



2026

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE Nutrição

Unimar
UNIVERSIDADE DE MARÍLIA



UNIVERSIDADE DE MARÍLIA

Márcio Mesquita Serva
Reitor

Regina Lúcia Ottaiano Losasso Serva
Vice-reitora

Fernanda Mesquita Serva
Pró-reitora de Graduação

Marco Antônio Teixeira
Pró-reitor Administrativo

Tania Cristina Pithon Curi
Pró-reitora de Pesquisa e Pós-graduação

Fernanda Mesquita Serva
Pró-reitora de Extensão e Ação Comunitária

Andreia Cristina Fregate Baraldi Labegalini
Coordenadora da Comissão Própria de Avaliação (CPA)

Simone de Camargo Bueno dos Santos
Secretária Acadêmica

Andreia Juliane Arimoto
Bibliotecária

Mara Silvia Foratto Marconato
Coordenação do Curso de Nutrição

Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em

Nutrição

QUADROS

Quadro 01 – Índices INEP/ENADE	23
Quadro 02 - Matriz Curricular 4191	34
Quadro 03 – resumo da carga horária, matriz 4291.....	37
Quadro 04 - Matriz Curricular 4575	37
Quadro 05 – resumo da carga horária, matriz 4575	40
Quadro 06 – Disciplinas Curricularizadas	42
Quadro 07 – Distribuição das disciplinas por áreas.....	46
Quadro 08 – Membros NDE	86
Quadro 09 – Titulação docente.....	92
Quadro 10 – Titulação, regime de trabalho e experiência profissional do docente.....	94

FIGURAS

Figura 01 - Representação dos Núcleos UNIMAR.....	18
Figura 02 - Organograma UNIMAR.....	21
Figura 03 - Matriz Curricular 4575.....	37
Figura 04 - Hospital Beneficente Unimar.....	105

Sumário

1- APRESENTAÇÃO DA UNIVERSIDADE DE MARÍLIA- UNIMAR.....	6
1.1-MISSÃO DA UNIVERSIDADE DE MARÍLIA	7
1.2-HISTÓRICO	7
1.3-ORGANOGRAMA.....	11
1.4-APRESENTAÇÃO DOS NÚCLEOS DA UNIMAR.....	12
1.4-1.CONSELHO UNIVERSITÁRIO – CONSUNI	13
1.4-2.CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CONSEPE.....	14
2- HISTÓRICO DO CURSO	14
2.1 ATOS REGULATÓRIOS DO CURSO	15
2.2 JUSTIFICATIVA DO CURSO	16
3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	17
3.1 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	17
3.2 OBJETIVOS DO CURSO	20
3.2.1 OBJETIVO GERAL	20
3.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	20
3.3 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	20
3.4 ESTRUTURA CURRICULAR.....	24
3.4.1. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO COM DISCIPLINAS CURRICULARIZADAS.....	24
3.4.1.1. MATRIZ CURRICULAR 4291:	25
3.4.1.2. MATRIZ CURRICULAR 4575.....	28
3.4.2 CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO NO CURSO DE NUTRIÇÃO	31
3.5 CONTEÚDOS CURRICULARES	33
3.5.1 ELEMENTOS INOVADORES NA ESTRUTURA E CONTEÚDO CURRICULARES 33	
3.6 METODOLOGIA.....	38
3.7 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	39
3.7.1. ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO SUPERVISIONADO	40
3.8 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	40
3.8.1 ATIVIDADES DO CURSO	42
3.9 PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA	46
3.10 TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC).....	46
3.11 APOIO AO DISCENTE	49
3.11.1 NÚCLEO DE APOIO PSICOPEDAGÓGICO DA UNIMAR E CURSO DE PSICOLOGIA/UNIMAR - NUAP.....	50
3.11. 2 NÚCLEO DE ACESSIBILIDADE E SUPORTE EDUCACIONAL INCLUSIVO- NASEI.....	50
3.11. 3 NÚCLEO INTEGRADO DE PESQUISA E EXTENSÃO - NIPEX	51
3. 11.4 NÚCLEO DE INOVAÇÃO E EMPREENDEDORISMO - NITE	51
3.11. 5 NÚCLEO INTERDISCIPLINAR DE ESTÁGIO E EMPREGO - NIEEMP	52
3.11.6 DEPARTAMENTO DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS - DRI	53
3.11. 7 NÚCLEO DE APOIO FISCAL- NAF.....	53
3.11.8 SEBRAE AQUI NA UNIMAR.....	53
3.11. 9 LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO FÍSICA E PRÁTICA ESPORTIVA - LAFIPE	54
3.11. 10 CENTRO JUDICIÁRIO DE SOLUÇÃO DE CONFLITOS - CEJUSC	54
3.11.11 OUVIDORIA	55
3.11.12 HOSPITAL UNIVERSITÁRIO	55
3.11. 13 CLÍNICA DE FISIOTERAPIA	56

3.11. 14 CLÍNICA DE NUTRIÇÃO	56
3. 11. 15 CLÍNICA DE PSICOLOGIA	57
3.11. 16 CLÍNICA DE ODONTOLOGIA	57
3.11.17 BOLSAS E PROGRAMAS	57
3.12 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA.....	58
3.13 ATIVIDADES DE TUTORIA	60
3.14 TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM.....	61
3.14.1 INOVAÇÃO TECNOLÓGICA	63
3.15 O AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)	64
3.16 MATERIAL DIDÁTICO	65
3.17 PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM	66
3.18. NÚMERO DE VAGAS	68
3.19. INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS).....	68
3.20. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE	69
3.21. PESQUISA NO CURSO	69
3.22 EXTENSÃO NO CURSO.....	70
4. DO CORPO DOCENTE E TUTORIAL	71
4.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE	71
4.1.1 ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE	72
4.2 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR	72
4.3 ATUAÇÃO DO COORDENADOR.....	73
4.3.1 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL, DE MAGISTÉRIO SUPERIOR E DE GESTÃO ACADÊMICA DO COORDENADOR.....	75
4.4 REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DE CURSO.....	76
4.5 CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO	76
4.6 REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE.....	77
4.7. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE	77
4.8. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR.....	77
4.9. RELAÇÃO DE PROFESSORES SEGUNDO A TITULAÇÃO, REGIME DE TRABALHO, EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL E MAGISTÉRIO.....	78
4.10 ATUAÇÃO DO CONSELHO DE CURSO	79
4.11. PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA.....	79
5.0 INFRAESTRUTURA DO CURSO.....	80
5.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL	817
5.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR DO CURSO E SERVIÇOS ACADÊMICOS	81
5.3 SALA COLETIVA E CENTRO DE CONVIVÊNCIA DE PROFESSORES.....	81
5.4. SALAS DE AULA.....	82
5.5 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA	82
5.6 BIBLIOGRAFIA BÁSICA POR UNIDADE CURRICULAR	83
5.7 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR.....	84
5.8 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA	84
5.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA.....	85
5.10 LABORATÓRIOS DE ENSINO PARA A ÁREA DA SAÚDE.....	87
5.11 LABORATÓRIOS DE HABILIDADES	88
5.12 UNIDADES HOSPITALARES DE ENSINO E COMPLEXO ASSISTENCIAL CONVENIADOS	88

5.13 BIOTÉRIO	93
5.14 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP).....	94
5.15 COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS (CEUA)	95
5.16 AMBIENTES PROFISSIONAIS VINCULADOS AO CURSO.....	109
Anexo:	
Ementário Matriz 4291.....	111
Ementário Matriz 4575.....	182

1- APRESENTAÇÃO DA UNIVERSIDADE DE MARÍLIA- UNIMAR

O curso de Nutrição da UNIMAR, como todos os outros do Campus, realiza suas atividades e desenvolve seu Projeto Pedagógico de acordo com o Regimento da universidade e o seu PDI – Plano de Desenvolvimento Institucional. Normas e Portarias vão se sucedendo, de acordo com diretrizes do MEC, passando pela aprovação do CONSUNI e do CONSEPE, no sentido de adequar-se da melhor maneira aos parâmetros pretendidos. Anualmente, a CPA realiza avaliações em todos os âmbitos da universidade, o que enriquece o curso, além de buscar respostas aos anseios de cada grupo e estimular novas ações a serem implementadas nos estudos do Projeto Pedagógico do Curso. O canal da Ouvidoria é uma ferramenta que vem de encontro ao atendimento de dúvidas e reclamações que possam surgir. Além das Normas Gerais da universidade, Normas especiais podem ser realizadas para atividades que requeiram conteúdo ou direcionamentos mais específicos para a área da Nutrição, no sentido de dar as ênfases necessárias ao Trabalho de Conclusão de Curso, às Atividades Complementares e/ou outros itens que se julgarem necessários pelo NDE – Núcleo Docente Estruturante e Colegiado do curso que, pelo Regimento, possuem autonomia na definição de regras para as suas atividades, ou se for necessário, serem submetidas à aprovação das instâncias superiores. Portarias e novas Normas necessárias à implantação do PPC, e enfoques específicos que forem ocorrendo, serão utilizados como anexos e incorporados nos estudos de adequação do PPC, nas reuniões do NDE para os próximos anos. A atual matriz curricular foi submetida à aprovação do CONSUNI e foi autorizada a complementação do Ementário durante o decorrer do ano e do andamento da matriz a cada novo semestre, o que será atendido prontamente e atualizado em termos de conteúdo e bibliografia, utilizando novos livros adquiridos a pedido da constituição dessa matriz, que acreditamos ser um salto no sentido da busca pela qualidade do curso e na formação de egressos melhor preparados para o mercado de trabalho.

Há setenta anos a Universidade de Marília vem formando profissionais de destaque no cenário nacional e internacional, contribuindo de forma decisiva para o desenvolvimento político, econômico e social do país.

A Universidade de Marília atualmente compreende todos os níveis de ensino, da graduação ao pós-doutorado, além de ofertar cursos de excelência nas quatro grandes áreas do conhecimento: Ciências Agrárias, Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Exatas e Ciências Humanas e Aplicadas.

A IES, Universidade de Marília – Unimar é uma instituição particular de educação superior mantida pela Associação de Ensino de Marília Ltda., com CNPJ nº 44.474.898/0001-05, pessoa jurídica de direito privado, com fins lucrativos. A sede da mantenedora localiza-se na Avenida Higyno Muzzy Filho, nº 1001, CEP: 17525-902 Bairro Mirante, Marília – SP. Seu Contrato Social está registrado na Jucesp – Junta Comercial do Estado de São Paulo, registrado sob o número 35.216.058.308 de 12/04/2000, protocolo nº 82604/00-9, sendo que a mais recente alteração está registrada na Jucesp sob o nº 175494/07-1, datada de 25/05/2007. A IES é credenciada pela Portaria MEC nº 261/88 de 25/04/1988, publicada no D.O.U. de 26/04/1988.

1.1- Missão da Universidade de Marília

A Universidade exerce papel preponderante na vida e desenvolvimento da região de Marília; a ela compete promover a união do trinômio: escola, família e comunidade. O Plano de Desenvolvimento Institucional coloca como MISSÃO DA UNIVERSIDADE:

“A Universidade de Marília tem como MISSÃO, respeitando o trinômio ensino, pesquisa e extensão, formar o profissional ético e competente, capaz de constituir o próprio conhecimento, promover a cultura, o intercâmbio, a fim de desenvolver a consciência coletiva na busca contínua da valorização e solidariedade humana.”

1.2- Histórico

A cidade de Marília está localizada no centro-oeste do Estado de São Paulo, é reconhecida nacionalmente como a Capital Nacional do Alimento, título conquistado pela forte presença de indústrias alimentícias que abastecem o Brasil e o exterior. Com mais de 240 mil habitantes, Marília é um polo regional estratégico que integra dinamismo econômico, qualidade de vida e infraestrutura robusta.

Sua economia é diversificada, com destaque para o agronegócio, a indústria de transformação, especialmente no setor alimentício, e o setor de serviços, que cresce de forma contínua impulsionado pela presença de empresas, instituições de ensino e centros de inovação. O parque industrial local conta com mais de 400 indústrias, incluindo marcas de relevância nacional e internacional.

Além da força econômica, Marília se destaca pelo IDH elevado, boa mobilidade urbana, ampla rede de saúde, segurança pública estruturada e um calendário cultural e esportivo ativo. A cidade é um centro de convergência para mais de 1 milhão de pessoas que vivem em sua região de influência, sendo referência em saúde, educação e negócios.

Geograficamente privilegiada, Marília está conectada a importantes rodovias, facilitando o escoamento de produção e o acesso a grandes centros como São Paulo, Bauru, Londrina e Presidente Prudente. Sua localização estratégica também favorece a atração de investimentos e talentos.

A relação entre Marília e a UNIMAR é simbiótica. A cidade fornece um ambiente fértil para o desenvolvimento acadêmico e profissional, enquanto a universidade contribui diretamente para o avanço econômico, social e cultural da região. Por meio de estágios, projetos de extensão e parcerias institucionais, a UNIMAR atua como agente de transformação e como ponte entre o conhecimento acadêmico e as necessidades da sociedade.

Mais do que um centro de formação profissional, a Universidade de Marília é um polo de inovação, cidadania e progresso, refletindo o espírito empreendedor e acolhedor da cidade que a abriga.

A entidade mantenedora da Universidade de Marília – Unimar é a Associação de Ensino de Marília – Ltda, CNPJ – 44.474.898/0001-05 – (código INEP 292).

A mantida é a Universidade de Marília – Unimar, Instituição privada de ensino superior, com fins lucrativos (código INEP 420), reconhecida pela Portaria MEC nº 261 de 25/04/88, publicada no D.O.U. de 26/04/88. A Mantenedora e a mantida estão situadas na cidade de Marília, Estado de São Paulo, à Av. Hygino Muzzi Filho, 1001, Campus Universitário – CEP 17525-902 – Caixa Postal 054 – Fone (14) 2105-4000 – Fax: (14) 3433-8691 - Endereço eletrônico – www.unimar.br

O Diretor Presidente da Associação de Ensino de Marília Ltda e também Reitor da Unimar é o Dr. Márcio Mesquita Serva, RG. 2.727.784-7 SSP-SP, CPF. 025.559.728-20, e-mail: reitoria@unimar.br.

A Universidade de Marília (UNIMAR) foi fundada em 1956 com o propósito de oferecer educação superior de qualidade no interior do Estado de São Paulo, em uma época em que a região dispunha de poucas opções de formação acadêmica. Sua criação foi impulsionada pela mobilização da comunidade local e pela visão de seus fundadores, que acreditavam no poder transformador da educação para o desenvolvimento regional e social.

Ao longo de seus 69 anos de história, a UNIMAR consolidou-se como uma instituição de referência no cenário educacional brasileiro. Atualmente, conta com milhares de alunos matriculados na graduação presencial, além de estudantes em cursos de graduação a

distância e pós-graduação. Mais de 130 mil profissionais já foram formados, o que comprova seu impacto duradouro na sociedade.

Comprometida com a excelência acadêmica, a pesquisa de ponta e o desenvolvimento de soluções inovadoras para os desafios da sociedade, a UNIMAR adota metodologias ativas de aprendizagem, que promovem a participação efetiva dos estudantes em atividades práticas, projetos interdisciplinares e discussões aplicadas. Essa abordagem é sustentada por um corpo docente altamente qualificado e um currículo atualizado, que integra ensino, pesquisa e extensão em todas as etapas da jornada acadêmica.

A UNIMAR destaca-se ainda pela adoção de tecnologias educacionais e pela Plataforma de Carreiras, que aproxima estudantes e egressos de grandes oportunidades, facilitando sua inserção no mercado de trabalho.

Na área da saúde, a UNIMAR mantém um compromisso sólido com a formação de excelência e infraestrutura diferenciada. O Hospital Beneficente Unimar (HBU) é referência em atendimento humanizado e ensino clínico, proporcionando aos alunos um ambiente real de aprendizado desde os primeiros semestres. As clínicas-escola de diversas especialidades promovem a integração entre teoria e prática. Além disso, centros de pesquisa como o Centro Interdisciplinar de Diabetes e projetos de impacto social como o Projeto Amor de Criança reforçam o compromisso com a ciência aplicada e o bem-estar da população. A recente aprovação do Doutorado Interdisciplinar em Saúde fortalece ainda mais o papel da Universidade na produção de conhecimento e inovação.

O Parque Tecnológico da UNIMAR constitui um ecossistema inovador, que impulsiona a pesquisa aplicada, o empreendedorismo e a conexão entre a academia e o setor produtivo. Empresas e startups encontram no campus um ambiente propício para experimentação, desenvolvimento de novas tecnologias e geração de soluções, especialmente nas áreas de saúde, agronegócio e Indústria 4.0.

A internacionalização é outro pilar estratégico da UNIMAR. Parcerias com instituições de diversos países promovem intercâmbios, pesquisas conjuntas e mobilidade acadêmica, ampliando os horizontes de alunos e docentes e preparando-os para atuar globalmente.

Cuidar de vidas é a essência da UNIMAR. Na Universidade de Marília, a formação vai muito além da sala de aula. Por isso, a UNIMAR cuida do bem-estar dos estudantes de forma integral, promovendo o equilíbrio entre todas as dimensões da vida: espiritual, financeira, intelectual, física, social e emocional, com o compromisso de oferecer um ambiente acolhedor, humano e inspirador, onde cada estudante possa se desenvolver plenamente, com suporte, orientação e oportunidades reais de crescimento pessoal e profissional.

Dimensões do Bem-Estar:

- Espiritual: Momentos de escuta, reflexão e conexão interior, com respeito à diversidade religiosa e espiritual, fortalecendo o propósito e o sentido de vida.
- Financeiro: Programas de incentivo, orientação financeira e parcerias que viabilizam o acesso à educação de qualidade com responsabilidade e planejamento.
- Intelectual: Ensino de excelência, incentivo à pesquisa, internacionalização, inovação e vivências práticas que despertam o pensamento crítico, a criatividade e a paixão pelo conhecimento.
- Físico: Atividades esportivas, programas de saúde, alimentação balanceada, infraestrutura adequada e incentivo à prática de hábitos saudáveis.
- Social: Ambiente inclusivo, diversidade, projetos de extensão, voluntariado e ações que fortalecem o senso de comunidade e o protagonismo social.
- Emocional: Acolhimento psicológico, orientação psicopedagógica, rodas de conversa e ações voltadas ao autocuidado, à empatia e à saúde mental.

A UNIMAR mantém parcerias com instituições públicas e privadas, centros de pesquisa e empresas, promovendo estágios, programas de inovação e ações de impacto social. Mais de 20 empresas estão sediadas dentro do campus, permitindo aos alunos a vivência prática integrada à formação acadêmica. Durante a pandemia, a Universidade teve papel fundamental no acolhimento à população, contribuindo com atendimentos no hospital universitário e diversas ações de apoio à saúde pública.

Além disso, a UNIMAR participa ativamente de importantes redes de cooperação institucional, que promovem o intercâmbio de boas práticas, inovação e desenvolvimento estratégico no ensino superior. Entre elas destacam-se:

- Rede 14 do Semesp;
- Rede de Autoavaliação Institucional;
- G7, grupo formado por instituições de referência;
- MetaRed, iniciativa internacional voltada à transformação digital nas universidades;
- E as redes temáticas nas áreas de Educação a Distância (EAD), Pesquisa Institucional (PI), Saúde e Marketing.

Essas conexões fortalecem a atuação da UNIMAR em um ecossistema colaborativo, contribuindo para a melhoria contínua de seus processos acadêmicos, administrativos e de gestão.

A UNIMAR foi sede, em 2024, do CONIC – Congresso Nacional de Iniciação Científica, o maior evento de iniciação científica do Brasil, promovido pelo Semesp. A realização do CONIC em nosso campus representa o reconhecimento do compromisso da UNIMAR com a pesquisa científica, a inovação e a formação de estudantes protagonistas do

conhecimento. O evento reuniu alunos de graduação de instituições de ensino superior de todo o país, que apresentaram seus projetos de pesquisa nas mais diversas áreas do saber, em um ambiente de troca, aprendizado e valorização da produção acadêmica.

No âmbito da pós-graduação stricto sensu, a UNIMAR oferece programas reconhecidos pelo Ministério da Educação e aprovados pela CAPES. São eles:

- Mestrado e Doutorado Acadêmico em Direito;
- Mestrado e Doutorado Acadêmico em Interações Estruturais e Funcionais da Reabilitação;
- Mestrado Profissional em Saúde Animal, Produção e Ambiente;
- Mestrado Profissional em Administração de Organizações Inovadoras.

Em 2023, 2024 e 2025, a UNIMAR recebeu novamente o Selo Instituição Socialmente Responsável, concedido pela ABMES – Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior, e o selo de "Instituição Comprometida com a Empregabilidade", pelo Indicador ABMES/Symplicity de Empregabilidade (IASE). Também foi reconhecida como um dos Melhores Lugares para se trabalhar, resultado de uma cultura institucional sólida, humanizada e comprometida com o bem-estar e a valorização de cada pessoa que constrói essa universidade todos os dias.

Com uma trajetória marcada pela excelência acadêmica, responsabilidade social e compromisso com o futuro, a UNIMAR segue formando profissionais preparados, cidadãos conscientes e agentes de transformação para o Brasil e o mundo.

1.3- Organograma

A estrutura organizacional com as instâncias de decisão da UNIMAR obedece ao Estatuto Social da Mantenedora e o Regimento Geral da Universidade de Marília, a UNIMAR está organizada em um só campus, com seus Cursos constituindo-se em unidades de ensino no âmbito da Universidade.

