionistas.

**METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas teóricas em data show, slides e quadro de giz.
- Sessões de vídeo.
- Palestras com profissionais em cada área de atuação.
- Relatórios.

**AValiação:**

- Avaliação teórica
- Seminários e debates
- Relatórios das palestras

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. Edição Digital. São Paulo: Roca, 2010. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0228-2/cfi/583>>. Acesso em: 14 de setembro de 2016.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ANGERAMI-CAMON, Valdemar Augusto (Org). **A ética na saúde**. São Paulo: Pioneira Thomson, 2002.

GIBNEY, Michael J (Coord.). **Introdução à nutrição humana**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível

em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448601/cfi/5!/4/4@0.00:0.00>>.

Acesso em: 20 de novembro de 2016.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

GIBNEY, Michael J (Coord.). **Introdução à nutrição humana**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri: Manole, 2008. (Guias de Nutrição e Alimentação).

ROSS, A. Catharine; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, J. Robert; TUCKER, Katherine L. ; Thomas R. ZIEGLER. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11. ed. Edição Digital. Barueri,SP: Manole, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 02 de fevereiro de 2017.

WARDLAW, Gordon M.; SMITH, Anne M. **Nutrição contemporânea** [recurso eletrônico] 8. ed. Dados eletrônicos. Porto Alegre : AMGH, 2013. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551891/cfi/1!/4/4@0.00:66.7>. > Acesso em: 08 de fevereiro de 2017.

TIRAPEGUI, Julio. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR FREDERICO WESTPHALEN:**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. **Histórico do nutricionista no Brasil, 1939-1989**: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991.

LINDEN, Sônia. **Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino**. São Paulo: Livraria Varela, 2005/2011.

NÓBREGA, Fernando José de. **O que você quer saber sobre nutrição: perguntas e respostas comentadas**. Barueri, SP: Manole, 2008/ 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520440216/cfi/5!/4/4@0.00:21.0>>.

Acesso em: 20 de novembro de 2016.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de Alimentação,**

**nutrição e dietoterapia.** 2 ed. São Paulo: Roca, 2010. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0228-2/recent>>. Acesso em: 20 de novembro de 2016.

TIRAPEGUI, Julio. **Nutrição:** fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2001/2006.

## 2º SEMESTRE

### DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Código: 50- 178

Carga Horária: 75 (Teórica: 45) (Prática: 30)

Nº de Créditos: 5

**EMENTA:** Importância dos microrganismos nos alimentos. Grupos de bactérias importantes em bacteriologia de alimentos. Microrganismos indicadores. Microrganismos patogênicos de importância em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano. Alterações químicas causadas por microrganismos. Princípios gerais de conservação dos alimentos. Deterioração microbiana de alimentos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Programas de controle de qualidade. Perspectivas de uso de engenharia genética em microrganismos.

### OBJETIVOS:

#### Geral:

Apresentar ao aluno uma revisão dos principais conceitos sobre microbiologia básica preparando-o para as disciplinas de microbiologia de alimentos, tópicos avançados em microbiologia e processos tecnológicos que serão ministradas ao longo do curso.

#### Específico:

Incentivar o corpo discente a utilizar seu conhecimento básico em microbiologia na análise microbiológica de diferentes alimentos.

Introduzir novos métodos e conceitos teóricos na avaliação da qualidade microbiológica de diferentes tipos de alimentos.

Destacar a importância da microbiologia na solução de problemas originários da contaminação por micro-organismos na fase de produção, industrialização, distribuição e armazenamento dos diversos tipos de alimentos.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

1. Introdução à Microbiologia
  - 1.1 Ecologia Microbiana
  - 1.2 Classificação geral dos microrganismos
  - 1.3 Elementos diferenciais entre Células Procariontes e Eucariontes
  - 1.4 Identificação dos microrganismos
2. Importância dos microrganismos nos alimentos
  - 2.1. Histórico
  - 2.2. Fontes de contaminação
  - 2.3. Causas de alterações em alimentos
  - 2.4. Microrganismos de interesse (bolors, leveduras e bactérias)
3. Grupos de bactérias importantes em bacteriologia de alimentos

- 3.1. Bactérias lácticas, acéticas, proteolíticas, lipolíticas, butíricas, propiônicas, sacarolíticas, pectinolíticas, halofíticas, osmófilas, termófilas, termodúricas, psicrófilas
4. Microrganismos indicadores
  - 4.1. Coliformes totais, fecais (termotolerantes) e *Escherichia coli*
  - 4.2. Bactérias heterotróficas
  - 4.3. Detecção e contagem de microrganismos patogênicos
5. Microrganismos patogênicos de importância em alimentos
6. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano
  - 6.1. Atividade de água. Acidez (pH). Potencial de oxidação-redução. Composição química. Fatores antimicrobianos naturais. Interações entre microrganismos
  - 6.2. Temperatura ambiental. Umidade relativa. Composição gasosa
  - 6.3. Obstáculos de Leistner
7. Alterações químicas causadas por microrganismos
  - 7.1. Em carboidratos
  - 7.2. Em proteínas
  - 7.3. Em lipídios
8. Princípios gerais de conservação dos alimentos
  - 8.1. Assepsia
  - 8.2. Eliminação dos microrganismos
  - 8.3. Atmosfera modificada
  - 8.4. Temperaturas elevadas
  - 8.5. Temperaturas baixas
  - 8.6. Dessecação
  - 8.7. Radiações
  - 8.8. Conservantes químicos
  - 8.9. Outros
9. Deterioração microbiana de alimentos
  - 9.1. Leite e derivados
  - 9.2. Carne e derivados
  - 9.3. Aves e pescados
  - 9.4. Ovos e derivados
  - 9.5. Açúcares e derivados
  - 9.6. Cereais e derivados
  - 9.7. Frutas e vegetais
  - 9.8. Alimentos envasados ou enlatados
10. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos
  - 10.1. Planos de amostragem
  - 10.2. Metodologias
  - 10.3. Padrões e normas (Legislação)
11. Programas de controle de qualidade
  - 11.1. Boas práticas de fabricação
  - 11.2. Análise de perigos e pontos críticos de controle
  - 11.3. Outros programas
12. Perspectivas de uso de Engenharia Genética em microrganismos
13. Aulas práticas
  - 13.1. Métodos de análise: amostragem, preparação de amostras, contagem por plaqueamento, determinação do Número Mais Provável, métodos indiretos, técnicas imunológicas e genéticas
  - 13.2. Contagem total de bactérias mesófilas
  - 13.3. Contagem total de bactérias termófilas

- 13.4. Contagem total de bactérias psicrófilas
- 13.5. Contagem total de bolores e leveduras
- 13.6. Número Mais Provável de coliformes totais
- 13.7. Número Mais Provável de coliformes fecais (termotolerantes) e *Escherichia coli*
- 13.8. Contagem de *Staphylococcus aureus*
- 13.9. Contagem de clostrídios sulfito redutores
- 13.10 Detecção de salmonela

**METODOLOGIA:** Aulas expositivas, aulas práticas com trabalhos individuais e em grupos.

**AVALIAÇÃO:** A avaliação será feita através de provas, trabalhos escritos e das aulas práticas (participação e relatórios).

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA ERECHIM**

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2013. 182 p.  
PELCZAR, Michael J; CHAN, E. C. S; KRIEG, Noel R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2. ed. São Paulo: Makron Books, c1997. xxix, 524 p.  
SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1997.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA FREDERICO WESTPHALEN**

FRANCO, Bernadete Dora G. de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.  
JAY, James Monroe. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2005. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. Porto Alegre: ArtMed, 2000.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR ERECHIM**

Porto Alegre: Artmed, 2012. xxx, 934 p.  
COMISSÃO INTERNACIONAL PARA ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS DOS ALIMENTOS. **APPCC na Qualidade e Segurança Microbiológica de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1997.  
FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. São Paulo: Varela, 2005.  
MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M; PARKER, Jack. **Microbiologia de Brock**. 10. ed. São Paulo: Pearson Education, 2010. 622 p.  
CHRISTIE, A.B.; CHRISTIE, Mary C. **Higiene alimentar e riscos da alimentação**. Porto: L. da Silva, 1973. 255 p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR FREDERICO WESTPHALEN**

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2009.  
FORSYTHE, S. Jorsythe. **Microbiologia da segurança alimentar**. São Paulo: Varela, 2002.  
HAZELWOOD, D.; MCLEAN, Alan C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1994.  
PELCZAR JR, M. J. et al. **Microbiologia: Conceitos e aplicações**. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1997.  
SILVA, Neusely da et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | www.reitoria.uri.br  
ERECHEM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | www.uri.com.br  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | www.fw.uri.br  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | www.san.uri.br  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | www.urisantiago.br  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | www.saoluiz.uri.br  
CERRO LARGO: Rua Gal. Daltro Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | www.cl.uri.br

**PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:  
BIOQUÍMICA I****Código:** 20- 114**Carga Horária:** 75 (Teórica: 45) (Prática: 30)**Nº de Créditos:** 5

**EMENTA:** Água, pH, tampões e equilíbrio ácido-básico. Aminoácidos, peptídeos. Estrutura e função de proteínas. Proteínas globulares. A química da respiração. Hemoglobinopatias. Proteínas fibrosas. Proteínas do tecido conjuntivo. Estrutura e função de nucleotídeos e ácidos nucléicos. Enzimologia. Coagulação sanguínea. Estrutura e função de carboidratos. Estrutura e função de lipídeos. Bioquímica de membranas. Transporte através de membranas. Bioenergética. Oxidações biológicas. Visão geral do metabolismo.

**OBJETIVOS:****Geral:**

Conhecer as estruturas, características e funções das moléculas da matéria viva.

**Específico:**

Conhecer as estruturas e as propriedades químicas das principais biomoléculas e correlacionar suas estruturas moleculares com as funções que elas desempenham na natureza.

**CONTEÚDOS CURRICULARES:**

1. Química de glicídios: conceito, classificação, monossacarídeos série D e L. Atividade ótica. Formação de hemiacetal. Efeito de mutarotação. Fórmulas cíclicas de Fischer. Fórmulas de Haworth. Osídeos. Tipos de ligações entre oses: dissacarídeos (sacarose, lactose, maltose, isomaltose, cenobiose) e polissacarídeos: amido, glicogênio e celulose. Poder redutor dos oses. Química de Lipídeos: conceito, classificação. Ácidos graxos saturados e insaturados. Monoglicerídeos, dissacarídeos e triglicerídeos. Fosfolipídios, saponificação (detergência)
2. Química de Aminoácidos e Proteínas: conceito, classificação. Equação de Henderson-Hasselback. Dissociação da água. Soluções tampões. Comportamento dos aminoácidos em solução. Curvas de dissociação, pK e pl. Peptídeos: ligação peptídica. Nomenclatura, estrutura das proteínas: primária, secundária, terciária e quaternária. Desnaturação. Comportamento das proteínas em solução
3. Enzimas: conceito, classificação. Componentes fundamentais de uma reação enzimática. Catálise. Número de catálise. Especificidade enzimática. Modo de ação das enzimas. Cinética enzimática. Equação de Michaelis e Menten. Equação de Lineweaver-Burk. Inibição competitiva e não competitiva. Fatores que alteram a velocidade de uma reação enzimática
4. Oxidações biológicas: conceito de físico-química. Leis da termodinâmica. Energia livre de Gibbs. Componentes da cadeia respiratória. Reações de óxido-redução. Controle da velocidade. Formação de ATP. Hipótese quimiosmótica de Mitchell. Inibidores e desacopladores ATP como um composto rico em energia
5. Estresse oxidativo: espécies reativas de oxigênio. Lipoperoxidação e antioxidantes.
6. Metabolismo dos nucleotídeos e ácidos nucléicos: as bases púricas e suas propriedades, as bases pirimidínicas e suas propriedades. O ácido fosfórico e seu equilíbrio de dissociação de prótons. Ribose, desoxirribose. Nucleosídeos e suas designações. Nucleotídeos e suas designações. Estrutura e propriedades de ácidos nucléicos, estrutura e informação genética

**METODOLOGIA:** Aulas expositivas com a utilização de retroprojetores, projetores de slides, data-



show, lousa, seminários e relatórios.

**AValiação:** Provas, seminários, participação em aula e relatórios das aulas práticas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. **Bioquímica**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

HARVEY, Richard A; FERRIER, Denise R. **Bioquímica ilustrada**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

VOET, Donald; VOET, Judith G; PRATT, Charlotte W. **Fundamentos de bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. **Bioquímica ilustrada**. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2009.

CISTERNAS, José Raul; VARGA, José; MONTE, Osmar. **Fundamentos de bioquímica experimental**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

LEHNINGER, Albert Lester. **Princípios de Bioquímica**. São Paulo: Edgard Blücher, 2002.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

MURRAY, Robert K (Et. al). **Harper: bioquímica**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

NELSON, David L; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

STRYER, Lubert. **Biochemistry**. 4. ed. New York: W. H. Freeman and Company, 1999.

WEIL, J.-H. **Bioquímica geral**. 2. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2000.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CAMPBELL, Mary K.; FERREIRA, Henrique Bunselmeyer (Trad.) et al. **Bioquímica**. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2007.

DEVLIN, Thomas M. (Coord.). **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. São Paulo: Edgard Blücher, 1998.

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. **Bioquímica Básica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

**STRYER, Lubert. Bioquímica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

VIEIRA, Enio Cardillo; GAZZINELLI, Giovanni; MARES-GUIA, Marcos. **Bioquímica celular e biologia molecular**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1999.

VOET, Donald; VOET, Judith; PRATT, Charlotte W. **Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Atheneu, 2008.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **FISIOLOGIA HUMANA**

**Código:** 20- 117

**Carga Horária:** 60 (Teórica: 60)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Introdução à Fisiologia. Fisiologia celular e geral. Células sanguíneas, imunidade e coagulação sanguínea. Fisiologia da membrana, do nervo e do músculo. Fisiologia cardíaca. Circulação sistêmica e pulmonar. Fisiologia dos sistemas renal, respiratório, nervoso, digestivo, reprodutor e endócrino.

**OBJETIVOS:**

**Geral:**

- Entender os principais mecanismos fisiológicos que controlam e regulam os seguintes sistemas humanos especializados: gastrointestinal, respiratório, cardiovascular, hematológico, endócrino e reprodutivo

**Específico:**

- Reconhecer os principais distúrbios fisiológicos destes sistemas e relacioná-los aos aspectos anatômicos e clínicos.  
- Proporcionar conhecimento básico ao ensino de 2º grau.

**CONTEÚDOS CURRICULARES:**

1. Introdução à Fisiologia - Fisiologia celular e geral
  - 1.1. Organização funcional do corpo humano e controle do meio interno
  - 1.2. Célula e suas funções: organização e estrutura física. Sistemas funcionais: endocitose
  - 1.3. Controle genético e reprodução celular: câncer
2. Células sanguíneas, imunidade e coagulação sanguínea
  - 2.1. Eritrócitos. Anemia. Policitemia
  - 2.2. Resistência do organismo à infecção - sistema de macrófagos dos tecidos, leucócitos e inflamação. Leucemias
  - 2.3. Imunidade inata e adquirida. Alergias
  - 2.4. Grupos sanguíneos, transfusão, transplante de tecidos e órgãos
  - 2.5. Hemostasia e coagulação sanguínea. Hemofilia. Trombocitopenia
3. Fisiologia da membrana, do nervo e do músculo
  - 3.1. Transporte através da membrana celular: difusão e transporte ativo
  - 3.2. Potenciais de membrana e potenciais de ação
  - 3.3. Contração do músculo esquelético. Fadiga muscular. Anormalidades: hipertrofia, atrofia, rigidez cadavérica, paralisia familiar
4. Fisiologia Cardíaca
  - 4.1. Aspectos básicos da circulação, pressão arterial, fluxo e resistência vascular periférica. A bomba cardíaca, o débito cardíaco, retorno venoso, sistema valvular e sistema de condução
  - 4.2. Regulação do aparelho cardiovascular
  - 4.3. Fisiologia dos principais distúrbios cardiovasculares
5. Fisiologia do Sistema Circulatório: Arterial, Venoso e Sistema Linfático. Fisiologia dos principais distúrbios circulatórios periféricos. Doença de Reynaud. Arteriosclerose periférica
6. Fisiologia Renal
  - 6.1. Fluxo sanguíneo renal, filtração glomerular, processamento do filtrado glomerular nos túbulos renais, formação da urina
  - 6.2. Fisiologia dos líquidos corporais: líquidos extra e intracelulares, líquido intersticial e edema; controle da osmolalidade do líquido extracelular e da concentração de sódio, regulação do volume sanguíneo e do volume do líquido extracelular
  - 6.3. Regulação do equilíbrio ácido-básico. Anormalidades clínicas: acidose e alcalose metabólicas e acidose e alcalose respiratórias
7. Fisiologia Respiratória

- 7.1. Mecânica da ventilação pulmonar. Volumes e capacidades pulmonares. Volume minuto-respiratório. Ventilação alveolar e respiração artificial
- 7.2. Princípios físicos das trocas gasosas
- 7.3. Difusão de oxigênio e dióxido de carbono através da membrana respiratória alveolar, da circulação sanguínea e dos líquidos corporais
- 7.4. Fisiopatologia pulmonar: enfisema pulmonar crônico, pneumonia, atelectasia, asma, tuberculose
8. Fisiologia do sistema nervoso
  - 8.1. Organização do sistema nervoso. Funções básicas das sinapses. Sensações somáticas: mecanorreceptivas, dor, dor visceral, cefaleia e sensações térmicas. Anormalidades clínicas da dor: hiperalgesia, herpes zoster, síndrome talâmica
  - 8.2. Funções motoras da medula e dos reflexos medulares, do tronco cerebral e gânglios de base, controles córtex e cerebelo
  - 8.3. Funções intelectuais do cérebro
  - 8.4. Funções cerebrais do comportamento: sistema límbico, papel do hipotálamo e controle das funções orgânicas vegetativas
9. Fisiologia do sistema digestivo
  - 9.1. Princípios gerais da função gastrointestinal, mobilidade, controle nervoso e circulação sanguínea, transporte e mistura do alimento no tubo alimentar básico
  - 9.2. Funções no tubo alimentar, secreção, digestão, absorção; fisiologia dos principais distúrbios gastrintestinais
  - 9.3. Metabolismo de lipídeos, proteínas e carboidratos; funções hepáticas.
10. Fisiologia do sistema endocrinológico
  - 10.1. Introdução à endocrinologia. Hormônios hipofisários e hipotálamo. Hormônios das glândulas tireoide, paratireoide e suprarenal. Principais aspectos fisiológicos dos distúrbios da tireoide: hipotireoidismo e hipertireoidismo. Hormônios córtico-supra-renais: funções dos mineralocorticoides e glicocorticoides. Anormalidades na secreção do córtex da supra-renal: hipoadrenalismo - doença de Addison; hiperadrenalismo - Síndrome de Cushing
  - 10.2. Aspectos metabólicos do pâncreas e fígado: insulina, glucagon e diabetes mellitus
11. Fisiologia Reprodutiva
  - 11.1. Funções reprodutivas e hormonais no homem: espermatogênese, ato sexual masculino, testosterona, anormalidades funcionais da próstata. Hipogonadismo, hipergonadismo e tumores de próstata. Glândula pineal
  - 11.2. Anatomofisiologia dos órgãos sexuais femininos, funcionamento hormonal: estrogênios e progesterona. Regulação do ritmo mensal na mulher. Puberdade, menarca, menopausa. Ato sexual feminino. Fertilidade feminina
  - 11.3. Gravidez e lactação: nutrição intrauterina, função da placenta, fatores hormonais na gravidez, parto, lactação - função da prolactina e ocitocina
  - 11.4. Anormalidades: pré-eclâmpsia e eclâmpsia
  - 11.5. Fisiologia fetal e neonatal

**METODOLOGIA:** Aulas teórico-práticas, utilizando recursos audiovisuais: retroprojetor, projetor de slides, mapas anatômicos e eventuais peças anatômicas.

**AVALIAÇÃO:** A avaliação dos alunos compreende provas teóricas e trabalhos em grupo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

AIRES, M. M. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

GANONG, W. F. **Fisiologia Médica**. 22. ed. Porto Alegre: AMGH, 2010.

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHEM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Daltro Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

GUYTON, A. C.; HALL, J.E. **Tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

COSTANZO, Linda S. **Fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

DAVIES, Andrew et al. **Fisiologia humana**. Porto Alegre: ArtMed, 2002.

GUYTON, Arthur C. **Tratado de Fisiologia Médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

BERNE, R.M.; LEVY, M. N. **Fisiologia**. 4ª Edição. Rio de Janeiro: Guanabara & Koogan, 2000.

CURI, R.; ARAÚJO FILHO, P. J. **Fisiologia básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

GUYTON, A. C. **Fisiologia humana e mecanismos de doenças**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

SILBERNAGL, S.; DESPOPOULOS, A.. **Fisiologia: texto e atlas**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 5. ed. Barueri: Manole, 2010.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

AIRES, M. M. **Fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

BERNE, Robert M.; LEVY, Matthew N. **Fisiologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

GANONG, William F. **Fisiologia médica**. 17. ed. Rio de Janeiro: Epagri, 1998.

GUYTON, Arthur C. **Fisiologia humana**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **NUTRIÇÃO HUMANA I**

**Código:** 40- 318

**Carga Horária:** 60 (Teórica: 60)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Fundamentos da Nutrição e Alimentação humanas, nos seus aspectos bioquímicos, fisiológicos e dos requerimentos nutricionais. Conceitos básicos de dieta normal nos diferentes períodos fisiológicos.

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

- Conhecer os fundamentos e conceitos básicos de Nutrição e Alimentação Humanas nos seus aspectos normais em diferentes fases fisiológicas.

##### **Específico:**

- Identificar os aspectos bioquímicos, fisiológicos e nutricionais nos diferentes períodos fisiológicos.
- Compreender os processos de regulação metabólica em diferentes situações fisiológicas.
- Calcular o VET numa dieta normal com as devidas proporções entre nutrientes.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Conceitos básicos de nutrição humana, alimentos e nutrientes - classificação, fontes alimentares,

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI

REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)

ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)

FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)

SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)

SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)

SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)

CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

funções.

- Leis da alimentação e grupos de alimentos;
- Macronutrientes: Digestão e absorção
- Metabolismo Proteico: conceitos, fontes alimentares; funções e carências nutricionais;
- Metabolismo de Carboidratos: conceitos, fontes alimentares; funções e carência nutricionais; Fibra alimentar;
- Metabolismo de lipídeos: conceitos, fontes alimentares; funções e carências nutricionais;
- Metabolismo energético e integração metabólica
- Tabela de composição de Química de alimentos
- Cálculo de peso ideal
- Cálculo da GEB (Gasto Energético Basal) e do VET (Valor Energético Total).
- Dieta normal e Planejamento dietético: Critérios quali e quantitativos (Densidade energética, proporção entre nutrientes, recomendações e requerimentos individuais).
- Guia alimentar para a população Brasileira com base do planejamento da dieta;
- Vitaminas Lipossolúveis: conceitos, fontes alimentares; funções e carências nutricionais;
- Vitaminas Hidrossolúveis: conceitos, fontes alimentares; funções e carências nutricionais;
- Minerais e Elementos traços: conceitos, fontes alimentares; funções e carências nutricionais;
- Água: conceitos, fontes alimentares; funções e carências nutricionais.

#### **METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas teóricas em data show, slides e quadro de giz.
- Sessões de vídeo.
- Elaboração de planos alimentares por faixa etária.
- Relatórios.

#### **AVALIAÇÃO:**

- Avaliação teórica
- Seminários e debates
- Relatórios de programação do curso durante o semestre.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

ROSS, A. Catharine; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, J. Robert; TUCKER, Katherine L. ; Thomas R. ZIEGLER. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11 ed. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>. acesso em: 02 de fevereiro de 2017.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. 3. ed. atualizada e ampliada Barueri, SP: Manole, 2009.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 6. ed São Paulo: Roca, 2005.

PACHECO, Manuela. Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras. Rio de Janeiro, RJ: RUBIO, 2010.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI

REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)

ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)

FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)

SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)

SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)

SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)

CERRO LARGO: Rua Gal. Daltrio Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

CARDOSO, Marly Augusto (Coord.). **Nutrição humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. Barueri: Manole, 2005.

FAUSTO, M. A. **Planejamento de dietas e da alimentação**. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.

MANN, Jim; TRUSWELL, A. Stewart (Org.). **Nutrição humana**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 2 v.

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira; NEVES, Paulo Augusto et al. (Coord). **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ANGELIS, Rebeca Carlota de; TIRAPEGUI, Julio. **Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

CAMPBELL, Mary K.; FERREIRA, Henrique Bunselmeyer ((Trad.) [et al.]). **Bioquímica**. 3.ed Porto Alegre: ArtMed, 2007.

GIBNEY, Michael J et al. **Introdução à nutrição humana**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

GUYTON, Arthur C. **Fisiologia humana**. 6.ED Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

SAMPAIO, Helena Alves de Carvalho; SABRY, Maria Olganê D. **Nutrição humana: auto-avaliação e revisão**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **METODOLOGIA CIENTÍFICA**

**Código:** 70 - 427

**Carga Horária:** 30 (Teórica: 30)

**Nº de Créditos:** 2

**EMENTA:** Reflexões sobre a produção do conhecimento, sua difusão e incorporação. Sentido e perspectiva do ensino Universitário: a tríplice missão ensino, pesquisa e extensão. O método científico. A produção científica. A comunidade científica. Trabalhos acadêmicos. Instrumentalização metodológica.

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

Instrumentalizar e orientar na adoção de um comportamento metodológico e científico na busca da construção do conhecimento;

##### **Específico:**

Sistematizar os fundamentos e os princípios da ciência;

Relacionar os fundamentos com a pesquisa e extensão;

Discutir a adoção de comportamentos metodológicos.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

1. Metodologia Científica e Universidade
2. A organização da vida de estudos na Universidade
3. Diretrizes para a leitura, análise e interpretação de textos
4. A natureza do conhecimento: tipos e níveis
5. Os princípios da comunicação científica
6. Trabalhos didáticos
7. Normatização científica
8. Sistematização de textos e meios eletrônicos

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI

REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)

ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)

FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)

SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)

SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)

SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)

CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

#### **METODOLOGIA:**

- Exposição dialogada.
- Seminários.
- Estudo de casos.
- Simulações.
- Visita técnica.

#### **AVALIAÇÃO:**

- Participação.
- Seminários.
- Provas.
- Estudo de casos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

AITA, Ana Lucia Gubiani et al. **Instruções gerais de normatização científica**. Organização de Ana Lucia Gubiani Aita. et al. 3. ed. Frederico Westphalen, RS: URI, 2009.

BASTOS, Cleverson Leite. **Aprendendo a aprender**: introdução à metodologia científica. 4. ed. RJ: Vozes, 1992, 1993 e 2008.

SANTOS, Antonio Raimundo dos. **Metodologia científica**: a construção do conhecimento. 4. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

AITA, Ana Lucia Gubiani et al. **Instruções gerais de normatização científica**. Organização de Ana Lucia Gubiani Aita. et al. 3. ed. Frederico Westphalen, RS: URI, 2009.

BASTOS, Cleverson Leite. **Aprendendo a aprender**: introdução à metodologia científica. 4. ed. RJ: Vozes, 1992, 1993 e 2008.

SANTOS, Antonio Raimundo dos. **Metodologia científica**: a construção do conhecimento. 4. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2001

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

BOAVENTURA, Edivaldo M. **Metodologia da pesquisa científica**: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2004.

DEMO, Pedro. **Metodologia do conhecimento científico**. São Paulo: Atlas, 2000.

FURASTÉ, Pedro Augusto. **Normas técnicas para o trabalho científico**. 15. ed. atual. Porto Alegre: SEDUC, 2009.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MARCONI, Marina de Andrade, LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BOAVENTURA, Edivaldo M. **Metodologia da pesquisa científica**: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2004.

DEMO, Pedro. **Metodologia do conhecimento científico**. São Paulo: Atlas, 2000.

FURASTÉ, Pedro Augusto. **Normas técnicas para o trabalho científico**. 15. ed. atual. Porto Alegre: SEDUC, 2009.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MARCONI, Marina de Andrade, LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE****PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:****ANTROPOLOGIA FILOSÓFICA****Código:** 73 - 475**Carga Horária:** 45 (Teórica: 45)**Nº de Créditos:** 3

**EMENTA:** O que é o homem? Origem e Fim. Dimensões fundamentais. Reflexão sobre o homem como um ser social, político, econômico, religioso, racional, de linguagem, biológico,... O homem como um ser para si, para o mundo e para os outros.

**OBJETIVOS:****Geral:**

- Analisar a importância e a especificidade da Antropologia Filosófica e as suas possibilidades para o conhecimento do ser humano acerca de si mesmo.