A estrutura organizacional da UNIMAR está composta de:

I- Órgão da Administração Superior

- Conselho Universitário- CONSUNI
- Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão- CONSEPE

II- Órgão da Administração Direta

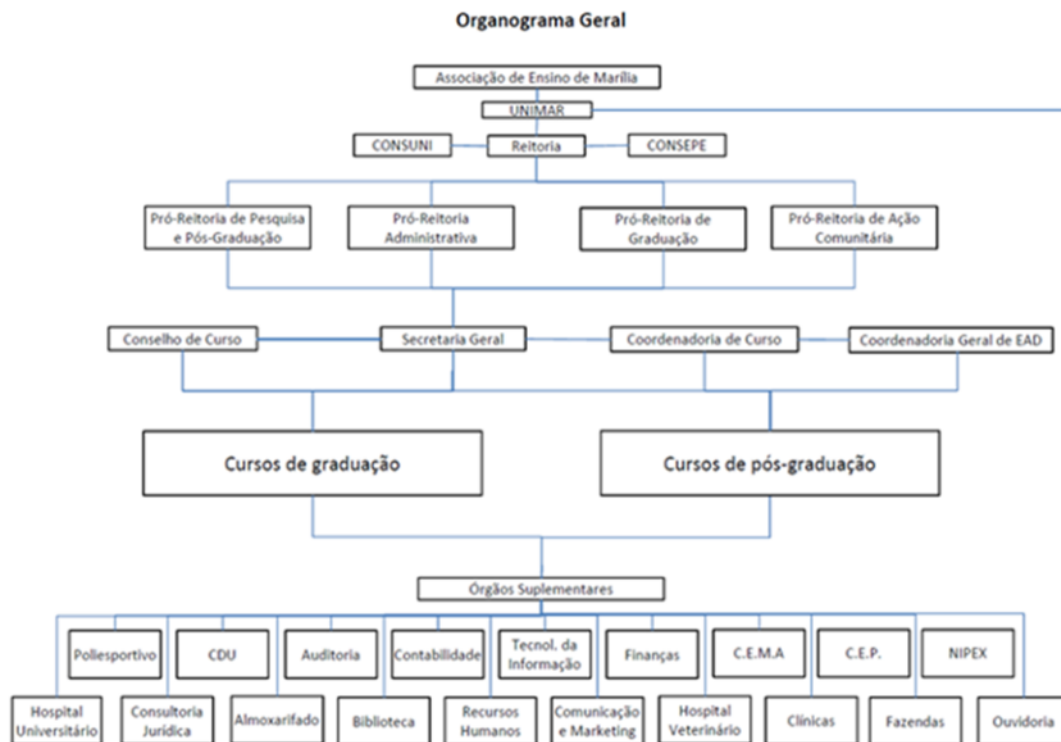
- Reitoria
- Pró- Reitorias

- Secretaria Geral

III- Órgãos da Administração Intermediária

- Coordenações de Cursos

Conselho de Curso /Colegiado de Curso

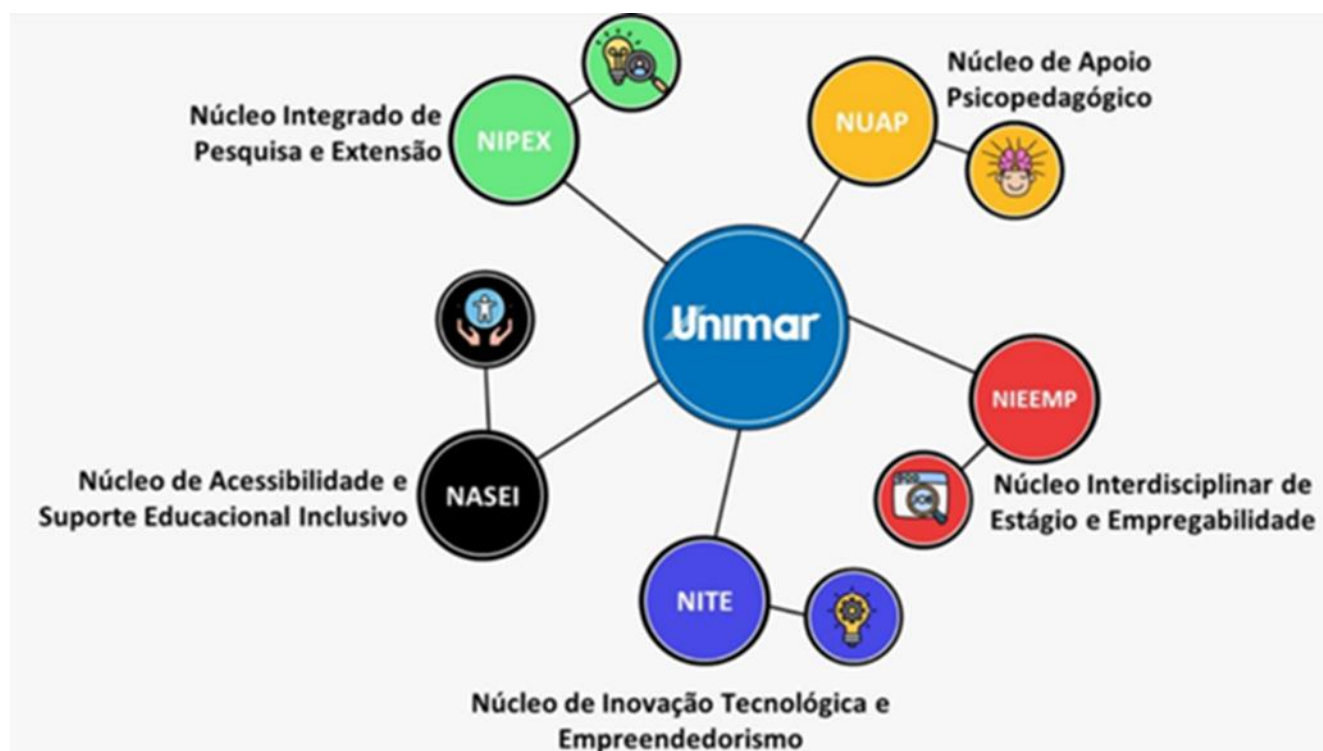


1.4- Apresentação dos Núcleos da UNIMAR

A estrutura de apoio aos estudantes é reforçada por núcleos institucionais que desempenham papel essencial na promoção da qualidade de vida acadêmica:

- NIPEX (Núcleo Integrado de Pesquisa e Extensão): articula ações de iniciação científica e projetos extensionistas;
- NUAP (Núcleo de Apoio Psicopedagógico): oferece suporte emocional, pedagógico e psicológico;
- NIEEMP (Núcleo Interdisciplinar de Estágio e Empregabilidade): promove a inserção profissional e acompanha os egressos;

- NITE (Núcleo de Inovação Tecnológica e Empreendedorismo): estimula a cultura empreendedora e o desenvolvimento de soluções inovadoras;
- NASEI (Núcleo de Acessibilidade e Suporte Educacional Inclusivo): assegura a inclusão plena de estudantes com deficiência ou necessidades educacionais específicas.



1.4-1. Conselho Universitário – CONSUNI

O CONSUNI é órgão máximo de natureza consultiva, deliberativa e normativa; é constituído pelo Reitor, Vice-Reitor, Pró-Reitores, representantes da Mantenedora (por ela indicados) e, eleitos por seus pares, Coordenadores de Curso, membros do Corpo Docente, Discente e representantes do Corpo Técnico-Administrativo. A ele compete definir, propor, criar, fixar, regulamentar, homologar, aprovar, decidir, exercer todas as medidas referente são objetivos, ações de ensino, pesquisa e extensão e prazos da Universidade, sempre em observância à legislação de ensino, como também às condições econômico-financeiras da entidade mantenedora, Estatuto e Regimento Geral.

1.4-2. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE

O CONSEPE é órgão de natureza consultiva e deliberativa, destinado a orientar, coordenar e supervisionar o ensino, pesquisa e extensão da Universidade; é constituído pelo Reitor, Vice-Reitor, Pró-Reitores, Coordenadores de Curso, representantes do Corpo Docente de cada Curso e por um representante do Corpo Discente. A ele compete zelar, definir, propor, manifestar-se, aprovar, emitir parecer sobre as ações da IES referentes ao ensino, pesquisa e extensão, em observância à legislação de ensino, Estatuto e Regimento da UNIMAR.

2- HISTÓRICO DO CURSO

Com a transformação das Faculdades Integradas de Marília, através de solicitação ao Egrégio Conselho Federal de Educação, em Universidade de Marília, por reconhecimento, em abril de 1988, Portaria MEC nº 261 de 25/04/88, a entidade mantenedora, Associação de Ensino de Marília, deu continuidade as metas propostas, por meio da autonomia que lhe foi concedida pela Lei 5.540/68 e pelo artigo 2º do Estatuto da Universidade de Marília. Em 23 de Maio de 1988, após apreciação e aprovação do Plano de Expansão para o segundo semestre de 1988 pelos Colegiados da Administração Superior da UNIMAR: Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CONSEPE e Conselho Universitário - CONSUNI, o magnífico Reitor da UNIMAR editou a Portaria GR. 05/88 criando o curso de Nutrição.

Em 2008, a Universidade de Marília – UNIMAR, remodelou a estrutura administrativa e as Faculdades foram extintas, sendo criados os cursos e sem mais diretores, mas coordenadores de curso, que juntamente com o Núcleo Docente Estruturante (NDE) possuem entre outras funções a de repensar os Projetos Pedagógicos dos Cursos e as Matrizes Curriculares buscando a melhor adequação quanto às normas vigentes, necessidades do mercado e dos alunos. O curso de nutrição participou do ENADE desde 2007, obtendo (mantendo) a nota e renovação de curso automática pelo INEP.

A última Renovação de Reconhecimento do Curso, ocorreu de forma automática em fevereiro de 2026, através da Portaria SERES/MEC nº 17/2026, publicada no D.O.U. em 03/02/2026.

Quadro: Indices INEP-ENADE

NUTRIÇÃO

ANO	ENADE	IDD	CPC
2019	3 (2.9336)	3 (2.7538)	4 (3.0400)
2023	4 (3.1294)	4 (3.5239)	4 (3.6080)

Atualmente o curso de Nutrição é contemplado pela Matriz Curricular 4291, aprovada pelo NDE em dezembro de 2018 e pela Matriz Curricular 4575, aprovada em dezembro de 2024. O Curso de Nutrição da UNIMAR completou em 2025, 37 anos de existência e excelência nas habilidades e competências acadêmicas, alguns índices reforçam esse conceito, com 4 estrelas no Guia do Estadão (antigo Guia do Estudante da Editora Abril), que o colocou em posição no grupo das melhores instituições de ensino do país.

O Curso de Nutrição da Universidade de Marília tem como missão formar profissionais nutricionistas éticos, críticos, reflexivos e socialmente responsáveis, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais. O curso prepara o egresso para promover, manter e recuperar a saúde, bem como prevenir doenças em indivíduos e coletividades, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida e para a garantia da segurança alimentar e nutricional em diferentes contextos.

A formação busca integrar ensino, pesquisa e extensão de forma inovadora, humanizada e sustentável, favorecendo a construção de competências técnicas, científicas e sociais que possibilitem a atuação em todas as áreas da Nutrição, sempre em sintonia com as demandas locais, regionais e nacionais, e com reflexão crítica sobre as dimensões econômicas, políticas, sociais e culturais da realidade contemporânea.

2.1 Atos Regulatórios do Curso

A criação e o funcionamento do Curso de Nutrição da Universidade de Marília encontram respaldo na legislação educacional brasileira, especialmente na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996), que estabelece as normas gerais da educação superior no país. A profissão de nutricionista foi regulamentada pela primeira vez com a Lei nº 5.276, de 4 de abril de 1967, que dispõe sobre a profissão de nutricionista e dá outras providências. Esta lei foi revogada pela Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 e os nutricionistas são reconhecidos como especialistas em alimentação e nutrição.

A Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e o Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980, criou os Conselhos Federal (CFN) e Regionais de Nutricionistas (CRN), regulamentando seu funcionamento.

O CFN publicou a Resolução nº 596, de 22 de outubro de 2017, que em seu 9º artigo, diz que o exercício das atividades privativas de nutricionista por pessoa física sem habilitação legal é considerado infração penal. Junto a isso, foram intensificadas as campanhas para informar a população, que somente o nutricionista habilitado pode fornecer tal assessoramento.

Em 23 de Maio de 1988, após apreciação e aprovação do Plano de Expansão para o segundo semestre de 1988 pelos Colegiados da Administração Superior da UNIMAR: Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CONSEPE e Conselho Universitário - CONSUNI, o magnífico Reitor da UNIMAR editou a Portaria GR. 05/88 criando o curso de Nutrição.

O curso de Nutrição é regido pela Resolução nº. 05, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do Curso de Graduação em Nutrição, estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação / Câmara de Educação Superior (CESU/CNE). Tais Diretrizes definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação do nutricionista, para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos cursos de graduação em Nutrição das Instituições de Ensino Superior (IES).

2.2 Justificativa do Curso

O Curso de Graduação em Nutrição justifica-se pela necessidade crescente de formar profissionais qualificados, éticos e comprometidos com a promoção da saúde e da qualidade de vida, capazes de responder às demandas sociais contemporâneas. A realidade brasileira evidencia desafios como o aumento das doenças crônicas não transmissíveis, a insegurança alimentar e nutricional e as desigualdades no acesso a serviços de saúde e educação, exigindo do nutricionista um papel estratégico na transformação dessa realidade.

Alinhado às Diretrizes Curriculares Nacionais e aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da ONU, o curso assume como compromisso contribuir para a construção de uma sociedade mais justa, saudável e sustentável. Entre os ODS diretamente relacionados à formação do nutricionista destacam-se: ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável, ODS 3 – Saúde e Bem-Estar, ODS 4 – Educação de Qualidade e ODS 12 – Consumo e Produção Responsáveis.

Assim, o curso busca integrar ensino, pesquisa e extensão em práticas que promovam a segurança alimentar e nutricional, a prevenção de agravos, a educação alimentar e

nutricional e a sustentabilidade dos sistemas alimentares. Além disso, responde à demanda regional e nacional por profissionais aptos a atuar em hospitais, unidades de saúde, escolas, serviços de alimentação, indústrias e em diferentes contextos de gestão e políticas públicas, ampliando sua relevância acadêmica e social.

Dessa forma, a criação e manutenção do Curso de Nutrição reforçam o compromisso institucional com a responsabilidade social e o desenvolvimento humano sustentável, preparando nutricionistas capazes de contribuir para a melhoria das condições de saúde e bem-estar da população em âmbito local, regional e nacional.

3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

O curso de Nutrição da Universidade de Marília conta com uma organização didático-pedagógica orgânica e sistemática. Semestralmente são realizadas reuniões de acompanhamento didático entre os professores, Conselho de Curso, Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Coordenação do Curso para discussões dos planos de ensino, envolvendo os objetivos, ementa, critérios e avaliações, metodologias de aprendizagem e referências de cada disciplina, bem como o desempenho dos alunos em sala de aula. O NDE tem por tarefa avaliar o processo de ensino-aprendizagem através do acompanhamento do processo e de seus resultados parciais ouvindo professores e alunos e, por conseguinte, promovendo revisões no projeto pedagógico do curso, com o intuito de aperfeiçoá-lo e atualizá-lo continuamente.

3.1 Políticas Institucionais no Âmbito do Curso

As políticas institucionais de Ensino, Pesquisa e Extensão, estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UNIMAR, estão plenamente integradas ao Curso de Nutrição, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais. Essas políticas têm como propósito ampliar as oportunidades de aprendizagem, alinhadas ao perfil do egresso, por meio de práticas inovadoras e bem-sucedidas, que asseguram a formação de um profissional competente, ético e comprometido com a cidadania, meio ambiente e à saúde na perspectiva de construção de uma sociedade sustentável.

Com esse objetivo, o curso define como metas as seguintes diretrizes:

1. O ensino pauta-se pela indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; o projeto pedagógico é construído coletivamente, é flexível, de modo a absorver transformações ocorridas nas diferentes fronteiras das ciências.
2. Os programas e planos de ensino priorizam a interdisciplinaridade; a predominância da formação sobre a informação; a articulação entre a teoria e prática e a promoção de atividades educativas de natureza científica e de extensão.
3. Desenvolvimento de um programa contínuo de avaliação do ensino da graduação, visando à melhoria da sua qualidade, sendo seus princípios: a globalidade, isto é, a avaliação não se restringe a uma atividade; comparabilidade; respeito à identidade do curso; possui caráter não punitivo; legitimidade e continuidade de ações que permita comparação dos dados em diferentes momentos.
4. O docente do Curso de Nutrição possui formação científica em sua área de conhecimento, com titulação em pós-graduação stricto sensu e permanente atualização. Essa competência não se restringe ao domínio da ciência: exige-se, igualmente, a competência formadora, que envolve habilidade pedagógica e experiência profissional, essenciais para o desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem e para a formação integral do nutricionista.
5. Curricularização da Extensão Universitária: o curso apresenta diferentes atividades extensionistas na matriz curricular, garantindo a vivência acadêmica em cenários reais.
6. Projetos articulados que unem investigação científica, intervenção comunitária e formação discente.
7. Estágios Supervisionados em diferentes cenários: prática profissional diversificada em hospitais, unidades de saúde, escolas, empresas e serviços de alimentação, permitindo contato direto com as demandas sociais e regionais.

8. Clínica-Escola de Nutrição: espaço pedagógico e de extensão que possibilita atendimento à comunidade, ao mesmo tempo em que promove a formação prática e humanista do aluno.
9. Projetos interdisciplinares e multiprofissionais: atividades em conjunto com outros cursos da área da saúde, estimulando o trabalho em equipe e a integralidade do cuidado.
10. Uso de metodologias ativas de aprendizagem: como estudo de casos, aprendizagem baseada em problemas (PBL), simulações realísticas e tecnologias digitais de ensino.
11. Ações de Internacionalização: convênios, intercâmbios e participação em redes de pesquisa e extensão, ampliando horizontes formativos.
12. Incentivo ao Empreendedorismo e Inovação: projetos de iniciação ao empreendedorismo, incubadoras e desenvolvimento de soluções inovadoras para o setor de alimentação e saúde.
13. Valorização do Egresso: programas de acompanhamento e participação de ex-alunos em atividades acadêmicas, fortalecendo vínculos institucionais e inspirando ingressantes.
14. Eventos científicos e culturais: semanas acadêmicas, simpósios, festivais e projetos sociais que promovem integração com a comunidade e fortalecem a identidade institucional.

Dessa forma, o curso consolida seu compromisso com a formação acadêmica de excelência, pautada na integração entre teoria e prática, na produção de conhecimento relevante e na promoção de ações que impactam positivamente a sociedade. Ao alinhar-se às diretrizes institucionais e às demandas contemporâneas do mercado e da comunidade, reafirma-se como um espaço de inovação, responsabilidade social e desenvolvimento humano, preparando profissionais competentes, críticos e éticos para os desafios do campo da nutrição.

3.2 Objetivos do Curso

3.2.1 Objetivo Geral

Formar nutricionistas generalistas, humanistas, críticos e reflexivos, em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais, capazes de atuar em todos os níveis de atenção à saúde, de forma ética e socialmente responsável. O curso busca preparar profissionais aptos a promover, manter e recuperar a saúde, bem como a prevenir doenças, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional e para a melhoria da qualidade de vida da população.

3.2.2 Objetivos Específicos

Desenvolver competências técnicas, científicas e éticas para o exercício da profissão em diferentes áreas da Nutrição.

Estimular a capacidade crítica, reflexiva e investigativa, promovendo a integração entre ensino, pesquisa e extensão.

Formar profissionais comprometidos com os princípios da saúde coletiva, da sustentabilidade e da cidadania.

Proporcionar formação que contemple as dimensões biológicas, sociais, econômicas, políticas e culturais que interferem na alimentação e nutrição.

Preparar o egresso para atuar de forma multiprofissional, interdisciplinar e transdisciplinar, atendendo às demandas locais, regionais e nacionais.

Incentivar a educação permanente, a atualização científica e o compromisso com a inovação e o desenvolvimento social.

3.3 Perfil Profissional do Egresso

O perfil do profissional formado pela UNIMAR, após o cumprimento de todas as disciplinas e estágios, se reflete na fundamentação técnica nas áreas de conhecimento da alimentação e nutrição, com postura crítica, reflexiva e humanística, capacitado a tomada de decisões. Almeja-se que este profissional tenha além da formação ética, uma formação técnica que lhe permita exercer as atividades profissionais que atendam as diferentes necessidades do mercado, visando à eficiência e qualidade na execução de seus serviços em qualquer campo de atuação do nutricionista

Esse profissional estará capacitado para atuar no sentido de promover, preservar, manter e recuperar a saúde da população e prevenção de doenças, em todos os níveis, inclusive atuando como orientador/gestor no seu ambiente de trabalho.

O perfil do profissional formado pela UNIMAR é fruto dos conhecimentos técnicos da ciência nutrição da Nutrição e de suas práticas, como também de todas as vivências interpessoais do ambiente universitário, de modo que é esperado que ele seja capaz de atuar com base em princípios éticos, humanistas, sustentáveis e de precaução.

O curso forma profissionais capazes de atuar no sentido de promover, preservar e recuperar a saúde em níveis coletivo e individual, em todos os ciclos de vida.

A formação é generalista, o profissional poderá exercer a profissão em todas as áreas de atuação contempladas na Resolução CFN nº 600/2018, como também tem uma formação administrativa, que permite planejar o exercício das atividades competentes a sua formação, visando à eficiência e qualidade na execução de seus serviços em qualquer campo de atuação do profissional nutricionista, citados abaixo:

Área de Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar, Ambulatorial, em nível de Consultórios e em Domicílio: atua no cuidado do paciente, que compreende a avaliação, diagnóstico e orientação nutricional em hospitais, UPA, ambulatorios, *spa* clínicos, Instituições de longa permanência para idosos, serviços de terapia renal substitutiva, bancos de leite humano, lactários, centrais de terapia nutricional, *personal diet*, atenção nutricional domiciliar ou em clínicas particulares.

Área de Nutrição em Alimentação Coletiva – gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): apto para a gestão da produção de refeições com qualidade e segurança alimentar. Os principais campos de trabalho que nossos egressos estão inseridos são restaurantes industriais e comerciais, cozinhas hospitalares, hotéis e escolas.

Área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico – Assistência Nutricional e Dietoterápica para Atletas e Desportistas: realiza orientações nutricionais para esportistas e atletas em diversas fases (manutenção, competição e recuperação)

contribuindo para a melhora do desempenho esportivo, podendo atuar em clubes esportivos e/ou academias.

Área de Nutrição em Saúde Coletiva: participa no desenvolvimento de atividades de alimentação e nutrição, inseridas em programas e políticas institucionais, na atenção básica e vigilância sanitária, dando assistência e educação alimentar e nutricional para indivíduos e grupo populacional.

Área de Nutrição na Cadeia de Produção: atua na área regulatória e de assuntos científicos, na nutrição aplicada ao marketing, no desenvolvimento de novos produtos, no atendimento nutricional individualizado e coletivo e no suporte no atendimento ao consumidor (SAC).

Área de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão: atua em atividades de coordenação, ensino, pesquisa e extensão em cursos técnicos, de graduação e pós-graduação em nutrição.

Além da formação generalista, no exercício de sua profissão, o egresso em nutrição deve apresentar as seguintes competências e habilidades:

- Competências e habilidades gerais:

I - 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;

II - Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

III - 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;

IV - Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

V - Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde; e

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

- Competências e habilidades específicas:

I - Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

II - Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

III - Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

IV - Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

V - Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

VI - Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

VII - Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

VIII - Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

IX - Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

X - Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

XI - Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

XII - Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XIII - Atuar em marketing de alimentação e nutrição;

XIV - Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

XV - Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

XVI - Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e

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

Assim, o egresso do curso está preparado para atuar de forma competente, crítica e ética nos diversos campos da nutrição, contribuindo para o avanço da ciência, a melhoria da saúde coletiva e o desenvolvimento sustentável da sociedade.

3.4 Estrutura Curricular

3.4.1. Matriz Curricular do curso de Nutrição com Disciplinas Curricularizadas

3.4.1.1. Matriz Curricular 4291:

A carga horária da Matriz Curricular 4291 são 2.500 horas relógio, 640 horas de estágios, 200 horas de atividades complementares, totalizando 3.340 horas. A matriz contempla 355 horas de atividades de extensão curricularizadas, equivalente a 10,62% da carga horária total do curso em disciplinas no decorrer dos semestres a seguir:

Quadro: Matriz Curricular 4291

TERMO	NOME DA DISCIPLINA	C.H	C.H TEÓRICA	C.H PRÁTICA	CRÉDITOS	C.H. Disciplina Curricularizada
1	Anatomia I	80	40	40	04	
1	Química Orgânica e Analítica	80	80		04	
1	Biologia Celular	80	80		04	
1	Antropologia Aplicada a Alimentação	40	40		02	10
1	Introdução à Nutrição	40	40		02	20
1	Bioestatística	40	40		02	
2	Microbiologia e Imunologia	80	80		04	
2	Histologia e Embriologia	40	40		02	
2	Fisiologia I	80	80		04	
2	Anatomia II	40	20	20	02	
2	Bioquímica I	40	40		02	10
2	Direitos Humanos	40	40		02	
2	Metodologia da Pesquisa Científica	40	40		02	
3	Nutrição Normal	80	80		04	
3	Bromatologia e Controle de Alimentos	80	80		04	10
3	Bioquímica II	80	80		04	10
3	Fisiologia II	40	40		02	
3	História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena	40	40		02	
3	Saúde Pública e Epidemiologia	40	40		02	
3	Genética	40	40		02	
3	Empreendedorismo e Inovação	40	40		02	
4	Patologia da Nutrição I	80	80		04	15
4	Nutrição e Dietética	80	80		04	

Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição

4	Parasitologia	40	40		02	
4	Patologia	80	80		04	
4	Microbiologia e Segurança dos Alimentos	40	40		02	10
4	Tecnologia dos Alimentos	40	40		02	
5	Avaliação e Diagnóstico Nutricional	80	40	40	04	20
5	Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	80	80		04	
5	Patologia da Nutrição II	80	80		04	
5	Educação Alimentar e Nutricional	40	40		02	20
5	Terapia Nutricional I	80	80		04	20
5	Psicologia Aplicada à Nutrição	40	40		02	
6	Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	80	80		04	
6	Nutrição em Pediatria	80	80		04	10
6	Técnica e Dietética	80	40	40	04	10
6	Terapia Nutricional II	40	40		04	20
6	Farmacologia Aplicada a Nutrição	40	40		02	
6	Nutrição Social	40	40		02	
6	Estágio Supervisionado em Nutrição I (Nutrição Clínica, UAN, Nutrição e Saúde Coletiva e Área Optativa*)	40		40	02	
7	Nutrição no Esporte I	80	80		04	20
7	Nutrição da Mulher	80	80		04	20
7	Gastronomia	80	40	40	04	10
7	Atualidades em Nutrição	40	40		02	
7	Pesquisa em Nutrição I (TCC)	40	20	20	02	

7	Estágio Supervisionado em Nutrição II (Nutrição Clínica, UAN, Nutrição e Saúde Coletiva e Área Optativa*)	300		300	15	
8	Nutrição no Esporte II	80	80		04	
8	Ética e conduta do nutricionista	40	40		02	
8	Estudo Experimental dos Alimentos	40	20	20	02	
8	Nutrição ambiental	40	40		02	
8	Pesquisa em Nutrição II (TCC)	40	20	20	02	
8	Projetos	120	60	60	06	120
8	Estágio Supervisionado III: (Nutrição Clínica, UAN, Nutrição e Saúde Coletiva e Área Optativa*)	300		300	15	
8	Atividades Complementares	200	100	100	10	
8	Libras – Ling. Bras. de Sinais (optativa)	40	40		02	
8	Inglês (optativa)	40	40		02	
8	Gastronomia Brasileira	40	40		02	
8	Gastronomia Vegana e Vegetariana	40	40		02	
8	Gastronomia Oriental	40	40		02	

* Área Optativa: Alimentação Escolar ou a Repetição de uma das áreas obrigatórias.

Quadro - Resumo da Carga horária, matriz 4291.

Identificação	Horas
Horas Relógio	2500
Atividades Complementares	200
Estágio supervisionado	640
Carga Horária Total do Curso	3340

3.4.1.2. Matriz Curricular 4575

A carga horária da Matriz Curricular 4575 são 2.443 horas relógio, 840 horas de estágios, 200 horas de atividades complementares, totalizando 3.473 horas. A matriz contempla 375 horas de atividades de extensão curricularizadas, equivalente a 10,79 % da carga horária total do curso em disciplinas no decorrer dos semestres a seguir:

Quadro: Matriz Curricular 4575

TERMO	NOME DA DISCIPLINA	C.H	C.H TEÓRICA	C.H PRÁTICA	CRÉDITOS	C.H. Disciplina Curricularizada
1	Anatomia I	80	40	40	04	
1	Química Orgânica e Analítica	80	80		04	
1	Biologia Celular	40	40		02	
1	Antropologia Aplicada a Alimentação	40	40		02	10
1	Introdução à Nutrição	40	40		02	20
1	Bioestatística	40	40		02	
1	Nutrição ambiental	40	40		02	
1	Genética	40	40		02	
2	Microbiologia e Imunologia	80	80		04	
2	Histologia e Embriologia	40	40		02	
2	Fisiologia I	80	80		04	
2	Anatomia II	40	20	20	02	
2	Bioquímica I	40	40		02	10
2	Direitos Humanos	40	40		02	
2	Metodologia da Pesquisa Científica	40	40		02	
2	Estudo Experimental dos Alimentos	40	20	20	02	
3	Nutrição Normal	80	80		04	
3	Bromatologia e Controle de Alimentos	80	80		04	10
3	Bioquímica II	80	80		04	10
3	Fisiologia II	40	40		04	
3	Patologia	40	40		02	
3	Saúde Pública e Epidemiologia	40	40		02	
3	Técnica e Dietética	80	40	40	04	10

Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição

4	Patologia da Nutrição I	80	80		04	15
4	Nutrição e Dietética	80	80		04	
4	Nutrição do Idoso	40	40		02	
4	Gastronomia	80	40	40	04	10
4	Microbiologia e Segurança dos Alimentos	40	40		02	10
4	Tecnologia dos Alimentos	40	40		02	
4	História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena	40	40		02	
5	Avaliação e Diagnóstico Nutricional	80	40	40	04	20
5	Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	80	80		04	
5	Patologia da Nutrição II	80	80		04	
5	Educação Alimentar e Nutricional	40	40		02	20
5	Terapia Nutricional I	80	80		04	20
5	Nutrição da Mulher	80	80		04	20
6	Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	80	80		04	
6	Nutrição Materno Infantil	80	80		04	20
6	Terapia Nutricional II	40	40		04	10
6	Farmacologia Aplicada a Nutrição	40	40		02	
6	Nutrição Social	40	40		02	
6	Estagio Supervisionado em Nutrição I (Nutrição Clínica, UAN, Nutrição e Saúde Coletiva e Área Optativa*)	40		40	02	
6	Empreendedorismo e Inovação	40	40		02	
7	Nutrição no Esporte I	80	80		04	20

7	Psicologia Aplicada à Nutrição	40	40		02	
7	Projetos I	60	30	30	03	60
7	Pesquisa em Nutrição I (TCC)	40	20	20	02	
7	Estágio Supervisionado em Nutrição II (Nutrição Clínica, UAN, Nutrição e Saúde Coletiva e Área Optativa*)	400		400	20	
7	Nutrição em Pediatria	40	40		02	10
8	Nutrição no Esporte II	80	80		04	
8	Ética e conduta do nutricionista	40	40		02	
8	Estudo Experimental dos Alimentos	40	20	20	02	
8	Nutrição ambiental	40	40		02	
8	Pesquisa em Nutrição II (TCC)	40	20	20	02	
8	Projetos	60	30	30	03	60
8	Estágio Supervisionado III: (Nutrição Clínica, UAN, Nutrição e Saúde Coletiva e Área Optativa*)	400		400	20	
8	Atualidades em Nutrição	40	40		02	
	Atividades Complementares	200	100	100	10	
	Libras – Ling. Bras. de Sinais (optativa)	40	40		02	
	Inglês (optativa)	40	40		02	
	Gastronomia Brasileira	40	40		02	
	Gastronomia Vegana e Vegetariana	40	40		02	
	Gastronomia Oriental	40	40		02	

* Área Optativa: Alimentação Escolar ou a Repetição de uma das áreas obrigatórias

Quadro 03- Resumo da Carga horária, matriz 4575.

Identificação	Horas
Horas Relógio	2433

Atividades Complementares	200
Estágio supervisionado	840
Carga Horária Total do Curso	3473

3.4.2 Curricularização da Extensão no Curso de Nutrição

Alguns marcos legais devem ser considerados ao tratar do avanço da política de curricularização no ensino superior no Brasil, como a Lei nº 5.540, de 28 de novembro de 1968, que promoveu a Reforma Universitária, marcada pela institucionalização da extensão universitária, no sentido de possibilitar “oportunidades de participação em programas de melhoria das condições de vida da comunidade e no processo geral do desenvolvimento” (BRASIL, 1968).

Na sequência, a constitucionalização da extensão universitária e o marco pela força dos movimentos sociais e pressão dos representantes dos Fóruns Nacionais de Extensão, que insistiram na agenda de que a prática extensionista deveria constar como elemento indissociável com o ensino e a pesquisa na universidade, elevando assim, o status constitucional da extensão universitária, o que não significa, porém, que a extensão tenha sido incorporada na prática pelas universidades.

Outro aspecto que marcou a evolução da extensão universitária foi o protagonismo assumido pelo FORPROEX – Fórum dos Pró-reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras que, inclusive, foi o responsável pela elaboração do primeiro documento, a Política Nacional de Extensão Universitária, que apresentou a semente da curricularização da extensão. Ao lado do FORPROEX foram criados o FOREXT - Fórum Nacional de Extensão e Ação Comunitária das Universidades e Instituições de Ensino Superior e o FOREXP - Fórum de Extensão das Instituições de Ensino Superior Particulares.

A política de curricularização também foi discutida nos Planos Nacionais de Educação - PNEs, o PNE 2001-2010 e o PNE 2014-2024, demonstrando um amadurecimento conceitual desta política.

Em 2018, foi publicada a Resolução nº 7, do Conselho Nacional de Educação - CNE que trouxe novamente o conceito de extensão universitária (BRASIL, 2018):

A Extensão na Educação Superior Brasileira é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do

conhecimento, em articulação permanente e com o ensino e a pesquisa. (BRASIL, 2018)

Além disso, referida Resolução, dentre outras obrigações, impõe que “as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos” (BRASIL, 2018).

A curricularização da extensão universitária possibilita uma atividade acadêmica integradora do ensino e da pesquisa, depara-se, assim, com a possibilidade em garantir um conhecimento teórico com aplicabilidade prática no contexto social no qual os alunos estão inseridos, numa verdadeira inter-relação entre universidade e comunidade.

O Programa de Extensão Universitária da Universidade de Marília – PROEX/UNIMAR possibilita a institucionalização das atividades de Extensão desenvolvidas pela UNIMAR, preservando a indissociabilidade com Ensino e Pesquisa, além de garantir a imprescindível relação bidirecional com a sociedade, por meio de instrumentos que viabilizem a extensão como processo acadêmico, onde a produção do conhecimento será consequência de um processo dialético entre teoria e prática.

Esse fluxo, que estabelece a troca de saberes sistematizados, acadêmico e popular, terá como consequência: a produção do conhecimento resultante do confronto com a realidade brasileira e regional; a democratização do conhecimento acadêmico e a participação efetiva da comunidade na atuação da Universidade.

A extensão é incorporada à matriz curricular do curso de nutrição por meio de componentes disciplinares que contemplam projetos, programas, cursos, oficinas, palestras, campanhas, cartilhas, eventos e outras ações voltadas às demandas da comunidade, com foco na promoção da saúde, segurança alimentar e nutricional, sustentabilidade e responsabilidade social. Essa integração fortalece a formação acadêmica, ao aproximar o estudante das necessidades concretas da população e permitir o desenvolvimento de competências técnicas, científicas, éticas e humanistas, essenciais ao perfil do nutricionista comprometido com a transformação social.

Quadro. Disciplinas Curricularizadas, Curso de Nutrição- matriz 4575

TERMO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA (CH) DA DISCIPLINA	CH DA CURRICULARIZAÇÃO
1º	Introdução à Nutrição	40	20
1º	Antropologia Aplicada a Alimentação	40	10
2º	Bioquímica I	40	10

3º	Bioquímica II	80	10
3º	Bromatologia e Controle de Alimentos	80	10
3º	Técnica e Dietética	80	10
4º	Gastronomia	80	10
4º	Nutrição do Idoso	40	10
4º	Microbiologia e Segurança dos Alimentos	40	10
4º	Patologia da Nutrição I	80	15
5º	Avaliação e Diagnóstico Nutricional	80	20
5º	Educação Alimentar e Nutricional	40	20
5º	Terapia Nutricional I	80	20
5º	Nutrição da Mulher	40	20
6º	Nutrição Materno Infantil	80	10
6º	Nutrição Social	40	10
6º	Terapia Nutricional II	80	10
7º	Nutrição em Pediatria	40	10
7º	Nutrição no Esporte I	80	10
7º	Projetos I	60	60
8º	Nutrição no Esporte II	80	10
8º	Projetos	60	60
	TOTAL		375

3.5 Conteúdos Curriculares

3.5.1 Elementos Inovadores na Estrutura e Conteúdo Curriculares

O currículo do Curso de Nutrição da Universidade de Marília é composto por disciplinas teóricas, teórico-práticas e práticas, organizadas de forma a assegurar a integração entre ensino, pesquisa e extensão. Os componentes curriculares, definidos no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), seguem rigorosamente as Diretrizes Curriculares Nacionais, assegurando constante atualização de docentes e discentes e contemplando o desenvolvimento das competências necessárias ao exercício profissional.

O plano de ensino de cada disciplina é apresentado à coordenação e aos alunos no início de cada semestre, com a definição clara das atividades a serem desenvolvidas, favorecendo o pleno aproveitamento dos conteúdos e a consolidação da aprendizagem. A estrutura curricular foi elaborada com base no equilíbrio entre teoria e prática, priorizando valores éticos e princípios fundamentais à formação acadêmica e profissional. As atividades práticas são realizadas em laboratórios, ambulatórios, unidades de saúde e campos de estágio, garantindo vivência em todos os níveis de atenção à saúde e estimulando a autonomia do estudante no processo de aprender a aprender.

A matriz curricular organiza-se em componentes estruturados — distribuídos em disciplinas por termos — e em atividades não estruturadas, como seminários, palestras, conferências, oficinas, práticas curriculares e atividades complementares. Essa diversidade metodológica amplia os espaços de aprendizagem, permitindo aprofundar aspectos mais complexos da formação e articulando os diferentes grupos de conhecimento previstos no PPC. A

organização contempla tanto a formação básica quanto a formação específica, integrando saberes gerais e transdisciplinares, indispensáveis para o exercício qualificado da Nutrição. A formação busca desenvolver no futuro nutricionista competências técnicas, científicas e administrativas, capacitando-o para a tomada de decisões, o trabalho em equipe multiprofissional e a atuação ética em diferentes cenários. O egresso será preparado para exercer atividades em saúde, em gestão de serviços de alimentação e nutrição, em cargos administrativos e de responsabilidade técnica, respondendo às demandas do Sistema de Saúde e às exigências do mercado de trabalho, sempre com foco na eficiência, qualidade e relevância social.

A matriz curricular também incorpora componentes inovadores, como a disciplina de “Direitos Humanos”, fundamental para promover a valorização do ser humano e reforçar a responsabilidade social do profissional de saúde. Essa inclusão reafirma o compromisso do curso com a formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

A disciplina “Atualidades em Nutrição” integralizada nas matrizes curriculares do curso de Nutrição (matriz 4291 no 7º termo e matriz 4575 no 8º termo), foi concebida como uma ação inovadora no Projeto Pedagógico, com finalidade de abordar temas atualizados nas diversas áreas de atuação do profissional. A ciência da nutrição evolui de forma bastante ampla, e por apresentar um rápido desenvolvimento, mudanças e novidades são abordadas nessa disciplina a fim de preparar os acadêmicos, mantendo-os sempre informados e com visão crítica acurada. Seu conteúdo programático é versátil, dinâmico e adaptável às transformações científicas, tecnológicas e sociais que impactam diretamente a prática profissional.

Todas as disciplinas abordam de forma transversal o tema sustentabilidade e a disciplina Nutrição Ambiental proporciona ao aluno o desenvolvimento de um projeto de Sustentabilidade envolvendo os descartes de resíduos químicos, físicos e biológicos dos setores que envolvem a Unidade de Alimentação e Nutrição.

A disciplina História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena são ministradas aos discentes com a finalidade de resgatar o valor da cultura e história do nosso país.

As disciplinas de Libras – Língua Brasileira de Sinais, Inglês, Gastronomia Brasileira, Gastronomia Vegana e Vegetariana, Gastronomia Oriental são oferecidas anualmente aos discentes de forma optativa sendo que os alunos interessados têm a oportunidade de aprimorar seus conhecimentos. As disciplinas de Estágios Supervisionados em Nutrição I, II e III são componentes curriculares obrigatórios, estruturados conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais, abrangendo três áreas essenciais: Nutrição Clínica, Nutrição em

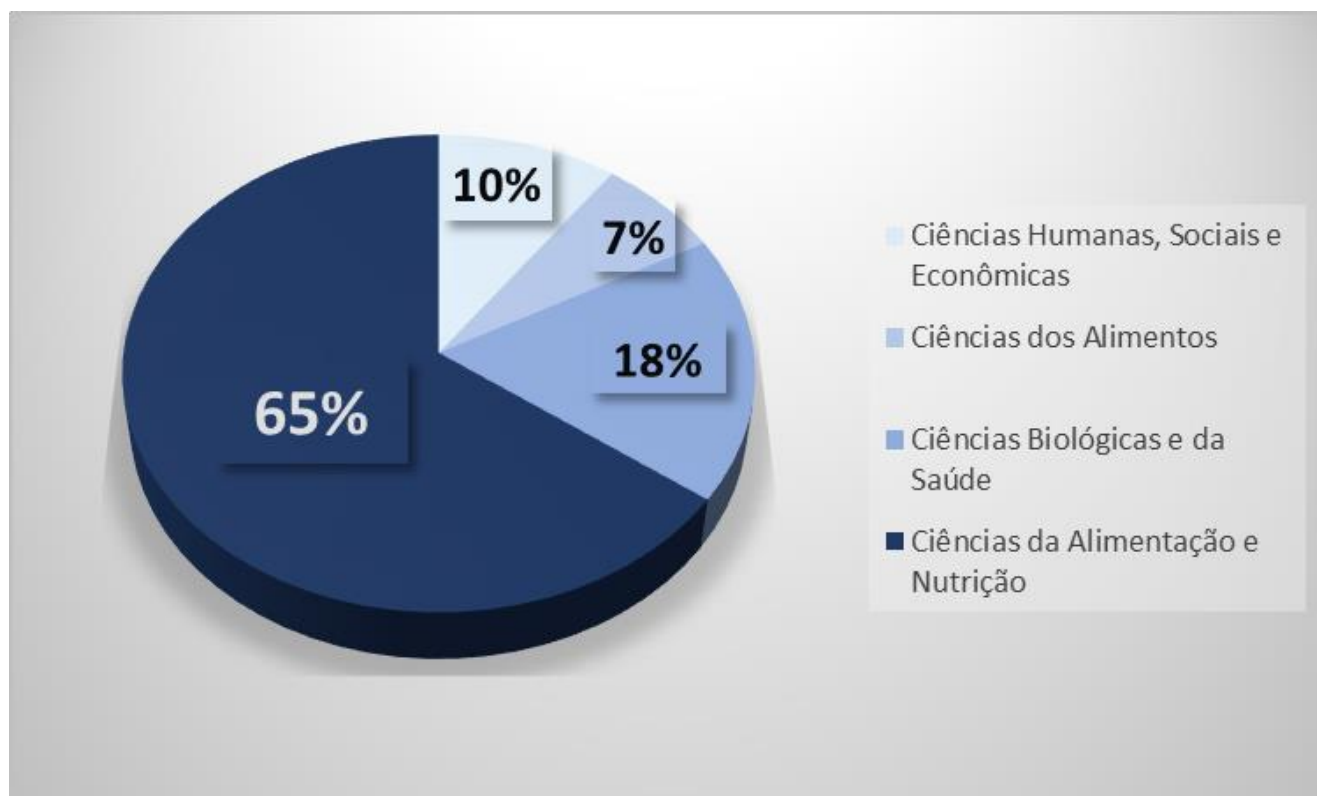
Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva. O curso contempla ainda uma área optativa de estágio, que pode ser realizada em Alimentação Escolar, no âmbito do PNAE, ou na ampliação de carga em uma das áreas obrigatórias, de acordo com o interesse formativo do estudante.

Assim, a formação oferecida pelo Curso de Nutrição da UNIMAR busca alinhar excelência técnica, compromisso ético e responsabilidade social, preparando profissionais capazes de compreender as realidades sociais, culturais e econômicas em que estão inseridos e de contribuir para a transformação da sociedade em benefício da coletividade. O curso é oferecido na modalidade semestral e atualmente apresenta duas matrizes: 4291 e 4575, esta última iniciada no ano de 2025.

Os conteúdos curriculares do curso de Nutrição da Unimar, promove o desenvolvimento do perfil profissional do egresso de maneira efetiva e real. Um trabalho orgânico, que sofre atualizações constantes que são impulsionadas pela agilidade e rapidez da área da nutrição. Assim, os conteúdos curriculares, são diferenciados em quatro diferentes áreas, compondo a área A: Ciências Humanas, Sociais e Econômicas, área B: Ciências dos Alimentos, área C: Ciências Biológicas e da Saúde e área D: Ciências da Alimentação e Nutrição.

Os conteúdos são oferecidos dentro de uma estrutura de organização do conhecimento e práticas profissionais, formatado pelo Núcleo Docente Estruturante do curso.

Figura 01 – Matriz Curricular 4575 – Representação por área



Fonte: Elaborado pela coordenação.

Quadro 04 - Distribuição das disciplinas por áreas

ÁREA A: Ciências Humanas, Sociais e Econômicas

Disciplinas	Carga horária
Antropologia aplicada à Alimentação	40
Bioestatística	40
Metodologia da Pesquisa Científica	40
Saúde pública e Epidemiologia	40
Nutrição social	40
Direitos Humanos	40
Ética e conduta do nutricionista	40
História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena	40
Empreendedorismo e Inovação	40
Psicologia aplicada à Nutrição	40
TOTAL	400
PROPORÇÃO CARGA HORÁRIA TOTAL	10%

ÁREA B: Ciências dos Alimentos

Disciplinas	Carga horária
Química orgânica e analítica	80
Bromatologia e controle de qualidade em alimentos	80

Microbiologia e segurança dos alimentos	40
Tecnologia dos alimentos	40
Estudo experimental dos alimentos	40
TOTAL	280
PROPORÇÃO CARGA HORÁRIA TOTAL	7%

ÁREA C: Ciências Biológicas e da Saúde

Disciplinas	Carga horária
Biologia celular	40
Genética	40
Anatomia	80
Anatomia II	40
Histologia e embriologia	40
Bioquímica I	40
Fisiologia I	80
Microbiologia e imunologia	80
Patologia	40
Bioquímica II	80
Fisiologia II	40
Parasitologia	40
Farmacologia aplicada à nutrição	40
TOTAL	680
PROPORÇÃO CARGA HORÁRIA TOTAL	18%

ÁREA D: Ciências da Alimentação e Nutrição

Disciplinas	Carga horária
Introdução à nutrição	40
Nutrição normal	80
Nutrição e dietética	80
Patologia da nutrição I	80
Educação Alimentar e Nutricional	40
Avaliação e diagnóstico nutricional	80
Planejamento de unidades de alimentação e nutrição	80
Patologia da nutrição II	80
Terapia nutricional I	80
Nutrição em pediatria	40
Terapia nutricional II	80
Técnica e dietética	80
Gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição	80

Nutrição da mulher	40
Nutrição no esporte I	80
Atualidades em Nutrição	40
Gastronomia	80
Pesquisa em nutrição I (TCC) **	40
Nutrição Ambiental	40
Nutrição no esporte II	80
Pesquisa em nutrição II (TCC) **	40
Projetos I	60
Projetos II	60
Nutrição do Idoso	40
Nutrição Materno Infantil	80
Nutrição Social	40
Estágios Supervisionados em Nutrição I	40
Estágios Supervisionados em Nutrição II	400
Estágios Supervisionados em Nutrição III	400
TOTAL	2480
PROPORÇÃO CARGA HORÁRIA TOTAL	65%

3.6 Metodologia

Considerando-se a formação acadêmica, técnica e profissional do corpo docente e a disponibilidade tecnológica, além da orientação pedagógica do coordenador quanto aos diversos modelos de ensino, os alunos são constantemente avaliados, seja pelo conhecimento, pelo grau de discernimento e crítica, pela criatividade e interesse. A metodologia de ensino diz respeito aos critérios que moldam a forma como os docentes ministram as suas aulas e influenciam no modo como os alunos irão assimilar o conteúdo e produzir conhecimento. As aulas são preparadas de acordo com os seus objetivos propostos. Após capacitações os docentes foram orientados a realizarem uma aula cada vez mais participativa (metodologias mistas de aprendizagem), onde a metodologia tradicional “aulas expositivas” não sejam adotadas como prioridade e assim, novas metodologias foram inseridas no contexto ensino-aprendizagem através da realização de práticas ativas colaborativas, onde as aulas se tornam mais dinâmicas e são aplicadas metodologias como sala de aula invertida, Arco de Problemática, seminários, estudos dirigidos, gamificação, dentre outros, fica a critério do docente elaborar as atividades a serem propostas aos discentes para a construção da aprendizagem. Contamos ainda com as ferramentas tecnológicas no ensino aprendizagem.