**Específico:**

- Conhecer as dimensões fundamentais que determinam o que o ser humano é.
- Analisar as várias teorias e correntes de pensamento que tratam do estudo do homem.
- Fundamentar, com os conhecimentos da antropologia, o trabalho e a ação dos futuros nutricionistas.
- Fundamentar estudos Étnicos-raciais; meio ambiente e Direitos humanos

**CONTEÚDOS CURRICULARES:****1. ANTROPOLOGIA**

- 1.1. Conceito e campo de ação
- 1.2. As diversas antropologias
- 1.3. A antropologia filosófica – A inteligibilidade Humana
- 1.4. Concepção de Homem – Homem/*Humus*/ Habitantes da Terra
- 1.4.1 Educação Étnico-Racial e o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- 1.5. Cuidados com a terra/ecologia
- 1.5.1 Estudo da Antropologia Filosófica e sua Relação com a Educação Ambiental
- 1.6. Educação dos Direitos Humanos

**2. A ESSÊNCIA DO HOMEM**

- 2.1. Natureza Humana – O homem habitante da terra
- 2.2. Razão
- 2.3. Consciência
- 2.4. Liberdade
- 2.5. Espiritualidade

**3. O HOMEM - UM ANIMAL EXTRAORDINÁRIO**

- 3.1. Ser de cultura – Ser étnico
- 3.2. Um ser que trabalha – Ser produtivo
- 3.3. Relação homem-mundo, homem-homem. Relações Humanas

**4. DIMENSÕES FUNDAMENTAIS DO SER HUMANO**

- 4.1. Linguagem
- 4.2. Historicidade (capacidade de criar e modificar-se e aperfeiçoar)
- 4.3. Sociabilidade
- 4.4. Ética e Bioética
- 4.5. Política



## 5. O HOMEM E SUA VIDA

- 5.1. A preservação e os cuidados da vida humana
- 5.2. A saúde
- 5.3. A educação
- 5.4. A relação com o meio social e econômico como prevenção para uma vida saudável.

**METODOLOGIA:** Aulas expositivas e dialogadas, leitura de textos e discussão. Debates, apresentação de trabalhos, elaboração de textos, sínteses e seminários.

### **AVALIAÇÃO:**

- Elaboração de textos;
- Apresentação de trabalhos;
- Provas teóricas;
- Relatórios;
- Envolvimento nas atividades de grupo.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

- CHAUÍ, Marilena. **Convite à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2006.
- MONDIN, Batista. **O homem, quem é ele?** Elementos de antropologia filosófica. São Paulo: Edições Paulinas, 2008.
- RABUSKE, Edvino A. **Antropologia Filosófica: um estudo sistemático**. 8. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

- CHAUÍ, Marilena. **Convite à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2006.
- MONDIN, Batista. **O homem, quem é ele?** Elementos de antropologia filosófica. São Paulo: Edições Paulinas, 2008.
- RABUSKE, Edvino A. **Antropologia Filosófica: um estudo sistemático**. 8. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

- ALBUQUERQUE, Maria de Fátima Machado de. A Segurança alimentar e nutricional e o uso da abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. **Revista de Nutrição (Campinas) =: Journal of nutrition = Brazilian journal of nutrition**, Campinas, v22, n6, p., dez. 2009.
- ARANHA, M.L. de Arruda; MARTIN, M.H. Pires. **Temas de Filosofia**. São Paulo: Moderna, 2001.
- BOFF, Leonardo. **Saber cuidar: ética do humano - compaixão pela terra**. 15. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.
- COMPARATO, Fábio Konder. **Afirmção histórica dos direitos humanos**. 7. ed. SP: Saraiva, 2010.
- HEIDEGGER, Martin. **Carta sobre o humanismo**. São Paulo, SP: Centauro, 2005.
- REALE, Giovanni; ANTISERI, Dario. **História da filosofia**. 8. ed. São Paulo: Paulinas, 2007. 3 v.
- VAZ, Henrique C.de Lima. **Antropologia Filosófica**. São Paulo: Loyola, 2009. 2 v.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

- ALBUQUERQUE, Maria de Fátima Machado de. A Segurança alimentar e nutricional e o uso da abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. **Revista de Nutrição (Campinas) =: Journal of nutrition = Brazilian journal of nutrition**, Campinas, v22, n6, p., dez. 2009.

ARANHA, M.L. de Arruda; MARTIN, M.H. Pires. **Temas de Filosofia**. São Paulo: Moderna, 2001.  
BOFF, Leonardo. **Saber cuidar: ética do humano - compaixão pela terra**. 15. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.  
COMPARATO, Fábio Konder. **Afirmção histórica dos direitos humanos**. 7. ed. SP: Saraiva, 2010.  
HEIDEGGER, Martin. **Carta sobre o humanismo**. São Paulo, SP: Centauro, 2005.  
REALE, Giovanni; ANTISERI, Dario. **História da filosofia**. 8. ed. São Paulo: Paulinas, 2007. 3 v.  
VAZ, Henrique C.de Lima. **Antropologia Filosófica**. São Paulo: Loyola, 2009. 2 v.

## DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

### PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:

#### IMUNOLOGIA

Código: 20 - 194

Carga Horária: 45 (Teórica: 30) (Prática: 15)

Nº de Créditos: 3

**EMENTA:** Introdução à Imunidade e ao Sistema Imune Inespecífico. Imunógenos e Imunizações. Imunoglobulinas. O sistema complemento. o Sistema de resposta Imune e sua regulação. Mecanismos Imunológicos de dano Tissular. Doenças autoimunes. distúrbios de Imunodeficiência. Métodos Laboratoriais.

#### OBJETIVOS:

##### Geral:

- Conhecer os mecanismos imunológicos normais do ser humano e suas interações com o ambiente, notadamente com os microrganismos patogênicos.

##### Específicos:

- Conhecer e correlacionar os componentes celulares, teciduais e moleculares do sistema imune, com suas principais funções biológicas.
- Classificar os tecidos e órgãos linfóides.
- Compreender os princípios das respostas imune adaptativa e inata.
- Caracterizar os antígenos e as imunoglobulinas.
- Conhecer e compreender o sistema complemento e sua ativação.
- Compreender a resposta imune adaptativa, incluindo o reconhecimento antigênico, o desenvolvimento e a função dos receptores, a ativação dos linfócitos e, a interação antígeno-anticorpo e outros mecanismos efetores.
- Conhecer e compreender os processos de hipersensibilidade e autoimunidade e seus efeitos biológicos.
- Entender o fundamento dos ensaios imunológicos.

#### CONTEÚDOS CURRICULARES:

##### Teórico:

1. Imunologia
  - 1.1. Conceito, histórico, importância
  - 1.2. Imunidade Inata
  - 1.3. Imunidade Adquirida
2. Órgãos e tecidos linfóides
  - 2.1. Órgãos e tecidos linfóides primários e secundários:
    - 2.1.1. Definições e diferenças
    - 2.1.2. O timo e a medula óssea: localização e função

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Daltrio Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

- 2.1.3. A maturação dos linfócitos T e B
- 2.1.4. A linfa e os órgãos linfoides secundários: localização e função
- 3. Infecção, resistência e virulência
  - 3.1. Definições
  - 3.2. Exemplos de virulência
  - 3.3. Mecanismos externos de defesa do organismo
  - 3.4. Mecanismos internos de defesa do organismo:
    - 3.4.1. Mediadores celulares do Sistema Imune
    - 3.4.2. Fatores solúveis que mediam a Resposta Imune
    - 3.4.3. Respostas fisiológicas complexas: febre e inflamação
- 4. Composição sanguínea
  - 4.1. Origem das células sanguíneas
  - 4.2. Leucócitos: classificação e funções
  - 4.3. Linfócitos T e B
  - 4.4. Fagocitose
- 5. Antígenos
  - 5.1. Conceito, características
  - 5.2. Reação antígeno-anticorpo
  - 5.3. Hapteno, epítipo
  - 5.4. Antígenos homólogos e heterólogos
  - 5.5. Reação cruzada
- 6. Anticorpo
  - 6.1. Conceito
  - 6.2. Produção
  - 6.3. Imunoglobulinas: classes, características, semelhanças e diferenças, funções
  - 6.4. Estrutura molecular do monômero de Ig, isótipos, alótipos e idiótipos
  - 6.5. Isótipos, alótipos e idiótipos
  - 6.6. Resposta primária e secundária, memória imunológica
- 7. Sistema complemento
  - 7.1. Conceito, importância
  - 7.2. Vias de ativação, etapas da ativação:
    - 7.2.1. Funções: lise, opsonização, quimiotaxia, anafilaxia, participação na retirada de imunocomplexos da circulação
- 8. Imunidade
  - 8.1. Imunidade Celular: conceito, LTh e LTc e citotoxicidade
  - 8.2. Imunidade humoral: conceito, LB, produção de Ac pelas LB
  - 8.3. Interação entre LT e LB, ativação T dependente e ativação T independente
- 9. O Complexo de histocompatibilidade principal
  - 9.1. Proteínas do MHC
  - 9.2. Importância biológica
  - 9.3. As classes das moléculas do MHC e suas relações com o reconhecimento do próprio e a ativação de linfócitos
- 10. Noções da Regulação da Resposta Imune
  - 10.1. Reguladores positivos e reguladores negativos
  - 10.2. Controle genético
- 11. Hipersensibilidade
  - 11.1. Conceito e classificação
  - 11.2. Hipersensibilidade Tipos I, II, III e IV; características e exemplos de casos
- 12. Tolerância imunológica
  - 12.1. Conceito e importância

- 12.2. Noções de vias de tolerância: aborto clonal, deleção clonal, arengia clonal e supressão
- 12.3. Doenças autoimunes.
- 13. Imunodeficiências
  - 13.1. Congênitas
  - 13.2. Adquiridas
- 14. Imunoproteção
  - 14.1. Ativa: natural e artificial
  - 14.2. Passiva: natural e artificial
- 15. Reações Antígeno-Anticorpo in vitro
  - 15.1. Introdução e conceitos.
  - 15.2. Aplicação clínica e execução prática dos testes imunológicos básicos: aglutinação, precipitação, turbidimetria, fixação do complemento e imunofluorescência.

**Prático:**

1. Procedimento de diluição em série
2. Cálculos de diluição em série
3. Técnica de obtenção de soro e plasma
4. Diferenciação de soro e plasma
5. Determinação do sistema ABO e Fator Rh
6. Testes de aglutinação
7. Testes de precipitação
8. Teste de ELISA

**METODOLOGIA:** O conteúdo será desenvolvido através de aulas expositivas teóricas, aulas práticas, questionamentos, trabalhos individuais e em grupo com auxílio de referências bibliográficas.

**AVALIAÇÃO:** A avaliação será realizada através de questões objetivas e discursivas em provas teórico-práticas; seminários individuais e em grupo e entrega de relatório das aulas práticas. Será avaliada, também, a participação no desenvolvimento das técnicas durante as aulas práticas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

CALICH, V.; VAZ, C. **Imunologia**. Rio de Janeiro: Revinter, 2001.  
DOAN, T. et al. **Imunologia ilustrada**. Porto Alegre: Artmed, 2008.  
VAZ, Celidéia; CALICH, Vera Lúcia Garcia (Coord.) **Imunologia**. Rio de Janeiro: Revinter, 2001.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CALICH, V.; VAZ, C. **Imunologia**. Rio de Janeiro: Revinter, 2001.  
DOAN, T. et al. **Imunologia ilustrada**. Porto Alegre: Artmed, 2008.  
VAZ, Celidéia; CALICH, Vera Lúcia Garcia (Coord.) **Imunologia**. Rio de Janeiro: Revinter, 2001.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

ABBAS, Abul K.; LICHTMANN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. **Imunologia Celular e Molecular**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.  
ABBAS, Abul K.; LICHTMANN, Andrew H. **Imunologia Básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.  
JANEWAY, JR.C.A.; MACHADO, D.C. **Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.  
PARSLOW, T.G. et al. **Imunologia médica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.  
ROITT, I. et al. **Imunologia**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2003.  
STITES, Daniel P; TERR, Abba I. **Imunologia básica**. Estados Unidos: Herder, 1992.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ABBAS, Abul K.; LICHTMANN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. **Imunologia Celular e Molecular**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

ABBAS, Abul K.; LICHTMANN, Andrew H. **Imunologia Básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

JANEWAY, JR.C.A.; MACHADO, D.C. **Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

PARSLOW, T.G. et al. **Imunologia médica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

ROITT, I. et al. **Imunologia**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2003.

STITES, Daniel P; TERR, Abba I. **Imunologia básica**. Estados Unidos: Herder, 1992.

### **3º SEMESTRE**

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **ÉTICA PROFISSIONAL DA NUTRIÇÃO**

**Código:** 40 - 319

**Carga Horária:** 30 (Teórica: 30)

**Nº de Créditos:** 2

**EMENTA:** Fundamentada na ética, a disciplina aborda a problemática do exercício profissional, identifica e analisa a legislação pertinente e a ação das entidades de classe na sociedade e na fiscalização do exercício profissional.

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

Compreender a ética como consciência moral e as responsabilidades do profissional perante o indivíduo e a coletividade.

##### **Específicos:**

- Analisar situações relacionadas ao exercício profissional.
- Compreender as relações interpessoais, étnico raciais e os direitos humanos, no contexto do pluralismo e da educação ética.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Princípios básicos que regem o exercício profissional: código de ética
- Exercício profissional: legislação, regulamentos e resoluções
- Entidades de classes e as suas funções
- Relações Interpessoais - Relações Étnico Raciais
- Pluralismo Ético
- Educação e Ética e sua Relação com os Direitos Humanos e sua universalidade.

#### **METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas e dialogadas, com utilização de legislações, regulamentos e resoluções, textos científicos previamente selecionados ou de livre escolha do aluno.
- Trabalhos em grupo e apresentação em plenário.
- Recursos audiovisuais (data show, filmagem e vídeo).

### **AVALIAÇÃO:**

- Prova teórica.
- Trabalhos e seminários realizados pelos alunos no decorrer da disciplina.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

BITTAR, Carla Bianca. **Educação e direitos humanos no Brasil**. Edição Digital. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. 125 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502213005/cfi/0>. Acesso em: 22 agosto de 2016.

DINIZ, Debora, GHILHEM, Dirce. **O que é bioética**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

SÁ, Antônio. Lopes de. **Ética profissional**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2013.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FRECHERICO WESTPHALEN**

ANGERAMI-CAMON, Valdemar Augusto (Org.). **Ética na saúde**. São Paulo: Pioneira Thomson, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO - ASBRAN. **Histórico do Nutricionista no Brasil**: Coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991.

CARDELLA, Haroldo Paranhos; CREMASCO, José Antonio **Ética profissional: simplificado** – São Paulo: Saraiva, 2012. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502170919> >. Acesso em 21 de novembro de 2016

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

BARSANO, Paulo Roberto. **Ética profissional**. Edição Digital . 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. 119 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536514147/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

Acesso em: 22 agosto de 2016.

GORCZEWSKI, Clovis. **Direitos humanos, educação e cidadania: conhecer, educar, praticar**. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2009.

LA TAILLE, Yves de. **Moral e ética: dimensões intelectuais e afetivas**. Edição Digital. Porto Alegre: Artemed, 2007. 180 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536306285/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

Acesso em: 22 agosto de 2016.

SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. **Ética**. 22. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

SOUZA, Ricardo Timm de. **Ética como fundamento: uma introdução à ética contemporânea**. São Leopoldo: Nova Harmonia, 2004.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FRECHERICO WESTPHALEN**

BETIOLI, Antonio Bento. **Bioética: a ética da vida**. São Paulo: LTr, 2013. 168 p.

OLIVEIRA, Manfredo Araujo de. **Ética e sociabilidade**. 3. ed. São Paulo: Loyola, 2003. (Filosofia.)

SUNG, Jung Mo; SILVA, Josue Candido da. **Conversando sobre ética e sociedade**. 13. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2004.

SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. **Ética**. 22. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

SÁ, Antonio Lopes de. **Ética profissional**. São Paulo: Atlas, 1996. 193 p.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **PSICOLOGIA APLICADA A SAÚDE**

**Código:** 74 - 219

**Carga Horária:** 45 (Teórica: 45)

**Nº de Créditos:** 3

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Daltr Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

**EMENTA:** Contextualização e Aplicação da Psicologia, principais correntes teóricas na atualidade, teoria de personalidade - Freud, Erikson e Reich; Psicologia do desenvolvimento, aspectos introdutórios de psicossomática, motivação, comunicação, liderança, percepção, grupo, família, sexualidade, relações humanas no trabalho.

**OBJETIVOS:**

**Geral:**

Reconhecer a importância dos conhecimentos da Psicologia como ciência do comportamento que favoreça o autoconhecimento, o conhecimento do outro e as relações interpessoais.

**Específico:**

Compreender o desenvolvimento psicológico nas etapas da vida;  
Identificar os fatores psicológicos que interferem na relação saúde-doença.

**CONTEÚDOS CURRICULARES:**

1. Contextualização da Psicologia
2. Principais correntes teóricas na atualidade: psicanálise, sistêmica, cognitiva
3. Visão holística do ser humano
4. Personalidade: princípios fundamentais da personalidade. Teoria da personalidade - Freud. Teoria do desenvolvimento psicossocial - Erikson. Teoria da psicologia do corpo - Reich
5. Psicologia do desenvolvimento  
5.1 Aspectos psicológicos da gestação, parto, puerpério. Desenvolvimento psicológico do bebê, do pré-escolar, na infância, da adolescência, da idade adulta e da velhice
6. Aspectos introdutórios de psicossomática: conceituação, histórico, conceitos principais, principais representantes
7. Motivação: conceituação. Teoria dos motivos sociais - Mc Clelland
8. Percepção: definição, percepções reais e distorções da percepção. Importância da percepção no trabalho do enfermeiro
9. Introdução aos aspectos de grupo: conceituação. Abordagens teóricas. Formação, desenvolvimento, evolução. Importância do trabalho em equipe. Coordenação de grupos na área da saúde
10. Estudos introdutórios de sexualidade para profissionais de saúde: sexo e sexualidade. Manifestações da sexualidade nas diversas etapas da vida. Aspectos biológicos, psicológicos e sociais da sexualidade. Sexualidade e atividade profissional de enfermeiro.
11. Relações humanas no trabalho : autoestima, autoconhecimento, valorização pessoal e valorização profissional. Trabalho com satisfação de necessidades e fonte de prazer. Estresse no trabalho do enfermeiro. Qualidade de vida no trabalho (Direitos Humanos)

**METODOLOGIA:** Aulas expositivo-dialogadas, trabalhos em grupo, trabalhos individuais, técnicas de dinâmica de grupo.

**AValiação:**

- Um trabalho em grupo: deverá ser desenvolvido segundo as normas da metodologia. Deverá ser entregue digitado e deverá ser apresentado oralmente, em aula, por todos os elementos do grupo. Para o trabalho escrito será dada uma nota para o grupo. Na apresentação oral cada componente do grupo receberá uma nota individual de acordo com o seu desempenho.
- Um trabalho individual.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS DE ERECHIM**

ANGERAMI-CAMON, Valdemar Augusto (Org.). *Psicologia da Saúde – Um novo significado para prática clínica*. SP: Cengage Learning, 2011.  
BOCK, Ana Mercedes Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. *Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia*. 13.ed. ref. ampl. São Paulo: Saraiva, 2001.  
EIZIRIK, Claudio L.; KAPEZINSKS, Flavio; BARROLS, A.M.S..O ciclo da vida humana: uma perspectiva psicodinâmica. Porto Alegre: Artmed, 2001.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTOHALEN**

EIZIRIK, Cláudio Laks. **O ciclo da vida humana**: uma perspectiva psicodinâmica. Porto Alegre: ArtMed, 2001.  
ERICKSON, Erik H. **O ciclo de vida completo**. Porto Alegre: ArtMed, 1998.  
ZIMMERMAN, David; OSORIO, Luiz Carlos; OSORIO, Luiz Carlos; WAIMBERG, Aidê Kmijnik. **Como trabalhamos com grupos**. Porto Alegre-RS: ArtMed, 1997.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS DE ERECHIM**

HALL, C. S; VERONESE, M. A. V. (Trad.). **Teorias da personalidade**. 4. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 4ed 2000  
MOSCOVICI, F.. **Desenvolvimento interpessoal**: treinamento em grupo. 19. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.  
PERVIN, L. A.; JOHN, O. P. **Personalidade: teoria e pesquisa**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.  
STRAUB, R. O. **Psicologia da saúde**. Porto Alegre: Artmed, 2007.  
SIQUEIRA, Mirlene Maria Matias; JESUS, Saul Neves de; OLIVEIRA, Vera Barros de. *Psicologia da Saúde – teoria e pesquisa*. São Bernardo do Campo, SP. Ed. Universidade Metodista de São Paulo, 2007

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTOHALEN**

ANGERAMI-CAMON, Valdemar Augusto. **A psicologia da saúde**: um significado para a prática clínica. São Paulo: Pioneira, 2000.  
ATKINSON, Rita L; ATKINSON, Richard C.; SMITH, Edward E; Darye J. **Introdução à Psicologia**. 13. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2002.  
BELTRÁN LLÉRA, Jesús. **Psicologia**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1993. (Introduções e Conceitos).  
BOCK, Ana Mercedes Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. **Psicologias**: uma introdução ao estudo de psicologia. 13. ed. ref. ampl. São Paulo: Saraiva, 2001.  
PAPALIA, Diane E; OLDS, Sally Wedkos, FELDMAN, Ruth Duskin. **Desenvolvimento humano**. 7. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA: EPIDEMIOLOGIA E BIOESTATÍSTICA**

**Código:** 40 - 320

**Carga Horária:** 60 (Teórica: 60)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Consiste em abordar instrumentais e conceitos que permitem o estudo da distribuição e dos determinantes de estados ou eventos relacionados à saúde de populações humanas.

#### **OBJETIVOS:**

**Geral:** Visa conhecer os princípios gerais da epidemiologia e bioestatística e fazer uso dos fundamentos teóricos e metodológicos nos vários cenários da prática da nutrição, em especial,



aplicá-los nos serviços de saúde.

### Específico:

- Entender a existência de campos propícios ao aparecimento de doenças, salientando a importância da epidemiológica prevenção das doenças e na promoção da saúde.
- Familiarizar com a terminologia e com os conceitos básicos em Epidemiologia e Bioestatística.
- Habilitar ao uso de técnicas de sumarização de dados.
- Inicializar na prática da pesquisa epidemiológica na busca do conhecimento científico.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

1. Introdução à Epidemiologia
  - 1.1. Contexto histórico
  - 1.2. Aplicação da Epidemiologia
2. Medidas de morbidade e mortalidade
  - 2.1. Definições de saúde e doença
  - 2.2. Medidas de mortalidade
  - 2.3. Medidas de morbidade
  - 2.4. Comparando a ocorrência de doenças
3. Epidemiologia descritiva - endemia / epidemia
4. Epidemiologia e prevenção
  - 4.1. História natural da doença
  - 4.2. Níveis de prevenção
  - 4.3. Rastreamento
5. Causalidade
6. Tipos de estudos epidemiológicos
  - 6.1. Estudos observacionais
  - 6.2. Estudos experimentais
  - 6.3. Tipos de erros epidemiológicos
7. Epidemiologia clínica
8. Diagnósticos comunitários
9. Estatísticas básicas
  - 9.1. Medidas de tendência central
  - 9.2. Estimativas
  - 9.3. Inferência estatística
  - 9.4. Relação entre duas variáveis

### METODOLOGIA:

- Apresentação de conteúdos em forma de aulas expositivas e seminários.
- Utilização de arquivos publicados em periódicos.
- Desenvolvimento e aplicação de instrumentos de pesquisa epidemiológica.
- Realização de exercícios individuais e em grupos.

**AValiação:** Aplicação de provas com questões baseadas nos conteúdos oferecidos na disciplina.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R.; KEJELLSTROM, T. Epidemiologia básica. 2. ed. São Paulo: Santos, 2010.

CALLEGARI-JACQUES, Sídia M. **Bioestatística:** princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2008.

CZERESNIA, Dina; FREITAS, Carlos Machado de (Org.). **Promoção da saúde**: conceitos, reflexões, tendências. 2. ed., rev. e ampl. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ALMEIDA FILHO, Naomar de, 1952- *Epidemiologia & saúde : fundamentos, métodos, aplicações* / Naomar de Almeida Filho, Mauricio Lima Barreto. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2011. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2119-6> >. Acesso em 21 de novembro de 2016

CALLEGARI-JAQUES, Sidia M. **Bioestatística**: princípios e aplicações. Porto Alegre: ArtMed, 2003.

JEKEL, James F; ELMORE, Joann G; KATZ, David L. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. Porto Alegre: Artmed, 2001. 2005.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

JEKEL, James F; ELMORE, Joann G; KATZ, David L. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. Porto Alegre: Artmed, 2001. 2005.

MORETTIN, Luiz Gonzaga. *Estatística básica*. São Paulo: Makron Books, 2000.

MOORE, David S. **A estatística básica e sua prática**. Rio de Janeiro: Método, 2005.

MOTTA, Valter T.; WAGNER, Mario B. *Bioestatística*. Caxias do Sul: EducS, 2003.

PEREIRA, Maurício Gomes. **Epidemiologia**: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 2012.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BUSSAB, Wilton de; BUSSAB, Wilton O. *Estatística básica*. 7. ed. São Paulo, SP: Atual, 2012.

CZERESNIA, Dina; FREITAS, Carlos Machado de (Org.). **Promoção da saúde**: conceitos, reflexões e tendências. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2003.

FLETCHER, Robert H; FLETCHER, Suzanne; WAAGNER, Edward H. **Epidemiologia clínica**: elementos essenciais. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2003.

MOORE, David S. **A estatística básica e sua prática**. Rio de Janeiro: Método, 2005.

MOTTA, Valter T. **Bioestatística**. 2.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.

## **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **NUTRIÇÃO HUMANA II**

**Código:** 40 - 321

**Carga Horária:** 60 (Teórica: 60)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Fundamentos da Nutrição e Alimentação humanas nos seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Bases científicas para o estabelecimento das necessidades nutricionais e das recomendações dietéticas. São abordados os conceitos básicos da alimentação de grupos específicos. Exercícios práticos abordando cálculos de dietas.

#### **OBJETIVOS:**

**Geral:** Conhecer os fundamentos e conceitos básicos de Nutrição e Alimentação Humanas nos seus aspectos normais em diferentes fases fisiológicas, compreendendo as recomendações nutricionais por faixa etária..

**Específicos:**

- Identificar necessidades nutricionais de grupos específicos.
- Identificar necessidades nutricionais de vitaminas e minerais específicos.
- Compreender a biodisponibilidade de nutrientes.
- Praticar cálculos de planos alimentares por faixa etária.

**CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Metabolismo Energético-Proteico, revisão;
- Balanço de nutrientes e balanço energético-proteico;
- Necessidades e recomendações de energia e proteína: conceitos básicos
- Necessidades e recomendações de energia e proteína: adultos
- Desnutrição Energético-Proteica; conceitos básicos;
- Avaliação do Estado Nutricional:
  - a. Métodos antropométricos (Peso e Estatura)
  - b. Classificação
- Planejamento dietético:
  - a. Dieta e Cálculo de equivalentes,
  - b. Elaboração de dieta com equivalentes
- Alimentação nas diversas situações fisiológicas: Gestante e Nutriz:
  - a. Necessidades e recomendações de energia e proteína;
  - b. Recomendações dietéticas.
- Alimentação nas diversas situações fisiológicas: lactentes, pré-escolar, escolar e adolescente:
  - a. Necessidades e recomendações de energia e proteína;
  - b. Recomendações dietéticas.
- Alimentação nas diversas situações fisiológicas: Idoso
  - a. Necessidades e recomendações de energia e proteína,
  - b. Recomendações dietéticas.
- Alimentação nas diversas situações fisiológicas: Trabalhador
  - a. Necessidades e recomendações de energia e proteína,
  - b. Recomendações dietéticas.
- Alimentação nas diversas situações fisiológicas: Atleta
  - a. Necessidades e recomendações de energia e proteína,
  - b. Recomendações dietéticas.
- Alimentação Vegetariana
- Disponibilidade de nutrientes
- Biodisponibilidade, necessidades e recomendações de micronutrientes
  - a. Calciferol (Vit. D),
  - b. Minerais (Cálcio e Fósforo)
  - c. Retinol (Vit. A) e carotenóides,
  - d. Tocoferol (Vit. E) e Vitamina K,
  - e. Ácido ascórbico (Vit. C),
  - f. Ácido Fólico
  - g. Complexo B (Riboflavina (Vit. B2), Niacina e tiamina (Vit. B1), Vitamina B6, Vitamina B12 (cobalamina) e biotina,
  - h. Minerais (Sódio, Cloro e Potássio)
  - i. Elementos traços (Ferro, Magnésio, Zinco e Iodo)

**METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Recursos de audiovisuais (data show, filmagem e vídeo).

- Elaboração de dietas.

#### **AValiação:**

- Provas teóricas
- Trabalhos individuais e/ou grupo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

COZZOLINO, Silvia M. Franciscato [organizadora]. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 5. ed. rev. e atual. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451113/cfi/5!/4/4@0.00:21.2>> Acesso em: 02 de fevereiro de 2017.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BUSNELLO, Fernanda Michielin. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed São Paulo: Roca, 2005.

VÍTOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: RUBIO, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

CARDOSO, Marly Augusto (Coord.). **Nutrição humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

FAUSTO, M. A. **Planejamento de dietas e da alimentação**. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.

ROSS, A. Catharine; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, J. Robert; TUCKER, Katherine L. ; Thomas R. ZIEGLER. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11 ed. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 02 de fevereiro de 2017.

TIRAPEGUI, Julio. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2002.

WARDLAW, Gordon M.; SMITH, Anne M. **Nutrição contemporânea [recurso eletrônico]** 8. ed.

Edição Digital. Porto Alegre: AMGH, 2013. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551891/cfi/0!/4/4@0.00:55.8>> acesso em: 02 de fevereiro de 2017.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ANGELIS, Rebeca Carlota de; TIRAPEGUI, Julio. **Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde.; VÍTOLLO, Márcia Regina. UNESCO. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de 2 anos**. Brasília DF.: Ministério da Saúde, 2002.

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3. ed. atualizada e ampliada Barueri, SP: Manole, 2009.

GIBNEY, Michael J et al. **Introdução à nutrição humana**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara

Koogan, 2010.

PACHECO, Manuela. **Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras.** Rio de Janeiro, RJ: RUBIO, 2010.

## DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

### PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:

#### TÉCNICA DIETÉTICA I

Código: 40 - 322

Carga Horária: 60 (Teórica: 30) (Prática: 30)

Nº de Créditos: 4

**EMENTA:** Conceituação de alimentos e seus derivados através da identificação das características físicas, químicas, biológicas e sensoriais dos alimentos. Pesos e medidas dos alimentos. Fator de correção e fator de cocção. Métodos e técnicas de preparo e conservação de alimentos, melhorando sua digestibilidade além do aproveitamento do alimento e nutrientes. Per captas.

#### OBJETIVOS:

**Geral:** Capacitar o aluno ao reconhecimento dos alimentos e de suas características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e de digestibilidade.

#### Específicos:

- Conhecer e aplicar os métodos adequados à seleção, conservação e preparo de alimentos, visando o mínimo de perdas do valor nutricional;
- Manipular corretamente os equipamentos e utensílios nas áreas de preparo de alimentos;
- Conhecer e identificar as transformações físico-químicas que ocorrem com os alimentos durante os processos de pré-preparo e preparo.

#### CONTEÚDOS CURRICULARES:

- **Técnica Dietética:** conceitos, objetivos, regras a serem observadas no laboratório de técnica dietética.
- **Características dos alimentos:** características químicas, físicas, organolépticas e biológicas dos alimentos em geral.
- **Técnicas de preparo de alimentos:** operações, métodos de divisão dos alimentos no pré-preparo, métodos de união dos alimentos, preparo dos alimentos.
- **Métodos de conservação de alimentos.**
- **Ficha técnica:** Metodologia para pesos e medidas, fatores de correção, conversão e reidratação, aquisição e custo de alimentos, Per capita e porção.

Prática: execução das fichas técnicas, medidas caseiras, porções, pesos, volumes, fator de correção, fator de conversão e reidratação.

- **Terminologia técnica dos cortes (carnes) e preparos específicos.**

- **Estudo das características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e de digestibilidade dos seguintes grupos de alimentos:**

- **Leite:** conceito, classificação, características organolépticas, composição química, métodos de preparo e cocção, alterações durante a cocção e armazenamento.

Prática: uso em culinária enfatizando os aspectos organolépticos e preservação do valor nutricional. Estabelecimento de porções e medidas caseiras (per capita).

- **Ovos:** conceito, classificação, características organolépticas, composição química, métodos de preparo e cocção, alterações durante a cocção e armazenamento.

Prática: uso em culinária enfatizando os aspectos organolépticos e preservação do valor

nutricional. Estabelecimento de porções e medidas caseiras (per capita).

- **Carnes, aves e pescados:** conceito, classificação, características organolépticas, composição química, métodos de preparo e cocção, alterações durante a cocção e armazenamento.

Prática: uso em culinária enfatizando os aspectos organolépticos e preservação do valor nutricional. Estabelecimento de porções e medidas caseiras (per capita).

- **Leguminosas:** conceito, classificação, características organolépticas, composição química, métodos de preparo e cocção, alterações durante a cocção e armazenamento.

Prática: uso em culinária enfatizando os aspectos organolépticos e preservação do valor nutricional. Estabelecimento de porções e medidas caseiras (per capita).

- **Cereais:** conceito, classificação, características organolépticas, composição química, métodos de preparo e cocção, alterações durante a cocção e armazenamento.

Prática: uso em culinária enfatizando os aspectos organolépticos e preservação do valor nutricional. Estabelecimento de porções e medidas caseiras (per capita).

- **Frutas:** conceito, classificação, características organolépticas, composição química, métodos de preparo e cocção, alterações durante a cocção e armazenamento.

Prática: uso em culinária enfatizando os aspectos organolépticos e preservação do valor nutricional. Estabelecimento de porções e medidas caseiras (per capita).

- **Hortaliças:** conceito, classificação, características organolépticas, composição química, métodos de preparo e cocção, alterações durante a cocção e armazenamento.

Prática: uso em culinária enfatizando os aspectos organolépticos e preservação do valor nutricional. Estabelecimento de porções e medidas caseiras (per capita).

- **Óleos e gorduras:** conceito, classificação, características organolépticas, composição química, métodos de preparo e cocção, alterações durante a cocção e armazenamento.

Prática: uso em culinária enfatizando os aspectos organolépticos e preservação do valor nutricional. Estabelecimento de porções e medidas caseiras (per capita).

- **Açúcares e edulcorantes:** conceito, classificação, características organolépticas, composição química, métodos de preparo e cocção, alterações durante a cocção e armazenamento.

Prática: uso em culinária enfatizando os aspectos organolépticos e preservação do valor nutricional. Estabelecimento de porções e medidas caseiras (per capita).

## **METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas e dialogadas, abordando os temas descritos no conteúdo programático.
- Aulas práticas no laboratório dietético.
- Recursos: quadro de giz, e recurso de data show.

## **AVALIAÇÃO:**

- Provas teóricas.
- Prova prática.
- Relatórios das aulas práticas.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

JAPUR, Camila Cremonesi, VIEIRA, Marta neves Campanelli Marçal. Nutrição e metabolismo: Dietética aplicada na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2196-7/pageid/5>. > Acesso em: 08 de junho de 2016.

ORNELLAS, Lieselette H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri: Manole, 2004.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

MOREIRA, Maria Altina. **Medidas caseiras no preparo dos alimentos**. 2. ed. Goiânia, GO: Cultura e Qualidade, 2002.

PACHECO, Manuela. **Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras**. Rio de Janeiro, RJ: RUBIO, 2010.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. Consultado na plataforma **Minha Biblioteca, de acesso restrito**. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520448595/pageid/0>. Acesso em: 22.11.2016.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350 p. Consultado na plataforma **Minha Biblioteca, de acesso restrito**. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2075-5/pageid/4>. Acesso em: 08/06/2016.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2006. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2006.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2012.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 5. ed., rev. ampl. Caxias do Sul: EducS, 2000.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos manual de laboratório**. São Paulo, SP: Atheneu, 2010.

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química de alimentos**. 9. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2008.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnicas dietéticas: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. revista e ampliada São Paulo, SP: Atheneu, 2005.

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira; NEVES, Paulo Augusto et al. (Coord). **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

##### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

##### **ECONOMIA**

**Código:** 67 - 167

**Carga Horária:** 30 (Teórica: 30)

**Nº de Créditos:** 2

**EMENTA:** Abordagem de conceitos, objeto e divisão da economia. Necessidades e bem econômico central. Produção e produtividade. Circulação. Estrutura dos sistemas econômicos.

##### **OBJETIVOS:**

Geral:

Abordar os sistemas econômicos e a sua trajetória histórica, como também, os

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI

REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)

ERECHEM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)

FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)

SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)

SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)

SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)

CERRO LARGO: Rua Gal. Daltrio Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

pressupostos teóricos inerentes aos mesmos.

### **Específicos:**

Apresentar os pressupostos microeconômicos que norteiam o comportamento do mercado através do produtor e do consumidor;

Apresentar as teorias econômicas da produção e do mercado ligado às organizações.

### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

#### 1. Introdução à Ciência Econômica

- Conceituação
- Métodos
- Divisão
- Economia como ciência
- Necessidade e bem econômico
- Utilidade
- Valor e preço

#### 2. Produção

- Produção e produtividade
- Fatores de produção
- Unidade de produção
- Empresas: conceituação e evolução

#### 3. Circulação

- Oferta e procura

#### 4. Estrutura e Operacionalidade dos Sistemas Econômicos

- Mercantilismo
- Capitalismo e sistema de planificação centralizada: origem, características, aplicação atual, aplicabilidade econômica
- Fluxos e operacionalidade

#### 5. Dinamismo da Inovação

- As revoluções industriais e sua influência
- A crise de 1929

#### 6. Capitalismo no Brasil

- Evolução histórica e principais mecanismos

#### 7. Economia Rural

### **METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas e dialogadas, com a utilização de recursos audiovisuais.
- Exercícios de fixação da aprendizagem.
- Trabalhos e discussões em grupos, a partir de temas e textos selecionados.
- Leitura e discussão, em sala de aula, de notícias econômicas publicadas nos principais jornais e revistas.

### **AVALIAÇÃO:**

- Provas escritas.
- Trabalhos escritos, individuais ou em grupo.
- Participação dos alunos nas discussões em sala de aula.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BRUM, Argemiro Jacob. **O desenvolvimento econômico brasileiro**. 22. ed. Petrópolis, RJ:

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)



Vozes, 2002.

DORNBUSCH, Rudiger; FISCHER, Stanley; REIS, Maria Heloísa Souza (Trad.). **Macroeconomia**. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1991, 1982.

ROSSETTI, Jose Paschoal. **Introdução à economia**. 17. ed reed, atual. ampl. São Paulo: Atlas, 1997.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BRUM, Argemiro Jacob. **O desenvolvimento econômico brasileiro**. 22. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

DORNBUSCH, Rudiger; FISCHER, Stanley; REIS, Maria Heloísa Souza (Trad.). **Macroeconomia**. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1991, 1982.

ROSSETTI, Jose Paschoal. **Introdução à economia**. 17. ed reed., atual. ampl. São Paulo: Atlas, 1997.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

LACERDA, Antônio Corrêa de et al. **Economia brasileira**. 3. ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2008.

MANKIW, N. Gregory. **Introdução à economia**. São Paulo: Atlas, 2008.

PASSOS, Carlos Roberto M; NOGAMI, Otto. **Princípios de economia**. São Paulo: Pioneira, 1998.

PINDDYCK, R.; RUBEINFELD. **Microeconomia**. São Paulo: Prentice Hall, 2002.

PINHO, Diva Benevides; VASCONCELLOS, Marco Antonio S. de (Org.). **Manual de economia**. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

SATUR, Roberto Vilmar (Orgs). **Seu dinheiro pode esticar?** Dicas para o cidadão gastar melhor. Frederico Westphalen: URI, 2009.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

LACERDA, Antônio Corrêa de et al. **Economia brasileira**. 3. ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2008.

MANKIW, N. Gregory. **Introdução à economia**. São Paulo: Atlas, 2008.

PASSOS, Carlos Roberto M; NOGAMI, Otto. **Princípios de economia**. São Paulo: Pioneira, 1998.

PINDDYCK, R.; RUBEINFELD. **Microeconomia**. São Paulo: Prentice Hall, 2002.

PINHO, Diva Benevides; VASCONCELLOS, Marco Antonio S. de (Org.). **Manual de economia**. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

SATUR, Roberto Vilmar (Orgs). **Seu dinheiro pode esticar?** Dicas para o cidadão gastar melhor. Frederico Westphalen: URI, 2009.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

##### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

##### **BIOQUÍMICA II – A**

**Código:** 20 - 350

**Carga Horária:** 60 (Teórica: 30) (Prática: 30)

**Nº de Créditos:** 4

##### **EMENTA**

Metabolismo de carboidratos, lipídeos, aminoácidos e nucleotídeos, bem como suas relações com a nutrição humana e patologias relacionadas. Integração e regulação do metabolismo nos diferentes órgãos.

##### **OBJETIVOS**

Entender o papel das reações químicas biológicas envolvidas nas diversas vias de metabolização

celular de nutrientes orgânicos, bem como sua importância para a fisiologia celular normal ou durante patologias.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Desenvolver conhecimentos sobre o metabolismo celular de carboidratos, lipídeos, proteínas e nucleotídeos, bem como a sinalização e regulação das vias metabólicas, associando com a integração do metabolismo entre diferentes tecidos do organismo humano num estado normal ou patológico.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Metabolismo de Carboidratos: Glicólise, glicogenólise, gliconeogênese; glicogênese; bases moleculares, características, diagnósticos e tratamentos das principais complicações do metabolismo de carboidratos.

Metabolismo de Lipídeos:  $\beta$ -oxidação de ácidos graxos; catabolismo e biossíntese de ácidos graxos, biossíntese de eicosanóides (prostaglandinas, tromboxanos e leucotrienos); catabolismo e biossíntese de triacilgliceróis, estrutura, funções e metabolismo de lipoproteínas plasmáticas (quilomícron, VLDL, LDL e HDL); bases moleculares, características, diagnósticos e tratamentos das principais complicações do metabolismo de lipídeos.

Metabolismo de Aminoácidos: Dinâmica geral do catabolismo de aminoácidos, catabolismo do cetoácido, catabolismo do grupo amino, toxicidade da amônia, formas de transporte do grupo amino no sangue; o ciclo da glicose-alanina; os aminoácidos essenciais; biossíntese de aminoácidos não-essenciais no organismo; metabolismo especializado dos aminoácidos (biossíntese de histamina, serotonina, melatonina, melaninas, DOPA, adrenalina e noradrenalina); bases moleculares, características, diagnósticos e tratamentos das principais complicações do metabolismo de aminoácidos.

Metabolismo do etanol.

Integração, Especialização e Regulação do Metabolismo: Conversões metabólicas, enzimas reguladoras na integração do metabolismo; especializações metabólicas de diferentes órgãos, tecidos e células do organismo humano; mecanismos regulatórios do metabolismo; principais sítios regulatórios e seus efetores.

Nutrição, Digestão e Absorção: Composição corporal humana; principais desequilíbrios nutricionais; nutrientes essenciais da dieta humana e suas funções; nutrição e doenças (diabetes mellitus, lipoproteinemias, hiperuricemias); nutrição e envelhecimento; as bases moleculares da obesidade.

Ação Hormonal: Mecanismos gerais da ação hormonal; antagonistas da ação hormonal; natureza química dos hormônios; principais hormônios que atuam sobre o metabolismo e seus mecanismos de ação.

### **METODOLOGIA**

Aulas expositivas e dialogadas com a utilização de data-show e lousa, aulas práticas, seminários, estudos de casos, trabalhos individuais e/ou em grupos.

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação será através de provas teóricas e/ou teórico-práticas, relatórios de aulas práticas, trabalhos escritos e discussão de seminários. Também será avaliada a participação do aluno em sala de aula e seu desempenho nas aulas práticas.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

DEVLIN, Thomas M. (Coord.). **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. 4. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 1997.  
MOTTA, Valter T. **Bioquímica clínica para o laboratório: princípios e interpretações**. 5. ed. Porto Alegre: Médica Missau, 2009.  
NELSON, David L; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. **Bioquímica**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.  
CISTERNAS, José Raul; VARGA, José; MONTE, Osmar. **Fundamentos de bioquímica experimental**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1999.  
HARVEY, Richard A; FERRIER, Denise R. **Bioquímica ilustrada**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.  
MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.  
RIEGEL, Romeo Ernesto. **Bioquímica**. 5. ed. São Leopoldo: Universidade do Vale do Rio dos Sinos, 2012.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

##### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA: FARMACOLOGIA APLICADA À SAÚDE**

**Código:** 40- 323

**Carga Horária:** 30 (Teórica: 30)

**Nº de Créditos:** 2

**EMENTA:** Estudo dos princípios gerais da farmacocinética, farmacodinâmica, interação de drogas e tópicos da farmacologia sistemática. Introdução à Farmacologia. Vias de administração. Farmacocinética. Fatores modificadores dos efeitos dos fármacos. Interações. Mecanismo de ação dos fármacos. Farmacologia do trato gastrointestinal. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micronutrientes. Alimentos que modificam a ação dos fármacos. Fármacos que interferem no apetite e na nutrição e com efeitos metabólicos importantes. Farmacologia do sistema endócrino. Fármacos antimicrobianos. Histamina e anti-histamínicos. Resíduos de drogas e outras substâncias em tecidos comestíveis de animais.

#### **OBJETIVOS:**

**Geral:** Conhecer os mecanismos envolvidos na ação de fármacos e os processos farmacodinâmicos associados ao seu emprego terapêutico, assim como possíveis interações entre os diferentes fármacos e nutrientes.

#### **Específicos:**

- Identificar a história do desenvolvimento dos fármacos e do seu uso pelo homem, e dos conceitos básicos da Farmacologia, tais como as vias de administração, a absorção e a eliminação, bem como dos mecanismos gerais de ação das drogas.
- Apresentar e discutir os efeitos dos fármacos mais comumente empregadas (e suas interações medicamentosas) nas formulações destinadas ao uso humano, com ênfase para as drogas com efeito sobre o trato intestinal e sobre o apetite e o metabolismo.
- Compreender os princípios da Farmacologia, abordando os mecanismos e os efeitos dos fármacos, de forma a poder compreender os seus efeitos sobre a Nutrição.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

1. Farmacologia
  - 1.1. Farmacodinâmica
  - 1.2. Farmacocinética
2. Sistema Nervoso
  - 2.1. Sistema Nervoso Autônomo
  - 2.2. Neurotransmissores
  - 2.3. Drogas colinomiméticas de ação direta e indireta
  - 2.4. Drogas anticolinérgicas
  - 2.5. Receptores adrenérgicos
  - 2.6. Agonistas adrenérgicos
  - 2.7. Drogas simpatomiméticas de ação indireta
  - 2.8. Antagonistas adrenérgicos
3. Anabolizantes
4. Drogas para tratamento da obesidade
5. Antianêmicos
6. Drogas com ação sobre o metabolismo
7. Farmacologia versus Toxicologia
8. Farmacologia do aparelho digestório
9. Antibióticos
11. Antilipemiantes
12. Interação droga e alimentos e/ou nutrientes

### METODOLOGIA:

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Utilização de retroprojektor e datashow.
- Apresentação de seminários.

### AVALIAÇÃO:

- Provas.
- Seminários.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

PENILDON, Silva. **Farmacologia 8.ed.** Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. il. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2034-2/cfi/0!/4/4@0.00:58.5>>.

Acesso em: 06 de fevereiro de 2017.

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

SILVA, Penildon. **Farmacologia.** 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN

FUCHS, Flávio Danni; WANNMACHER, Lenita (Ed.). Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

RANG, H. P.; SANTOS, Raimundo Rodrigues (Trad.). Rang & Dale farmacologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

SILVA, Penildon. **Farmacologia.** 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM

FUCHS, Flávio Danni; WANNMACHER, Lenita (Ed.). **Farmacologia clínica:** fundamentos da terapêutica racional. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

CLARK, Michelle A., et al. **Farmacologia ilustrada** [recurso eletrônico] Edição Digital. 5.ed. Dados eletrônicos. Porto Alegre : Artmed, 2013. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788565852692/cfi/1!/4/4@0.00:59.5>>. Acesso em: 06 de fevereiro de 2017.

KOROLKOVAS, Andrejus; FRANÇA, Francisco Faustino de Albuquerque Carneiro de. **Dicionário terapêutico**. Guanabara: edição 2003-2004. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. **Nutrição e farmacologia**. 2. ed. Edição Digital. São Paulo : Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513294/cfi/2!/4/4@0.00:7.58>> Acesso em 06 de fevereiro de 2017.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

GOODMAN, Louis S; GILMAN, Alfred. **As bases farmacológicas da terapêutica**. 11. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2010.

HOWLAND, Richard D.; MYCEK, Mary J. **Farmacologia ilustrada**. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2007.

KOROLKOVAS, Andrejus; CUNHA, Bruno Carlos de Almeida; FRANÇA, Francisco Faustino de A. C. de. **Dicionário Terapêutico**. Guanabara- 21. ed. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2015. Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2638-2/cfi/6/8!/4/2/4@0:1.80>>. Acesso em 21 de novembro de 2016.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

ZANINI, Antônio Carlos; OGA, Seizi. **Farmacologia aplicada**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 1994.

### **4º SEMESTRE**

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **HIGIENE DOS ALIMENTOS E VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**Código: 40- 324**

**Carga Horária: 60 (Teórica: 45) (Prática 15) Nº de Créditos: 4**

**EMENTA:** Estudo dos fundamentos da Microbiologia e Parasitologia que interferem na qualidade dos alimentos, prejudicando a sua conservação ou contaminando-os, com graves prejuízos à saúde humana. Controle higiênico, sanitário e tecnológico de alimentos. Sistemas de controle de qualidade de alimentos. Boas práticas para manipulação e preparação de alimentos. Legislação sanitária dos alimentos. Atuação da Vigilância Sanitária.

#### **OBJETIVOS:**

**Geral:** Entender e aplicar os métodos de controle de qualidade e das boas práticas para manutenção do estado higiênico dos alimentos em Serviços de Alimentação e Nutrição, de forma a prevenir riscos ou agravos à saúde dos consumidores.

**Específicos:**

- Reconhecer os índices de qualidade higiênica de alimentos.
- Identificar as doenças transmitidas por alimentos e aplicar medidas de prevenção.
- Aplicar a metodologia APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle) como ferramenta de controle de qualidade.
- Aplicar medidas para estabelecer as boas práticas de produção, manipulação de alimentos e prestação de serviços no setor alimentício.
- Analisar a legislação nacional e internacional de alimentos e a sua relação com a qualidade do produto que é oferecido ao consumidor.
- Conhecer e analisar a atuação da Vigilância Sanitária.

**CONTEÚDOS CURRICULARES:****Teórico:**

- Introdução: histórico, conceitos de higiene de alimentos, Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), importância em saúde pública, situação de alguns países e no Brasil (registros de casos de investigação de surtos, identificação de agentes). Epidemiologia das DTA's.
- Legislação. Vigilância Sanitária.
- Medidas preventivas do nutricionista em relação às fontes de contaminação (físicas, químicas e biológicas).
- Higiene do leite e derivados, carne e derivados, peixes, ovos, sucos, vegetais, produtos enlatados, cereais, açúcares e doces.
- Boas práticas em Serviços de Alimentação (BP).
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).
- A metodologia APPCC como ferramenta de controle de qualidade.
- Higienização nos Serviços de Alimentação.

**PRÁTICO:**

- Identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC), e definição dos POPs.

**METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Trabalhos em grupo e apresentação em plenário.
- Recursos de-audiovisuais (data show, filmagem e vídeo).

**AVALIAÇÃO:**

- Provas teóricas.
- Trabalhos e seminários realizados pelos alunos no decorrer da disciplina.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Edição Digital. 5. ed. rev. e atual. Barueri, São Paulo: Manole, 2015. 1027 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito.

Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450017/cfi/0.22/08/2016>.

Acesso em: 22 agosto de 2016.

SACCOL, Ana Lúcia de Freitas; SERAFIM, Ana Lúcia; STANGARLIN, Lize. **Instrumentos para elaboração do manual de boas práticas e dos Procedimentos operacionais padronizados em serviços de alimentação**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2012.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Tradução: Andréia Bianchini ... [et al.] ; revisão técnica: Eduardo Cesar Tondo. – 2. ed. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Artmed, 2013. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068>. Acesso em 21 de novembro de 2016

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2008.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. Edição Dgital. São Paulo : Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/cfi/21/4/4@0.00:0.00>> Acesso em 03 de fevereiro de 2017.

MANZALLI, Priscila Ventura. **Manual para serviços de alimentação**. 2. ed. São Paulo: Metha, 2012.

SACCOL, Ana Lúcia de Freitas; STANGARLIN, Lize; HECKTHEUER, Luisa Helena. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ASSAD, Carla (Eqip. Técnica). **Manual higienização de estabelecimentos de saúde e gestão de seus resíduos**. Rio de Janeiro: IBAM, 2001.

FORSYTHE, S. Jorsythe. **Microbiologia da segurança alimentar**. São Paulo: Varela, 2002.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, Alan C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1994.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa (Et al). Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, 2008. 221 p.

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rocco, c2008. 214 p.

## **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **EDUCAÇÃO ALIMENTAR**

**Código:** 40- 325

**Carga Horária:** 45 (Teórica: 30) (Prática 15) **Nº de Créditos:** 3

**EMENTA:** Baseada nos conhecimentos da Ciência da Nutrição e nas metodologias de ensino-aprendizagem a disciplina aborda estratégias para o desenvolvimento de programas e planos de educação alimentar com vistas a desenvolver hábitos mais saudáveis de vida.

## OBJETIVOS:

**Geral:** Conhecer as metodologias de ensino aprendizagem e suas estratégias de desenvolvimento de planos de educação alimentar e nutricional.

## Específicos:

- Estabelecer correlações entre os planos de educação alimentar e os elementos do processo ensino-aprendizagem caracterizados nos diferentes ciclos da vida.
- Instrumentalizar o educando para planejar, executar e avaliar programas de educação alimentar para indivíduos, grupos e coletividades.
- Desenvolver habilidades que permitam ao aluno questionar, analisar, refletir, criar e recriar programa de educação alimentar, objetivando a mudança do comportamento alimentar.
- Saber diagnosticar, planejar, executar e avaliar programas, projetos e planos em educação alimentar, nas diversas áreas de atuação do profissional nutricionista, considerando sempre os contextos: social, econômico e cultural em que se está inserido, através de uma pedagogia crítica construtora e humanista.
- Saber posicionar-se, crítica e construtivamente, diante do contexto social, econômico e cultural em diversas situações de trabalho.
- Incentivar através da Educação Alimentar o cuidado com o meio ambiente.
- Trabalhar de forma interdisciplinar.
- Demonstrar postura ética e humanista.

## CONTEÚDOS CURRICULARES:

1. Educação alimentar: conceitos e definição
2. Períodos e / ou fases do desenvolvimento humano
3. Evolução das etapas cognitivas do ser humano
4. Ideias pedagógicas e metodologias básicas de ensino, teorias de aprendizagem;
5. Etapas fundamentais para um planejamento em educação alimentar
6. Técnicas do processo de educação alimentar
7. Educação Alimentar e o cuidado com o meio ambiente – Gerenciamento de Resíduos

## METODOLOGIA:

- Aulas teóricas.
- Seminários de educação alimentar e nutricional.
- Planejamento em educação alimentar para aplicação nos grupos fisiológicos.

## AValiação:

- Prova escrita.
- Projeto do planejamento a ser aplicado.
- Seminários.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

GARCIA, Luciana; GALISA, Mônica Santiago; NUNES, Alessandra Paula. **Educação Alimentar e Nutricional: da Teoria À Prática**. Roca, 2014.

LINDEN, Sônia. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Varela, 2005.

SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Planejamento alimentar - Educação Nutricional nas Diversas Fases da Vida**. 1. ed. Edição Digital. São Paulo: Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521213/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.



### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FRDERICO WESTPHALEN**

LINDEN, Sônia. **Educação alimentar e nutricional**: Algumas ferramentas de ensino. 1 ed. São Paulo: Varela, 2005/2011.

MIRANDA, Simão de. **Oficina de dinâmica de grupos para empresas, escolas e grupos comunitários**. 16. ed. São Paulo: Papirus, 2008/2009/2010.

SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Planejamento alimentar - Educação Nutricional nas Diversas Fases da Vida**. 1. ed. Edição Digital. São Paulo: Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521213/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

ALVARENGA, Marle et al. **Nutrição comportamental**. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2015. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448830/cfi/5!/4/4@0.00:14.0>>. Acesso em: 03 de fevereiro de 2017.

FAGIOLI, Daniela; NASSER, Leila Adnan. **Educação nutricional na infância e adolescência**: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmica. São Paulo: RCN, 2006.

LOCKMANN, Adriana (Org.). **Jogos de ensinar**: instrumentos de ensino e aprendizagem na educação alimentar. Porto Alegre: Nova Prova, 2010.

SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Edição Digital. São Paulo: Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521152/cfi/1!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 14 de setembro de 2016.

SÁNCHEZ, Luis Enrique. **Avaliação de impacto ambiental**: conceitos e métodos. São Paulo: Oficina de Textos, 2011.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FRDERICO WESTPHALEN**

ARRIBAS, Teresa Lleixá. **Educação infantil**: desenvolvimento, currículo e organização escolar. 5.ed. Porto Alegre: ArtMed, 2004.

DIEZ-GARCIA Rosa Wanda; MANCUSO, Ana Maria Cervato. **Nutrição e Metabolismo**: Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

LOCKMANN, Adriana da Silva; ZAFFARI, Denise; ZIEGLER, Denise Righetto. **Jogos de ensinar** – instrumentos de ensino e aprendizagem na educação alimentar. São Paulo: Metha, 2010.

PHILIPPI, Arlindo; PELICIONI, Maria Cecília Focesi. **Educação Ambiental e Sustentabilidade**. 2 ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445020/cfi/5!/4/4@0.00:35.0>>. Acesso em: 20 de novembro de 2016.

TRECCO, Sonia. **Guia Prático de educação nutricional**. Barueri, São Paulo: Manole, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451618/cfi/5!/4/4@0.00:59.3>>. Acesso em: 20 de novembro de 2016.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA I**

**Código: 40- 326**

**Carga Horária: 60 (Teórica: 30) (Prática 30)**

**Nº de Créditos: 4**

**EMENTA:** Fundamentada no conceito de saúde como direito do cidadão, a disciplina aborda a organização de sistemas de saúde através do tempo. Previdência e assistência à saúde no Brasil e no mundo. SUS. Planejamento e programação na área de saúde. Administração de atividades ligadas à área da Nutrição no sistema de saúde.

**OBJETIVOS:**

**Geral:** Fornecer ao aluno elementos básicos de Saúde Coletiva, aplicando-os à Nutrição de maneira a permitir-lhe identificar, analisar, quantificar e tentar soluções aplicáveis aos principais problemas de Nutrição nos diferentes grupos populacionais.

**Específicos:**

- Conceituar saúde coletiva.
- Identificar a saúde como direito do cidadão.
- Compreender a importância do trabalho em equipes inter / multidisciplinares, na prevenção, promoção e recuperação da saúde.
- Conhecer as políticas e programas de saúde.
- Conhecer as políticas e programas de Nutrição.
- Analisar as políticas e programas de saúde, propondo medidas que busquem a equidade, visando o acesso universal à saúde.
- Analisar as políticas e programas de alimentação e Nutrição, propondo alternativas viáveis à correção ou melhoria da situação nutricional de grupos populacionais.
- Analisar a situação nutricional de diferentes grupos populacionais, relacionando-os de acordo com o contexto social, econômico e político em que estão inseridos.
- Refletir sua responsabilidade social como profissional da saúde.

**CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Saúde coletiva
- Políticas e programas de saúde
- Políticas de alimentação e Nutrição
- Situação nutricional da população brasileira, comparando-a a de outros países em desenvolvimento e desenvolvidos (Contempla os conteúdos de Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira)
- Programas de Nutrição em Saúde Coletiva
- Direitos Humanos e sua Universalidade

**METODOLOGIA:**

- Aulas teóricas com discussão de artigos científicos e documentos governamentais.
- Seminários envolvendo programas de saúde, de alimentação e nutrição.

**AValiação:**

- Prova teórica.
- Participação nos seminários.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

TADDEI, José Augusto de A. C. (Coord.). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

TOLEDO Solha, Raphaela Karla. **Sistema Único de Saúde: componentes, diretrizes e políticas públicas**. 1. ed. Edição Digital. São Paulo: Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | www.reitoria.uri.br  
ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | www.uri.com.br  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | www.fw.uri.br  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | www.san.uri.br  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | www.urisantiago.br  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | www.saoluiz.uri.br  
CERRO LARGO: Rua Gal. Daltrio Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | www.cl.uri.br

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513232/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 03 de fevereiro de 2017.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. **Avaliação nutricional de coletividades**. 2. ed. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina 2008.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

LANG, Regina Maria Ferreira; et al. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

ROCHA, Marlene da. **Segurança Alimentar: Um desafio para acabar com a fome no Brasil**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2004.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de Alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2 ed. São Paulo: Roca, 2010. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0228-2/recent>>. Acesso em: 20 de novembro de 2016.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

GALLEGUILLLOS, Tatiana Gabriela Bressea **Epidemiologia** : indicadores de saúde e análise de dados. 1. ed. Edição Digital. São Paulo: Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520889/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em 03 de fevrerio de 2017.

GORCZEVSKI, Clovis. **Direitos humanos, educação e cidadania**: conhecer, educar, praticar. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2009.

KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci (Org.). **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

NEGRI, Barjas; VIANA, Ana Luiza d'Ávila (Org.). **O Sistema Único de Saúde em dez anos de desafio**. São Paulo: Cealag, 2002.

ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. **Epidemiologia e saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BITTAR, Eduardo C. B. **Ética, educação, cidadania e direitos humanos**. São Paulo: Livraria Saraiva, 2004. 268 p.

GALLEGUILLLOS, Tatiana Gabriela Bressea. **Epidemiologia: indicadores de saúde e análise de dados**. - 1. ed. -- São Paulo: Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520889/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 20 de novembro de 2016.

GOUVEIA, Enilda L. Cruz. **Nutrição: saúde e comunidade**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

LUCAS, Douglas Cesar. **Direitos humanos e interculturalidade: um diálogo entre a igualdade e a diferença**. 2. ed. Ijuí, RS: UNIJUÍ - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, 2013. 320 p.

PHILIPPI, Arlindo. **Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável**. Barueri, SP : Manole, 2005. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520442128/cfi/5!/4/4@0.00:27.1>>. Acesso em: 20 de novembro de 2016.

**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE****PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:****TÉCNICA DIETÉTICA II**

Código: 40- 327

Carga Horária: 60 (Teórica: 30) (Prática 30)

Nº de Créditos: 4

**EMENTA:** Fundamentada na teoria da dietética, a disciplina estuda os alimentos *in natura* e seus preparos para o consumo humano; as técnicas para sua transformação, melhorando sua digestibilidade, além do aproveitamento do alimento e nutrientes.

**OBJETIVOS:**

**Geral:** Capacitar para o conhecimento das características dos alimentos para fins especiais e para o planejamento de cardápios.

**Específicos:**

- Definir etapas de planejamento e execução de cardápios para indivíduos e coletividades.
- Desenvolver preparações para fins específicos: light, diet, isentas de glúten, lactose, com uso de condimentos e temperos;
- Orientar quanto à produção e consumo sustentável através do aproveitamento integral dos alimentos.

**CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Planejamento de cardápios
- Cardápio para situações especiais (trabalhador, idoso, gestante ou nutriz, adulto)
- Preparações com substituintes de açúcares
- Preparações light
- Preparações hipossódicas
- Preparações para dietas especiais (líquida, semi-líquida, pastosa, branda)
- Preparações com fins terapêuticos (grupo materno-infantil, preparações sem glúten, preparações isentas de lactose, rica em fibras)
- Produção e Consumo sustentável: enfoque em aproveitamento integral dos alimentos
- Tópicos em gastronomia.

**METODOLOGIA:**

- Aulas teórica, expositivas e dialogadas com uso de data show, quadro e giz.
- Aulas práticas no laboratório de técnica dietética.

**AValiação:**

- Participação em aulas práticas e Listas de compras.
- Trabalhos sobre cardápios trivial, intermediário e sofisticado; preparações Hipossódicas, Merenda escolar e gastronomia.
- Prova teórica.
- Fichas técnicas e relatórios de aulas práticas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**BENETTI, G. B. **Manual de Técnicas Dietéticas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014.FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3. ed. Edição Digital. São Paulo: Roca, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso

restrito. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2573-6/cfi/6/10!4/8/2@0:100> >. Acesso em 03 fevereiro de 2017.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

LORCA RIVERA, Evelyn Del Carmen. **Incentivo à alimentação infantil de maneira saudável e divertida**: dicas práticas desde o nascimento. São Paulo: Metha, 2008.

MOREIRA, Maria Altina. **Medidas caseiras no preparo dos alimentos**. 2. ed. Goiânia, GO: Cultura e Qualidade, 2002.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. revisada e atualizada Barueri, SP: Manole, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520448595/pageid/0>. Acesso em: 22.11.2016.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2075-5/pageid/4>. > Acesso em: 08 Junho de 2016.

MCWILLIAMS, M. **Preparo de alimentos**: um guia prático para profissionais. 11. ed. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2013. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520445037/pageid/5>. > Acesso em: 08 de junho de 2016.

MONTEIRO, Jacqueline Pontes (Coord.). **Consumo alimentar**: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

REGGIOLLI, Márcia Regina; GONSALVES, Maria Idati Eiró. **Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2002.

STRINGHETA, Paulo César (Coord). **Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2003.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnicas dietéticas**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. revista e ampliada. São Paulo, SP: Atheneu, 2005.

PACHECO, Manuela. **Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2010.

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira; NEVES, Paulo Augusto et al. (Coord). **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ. SILVA. **Cardápio**: guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2008.

THIS, Hervé. **Um cientista na cozinha**. 4. ed. 12 impressão. São Paulo, SP: Ática, 2007.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **AValiação e Planejamento Nutricional**

**Código:** 40- 328

**Carga Horária:** 60 (Teórica: 45) (Prática 15)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Contextualização dos determinantes do processo saúde/doença, explicitando os métodos e técnicas para avaliação do estado nutricional a serem aplicados, adequadamente, à realidade que se apresenta seja em indivíduos, grupos ou populações.

## OBJETIVOS:

**Geral:** Realizar o planejamento e avaliação nutricional para indivíduos, ou grupos em todas as faixas etárias.

## Específicos:

- Identificar os fatores determinantes do estado nutricional em diferentes grupos etários, com ênfase nos grupos vulneráveis e situações especiais (amputados, cadeirantes e acamados).
- Conhecer e aplicar adequadamente os diferentes métodos e técnicas de avaliação nutricional.
- Analisar os resultados obtidos para o diagnóstico do estado nutricional.
- Desenvolver a consciência crítica frente à problemática que envolve o estado nutricional e as condições sociais, econômicas, culturais e políticas dos grupos.
- Pesquisar, recolher e elaborar informações sobre os hábitos e costumes de indivíduos da comunidade, analisá-los e avaliar sua eficácia, articulando conhecimentos, atitudes e possibilidades de ação no campo da Nutrição.

## CONTEÚDOS CURRICULARES:

1. Caracterizações das dimensões de análise dos métodos de avaliação nutricional.
2. Análise dos estudos dos fatores determinantes do estado nutricional
3. Métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional
  - 3.1. Indicadores sociais, econômicos e culturais
  - 3.2. Indicadores demográficos
  - 3.3. Indicadores dietéticos
  - 3.4. Indicadores antropométricos
    - 3.4.1. Indicadores antropométricos em situações especiais (amputados, cadeirantes e acamados)
  - 3.5. Indicadores clínicos
  - 3.6. Indicadores bioquímicos
4. Processo de crescimento e desenvolvimento

## METODOLOGIA:

- Aulas expositivas e dialogadas, com utilização de textos científicos previamente selecionados ou de livre escolha do aluno.
- Trabalhos em grupo e apresentação em plenário.
- Recursos de audiovisuais (data show, filmagem e vídeo)
- Aulas práticas realizadas no ambulatório de especialidades em nutrição na URICEPP.

## AValiação:

- Provas teóricas e práticas
- Relatório das aulas prática

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

FISBERG, Regina Mara et al. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas**. Barueri: Manole, 2005.

MUSSOI, Thiago Duran. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica - Da Gestaçao ao Envelhecimento**. Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/cfi/6/8/4/2/4@0:2.88>>.

Acesso em 03 de fevereiro de 2017.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio,

2012.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Barueri. Edição Digital. São Paulo: Manole, 2014. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/cfi/0>>.

DUARTE, Antonio Cláudio Goulart. **Avaliação Nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

VÍTOLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: RUBIO, 2008. 628 p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

BUSNELLO, Fernanda Michielin. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007.

CUPPARI, Lilian.(Coord.). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Edição Digital. Barueri: Manole, 2014. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/cfi/0!/4/4@0.00:11.1>>. Acesso em 03 de fevereiro de 2017.

DUARTE, Antonio Cláudio. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth (Coord.). **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração HCFMUSP**. São Paulo: Atheneu, 2004.

ROSSI, Luciana; CARUSO, Lúcia; GALANTE. **Avaliação nutricional : novas perspectivas**. 2. ed. - [Reimpr.].Edição Digital. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2017. il. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:< <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2772-3/cfi/6/10!/4/8/2@0:35.9>> Acesso em 03 de Fevereiro de 2017.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BUSNELLO, Fernanda Michielin. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, c2007.

ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida de. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 274 p.

LAMOUNIER, Joel Alves. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009. 667 p.

NACIF, Marcia de Araújo Leite; VIEBIG, Renata Furlan. **Avaliação Antropométrica no Ciclo da Vida - Uma visão prática**. 2. ed. São Paulo: Metha, 2011.

VASCONCELLOS, F. de A. **Avaliação nutricional para coletividades**. 4. ed. Florianópolis: Ed. UFSM, 2008.

## **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **BROMATOLOGIA**

**Código: 50- 173**

**Carga Horária: 60 (Teórica: 30) (Prática 30)**

**Nº de Créditos: 4**

**EMENTA:** Controle de qualidade na indústria de alimentos; Métodos instrumentais de análise;

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHEM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

Análise de produtos da indústria de alimentos e bebidas; Legislação sobre Alimentos; Normas técnicas relativas a alimentos e bebidas; Amostragem e preparo de amostras; Determinação química e física dos constituintes principais (umidade, conteúdo mineral, proteínas, lipídios, fibras, sais minerais e vitaminas); Acidez e pH; Contaminantes; Micotoxinas; Pesticidas e Outros; Refratometria; Densitometria; Métodos avançados de análise de alimentos e cromatografia, espectroscopia, etc.

## OBJETIVOS

**Geral:** Dar conhecimentos ao aluno sobre os fundamentos da análise de alimentos, capacitando-o para estruturar um laboratório de análise de alimentos, com vistas a resolver problemas específicos na indústria ou na pesquisa.

## Específicos:

Analisar as propriedades químicas dos alimentos e as alterações sofridas durante o seu processamento de alimentos.

Executar os protocolos empregados para a análise dos alimentos (água, cinzas, carboidratos, fibras, proteínas, lipídeos, pigmentos e vitaminas).

## CONTEÚDOS CURRICULARES:

1) Análise de alimentos: Conceito; Relação da análise de alimentos com outras ciências.

2) Métodos de Análise

Amostragem e preparo da amostra.

Métodos analíticos

3) Composição centesimal dos alimentos: proteína, lipídios, carboidratos, umidade, cinzas, fibra alimentar, valor calórico.

4) Alimentos de origem animal

Papel na alimentação: Carne - estrutura e características, composição e alterações;

Determinações analíticas de produtos cárneos: Preparo de extratos, análise de cloretos, nitrato e nitritos, amido.

Produtos lácteos

Importância na alimentação; Composição, variações e alterações no leite.

Determinações analíticas para o controle de qualidade de produtos lácteos: a) Leite: características físicas e químicas - acidez (°D), densidade de gordura; extrato seco total e desengordurado, análise de enzimas (peroxidase, redutase), análise qualitativa: amido, urina e sacarose; b) Queijo: Classificação; determinações analíticas: gordura, cloretos e lactose.

5) Gorduras alimentícias

Papel na alimentação. Classificação. Composição e características mais importantes;

Análise de óleos e gorduras: propriedades físicas e químicas - índice de refração; índice de iodo; índice de saponificação; índice de peróxidos; índice de esteres, etc

6) Cereais e leguminosas alimentícias

Importância na alimentação. Tipos de cereais (classificação, estrutura, composição, alterações);

Determinações analíticas das farinhas.

7) Produtos açucarados (mel, melado, etc)

Características químicas; Qualidade do mel;

Determinações analíticas mel e/ou melado: umidade, acidez, insolúveis, reação de fiehe; reação de lugol, reação de lund, glicose, sacarose, hidroximetilfurfural, prova do álcool etílico e metílico, análise qualitativa de conservantes.

8) Produtos de frutas

Características e composição da matéria-prima para produção de geléias, geleados, néctar, etc; Valor nutritivo;



Determinações analíticas em geléias, geleados, etc.: glicídios redutores e não-redutores; sólidos solúveis, vitamina C; acidez; sólidos solúveis, sólidos totais, identificação de corantes artificiais, etc.

#### 9) Bebidas estimulantes

Noções Gerais de Processamento de café, erva-mate e chás; composição química

Determinações analíticas de bebidas estimulantes: cafeína, taninos, extrato aquoso, etéreo e alcoólico, determinações de sujidades,

Água potável

Características físico-químicas; Métodos de tratamentos e especificações.

Determinações analíticas para estabelecer a potabilidade da água: alcalinidade, pH, dureza, cloro, cloretos, determinação de metais; DBO, etc ;

Bebidas não-alcoólicas

Características químicas e noções gerais de processamento de bebidas refrescantes, carbonatadas e bebidas de frutas;

Determinações analíticas: vitamina C, sólidos solúveis, sólidos totais, acidez, determinação de açúcares redutores e não redutores, etc.

#### 10) Bebidas alcoólicas

Características, composição e princípio de elaboração de vinhos, cerveja e aguardentes;

Determinações analíticas: grau alcoólico, acidez livre e fixa, teor de anidrido sulfuroso, componentes secundários (ésteres, aldeídos, furfural, álcoois superiores), teor de cobre, extrato real, extrato primitivo, etc.

Determinações analíticas específicas

Separação e identificação de corantes artificiais (refrigerantes) por cromatografia em papel;

Determinação de conservadores (nitratos, nitritos), alcalóides (cafeína) e taninos em alimentos por espectrometria de absorção ultravioleta;

Determinação de macro/micronutrientes (Ca, K, P, Na, etc) em alimentos por absorção atômica e emissão de chama;

11) Análise qualitativa e quantitativa de óleos essenciais de plantas por cromatografia gasosa/espectrometria de massa.

12) Legislação Brasileira. Normas Técnicas Nacionais e internacional.

**METODOLOGIA:** Aulas teóricas, aulas práticas e seminários (artigos relacionados aos assuntos das aulas teóricas).

**AVALIAÇÃO:** Avaliação será realizada mediante 2 provas escritas (conhecimentos teóricos), relatórios das aulas práticas e apresentação de seminários (artigo técnico).

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

KRUG, Francisco José (Coord.). Métodos de preparo de amostras: fundamentos sobre preparo de amostras orgânicas e inorgânicas para análise elementar. Piracicaba: F. J. Krug, 2008. x, 340 p.

HORWITZ, W. Official methods of analysis of AOAC International. 17. ed. Maryland: AOAC International, 2000. 2 v.

IBGE. Tabelas de composição de alimentos. 5. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 1999. 137 p.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CIOLA, Remolo. **Fundamentos da cromatografia a líquido de alto desempenho:** HPLC. São Paulo: Edgard Blücher, 1998.

PACHECO, Manuela. **Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras.** Rio de Janeiro, RJ: RUBIO, 2010.

SALINAS, Ronaldo D. **Alimentos e Nutrição:** Introdução à Bromatologia. 3. ed. Porto Alegre, RS:

ArtMed, 2002.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. xii, 278 p.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas, 2ª Ed. SP: Editora da Unicamp, 2003.

BRANCO A. Análise de Alimentos uma visão química da nutrição. São Paulo: Livraria varela, 2006.

ASCAR, J.M. Alimentos: aspectos bromatológicos e legais. São Leopoldo: Universidade do Vale do Rio dos Sinos, 1985. 327 p.

PEARSON, D. Técnicas de laboratorio para el análisis de alimentos. Zaragoza: Editora Acribia, 1981.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BOBBIO, Florinda Orsatti. **Introdução à química de alimentos**. 3. ed. rev. atual. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

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

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. **Análise de alimentos**: uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.

GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. **Química dos alimentos**: a base da nutrição. São Paulo: Livraria Varela, 2010.

## **5º SEMESTRE**

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **PATOLOGIA I**

**Código: 40- 329**

**Carga Horária: 60 (Teórica: 60) Nº de Créditos: 4**

**EMENTA:** A disciplina deve atender o aluno no sentido da compreensão dos principais mecanismos de agressão e defesa, das alterações patológicas básicas e discussão da fisiopatologia envolvida nesses processos. Principais patologias do aparelho digestório. Doenças carenciais e alergia alimentar.

#### **OBJETIVOS:**

**Geral:** Conhecer os processos patológicos básicos, seus mecanismos, achados macro e microscópicos que os caracterizam.

#### **Específicos:**

- Conhecer os processos patológicos que afetam ou podem afetar o organismo humano.
- Descrever as alterações funcionais dos diferentes sistemas na doença e os mecanismos que conduzem estas alterações.
- Interpretar anomalias clínicas com base no conhecimento fisiológico.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

1. Introdução à Patologia. Conceito de doença.

1.1. Patologia – definição, objetivos, abrangência e modalidades de estudo.

1.2. Evolução histórica – Desenvolvimento da tecnologia e sua influência.

1.3. Conceitos de Homeostasia e Doença.

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI

REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)

ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)

FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)

SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)

SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)

SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)

CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

- 1.4. Mecanismos de agressão ou injúria e defesa.
- 1.5. Correlação dos dados morfológicos com os sinais e sintomas das doenças.
2. Injúria e morte celulares. Alterações reversíveis e irreversíveis.
  - 2.1. A célula normal. Alterações ultraestruturais.
  - 2.2. Alterações detectáveis à microscopia óptica.
  - 2.3. Alterações reversíveis e suas causas.
  - 2.4. Alterações irreversíveis. Necroses.
  - 2.5. Pigmentos e calcificações.
3. Alterações celulares. Degenerações e necroses.
4. Alterações Hemodinâmicas.
5. Inflamação e reparo.
6. Conceitos de inflamação e de agentes inflamatórios.
7. Classificação das inflamações.
8. Repercussões sistêmicas das inflamações.
9. Inflamações crônicas. Inflamação crônica granulomatosa. Reparo.

#### **METODOLOGIA:**

- Aulas teóricas e expositivas e dialogadas com uso de Data show
- Discussão de artigos
- Seminários

#### **AValiação:**

- Prova escrita.
- Seminários
- Apresentação de artigos

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Bogliolo, patologia geral**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

HAMMER, Gary D. MCPHEE, Stephen J. **Fisiopatologia da doença** : uma introdução à medicina clínica [recurso eletrônico] 7. ed. Edição Digital. Porto Alegre : AMGH, 2016. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555288/cfi/1!/4/4@0.00:55.3>> Acesso em: 03 de fevereiro de 2017.

KUMAR, Vinay et al. **Robbins e Cotran, patologia**: bases patológicas das doenças. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BRANDÃO, Jaime Peralta de Lima; FILHO, Nevio Urioste Caparica; MENDES, Malcker Righi. **Manual de Patologia Clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2003.

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo**: Patologia Geral. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

CAMARGO, Joao Lauro Viana de; OLIVEIRA, Deilson Elgui de. **Patologia Geral - Abordagem Multidisciplinar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan (Grupo Gen), 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

ANDREOLI, Thomas E (Coord.). Cecil medicina interna básica. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

ANTCZAK, Susan E. et al. **Fisiopatologia básica**. Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005 il. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2537-8/cfi/6/10!/4/8@0:0> >. Acesso em: 03 de fevereiro de 2017.

GUYTON, Arthur C; HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 11 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

GROSSMAN, Sheila C; PORTH, Carol Mattson. **Fisiopatologia**. 9. ed. Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2839-3/cfi/6/10!/4/20@0:23.6>>. Acesso em: 03 de fevereiro de 2017.

SILBERNAGL, Stefan; DESPOPOULOS, Agamemnon. **Fisiologia: texto e atlas**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

FARIA, Jose Lopes de. **Patologia Geral: Fundamentos das Doenças, com Aplicações Clínicas**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan (Grupo Gen), 2003.

FRANCO, Marcello; MONTENEGRO, Mario Rubens (Editor) (Et al). **Patologia: processos gerais**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

GUYTON, Arthur C; HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 11.ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

ROBBINS, Stanley L.; COTRAN, Ramzi S.; KUMAR, Vinay. **Patologia estrutural e funcional**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

STEVENS, Alan; LOWE, James. **Patologia**. Barueri - SP: Manole, 2002.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **DIETOTERAPIA APLICADA I**

**Código:** 40- 330

**Carga Horária:** 60 (Teórica: 60)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Fundamentada na Ciência da Nutrição, a disciplina identifica as implicações nutricionais da Fisiologia e do tratamento de diversas doenças. Aborda as rotinas de um serviço de Nutrição terapêutica. Estuda a atenção dietética a enfermos, aplicando, na prática, as etapas de: anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição de dieta, orientação alimentar. Enfatiza a individualidade como critério básico da dietoterapia, destacando a importância da dieta como componente terapêutico nas doenças do aparelho digestório, doenças carenciais, neurológicas e neuropsíquicas e nas alergias alimentares.

#### **OBJETIVOS:**

**Geral:** Compreender o tratamento nutricional para as diversas patologias.

#### **Específicos:**

- Compreender a definição das patologias e o estado nutricional do enfermo.
- Compreender o processo do cuidado nutricional
- Interpretar exames laboratoriais.
- Prescrever dietas especiais para as diversas patologias.
- Calcular e planejar as dietas (planos alimentares) em proporção de nutrientes.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Introdução à Nutrição Clínica: Processo de cuidado Nutricional - Atenção dietética a enfermos
- Cálculos nutricionais dietéticos

- Dietas hospitalares
- Suporte nutricional (via oral, enteral e parenteral)
- Exames laboratoriais nas diversas patologias
- Atenção dietética aos pacientes com doenças crônicas
- Nutrição no controle de peso
- Intervenção nutricional:
  - Desequilíbrios Digestório
  - Doenças carenciais
  - Distúrbios neurológicos e neuropsíquicas
  - Alergias alimentares

#### **METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas e dialogadas, com utilização de textos científicos previamente selecionados ou de livre escolha do aluno.
- Recursos de audiovisuais (data show, filmagem e vídeo).
- Trabalhos individuais ou em grupo e apresentação em plenário.
- Trabalhos com cálculos de dietas, estudos de caso.

#### **AVALIAÇÃO:**

- Provas teóricas
- Estudos de caso
- Trabalhos individuais ou em grupo

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Edição Digital. Barueri: Manole, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520438237/pageid/5>>. Acesso em: 14 de Agosto de 2016.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CUPPARI, L. (coord.) **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/cfi/5!/4/4@0.00:27.1>>

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. 12. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005/2010.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. xlvii, 1122p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

AUGUSTO, Ana Lúcia Pires (Et al.). **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2005. ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Edição Digital. Barueri: Manole, 2011. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452011/cfi/0!/4/4@0.00:31.6>>. Acesso em: 14 de setembro de 2016.

CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade (Org.). **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Nutrição**: nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo: Manole, 2009.

WIDTH, Mary; REINHARD, Tonia. **MdS**, manual de sobrevivência para nutrição clínica. [Reimpr.] Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2427-2/cfi/6/10!/4/2/6/2/26@0:0>>  
Acesso em 14 de setembro de 2016.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

MAGNONI, Daniel; CUKIER, Celso; GARITA, Flavia Senapeschi. **Manual prático em terapia nutricional**. São Paulo: Sarvier, 2011. 177 p.

MAHER, Andrea K. **Dietas - Manual Simplificado**. 10. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2011.

REIS, N.T. et al. **Nutrição clínica**: Interações. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

WALLACH, Jacques. **Interpretação de exames laboratoriais**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

WIDTH, Mary; REINHARD, Tonia. **MdS. Manual de sobrevivência para nutrição clínica**. [Reimpr.] Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2427-2/cfi/6/22>>.

NIX, Staci. **Willians: nutrição básica e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2010. 561 p.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA II**

**Código: 40- 331**

**Carga Horária: 60 (Teórica: 45) (Prática 15)**

**Nº de Créditos: 4**

**EMENTA:** Nutrição, enfatizando o papel do nutricionista na transformação da realidade alimentar e nutricional da população brasileira. Identificação da situação epidemiológica das carências nutricionais e qual é o papel do setor da saúde na prevenção e combate destas carências. Política da saúde. Política e programas de alimentação e nutrição no Brasil. Planejamento em nutrição social. Sistemas de vigilância alimentar e nutricional.

#### **OBJETIVOS:**

**Geral:** Conhecer o sistema de saúde pública, enfatizando o papel do nutricionista inserido nesta área.

#### **Específicos:**

- Identificar os programas de saúde pública nutricional.
- Diagnosticar os problemas nutricionais.
- Programar projetos de alimentação e nutrição na área de Nutrição Social.
- Compreender a vigilância alimentar e nutricional.
- Promover diálogos entre as políticas alimentares no Brasil e o direito humano a alimentação.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

##### 1. Diagnóstico do problema nutricional

##### 1.1. Epidemiologia como método de diagnóstico

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHEM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

- 1.2. Indicadores de saúde
- 1.3. Epidemiologia dos problemas nutricionais (DEP, hipovita, anemias, bócio, cárie dental, doenças crônico-degenerativas)
- 1.4. Estado nutricional do idoso
- 1.5. Programas de suplementação alimentar
- 1.6. PNSN, SUS
- 1.7. O nutricionista em atenção primária à saúde
2. Programas de alimentação e nutrição
  - 2.1. Política alimentar no Brasil – Direitos Humanos e Alimentação
  - 2.2. Bases conceituais para a elaboração de programas em nutrição
  - 2.3. Modelo causal - a teoria do modelo: práxis de um programa nutricional
  - 2.4. PAT
  - 2.5. A prática do nutricionista: diabetes
  - 2.6. A prática do nutricionista: agente de saúde nas empresas

#### **METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Recursos de vídeo e retroprojetor.
- Seminários.

#### **AValiação:**

- Prova escrita.
- Trabalhos orais dos seminários (apresentação dos trabalhos).

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

TADDEI, José Augusto de A. C. (Coord.). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

TOLEDO Solha de; Raphaela Karla. **Sistema Único de Saúde: componentes, diretrizes e políticas públicas**. 1. ed. Edição Digital. São Paulo: Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513232/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 03 de fevereiro de 2017.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. **Avaliação nutricional de coletividades**. 2. ed. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

LANG, Regina Maria Ferreira; et al. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

ROCHA, Marlene da. **Segurança Alimentar: Um desafio para acabar com a fome no Brasil**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2004.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de Alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2 ed. São Paulo: Roca, 2010. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0228-2/recent>>. Acesso em: 20 de novembro de 2016.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

GALLEGUILLLOS, Tatiana Gabriela Bressea **Epidemiologia** : indicadores de saúde e análise de dados. 1. ed. Edição Digital. São Paulo: Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520889/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em 03 de fevverio de 2017.

GORCZEWSKI, Clovis. **Direitos humanos, educação e cidadania**: conhecer, educar, praticar. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2009.

KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci (Org.). **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

NEGRÍ, Barjas; VIANA, Ana Luiza d'Ávila (Org.). **O Sistema Único de Saúde em dez anos de desafio**. São Paulo: Cealag, 2002.

SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Deficiências Nutricionais: Técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico**. 1 ed. Edição Digital. São Paulo: Érica, 2015. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:< <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520841/recent>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE MEDICINA. **SUS: o que você precisa saber sobre o Sistema Único de Saúde**. São Paulo: Atheneu, c2011. 254 p.

CARVALHO, Sérgio Resende. **Saúde coletiva e promoção da saúde: sujeito a mudança**. 3. ed. São Paulo: Hicitec, 2013.

CZERESNIA, D. ; FREITAS, C. M. (org). **Promoção da Saúde**: conceitos, reflexões e tendências. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2003/2009.