Consideramos assim, adequada a metodologia de ensino à concepção do curso de Nutrição da UNIMAR em vigor. Sendo assim, a Matriz Curricular trabalha com formas estruturadas em disciplinas e com formas não estruturadas, tais como atividades complementares,

atividades de práticas curriculares, seminários, palestras, conferências etc, aplicando metodologia tradicional e metodologias mistas . As formas estruturadas, e componentes curriculares, que favorecem a apropriação e organização do conhecimento, permitem oferecer espaços e oportunidades de contemplar aspectos mais complexos da formação. Definidas pelo perfil e pelas competências a serem desenvolvidas, as metas do curso articulam as atividades dos diferentes grupos de conhecimento que compõem o projeto pedagógico. As aulas são preparadas levando em conta a articulação destas diferentes formas e o desenvolvimento dos alunos.

3.7 Estágio Curricular Supervisionado

O Estágio Curricular Supervisionado (ECS) é uma atividade curricular obrigatória que se configura a partir da inserção do aluno no espaço-institucional, objetivando capacitá-lo para o exercício profissional, com supervisão sistemática. É um modo especial de atividade de capacitação em serviço e que só pode ocorrer em unidades credenciadas conforme Regulamento do Estágio Supervisionado. Será matriculado na disciplina de estágio supervisionado o aluno que não possuir mais que três disciplinas devedoras dos termos anteriores ao matriculado.

O ECS do curso de Nutrição é dividido em três disciplinas específicas, Estágio Supervisionado em Nutrição I, II e III oferecidos no 6º, 7º e 8º termos, respectivamente. Tais disciplinas devem totalizar uma carga horária mínima de 640 horas na matriz 4291 e 840 horas na matriz 4575, perfazendo 19% (matriz 4291) e 24% (matriz 4575) da carga horária total do curso, distribuídas em três áreas obrigatórias: Nutrição em Alimentação Coletiva - em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), Nutrição Clínica e Nutrição e Saúde Coletiva, os quais deverão perfazer um mínimo de 200 horas por área obrigatória, no computo final da carga horária atribuída aos estágios. Para complementar a carga horária total da disciplina, o estagiário ainda pode fazer a opção de desenvolver seu estágio na área de Alimentação Escolar. Desta forma, ao final do curso, o aluno teve a possibilidade; de vivenciar as atividades realizadas por profissionais Nutricionistas em suas principais áreas de atuação. A orientação é realizada conjuntamente por professor supervisor e por profissional de campo, com base em planos de estágio elaborados em conjunto pela unidade de ensino e organizações que oferecem estágio. Para a supervisão de ECS são disponibilizados pela instituição de ensino, docentes para o acompanhamento das atividades realizadas junto as Instituições Conveniadas. Ainda, são realizados encontros

periódicos com os supervisores de campo, visando à discussão de problemáticas observadas junto aos estagiários, de forma a alimentar o processo avaliativo do curso, além de discussões gerais sobre os campos e os mais recentes debates afetos à área.

3.7.1. Estágio Não Obrigatório Supervisionado

O estágio não obrigatório permite ao discente um aprendizado extraclasse, e a oportunidade de aplicar seus conhecimentos, e desenvolver suas habilidades e competências, levando em consideração a necessidade de uma formação crítica, profissional e ética. A cidade de Marília é um polo com muitas possibilidades para as diversas áreas de atuação do profissional nutricionista, sendo assim temos alunos inseridos em Clínicas, Hospitais, Unidades de Alimentação e Nutrição em diferentes segmentos. Este universo valoriza e estimula o discente oportunizando uma contratação futura. É permitido ao acadêmico desenvolver estágios não obrigatórios supervisionados sob orientação de supervisores acadêmico e de profissional nutricionista da unidade credenciada, com remuneração e por período máximo de 2 anos por unidade concedente de estágio, de acordo com a LEI Nº 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008. O aluno deverá obrigatoriamente preencher o TCE - Termo De Compromisso do Estágio disponível na área do aluno. É permitido o desenvolvimento de estágio não obrigatório desde o 1º termo, desde que a coordenação do curso aprove as propostas das atividades com a parte concedente, indicando as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar. Ao final do estágio a empresa deverá emitir uma declaração que o aluno cumpriu a carga horária e desenvolveu as atividades propostas no planejamento do estágio descritas no TCE. Esse estágio opcional irá computar em até 100 horas/atividades, divididas em 50h/atividades por semestre, conforme o regimento das Atividades Complementares.

3.8 Atividades Complementares

As Atividades Complementares é parte integrante do currículo dos cursos de Graduação e regida pela Portaria PROGRAD 28/2014. Em sua concepção, considera uma vasta diversidade de atividades e de formas de aproveitamento de toda as atividades realizadas e vivenciadas pelo discente durante seu período de graduação, tanto na formação geral, como na formação específica. As atividades complementares buscam, em todas as suas variáveis, a articulação entre o ensino e a extensão, com diversidade de atividades.

Salienta-se que não apenas as atividades promovidas pela IES UNIMAR são aceitas para o cômputo da carga horária de atividades complementares, mas também todas aquelas devidamente comprovadas e desenvolvidas em outras instituições. A carga horária para as Atividades Complementares são de 200 (duzentas) horas, de acordo com os três grupos descritos abaixo, sendo que o aluno deverá realizar atividade em pelo menos duas das categorias, equilibrando a carga horária considerada para as atividades de ensino, pesquisa e extensão- assistência. O Grupo 1 refere-se as Atividades de Complementação da Formação Social, Humana e Cultural; o Grupo 2 refere-se as Atividades de Cunho Comunitário e de Interesse Coletivo e o Grupo 3 refere-se as Atividades de Iniciação Científica, Tecnológica e de Formação Profissional.

GRUPO I – Atividades de Complementação da Formação Social, Humana e Cultural: Atividades esportivas; Curso de língua estrangeira; Participação em atividades artísticas e culturais; Participação efetiva na organização de exposições e seminários de caráter artístico ou cultural; Participação como expositor em exposição artística ou cultural.

GRUPO II – Atividades de cunho Comunitário e de Interesse Coletivo: Participação efetiva em diretórios e atléticas, conselhos e colegiados internos na IES; Participação efetiva em trabalho voluntário, atividades comunitárias, etc.; Participação em atividades beneficentes; Atuação como instrutor em palestras, cursos, seminários desde que não remunerados e de interesse comunitário; Participação em projetos de extensão não remunerados e de interesse social.

GRUPO III – Atividades de Iniciação Científica, Tecnológica e de Formação Profissional: Participação em cursos na área de formação, de fundamento científico ou de gestão; Participação em palestras, congressos e seminários técnicos científicos; Apresentação de trabalhos em palestras, congressos e seminários técnicos científicos; Participação em projetos de iniciação científica e tecnológica; Participação como expositor em exposições técnico-científicas; Organização de exposições e seminários de caráter acadêmico; Publicação em revistas técnicas; Publicação em anais de eventos e/ou em periódicos científicos; Estágio não obrigatório na área do curso; Trabalho como empreendedor na área do curso; Estágio acadêmico na Unimar; Participação em visitas técnicas; Participação em projetos multi ou interdisciplinares.

As atividades complementares levam ainda em conta as realidades dos mercados de trabalho local e regional, incluindo: extensão, monitoria, visitas técnicas em empresas afins, iniciação científica, projetos de extensão, participação em seminários, publicação de produção científica e outras definidas no plano acadêmico do curso.

Foi instituída uma ficha controle de acompanhamento das atividades complementares, onde o aluno deverá apresentá-la com limite máximo, no final do 7º termo, devidamente preenchida com as Atividades Complementares desenvolvidas pelo discente durante o período acadêmico com cópia de todos os comprovantes, que são mantidos em arquivo digitalizado da IES.

3.8.1 Atividades do Curso

O Curso de Graduação em Nutrição contempla atividades complementares as quais proporcionam conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais, a saber: monitorias e estágios; programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins.

Várias atividades são desenvolvidas em eventos comunitários com prestação de serviços à comunidade do município de Marília e região.

Alguns exemplos da participação dos alunos do Curso de Nutrição:

- **Clínica de Nutrição** da Universidade de Marília, é conjugada a Ambulatórios Médicos de Especialidades (AMEs) e projetos de atendimento interdisciplinares (Projeto Amor de Criança e o Centro Interdisciplinar em Diabetes - CENID) ostomia e obesidade, por ser um campo de estágio curricular supervisionado em Nutrição Clínica e também de Nutrição e Saúde Coletiva, o local é campo de várias pesquisas científicas, oportunizando a iniciação científica e a interdisciplinaridade. Também é palco para visitas técnicas dos acadêmicos matriculados do 1º aos 5º termos, através de escalonamento e previamente orientados para a participação observacional nas consultas nutricionais e dinamicamente nas discussões em grupos com docentes e estagiários, perfazendo um total mínimo de 10 horas semestrais. O local também é palco de atuação de pós-graduandos de IES. Foi inaugurada em 2003, oferece atendimento nutricional individual à alunos/pacientes e colaboradores da comunidade acadêmica e população em geral de Marília e região. A procura pode se caracterizar por livre demanda ou por encaminhamentos médicos e os serviços oferecidos na clínica permeiam atividades de reeducação alimentar e nutricional, nas diversas situações fisiológicas ou patológicas. Contribui para a formação profissional do acadêmico de nutrição que realiza estágio supervisionado e ou visitas técnicas, nas diferentes áreas e ciclos da vida, como: nutrição na gestação e lactação, nutrição da criança e adolescente, nutrição do adulto e idoso, nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis, nutrição enteral e ostomias, nutrição de pacientes com paralisia cerebral, nutrição para atletas e desportistas. A Clínica de nutrição a partir de um Convênio com a Secretaria Municipal de Saúde de Marília, iniciou em 2017 o atendimento via CROSS/

Sistema Único de Saúde (SUS). A CROSS (Central de Regulação de Ofertas e Serviços de Saúde) é um serviço que organiza a regulação de recursos disponíveis na saúde pública em vários âmbitos, inclusive ambulatorial. A Clínica de Nutrição atende cerca de milhares de pacientes anualmente.

- **ANE, Ambulatório de Nutrição Esportiva**, O Ambulatório visa contribuir com as necessidades de cada aluno/paciente atleta, a fim de atender os objetivos individuais, através da avaliação e orientação nutricional, para que eles possam atingir a mudança na composição corporal, aumentar o desempenho no esporte e ter qualidade de vida, assim como outros ambulatórios pertencentes à Clínica de nutrição, oferece oportunidade de desenvolvimento de pesquisas na área da Nutrição no esporte. Participam deste ambulatório docentes e acadêmicos de graduação e alunos de pós graduação da Universidade de Marília.

- **Ambulatório para nutrição da mulher e pediátrica**, para gestantes e lactantes, com envolvimento de acadêmicos de graduação e pós graduação.

- **JapanFest** – festa popular tradicional que acontece anualmente na cidade de Marília onde os alunos realizam a educação alimentar e nutricional.

- **Eventos em datas comemorativas**- como exemplo a participação ao “**Dia da Mulher**” com aspectos peculiares à alimentação da mulher em suas diferentes fases fisiológicas.

- **Semanas de Prevenção a Acidentes de Trabalho – SIPAT** em indústrias de Alimentos da cidade de e na própria Universidade de Marília com destaque para a participação dos alunos do curso de Nutrição nas questões que abordam a prevenção de doenças através de uma alimentação saudável.

- **Laboratório Ambulante de Gastronomia Saudável**, difundindo e orientando preparações culinárias saudáveis em diversos segmentos da sociedade como escolas, festas populares, empresas particulares, outras instituições de ensino superior.

- **Unimar Aberta** é uma atividade de extensão institucionalizada. Um grande evento com a participação de todos os setores da IES, que envolvem os técnicos, os laboratórios, coordenação, discentes e o departamento de marketing. É realizado em setembro ou outubro e é caracterizada pela visita de aproximadamente 7000 alunos do Ensino Médio de Marília e região, para apresentar sua estrutura, atividades relacionadas a formação de cada profissão vinculado ao curso oferecido pela IES. Os visitantes realizam um *tour* nas dependências da IES, visitam os *stands* dos diversos cursos da Instituição e depois é oferecido um lanche após finalizarem as visitas.

- Participação nas **Feiras de Profissões** nas escolas públicas e privadas, onde a coordenadora ministra uma palestra sobre o curso e as áreas de atuação do profissional nutricionista, bem como disponibiliza informações nutricionais pertinentes a este grupo populacional. A participação do discente nos stands demonstram atividades que fazem parte da rotina profissional e orientam sobre o curso, sempre acompanhados por supervisão docente.

- **“Cejusc Itinerante”**, uma ação realizada entre a Unimar e o Ministério Público, onde a IES desenvolve atividades que envolvem os alunos dos diversos cursos, contando com a participação das áreas de humanas, saúde, agrárias e exatas, realizando diversas atividades em prol da comunidade, agregando o currículo das atividades complementares.

- O **“Trote Solidário”** é realizado em conjunto com os demais cursos da IES em auxílio à comunidade local. No ano de 2012 foi instituído pela IES o “Trote Solidário” realizado em asilos e/ou Instituições Filantrópicas (São Vicente de Paulo, Mansão Ismael, Hospital Espírita, dentre outras). É uma ação institucional, onde os alunos participam realizando atividades como: dia da beleza, brincadeiras de dança, jogos, música, proporcionando uma interação social com o público atendido, além do desenvolvimento de atividades inerentes a sua área de formação. No ano de 2018 o Trote Solidário, em virtude da solicitação da Diretoria de Ensino de Marília migrou suas ações escolas públicas envolvendo os alunos da mesma e os universitários para uma ação conjunta que objetiva uma renovação da escola com pintura, paisagismo, uma horta para subsídio da própria escola para ser utilizados os produtos da horta na merenda escolar, entre outros. Sendo assim, o Trote Solidário atualmente é realizado em escolas que são indicadas pela Diretoria de Ensino de Marília para que esta ação seja realizada durante um sábado na escola beneficiada, assim interagindo os alunos que integram a escola e os universitários. Além de atender a necessidade da escola com esta ação os alunos relatam a importância de estar em contato com os alunos do ensino fundamental e/ou médio para trocar informações e incentivá-los a importância de se realizar um curso universitário, dando sequência aos estudos. Em 2022, quando houve o retorno presencial à universidade, o Trote Solidário foi uma campanha de Doação de Sangue para o Hemocentro de Marília, em parceria com a Atlética do curso e em 2024, os alunos além de participar da campanha de Doação de Sangue, participam do programa de Integração, com jogos esportivos entre os calouros e atlética, atividade cultural como o Samba do Gal e integração com o mercado de trabalho por meio de palestras.

- O **Projeto “Amor de Criança”** merece destaque, pois é um projeto multidisciplinar que foi premiado pelo IV República de Valorização do MPF na categoria Constitucional e Infraconstitucional, onde são atendidas atualmente 350 crianças com paralisia cerebral da cidade de Marília e região. O curso de nutrição participa ativamente no atendimento nutricional, agregando uma equipe multiprofissional em atenção à criança com paralisia cerebral.

- **Nutrição**, campanha anual de doação de alimentos, em comemoração ao Dia Mundial de Alimentação. Os acadêmicos são convidados a participar da arrecadação de alimentos e de educação nutricional aos beneficiados da campanha. Nas três últimas edições, foram arrecadados leite em pó e destinados a centenas de famílias de Marília e região.

- **Semanas de Estudos** da IES, o curso de Nutrição oferece a Semana de Estudos do Curso de Nutrição, com o envolvimento dos alunos nas comissões organizadoras, designadas como científica, operacional, de recepção e a de marketing, antes e durante o evento, contando com a colaboração na organização junto com a coordenação e corpo docente. O objetivo é despertar

o aluno para a importância e responsabilidade na construção de uma semana de cursos e complementar os conteúdos abordados em sala de aula, com as novas tendências no mercado de trabalho. Assim, são realizados cursos e palestras com profissionais renomados envolvendo as diversas áreas do campo de atuação do profissional nutricionista.

- **Festival do Coffee**, realizado anualmente, normalmente encerrando a Semana de Estudos do Curso e tem objetivo de apresentar na forma de competição preparações culinárias desenvolvidas por todos os termos do curso. Há a formação de “times”, os quais pesquisam, descrevem características nutricionais e elaboram preparações culinárias que atendam a diferentes temas como sustentabilidade, alimentação regional, alimentação internacional, dentre outros. As preparações são julgadas por banca de especialistas, bem como todos os acadêmicos e docentes do curso de nutrição.

- Visitas técnicas como a **Fispal Food Service**, principal feira sobre a alimentação fora do lar da América Latina, ou seja, restaurante, bar, lanchonete, hamburgueria, padaria, pizzaria, cafeteria, cozinha industrial, doceria, casa de salgados, pastelaria etc. A IES disponibiliza o transporte, bem como o acompanhamento de docente da área em visita com acadêmicos interessados. Os alunos se conectam a profissionais e empresas abrindo oportunidades de negócios e networking.

- **Prêmio Nutriciência**, evento anual de iniciação científica organizado pelo curso de nutrição desde 2010, cujo objetivo é estimular a produção científica aos alunos de todos os termos do curso. O evento conta com banca examinadora, a qual avalia os trabalhos apresentados na forma oral e em pôster, premiando os 3 melhores trabalhos em ambos os formatos de apresentação. Os resumos aceitos para o evento são publicados em anais de evento com International Standard Serial Number (ISSN) 2316-2694.

- **Programa de TV Local “Sabor e Saúde”**, um programa de tv que aborda temas da gastronomia saudável, com depoimento de profissionais e participação de acadêmicos do curso de nutrição.

- **Programa de TV Local “Sabores do Mundo Unimar”**, um programa de tv que busca divulgar a cultura dos imigrantes presentes na cidade de Marília, por meio da culinária com depoimento de profissionais e participação de acadêmicos do curso de nutrição e gastronomia da universidade de Marília, em parceria com NIPEX (Núcleo Integrado de Pesquisa e Extensão) e DRI ((Departamento de Relações Internacionais), juntamente com o Núcleo de Apoio Humanitário da Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Compir (Conselho Municipal de Promoção da Igualdade Racial) uniram-se no projeto de integração

A Universidade realiza o Fórum de Pesquisa e Extensão (ISSN 2178-2083) e Simpósio de Iniciação Científica e XI Encontro de Pós-Graduação (ISSN 2176-8544) anualmente, onde

os alunos podem participar como ouvintes, ou ainda apresentarem seus trabalhos de Iniciação Científica e Trabalho de Conclusão de Curso.

Todas as atividades complementares oferecidas pelo curso de Nutrição, são certificadas e contam como hora/atividade na atribuição de créditos previsto pelo curso.

3.9 Programa de Iniciação Científica

Este Programa visa incentivar a participação dos discentes no Programa de Iniciação Científica da Universidade de Marília, que tem o objetivo de propiciar uma primeira aproximação do acadêmico com as atividades de pesquisa, aprimorando sua formação.

O Programa Institucional de Iniciação Científica tem como objetivos propiciar a primeira aproximação do discente com as atividades de pesquisa, aprimorar o conhecimento obtido durante a graduação diante das atividades de ensino, bem como viabilizar os instrumentos necessários à prática da pesquisa e correta utilização das normas da ABNT. São os Programas de IC: PIC GERAL; PIC/MED; PIC/EAD; PIIT/UNIMAR; PIIC – AGRÁRIAS; PIIC – SAÚDE; PIIC HUMANAS; PIBIC/CNPq; PIBITI/CNPq; ICJ/CNPq.

3.10 Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é um documento que contém o resultado de um estudo de caráter experimental e científico, expressando o conhecimento do assunto escolhido. Pode ser feito por um grupo com 4 (quatro) alunos matriculados nas disciplinas Pesquisa em Nutrição I (TCC I) e Pesquisa em Nutrição II (TCC II), sob supervisão de um professor orientador, com possibilidade de haver coorientação por um outro professor, ambos vinculados a esta Universidade, resguardando-se a especificidade da área temática a ser pesquisada.

Na disciplina TCC I, prevista na matriz curricular do curso de Nutrição e oferecida no 7º (sétimo) termo, o grupo de alunos deve escolher o tema do seu trabalho e o orientador, norteado pelo professor responsável pela referida disciplina. Em seguida, deverá elaborar o projeto de pesquisa até o final do 1º bimestre e encaminhá-lo, quando for o caso, ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Unimar. Ao final do semestre letivo, para conclusão da disciplina TCC I, o grupo de alunos deverá apresentar ao professor da disciplina uma revisão da literatura referente ao tema de estudo no trabalho.

No mês de maio, por ocasião do evento NUTRICIÊNCIA, que reúne alunos de todos os termos do curso de Nutrição, o grupo de alunos deverá inscrever-se e apresentar o projeto de pesquisa aos participantes e à banca examinadora, sendo esta uma atividade obrigatória

da disciplina TCC I. A banca examinadora será composta por 3 (três) membros, a saber: professores da IES e ou profissionais da área. A banca examinadora tem a função de colaborar na apreciação científica ao tema selecionado e contribuir com o crescimento profissional dos estudantes, emitindo uma nota de 0 a 10,0 (zero a dez) ao trabalho. A atribuição da nota deverá ser feita com base nos seguintes critérios:

- No projeto de pesquisa: relevância temática, adequação teórico-metodológica, suficiência e atualização da revisão bibliográfica, clareza e concisão da redação, adequação às normas da metodologia científica e apresentação gráfica.
- Na apresentação: otimização do tempo de apresentação, uso adequado de recursos áudio-visuais, clareza e nitidez do linguajar, postura gestual e corporal, sequência racional das ideias, didática e motivação da assistência.

Todas as normatizações para a elaboração do TCC serão apresentadas na disciplina TCC I e orientadas pelo professor da mesma.

Na disciplina TCC II, oferecida no 8º (oitavo) termo do curso de Nutrição, o grupo de alunos dará continuidade a realização do trabalho, sendo que ao final do semestre, este deverá apresentar o trabalho durante o Simpósio de Iniciação Científica da Unimar ou Fórum de Pesquisa da Universidade de Marília, como atividade obrigatória da referida disciplina.

Ao final da disciplina TCC II, em data pré-determinada, o grupo de alunos deverá entregar ao professor da disciplina 1 (uma) cópia do TCC apresentado no formato de artigo, dentro das normas de publicação de uma revista científica previamente escolhida, a qual deverá estar citada na capa do artigo. As normas para publicação da revista escolhida deverão ser impressas e entregue juntamente com a cópia do artigo.

Ao final do semestre letivo da disciplina TCC II, o professor orientador deverá entregar ao professor da disciplina um parecer textual do desenvolvimento do trabalho de cada grupo de alunos sob sua orientação naquele semestre, acompanhado de uma nota de 0 a 10,0 (zero a dez) atribuída a cada integrante de cada grupo de TCC.

Todas as atividades desenvolvidas pelo grupo de alunos na elaboração do TCC deverão estar sob orientação e acordo do professor orientador.

Na primeira apresentação no TCC, a ser realizada no NUTRICIÊNCIA, todos os membros do grupo deverão participar. Entretanto, na segunda oportunidade de apresentação, durante o Simpósio de Iniciação Científica da Unimar ou Fórum de Pesquisa da Unimar, a apresentação deverá ser feita por um dos componentes do grupo, escolhido pelos seus pares. Em ambas as oportunidades, deverá ser atendido criteriosamente o tempo de

apresentação determinado pelo evento.

As regras para aprovação nas disciplinas TCC I e II estão expostas no programa analítico das mesmas. Entretanto, o professor orientador em comum acordo com o professor responsável pelas referidas disciplinas, poderá reprovar o grupo de alunos quando:

- Houver comprovação de plágio.
- Não realização dos acertos e sugestões determinados pelo orientador.
- Não atendimento aos prazos pré-estabelecidos.
- Comprovação de falta de rigor ético no desenvolvimento do trabalho.

Em caso de reprovação, o grupo de alunos poderá continuar com o mesmo tema, desde que o motivo não tenha sido plágio.

Casos omissos a este regulamento serão analisados e discutidos pelo Conselho do Curso de Nutrição, o qual emitirá a decisão final do julgamento.

Atribuições do professor responsável

- Divulgar aos alunos matriculados nas disciplinas TCC I e II as informações, procedimentos, datas, prazos e normas para elaboração do trabalho, bem como sua organização geral;
- receber os pareceres da banca examinadora do NUTRICIÊNCIA e do professor orientador, com as respectivas notas atribuídas ao grupo ou a cada aluno, conforme estabelecido neste Regulamento;
- receber os artigos finais, produtos do desenvolvimento do trabalho do grupo;
- solicitar a confecção das declarações de orientação aos professores orientadores;
- encaminhar ao Conselho do Curso de Nutrição os casos omissos a este Regulamento.

Atribuições do professor orientador

- Orientar o grupo de alunos na elaboração e organização do projeto de pesquisa;
- orientar e acompanhar o desenvolvimento do trabalho pelos alunos;
- orientar a elaboração do artigo científico, produto do desenvolvimento do trabalho;

- participar da banca examinadora do NUTRICIÊNCIA;
- emitir parecer e nota ao grupo ou a cada aluno, conforme estabelecido neste Regulamento;
- encaminhar ao professor responsável pelas disciplinas TCC I e II os casos omissos a este Regulamento.

Atribuições dos alunos

- Definir o tema do TCC e solicitar a orientação a um professor orientador;
- informar ao orientador as datas para entrega de documentações estabelecidas pelo professor responsável pelas disciplinas TCC I e II;
- elaborar, sob orientação do professor orientador, o projeto de pesquisa;
- encaminhar o projeto de pesquisa, quando necessário ao CEP da Unimar;
- buscar condições para o desenvolvimento do trabalho;
- observar as diretrizes e normas éticas e metodológicas para execução do trabalho;
- atender às orientações do professor orientador;
- atender ao Regulamento do TCC;
- elaborar o artigo final;
- participar do NUTRICIÊNCIA e do Simpósio ou Fórum de Iniciação Científica da Unimar;
- encaminhar ao professor responsável pelas disciplinas TCC I e II os casos omissos a este Regulamento.

3.11 Apoio ao Discente

O apoio ao discente contempla ações de acolhimento constante, onde a mantenedora e o curso de Nutrição proporcionam uma integração do discente com diversos departamentos promovendo acessibilidade metodológica e instrumental, monitoria, nivelamento, intermediação, apoio psicopedagógico, participação em centros acadêmicos ou intercâmbios nacionais e internacionais e promove ações comprovadamente exitosas ou inovadoras. O departamento de informática da IES desenvolveu um canal direto entre o docente e o discente (sistema Moodle) para a

realização de atividades, postagem de material pedagógico, avaliações, etc. Este sistema está disponível na área do aluno permitindo suporte as disciplinas tanto presenciais como na modalidade a distância. Segue os demais canais de apoio ao discente na construção da melhoria do curso, da instituição e relacionamento interpessoal.

3.11.1 Núcleo de Apoio Psicopedagógico da Unimar e Curso de Psicologia/Unimar - NUAP

O NuAP é um Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao universitário da UNIMAR que busca incrementar o processo de aprendizagem por meio do desenvolvimento de estratégias cognitivas e cuidado com a esfera psíquica. O atendimento especializado é realizado por meio de uma escuta qualificada, orientações e encaminhamentos correlatos.

São objetivos do NuAP: ajudar o aluno a se organizar com a rotina de estudos; orientação de estudo e acompanhamento psicopedagógico; acolhimento das demandas emocionais, suporte e direcionamento à psicoterapia; apresentação dos demais serviços oferecidos pela universidade e encaminhamentos.

O Núcleo está localizado no Bloco 8 e o docente deve ser um aliado do coordenador, identificando os alunos que necessitam deste suporte.

3.11. 2 Núcleo de Acessibilidade e Suporte Educacional Inclusivo- NASEI

O NASEI foi criado pela Portaria PROGRAD 13/2024 e tem como objetivo planejar, organizar e avaliar processos e ações, articulando os diferentes setores da UNIMAR na implementação da política de todas as formas de acessibilidade.

O NASEI oferece atendimento personalizado, adaptando recursos pedagógicos e estruturais para atender às diferentes necessidades dos estudantes, promovendo um ensino-aprendizagem inclusivo e transformador.

Este Núcleo orienta os docentes e coordenações quanto a adaptações razoáveis, estratégias inclusivas e avaliações adequadas, apoiando a elaboração e o acompanhamento de planos de atendimento educacional especializado.

O Núcleo busca eliminar barreiras e proporcionar condições equitativas para que todos possam desenvolver plenamente seu potencial acadêmico, além de dimensionar e

equacionar adequações possíveis frente às barreiras atitudinais, pedagógicas, arquitetônicas, de comunicação e digitais; orientar a comunidade acadêmica quanto a processos, tecnologias e equipamentos especializados indicados na superação das necessidades educacionais especiais; entender e conscientizar a sociedade da existência dos direitos sociais, dos portadores de deficiência, presentes na legislação brasileira.

O Núcleo está localizado no Bloco 3 da UNIMAR e representa um compromisso da Universidade com a acessibilidade e a inclusão, contribuindo para uma formação educacional mais justa e igualitária.

3.11. 3 Núcleo Integrado de Pesquisa e Extensão - NIPEX

O NIPEX é o Núcleo responsável pela organização da pesquisa, da extensão e da curricularização da extensão na UNIMAR. O Núcleo apoia a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), disponibilizando modelos e orientações em conformidade com as normas da ABNT, além de organizar eventos científicos anuais, indexados e com publicação impressa e eletrônica, envolvendo a graduação e a pós-graduação.

No âmbito da curricularização da extensão, o NIPEX orienta, registra e institucionaliza as atividades extensionistas desenvolvidas nas disciplinas curricularizadas, assegurando a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão e fortalecendo a relação bidirecional entre a universidade e a sociedade, na qual a produção do conhecimento resulta da articulação entre teoria e prática.

Integrado ao NIPEX, o Departamento de Relações Internacionais DRI/UNIMAR dedica-se às Relações Internacionais da Universidade de Marília e tem o objetivo de promover, fortalecer e expandir os vínculos internacionais da instituição, além de promover possibilidades de intercâmbios e outras atividades de caráter internacionalista de nosso corpo discente e docente.

3. 11.4 Núcleo De Inovação E Empreendedorismo - NITE

O NITE foi criado a partir da Política de Inovação Tecnológica e Empreendedorismo, com o propósito de implementar as diretrizes e objetivos estratégicos voltados à inovação tecnológica na instituição.

Sua atuação contempla o apoio a projetos de inovação e empreendedorismo, promovendo a discussão de temas tecnológicos e a implementação de práticas contemporâneas — como a aplicação da inteligência artificial em benefício do ensino, da extensão e da pesquisa.

O Núcleo é responsável pelo TecUNIMAR, um ambiente de inovação que reúne a Incubadora, o Centro de Inovação e o próprio Parque Tecnológico. Uma das áreas de vocação do TecUNIMAR é a saúde, mantendo forte vínculo com o Hospital Beneficente Unimar. Por meio do Parque, a UNIMAR oferece aos seus acadêmicos a oportunidade de participação no Programa de Empreendedorismo Empreenda Unimar, o acesso à incubação de startups, além do apoio ao desenvolvimento de projetos de inovação em pesquisa aplicada. Também presta suporte técnico na elaboração de projetos de Pesquisa Tecnológica com viés empreendedor e no processo de registro de marcas e patentes.

O Núcleo está localizado no Bloco 12, junto ao TecUNIMAR, e posiciona a Universidade como referência nacional em Inovação e Tecnologia, oferecendo aos acadêmicos um ambiente dinâmico e o acesso constante a tecnologias de ponta.

3.11. 5 Núcleo Interdisciplinar de Estágio e Emprego - NIEEMP

O NIEEMP é um Núcleo estratégico para aproximar os estudantes da realidade profissional, com suporte completo aos acadêmicos, com ações voltadas à preparação para o mercado, como oficinas de currículo, capacitações, orientação de carreira, além da divulgação de vagas de estágio e oportunidades de atuação profissional. Também estabelece parcerias com hospitais, clínicas, empresas e instituições de saúde, ampliando as possibilidades de inserção dos estudantes em ambientes reais de trabalho.

O NIEEMP tem como objetivo regulamentar e acompanhar as atividades de estágio na UNIMAR, além de fortalecer a conexão entre os acadêmicos e o mercado de trabalho.

O NIEEMP conta com uma plataforma tecnológica desenvolvida pelo Departamento de Tecnologia da Informação da Universidade, que permite às empresas cadastrar vagas e indicar os perfis desejados. A partir disso, o sistema realiza o matching com os alunos mais aderentes, favorecendo um processo seletivo ágil, preciso e integrado.

Com sede no bloco 5, o NIEEMP consolida-se como mais um diferencial da Unimar na formação de profissionais preparados, conectados com as exigências do mercado e comprometidos com a excelência.

3.11.6 Departamento de Relações Internacionais - DRI

O Departamento de Relações Internacionais DRI/UNIMAR dedica-se às Relações Internacionais da Universidade de Marília e tem o objetivo de promover, fortalecer e expandir os vínculos internacionais da instituição, além de promover possibilidades de intercâmbios e outras atividades de caráter internacionalista de nosso corpo discente.

A universidade e o curso Nutrição apoiam intercâmbios nacionais e internacionais. A universidade mantém convênios internacionais com a Universidad de Salamanca (Espanha), Universidad Nacional de Villa Maria (Argentina), Universidade da Beira (Portugal), Universidad Andrés Bello (Chile), Universidad Internacional de Las Américas (Costa Rica), Lakehead University (Canadá), Universidad SenôrSipan (Peru), Universidade de Toronto (Canadá) para curso de inglês na área de saúde, Universidad Rovira i Virgili (Espanha), Universidad Complutense de Madrid (Espanha), Universidad Politécnica de Madri (Espanha), Universidad Autónoma de Madri (Espanha).

As áreas de cooperação incluem todo o programa oferecido em cada Universidade que seja desejável e viável para o desenvolvimento.

3.11. 7 Núcleo de Apoio Fiscal- NAF

O Núcleo de Apoio Fiscal (NAF) tem como finalidade oferecer, de forma gratuita, serviços nas áreas administrativa, contábil e jurídica a pessoas de baixa renda, microempreendedores, colaboradores da Universidade e acadêmicos. A iniciativa busca promover a cidadania fiscal, contribuir com o desenvolvimento socioeconômico regional e proporcionar aos discentes a vivência prática de competências profissionais.

Entre as ações desenvolvidas, destaca-se o apoio na elaboração da Declaração de Imposto de Renda da Pessoa Física (IRPF) e a orientação na escolha do modelo jurídico mais adequado para a constituição de empresas, com foco na formalização de atividades profissionais. As atividades são realizadas com a participação dos alunos, sob supervisão docente, favorecendo a integração entre formação teórica e prática profissional.

3.11.8 Sebrae Aqui na Unimar

A presença do SEBRAE nas dependências da UNIMAR fortalece o ecossistema de inovação e empreendedorismo dentro da Instituição. Por meio da parceria, são promovidas

ações voltadas ao desenvolvimento de competências empreendedoras entre estudantes, docentes e a comunidade externa.

O Sebrae fica localizado no TecUNIMAR e dá suporte aos estudantes que desejam empreender, abrir ou melhorar seu negócio.

O Sebrae atua diretamente em projetos de extensão, feiras de empreendedorismo, mentorias, oficinas e palestras. A parceria também fomenta o desenvolvimento de startups e negócios de impacto, integrando a universidade aos desafios reais do mercado.

3.11. 9 Laboratório de Avaliação Física e Prática Esportiva - LAFIPE

O Laboratório de Atividade Física e Promoção da Saúde (LAFIPE) é um espaço estratégico da UNIMAR, voltado ao desenvolvimento de atividades integradas de ensino, pesquisa, extensão e promoção da saúde.

Sua infraestrutura contempla laboratório de fisiologia do exercício, sala de exercícios resistidos, sala de avaliação física, sala de dança e ginástica, espaço para artes marciais, piscina terapêutica, duas quadras poliesportivas externas, quadra de areia, ginásio de esportes e um campo de futebol com pista de atletismo.

O LAFIPE apoia e abriga diversas ações institucionais, como o *Unimar em Forma*, que estimula hábitos saudáveis entre acadêmicos e colaboradores; as *Olimpíadas da Unimar*, voltadas à promoção da integração universitária por meio da prática esportiva; e a *Calourada*, que marca o início do ano letivo com atividades físicas, culturais e de socialização.

O espaço também conta com o apoio ativo das atléticas acadêmicas, que colaboram na organização de eventos esportivos e no estímulo à participação estudantil, fortalecendo o espírito de equipe, liderança e pertencimento à comunidade universitária.

3.11. 10 Centro Judiciário de Solução de Conflitos - CEJUSC

A mediação e a conciliação são métodos alternativos de resolução de conflitos. O objetivo é prestar auxílio a qualquer cidadão na tentativa de solução de um problema, sem a necessidade de uma decisão judicial. O nosso aluno, se precisar de apoio jurídico pode buscar auxílio neste Centro.

3.11.11 Ouvidoria

A Ouvidoria UNIMAR é um espaço dedicado à acolhida, escuta ativa e atendimento de toda a comunidade universitária. Nosso principal objetivo é atuar como um canal de participação, promovendo a interação entre os membros da Instituição e suas instâncias internas e externas.

A Ouvidoria funciona como um mecanismo de comunicação democrática e transparente, proporcionando um ambiente de diálogo aberto e construtivo. A plataforma da Ouvidoria permite que alunos, professores, colaboradores e outros membros da comunidade acadêmica expressem suas opiniões, sugestões, reclamações e elogios de maneira confidencial e segura.

Além disso, a Ouvidoria acompanha e encaminha as demandas, buscando soluções e melhorias contínuas para os processos institucionais. Nosso compromisso é garantir que as vozes de todos sejam ouvidas, contribuindo para o aprimoramento constante da qualidade institucional e a promoção de um ambiente universitário mais justo e eficiente.

3.11.12 Hospital Universitário

O Hospital Beneficente Unimar se destaca como um dos maiores e mais completos hospitais da região, não apenas pela sua infraestrutura moderna e pelo número de leitos disponíveis, mas também pela sua forte atuação no ensino e formação de profissionais da saúde. O Hospital é um centro de referência para a comunidade acadêmica e para a população em geral, oferecendo serviços de saúde de alta qualidade.

A experiência adquirida no Hospital Universitário contribui para a formação de nutricionistas, capacitados para atender às demandas referentes a atuação do profissional na área de nutrição clínica hospitalar.

Além disso, o Hospital UNIMAR é um importante centro de pesquisa, integrando atividades acadêmicas com a prática da nutrição clínica proporcionando oportunidade de participar de projetos de pesquisa que visam o aprimoramento das práticas e a inovação na terapia nutricional.

O hospital se consolida, assim, como um espaço de aprendizado contínuo, onde teoria e prática se encontram para gerar impactos positivos na saúde pública e na formação de futuros líderes na área da saúde.

3.11. 13 Clínica de Fisioterapia

A Clínica de Fisioterapia da UNIMAR é equipada com infraestrutura moderna e completa, proporcionando um ambiente ideal para a realização de atendimentos de qualidade.

A Clínica também atende à comunidade acadêmica, oferecendo serviços especializados e promovendo a recuperação de condições musculoesqueléticas e neurológicas, entre outras.

3.11. 14 Clínica de Nutrição

A Clínica de Nutrição da Universidade de Marília, localizado no AME (Ambulatório Médico de Especialidades), constitui-se em um espaço acadêmico-pedagógico essencial para a formação prática dos estudantes e para a promoção da saúde da comunidade. Integrada às atividades curriculares do curso, a clínica possibilita a aplicação dos conhecimentos adquiridos em sala de aula em situações reais de atendimento, sob supervisão docente, assegurando a formação de profissionais competentes, éticos e humanistas. No âmbito acadêmico, a Clínica de Nutrição é um laboratório de prática profissional, favorecendo o desenvolvimento de habilidades em avaliação nutricional, prescrição dietética, educação alimentar, acompanhamento clínico e ações de promoção da saúde. Essa vivência contribui para a consolidação das competências previstas no perfil do egresso, fortalecendo a articulação entre teoria, pesquisa, extensão e prática profissional. Para a comunidade, a clínica representa um serviço de relevância social, disponibilizando atendimentos nutricionais gratuitos e de qualidade, direcionados à prevenção e ao tratamento de agravos à saúde, bem como à orientação alimentar em diferentes fases do ciclo da vida. Além disso, promove ações educativas e de conscientização em saúde e nutrição, reforçando o compromisso da Instituição com a responsabilidade social e com a melhoria da qualidade de vida da população. Assim, a Clínica de Nutrição cumpre um duplo papel: de centro formador de excelência acadêmica e de serviço de extensão universitária voltado ao cuidado integral, à cidadania e à transformação social.

3. 11. 15 Clínica de Psicologia

O Curso de Psicologia da UNIMAR, localizada no bloco 5, oferece serviços clínicos especializados através da sua Clínica-Escola, que é um centro de atendimento psicológico para estudantes da universidade e para a população externa.

3.11. 16 Clínica de Odontologia

A Clínica de Odontologia da UNIMAR, localizada no Bloco 1 da Universidade, oferece atendimento completo e de alta qualidade aos alunos, professores e à comunidade externa. Equipadas com modernas instalações, as clínicas são operadas pelos alunos do curso de Odontologia sob supervisão dos professores, garantindo um atendimento preciso e de qualidade.

A Clínica abrange diversos tratamentos odontológicos, incluindo limpeza, restaurações, tratamentos periodontais e ortodontia, entre outros.

3.11.17 Bolsas e Programas

- PROUNI – Programa Universidade para todos

O PROUNI – Programa Universidade Para Todos promove o acesso às universidades particulares brasileiras para estudantes de baixa renda que tenham estudado o ensino médio exclusivamente em escola pública.

- FIES – Fundo de financiamento Estudantil

O Fundo de Financiamento Estudantil (FIES) é um programa do Ministério da Educação (MEC), instituído pela Lei nº 10.260, de 12 de julho de 2001, que tem como objetivo conceder financiamento a estudantes em cursos superiores não gratuitos, com avaliação positiva nos processos conduzidos pelo MEC e oferecidos por instituições de educação superior não gratuitas aderentes ao programa.

- ESTÁGIO – Programa estágio de contrapartida

No Programa Estágio de Contrapartida da Unimar, o aluno pode atuar, desde o primeiro ano, em algum setor relacionado com sua área de formação e conquistar um percentual de desconto nas mensalidades.

- TRANSFERÊNCIA

Programa de transferência para vagas remanescentes. Este Programa facilita a transferência do aluno vindo de outra instituição, analisando seu perfil escolar e oferecendo toda estrutura e diferenciais de uma grande Universidade.

3.12 Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa

O Curso de Nutrição da Universidade de Marília (UNIMAR) estrutura seus processos de gestão e avaliação em consonância com o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), assegurando aderência às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) do curso e ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

O Curso de Nutrição mantém organização documental atualizada e processos sistematizados de acompanhamento de indicadores, assegurando conformidade regulatória e compromisso com a qualidade acadêmica.

Os resultados das avaliações internas e externas são incorporados ao planejamento acadêmico do curso, promovendo:

- Revisão periódica do PPC;
- Atualização da matriz curricular;
- Formação continuada docente;
- Aperfeiçoamento das práticas de estágio e integração ensino-serviço;
- Implementação de ações voltadas ao êxito discente.

A Avaliação do Ensino-Aprendizagem no curso de Nutrição, segue o modelo Unimar de Aprendizagem, que fundamenta-se em quatro pilares: I – Excelência Acadêmica; II – Autonomia do Estudante; III – Pesquisa, empreendedorismo e inovação e IV- Responsabilidade Social.

A avaliação discente das disciplinas e do desempenho docente também integra o processo, permitindo ajustes metodológicos e atualização de conteúdos.

A avaliação é compreendida como instrumento estratégico de gestão e melhoria contínua, assegurando a qualidade da formação do nutricionista pela UNIMAR e sua relevância social e profissional.

Operacionalmente, a avaliação do curso de Nutrição é caracterizada em três dimensões:

13.12.1 dimensão 1 – organização didático-pedagógica

3.12.1.1 Gestão do Curso

A gestão do Curso de Nutrição é exercida pela Coordenação, Colegiado e Núcleo Docente Estruturante (NDE), com atuação articulada e sistemática.

A Coordenação exerce liderança acadêmica e administrativa, garantindo:

- Implementação e atualização do PPC;
- Acompanhamento da execução curricular;
- Integração ensino-pesquisa-extensão;
- Monitoramento de indicadores acadêmicos (evasão, retenção, desempenho e integralização);
- Articulação com os campos de estágio e com a comunidade.

O Colegiado delibera sobre questões acadêmicas e pedagógicas, enquanto o NDE assegura a coerência epistemológica e a atualização do PPC, promovendo sua aderência às DCNs e às demandas sociais e regionais.

3.12.1.2 Processos de Avaliação e Autoavaliação do Curso

O curso utiliza mecanismos sistemáticos de autoavaliação, alinhados à Comissão Própria de Avaliação (CPA), contemplando:

- Avaliação discente das disciplinas e do desempenho docente;
- Avaliação da infraestrutura e dos serviços de apoio;
- Avaliação dos estágios curriculares supervisionados;
- Avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC);
- Análise dos resultados do Teste de Progresso institucional.

Os resultados são discutidos no Colegiado e no NDE, com elaboração de planos de ação formalizados, acompanhados e reavaliados periodicamente.

3.12.1.3 Articulação com Avaliações Externas

O curso analisa sistematicamente os resultados do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), bem como indicadores derivados, como:

- Conceito ENADE;
- Conceito Preliminar de Curso (CPC);
- Índice Geral de Cursos (IGC).

Esses indicadores subsidiam revisões curriculares, fortalecimento de competências específicas e adequação metodológica.

13.12.2 dimensão 2 – corpo docente e tutorial

13.2.2.1 Atuação do Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O NDE possui composição conforme normativas vigentes, com predominância de docentes titulados e regime de trabalho adequado, atuando na:

- Atualização curricular;
- Análise de indicadores acadêmicos;
- Planejamento de melhorias pedagógicas;
- Preparação do curso para avaliações externas.

As reuniões são registradas em atas e resultam em deliberações com acompanhamento sistemático.

13.2.2.2 Atuação da Coordenação

A Coordenação do Curso apresenta regime de trabalho compatível com as demandas acadêmicas e administrativas, garantindo:

- Atendimento a docentes e discentes;
- Planejamento estratégico do curso;
- Acompanhamento das atividades de estágio e extensão;
- Implementação de ações decorrentes da CPA e das avaliações externas.

13.12.3 dimensão 3 – infraestrutura

13.12.3.1 Infraestrutura Acadêmica

O Curso de Nutrição dispõe de infraestrutura compatível com as atividades formativas, incluindo:

- Laboratórios específicos (Técnica Dietética, Avaliação Nutricional, Microbiologia, entre outros);
- Clínica-escola e/ou espaços de práticas supervisionadas;
- Biblioteca com acervo físico e digital atualizado;
- Recursos tecnológicos para metodologias ativas;
- Ambientes adequados para orientação de TCC e atendimento discente.

A avaliação da infraestrutura é realizada periodicamente por meio da CPA e por monitoramento interno da Coordenação.

3.13 Atividades de Tutoria

O modelo adotado para as disciplinas digitais da matriz curricular do curso contempla não apenas a disponibilização de material didático elaborado em linguagem dialógica, que favorece o aprendizado autônomo, mas também o acompanhamento pedagógico realizado por professores-tutores.