PELICIONI, Maria Cecília Focesi; MIALHE; Fábio Luiz. **Educação e promoção da saúde: teoria e prática**. São Paulo: Santos, 2012. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:< <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0106-3/cfi/5//4/4@0.00:30.5>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Deficiências Nutricionais: Técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico**. 1 ed. São Paulo: Érica, 2015. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:< <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520841/recent>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **TECNOLOGIA E ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS**

**Código: 40- 332**

**Carga Horária: 60 (Teórica: 30) (Prática 30)**

**Nº de Créditos: 4**

**EMENTA:** A disciplina aborda a tecnologia do processamento dos alimentos, descrevendo os fundamentos da conservação dos mesmos, suas características, equipamentos típicos, qualidade do produto processado, embalagens apropriadas e aspectos da tecnologia de cereais, óleos e gorduras, leite e derivados, carnes e derivados. Conceito, origem e importância da análise sensorial de alimentos. Elementos de avaliação sensorial e métodos de análise sensorial.

#### **OBJETIVOS:**

**Geral:** Adquirir conhecimentos sobre tecnologia e análise sensorial de alimentos, conceitos e aplicações.

#### **Específico:**

- Possibilitar a identificação das diferentes técnicas de processamento de alimentos e sua aplicação mais adequada a determinados produtos.
- Oportunizar a definição dos parâmetros operacionais de cada um dos processos, possibilitando a decisão sobre as melhores condições de sua utilização, visando a qualidade nutricional do produto.



- Avaliar as vantagens e desvantagens da aplicação dos processos na industrialização de alimentos, levando em consideração as características nutricionais desejáveis dos alimentos assim processados.

## CONTEÚDOS CURRICULARES:

### Teórico:

**1. Aspectos Gerais da Tecnologia de Alimentos:** objetivos e importância da Tecnologia dos Alimentos na conservação, na busca de novas fontes, no aproveitamento de subprodutos, no desenvolvimento de novos produtos e processos.

**1.1. Métodos de Conservação de Alimentos:** alterações em alimentos, conservação pelo calor, conservação pelo frio, defumação, conservantes.

**1.2. Análise sensorial de alimentos:** características sensoriais dos alimentos, seleção e treinamento de degustadores, técnicas de análise sensorial, tratamento estatísticos de dados.

**1.3. Tecnologia de Produtos de Origem Animal (TPOA)**

1.3.1 Tecnologia do Leite e Derivados: características da matéria-prima, fermentos lácteos (starters), métodos de conservação, iogurtes, nata ou creme, manteiga, queijo.

1.3.2 Tecnologia da Carne e Derivados: características da matéria-prima, fabricação de embutidos, pescados.

1.3.3 Ovos: estrutura, composição química e métodos de conservação.

**1.4. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal (TPOV)**

1.4.1 Tecnologia de frutas e hortaliças: conservação, principais operações, tratamentos térmico, produção de geleias.

1.4.2 Tecnologia dos Cereais: armazenamento, processamento, grau de extração.

1.4.3 Tecnologia de Óleos e Gorduras: características da matéria-prima, alterações dos lipídios, processos de obtenção.

1.4.4 Tecnologia do vinho: características desejáveis da uva, processamentos, vinificação, conservação, classificação.

**1.5 Embalagens para alimentos:** requisitos para uma embalagem. Tipos de embalagens. Composição. Revestimentos.

### Prático:

1. Normas das aulas práticas -
2. Métodos de Conservação.
3. Análise sensorial
4. Tecnologia de produtos (Origem animal e vegetal)
5. Desenvolvimento de produto alimentício
6. Elaboração de embalagens para alimentos

### METODOLOGIA:

- Aulas expositivas, dialogadas.
- Trabalhos em grupo e apresentação em plenário.
- Recursos de audiovisuais (data show, filmagem e vídeo).
- Aplicação dos testes de avaliação sensorial em alimentos.
- Prática da Tecnologia de produtos (origem animal e vegetal).

### AValiação:

- Provas, envolvimento e participação nas aulas práticas.
- Apresentação de trabalho em grupo - Desenvolvimento de produto alimentício

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

DUTCOSKY, Sílvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013.  
NESPOLO, Cássia Regina; OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; PINTO, Flávia Santos Twardowski;  
OLIVERA, Florencia Cladera. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Edição Digital. Porto Alegre:  
Artmed, 2015. 203 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível  
em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>.  
Acesso em: 22 agosto de 2016.  
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (org.). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artemed, 2007.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

DUTCOSKY, Sílvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013.  
EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.  
NESPOLO, Cássia Regina, DE OLIVEIRA, Fernanda Arboite, PINTO, Flávia Twardowski,  
OLIVERA, Flo. *Práticas em Tecnologia de Alimentos - Série Tekne*. ArtMed, 01/2015. [Minha  
Biblioteca].

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

CECCHI, Heloisa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed.  
Campinas: Unicamp, 2013.  
FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre:  
Artmed, 2006.  
GAVA, Altanir Jaime. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 2007.  
KOBELITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de  
qualidade**. Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 291 p. Consultado na  
plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2331-2/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>.  
Acesso em: 22 agosto de 2016.  
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena  
Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2010.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BOBBIO, Florinda Orsatti. **Introdução à química de alimentos**. 3. ed. rev. atual. São Paulo:  
Livraria Varela, 2003.  
COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2004.  
GAVA, Altanir Jaime. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1977. 2004.  
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena  
Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.  
SILVA, João Andade. **Tópicos da tecnologia dos alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE****PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:****PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO I****Código:** 40 - 333**Carga Horária:** 60 (Teórica: 30) (Prática 30)**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Fundamentada nos princípios da Administração e da Ciência da Nutrição, a disciplina aborda conceitos, metodologia e processos no gerenciamento de Unidade de Alimentação e Nutrição, para coletividade sadia e enferma compreendendo o planejamento físico e funcional dos mesmos.

**OBJETIVOS:**

**Geral:** Fornecer ao aluno conhecimento de administração que o capacitem a planejar, organizar, dirigir e controlar uma unidade de alimentação e nutrição.

**Específicos:**

- Identificar os aspectos de dimensionamento funcional e organizacional de cada área que compõe a unidade de alimentação e nutrição relacionando-os com os contextos: social, econômico, cultural, político e ambiental.
- Planejar e organizar a área física e acessibilidade de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e suas diversas áreas de composição para coletividade sadia e enferma, considerando o contexto social, político, cultural e econômico.
- Planejar e organizar as necessidades de equipamentos para UAN para coletividades sadias e enfermas, considerando os contextos: social, político, cultural e econômico.
- Relacionar-se humana e educadamente com as pessoas.
- Conhecer o funcionamento e atribuições do Nutricionista em Lactário, Creche e Banco de Leite.

**CONTEÚDOS CURRICULARES:**

1. Introdução à Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição.
2. Estrutura e organização de instituição ou empresa no Serviço de Nutrição.
3. Metodologia de gestão em Nutrição.
4. Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN): aspectos físicos, acessibilidade e funcionamento.
5. Lactário
6. Creche
7. Banco de leite

**METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Trabalhos individuais, em grupo e apresentação em plenário.
- Recursos de audiovisuais (data show, filmagem e vídeo).
- Leituras de textos atualizados.
- Planejamento de uma UAN em diversas etapas, o aluno planejará uma UAN real ou fictícia, de acordo com a legislação e as recomendações, em vigor, dos órgãos competentes.
- Visitas técnicas em UAN

**AVALIAÇÃO:**

- Prova escrita.
- Projeto de uma UAN
- Apresentação de Trabalho

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** 5. ed., rev. amp. Barueri: Manole, 2002.

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (et al). **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

MONTANA, Patrick J.; CHARNOV, Bruce H. **Administração.** São Paulo: Saraiva. 1998/2006.

PAYNE-PALACIO, June, THEIS, Monica. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas**, 12th edição. Manole, 01/2015. [Minha Biblioteca].  
TEIXEIRA, S. M. G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; ZANARDI, Ana Maria Pinto. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003.  
CHIAVENATO, Idalberto. **Administração: teoria, processo e prática** Edição Digital. 5. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2014. 463 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445457/cfi/01/4/4@0.00:0.00>.  
Acesso em: 22 agosto de 2016.  
MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.  
OLIVEIRA, Tatiana Coura; SILVA, Daniela Alves. **Administração de unidades produtoras de refeição: Desafios e perspectivas**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.  
RIZZO, Gilda. **Creche: organização, currículo, montagem e funcionamento**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ABREU, Edeli Simioni; PINTO, Ana Matia Souza; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - Um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo: Metha, 2011.  
MOTTA, Paulo Roberto. **Gestão contemporânea: a ciência e a arte de ser dirigente**. São Paulo: Record, 1991.  
PARKER, G.M. **O poder das equipes: um guia prático para implementar equipes interfuncionais de alto desempenho**. Rio de Janeiro: Campus, 1995.  
RIZZO, Gilda. **Creche: organização, currículo, montagem e funcionamento**. 6. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010.  
TARABOULSI, Fadi Antoine. **Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia de informação, psicologia hospitalar**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

##### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

##### **INTERAÇÕES METABÓLICAS**

**Código:** 40 - 334

**Carga Horária:** 30 (Teórica: 30)

**Nº de Créditos:** 2

**EMENTA:** Fundamentada na Ciência da Nutrição, a disciplina aborda as interações dos nutrientes e elementos bioativos no organismo humano, identifica e analisa os processos de regulação metabólica durante a vida abordando situações fisiológicas e patológicas estimulando uma visão crítica e reflexiva sobre a nutrição do homem.

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

- Compreender os processos metabólicos do organismo, bem como as vias de regulação e hormônios envolvidos nestes mecanismos.

##### **Específicos:**

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

- Rever as interações entre os nutrientes, envolvendo diferentes células, tecidos e órgãos.
- Identificar os processos de regulação metabólica e hormonal nos diversos estágios da vida, analisando diferentes situações fisiológicas e patológicas.
- Conhecer os elementos bioativos que integram os alimentos, identificando o mecanismo de atuação.
- Desenvolver pensamento crítico e reflexivo sobre os processos nutricionais, compreendendo o homem como parte de um ecossistema.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

- As diferentes vias metabólicas de gênese e oxidação dos macronutrientes.
- Nutrição celular/ molecular: Biodisponibilidade e metabolismo dos micronutrientes e suas funções básicas
- Regulação do paladar
- Regulação da Ingestão de Alimentos (fome e saciedade)
- **Efeitos metabólicos dos principais hormônios do metabolismo:**
  - Insulina e hormônios contra regulatórios.
  - Hormônios que afetam os níveis de cálcio e sódio.
  - Hormônios tireoidianos
- **Características básicas do metabolismo e sua regulação:**
  - Estado alimentado.
  - Estado de jejum e traumas.
- **Integração metabólica e efeitos metabólicos básicos das dietas:**
  - Hiperglicídica.
  - Cetogênica.
  - Hiper e hipoprotéica.
- Processos de formação e degradação de radicais livres e sua relação com os nutrientes.
- Elementos bioativos e ácidos graxos essenciais: funções e sua importância nutricional.
- Efeitos bioquímicos e objetivos dos principais nutrientes utilizados no suporte nutricional.

### METODOLOGIA:

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Recursos de vídeo e data show.
- Estudos dirigidos.
- Discussão de artigos científicos.
- Seminários.

### AVALIAÇÃO:

- Provas teóricas
- Estudo dirigido
- Seminários.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2013. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520445006/pageid/23>. Acesso em 10 de abril 04 de 2016.

NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação,

nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

GARCIA, Rosa Wanda Diez; MANCUSO, Ana Maria Cervato. **Nutrição e metabolismo:** mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

LEHNINGER, Albert Lester. **Princípios de Bioquímica.** São Paulo: Edgard Blücher, 1995/1976/2002.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 1 e 2 v.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

DOUGLAS, Carlos Roberto. **Fisiologia aplicada à nutrição.** 2.ed. Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-1973-5/pageid/4>. > Acesso em 10 de abril de 2016.

NELSON, David L; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

MURRAY, Robert K (Et. al). **Harper:** bioquímica. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

SHILS, Maurice E. (Maurice Edward) (Coord.). **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.** 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 2 v.

VOET, Donald; VOET, Judith G; PRATT, Charlotte W. **Fundamentos de bioquímica:** a vida em nível molecular. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ANGELIS, Rebeca Carlota de; TIRAPÉGUI, Julio. **Fisiologia da nutrição humana:** aspectos básicos, aplicados e funcionais. São Paulo: Atheneu, 2007.

CAMPBELL, Mary K.; FERREIRA, Henrique Bunselmeyer (Trad.) et al. **Bioquímica.** 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2007.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause:** Alimentos, nutrição e dietoterapia. 6. ed. 12. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005/2010.

MURRAY, Robert et al. Harper: **Bioquímica.** 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

VOET, D.; VOET, G.J. & PRATT, W.C. **Fundamentos de bioquímica:** a vida em nível molecular. Porto Alegre: Artmed, 2008.

## **6º SEMESTRE**

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **PATOLOGIA II**

**Código:** 40 - 335

**Carga Horária:** 60 (Teórica: 60)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Fundamentada na ciência médica e biológica, a disciplina aborda aspectos moleculares e clínicos que envolvem as doenças de ordem sistêmica. Enfermidades metabólicas e endócrinas. Principais patologias do trato nefrourológico e cardiovascular. Politraumatizados e queimados. Neoplasias e imunodepressão.

#### **OBJETIVOS:**

**Geral:** Estudar as doenças entendendo os princípios gerais da sua organização, a partir da

identificação de pontos comuns entre elas, em particular as sua etiologia, patogenia, e aspectos morfofuncionais.

#### **Específicos:**

- Identificar as interações moleculares que envolvem as doenças.
- Identificar as manifestações clínicas e o tratamento das principais abordadas.
- Identificar as interações moleculares e as principais manifestações clínicas das doenças abordadas.
- Identificar e aplicar formas de tratamento das doenças estudadas.
- Identificar os meios diagnósticos utilizados nos diferentes tratamentos.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

1. Doenças aparelho digestivo
2. Doenças endócrinas
3. Doenças dos vasos sanguíneos
4. Doenças cardíacas
5. Desordens respiratórias
6. Desordens músculo esqueléticas

#### **METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Trabalhos em grupos e apresentação em plenário.
- Recursos de vídeo e projetor de imagem.

#### **AVALIAÇÃO:**

- Prova escrita.
- Seminários
- Apresentação de artigos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

SOARES, José Luiz Möller Flôres (Org.). **Métodos diagnósticos**: consulta rápida. Porto Alegre: Artmed, 2002.

STEVENS, Alan; LOWE, J. S. **Patologia**. 2. ed. Barueri: Manole, 2002.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BRANDÃO, Jaime Peralta de Lima; FILHO, Nevio Urioste Caparica; MENDES, Malcker Righi. **Manual de Patologia Clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2003.

CAMARGO, Joao Lauro Viana de; OLIVEIRA, Deilson Elgui de. **Patologia Geral - Abordagem Multidisciplinar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan (Grupo Gen), 2007.

FARIA, Jose Lopes de. **Patologia Geral: Fundamentos das Doenças, com Aplicações Clínicas**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan (Grupo Gen), 2003.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

ANDREOLI, Thomas E (Coord.). **Cecil medicina interna básica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

DANI, Renato; PASSOS, Maria do Carmo Friche. **Gastroenterologia essencial**. 4. ed. Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277->

1970-4/cfi/4/4/4@0.00:0.00. >Acesso em 06 de fevereiro de 2016.

HAMMER, Gary D. MCPHEE, Stephen J. **Fisiopatologia da doença** : uma introdução à medicina clínica [recurso eletrônico] 7. ed. Edição Digital. Porto Alegre : AMGH, 2016. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555288/cfi/1/4/4@0.00:55.3>> Acesso em: 03 de fevereiro de 2017.

SOARES, José Luiz Möller Flôres (Org.). **Métodos diagnósticos: consulta rápida** . Porto Alegre: Artmed, 2002.

WALLACH, Jacques B. **Interpretação de exames laboratoriais**. 7. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

FRANCO, Marcello. **Patologia Processos Gerais**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

LIMA, Darci Roberto. **Manual de Farmacologia clínica, terapêutica e toxicologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003/2004.

ROBBINS, Stanley L; COTRAN, Ramzi S.; KUMAR, Vinay. **Patologia**: bases patológicas das doenças. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

STEVENS, A.; LOWE, J. **Patologia**. Barueri, SP: Manole, 2002.

WILLIAMS, Sue Rodwell. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed, 1997.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **DIETOTERAPIA APLICADA II**

**Código:** 40- 336

**Carga Horária:** 60 (Teórica: 60)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Fundamentada na Ciência da Nutrição, a disciplina aborda a terapêutica alimentar as enfermidades metabólicas, endócrinas, dislipidemia, cardiovasculares e nefro-urinárias, nas alterações patológicas da gestação, nas queimaduras, politraumatismos e cirurgias, nas neoplasias, infecto-parasitárias e imunossupressoras, como fator de promoção e recuperação da saúde do indivíduo, considerando seu estado nutricional, e as características psico-sociais e culturais.

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

- Compreender o tratamento nutricional nas diversas patologias.

##### **Específicos:**

- Compreender a definição das patologias e o estado nutricional do enfermo
- Compreender o processo do cuidado nutricional nas diversas patologias.
- Interpretar exames laboratoriais.
- Prescrever dietas especiais para as diversas patologias.
- Calcular e planejar as dietas (planos alimentares) em proporção de nutrientes.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

##### **- Intervenção nutricional:**

- Diabetes *Mellitus*
- Doenças cardiovasculares

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI

REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)

ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)

FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)

SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)

SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)

SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)

CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)



- Dislipidemia
- Síndrome metabólica
- Doenças renais
- Câncer
- Hepatologia
- Doenças pulmonares
- Estresse metabólico: Sepses, Trauma, queimaduras e cirurgia
- Síndrome da Imunodeficiência Adquirida
- Interação entre alimentos e fármacos.

#### **METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas e dialogadas, com utilização de textos científicos previamente selecionados ou de livre escolha do aluno.
- Recursos de audiovisuais (data show, filmagem e vídeo).
- Trabalhos individuais ou em grupo e apresentação em plenário.
- Trabalhos com cálculos de dietas, estudos de caso.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

CUPPARI, Lilian (Coord.). **NUTRIÇÃO: nas doenças crônicas não-transmissíveis**. São Paulo: Manole, 2009.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. Edição Digital. São Paulo: Roca, 2010. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0228-2/cfi/583>>. acesso em: 14 de setembro de 2016.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CUPPARI, Lilian (Coord). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

CUPPARI, Lilian (Coord). **Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri: Manole, 2009.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed São Paulo: Roca, 2005.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

AUGUSTO, Ana Lúcia Pires (Et al.). **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2005.

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

REIS, Nelzir Trindade; CALIXTO-LIMA, Larissa. **Nutrição clínica: bases para prescrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

RIELLA, Miguel Carlos. **Nutrição e o rim**. 2.ed. Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2013. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2295-7/cfi/51/4/4@0.00:18.9>>.

Acesso em: 14 de setembro de 2016.

ROSS, A. Catharine et al. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11. ed. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/101/4/4@0.00:49.5>>. Acesso

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI

REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)

ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)

FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)

SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)

SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)

SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)

CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

em: 06 de fevereiro de 2017.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

DUARTE, Antonio Cláudio Goulart. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais.** São Paulo: Atheneu, 2007.

MAGNONI, Daniel; CUKIER, Celso; GARITA, Flavia Senapeschi. **Manual prático em terapia nutricional.** São Paulo: Sarvier, 2011.

PACHECO, Manuela. **Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras.** Rio de Janeiro, RJ: RUBIO, 2010.

REIS, Nelzir T, LIMA, Larissa C. **Bases da nutrição clínica.** 3. ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2008.

SOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida de. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **AMBULATÓRIO DE ESPECIALIDADES EM NUTRIÇÃO I**

**Código:** 40- 604

**Carga Horária:** 45 (Prática 45)

**Nº de Créditos:** 3

**EMENTA:** Prática acadêmica na área de Nutrição Coletiva e Clínica.

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

- Capacitar o acadêmico ao atendimento clínico nutricional individualizado de pacientes da Comunidade em geral.

##### **Específicos:**

- Aplicar os conhecimentos adquiridos durante o Curso.
- Aprofundar conhecimentos.
- Praticar Nutrição Coletiva e Clínica.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Anamnese alimentar específica para distúrbios nutricionais.
- Composição corporal em todas as faixas etárias.
- Parâmetros bioquímicos para diagnóstico nutricional.
- Comportamento e Distúrbios Alimentares.
- Doenças Crônicas e outras patologias relacionadas à nutrição.
- Estratégias de intervenção e educação nutricional.

#### **METODOLOGIA:**

- Práticas em Ambulatório de Nutrição Clínica para orientação nutricional.
- Estudo de caso clínico.

#### **AVALIAÇÃO:**

##### **Avaliação Individual:**

- Comprometimento com as atividades propostas na disciplina e ética.
- Conhecimento técnico.
- Prontuários.

- Atendimento/consulta ambulatorial a pacientes.
- Seminários de estudos de caso.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Nutrição**: nas doenças crônicas não-transmissíveis. São Paulo: Manole, 2009.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Edição Digital. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. Edição Digital. São Paulo: Roca, 2010. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0228-2/cfi/583>>. acesso em: 14 de setembro de 2016.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Nutrição**: nas doenças crônicas não-transmissíveis. São Paulo: Manole, 2009.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1355 p

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. Edição Digital. São Paulo: Roca, 2010. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0228-2/cfi/583>>. acesso em: 14 de setembro de 2016.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade. **Nutrição clínica**: bases para prescrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Edição Digital. Barueri: Manole, 2011. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452011/cfi/0!/4/4@0.00:31.6>>. Acesso em: 14 de setembro de 2016.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

WIDTH, Mary; REINHARD, Tonia. **Mds**, manual de sobrevivência para nutrição clínica. [Reimpr.] Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2427-2/cfi/6/10!/4/2/6/2/26@0:0>> Acesso em 14 de setembro de 2016.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

DUARTE, A.C.G. **Avaliação Nutricional**: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. Volume 1. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

TIRAPEGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. Rio de

Janeiro: Guanabara Koogan, c2009. 326 p.

**PIRÂMIDE dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** Barueri, SP: Manole, 2008. 387 p.

**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**  
**PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**  
**PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO II**  
**Código: 40- 338**  
**Carga Horária: 60 (Teórica 30) (Prática 30)      Nº de Créditos: 4**

**EMENTA:** Fundamentada nos princípios da Nutrição e da Administração, a disciplina aborda métodos e processos no direcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição – U.A.N. para coletividades sadias e enfermas, compreendendo o planejamento dos recursos humanos, materiais e financeiros.

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

Fornecer ao aluno conhecimentos de Administração que o capacitem a gerenciar recursos humanos, materiais e custos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), relacionando com os contextos: social, econômico, cultural, político e ambiental.

##### **Específicos:**

- Demonstrar domínio em como dimensionar equipe de trabalho para UAN, nos diferentes contextos.
- Demonstrar domínio em planejar e programar compras de materiais e o recebimento do mesmo em UAN nos diferentes contextos.
- Demonstrar domínio em calcular custos em UAN nos diferentes contextos.
- Demonstrar como se gerenciam contratos terceirizados.
- Identificar os riscos ocupacionais nas UAN.
- Compreender o processo da qualidade em UAN.
- Compreender a importância da Educação Ambiental.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

1. Administração de RH em UAN
2. Administração de materiais em Serviços de Nutrição
3. Administração de recursos financeiros em Serviços de Nutrição
4. Informatização
5. Terceirização
6. Marketing
7. Qualidade de vida nas Unidades de Alimentação e Nutrição
8. Processo da qualidade em uma UAN
9. Gestão e sustentabilidade socioambiental: Política de Educação Ambiental em UAN, coleta seletiva.

#### **METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Trabalhos individuais, em grupo e apresentação em plenário.
- Recursos de audiovisuais (data show, filmagem e vídeo).
- Leituras de textos atualizados.
- Visitas técnicas em UAN

**AVALIAÇÃO:**

- Prova escrita.
- Apresentação de seminários.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

BALCHIUNAS, Denise. **Gestão de UAN, Um resgate do binômio: alimentação e nutrição.**

Edição Digital. 1. ed. São Paulo: Roca, 2014. 304 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0408-8/cfi/6/2>.

Acesso em: 22 agosto de 2016.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (et al). **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

KIMURA, Alice Yoshiko. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais.** São Paulo: Varela, 2003.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

MONTANA, Patrick J.; CHARNOV, Bruce H. **Administração.** São Paulo: Saraiva. 1998/2006.

PAYNE-PALACIO, June, THEIS, Monica. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas,** 12th edição. Manole, 01/2015. [Minha Biblioteca].

TEIXEIRA, S. M. G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2007

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

AGUIAR, Odaleia Barbosa de; KRAEMER, Fabiana Bom; MENEZES, Maria Fátima Garcia de. **Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

COLARES, Luciléia Granhen Tavares; FIGUEIREDO, Verônica Oliveira; MARTINS, Maisa Cruz; ANDRADE, Lucia Pereira de. **Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição: Orientações Técnicas.** 1ª edição, Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

SILVA, Erika Madeira Moreira. **Marketing para quem entende de Nutrição.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014.

VAZ, Célia Silvério. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros.** 2. ed. Brasília: Metha, 2011.

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal; JAPUR, Camila Cremonesi. **Gestão de qualidade na produção de refeições.** Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 291 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2202-5/cfi/0//4/4@0.00:0.00>

Acesso em: 22 agosto de 2016.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ABREU, Edeli Simione de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 4. ed. São Paulo: Editora Metha, 2011.

KINTON, R.; CESERANI, V. & FOSKETT, D. **Enciclopédia de serviços de alimentação.** São Paulo: Varela, 1999.

RIZZO, Gilda. **Creche: organização, currículo, montagem e funcionamento.** 6. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade.** 7. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.

VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do**

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI

REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)

ERECHEM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)

FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)

SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)

SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)

SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)

CERRO LARGO: Rua Gal. Daltrio Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

gostar de serviços de alimentação. 3. ed. Brasília DF.: Editora Metha, 2011.

## DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

### PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:

### PROJETOS DE PESQUISA EM NUTRIÇÃO

Código: 40- 339

Carga Horária: 30 (Teórica 30) Nº de Créditos: 2

**EMENTA:** Concepções teóricas sobre pesquisa. Tipos de pesquisa. Desenvolvimento de trabalho de pesquisa individual sob orientação de um docente do Curso de Nutrição, constando de desenvolvimento teórico e prático sobre um tema específico da área de Nutrição.

### OBJETIVO:

#### Geral:

Oportunizar ao acadêmico a iniciação à pesquisa científica tendo como base os conhecimentos construídos durante o curso e complementados com o espírito investigativo no decorrer do trabalho.

#### Específicos:

- Inserir o aluno na pesquisa científica baseada em evidências;
- Conhecer os métodos de pesquisa científica;
- construir um projeto de pesquisa.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

O acadêmico conhecerá as principais concepções de pesquisa, as diferentes tipologias de pesquisa, bem como deverá elaborar sob a orientação do professor responsável pela disciplina, o projeto e encaminhá-lo à congregação do Curso, para apreciação, antes de iniciar o desenvolvimento do mesmo.

**METODOLOGIA:** Métodos de elaboração de projeto através de supervisão.

**AVALIAÇÃO:** Conclusão do projeto de pesquisa e entrega do mesmo ao orientador ou ao professor responsável pela disciplina.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

WARDLAW, Gordan M., SMITH, Anne M. **Nutrição Contemporânea**, 8ª edição. Edição Digital. AMGH, 01/2013. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551891/cfi/728!4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 14 de setembro de 2016.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2010.

STORTI, Adriana Troczinski, et al. **Trabalhos acadêmicos da concepção à apresentação**. Erechim: Edifapes, 2013.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN

CUPPARI, Lilian (Coord). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

VÍTOLO, Márcia Regina. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008.

ZANIN, Elizabete Maria (Et al). Trabalhos acadêmicos: da concepção à apresentação. 2. ed. Erechim, RS: EdiFapes, 2006. 198 p. (Série Didáticos)

#### **BILBIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

MCWILLIAMS, M. **Preparo de alimentos**: um guia prático para profissionais. 11. ed. Edição Digital. Barueri, SP : Manole, 2013. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445037/cfi/0>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

NESPOLO, Cássia Regina; OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; PINTO, Flávia Santos Twardowski; OLIVERA, Florencia Cladera. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Edição Digital. Porto Alegre: Artmed, 2015. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965/cfi/0!4/2@100:0.00>>. Acesso em: 14 de setembro de 2016.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2006.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

#### **BILBIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

DUTRA-DE-OLIVIERA, J. E.; MARCHINI, J. Sérgio. **Ciências nutricionais**: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida de. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração HCFMUSP. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

LAMOUNIER, Joel Alves; WEFFORT, Virginia Resende Silva. **Nutrição em Pediatria - Da Neonatologia à Adolescência**. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2009.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. 12. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005/2010.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2006.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

##### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

##### **PRÁTICAS EM SAÚDE COLETIVA**

**Código:** 40- 340

**Carga Horária:** 60 (Teórica 30) (Prática 30)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** A evolução e o campo da saúde pública na organização da atenção à saúde. Conceito e instrumentos de saúde pública. Movimento político sanitário. SUS. Usos da epidemiologia e dos indicadores de saúde. As principais áreas programáticas da saúde pública nos serviços de saúde oferecidos à população. Especificidades e práticas de saúde pública nos vários campos profissionais, sua inserção social e atuação na saúde coletiva.

#### **OBJETIVOS:**

**Geral:** Compreender os serviços de saúde pública e identificar as necessidades nutricionais da população.

### Específicos:

- Compreender o funcionamento dos serviços de saúde pública e do SUS.
- Identificar as especificidades da saúde da população para orientação alimentar e nutricional.
- Promover a educação alimentar.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

- **Conceitos de saúde e doença:** Saúde individual e saúde coletiva. Evolução histórica da saúde pública / saúde coletiva. O SUS. Noções de estatística e demografia. Indicadores de saúde. O método epidemiológico.
- **O campo da saúde pública:** Vigilância epidemiológica. Vigilância sanitária de alimentos, medicamentos e outros. Planejamento e administração de saúde. Zoneamento e controle do meio ambiente. Educação para a saúde. Áreas programáticas de saúde pública. O conceito de risco e grupo de risco. Saúde: do trabalhador, do idoso, materno-infantil, zoonoses, alimentação e nutrição, doença infecciosa e parasitária. Especificidades profissionais em saúde pública: Medicina, Enfermagem, Odontologia, Nutrição e outras profissões.
- **PNAE** ( Programa nacional de Alimentação e Nutrição).
- **Trabalho de campo:** Delimitação de um tema, por grupos de alunos, de interesse atual em saúde pública. Realização de pesquisa / trabalho de campo. Apresentação de paper, escrita conforme padrões técnicos de publicações de trabalhos científicos (ABNT).
- **Seminários:** Apresentação dos resultados do trabalho de campo em seminários, coordenados e dirigidos por grupos de alunos.

### METODOLOGIA:

- Aulas expositivas e dialogadas com estudos de casos clínicos.
- Práticas de nutrição em unidades de saúde, grupos de saúde, escolas municipais, Vigilância sanitária.

### AVALIAÇÃO:

- Prova.
- Seminários dos trabalhos de campo. Entrega do paper.
- Resumos dos seminários.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela Bressea **Epidemiologia** : indicadores de saúde e análise de dados. 1. ed. Edição Digital. São Paulo : Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520889/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em 03 de fevereiro de 2017.

ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. **Epidemiologia e saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN

ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Maurício Lima. **Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos, aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2119-6/cfi/4!/4/4@0.00:57.1>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

CZERESNIA, D. ; FREITAS, C. M. (org). **Promoção da Saúde**: conceitos, reflexões e tendências.



Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2003/2009.

VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. Santa Catarina: Editora UFSC, 2007.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci (Org.). **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

TOLEDO Solha, Raphaela Karla. **Sistema Único de Saúde: componentes, diretrizes e políticas públicas**. 1. ed. Edição Digital. São Paulo: Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513232/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 03 de fevereiro de 2017.

TADDEI, José Augusto de A. C. (Coord.). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Deficiências Nutricionais: Técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico**. 1 ed. Edição Digital. São Paulo: Érica, 2015. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520841/recent>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

NEGRI, Barjas; VIANA, Ana Luiza d'Ávila (Org.). **O Sistema Único de Saúde em dez anos de desafio**. São Paulo: Cealag, 2002.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; FIORE, Elaine Gomes; REDOLFI, Solange Cavalcante da Silva. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. Barueri, SP: Manole, 2015. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448816/cfi/5!/4/4@0.00:27.2>>. Acesso em: 20 de novembro de 2016.

LANG, Regina Maria Ferreira; et al. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

ROCHA, Marlene da. **Segurança Alimentar: Um desafio para acabar com a fome no Brasil**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2004.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de Alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2 ed. São Paulo: Roca, 2010. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0228-2/recent>>. Acesso em: 20 de novembro de 2016.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. **Como nasceram os meus anjos brancos: a constituição do campo da nutrição em saúde pública em Pernambuco**. 2. ed. Porto Alegre: Editora Stampa, 2010. 271 p.

## **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL**

**Código:** 40- 341

**Carga Horária:** 30 (Teórica 30)

**Nº de Créditos:** 2

**EMENTA:** A disciplina visa o estudo nutricional do grupo materno-infantil, tanto nos seus aspectos fisiológicos como nas patologias mais comuns ligados à nutrição social.

## **OBJETIVOS:**

### **Geral:**

- Capacitar o aluno para orientação nutricional de gestantes, nutrizes e crianças.

### **Específicos:**

- Determinar os processos básicos da gestação e do bebê e as situações de risco ligadas à nutrição.
- Conhecer as alterações fisiológicas da gestante e da criança.
- Identificar os requerimentos nutricionais na maternidade e na infância.
- Identificar o tratamento dietético.

## **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Nutrição na gestação com vistas ao baixo peso ao nascer e ao recém-nascido pequeno para a idade gestacional.
- Nutrição na Gestação e na Lactação.
- Situações Especiais: Gestação na Adolescência; Baixo Peso; Obesidade e Anemias Carenciais.
- Práticas Alimentares: Náuseas e Vômitos; Pica; Pirose e Constipação Intestinal.
- Nutrição do Recém-nascido e Lactente.
- Aleitamento Materno.
- Alimentação artificial.
- Alimentação Geral no Primeiro Ano de Vida.
- Nutrição da Criança Pré Escolar e Escolar.
- Diabetes Gestacional.
- Distúrbio Hipertensivo Específico da Gestação.
- Diarreia e Síndrome de Má Absorção
- Desnutrição Energético-Proteica.
- Carências Vitamínicas e Minerais.

## **METODOLOGIA:**

- Aulas Expositivas e Dialogadas, com uso de data show
- Estudo dirigido
- Discussão de Artigos Científicos
- Estudos de Casos Clínicos.

## **AVALIAÇÃO:**

- Prova(s) teórica(s)
- Estudo(s) dirigido(s)
- Participação em aula, discussões de artigos científicos
- Estudo(s) de caso(s)

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

BARBOSA, J. M.; NEVES, C. M. A. F.; ARAÚJO, L. L. **Guia Ambulatorial de Nutrição Materno-infantil**. Rio de Janeiro: Medbook, 2013.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

WEFFORT, V. R. S. LAMOUNIER, J. A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2009. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520442654/pageid/5>. Acesso em: 10 de abril de 2016.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CARRAZA, F.R.; MARCONDES, E. **Nutrição clínica em Pediatria**. São Paulo: Sarvier, 1991.  
VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 628p.  
WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves (coord.). **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência/–** Barueri, SP: Manole, 2009. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520442654>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

ANCONA LOPEZ, Fábio; BRASIL, Anne Lise Dias. **Nutrição e dietética em clínica pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2004.  
CARDOSO, Ary Lopes; LOPES, Luiz Anderson; TADDEI, José Augusto de A. C. (Coord.). **Tópicos atuais em nutrição pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2004.  
ANCONA LOPEZ, Fábio; SIGULEM, Dirce Maria; TADDEI, José Augusto de A. C. **Fundamentos da terapia nutricional em pediatria**. São Paulo: Sarvier, 2002.  
MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JÚNIOR, José Simon (Coord.). **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.  
VASCONCELOS, Maria Josemere de Oliveira Borba (Org.). **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Medbook, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CARDOSO, A.L. LOPES, L.A. TADDEI, J.A.de A.C. **Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica**. São Paulo: Atheneu, c2006. 184 p. (Série Atualizações Pediátricas)  
ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009. 661 p. (Série guia de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM) ISBN 9788520423615  
LAMOUNIER, Joel Alves. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009. 667 p. ISBN 9788520427583  
SIMONE MORELO DAL BOSCO, **TERAPIA nutricional em pediatria**. São Paulo: Atheneu, c2010. 395 p. ISBN 9788538801405.  
SAMPAIO, Helena Alves de Carvalho; SABRY, Maria Olganê D. **Nutrição humana: auto-avaliação e revisão**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

**7º SEMESTRE****DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE****PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:****AMBULATÓRIO DE ESPECIALIDADES DE NUTRIÇÃO II****Código:** 40- 605**Carga Horária:** 45 (Prática 45)      **Nº de Créditos:** 3**EMENTA:** Prática acadêmica na área de Nutrição Coletiva e Clínica.**OBJETIVOS:****Geral:** Capacitar o acadêmico ao atendimento clínico nutricional individualizado de pacientes da Comunidade em geral.

### Específicos:

- Aplicar os conhecimentos adquiridos durante o Curso.
- Aprofundar conhecimentos.
- Praticar Nutrição Coletiva e Clínica.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

- Anamnese alimentar específica para distúrbios nutricionais.
- Composição corporal em todas as faixas etárias.
- Parâmetros bioquímicos para diagnóstico nutricional.
- Comportamento e Distúrbios Alimentares.
- Doenças Crônicas e outras patologias relacionadas à nutrição.
- Estratégias de intervenção e educação nutricional.

### METODOLOGIA:

- Práticas em Ambulatório de Nutrição Clínica para orientação nutricional.
- Estudo de caso clínico.

### AValiação:

#### Avaliação Individual:

- Comprometimento com as atividades propostas na disciplina e ética.
- Conhecimento técnico.
- Prontuários.
- Atendimento/consulta ambulatorial a pacientes.
- Seminários de estudos de caso.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Nutrição**: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Edição Digital. São Paulo: Manole, 2009. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452202/cfi/4!/4>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Edição Digital. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Nutrição**: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Edição Digital. São Paulo: Manole, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452202/cfi/4!/4>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Edição Digital. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Edição Digital. Barueri: Manole, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520438237/pageid/5>> Acesso em: 14 de setembro de 2016.

**DAL BOSCO, Simone Morelo.** Personal dieter - da gestação ao envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2015.

ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento.** 5. ed. Barueri: Manole, 2007.

MUSSOI, Thiago Duran. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica - Da Gestação ao Envelhecimento.** Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/cfi/6/8/4/2/4@0:2.88>>.

Acesso em 03 de fevereiro de 2017.

VITOLO, Márcia Regina. **Nutrição:** da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Guia de nutrição:** nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005. (Guias de medicina Atorial e Hospitalar)

DUARTE, Antonio Cláudio. **Avaliação nutricional:** aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

VITOLO, Márcia Regina. **Nutrição:** da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica/ Dan L. Waitzberg; [colaboradores] Adavio de Oliveira e Silva...[et al.]. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v. ISBN 9788538800453 (v. 1) e (v. 2).

REIS, Nelzir Trindade dos. Nutrição clínica: interações. Rio de Janeiro: RUBIO, 2004. 580 p.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

##### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

##### **NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL**

**Código:** 40-343

**Carga Horária:** 60 (Teórica 30) (Prática 30)      **Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Fundamentada nas Ciências Nutricionais, esta disciplina aborda a metodologia da investigação científica, induz à participação ativa no cotidiano da pesquisa em Nutrição Experimental, buscando desenvolver o espírito investigativo para a produção do saber voltado para modificar a realidade.

##### **OBJETIVOS:**

###### **Geral:**

- Conhecer os conceitos e elementos básicos de Nutrição Experimental e desenvolver habilidades de leitura, interpretação e construção de trabalhos e projetos na área.

###### **Específicos:**

- Possibilitar ao aluno a compreensão da metodologia do trabalho científico experimental na área da Nutrição.
- Oportunizar o conhecimento sobre técnicas, cuidado e manuseio de animais para experimentação.
- Desenvolver discussões sobre ética e estudos experimentais com animais na área de nutrição.

##### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Questões éticas no uso de animais em pesquisa
- Noções gerais de práticas em biotério
- Técnicas de preparo e conservação de dietas para cobaias

- Procedimentos técnico-científicos básicos pertinentes a diferentes ensaios experimentais
- Análise crítica dos resultados das pesquisas

#### **METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas
- Discussões de textos
- Visitas ao biotério e diferentes laboratórios que fazem pesquisas com animais
- Atividades dirigidas: seminários e pesquisas bibliográficas
- Elaboração de projeto de pesquisa experimental em grupo

#### **AValiação:**

Avaliações teóricas individuais, apresentação de seminários, participação em aula e nos trabalhos em grupo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

GALINDO FENTANES, Enrique. **A tarefa da ciência experimental: um guia prático para pesquisar e informar resultados nas ciências naturais**. 1. ed. Edição Digital. Rio de Janeiro: LTC, 2014. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em <[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-216-2628-2/epubcfi/6/10\[:vnd.vst.idref=copyright!\]/4/2@0:0](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-216-2628-2/epubcfi/6/10[:vnd.vst.idref=copyright!]/4/2@0:0)>. Acesso em: 08 de fevereiro de 2017.

SINGER, Peter. **Ética prática**. 2. ed. São Paulo: M. Fontes, 1998.

SIROIS, Margi. **Medicina de animais de laboratório: princípios e procedimentos**. São Paulo: Roca, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ANGELIS, Rebeca Carlota de; TIRAPEGUI, Julio. **Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de metodologia científica**. 3.ed. São Paulo: Pearson Education, 2007.

TIRAPEGUI, Julio. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2006.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

ANDRADE, Antenor (Org.). **Animais de laboratório: criação e experimentação**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522477302/pageid/4>. Acesso em: 26 ago 2016.

TRAMONTE, Vera Lúcia Cardoso Garcia; SANTOS, Raquel Alves (Org.). **Nutrição e metabolismo: nutrição experimental**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2157-8/pageid/5>> . Acesso em: 26 ago 2016.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ALMEIDA, Maria de Fátima da Costa. **Boas práticas de laboratório**. São Caetano do Sul, SP:

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

Difusão, 2009.

ANDRADE, Antenor; PINTO, Sérgio Correia; OLIVEIRA, Rosilene Santos de (Org.). **Animais de laboratório: criação e experimentação**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002.

COZZOLINO, Sílvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3. ed. atualizada e ampliada Barueri, SP: Manole, 2009.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. São Paulo: Elsevier, 2010.

ROBERTIS, E. M.F. de; ROBERTIS, E. D. P. de. **Bases da Biologia celular e molecular**. 2 ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**  
**PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**  
**TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO - N**

**Código:** 40-344

**Carga Horária:** 60 (Prática 60)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Desenvolvimento de trabalho de pesquisa individual sob orientação de um docente do Curso de Nutrição, constando de desenvolvimento prático sobre um tema específico da área de Nutrição e apresentação pública dos Trabalhos de Conclusão de Curso.

**OBJETIVOS:**

**Geral:** Oportunizar ao acadêmico a iniciação à pesquisa científica, tendo como base os conhecimentos construídos durante o Curso e complementados com a capacidade investigativa no decorrer do trabalho.

**Específicos:**

- Orientar o aluno na construção do trabalho de conclusão de curso;
- Auxiliar no desenvolvimento prático da pesquisa científica como investigação científica.
- Apresentar o trabalho de conclusão de curso.

**CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Procedimentos conforme Regulamento das disciplinas de Projetos de Pesquisa em Nutrição e Trabalho de Conclusão de Curso.

**METODOLOGIA:**

- O acadêmico deverá desenvolver individualmente o projeto de pesquisa realizado na disciplina Projetos de Pesquisa em Nutrição, conforme as linhas de pesquisa do curso de Nutrição.
- A atividade didática desta disciplina será, totalmente do acadêmico, que deve desenvolver pesquisa ou aperfeiçoar em laboratórios, hospitais, ambulatórios, unidades de alimentação e nutrição ou na área da saúde pública o projeto elaborado.
- Orientação e supervisão do trabalho de pesquisa por um professor do Curso de Nutrição, vinculado à Universidade, que tenha conhecimentos na linha de trabalho pretendida pelo acadêmico, desde que esta faça parte das linhas de trabalho do Departamento de Ciências da Saúde.
- Apresentação do Trabalho de Conclusão do Curso, para a banca examinadora.
- Entrega do Trabalho de Conclusão do Curso após correção das considerações realizadas pela banca examinadora.

**AVALIAÇÃO:**

A avaliação deve acontecer em dois momentos, a saber:

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

- O primeiro na apresentação oral do Trabalho de Conclusão do Curso
- O segundo pela apresentação escrita do Trabalho de Conclusão do Curso
- A média aritmética das notas atribuídas resultará na nota final da disciplina. Será considerado aprovado o acadêmico que obtiver nota final igual ou superior a 5,0 (cinco vírgula zero).
- As notas serão atribuídas pelo professor orientador e banca examinadora.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

CALLEGARI-JACQUES, Sídia M. **Bioestatística** [recurso eletrônico] : princípios e aplicações / Sídia M. Callegari-Jacques. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre : Artmed, 2007. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:< <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536311449/cfi/2!/4/2@100:0.00>>. Acesso em: 14 de setembro de 2016.

STORTI, Adriana Troczinski, et al. **Trabalhos acadêmicos da concepção à apresentação**. Erechim: Edifapes, 2013.

VITOLLO, Márcia Regina. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CALLEGARI-JACQUES, Sídia M. **Bioestatística** [recurso eletrônico] : princípios e aplicações / Sídia M. Callegari-Jacques. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre : Artmed, 2007. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:< <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536311449/cfi/2!/4/2@100:0.00>>. Acesso em: 14 de setembro de 2016.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. 12. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005/2010.

STORTI, Adriana Troczinski, et al. **Trabalhos acadêmicos da concepção à apresentação**. Erechim: Edifapes, 2013.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

MCWILLIAMS, M. **Preparo de alimentos: um guia prático para profissionais**. 11. ed. Edição Digital. Barueri, SP : Manole, 2013. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:< <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445037/cfi/0>>. Acesso em: 14 de setembro de 2016.

NESPOLO, Cássia Regina; OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; PINTO, Flávia Santos Twardowski; OLIVERA, Florencia Cladera. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Edição Digital. Porto Alegre: Artmed, 2015. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:< Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965/cfi/0!/4/2@100:0.00>>. Acesso em: 14 de setembro de 2016.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2006.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BUSNELLO, Fernanda Michielin. **Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

FARIA, Eliane de; FRANCESCHINI, Sylvia; OLIVEIRA, Renata; PEREIRA, Patrícia; PRIORE, Silvia. **Nutrição e Saúde na Adolescência**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.



ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida de. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

LAMOUNIER, Joel Alves; WEFFORT, Virginia Resende Silva. **Nutrição em Pediatria - da Neonatologia à Adolescência**. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2009.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. xlvii, 1122p.

## DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

### PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:

#### NUTRIÇÃO NA 3ª IDADE

Código: 40- 345

Carga Horária: 60 (Teórica: 15) (Prática: 45)

Nº de Créditos: 4

**EMENTA:** Estuda os aspectos biológicos, psicológicos e sócio-culturais que interferem no processo de envelhecer, enfatizando as patologias crônicas e intervenção das diferentes áreas de formação profissional. Apresenta as políticas públicas e intervenções sociais aplicadas à população idosa através de estudos de casos e observação de dados de realidade.

#### OBJETIVOS:

##### Geral:

- Identificar o processo de envelhecimento e o cuidado nutricional nesta fase de vida.

##### Específicos:

- Introduzir conhecimentos gerontológicos nos aspectos biopsicossocioculturais.
- Verificar dados epidemiológicos do envelhecimento.
- Conhecer os direitos da pessoa idosa.
- Proporcionar a reflexão sobre a situação do idoso no contexto social.
- Compreender as modificações fisiológicas e sistêmicas no envelhecimento.
- Identificar os métodos de avaliação nutricional para pessoa idosa.
- Identificar as Recomendações Dietéticas no Envelhecimento, para o idoso saudável.
- Identificar as Recomendações Nutricionais para disfagia e úlcera de pressão.
- Identificar as doenças crônicas que acometem o idoso e seu tratamento nutricional.
- Conceituar qualidade de vida no envelhecimento.
- Viabilizar saídas de campo e visitas aos programas e projetos da comunidade.

#### CONTEÚDOS CURRICULARES:

- Estudo dos aspectos biológicos, psicológicos e sócio-culturais que interferem no envelhecer.
- Apresentação dos dados epidemiológicos do envelhecimento.
- Estatuto da pessoa idosa - Direitos Humanos.
- Modificações fisiológicas e sistêmicas no envelhecimento.
- Métodos de avaliação nutricional para pessoa idosa.
- Recomendações Dietéticas no Envelhecimento, para o idoso saudável.
- Recomendações Nutricionais para disfagia e úlcera de pressão.
- Doenças crônicas que acometem o idoso e seu tratamento nutricional.
- Qualidade de vida no envelhecimento.
- Atividades práticas: Avaliação Educação e nutricional em idosos.

#### METODOLOGIA:

- Aulas expositivas e dialogadas, com utilização de textos científicos previamente selecionados ou

de livre escolha do aluno.

- Recursos de audiovisuais (data show, filmagem e vídeo).
- Trabalhos individuais ou em grupo e apresentação em plenário.
- Elaboração e apresentação de painel Científico
- Trabalhos com cálculos de dietas, estudos de caso.
- Aula prática: atividades com pacientes Institucionalizados e não institucionalizados (grupos de convivências de idosos).

#### **AValiação:**

- Prova teórica.
- Trabalhos individual/eou em grupo.
- Estudo de caso.
- Elaboração e aplicação de atividades com idosos institucionalizados e não Institucionalizados.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento da; MARUCCI, Maria de Fátima Nunes; ROEDIGER, Manuela de Almeida. **Tratado de nutrição em gerontologia**. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222/cfi/5!/4/4/4@0.00:19.3>>. Acesso em: 14 de setembro de 2016.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BUSNELLO, Fernanda Michielin. **Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

CLEMENTE, E. & JECKEL NETTO, E. **Aspectos biológicos e geriátricos do envelhecimento**. 2. ed. Porto Alegre: EDUPUCRS, 2002.

SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento da; MARUCCI, Maria de Fátima Nunes; ROEDIGER, Manuela de Almeida organizadoras. **Tratado de nutrição em gerontologia /.** – Barueri, SP : Manole, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222> >. Acesso em 14 de setembro de 2016

VÍTOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: RUBIO, 2008. 628 p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

BUSNELLO, Fernanda Michielin. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007.

CAMPOS, Ana Cristina Viana; CORREA, Antonio Henrique da Mata; BERLEZI, Evelise Moraes. **Envelhecimento Um Processo Multidimensional**. 1 ed. Ijuí : UNIJUI, 2014.

FREITAS, Elizabete Viana de; PY, Ligia. **Tratado de geriatria e gerontologia**. 4. ed. Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729505/cfi/6/10!/4/2/4@0:0>>. Acesso em: 14 de setembro de 2016.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. Edição Digital. São Paulo: Roca, 2010. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0228-2/cfi/583>>. acesso em: 14 de setembro de 2016.

SCHWANKE, Carla H. A. (Org.). **Atualizações em geriatria e gerontologia III: nutrição e envelhecimento**. Porto Alegre: Edipucrs, 2010.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CARVALHO FILHO, Eurico Thomaz; PAPALÉO NETTO, Matheus. **Geriatrics: fundamentos, clínica e terapêutica**. São Paulo: Atheneu, 2000.

FREITAS, Elisabete Viana de; PY, Lígia. **Tratado de geriatria e gerontologia**. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. liv, 1573 p. ISBN 8527707497

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. 12. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005/2010.

MAZO, Giovana Zarpellon; LOPES, Marlise Amorim; BENEDETTI, Tânia Bertoldo. **Atividade física e o idoso: concepção gerontológica**. 3. ed. revisada e ampliada. Porto Alegre: Sulina, 2009.

STUART-HAMILTON, Ian. **A Psicologia do Envelhecimento: uma introdução**. Porto Alegre: ArtMed, 2002.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA**

**Código:** 40- 346

**Carga Horária:** 45 (Teórica: 45)

**Nº de Créditos:** 3

**EMENTA:** A disciplina analisa as alterações bioquímicas e fisiológicas que ocorrem durante o exercício físico relacionando-as com necessidades nutricionais decorrentes desse estado.

### **OBJETIVOS**

#### **Geral:**

- Fornecer ao acadêmico as bases teóricas e práticas relacionadas à nutrição e alimentação no esporte.

#### **Específicos:**

- Identificar e compreender as alterações fisiológicas que ocorrem em indivíduos que realizam atividade física intensiva e constante.

- Comparar as necessidades nutricionais entre indivíduos sedentários e indivíduos que executam atividade física intensa (trabalho ou desporto).

- Avaliar o estado nutricional de indivíduos que realizam atividade física.

- Planejar a intervenção nutricional para as modalidades desportivas, observando os diferentes momentos da competição.

- Compreender a importância da atuação do profissional nutricionista junto à equipe interdisciplinar de saúde em academias, clínicas e clubes desportivos.

- Calcular e avaliar a prescrição dietética para indivíduos que realizam atividade física.

### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Conceitos básicos de fisiologia do exercício

- Metabolismo dos micro e macronutrientes e sua relação com o condicionamento físico.

- Balanço hidroeletrólítico durante o repouso e o exercício

- Utilização de métodos de avaliação do estado nutricional para a situação específica

- Cálculo das necessidades energéticas

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FURI

REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)

ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)

FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)

SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)

SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)

SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)

CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

- Alimentação para as diferentes fases do exercício:
  - Treino, competição e repouso
  - Pré-evento, treino/competição, pós-evento
- Suplementação nutricional e recursos ergogênicos
- Controle de peso
- Aumento de massa muscular

#### **METODOLOGIA:**

- Recursos audiovisuais
- Aulas expositivas e dialogadas, com utilização de artigos científicos previamente selecionados.
- Apresentação de artigos científicos.
- Estudos de caso.

#### **AValiação:**

- Prova escrita
- Trabalhos em grupo e apresentação oral.
- Estudos de caso.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

BACURAU, Reury Frank P. **Nutrição e suplementação esportiva**. 5. ed. São Paulo: Phorte, 2007.

HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal. **Nutrição Esportiva: Uma Visão Prática**, 3 ed. Edição Digital. Manole, 01/2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449813/pageid/0>>. Acesso em: 26 de agosto de 2016.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano**. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BACURAU, Reury Frank. **Nutrição e suplementação esportiva**. 6. ed. São Paulo: Phorte, 2009. 284 p.

MCARDLE, William D; KATCH, Frank I; KATCH, Victor L. **Fisiologia do exercício : energia, nutrição e desempenho humano**. 6. ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2008. xiv, 1099. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2437-1/cfi/6/22>>

MCARDLE, William D. **Nutrição para o esporte e o exercício**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

BIESEK, S., ALVES, L. A., GUERRA, I. **Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte**, 2 ed. Edição Digital. Manole, 01/2010. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443750/pageid/0>>. Acesso em 26 de agosto 2016.

NELSON, David L; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

CARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. **Nutrição para o desporto e o exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

PASCHOAL, V., NAVES, A. **Tratado de Nutrição Esportiva Funcional**. Edição Digital. Roca, 04/2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-412-0410-1/epubcfi/6/2/4/2/2@0:0>>.  
Acesso em 26.agosto de 2016.  
WOLINSKY, I.; HICKSON, J. F. **Nutrição no exercício e no esporte**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2002.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

ALVES, Leticia Azen; BIESEK, Simoni; GUERRA, Isabela. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.

CLARK, NANCY. **Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa** [recurso eletrônico] / Nancy Clark; tradução: Regina Machado Gacez; revisão técnica: Lenice Zarth Carvalho. – 5. ed. – Porto Alegre : Artmed, 2015. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <

ps://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712191/cfi/6/8/4/4/4@0:18.2>

RIEGEL, Romeo Ernesto. **Bioquímica do músculo e do exercício físico**. 3. ed. São Leopoldo, RS: Ed. UNISINOS, 2006. 130p.

WILMORE, Jack H; COSTILL, David L; KENNEY, W. Larry. **Fisiologia do esporte e do exercício**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2013. 620 p.

**ESTRATÉGIAS de nutrição e suplementação no esporte**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

##### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

##### **TERAPIAS ALTERNATIVAS E COMPLEMENTARES EM NUTRIÇÃO**

**Código:** 40- 347

**Carga Horária:** 30 (Teórica: 30)

**Nº de Créditos:** 2

**EMENTA:** A disciplina identifica as terapias não convencionais da alimentação, sua origem, conceituação, tipos de alimentos, combinações e preparações utilizadas na dieta normal e terapêutica. Elabora e analisa as dietas não convencionais (conhecidas também como “alternativa” ou “natural”) sob o ponto de vista nutricional e econômico. Discute sua utilização na saúde pública e na dietoterapia.

#### **OBJETIVOS**

**Geral:** Ressaltar a importância da atuação do nutricionista nos aspectos socioculturais da alimentação.

#### **Específicos:**

- Aproximar os acadêmicos dos padrões alimentares regionais, culturais e religiosos brasileiros mais comuns.
- Proporcionar ao aluno uma visão histórica da evolução da alimentação.
- Identificar as várias terapias não convencionais da alimentação humana.
- Discutir os aspectos nutricionais dos padrões alimentares.
- Elaborar planos alimentares específicos.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

##### **Filosofia e conceitos da alimentação não convencional:**

- Origem das dietas “alternativas” no contexto ecológico. Tipos de alimentação não convencional existentes.
- A alimentação vegetariana: filosofia, conceitos e correntes.
- A alimentação macrobiótica. Conceitos de yin e yang.

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI

REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)

ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)

FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)

SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)

SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)

SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)

CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

- Outras linhas de alimentação não convencional.

**Princípios básicos comuns às dietas não convencionais:**

- Alimentos mais utilizados
- Alimentos restritos:
  - a) Restrições ao consumo de carnes vermelhas (razões).
  - b) Alimentos refinados: sal, açúcar e cereais.
- Alimentos orgânicos:
  - a) Influência da adição dos agrotóxicos e aditivos químicos na alimentação

**Aplicação da alimentação não convencional:**

- Comparação do valor nutricional da alimentação não convencional.
- A alimentação não convencional no contexto da saúde pública e da dietoterapia.
- Elaboração de cardápios e estudos de caso.

**Alimentos Funcionais.**

- Conceito
- Legislação
- Alimentos Funcionais X Nutrição Funcional
- Substâncias bioativas, propriedades terapêuticas, fontes
- Utilização dos alimentos funcionais na prática clínica.

**METODOLOGIA:**

- Recursos audiovisuais
- Trabalhos em grupo e apresentação oral.
- Aula prática – laboratório de técnica dietética – elaboração de preparações vegetarianas
- Estudos de caso.