Os professores-tutores são profissionais com formação específica nas áreas dos conteúdos ministrados, o que garante maior qualificação no apoio ao estudante. Sua atuação vai além do esclarecimento de dúvidas: trata-se de um processo contínuo de interação, mediação e incentivo ao engajamento, assegurando que o discente esteja amparado em todas as etapas de sua aprendizagem.

Na estrutura das disciplinas digitais, o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) configura-se como sala de aula expandida, na qual ocorrem ensino, aprendizagem, interação e socialização. Nesse espaço, o professor-tutor desempenha papel central ao:

Acessar diariamente o AVA, mantendo presença ativa junto aos alunos;

Propor discussões e atividades relacionadas aos conteúdos, estimulando a reflexão crítica;

Esclarecer dúvidas enviadas pelos estudantes, por meio dos canais de comunicação disponíveis na plataforma, em prazo máximo de 48 horas;

Orientar os alunos na organização de seus estudos, contribuindo para o desenvolvimento da autonomia e da responsabilidade acadêmica.

Além disso, o AVA oferece um canal específico para que o estudante, sempre que necessário, entre em contato diretamente com a coordenação do curso, garantindo acompanhamento próximo e apoio adicional em situações que extrapolem a tutoria.

3.14 Tecnologia de Informação e Comunicação (TIC) no Processo Ensino-Aprendizagem

As tecnologias de informação e comunicação adotadas no processo de ensino aprendizagem permitem a execução do projeto pedagógico do curso, garantem a acessibilidade digital e comunicacional, promovem a interatividade entre docentes, discentes asseguram o acesso a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar e possibilitam experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

A Universidade durante o ano de 2022 realizou um grande investimento com a reformulação e inauguração do seu Parque Computacional. A UNIMAR hoje conta com 20 laboratórios, totalizando 678 máquinas equipadas com softwares adequados para o Curso.

Todos os laboratórios apresentam um design que favorece o processo de ensino-aprendizagem, em especial na adoção de metodologias ativas e em grupo. Ademais, a Universidade adotou o GSuite Enterprise for Education para os docentes e os alunos, por meio da conta Google Acadêmico. Destaca-se, ainda, que todos os alunos têm acesso ao pacote Office.

Os alunos também têm acesso durante todo o período (manhã, tarde e noite) aos laboratórios, à biblioteca com sala de informática e gabinetes de estudos com computadores. Nos últimos anos, a rede WIFI foi ampliada dando aos alunos pleno acesso em todos os blocos, laboratórios e salas de aula. O aluno também tem acesso à plataforma virtual acadêmica Moodle, por onde acessam as aulas complementares, os conteúdos das disciplinas, fórum, atividades e provas. A área do aluno é o ambiente em que o aluno encontra informações variadas sobre sua vida acadêmica e sua jornada na universidade, além de aspectos de estágio e acesso à Ouvidoria.

Os professores agendam suas atividades conforme a necessidade de seus módulos. Não havendo aulas, os laboratórios ficam à disposição dos estudantes para uso com a finalidade acadêmica.

Além do laboratório de informática, existe mais um espaço de busca ligado à Biblioteca Central para uso dos sistemas.

Os estudantes de Nutrição, através do AVA-moodle, podem:

Solicitar atestados de colação de grau, conclusão, estágio, frequência, idoneidade, matrícula, passe escolar e reconhecimento do curso;

- Consultar disciplinas do curso, faltas, histórico escolar, horários de aulas e provas, notas, desempenho do aluno, atividades complementares, disciplinas que ainda faltam para cursar e eventos;
- Solicitar 2ª via do boletim acadêmico e comprovante de IR, revisão de faltas e notas, trancamento de Disciplinas;
- Fazer sugestões e reclamações sem ser identificado. Para isso, usar o RA (Registro Acadêmico) e uma senha secreta que habilita ao acesso.

Neste item, merece destaque novamente o NITE – Núcleo de Inovação Tecnológica e Empreendedorismo. O Núcleo atua no desenvolvimento e no apoio de projetos de empreendedorismo de cada curso. Ademais, o NITE apoia o desenvolvimento de programas e iniciativas de inovação tecnológica, buscando fomentar oportunidades e tornar a inovação tecnológica e o empreendedorismo relevantes para todos os atores pertencentes à comunidade acadêmica.

TecUnimar – Parque Tecnológico da Universidade de Marília

A Universidade de Marília inaugurou, em outubro de 2024, o TecUnimar – Parque Tecnológico da UNIMAR, um espaço dedicado ao fomento de tecnologia e inovação. O parque conta com mais de 20 empresas que desenvolvem projetos de ponta em diversas áreas do conhecimento, com ênfase especial em Saúde e Tecnologia. Além de um ambiente para a incubação de startups e empresas inovadoras, o TecUnimar oferece mais

de 100 espaços dedicados ao desenvolvimento de projetos empresariais, sendo um catalisador de ideias e soluções.

A estrutura do parque inclui quatro salas de reuniões, um coworking comunitário, áreas de recreação, além de um espaço para eventos com capacidade para mais de 100 pessoas. Com uma programação já em andamento, o TecUnimar terá sua primeira expansão em dezembro de 2026, que terá um novo bloco de 8 mil m². Este bloco contará com um espaço de convenções, 12 laboratórios de inovação, mais de 30 laboratórios de informática e uma nova área dedicada à hospedagem de empresas de base tecnológica e de saúde.

Todos os laboratórios apresentam um design que favorece o processo de ensino-aprendizagem, em especial na adoção de metodologias ativas e em grupo. Nos últimos anos, a rede WIFI foi ampliada dando aos alunos pleno acesso em todos os blocos, laboratórios e salas de aula. O aluno também tem acesso a plataforma virtual acadêmica Moodle, por onde acessam as aulas complementares, os conteúdos das disciplinas, fórum, atividades e provas. A área do aluno é o ambiente em que o aluno encontra informações variadas sobre sua vida acadêmica e sua jornada na universidade, além de aspectos de estágio e acesso à Ouvidoria.

Os professores agendam suas atividades conforme a necessidade de seus módulos. Não havendo aulas, os laboratórios ficam à disposição dos estudantes para uso com a finalidade acadêmica.

3.14.1 Inovação Tecnológica

□ Laboratórios modernos e especializados:

- Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia com forno combinado de alta tecnologia e equipamentos de última geração.
- Laboratórios de Avaliação Nutricional com bioimpedância elétrica, software de composição corporal e equipamentos digitais de antropometria.

- Laboratórios de Química e Bromatologia com analisadores automáticos e tecnologia de ponta para avaliação de nutrientes.

□ Clínica-Escola de Nutrição: utilização de prontuário eletrônico, softwares de prescrição dietética e sistemas integrados de acompanhamento do paciente, permitindo atendimento individualizado e monitoramento em tempo real.

- Metodologias ativas apoiadas por tecnologia: uso de plataformas digitais de aprendizagem, simulações virtuais, estudos de caso com realidade aumentada e recursos multimídia que ampliam a experiência prática do estudante.
- Ambientes virtuais de prática: softwares de planejamento e cálculo de dietas, banco de dados nutricionais e ferramentas.
- Integração com a pesquisa e extensão: acesso a bases de dados científicos internacionais, ferramentas de análise estatística e recursos para inovação em projetos voltados à segurança alimentar, sustentabilidade e foodtechs.
- Infraestrutura digital: salas de aula equipadas com multimídia, internet Wi-Fi de alta velocidade e apoio de plataformas institucionais para acompanhamento do desempenho acadêmico.

3.15 O Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

Os Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA) são caracterizados como sistemas computacionais com acesso exclusivamente online que dão suporte às atividades pedagógicas de alunos, professores e tutores por meio da integração de mídias em um único espaço com a finalidade de apresentar conteúdos de maneira estruturada e desenvolver a interação ensino-aprendizagem entre pessoas e objetos de estudo.

Atualmente, os Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA) são os locais mais importantes de atuação do tutor em EaD. Trata-se de uma representação virtual da sala de aula física, pois alunos e tutor precisam frequentar este ambiente para participar das atividades.

O gerenciamento de um AVA envolve a gestão dos seguintes aspectos do processo ensino-aprendizagem:

- Gestão das estratégias de comunicação entre usuários
- Gestão do suporte dado tanto por professores quanto tutores
- Gestão da participação dos alunos por meio do registro das produções e interações realizadas
- Gestão da avaliação

O Ambiente Virtual de Aprendizagem utilizado pela Unimar é o Moodle. É uma forma de simplificar o ensino e o aprendizado, conectando todas as ferramentas digitais que os professores utilizam, em um único lugar de fácil acesso.

A escolha dessa ferramenta se deu pelo fato de a IES investir na personalização desta ferramenta, de modo que ela evoluiu muito para atender os requisitos da IES, apresentando recursos e tecnologias que permitem desenvolver a cooperação entre tutores, discentes e docentes e a acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional, além de permitir a melhoria contínua.

3.16 Material Didático

Material didático é todo instrumento educacional que serve de apoio para a construção do conhecimento, usado para facilitar a transmissão e a assimilação dos conteúdos de cada disciplina. Na Unimar, considera-se material didático: livro, aula digital, videoaulas, aulas ao vivo, palestras e atividades de estudo, ou seja, todo material físico e eletrônico disponível ao aluno.

Para garantir a qualidade deste material, há uma preocupação quanto a sua concepção e elaboração no que diz respeito:

1. à adequação da bibliografia utilizada;
2. à adequação dos conteúdos às exigências da formação;
3. ao aprofundamento e coerência teórica; e
4. à formação dos professores.

O processo de formação envolve aspectos de escrita, postura em estúdio, elaboração de questões e demais ações pertinentes à construção de uma disciplina na modalidade a distância. Nessa premissa, buscou-se estabelecer, por meio de uma equipe multidisciplinar, formatos que possibilitem a inserção de conteúdo e facilitem o processo de pesquisa acadêmica, levando o aluno a ampliar pesquisas relacionadas aos temas tratados com o apoio do material escrito e das videoaulas.

No caso do material escrito, cada disciplina possui um livro-texto, base da disciplina, escrito por professores especializados na área do tema tratado, confeccionado em linguagem

dialógica, composto geralmente de 16 aulas, que, por sua vez, são subdivididas em tópicos específicos para aprofundar os conhecimentos nas áreas abordadas.

Os livros necessariamente precisam ser elaborados por meio do conhecimento especializado do autor e de fundamentação teórica sólida, com o uso de bibliografia reconhecidamente qualificada.

O professor recebe da Instituição um Guia do Autor, que contempla os elementos obrigatórios que devem ser inseridos, e são determinados o formato do texto, materiais complementares e aplicações práticas. A inserção de quadros, tabelas, gráficos, imagens e textos complementares facilitam a fixação de conteúdos e a visualização da aplicação prática dos conhecimentos. O livro é disponibilizado na íntegra no Ambiente Virtual de Aprendizagem, o Moodle, em formato PDF, que pode ser visualizado no próprio ambiente ou baixado no dispositivo eletrônico do aluno para consulta quando e onde o aluno achar conveniente.

A equipe multidisciplinar, por meio de estudos sobre usabilidade de sistemas informatizados, procurou formatar o material para que se apresente visualmente agradável, alternando textos, imagens, quadros e elementos complementares.

3.17 Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação dos Processos de Ensino-Aprendizagem

Os procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem do curso de Nutrição está atrelada aos objetivos do curso em que permite uma avaliação do discente, baseado no seu desenvolvimento e na sua autonomia, de forma contínua e efetiva durante todo o curso.

De acordo com o Regimento Interno da Universidade de Marília (UNIMAR), o processo de aprovação dos alunos está fundamentado em dois critérios fundamentais: frequência e desempenho acadêmico. A frequência mínima exigida é de 75% das aulas e atividades programadas em cada disciplina. O não cumprimento desse percentual resulta na reprovação automática, independentemente das notas obtidas.

Quanto à avaliação do desempenho acadêmico, a instituição adota uma escala de 0,0 a 10,0, com variações de meio ponto (0,5). O calendário escolar fixa os períodos destinados à realização de duas avaliações regimentais bimestrais, além de um exame final, quando necessário.

Será considerado aprovado o aluno que, após as avaliações do primeiro e segundo bimestres de cada semestre letivo, obtiver média igual ou superior a 7,0 (sete). Para aqueles que não alcançarem essa média, é oferecida a possibilidade de realizar uma avaliação substitutiva, a qual substituirá a menor nota do semestre, sendo essa participação opcional ao aluno.

A UNIMAR compreende a avaliação como parte integrante e contínua do processo de ensino-aprendizagem, em conformidade com as normas pedagógicas estabelecidas pelo Ministério da Educação (MEC). Nesse contexto, a avaliação assume três modalidades complementares:

1. **Avaliação Diagnóstica:** Realizada no início do semestre ou da disciplina, com o objetivo de identificar as potencialidades e fragilidades dos alunos. Com base nesses resultados, alguns alunos podem ser encaminhados para atividades de nivelamento, especialmente nas disciplinas que exigem conhecimentos prévios mais consolidados.

2. **Avaliação Contínua:** será realizada ao longo do processo e ensino, permitindo o acompanhamento do desenvolvimento do estudante e a eficácia das estratégias metodológicas utilizadas pelo professor. Constitui um processo formativo e dinâmico, no qual o docente possui autonomia pedagógica para conduzir a disciplina de acordo com os objetivos de aprendizagem propostos. Esse modelo permite a utilização de diferentes estratégias avaliativas, adequadas ao perfil da turma e à natureza do conteúdo, promovendo maior flexibilidade e inovação no processo de ensino-aprendizagem.

Entre as metodologias que podem ser adotadas estão a sala de aula invertida, a gamificação, o estudo de casos, a aprendizagem baseada em problemas (PBL), seminários temáticos, projetos integradores, debates orientados, quizzes interativos, portfólios reflexivos e outras abordagens ativas, inclusive com apoio de ferramentas de Inteligência Artificial para sugerir atividades, elaborar questões ou personalizar trilhas de aprendizagem. O processo avaliativo contínuo ocorre ao longo de todo o semestre, por meio de atividades diversificadas que consideram não apenas o desempenho em provas tradicionais, mas também a participação, o engajamento, a capacidade crítica, o trabalho em equipe e a aplicação prática do conhecimento.

Essa abordagem contribui para:

- Maior permanência e assiduidade do estudante em sala de aula;
- Participação mais ativa e colaborativa;
- Desenvolvimento da autonomia e do pensamento crítico;
- Identificação precoce de lacunas no processo de ensino-aprendizagem;
- Possibilidade de intervenções pedagógicas mais assertivas ao longo do semestre.

Dessa forma, a avaliação deixa de ter caráter exclusivamente classificatório e passa a assumir função diagnóstica, formativa e orientadora, promovendo um ambiente acadêmico mais participativo, reflexivo e centrado no desenvolvimento integral do estudante.

Quanto à definição do peso das atividades propostas, é facultado ao professor. As avaliações denominadas A1 serão desenvolvidas até o final do mês de abril, devendo obrigatoriamente o docente atribuir a média das atividades realizadas pelos estudantes na data previamente descrita no calendário acadêmico. As notas finais, que integram a média final também seguem as datas definidas em calendário acadêmico. O aluno estará aprovado se obtiver a média 7,0 (sete).

A análise dos resultados obtidos pelos estudantes tem como principal finalidade subsidiar decisões pedagógicas, contribuindo para a reorientação de estratégias e práticas didáticas. A participação ativa dos alunos no processo avaliativo é uma das prioridades da coordenação do curso e do colegiado, por se tratar de um elemento essencial à formação crítica, reflexiva e profissional do estudante.

Em síntese, a principal meta dos professores do Curso de Nutrição da UNIMAR é superar o caráter meramente classificatório e quantitativo da avaliação, promovendo um processo que valorize o aprendizado contínuo, o envolvimento do estudante e sua preparação integral para a atuação profissional escolhida ao ingressar na universidade.

3.18. Número de Vagas

O curso atualmente segue o ato autorizativo da Portaria nº 136 com Renovação de Reconhecimento de Curso, em 01/03/2018, publicada no D.O.U. em 02/03/2018 que estabelece 60 vagas para o período noturno no curso de Nutrição/Unimar. O número de vagas para o curso está fundamentado em estudos periódico, quantitativos e qualitativos, e em pesquisas com a comunidade acadêmica, que comprovam sua adequação à dimensão do corpo docente e as condições de infraestrutura física e tecnológica para o ensino e a pesquisa.

3.19. Integração do Curso com o Sistema Local e Regional de Saúde (SUS)

A integração do curso com o sistema de saúde local (SUS) está formalizada por meio de convênio, conforme as Diretrizes Curriculares, viabilizada a formação do discente em serviço e permite sua inserção em equipes multidisciplinares e multiprofissionais,

considerando diferentes cenários do sistema com nível de complexidade crescente. Os alunos do curso de Nutrição realizam estágios no Hospital Universitário, no atendimento nutricional à pacientes do SUS e nas Unidades de Saúde, através da parceria com a Secretaria de Saúde do município de Marília.

3.20. Atividades Práticas de Ensino para Áreas da Saúde

As atividades práticas de ensino apresentam conformidade com as Diretrizes Curriculares do curso, com regulamentação para a orientação, supervisão e responsabilidade docente, permitindo a inserção nos cenários do SUS e demais ambientes como laboratórios de práticas de aprendizagem na IES. Estas atividades resultam no desenvolvimento das competências e habilidades específicas do profissional nutricionista, estando inserido no contexto de saúde local e regional.

3.21. Pesquisa no Curso

A pesquisa científica no Curso de Nutrição da Universidade de Marília é desenvolvida de forma integrada ao ensino e à extensão, em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e as Diretrizes Curriculares Nacionais. Seu objetivo é fomentar a produção de conhecimento científico e tecnológico, bem como a formação de profissionais críticos, éticos e comprometidos com a inovação e a transformação social.

O corpo docente do curso, altamente qualificado e com experiência em pesquisa, orienta e coordena projetos que abrangem diferentes **linhas de investigação em nutrição**, tais como: avaliação nutricional, alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde pública, segurança alimentar e nutricional, tecnologia de alimentos, gastronomia e sustentabilidade em sistemas alimentares. Os estudantes são estimulados a participar de projetos de iniciação científica – voluntários ou vinculados a programas institucionais de bolsas (PIBIC, entre outros) – além de grupos de estudo e de pesquisa. A participação em congressos, simpósios, semanas acadêmicas e publicações em anais e periódicos também é incentivada como parte do processo de formação investigativa. A produção científica do curso é registrada e acompanhada por meio da Plataforma Lattes e do Relatório Docente do Curso, evidenciando o engajamento do corpo docente e discente em publicações em periódicos qualificados (QUALIS CAPES), livros, capítulos e eventos científicos. Dessa forma, a pesquisa no Curso de Nutrição constitui-se como eixo estruturante da formação

acadêmica, garantindo ao estudante não apenas a apropriação de conhecimento atualizado, mas também o desenvolvimento de competências para atuar em diferentes cenários, fundamentado em evidências científicas e inovação.

3.22 Extensão no Curso

A Extensão Universitária no Curso de Nutrição da Universidade de Marília é desenvolvida como eixo integrador entre ensino, pesquisa e compromisso social, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais e a Resolução CNE/CES nº 7/2018, que estabelece a obrigatoriedade de destinação de, no mínimo, 10% da carga horária total do curso às atividades extensionistas.

As ações de extensão são planejadas e executadas em diálogo permanente com a comunidade, atendendo às demandas sociais locais e regionais, e promovendo experiências acadêmicas que estimulam a formação cidadã, a responsabilidade social e a transformação da realidade.

No curso de Nutrição, a extensão se concretiza por meio de:

Projetos comunitários: ações de educação alimentar e nutricional, combate à insegurança alimentar, incentivo à alimentação saudável em diferentes fases da vida, e programas de promoção da saúde em parceria com escolas, unidades de saúde e instituições sociais.

Programas institucionais: participação em campanhas de saúde, feiras de nutrição, projetos interdisciplinares com outros cursos da saúde e projetos vinculados às políticas públicas (como o PNAE e o SUS).

Clínica-Escola de Nutrição: atendimento gratuito à comunidade com foco em prevenção, acompanhamento nutricional e reeducação alimentar.

Eventos científicos e culturais: semanas acadêmicas, simpósios e oficinas abertas à comunidade, ampliando a difusão do conhecimento científico.

Parcerias externas: articulação com órgãos públicos, empresas, organizações sociais e programas governamentais, fortalecendo o impacto social da universidade.

A extensão, ao ser curricularizada, garante que o estudante vivencie experiências práticas em cenários reais, desenvolvendo competências técnicas, éticas e humanistas alinhadas ao perfil do egresso. Dessa forma, consolida-se como instrumento de formação integral, de compromisso com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e de contribuição efetiva para a melhoria das condições de saúde, nutrição e qualidade de vida da população.

4. DO CORPO DOCENTE E TUTORIAL

4.1 Núcleo Docente Estruturante – NDE

O NDE tem a finalidade de analisar de forma sistêmica e global os aspectos de gestão do curso, relação com os docentes e discentes e ainda a representatividade no Conselho de Curso. O coordenador do curso será o líder do NDE – Núcleo Docente Estruturante e composto por membros do corpo docente do respectivo curso, de elevada formação e titulação, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso. (NDE NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE).

O NDE deve seguir as seguintes constituição e atribuições:

O Núcleo Docente Estruturante será constituído por:

I - O Coordenador do Curso, seu Presidente.

II - Por pelo menos 5 (cinco) membros do corpo docente do curso, e destes pelo menos 60% (sessenta por cento) devem possuir titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* recomendados pela CAPES.

O Curso de Nutrição da Unimar mantém o NDE - Núcleo Docente Estruturante (portaria Prograd nº 16/2010), uma comissão formada por cinco docentes, todos mestres e doutores (100%), sendo que 60% são docentes que atuam em tempo integral, e 30% dos docentes que atuam em tempo parcial, e tendo o coordenador do curso como um dos integrantes.

Quadro dos membros do NDE

Docente	Titulação
Mara Silvia F. Marconato	Mestre
Cláudia Rucco Penteado Detregiachi	Doutor
Camila Maria de Arruda	Doutor
Karina Rodrigues Quesada	Mestre
Michelle Righetti Rocha Trinca Morassato	Mestre

4.1.1 Atuação do Núcleo Docente Estruturante – NDE

Os membros tem como finalidade atualizar e desenvolver o Projeto Pedagógico do Curso, avaliar os programas de ensino e atualizá-los, realizando estudos e atualizações periódicas das ementas, bibliografias básicas e complementares das disciplinas, estabelecer parâmetros de resultados a serem alcançados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação externa e interna, incentivar a produção científica do corpo docente e elaborar planos e metas para crescimento e desenvolvimento do curso conforme a realidade do mercado considerando a DCN do curso como parâmetro. Sua constituição atual mantém a maioria de seus membros desde o último ato regulatório em 2022.

São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

- I - Elaborar o Projeto Pedagógico do Curso, definindo sua concepção e fundamentos.
- II - Estabelecer o perfil profissional do egresso do curso contribuindo para a sua consolidação.
- III - atualizar periodicamente o Projeto Pedagógico do Curso.
- IV - Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, sempre que necessário, para aprovação pelo Colegiado de Curso.
- V - Colaborar com o Coordenador de Curso para a integração horizontal e vertical do curso, respeitando os eixos estabelecidos pelo respectivo Projeto Pedagógico;
- VI - Analisar e avaliar os programas e planos de ensino dos componentes curriculares.
- VII - indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso.
- VIII - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais do respectivo curso.

4.2 Equipe Multidisciplinar

A equipe multidisciplinar é constituída por profissionais de diferentes áreas do conhecimento, é responsável pela concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e os recursos educacionais para a educação a distância e possui plano e

processos de trabalho implementados e formalizados. Contamos com uma equipe multiprofissional que elaboram e acompanham as disciplinas a distância inseridas no PPC, sob supervisão da coordenação do curso.