**AVALIAÇÃO:**

- Prova escrita
- Apresentação de trabalhos com assuntos previamente determinados (em grupo)
- Estudos de caso
- Elaboração de artigo científico.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

EVANGELISTA, José. **Alimentos**: um estudo abrangente. São Paulo: Ateneu, 2000.  
MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.  
ROSS, A. Catharine; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, J. Robert; TUCKER, Katherine L. ; Thomas R. ZIEGLER. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11. ed. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>. acesso em: 02 de fevereiro de 2017.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. 12. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005/2010.  
SHILS, M. E. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2010. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-412-0228-2/pageid/0>. Acesso em: 22.11.2016.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

CARREIRO, Denise Madi. **Alimentação, problema e solução para doenças crônicas**. São Paulo: Referência, 2008.

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. Barueri: Manole, 2005.

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Edição Digital. São Paulo: Manole, 2009. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452202/cfi/4!/4>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2003.

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

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2009.

DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

GIL, Ivanete Trevisan. **A ciência e a arte dos alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, SILVIA. **Cardápio: guia prático para elaboração**. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2008.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2000.

WAITZBERG, D. L., DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas**. São Paulo: Atheneu, 2005.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

##### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

##### **DIETOTERAPIA INFANTIL**

**Código:** 40- 348

**Carga Horária:** 45 (Teórica: 30) (Prática 15)

**Nº de Créditos:** 3

**EMENTA:** Baseada nos conhecimentos da Ciência da Nutrição e nos mecanismos fisiopatológicos das doenças que acometem crianças e adolescentes, a disciplina aborda de forma crítica as recomendações nutricionais destinadas a patologias onde a dieta é um dos componentes do tratamento.

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

- Capacitar ao planejamento e aplicação dos cuidados nutricionais nas principais patologias da infância.

##### **Específicos:**

- Identificar, planejar e aplicar cuidados nutricionais na infância, às diferentes patologias, selecionando criteriosamente os alimentos para compor a dieta, respeitando as condições socioeconômicas e culturais dos indivíduos.

- Elaborar e confeccionar dietas específicas para as diferentes patologias da infância.
- Acompanhar a evolução dos cuidados nutricionais e efetuar os registros adequadamente.
- Compor, justificar e registrar o processo de cuidado nutricional na infância, para as condições patológicas mais prevalentes, respeitando a realidade social, econômica, cultural, política e ambiental de indivíduos e coletividades.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

- Alergias Alimentares
- Intolerâncias Alimentares
- Nutrição na Doença Celíaca
- Constipação Crônica Funcional na Infância
- Cardiopatias Congênitas
- Nutrição na Criança com Câncer
- Fissuras lábio palatinas
- Erros Inatos do Metabolismo
- Fibrose Cística
- Nefropatias na Infância
- Terapia Nutricional em Pediatria
- Transtornos Alimentares
- Obesidade Infantil

#### **METODOLOGIA:**

- Aulas teóricas, expositivas e Dialogadas, com uso de data show;
- Aulas Práticas: Estudo dirigido; Seminários; Discussão de Artigos Científicos; Estudos de Casos Clínicos; Atividade de Educação Nutricional; Atividade Prática no Laboratório Dietético.

#### **AValiação:**

Prova(s) teórica;

Artigos científicos, elaboração de dietas e participação e envolvimento em aula(s) prática(s);  
Estudo(s) de caso(s) clínico.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

SILVA, Ana Paula Alves da; DO NASCIMENTO, Andréa Gislene; ZAMBERLAN, Patrícia. **Manual de dietas e condutas nutricionais em pediatria**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

PALMA, Domingos; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli; ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2009. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520447673/pageid/5>>. Acesso em 10 de abril de 2016.

VASCONCELOS, Maria Josemere de Oliveira Borba (Org.). **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Medbook, 2011.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

DAL BOSCO, Simone Morelo. **Terapia nutricional em pediatria**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

PALMA, D., OLIVEIRA, F. L. C. ESCRIVÃO, M. A. M. S. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520447673/pageid/0>>. Acesso em: 22.11.2016.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 4. ed. São



Paulo: Atheneu, 2009. 1 e 2 v.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

ANCONA LOPEZ, Fábio; BRASIL, Anne Lise Dias. *Nutrição e dietética em clínica pediátrica*. São Paulo: Atheneu, 2004.

ANCONA LOPEZ, Fábio; SIGULEM, Dirce Maria; TADDEI, José Augusto de A. C. *Fundamentos da terapia nutricional em pediatria*. São Paulo: Sarvier, 2002.

MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JÚNIOR, José Simon (Coord.). *Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

OLIVEIRA, F. L. C. et al. **Manual de terapia nutricional pediátrica**. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520439340/pageid/5>. Acesso em 10 abril de 2016.

WEFFORT, V. R. S. LAMOUNIER, J. A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2009. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520442654/pageid/5>. Acesso em 10 de abril de 2016.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BARBIERI, D. & PALMA, D. **Gastroenterologia e Nutrição**. Série Atualizações Pediátricas. São Paulo: Atheneu, 2005.

BARBOSA, Vera Lúcia. **Prevenção da Obesidade na Infância e na Adolescência - Exercício, Nutrição e Psicologia**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2008.

CARDOSO, Ary Lopes; LOPES, Luiz Anderson; TADDEI, Jose Augusto de A. C. **SPSP - Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2004.

ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009.

LAMOUNIER, Joel Alves; WEFFORT, Virginia Resende Silva. **Nutrição em Pediatria - da Neonatologia à Adolescência**. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2009.

## **8º SEMESTRE**

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I**

**Código:** 40- 606

**Carga Horária:** 225 (Prática 225)

**Nº de Créditos:** 15

**EMENTA:** Prática das atividades de atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, nas diversas especialidades clínicas (Pediatria, Cirurgia e Clínica Médicas, principalmente).

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

Oportunizar ao aluno a prática das atividades na área de nutrição clínica.

##### **Específicos:**

- Oportunizar o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Dalto Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

- Treinar o aluno para a prática profissional em Nutrição Clínica.
- Favorecer o contato aluno / paciente.
- Integrar uma equipe interdisciplinar.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

- Observação geral, com o objetivo de apreender as rotinas de serviço para, posteriormente, executá-las.
- Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação/educação alimentar e registro/evolução das atividades específicas.
- Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além de acompanhamento da proporção das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais.
- Participação nas sessões clínicas/e estudos de caso.
- Participação nas palestras e demais atividades peculiares à área de Nutrição Clínica com comprovação da mesma.
- Participação em programas de capacitação de pessoal da Unidade de Nutrição Hospitalar, compreendendo aspectos de nutrição básica aplicados à área clínica e outros de interesse específico.

**METODOLOGIA:** Supervisão e acompanhamento dos estágios com orientação in loco.

### AVALIAÇÃO:

- Relatório final.
- Ficha de avaliação do Supervisor Local quanto postura profissional.
- Estudo de caso.

**Observação:** Para aprovação no Estágio Curricular, o aluno deverá obter nota igual ou superior a 5,0 (cinco vírgula zero), não havendo a realização do exame final, uma vez, que o mesmo não condiz com a natureza da disciplina.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

ROSS, A. Catharine; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, J. Robert; TUCKER, Katherine L. ; Thomas R. ZIEGLER. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11. ed. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>. acesso em: 02 de fevereiro de 2017.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. 12. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005/2010.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 1 e 2 v.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. Edição Digital. São Paulo: Roca, 2010. Consultado na plataforma

Minha Biblioteca, de acesso restrito. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0228-2/cfi/583>.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

AUGUSTO, Ana Lúcia Pires (Et al.). *Terapia nutricional*. São Paulo: Atheneu, 2005.

CUPPARI, Lilian (Coord). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009.

DUARTE, Antonio Cláudio. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

MUSSOI, Thiago Duran. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica - Da Gestaçã ao Envelhecimento**. Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/cfi/6/8/4/2/4@0:2.88>>.

Acesso em 03 de fevereiro de 2017.

WIDTH, Mary; REINHARD Tonia. **MdS**. Manual de sobrevivência para nutrição [Reimpr.] Edição Digital. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: [https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2427-2/epubcfi/6/10\[;vnd.vst.idref=cop\]/4/2/6/2/23:7](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2427-2/epubcfi/6/10[;vnd.vst.idref=cop]/4/2/6/2/23:7). Acesso em: 28/08/2016.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CUPPARI, Lilian (Coord). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009.

DUARTE, A.C.G. **Avaliação Nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009.

REIS, Nelzir. **Nutrição clínica: interações**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

VÍTOLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestaçã ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: RUBIO, 2008. 628 p.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO I**

**Código:** 40- 607

**Carga Horária:** 225 (Prática 225)

**Nº de Créditos:** 15

**EMENTA:** Prática das atividades em serviços de alimentação e nutrição, nas atividades administrativas e técnicas do nutricionista, em empresas privadas ou públicas que possuam cozinha industrial.

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

Fazer a integração do estagiário à realidade do campo profissional existente, tornando apto a planejar, organizar, controlar, avaliar e administrar uma unidade de alimentação e nutrição.

##### **Específicos:**

- Oportunizar a prática em atividades de planejamento de rotinas, cardápios, treinamento e relacionamento com pessoal.
- Oportunizar também a prática da educação alimentar para as pessoas atendidas pelas

instituições e empresas.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

1. Conhecimento e observação geral da Unidade de Alimentação e Nutrição com ênfase nos aspectos de: organização, estrutura, planta física, organogramas, atividades, recursos, instalações, equipamentos, combustíveis, higiene e segurança, setor de compras e armazenamento, áreas, layout, rotinas e roteiros de produção.
2. Observação da rotina diária do nutricionista, responsável técnico, para posterior execução da mesma.
3. Elaboração de cardápios quinzenais e bimestrais, com todas as análises técnicas.
4. Observação, registro e crítica dos per captas das preparações semanais.
5. Acompanhamento detalhado de todas as atividades de um determinado cargo funcional, com vistas à elaboração de rotina e roteiros próprios.
6. Elaboração e apresentação oral de seminário versando sobre tempos e movimento, assim como sobre a análise de risco e pontos críticos de controle da UAN.
7. Elaboração, apresentação e possível implementação de projeto de trabalho que atenda a alguma necessidade identificada na UAN.
8. Relatório final.

### METODOLOGIA:

Supervisão e acompanhamento dos estágios com orientações.

### AVALIAÇÃO:

- Relatório final.

- Fichas de avaliação de estágio (habilidades, atitudes, destreza, ética, conhecimento técnico).

**Observação:** Para aprovação no Estágio Curricular, o aluno deverá obter nota igual ou superior a 5,0 (cinco vírgula zero), não havendo a realização do exame final, uma vez, que o mesmo não condiz com a natureza da disciplina.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. Edição Digital. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 320 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2573-6/cfi/6/2.>>

Acesso em: 22 agosto de 2016.

VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de Coletividade: Uma abordagem gerencial**: manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. 2. ed. Brasília: Metha, 2003.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN

CHESSER, Jerald W., CULLEN, Noel C. **Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia, 5th edição**. Manole, 01/2016. [Minha Biblioteca].

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurante**. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2011.

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. Rio de Janeiro: Rocco, 2008: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

- CALLAGE, Marcia. **Apostila de treinamento de: segurança alimentar com o controle higiênico - sanitário, incluindo os procedimentos operacionais padronizados e as boas práticas de fabricação.** Cerqueira César: M. Callage, 2013.
- FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** 4. ed. São Paulo: Senac, 2007.
- SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
- ZANELLA, Luiz Carlos. **Instalação e administração de restaurantes.** São Paulo: Metha, 2007.
- KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David. **Enciclopédia de serviço de alimentação.** São Paulo: Varela, 1998.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

- MOTTA, Paulo Roberto. **Gestão contemporânea: a ciência e a arte de ser dirigente.** 13. ed. Rio de Janeiro: Record, 2002.
- SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.
- TARABOULSI, Fadi Antoine. **Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização do atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia de informação, psicologia hospitalar.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
- TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade.** 7. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.
- TEIXEIRA, S.M.F. et al. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2007.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO COLETIVA I**

**Código:** 40- 608

**Carga Horária:** 225 (Prática 225)

**Nº de Créditos:** 15

**EMENTA:** Prática da nutrição Coletiva nas atividades de saúde a nível primário, em Unidades Básicas de Saúde, nos programas ligados a Nutrição e no Programa da Alimentação Escolar nas escolas municipais e em atividades que se relacionem às condições alimentares e nutricionais da população em populações carentes.

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

- Oportunizar a prática profissional nas atividades de saúde coletiva, desde o diagnóstico nutricional as atividades de educação nutricional.

##### **Específicos:**

- Planejar ações para soluções de problemas de atenção dietética.
- Favorecer a atividade de educação nutricional para as populações carentes.
- Praticar orientação nutricional no atendimento em unidades básicas de saúde.
- Fazer avaliação nutricional e diagnóstico das populações carentes ligadas as redes das secretarias de saúde e educação dos municípios da região.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

1. Execução de serviços de atenção dietética no atendimento individual ou coletivo, nos serviços públicos de saúde e sua projeção para a população assistida.
2. Relatórios das atividades.
3. Execução de atividades que busquem a integração do Serviço de Saúde com as ações desenvolvidas pela população da (s) comunidade (s) de sua área de influência (escolas, serviços de assistência, instituições religiosas e / ou filantrópicas).
4. Conhecimento da situação local com identificação das características da clientela e de suas condições de vida, com vistas ao reconhecimento da realidade da área de influência do serviço de saúde.
5. Atendimento a grupos de risco nutricional com intensificação de ações educativas.
6. Planejamento das atividades.
7. Capacitação de pessoal auxiliar e / ou voluntários compreendendo aspectos de nutrição básica aplicados à Saúde Pública e outros de interesse específico.
8. Análise e crítica de Programas de Alimentação e Nutrição, no âmbito do Ministério da Saúde.
9. Conhecimento dos procedimentos peculiares à segurança alimentar e nutricional.
10. Elaboração de relatório final e / ou projeto específico na área além da produção de material educativo em Nutrição.

### METODOLOGIA:

Supervisão e acompanhamento das atividades de estágio com suporte teórico-prático.

### AValiação:

- Relatório final.
- Ficha de avaliação do Supervisor Local quanto postura profissional.

**Observação:** Para aprovação no Estágio Curricular, o aluno deverá obter nota igual ou superior a 5,0 (cinco vírgula zero), não havendo a realização do exame final, uma vez, que o mesmo não condiz com a natureza da disciplina.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

TADDEI, José Augusto de A. C. (Coord.). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. **Epidemiologia e saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.

SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Deficiências Nutricionais: Técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico**. 1 ed. Edição Digital. São Paulo: Érica, 2015. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:< <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520841/recent>>. Acesso em 14 de setembro de 2016.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN

CZERESNIA, D.; FREITAS, C. M. (org). **Promoção da Saúde: conceitos, reflexões e tendências**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2003/2009.

LANG, Regina Maria Ferreira (Et al). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: RUBIO, 2011. 640 p. ISBN 9788577710744

PELICIONI, Maria Cecília Focesi; MIALHE, Fábio Luiz. **Educação e promoção da saúde: teoria e** - São Paulo: Santos, 2012. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:< <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0106-3> >. Acesso

em 14 de setembro de 2016.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci (Org.). *Epidemiologia nutricional*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

LINDEN, Sônia. **Educação nutricional**: algumas ferramentas de ensino . São Paulo: Varela, 2005.

TADDEI, José Augusto de A. C. (Coord.). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

TIRAPAGUI, Julio. **Nutrição**: fundamentos e aspectos atuais . São Paulo: Atheneu, 2002.

TOLEDO Solha, Raphaela Karla. **Sistema Único de Saúde**: componentes, diretrizes e políticas públicas. 1. ed. Edição Digital. São Paulo: Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513232/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 03 de fevereiro de 2017.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BRASIL Conselho Nacional de Segurança Alimentar. **Princípios e diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**: textos de referência para a II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Norma Técnica do SISVAN**. Brasília. 2005. Disponível em [www.saude.gov.br/nutricao](http://www.saude.gov.br/nutricao)

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política nacional de promoção da saúde**. Brasília, 2006. [http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/portaria687\\_2006\\_anexo1.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/portaria687_2006_anexo1.pdf)

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política nacional de alimentação e nutrição**. Brasília, 1999. Disponível em [www.saude.gov.br/nutricao](http://www.saude.gov.br/nutricao)

COHN, Amélia. ELIAS, Paulo E. **Saúde no Brasil**: políticas e organização de serviços. 5. ed. 3. ed. São Paulo: Cortez, 1999-2003.

## **DISCIPLINAS ELETIVAS**

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

**COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS** Código: 40-711

**Carga Horária: 30 (Teórica 30)**

**Nº de Créditos: 2**

**EMENTA:** Desenvolvimento de competências que possibilitem o conhecimento e a interpretação dos preceitos que regem a rotulagem de alimentos e bebidas embalados, elaborar rótulos e interpretar as informações constantes neles a partir dos dados de produtos, atendendo os preceitos da legislação.

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

- Identificar as informações nutricionais e elaborar rótulos de alimentos e bebidas.

##### **Específicos:**

- Identificar e interpretar os elementos que compõem o rótulo de alimentos;

- Realizar orientação de leitura e interpretação das informações contidas nos rótulos de produtos

alimentícios já existentes;

- Elaborar rótulos de produtos alimentícios, considerando a legislação vigente, ingestão diária recomendada e características intrínsecas do produto em questão;
- Elaborar e interpretar fichas técnicas de preparação dos produtos;
- Estudar as diferentes embalagens disponíveis e permitidas para utilização em alimentos.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

Rotulagem alimentar: conceito, histórico e importância; Componentes fundamentais e obrigatórios no rótulo; Análise de rótulos de alimentos disponíveis no mercado; Análise e elaboração de fichas técnicas de preparação; Formulação de rótulos de alimentos: Legislação vigente e regulamentações; Cálculos para elaboração da informação nutricional; Valores de Ingestão Diária Recomendada; Critérios para o estabelecimento de porções e Apresentação da informação nutricional; Informação nutricional complementar; Embalagens de alimentos disponíveis e permitidas para a utilização em alimentos e mídia, e Marketing envolvendo a rotulagem de alimentos.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

NESPOLO, Cássia Regina; OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; PINTO, Flávia Santos Twardowski; OLIVERA, Florencia Cladera. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Edição Digital. Porto Alegre: Artmed, 2015. 203 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>.

Acesso em: 22 agosto de 2016.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

PACHECO, **Manuela**. **Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras**. Rio de Janeiro, RJ: RUBIO, 2010.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2008.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. Barueri: Manole, 2005.

CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. Edição Digital. São Paulo : Érica, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>> Acesso em 03 de fevereiro de 2017.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri: Manole, 2008.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. Edição Digital. Barueri, SP: Manole, 2012. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<



<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444931/cfi/5!/4/4@0.00:7.62>>. Acesso em: 07 de fevereiro de 2017.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

- SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2008.
- BOBBIO, Florinda Orsatti. **Introdução à química de alimentos**. 3. ed. rev. atual. São Paulo: Livraria Varela, 2003.
- COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2004.
- EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Ateneu, 2009.
- GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **TERAPIA DE NUTRIÇÃO ENTERAL – 02 créditos**

**Código:** 40- 712

**Carga Horária:** 30 (Teórica 30)

**Nº de Créditos:** 2

**EMENTA:** A disciplina aborda a Terapia de Nutrição Enteral para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente.

#### **OBJETIVOS:**

##### **Geral:**

- Conhecer os requisitos mínimos que regem a utilização da Terapia de Nutrição Enteral.

##### **Específicos:**

- Definir e caracterizar a Terapia de Nutrição Enteral;
- Identificar as condições que indicam a terapia de nutrição enteral;
- Identificar as diferentes formulações enterais e suas aplicações;
- Planejar dietas enterais para diferentes situações clínicas e necessidades nutricionais;
- Identificar, planejar e aplicar cuidados nutricionais em pacientes com necessidade de suporte nutricional em âmbito hospitalar, ambulatorial e domiciliar.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

##### **Terapia Nutricional Enteral:**

- Introdução
- Indicações, Benefícios e Contraindicações
- Vias de acesso e métodos de administração
- Planejamento da dieta
- Intercorrências em Nutrição Enteral
- Terapia Nutricional Enteral Precoce
- Categorização das Fórmulas de NE
- Critérios de Seleção de Dietas em NE
- Preparações Industrializadas e Não Industrializadas para Nutrição Enteral

##### **Legislação e Normatização em Nutrição Enteral:**

- Definições
- Condições gerais e específicas
- Atribuições da EMTN

Aspectos da Disfagia  
Terapia Nutricional no Idoso  
Terapia Nutricional no Paciente Crítico  
Terapia nutricional domiciliar (Home Care)

#### **METODOLOGIA:**

Fundamentação teórica com aulas expositivas e dialogadas; Estudos de caso e Cálculo de dietas para necessidades específicas.

#### **AVALIAÇÃO:**

Provas teóricas; Estudos de Caso; Seminário; Envolvimento, participação, assiduidade, interesse, pontualidade e responsabilidade nas leituras prévias e na realização das propostas de trabalho em aula.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. Edição Digital. São Paulo: Roca, 2011. 1324 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-412-0228-2/pageid/5>. Acesso em: 10 de abril de 2016.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. Volume 1.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. Volume 2. 980 p.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

PINHEIRO, A.B.V., LACERDA, E.M.A., BENZECRY, E.H., et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo: Atheneu, 2008.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 1 e 2 v.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1324 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-412-0228-2/pageid/5>. Acesso em: 10/04/2016.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

AUGUSTO, Ana Lúcia Pires (Et al.). **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2005.

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Edição Digital.

Barueri: Manole, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520438237/pageid/5>. Acesso em: 14 de Agosto de 2016.

ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth (Coord.). **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração HCFMUSP**. São Paulo: Atheneu, 2004.

TOLEDO, Diogo. CASTRO, Melina. **Terapia Nutricional em UTI**. Rio de Janeiro RUBIO, 2015.

WIDTH, Mary; REINHARD, Tonia. **MdS**, manual de sobrevivência para nutrição clínica. [Reimpr.] Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2427-2/cfi/6/10!/4/2/6/2/26@0:0>> Acesso em 14 de setembro de 2016.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CUKIER, Celso; GARITA; Flávia Senapeschi; MAGNONI, Daniel. **Manual Prático em Terapia Nutricional**. São Paulo: Sarvier, 2010.

DAVID, C.M. et al. **Terapia nutricional no paciente grave/** Associação de Medicina Intensiva Brasileira. Rio de Janeiro: Revinter, 2001.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. 12. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005/2010.

REIS, N.T. et al. **Nutrição clínica: Interações**. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima; TIRAPÉGUI, Julio. **Avaliação Nutricional: Teoria e Prática**. 1. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

RIELLA, M.C. & MARTINS, C. **Nutrição e o rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

## **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

### **SUORTE NUTRICIONAL NA PRÁTICA CLÍNICA AMBULATORIAL E HOSPITALAR**

**Código:** 40- 352

**Carga Horária:** 60 (Teórica 60)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** A disciplina é composta por teoria e prática para o suporte nutricional em pacientes hospitalizados e em ambulatórios.

### **OBJETIVOS:**

#### **Geral:**

- Conhecer a Terapia de Nutrição Enteral, suas indicações e os requisitos mínimos de utilização da Nutrição Enteral no adulto.

#### **Específicos:**

- Identificar as diferentes formulações enterais e parenterais e suas aplicações.
- Elaborar dietas enterais artesanais para diferentes patologias e necessidades nutricionais.
- Identificar, planejar e aplicar cuidados nutricionais em pacientes com necessidade de suporte nutricional.
- Acompanhar a evolução dos cuidados nutricionais e efetuar os registros adequadamente.

### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

#### **- Terapia Nutricional Enteral:**

- Introdução
- Indicações, Benefícios e Contraindicações
- Vias de acesso e métodos de administração
- Planejamento da dieta
- Intercorrências em Nutrição Enteral
- Terapia Nutricional Enteral Precoce
- Categorização das Fórmulas de NE

#### **- Critérios de Seleção de Dietas em NE**

- Preparações Industrializadas e Não Industrializadas para Nutrição Enteral

#### **- Legislação e Normatização em Nutrição Enteral:**

- Definições
- Condições gerais e específicas

- Atribuições da EMTN
- Aspectos da Disfagia
- Terapia Nutricional no Idoso
- Terapia Nutricional no Paciente Crítico
- Inquérito Brasileiro de Avaliação Nutricional Hospitalar
- Terapia nutricional domiciliar (Home Care)
- **Terapia Nutricional Parenteral:**
  - Introdução
  - Tipos
  - Indicações da TNP
  - Contraindicações específicas
  - Componentes das Soluções de NP
  - Monitorização
  - Complicações da NP.

#### **METODOLOGIA:**

- Fundamentação teórica com aulas expositivas e dialogadas.
- Estudos de caso.
- Cálculo de dietas para necessidades específicas.
- Aulas práticas no laboratório dietético sobre dietas artesanais em Nutrição Enteral.

#### **AVALIAÇÃO:**

- Estudos de Caso
- Seminário
- Envolvimento, participação, assiduidade, interesse, pontualidade e responsabilidade nas leituras prévias e na realização das propostas de trabalho em aula.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. Edição Digital. São Paulo: Roca, 2011. 1324 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-412-0228-2/pageid/5>. Acesso em: 10 de abril de 2016.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. Volume 1.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. Volume 2. 980 p.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

PINHEIRO, A.B.V., LACERDA, E.M.A., BENZECRY, E.H., et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo: Atheneu, 2008.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 1 e 2 v.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1324 p. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-412-0228-2/pageid/5>. Acesso em: 10/04/2016.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

AUGUSTO, Ana Lúcia Pires (Et al.). **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2005.

CUPPARI, Lilian (Coord.). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Edição Digital.

Barueri: Manole, 2014. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520438237/pageid/5>>. Acesso em: 14 de Agosto de 2016.

ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth (Coord.). Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração HCFMUSP. São Paulo: Atheneu, 2004.  
TOLEDO, Diogo. CASTRO, Melina. **Terapia Nutricional em UTI**. Rio de Janeiro RUBIO, 2015.  
WIDTH, Mary; REINHARD, Tonia. **MdS**, manual de sobrevivência para nutrição clínica. [Reimpr.] Edição Digital. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em:<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2427-2/cfi/6/10!/4/2/6/2/26@0:0>> Acesso em 14 de setembro de 2016.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

CUKIER, Celso; GARITA; Flávia Senapeschi; MAGNONI, Daniel. **Manual Prático em Terapia Nutricional**. São Paulo: Sarvier, 2010.

DAVID, C.M. et al. **Terapia nutricional no paciente grave/** Associação de Medicina Intensiva Brasileira. Rio de Janeiro: Revinter, 2001.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. 12. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005/2010.

REIS, N.T. et al. **Nutrição clínica: Interações**. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima; TIRAPÉGUI, Julio. **Avaliação Nutricional: Teoria e Prática**. 1. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

RIELLA, M.C. & MARTINS, C. **Nutrição e o rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

#### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

#### **ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS I**

**Código:** 67-110

**Carga Horária:** 60 (Teórica 60)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Introdução ao Sistema de Recursos Humanos. Indivíduo. Grupo. Liderança. Organização. Levantamento e seleção, treinamento e desenvolvimento de Recursos Humanos. A comunicação.

#### **OBJETIVOS:**

Proporcionar ao acadêmico um referencial teórico a respeito da administração de Recursos Humanos, despertando-o analítica e criticamente para as posturas e procedimentos práticos inerentes à disciplina, tendo sempre presente a preocupação com a otimização dos recursos organizacionais, a melhoria das relações interpessoais e a melhoria da qualidade de vida.

#### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

1. Introdução à Administração de Recursos Humanos
  - 1.1. Administração de Recursos Humanos
  - 1.2. Evolução da Administração de Recursos Humanos
  - 1.3. Localização da Administração de Recursos Humanos, na estrutura organizacional
  - 1.4. O papel do administrador de Recursos Humanos
  - 1.5. Capacitação do administrador de Recursos Humanos
  - 1.6. Perfil do ativo humano globalizado

2. Motivações humanas
  - 2.1. As raízes da desmotivação
  - 2.2. Forças motivacionais
  - 2.3. Teorias motivacionais
3. Organização
  - 3.1. Clima cultural e organizacional
  - 3.2. Poder e conflito nas organizações
  - 3.3. Complexidade das organizações
  - 3.4. Mudanças organizacionais
  - 3.5. Responsabilidade social das organizações
  - 3.6. Desenvolvimento organizacional
4. Desafios da Gestão de Pessoas
5. Desafios ambientais
6. Desafios organizacionais
7. Desafios individuais
8. Subsistema de provisão de Recursos Humanos
  - 8.1. Identificação das necessidades
  - 8.2. Pesquisa de mercado de Recursos Humanos
  - 8.3. Recrutamento
  - 8.4. Consultorias Outplacement, Replacement, R&S e o Headhunter
  - 8.5. Seleção

#### **METODOLOGIA:**

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Seminários e debates.

#### **AValiação:**

- Prova escrita.
- Apresentação oral.
- Pesquisa.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

- CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.
- MARRAS, Jean Pierre. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico**. 3. ed. São Paulo, SP: Futura, 2001.
- MILKOVICH, George T.; BOUDREAU, John W. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Atlas, 2000.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

- CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.
- MARRAS, Jean Pierre. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico**. 3. ed. São Paulo, SP: Futura, 2001.
- MILKOVICH, George T.; BOUDREAU, John W. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Atlas, 2000.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

- BALCÃO, Yolanda Ferreira; CORDEIRO, Laerte Leite. **O comportamento humano na empresa: uma antologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 1973.
- BERGAMINI, Cecília Whitaker; BERALDO, Deobel Garcia Ramos. **Avaliação de desempenho humano na empresa**. 4. ed. São Paulo, SP: Atlas, 1988.