4.3 Atuação do Coordenador

O Coordenador de Curso, como gestor de processos acadêmico-administrativos, deve possuir capacidades e habilidades para o desenvolvimento de sua unidade, a partir das atribuições definidas no Regimento da IES. Deve, porém, administrar seu curso com visão estratégica, explorando as condições favoráveis, com o fim de alcançar objetivos específicos, a partir do planejamento institucional e do Curso.

O curso de Nutrição conta com uma coordenação de curso, escolhida e designada pelo Reitor, com mandato por tempo indeterminado.

A professora Me. Mara Silvia Foratto Marconato foi contratada pela IES em fevereiro de 1995 para a função de docente. Em fevereiro de 2009, foi designada pelo Reitor da IES para assumir a Coordenação Acadêmica do Curso de Nutrição.

Dentro deste contexto, temos que a Profa. Me. Mara Silvia Foratto Marconato é Nutricionista, formada na Universidade do Sagrado Coração, na cidade de Bauru, com Especialização Lato Sensu nas áreas de Nutrição Clínica, e Mestrado em Análises Clínicas, na área de Bioquímica Clínica na Universidade de Marília.

O texto a seguir foi extraído do Regimento Geral da IES UNIMAR: (REGIMENTO-GERAL).

SEÇÃO III

DA COORDENADORIA

Art. 38 -A Coordenação didática dos Cursos ficará a cargo de um Coordenador designado pelo Reitor, com mandato por tempo indeterminado.

Art. 39 -Na hipótese de vaga ou impedimento do Coordenador de Curso, assumirá automaticamente as suas funções o Professor com a maior titulação acadêmica, indicado pelo Reitor, até o preenchimento da vaga, nos termos do Estatuto e deste Regimento Geral.

São atribuições do Coordenador:

1. planejar, dirigir e acompanhar as atividades didáticas do Curso;
2. convocar e presidir as reuniões do Conselho de Curso e Núcleo Docente Estruturante enviando as atas das reuniões a Pró-Reitoria de Graduação;
3. elaborar o plano anual de atividades do Curso a sua responsabilidade e encaminhá-lo à Pró-Reitoria de Graduação;

4. elaborar horários de aulas, provas, provas substitutivas e exames;
5. elaborar planilhas de atribuição de aulas;
6. zelar pela observância do regime acadêmico e cumprimento dos planos de ensino, pesquisa e extensão, propondo à Pró Reitoria medidas de correção de falhas ou omissões na execução curricular, em relação a professores, alunos, pessoais técnico-administrativo ou recursos materiais;
7. apresentar o Calendário de Eventos para a Prograd no prazo estabelecido por esta;
8. instaurar procedimentos administrativos e disciplinares em seu âmbito de poder;
9. promover a articulação vertical e horizontal da execução curricular dos Cursos sob a sua coordenação;
10. encaminhar à Prograd matéria que deva ser apreciada pelos órgãos executivos ou colegiados superiores;
11. apresentar à Prograd, no prazo por esta fixado, relatório das atividades dos Cursos;
12. participar do processo de avaliação do curso, de acordo com as normas baixadas pela Comissão Própria de Avaliação;
13. responsabilizar-se pela inscrição de todos os alunos habilitados a participarem do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes – ENADE, segundo as orientações técnicas do INEP;
14. gerenciar todo o processo de avaliação para reconhecimento ou renovação de reconhecimento dos cursos sob a sua responsabilidade;
15. zelar pela conservação das instalações colocadas à disposição do curso que coordena;
16. manter e zelar pelos laboratórios colocados à disposição do curso que coordena, mantendo a Prograd informada sobre as necessidades dos mesmos;
17. adotar, em casos de necessidade a urgência, ad referendum dos órgãos superiores, medidas que objetivem o regular funcionamento das atividades de ensino;
18. cumprir e fazer cumprir as disposições deste Regimento Geral, do Estatuto e as deliberações dos órgãos colegiados;
19. exercer outras atribuições que, pela sua natureza, recaiam dentro de sua competência ou que lhe sejam delegadas por autoridade superior.

Além das atividades regimentais acima expostas, o coordenador de curso deve ainda desenvolver algumas qualidades importantes para o pleno desenvolvimento de suas atividades, a saber: 1) apresentar uma visão sistêmica compreendendo a interdependência de todos os componentes da IES (suas áreas e processos) com o ambiente de mercado. Assim, uma visão holística lhe permitirá uma antecipação aos cenários de mudanças do mercado.

A inovação deve ser estimulada gerando novas ideias focando na competitividade do profissional a ser formado.

A Liderança não apenas entre seus pares, mas também entre o corpo discente e corpo técnico-administrativo também são solicitadas ao coordenador de curso. Desta forma, uma constância de ações com os propósitos da IES.

A visão de futuro e uma análise das necessidades do mercado atual e do mercado futuro quanto ao profissional a ser formado pela IES são fundamentais. Tem-se aí, a necessidade dos processos de autoavaliação para implementação e adequação de rotas e rumos do curso.

Tem-se assim, que a atuação do coordenador de curso não se restringe ao zelar pela qualidade intrínseca do curso e por sua respectiva gestão, mas também pela necessidade de considerar todas as dimensões da atividade e não se voltar apenas para o acadêmico devendo considerar a responsabilidade social regional da IES.

4.3.1 Experiência Profissional, de Magistério Superior e de Gestão Acadêmica do Coordenador

A coordenadora do curso possui sólida experiência na docência do ensino superior, com atuação de mais de 30 anos em disciplinas relacionadas à área de Nutrição Clínica. Sua trajetória acadêmica é marcada pela formação em Nutrição, complementada por especialização em Nutrição Clínica e mestrado Análises Clínicas com ênfase na Bioquímica Clínica, o que assegura embasamento teórico e metodológico em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

Ao longo de sua carreira docente, tem se destacado pela aplicação de metodologias ativas de aprendizagem, coordenação de projetos interdisciplinares e orientação de trabalhos de conclusão de curso, iniciação científica e atividades de extensão. Além disso, sua experiência em gestão acadêmica, exercida por meio de participação em colegiados e coordenação de projetos pedagógicos, reforça sua capacidade de liderança e de articulação entre corpo docente, discente e comunidade acadêmica. Essa trajetória confere

ao coordenador do curso as condições necessárias para integrar ensino, pesquisa e extensão, garantindo a qualidade da formação dos futuros profissionais de Nutrição.

4.4 Regime de Trabalho do Coordenador de Curso

O coordenador segue o regimento da IES, estabelecido no Plano de Carreira que determina que o coordenador de curso deve obedecer ao regulamento de regime integral quarenta horas de dedicação exclusiva. O coordenador deve atender a demanda existente, estando capacitado para a gestão do curso a relação com docentes e discentes, participar de órgãos colegiados superiores, bem como promover a melhoria e integração do curso. O coordenador é avaliado através do indicador disponibilizado pela CPA da IES através de um questionário na área do aluno.

4.5 Corpo Docente: Titulação

O corpo docente do Curso de Nutrição da Unimar é constituído de professores que reúnem qualidades de educadores, pesquisadores e profissionais de mercado, e que assumem o compromisso de respeitar os princípios e os valores institucionais.

É o corpo docente que analisa e atualiza os conteúdos dos componentes curriculares diante das especificidades regionais, das mudanças tecnológicas e comportamentais que incidem diretamente na atuação profissional e acadêmica. Para isso, uma pesquisa é realizada anualmente com o mercado profissional de Marília e região, a fim de diagnosticar quais as tendências, a demanda e as expectativas do mercado em relação aos futuros profissionais e estagiários. Com esses dados, os docentes conseguem analisar de forma mais objetiva e assim, atualizar todos os conteúdos. Esse diagnóstico é realizado anualmente por todo corpo docente e levado ao NDE para sua análise e tomada de decisão.

O corpo docente também propõe novos títulos anualmente, na formulação do plano de ensino, onde podem, em um campo específico, sugerir novas literaturas para serem incorporadas ao acervo da IES, tanto para bibliografia geral como a específica.

Outra importante atuação do docente, é em relação à iniciação científica e pesquisa, com a participação de ambos em grupos de pesquisa dentro da IES, ou ainda em parceria com outras instituições.

O quadro docente do curso é integrado por professores doutores, professores mestres e todos qualificados e aptos para as disciplinas propostas. O Corpo Docente do curso de Nutrição da UNIMAR, possuem titulação conforme tabela a seguir:

TITULAÇÃO	NÚMERO DE DOCENTES	PERCENTUAL
DOUTORES	10	59%
MESTRES	07	41%
TOTAL	17	100%

4.6 Regime de Trabalho do Corpo Docente

O corpo docente segue o regimento de CLT, onde os docentes são contratados seguindo o regime estabelecido de acordo com a carga horária: professor horista (carga horária menor que 12 aulas semanais), professor parcial (carga horária semanal de 12 aulas a 35 aulas e professor integral 36 aulas semanais. Docentes em regime integral são de dedicação exclusiva da Universidade estão envolvidos em colegiados que envolvem o planejamento didático pedagógico na gestão para a melhoria do curso, bem como de avaliações estabelecidas no curso, atendimento aos discentes, dentre outros.

4.7. Experiência Profissional do Docente

O corpo docente do curso de Nutrição é formado por 16 docentes com experiência profissional, dos quais 12 (75%) possuem mais de cinco anos de experiência profissional fora do magistério superior, considerando o perfil do egresso constante no PPC, demonstrando relação satisfatória entre a experiência profissional do corpo docente previsto e seu desempenho em sala de aula, caracterizando sua capacidade para apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, de aplicação da teoria ministrada em diferentes unidades curriculares em relação ao fazer profissional, mantendo-se atualizado com relação à interação conteúdo e prática, promovendo compreensão da aplicação da interdisciplinaridade no contexto laboral e analisando as competências previstas no PPC considerando o conteúdo abordado e a profissão.

4.8. Experiência no Exercício da Docência Superior

O curso de Nutrição possui mais de 87,5% dos docentes com experiência no magistério por mais de 10 anos, apresentando assim experiência na docência, permitindo identificar as dificuldades dos discentes, ministrando aulas na linguagem aderente a turma e domínio dos conteúdos curriculares teórico, práticos e pesquisa. Estão aptos a diagnosticar dificuldades de discentes no processo ensino-aprendizagem com autonomia para encaminhá-los ao Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NUAP). Elaboram atividades envolvendo novas estratégias no ensino tornando a aula mais dinâmica, com produtividade no processo avaliativo, utilizando os resultados para redefinição de sua prática na docência.

4.9. Relação de Professores Segundo a Titulação, Regime de Trabalho, Experiência Profissional e Magistério

Docente	Titulação	Tempo de Docência	Regime de Trabalho	Experiência Profissional
Maria Alice Campagnoli Otre	Doutor	19 anos	Parcial	16 anos
Mara Silvia F. Marconato	Mestre	31 anos	Integral	10 anos
Bruna Lima da Silva	Doutor	10 anos	Parcial	02 anos
Camila Maria de Arruda	Doutor	13 anos	Integral	16 anos
Cláudia R Penteado Detregiachi	Doutor	35 anos	Integral	10 anos
Gabriela Martinez Cunha	Mestre	03 anos	Parcial	03 anos
Karina Quesada Bechara	Mestre	20 anos	Integral	04 anos
Denize Maria Galice Rodrigues	Mestre	26 anos	Integral	35 anos
Márcia Rocha Gabaldi	Mestre	36 anos	Integral	10 anos
Michelle R. R. Trinca Morassato	Mestre	17 anos	Parcial	06 anos
Michelly Cristina Montenote	Doutor	10 anos	Integral	03 anos
Paulo Cezar Novais	Doutor	13 anos	Integral	03 anos
Patrícia Battaglini Franco	Mestre	11 anos	Parcial	06 anos
Rachel Gomes Eleutério	Doutor	13 anos	Integral	20 anos
Marcelo Rodrigues	Doutor	31 anos	Integral	32 anos
Walkiria Martinez Heinrich Ferrer	Doutor	28 anos	Integral	20 anos
Jefferson Aparecido Dias	Doutor	28 anos	Integral	28 anos

4.10 Atuação do Conselho de Curso

O Conselho do Curso de Nutrição, está institucionalizado, possui representatividade dos segmentos, reúne-se com periodicidade determinada, sendo suas reuniões e as decisões associadas devidamente registradas, havendo um fluxo determinado para o encaminhamento das decisões, dispõe de sistema de suporte ao registro, acompanhamento e execução de seus processos e decisões e realiza avaliação periódica sobre seu desempenho, para implementação ou ajuste de práticas de gestão.

Criado pela Portaria da PROGRAD, o Conselho do Curso é um órgão técnico-consultivo e de assessoramento da Coordenação do Curso, constituído pela Coordenação do Curso, como Presidente; por docentes representantes das disciplinas básicas e disciplinas profissionalizantes e por um representante discente do curso.

Desta forma, segue a relação dos membros que compõem o Conselho de Curso:

Profa. Ms. Mara Silvia Foratto Marconato

Profa. Dra. Camila Maria de Arruda

Profa. Dra. Cláudia Rucco Penteado Detregiachi

Profa. Me. Karina Quesada Bechara

Profa. Me. Michelle Righetti Rocha Trinca Morassato

Representante Discente Hyan Marcos Viero.

Assim, a atuação do Conselho de Curso configura-se como elemento essencial para assegurar a gestão acadêmica participativa e a melhoria contínua do curso.

4.11. Produção Científica, Cultural, artística ou tecnológica

A Universidade de Marília, por meio da Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa, mantém o Plano de Incentivo à Publicação Docente, cujo objetivo é estimular a produção científica qualificada, priorizando publicações em periódicos externos classificados nos estratos QUALIS A1, A2, B1 e B2, tanto em formato físico quanto digital, além de anais e outros meios de divulgação científica.

A implementação desse plano resultou em um aumento significativo no número de publicações realizadas pelos docentes. Todas as produções podem ser consultadas na Plataforma Lattes, bem como registradas e monitoradas por meio do Relatório Docente do Curso. Esses dados evidenciam que mais de 50% do corpo docente possui, no mínimo, nove publicações nos últimos três anos.

Atualmente, os docentes estão amplamente envolvidos em atividades de pesquisa, com produções relevantes em anais de eventos científicos e periódicos qualificados, reforçando o compromisso institucional com a excelência acadêmica, a inovação e a difusão do conhecimento.

5.0 Infraestrutura do Curso

A Unimar está localizada na Avenida Higyno Muzzy Filho nº 1001, seu campus universitário possui uma ótima infraestrutura, com rampas, elevadores e reserva de vagas especiais para estacionamento, disponibilizados e sinalizados para os que têm falta de acessibilidade, distribuída em uma área de 350 alqueires, abrangendo os blocos 01 a 11 e anexos, além de auditórios, cantinas, Hospital Veterinário e Hospital Universitário, Fazenda Experimental, ginásio poliesportivo, quiosques, represas, laboratórios, clínicas, Núcleo de Práticas Jurídicas, estacionamentos, complexo Oficinas/Almoxarifado, oficina para manutenção mecânica, serralheria, marcenaria, lavanderia, CDU - Centro de Documentação da UNIMAR, refeitório, almoxarifado, setor de obras, hidráulica, jardinagem, pintura e elétrica e sanitários.

O curso de graduação em Nutrição está localizado no bloco 11 e está equipado com salas de aula, sala de professores, sala de coordenação, secretaria, auditório, laboratório de antropometria, laboratório de gastronomia (estúdio para programa de TV do curso de nutrição), sanitários e terminais de autoatendimento. Todas as salas deste Bloco estão equipadas com ar condicionado e equipamento multimídia. Há no bloco o banheiro universal, bem como em todos os blocos do campus, que garante a promoção da inclusão e respeito a diversidade. Ele garante que todas as pessoas, independentemente de identidade de gênero ou condição física, tenham acesso seguro e digno. Além disso, contribui para a tranquilidade dos estudantes, evitando constrangimentos e situações de discriminação. Esse espaço reforça o compromisso da instituição com a igualdade e os direitos humanos e fortalece a individualidade e o bem-estar de toda a comunidade acadêmica.

O curso está estruturado em espaço físico adequado que atende as necessidades, com acessibilidade para salas de aulas, laboratórios, anfiteatros. Os laboratórios didático-pedagógico estão distribuídos de forma que atendem as necessidades das disciplinas teórico-prática, estágios e desenvolvimento de pesquisa (Iniciação científica e TCC), sendo distribuídos em laboratórios de disciplinas básica e profissionalizantes. Estão localizados em 6 blocos, da saúde bloco IX, bloco XI, bloco V, Bloco de Ambulatórios Médicos, Planeta Soja e no complexo da Farmácia Industrial.

5.1 Espaço de Trabalho para Docentes em Tempo Integral

No bloco XI há disposição do docente com 01 sala com gabinetes individualizados separados da sala dos professores, respectivamente, permitindo assim maior tranquilidade para atender as necessidades didático-pedagógico (preparo de aulas, correções de avaliações, e atendimento ao discente), este ambiente é composto por mesas, cadeiras com computador e impressora a disposição do professor e sistema de ar refrigerado.

A IES possui recursos tecnológicos onde todos os locais possuem internet banda larga, garantindo conectividade e privacidade.

5.2 Espaço de Trabalho para o Coordenador do Curso e Serviços Acadêmicos

O espaço de trabalho do coordenador, viabiliza as ações acadêmico-administrativas com equipamentos para atender as necessidades institucionais, permite o atendimento individualizado e possui infraestrutura tecnológica, que permite que o coordenador desempenhe suas atividades distintas relacionadas a sua atuação na coordenação do curso. A sala da coordenação do curso é um espaço próximo a secretaria do bloco e a sala dos professores. A sala dispõe de mesa, cadeiras, computador, ar condicionado e armários para o arquivamento de documentos referente ao curso, espaço suficiente para a realização das atividades de coordenação, bem como atendimento de alunos. Possui internet wireless.

5.3 Sala Coletiva e Centro de Convivência de Professores

A sala dos professores está localizada no bloco XI e possui acessibilidade para pessoas especiais e elevador. Ocupa uma área 25 m² com espaços individualizados, onde o professor que desejar pode utilizar individualmente uma escrivaninha. Possui mesa para o *coffee break*, mini geladeira e internet wireless. Os docentes têm ainda a sua disposição o laboratório de informática localizado no bloco XI.

A universidade conta com o Centro de Convivência de Professores, localizado na Biblioteca Central da Universidade. Este espaço foi especialmente planejado para oferecer um ambiente adequado de acolhimento, interação e apoio às atividades acadêmicas dos docentes. O Centro disponibiliza estrutura confortável e funcional, destinada ao estudo, à pesquisa, à preparação de aulas e ao desenvolvimento de atividades administrativas e pedagógicas. Além de favorecer a permanência do professor no ambiente universitário, o espaço estimula a troca de experiências, a integração entre diferentes áreas do conhecimento, o fortalecimento das práticas interdisciplinares e consolidação de uma comunidade universitária mais integrada e colaborativa.

5.4. Salas de Aula

As salas de aula do Curso de Nutrição estão localizadas no Bloco XI, o qual dispõe de infraestrutura com acessibilidade plena, incluindo elevador para o deslocamento de pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, além de sanitários adaptados para cadeirantes e sanitário universal. A estrutura atende às necessidades institucionais, contando com salas com capacidade para 35 a 80 estudantes, sendo alocadas de acordo com o número de matriculados em cada turma. Todas as salas estão equipadas com lousa, ar-condicionado, ventiladores, recursos multimídia e acesso à internet Wi-Fi, garantindo suporte adequado às atividades didático-pedagógicas. Também oferece salas interativas, que podem ser agendadas pelo docente, como a Sala *Smart* no bloco 02, uma sala inteligente e modular.

5.5 Acesso dos Alunos a Equipamentos de Informática

Como apoio às suas atividades didáticas os laboratórios de informática estão localizados nos blocos III, IV, V, XI, além da biblioteca com excelente infraestrutura para os nossos alunos e professores do curso e demais alunos da IES.

Os laboratórios de informática atendem às necessidades institucionais e do curso em relação à disponibilidade de equipamentos, ao conforto, à estabilidade e velocidade de

acesso à internet, à rede sem fio e à adequação do espaço físico. Possui hardware e software atualizados e passa por avaliação periódica de sua adequação, qualidade e pertinência. Hoje conta com 20 laboratórios, com 678 máquinas.

As tecnologias de informação e comunicação adotadas no processo de ensino aprendizagem permitem a execução do projeto pedagógico do curso, garantem a acessibilidade digital e comunicacional, promovem a interatividade entre docentes, discentes asseguram o acesso a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar e possibilitam experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

Os professores agendam suas atividades conforme a necessidade de seus módulos. Não havendo aulas, os laboratórios ficam à disposição dos estudantes para uso com a finalidade acadêmica.

5.6 Bibliografia Básica por Unidade Curricular

O acervo da Bibliografia Básica é analisado pelo NDE do curso de Nutrição, sendo comprovada a compatibilidade de cada referência bibliográfica básica, convalidado e assinado após reuniões previamente agendadas pela coordenação, de acordo com o número de vagas autorizadas. No curso de Nutrição, com 60 vagas oferecidas anualmente, cada disciplina contempla em sua bibliografia básica, 5 títulos que são ofertados na biblioteca a quantidade de 5 exemplares por título ou assinatura de acesso disponível no acervo.

Há garantia de acervo físico na biblioteca da IES e o títulos através de assinaturas de acesso virtual. O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual de periódicos especializados que suplementam o conteúdo administrado nas Unidades Curriculares. O acervo é gerenciado e atualizado em relação a quantidade de exemplares de acordo com a demanda. Os recursos tecnológicos atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio leitura, estudo e aprendizagem.

Atualmente o acervo é informatizado com software próprio, abrangendo todas as áreas do conhecimento. Vale a ressalva de que o acervo informatizado possibilita a recuperação do material por meio de vários terminais de consulta espalhados por toda a Biblioteca e também pela internet.

Há garantia de acervo físico na biblioteca da IES e o títulos através de assinaturas de acesso virtual. O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual de periódicos especializados que suplementam o conteúdo administrado nas Unidades Curriculares. O

acervo é gerenciado e atualizado em relação a quantidade de exemplares de acordo com a demanda. Os recursos tecnológicos atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem. (em anexo o ementário).

5.7 Bibliografia Complementar por Unidade Curricular

Da mesma forma o acervo da Bibliografia Complementar é analisado pelo NDE do curso de Nutrição, sendo comprovando a compatibilidade de cada referência bibliográfica complementar, convalidado e assinado após reuniões previamente agendadas pela coordenação com o NDE de acordo com o número de vagas autorizadas. Para a bibliografia complementar, perante as 100 vagas oferecidas anualmente pelo curso, são listados 3 títulos com 5 exemplares de cada título. Há garantia de acervo físico na biblioteca da IES e o títulos através de assinaturas de acesso virtual. O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual de periódicos especializados que suplementam o conteúdo administrado nas Unidades Curriculares. O acervo é gerenciado e atualizado em relação a quantidade de exemplares de acordo com a demanda. Os recursos tecnológicos atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem (em anexo o ementário).

5.8 Laboratórios Didáticos de Formação Básica

Os laboratórios didáticos atendem às necessidades do Curso de Nutrição, de acordo com o PPC e com as respectivas normas de funcionamento, utilização e segurança, apresentam conforto, manutenção periódica, serviços de apoio técnico e disponibilidade de recursos de tecnologias da informação e comunicação adequados às atividades a serem desenvolvidas, e possuem quantidade de insumos, materiais e equipamentos condizentes com os espaços físicos e o número de vagas, havendo, ainda, avaliação periódica quanto às demandas, aos serviços prestados e à qualidade dos laboratórios, sendo os resultados utilizados pela gestão acadêmica para planejar o incremento da qualidade do atendimento, da demanda existente e futura e das aulas ministradas.