BOOG, G.G. **Manual de treinamento e desenvolvimento**. São Paulo: Mc Graw-Hill, 1999.  
CHANLAT, J. **Ciências sociais e management: reconciliando o econômico e o social**. São Paulo: Atlas, 2000.  
GIL, A.C. **Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais**. São Paulo: Atlas, 2001.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BALCÃO, Yolanda Ferreira; CORDEIRO, Laerte Leite. **O comportamento humano na empresa: uma antologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 1973.  
BERGAMINI, Cecília Whitaker; BERALDO, Deobel Garcia Ramos. **Avaliação de desempenho humano na empresa**. 4. ed. São Paulo, SP: Atlas, 1988.  
BOOG, G.G. **Manual de treinamento e desenvolvimento**. São Paulo: Mc Graw-Hill, 1999.  
CHANLAT, J. **Ciências sociais e management**  
CHANLAT, J. **Ciências sociais e management: reconciliando o econômico e o social**. São Paulo: Atlas, 2000.  
GIL, A.C. **Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais**. São Paulo: Atlas, 2001.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

##### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

##### **BIOÉTICA**

**Código:** 70-140

**Carga Horária:** 60 (Teórica 60)

**Nº de Créditos:** 4

**EMENTA:** Origem e evolução da Bioética; filosofia. Deontologia médica e Ética aplicada. As diferentes concepções de Bioética; a Bioética como "saber complexo" e como "movimento cultural". O princípio da sacralidade da vida (psv) e o princípio da qualidade da vida (pqv). Bioética das situações cotidianas: exclusão, cidadania, solidariedade e compromisso social; bioética das situações limites ou de fronteira; questões do nascimento, da vida, da morte e do morrer (fecundação assistida, clonagem, aborto, pesquisas com seres vivos, projeto genoma, transplantes de órgãos e tecidos, eutanásia). Bioética e pluralismo moral: análise. Ética das possibilidades de suspender, alterar, e/ou prolongar o curso da vida; do mercado primitivo tecnológico: a compra, a venda e o aluguel de partes do corpo humano. Liberdade científica e responsabilidade científica. Omissão, tolerância e radicalidade.

**OBJETIVOS:** Analisar os problemas morais ligados à Biomedicina e à conexão com outras áreas das ciências humanas como Filosofia, Biologia, Direito, Psicologia.

##### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

1. Origem e evolução da Bioética. Filosofia e Ética Aplicada
2. Da Deontologia Médica à Bioética
3. As diferentes concepções de Bioética: a Bioética como disciplina acadêmica, como "saber completo" ou como "Movimento Cultural"
4. Princípio da sacralidade da vida e o princípio da qualidade da vida da Bioética, das situações cotidianas. A Bioética de situações limites ou de fronteiras
5. Bioética, cidadania e saúde coletiva: exclusão social, racismo. A Ética da Solidariedade. Compromisso social da ciência
6. Bioética, Ciência e Tecnologia
7. Questões bioéticas relacionadas com o nascimento: fecundação assistida; clonagem; intervenções genéticas
8. Questões bioéticas relacionadas com a vida e o viver: aborto, transplante de órgãos e tecidos

9. Questões bioéticas relacionadas com a morte e o morrer: eutanásia; o conceito de "Morte Cerebral"
10. Projeto Genoma e o futuro da humanidade
11. Bioética e pluralismo moral: análise ética sobre as possibilidades de suspender, alterar e / ou prolongar o curso da vida humana
12. Do mercado primitivo ao mercado tecnológico: a compra, a venda e o aluguel de partes do corpo humano
13. Liberdade Científica e Responsabilidade Científica
14. Omissão, tolerância e o princípio da radicalidade construtiva

#### **METODOLOGIA:**

A disciplina desenvolver-se-á através de atividades envolvendo aulas expositivas, seminários, elaboração de trabalhos individuais e em grupo e exercícios de análise de textos.

#### **AVALIAÇÃO:**

A avaliação terá por objetivo desenvolver a capacidade de reflexão e de elaboração do discente através de provas e trabalhos escritos, apresentação e participação em seminários e elaboração de texto sobre um dos autores estudados em tema específico.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA ERECHIM**

BELLINO, Francesco. **Fundamentos da bioética**: aspectos antropológicos, ontológicos e morais. Bauru, SP: EDUSC, 1997.

ENGELHARDT, H. Tristam. **Fundamentos da bioética**. 2. ed. São Paulo: Loyola, 2004.

SINGER, Peter. **Ética prática**. 3.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2002. (Coleção Biblioteca Universal)

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BELLINO, Francesco. **Fundamentos da bioética**: aspectos antropológicos, ontológicos e morais. Bauru, SP: EDUSC, 1997.

ENGELHARDT, H. Tristam. **Fundamentos da bioética**. 2. ed. São Paulo: Loyola, 2004.

SINGER, Peter. **Ética prática**. 3.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2002. (Coleção Biblioteca Universal)

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

BERLINGUER, Giovanni. **Bioética cotidiana**/ Giovanni Berlinguer; trad: Lavínia Bozzo Aguilar Porciúncula. Brasília: UNB-Editora Universidade de Brasília, 2004.

FERREIRA, Alvaro Antonio S.; PAES, Dejalma Ferreira. **Bioética**. [S.l.]: [s.n.], 19--. 1 videocassete (1 h.). son.; color ;

HOSSNE, William Saad; PESSINI; Leo; SIQUEIRA. José Eduardo de. **Bioética em tempo de incertezas**. São Paulo: Loyola, 2010.

PESSINI, Leo; BARCHIFONTAINE, Christian de Paul de (Orgs.). **Fundamentos da bioética**. São Paulo, SP: Paulus, 2005.

PRUDENTE, Mauro Godoy. **Bioética**: conceitos fundamentais. Porto Alegre: Autor, 2000.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BERLINGUER, Giovanni. **Bioética cotidiana**/ Giovanni Berlinguer; trad: Lavínia Bozzo Aguilar Porciúncula. Brasília: UNB-Editora Universidade de Brasília, 2004.

FERREIRA, Alvaro Antonio S.; PAES, Dejalma Ferreira. **Bioética**. [S.l.]: [s.n.], 19--. 1 videocassete (1 h.). son.; color ;

HOSSNE, William Saad; PESSINI; Leo; SIQUEIRA. José Eduardo de. **Bioética em tempo de incertezas**. São Paulo: Loyola, 2010.

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI

REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)

ERECHIM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)

FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)

SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)

SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)

SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)

CERRO LARGO: Rua Gal. Daltrio Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)



PESSINI, Leo; BARCHIFONTAINE, Christian de Paul de (Orgs.). **Fundamentos da bioética**. São Paulo, SP: Paulus, 2005.

PRUDENTE, Mauro Godoy. **Bioética: conceitos fundamentais**. Porto Alegre: Autor, 2000.

## DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

### PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:

#### TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS - A

Código: 50-195

Carga Horária: 30 (Teórica 30)

Nº de Créditos: 2

**EMENTA:** Fundamentos de toxicologia. Delineamento de estudos de toxicidade. Carcinogênese química. Compostos tóxicos naturais de origem vegetal e animal. Aditivos, pesticidas, nitrosaminas, metais tóxicos e micotoxinas em alimentos. Contaminantes ambientais e compostos tóxicos formados durante o processamento de alimentos.

**OBJETIVOS:** Fornecer ao aluno conhecimentos específicos em Engenharia Genética com enfoque especial na aplicação na área de alimentos.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Fundamentos de Toxicologia
2. Delineamento de estudos de toxicidade
3. Carcinogênese química
4. Compostos tóxicos naturais de origem vegetal e animal
5. Aditivos, pesticidas, nitrosaminas, metais tóxicos e micotoxinas em alimentos
6. Contaminantes ambientes e compostos tóxicos formados durante o processamento

**METODOLOGIA:** Aulas expositivas e dialogadas. Seminários.

**AValiação:** O desempenho acadêmico será avaliado por prova escrita, apresentação de seminário e avaliação do professor quanto à participação, assiduidade e interesse.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

GOMES, José Carlos. **Legislação de Alimentos e Bebidas**. 2. ed. Viçosa: UFV - Universidade Federal de Viçosa, 2009.

OGA, S. (Ed.) - **Fundamentos de Toxicologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003.

OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; OLIVEIRA, Florencia Cladera. **Toxicologia experimental de alimentos**. 1. ed. Porto Alegre: Sulina LV, 2010.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN

GOMES, José Carlos. **Legislação de Alimentos e Bebidas**. 2. ed. Viçosa: UFV - Universidade Federal de Viçosa, 2009.

OGA, S. (Ed.) - **Fundamentos de Toxicologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003.

OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; OLIVEIRA, Florencia Cladera. **Toxicologia experimental de alimentos**. 1. ed. Porto Alegre: Sulina LV, 2010.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM

BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 1992.

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2011.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

GOLLUCKE, Andréa Pitelli Boiago; GONÇALVES, Natalia Fonseca; SANTOS, Gabriela Alba; SHIBAO, Julianna. **Edulcorantes em Alimentos**: aspectos químicos tecnológicos e toxicológicos. 1. ed. São Paulo: Phorte, 2009.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 1992.

EVANGELISTA, José. **Alimentos**: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2011.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

GOLLUCKE, Andréa Pitelli Boiago; GONÇALVES, Natalia Fonseca; SANTOS, Gabriela Alba; SHIBAO, Julianna. **Edulcorantes em Alimentos**: aspectos químicos tecnológicos e toxicológicos. 1. ed. São Paulo: Phorte, 2009.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

##### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

##### **COORDENAÇÃO DE EQUIPES NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

**Código:** 40-505

**Carga Horária:** 30 (Teórica 30)

**Nº de Créditos:** 2

##### **EMENTA:**

Qualidade de vida no trabalho, recrutamento, seleção, condução e liderança de pessoas, desenvolvimento e treinamento de equipes de trabalho, atendimento ao cliente com excelência e postura ética, compreensão do comportamento alimentar de coletividades e condução de equipes em grandes eventos.

##### **OBJETIVO GERAL:**

Oportunizar ao acadêmico de Nutrição uma visão antecipada sobre o papel de coordenador de equipes em UAN, para que ao assumir a chefia ou coordenação tenha segurança e ferramentas para conduzir a equipe ao trabalho com qualidade, com clima agradável, com resultados mensuráveis.

##### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Fornecer instrumental para os alunos identificarem e analisarem suas equipes de trabalho.
- Aprender a coordenar suas equipes com segurança, determinando melhor qualidade do serviço e de vida no trabalho.
- Determinar o perfil da mão-de-obra.
- Sensibilizar para o desenvolvimento de pessoas.
- Desenvolver como líder, para exercitar a supervisão e coordenação de pessoas em equipes de trabalho.
- Sensibilizar para a relação funcionário-cliente.
- Desenvolver e internalizar questões como motivação, liderança e desenvolvimento de pessoas.

##### **CONTEÚDOS CURRÍCULARES:**

- Qualidade de vida no trabalho: práticas relacionadas ao bem estar no trabalho, instrumento de

avaliação destas práticas e indicadores de resultado em equipes nas UANs.

- Programas de qualidade.
- Cenários nas UANs. Atualidades. Clientes.
- Dimensionamento, recrutamento e seleção de pessoas – uma prática para nutricionistas.
- Desemprego = mão-de-obra não qualificada.
- Noções de direitos e deveres dos funcionários.
- Integração do novo funcionário.
- Como conduzir reuniões com seu grupo de trabalho. Itens de controle. Frequência das reuniões.
- Treinamento e desenvolvimento nas equipes: vantagens para os funcionários e para a empresa.
- Métodos e técnicas.
- Como liderar a equipe.
- Excelência no atendimento aos clientes, a partir das equipes de trabalho.
- Ética no atendimento aos clientes. Como lidar com o cliente hospitalizado e fragilizado.
- Como conduzir avaliações de desempenho com sua equipe de trabalho, visando melhoria contínua ou conduzir para o desligamento.
- Relacionamento com os outros setores e departamentos.
- Desenvolvimento e organização de projetos que visem o melhoramento das equipes.
- Como conduzir reunião e manter a equipe motivada.
- Habilidade de relacionamento ao educar o cliente.
- Entender o comportamento alimentar dos pacientes em clínicas, hospitais, creches, saúde pública e coletividades.
- Como conduzir sua equipe em grandes eventos.

#### **METODOLOGIA:**

Os métodos utilizados devem ser variados, permitindo explorar as diferentes competências e habilidades do grupo, por meio de aulas expositivas dialogadas, recursos de vídeos/documentários, que permitam a reflexão, seminários em grupo, estudos dirigidos, mesas redondas (roda de conversa) para discussão dos temas propostos e trocas entre o acadêmicos, visando sempre a construção de conhecimento.

#### **AVALIAÇÃO:**

Serão realizados processos avaliativos, levando em consideração o crescimento/construção/reconstrução do aluno ao longo da disciplina, através de atividades escritas, orais e participação.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração de recursos humanos: fundamentos básicos**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas** : o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Edição Digital. 4. ed. Barueri, SP : Manole, 2014. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445495/cfi/5!/4/4@0.00:7.62>>. Acesso em: 07 de fevereiro de 2017.

MARRAS, Jean Pierre. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico**. 14. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BOYATZIS, R.; MCKEE, A. **O poder da liderança emocional**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

HUNTER, J. **Como se tornar um líder servidor**. Rio de Janeiro: Sextante, 2006.

LACOMBE, F. **Administração Princípios e Tendências**. São Paulo: Saraiva, 2003.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

DRUCKER, Peter Ferdinand (Org.). **O líder do futuro**. São Paulo: Futura, 2003.  
LACOMBE, Francisco José Masset; HEILBORN, Gilberto Luiz José. **Administração: princípios e tendências**. 2. Ed. São Paulo: Saraiva, 2009.  
MOSCOVICI, Fela. **Equipes dão certo: a multiplicação do talento humano**. 3. Ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1995.  
Payne-Palacio, June; Theis, Monica. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. Edição Digital. Barueri, SP : Manole, 2015. Consultado na plataforma minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151/cfi/5!/4/4/@0.00:38.1>>. Acesso em: 07 de fevereiro de 2017.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

FONTINELE JÚNIOR, Kliger. **Administração hospitalar**. Goiânia, GO: AB, 2002.  
KERNBERG, O.F. **Ideologia, conflito e liderança em grupos e organizações**. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2000.  
MORGAN, Gareth. **Imagens da organização**. São Paulo: Atlas, 1996.  
MOSCOVICI, F. **Equipes dão certo**. 5. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1999.  
STONE, D. **Conversas difíceis**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.  
WOLK, Leonardo. **Coaching: a arte de soprar brasas**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2010.

## **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

### **TÓPICOS ESPECIAIS EM CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS**

**Código:** 50-279

**Carga Horária:** 30 (Teórica 30)

**Nº de Créditos:** 2

**EMENTA:** Estudo de aditivos na formulação de alimentos: conceito, classificação e função. Materiais utilizados para preservação dos alimentos: classificação de embalagens. Biotecnologia aplicada na produção de alimentos: processos fermentativos e processos enzimáticos.

### **OBJETIVOS:**

#### **Geral:**

Fornecer ao aluno conhecimentos gerais sobre a função e aplicação de agentes internos e externos na conservação dos alimentos, possibilitando, de forma segura, o uso em formulação de cardápios alimentares.

### **CONTEÚDOS CURRICULARES:**

Apresentação da introdução da disciplina, seu conteúdo, avaliação e bibliografias. (28/02/08)

1. Conceituação, classificação e função dos aditivos na formulação de alimentos. Açúcares, polissacarídeos, lipídeos, proteínas, corantes, aromas, vitaminas, conservantes, minerais. (06/03/08, 13/03/08, 27/03/08, 03/04/08, 10/04/08)
2. Produção de alimentos associados a processos fermentativos. Fermentação alcoólica, acética, cítrica e láctica. Produção de aminoácidos, vitaminas e polissacarídeos. (17/04/08, 24/04/08, 30/04/08, 08/05/08).
3. Conceituação, classificação e produção de enzimas para aplicação na indústria de

alimentos, (15/05/08, 21/05/08, 29/05/08)

- Utilização de embalagens na conservação de alimentos. Função, caracterização, e objetivo. Critérios de seleção de embalagens, aspecto de segurança (05/06/08,12/06/08, 19/06/08, 26/06/08, 03/07/08).

**METODOLOGIA:** Aulas expositivas (teóricas) e análises práticas em sala de aula de produtos e suas formulações. Estudo de caso.

**AVALIAÇÃO:** A avaliação será realizada através de questões objetivas e discursivas em prova teórica; apresentação de seminários sobre temas relacionados ao conteúdo teórico; elaboração de relatórios referentes às análises das embalagens de alimentos. Será avaliada, também, a participação e envolvimento dos alunos em sala de aula.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM**

BORZANI, W. et al. **Biotecnologia Industrial:** Engenharia Bioquímica. São Paulo: Edgar Blücher, 2001.

COULTATE, T. P., **Alimentos:** a química de seus componentes. Porto Alegre: ArtMed, 2004.

LIDON, Fernando. **Conservação de Alimentos:** Princípios e Metodologias. Lisboa: Escolar, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

BORZANI, W. et al. **Biotecnologia Industrial:** Engenharia Bioquímica. São Paulo: Edgar Blücher, 2001.

COULTATE, T. P., **Alimentos:** a química de seus componentes. Porto Alegre: ArtMed, 2004.

LIDON, Fernando. **Conservação de Alimentos:** Princípios e Metodologias. Lisboa: Escolar, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

**Agência Nacional de Vigilância Sanitária, órgão federal que regulamenta a legislação e visa a proteger e promover a saúde da população, garantindo a segurança sanitária de produtos e serviços.** Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/>

**Centro de Energia Nuclear na Agricultura/USP - Campus Piracicaba, produzido pela Universidade de São Paulo e nele podemos encontrar muitas informações sobre irradiação de alimentos.** Disponível em: <http://www.cena.usp.br/>

FORSYTHE, S. Jorsythe. **Microbiologia da segurança alimentar.** São Paulo: Varela, 2002.

**Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à fome de onde podem ser extraídos muitos materiais para pesquisas e desenvolvimento de atividades interdisciplinares.** Disponível em: <http://www.mds.gov.br/programas/seguranca-alimentar-e-nutricional-san/banco-de-alimentos>

**Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. Um ambiente que permite pesquisas múltiplas e acesso a um grande número de informações.** Disponível em: <https://www.fao.org.br/>

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

**Agência Nacional de Vigilância Sanitária, órgão federal que regulamenta a legislação e visa a proteger e promover a saúde da população, garantindo a segurança sanitária de produtos e serviços.** Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/>

**Centro de Energia Nuclear na Agricultura/USP - Campus Piracicaba, produzido pela Universidade de São Paulo e nele podemos encontrar muitas informações sobre irradiação de alimentos.** Disponível em: <http://www.cena.usp.br/>

FORSYTHE, S. Jorsythe. **Microbiologia da segurança alimentar.** São Paulo: Varela, 2002.

**Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à fome de onde podem ser extraídos muitos materiais para pesquisas e desenvolvimento de atividades interdisciplinares.**

Disponível em: <http://www.mds.gov.br/programas/seguranca-alimentar-e-nutricional-san/banco-de-alimentos>

**Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. Um ambiente que permite pesquisas múltiplas e acesso a um grande número de informações.** Disponível em: <https://www.fao.org.br/>.

## DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

### PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:

Nº de Créditos: 2

Disciplina: LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais

Código: 80-174

Carga Horária: 30 (Teórica 30)

Nº de Créditos: 2

**EMENTA:** Legislação e inclusão. Língua, culturas comunidades e identidades surdas. Aquisição de Linguagem e a LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais.

**OBJETIVO:** Oportunizar o contato com a LIBRAS, visando a proporcionar subsídios básicos para a comunicação através dessa linguagem.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

1 Legislação e Inclusão

2 Cultura Surda / Relação de história da surdez com a Língua de sinais

3 Aquisição da Linguagem de Libras / Noções básicas da Língua Brasileira de Sinais: o espaço de sinalização, os elementos que constituem os sinais, noções sobre a estrutura da língua, a língua em uso em contextos triviais de comunicação

### METODOLOGIA:

As aulas serão expositivas e dialogadas, enfatizando o uso de gestos e da expressão facial, mantendo o ambiente calmo como estratégia de colaboração com o surdo-mudo. Também, serão produzidos textos com posterior apresentação em Libras. Ainda, serão utilizados, como recursos: o quadro de giz, vídeos/DVDs e internet.

### AVALIAÇÃO:

A avaliação será resultado de dinâmicas de grupo e trabalhos individuais.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

QUADROS, Ronice Müller de. **Educação de surdos:** a aquisição da linguagem. Porto Alegre: ArtMed, 1997.

SKLIAR, Carlos (Org.). **Atualidade da educação bilíngue para surdos:** processos e projetos pedagógicos. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.

SOUZA, Regina Maria de; SILVESTRE, Núria. **Educação de surdos.** São Paulo: Summus, 2007.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN

QUADROS, Ronice Müller de. **Educação de surdos:** a aquisição da linguagem. Porto Alegre: ArtMed, 1997.

SKLIAR, Carlos (Org.). **Atualidade da educação bilíngue para surdos:** processos e projetos pedagógicos. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI

REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)

ERECHEM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)

FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)

SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)

SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)

SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)

CERRO LARGO: Rua Gal. Daltrio Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)

SOUZA, Regina Maria de; SILVESTRE, Núria. **Educação de surdos**. São Paulo: Summus, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

FERNANDES, Elalia. **Surdez e Bilingüismo**. 4. ed. Porto Alegre: Mediação, 2011.

QUADROS, Ronice Müller de; CRUZ, Carina Rebello. **Língua de sinais: instrumentos de avaliação**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011.

SKLIAR, Carlos. **Pedagogia (improvável) da diferença: e se o outro não estivesse aí?** Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

SLOMSKI, Vilma Geni. **Educação bilíngue para surdos**. Curitiba, PR: Juruá, 2010.

SOUZA, Regina Maria de; SILVESTRE, Núria; ARANTES, Valéria Amorim (orgs.). **Educação de surdos – pontos e contrapontos**. São Paulo: Summus, 2007.

VELOSO, Éden; MAIA, Valdeci. **Aprenda libras com eficiência e rapidez**. 4. ed. Curitiba, PR: Mãos Sinais, 2011.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

FERNANDES, Elalia. **Surdez e Bilingüismo**. 4. ed. Porto Alegre: Mediação, 2011.

QUADROS, Ronice Müller de; CRUZ, Carina Rebello. **Língua de sinais: instrumentos de avaliação**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011.

SKLIAR, Carlos. **Pedagogia (improvável) da diferença: e se o outro não estivesse aí?** Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

SLOMSKI, Vilma Geni. **Educação bilíngue para surdos**. Curitiba, PR: Juruá, 2010.

SOUZA, Regina Maria de; SILVESTRE, Núria; ARANTES, Valéria Amorim (orgs.). **Educação de surdos – pontos e contrapontos**. São Paulo: Summus, 2007. 233

VELOSO, Éden; MAIA, Valdeci. **Aprenda libras com eficiência e rapidez**. 4. ed. Curitiba, PR: Mãos Sinais, 2011.

#### **DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

##### **PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA:**

**Nº de Créditos: 2**

##### **NUTRIÇÃO FUNCIONAL**

**Código: 40-581**

**Carga Horária: 30 (Teórica 30)**

**Nº de Créditos: 2**

**EMENTA:** A disciplina trabalha aspectos bioquímicos e funcionais de cada indivíduo, desenvolvendo intervenções individualizadas para restaurar o equilíbrio fisiológico e bioquímico de cada pessoa. Embasada na pesquisa científica, sua aplicação clínica busca equilibrar e compreender a interação existente entre todos os sistemas do corpo humano em conjunto com as características dos nutrientes.

#### **OBJETIVOS**

##### **Gerais:**

- Proporcionar ao acadêmico de Nutrição o conhecimento dos aspectos bioquímicos e funcionais dos alimentos, desenvolvendo intervenções específicas para restaurar o equilíbrio fisiológico e bioquímico de cada indivíduo.

##### **Específicos:**

- Desenvolver a sensibilidade dos futuros profissionais para entender a individualidade bioquímica e nutricional de cada pessoa.
- Conhecer as propriedades funcionais dos alimentos.
- Relacionar as substâncias ativas presentes nesses alimentos às funções na saúde humana e prevenção de doenças.

- Entender a importância do alimento e/ou do processo alimentar no estado físico, mental, e emocional do paciente.
- Estimular a pesquisa científica em Nutrição Clínica e Funcional.

### CONTEÚDOS CURRICULARES:

#### Unidade 1 – Introdução

- Introdução à Nutrição Funcional
- Legislação
- Nutrição Funcional X Alimentos Funcionais
- Nutrição Funcional X Nutrição Tradicional – como o Profissional atua?

#### Unidade 2 – Fundamentos da Nutrição Funcional – Nutrientes e compostos bioativos

- Vitaminas
- Minerais
- Ácidos graxos
- Alimentos funcionais: principais fitoquímicos e compostos bioativos - funções.

#### Unidade 3 - Nutrição Funcional nas patologias

- Desequilíbrios Funcionais
- Estresse Oxidativo
- Disbiose Intestinal
- Obesidade

#### Unidade 4 – Nutrição Funcional na Qualidade de Vida

- Anamnese funcional e reeducação alimentar

### METODOLOGIA:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Recursos audiovisuais
- Seminários e estudos de caso
- Aula prática - Preparações funcionais

### AVALIAÇÃO:

- Prova escrita
- Trabalhos orais/seminários (apresentação dos trabalhos)
- Estudos de caso

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPUS ERECHIM

COZZOLINO, Sílvia M. Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. Edição Digital. 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP : Manole, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451113/cfi/5!/4/4@0.00:28.3>>. Acesso em: 07 de fevereiro de 2017.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

PASCHOAL, Valéria; NAVES, Andréa; FONSECA, Ana Beatriz B. L.da. **Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica**. São Paulo: Metha, 2014.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN

Reconhecida pela Portaria Ministerial nº 708 de 19/05/92 - D.O.U. de 21/05/92 | Mantida pela Fundação Regional Integrada - FuRI  
REITORIA: Av. Sete de Setembro, 1558 | 3º andar | C. P. 290 | Erechim-RS | 99700 000 | Fone/Fax (54) 2107 1250 / 2107 1255 | [www.reitoria.uri.br](http://www.reitoria.uri.br)  
ERECHEM: Av. Sete de Setembro, 1621 | C. P. 743 | 99700 000 | Erechim-RS | Fone 54 3520 9000 / Fax (54) 3520 9090 | [www.uri.com.br](http://www.uri.com.br)  
FREDERICO WESTPHALEN: Rua Assis Brasil, 709 | C. P. 184 | 98400 000 | Frederico Westphalen-RS | Fone (55) 3744 9200 / Fax (55) 3744 9265 | [www.fw.uri.br](http://www.fw.uri.br)  
SANTO ÂNGELO: Av. Universidade das Missões, 464 | C. P. 203 | 98802 470 | Santo Ângelo-RS | Fone (55) 3313 7900 / Fax (55) 3313 7902 | [www.san.uri.br](http://www.san.uri.br)  
SANTIAGO: Av. Batista Bonotto Sobrinho, s/n | C. P. 181 | 97700 000 | Santiago-RS | Fone/Fax (55) 3251 3151 e 3157 | [www.urisantiago.br](http://www.urisantiago.br)  
SÃO LUIZ GONZAGA: Rua José Bonifácio, 3149 | C. P. 64 | 97800 000 | São Luiz Gonzaga-RS | Fone/Fax (55) 3352 4220 e 4224 | [www.saoluiz.uri.br](http://www.saoluiz.uri.br)  
CERRO LARGO: Rua Gal. Daltrio Filho, 772 | 97900 000 | Cerro Largo-RS | Fone/Fax (55) 3359 1613 | [www.cl.uri.br](http://www.cl.uri.br)



CARREIRO, D. M. **Alimentação: problema e solução para doenças crônicas**. 1 ed. São Paulo: Metha, 2008.

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 5 ed. Barueri: Manole, 2016. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520451113/pageid/5>. Acesso em: 22.11.2016.

FONSECA, Ana Beatriz B.L.; NAVES, Andréia; PASCHOAL, Valéria. **Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica**. São Paulo: Metha, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CAMPUS ERECHIM**

CARREIRO, Denise Madi. **Alimentação, problema e solução para doenças crônicas**. São Paulo: Referência, 2008.

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane Cominetti. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição** – nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Edição Digital. 1ª Ed., Manole, Barueri, 2013. Consultado na plataforma Minha Biblioteca, de acesso restrito. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520445006/pageid/1266>>. Acesso em: 12 de setembro de 2016.

NELSON, David L; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

PASCHOAL, Valéria; MARQUES, Natália; SANT'ANNA, Viviane. **Nutrição clínica funcional: suplementação nutricional (Volume II)**. São Paulo: VP Editora, 2013.

PASCHOAL, Valéria; MARQUES, Natália; SANT'ANNA, Viviane. **Nutrição clínica funcional: suplementação nutricional (Volume I)**. São Paulo: VP Editora, 2013.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CÂMPUS FREDERICO WESTPHALEN**

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. **Tratado de fisiologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. 12. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005/2010.

PÓVOA, Helion. **O cérebro desconhecido: como o sistema digestivo afeta nossas emoções, regula nossa imunidade e funciona como um órgão inteligente**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2000.

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

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 1 e 2 v.

**Art. 2º** - Esta Resolução entra em vigor na presente data.

REGISTRE-SE  
PUBLIQUE-SE.

Erechim, 24 de fevereiro de 2017.

Luiz Mario Silveira Spinelli  
Reitor da URI  
Presidente do Conselho Universitário