O Curso de Nutrição da Universidade de Marília possui infraestrutura, que atende as demandas dos estudantes no processo de ensino aprendizagem, representados por laboratórios:

- Laboratório de Bioquímica
- Laboratório de Biologia Celular, Molecular e Genética

- Laboratório de Farmacologia e Fisiologia
- Laboratório de Parasitologia
- Laboratório de Apoio de Histologia e Patologia
- Laboratório de Apoio de Microbiologia e Parasitologia
- Laboratório de Histologia e Embriologia
- Laboratório de Práticas Interdisciplinares em Saúde “Márcio Mesquita Serva”
– Multidisciplinar
- Laboratório de Prática em Anatomia Humana

Estes laboratórios são implantados com respectivas normas de funcionamento, utilização e segurança, de maneira excelente, em uma análise sistêmica e global, aos aspectos: quantidade de equipamentos adequada aos espaços físicos e vagas do Curso de Nutrição da Unimar.

Para que o aprendizado do aluno seja significativo, é importante vincular a teoria com as atividades práticas e isto, nos primeiros anos de formação, ocorre nos laboratórios que a universidade dispõe, com espaço – físico e equipamentos adequados e continuamente repostos. Todos laboratórios passam por reforma e os todos os demais equipamentos sofrem manutenção anualmente. A descrição detalhada de toda a infraestrutura, encontra-se descrita detalhadamente no PDI anexado. Importante ressaltar que todos os laboratórios possuem normas próprias para funcionamento.

5.9 Laboratórios Didáticos de Formação Específica

Os laboratórios didáticos de formação específica atendem às necessidades do Curso de Nutrição, de acordo com o PPC e com as respectivas normas de funcionamento, utilização e segurança, apresentam conforto, manutenção periódica, serviços de apoio técnico e disponibilidade de recursos de tecnologias da informação e comunicação adequados às atividades a serem desenvolvidas, e possuem quantidade de insumos, materiais e equipamentos condizentes com os espaços físicos e o número de vagas, havendo, ainda, avaliação periódica quanto às demandas, aos serviços prestados e à qualidade dos laboratórios, sendo os resultados utilizados pela gestão acadêmica para planejar o incremento da qualidade do atendimento, da demanda existente e futura e das aulas ministradas. O Curso de Nutrição da Universidade de Marília possui laboratórios didáticos de formação específica.

O curso conta ainda, com o Laboratório de Práticas da Saúde “Márcio Mesquita Serva”, baseado no modelo da Universidade de Limburg, em Maastricht, na Holanda, possuindo normas próprias para funcionamento.

O ambiente é dotado de equipamentos que simulam a realidade e possibilitam que os alunos aprendam por meio de atividades práticas. Os estudantes passam por avaliações de desempenho, em cenários de aprendizagem e de autoaprendizado.

Esta estratégia foi elaborada para ser uma unidade de apoio pedagógico, para o desenvolvimento de habilidades cognitivas, psicomotoras e afetivas.

O Laboratório está instalado no Bloco IX - Térreo, com aproximadamente 700 m², dividido em 14 ambientes climatizados e separados por especialidades denominadas de cenários; organizado em Espaço de Reuniões para os docentes, Hospital 1, Hospital 2 e 11 ambientes para atividades em grupo.

A atividade no laboratório de práticas possibilita que o estudante desenvolva as habilidades e atitudes necessárias para a prática em saúde. No processo de aprendizagem o acadêmico utiliza simuladores, manequins e pacientes simulados (atores) de maneira “protegida”, ou seja, livre de risco com maior chance de retenção do aprendizado e melhor desempenho na prática com pacientes reais.

O Laboratório é um espaço de ensino aprendizagem, para atividades de avaliação prática de estudantes dos cursos na área da saúde com pacientes simulados.

Atividades pedagógicas das disciplinas são realizadas mediante agendamento e o laboratório é preparado de acordo com o que o professor idealiza.

Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia “Dra. Cláudia Rucco Detregiachi”, localizado no Bloco V, é um espaço destinado ao desenvolvimento das práticas acadêmicas relacionadas ao planejamento, preparo e avaliação de alimentos. O laboratório é composto por seis gabinetes individuais e duas centrais de produção, projetados para favorecer o aprendizado em grupos e a execução de atividades práticas supervisionadas.

O ambiente é equipado com tecnologia moderna, destacando-se o forno combinado de última geração, que possibilita diferentes métodos de cocção com eficiência, segurança e qualidade. Além disso, conta com utensílios, bancadas, pias e demais equipamentos necessários para o ensino da técnica dietética e da gastronomia, garantindo condições adequadas para a formação profissional do nutricionista, alinhada às demandas contemporâneas da área de alimentação e saúde. As informações sobre os laboratórios, encontram - se completas e atualizadas no anexo do PDI e no PPC.

5.10 Laboratórios de Ensino para a Área da Saúde

O Curso de Nutrição da Universidade de Marília possui laboratórios específicos e multidisciplinares, em conformidade com as DCN, que permitem a abordagem dos diferentes aspectos celulares e moleculares das ciências da vida, atendem ao presente PPC, possuem recursos e insumos necessários para atender à demanda discente e apresentam recursos tecnológicos comprovadamente inovadores. São os laboratórios utilizados:

- Laboratório de Bioquímica
- Laboratório de Biologia Celular, Molecular e Genética
- Laboratório de Farmacologia e Fisiologia
- Laboratório de Parasitologia
- Laboratório de Apoio de Histologia e Patologia
- Laboratório de Apoio de Microbiologia e Parasitologia
- Laboratório de Histologia e Embriologia
- Laboratório de Práticas Interdisciplinares em Saúde “Márcio Mesquita Serva” – Multidisciplinar
- Laboratório de Prática em Anatomia Humana

Para que o aprendizado dos estudantes seja realmente significativo, é fundamental que a teoria esteja conectada à prática. Nos primeiros anos de formação, essa integração acontece de forma intensa por meio das atividades desenvolvidas nos laboratórios da Universidade, que oferecem infraestrutura de excelência, com espaços físicos amplos, equipamentos modernos e recursos tecnológicos continuamente atualizados.

Os laboratórios da UNIMAR são planejados para proporcionar experiências práticas que consolidam o conhecimento teórico, favorecendo o desenvolvimento de competências essenciais à formação profissional. A manutenção dos ambientes segue rigorosamente a **Política de Manutenção da Universidade**, garantindo segurança, qualidade e funcionalidade. Além disso, cada laboratório possui normas específicas de funcionamento, assegurando o uso adequado dos recursos e a organização das atividades acadêmicas. Todas as informações sobre os laboratórios encontram-se completas e atualizadas no PDI.

5.11 Laboratórios de Habilidades

A Universidade de Marília possui o Laboratório de Práticas da Saúde “Márcio Mesquita Serva”, baseado no modelo da Universidade de Limburg, em Maastricht, na Holanda possuindo normas próprias para funcionamento (encontra-se no PPC no site da Unimar), descritos também no item 5.10 Laboratório de ensino para a área da saúde quanto ao conteúdo destes cenários de aprendizagem.

O ambiente é dotado de equipamentos que simulam a realidade e possibilitam que os estudantes aprendam por meio de atividades práticas. Os estudantes passam por avaliações de desempenho, em cenários de ensino e aprendizagem.

Esta estratégia foi elaborada para ser uma unidade de apoio pedagógico, para o desenvolvimento de habilidades cognitivas, psicomotoras e afetivas.

O Laboratório em referência está instalado no Bloco IX - Térreo, com aproximadamente 700 m², dividido em 14 ambientes climatizados e separados por especialidades denominadas de cenários; organizado em Espaço de Reuniões para os docentes, Hospital 1, Hospital 2 e 11 ambientes para estudo em grupo. Cada cenário tem a capacidade de receber 12 estudantes e 1 docente.

A atividade no laboratório de práticas possibilita que o estudante avance na complexidade das situações estudadas. Na capacitação inicial o estudante utiliza simuladores e manequins; em seguida, examinam pacientes simulados (atores) até chegar à fase final, que consiste no atendimento a pacientes reais.

O Laboratório é um espaço de ensino aprendizagem, para atividades de avaliação prática do estudante de nutrição e demais cursos na área da saúde com pacientes simulados. Desenvolvem-se também neste laboratório discussões em pequenos grupos utilizando metodologias ativas de ensino aprendizagem.

Atividades pedagógicas das disciplinas básicas e de especialidades são realizadas mediante agendamento e o laboratório é preparado de acordo com o que o professor idealiza.

Todas as informações sobre os laboratórios encontram-se completas e atualizadas no PDI.

5.12 Unidades Hospitalares de Ensino e Complexo Assistencial Conveniados

A UNIMAR conta com unidades hospitalares, própria e conveniadas, garantidas legalmente por período determinado, que apresentam condições para a formação do

estudante da área de saúde, estabelecem sistema de referência e contrarreferência e favorecem práticas interdisciplinares e Interprofissionais na atenção à saúde.

Além dos imprescindíveis recursos de laboratórios e biblioteca, para o desenvolvimento do currículo integrado, é de fundamental importância ao processo de ensino - aprendizagem e do desenvolvimento das habilidades, que a instituição conte, com um conjunto de serviços de saúde que, além de servirem como local efetivo para a formação dos estudantes nas mais diversas áreas da nutrição, seja, também cenário para desenvolvimento de ações de promoção de saúde para a população da região geopolítica de sua inserção.

Estes serviços de saúde, próprios e de instituições parceiras, são os seguintes:

Hospital Beneficente Unimar



O Hospital Beneficente da Unimar, também conhecido como Hospital Universitário, é um Hospital de Ensino equipado para os procedimentos de internação em níveis secundário e terciário, nas áreas de clínica médica, clínica cirúrgica, pediatria e tocoginecologia. Com mais de 300 leitos, é o maior hospital em número de leitos de Marília e, há 22 anos, tem sido referência regional por priorizar o conforto e uma assistência hospitalar humanizada. Conta com uma infraestrutura completa em equipamentos e uma equipe médica especializada.

O Hospital trabalha com um projeto assistencial que coloca o paciente no centro do cuidado e, para isso, fortalece toda a rede de atenção do SUS. Esse cuidado começa na atenção básica, onde o HBU é responsável por realizar todos os exames de laboratório de

análises clínicas do município. Além disso, faz a gestão das duas principais portas de entrada dos pacientes SUS em Marília: a UPA Zona Norte e a UPA Zona Sul. Ambas operam com prontuário único, o que fortalece o cuidado e permite decisões mais ágeis, com mais informações disponíveis em tempo oportuno, resultando em melhores desfechos clínicos.

O Hospital está constantemente presente nas principais demandas de saúde do município. Recentemente, estruturou e assumiu a gestão de três polos de atendimento a pacientes com dengue, um dos grandes desafios da atual gestão. Toda essa atuação é feita de forma integrada à Secretaria Municipal de Saúde, com o entendimento de que trabalhar com o SUS é trabalhar em rede. Para alcançar um cuidado de excelência, é essencial que todos os agentes estejam em sinergia: atenção básica, ambulatório (AME Unimar), urgência e emergência (UPAs), Hospital Beneficente Unimar e os demais prestadores, com regulação via CROSS.

Em dezembro de 2024, essa trajetória foi reconhecida com a publicação da PORTARIA GM/MS Nº 5.892, de 6 de dezembro de 2024, no Diário Oficial da União, credenciando a Associação Beneficente Hospital Universitário – Hospital Beneficente UNIMAR junto à Unidade de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON. Com isso, o Hospital passa a ser referência no atendimento oncológico para a população compreendida pelo Departamento Regional de Saúde IX (DRS-IX), ampliando ainda mais seu papel estratégico na saúde pública regional.

Conta com:

- Centro Cirúrgico com salas para procedimentos de médio e grande porte
- Centro Obstétrico
- Centro de Endoscopia
- UTI adulto
- UTI neonatal
- UTI pediátrica
- Banco de Ossos
- Centro Administrativo
- Agência Transfusional
- Unidade de Radioterapia
- Unidade de Quimioterapia
- Serviços de registros gerais, totalmente informatizado, que dão suporte às unidades de internação.

- **CENTRO DE DIAGNÓSTICOS:** Unidade equipada com modernos recursos tecnológicos para os diagnósticos gráficos, de imagem e laboratoriais, que servem de suporte para todas as ações de atenção à saúde a serem desenvolvidas nos serviços de saúde.
- Diagnósticos por Imagem: ressonância magnética; tomografia computadorizada; modernos equipamentos para radiologia simples e contrastada; ultrassonografia, mamografia, densitometria, PET-SCAN, etc.
- Diagnósticos Gráficos: eletrocardiografia (ECG) normal e para provas de esforço; doppler; eletroencefalograma (EEG); ecocardiográfica, etc.
- Diagnóstico Laboratorial: exames endócrinos, genéticos, dosagens de eletrólitos, dosagens de componentes sanguíneos, de proteínas, lipídios, bacterioscopia, exames patológicos diversos, etc.
- Diagnóstico Hemodinâmico: exames de cineangiocoronariografia, território arterial pulmonar, etc.

Em 1 de outubro de 2013, foi publicada no DOU – Seção 1, a certificação como Hospital de Ensino, PORTARIA Nº 2161, de 30 de setembro de 2013. Em 17 de março de 2016 tornou-se Instituição Filantrópica de acordo com a portaria nº 280 ao receber o certificado de Beneficente de Assistência Social (CEBAS).

Ambulatório Médico de Especialidades – AME.

Este ambulatório se localiza no campus universitário, mantém convênio com a secretaria municipal de Marília e outras secretarias de saúde da região. Conta com consultórios de diferentes especialidades relacionadas com clínica médica, cirúrgica, pediatria, ginecologia – obstetrícia, oftalmologia, otorrinolaringologia e saúde mental. Mantém, ainda, unidade de cirurgia ambulatorial, localizada em seu complexo universitário contratualiza, aproximadamente, 3000 consultas/mês em praticamente todas as especialidades.

Além disso, a Universidade mantém convênio para as atividades de urgência com:

Pronto Atendimento UPA - Zona Norte: Recém Construído em Parceria com a Universidade de Marília.

A Unidade de Pronto Atendimento, UPA 24h Zona Norte, tem na essência de seu projeto arquitetônico, conceito moderno e funcional, visando otimização de fluxos e

sustentabilidade. São 1740 metros quadrados de construção, que seguem as diretrizes e modelos do Ministério da Saúde para construção de unidades de pronto atendimento. A Unidade de Pronto Atendimento classificada como porte 3, conforme Portaria nº 342, de 4 de março de 2013 do Ministério da Saúde, possui capacidade de atendimento relativa a uma população de 300 mil habitantes, com atendimento médio de 350 atendimentos / dia, mais de 3 mil exames laboratoriais/mês, 1 mil exames de eletrocardiograma/mês, assim como aproximadamente 2 mil exames de Raio-X/mês. A UPA 24h Zona Norte conta com atendimento médico nas especialidades: Clínica Médica, Pediatria e Ortopedia e Atendimento Odontológico 24h por dia. Totalmente preparada para acessibilidade e otimização de fluxo dos pacientes, tem enfoque especial no que tange atendimentos de urgência e emergência.

A unidade conta ainda com 26 leitos, sendo estes divididos em: 6 leitos de observação pediátrica, 6 leitos de observação adulta masculina, 6 leitos de observação adulta feminino, 6 leitos de urgência e 2 leitos adicionais de isolamento, todos totalmente equipados e adequados ao melhor cuidado e visando sempre a segurança do paciente. Unidade Habilitada pelo Ministério da Saúde como UPA 24h, é totalmente climatizada, contendo dispositivos de ar condicionado, televisores, sistema de senhas, sinalização padronizada pelo Ministério da Saúde, tudo visando melhor atendimento dos usuários e sempre focado na humanização dos pacientes, acompanhantes e colaboradores.

Pronto Atendimento - PA Zona Sul

O Pronto Atendimento Zona Sul de Marília, PA SUL 24h, tem na essência de seu projeto arquitetônico, conceito moderno e funcional, visando a otimização de fluxos e ambientação do espaço.

São 1.190 metros quadrados de área construída, que segue o modelo do Ministério da Saúde para construção de UPAS. O Pronto Atendimento foi construído pela gestão municipal e a partir de janeiro de 2023 sua gestão foi assumida pela Associação Beneficente Hospital Universitário-ABHU.

Possui capacidade de atendimento equivalente a uma UPA porte 2, destinada para atendimento de até 200 mil habitantes, com atendimento médio entre 250 e 300 pacientes.

Realiza mais de 4.500 exames laboratoriais/mês, 300 exames de eletrocardiograma/mês, assim como aproximadamente 2.000 exames radiológicos/mês. O PA SUL 24h conta com atendimento médico nas seguintes especialidades: Clínica Médica, Ortopedia, Pediatria e Atendimento Odontológico.

Totalmente preparado para acessibilidade e otimização de fluxo dos usuários SUS, com enfoque especial em atendimentos de urgência e emergência.

A Unidade conta ainda com 17 leitos, sendo divididos: 04 de observação masculino adulto, 04 de observação feminino adulto, 03 de observação pediátrica, 04 leitos de urgência e 2 leitos de isolamento, todos totalmente equipados e adequados ao melhor cuidado e visando sempre a segurança do usuário. O PA SUL 24h conta com área ventilada, painel de senha, e sinalização padronizada, para melhor conforto dos usuários no espaço, sempre focado na humanização do atendimento.

Secretaria Municipal De Saúde De Marília

UBS - Unidade Básica de Saúde:

Cenário que permite ações de atenção primária à saúde, de pronto atendimento, de educação para a saúde e desenvolvimento de programas de prevenção e acompanhamento domiciliar. As atividades são desenvolvidas nas unidades previamente descritas.

ESF- Estratégia de Saúde da Família:

O Ministério da Saúde criou, em 1994, o Programa Saúde da Família (PSF). Seu principal propósito: reorganizar a prática da atenção à saúde em novas bases e substituir o modelo tradicional, levando saúde para mais perto da família e, com isso, melhorar a qualidade de vida dos brasileiros. A ESF prioriza as ações de prevenção, promoção e recuperação da saúde das pessoas, de forma integral e contínua. O cuidado é realizado na unidade ou no domicílio, por uma equipe multiprofissional (equipe mínima: médico, enfermeiro, auxiliar de enfermagem e agentes comunitários de saúde). Embora não faça parte da equipe mínima obrigatória, o nutricionista é incluído nos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF), agora referidos como Equipes Multiprofissionais, que dão suporte às USFs. As atividades são desenvolvidas nas unidades previamente descritas.

5.13 Biotério

O biotério da UNIMAR atende às necessidades práticas do ensino e da pesquisa, possuindo insumos necessários à demanda docente e discente e apresentando protocolos

de experimentos de acordo com as normas internacionais vigentes e suporte técnico, experimental e pedagógico.

O biotério da universidade denominado Centro de Experimentação em Modelos Animais (CEMA) funciona com normas e regulamento próprios.

Inaugurado em 1996 como parte de uma estratégia de expansão acadêmica e consolidação da pesquisa científica, o Centro de Experimentação em Modelos Animais (CEMA) da Universidade de Marília (UNIMAR) representa um marco institucional. Localizado na Fazenda Experimental “Marcello Mesquita Serva”, o complexo foi concebido como um moderno biotério, integrando-se a outras estruturas essenciais como o Hospital Universitário, Laboratórios de Pesquisa e o Centro de Pós-Graduação, reafirmando o compromisso da universidade com ciência, inovação e formação de excelência.

Com 800 m² de área construída, o CEMA oferece infraestrutura internacionalmente padronizada, incluindo salas especializadas para maternidade, criação, estoque e cirurgias experimentais, além de suporte técnico, pedagógico e logístico para atividades de ensino, pesquisa e extensão com modelos animais (ratos e camundongos). Seu funcionamento segue rigorosos protocolos éticos alinhados às normas do CONCEA (Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal), exigindo que todo projeto envolvendo animais seja previamente avaliado e aprovado pelo Comitê de Ética institucional.

Desde sua criação, o centro tem como missão subsidiar pesquisas nas áreas de Enfermagem, Medicina Veterinária, Odontologia, Farmácia, Nutrição, Medicina e Ciências Biológicas, priorizando o bem-estar animal, a biossegurança e práticas científicas responsáveis. Ao longo dos anos, atualizações estruturais e tecnológicas ampliaram seu escopo, permitindo o desenvolvimento de estudos mais complexos e alinhados à evolução dos programas de Iniciação Científica, mestrado e doutorado.

O CEMA garante o atendimento às demandas docentes e discentes, e também se consolida como pilar estratégico para a produção científica multidisciplinar, reforçando a interação entre formação acadêmica, inovação e ética na experimentação.

5.14 Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)

O Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Marília é composto por uma equipe multiprofissional de 10 (dez) membros, sendo 08 (oito) da instituição, 01 (um) representante dos usuários e 01 (um) funcionário administrativo, nomeados pela Reitoria da UNIMAR, não remunerados no desempenho de suas atribuições, e visa analisar projetos de pesquisas clínica e experimental desenvolvidas por alunos e docentes sob o aspecto ético e

enquadramento à legislação vigente, especial a Resolução nº. 196, de 10 de outubro de 1996, do Conselho Nacional de Saúde.

Reconhecido pelo CONEP sob o registro nº 25000.00764/2007-47 de 18/01/2007, o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP - UNIMAR) encontra-se em pleno funcionamento com reuniões às 16: 30 h nas terceiras quinta- feiras de cada mês, em sessão ordinária, ou em caráter extraordinário, ocorrendo na Av. Hygino Muzy Filho, 1001, - Bloco II- Campus Universitário - Marília SP – CEP: 17.525.902 – Telefone :21054074 quando convocado pelo Coordenador ou pela maioria de seus membros.

O Horário de atendimento ao público em geral e aos pesquisadores é das 14hs às 18h das 19 h às 22h de segunda e sexta feiras na Av. Hygino Muzy Filho, 1001, -Bloco IX- Sala 935 -Campus Universitário - Marília SP. Toda regulamentação de funcionamento do CEP encontra-se no site da UNIMAR, disponível em <https://oficial.unimar.br/comite-de-etica-em-pesquisa/>

5.15 Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA)

O Comitê de Ética em Uso Animal (CEUA) da Universidade de Marília é composto por uma equipe multiprofissional e visa analisar projetos de pesquisas que utilizam animais desenvolvidas por alunos e docentes sob o aspecto ético e enquadramento à legislação vigente.

Reconhecido pelo CONCEA, encontra-se em pleno funcionamento revisando todos os protocolos de pesquisa envolvendo animais, em conformidade com os critérios estabelecidos pela Resolução 592 do conselho Federal de Medicina Veterinária, de 26 de junho de 1992 e Lei Nº 6638, de 08 de maio de 1979 e alterações posteriores.

O Regimento e normas de funcionamento do CEUA encontra-se no site da UNIMAR, disponível em <https://oficial.unimar.br/comite-de-etica-em-pesquisa/>.

5.16 Ambientes profissionais vinculados ao curso

O Curso de Nutrição da Universidade de Marília (UNIMAR) estrutura sua formação a partir da articulação entre teoria e prática, assegurando a inserção do estudante em diferentes ambientes profissionais que contemplam as múltiplas áreas de atuação do nutricionista, conforme preconizado pelas Conselho Nacional de Educação e pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Os ambientes profissionais vinculados ao curso são organizados de modo a favorecer o desenvolvimento de competências técnicas, científicas, éticas e humanísticas, possibilitando ao discente vivenciar situações reais de trabalho desde os períodos iniciais até os estágios curriculares supervisionados.

1. Clínica de Nutrição / Ambulatório Escola

Espaço destinado ao atendimento nutricional individual e coletivo, sob supervisão docente, contemplando avaliação nutricional, prescrição dietética, acompanhamento clínico e educação alimentar e nutricional. Nesse ambiente, o estudante desenvolve habilidades relacionadas à prática clínica, comunicação profissional, ética e humanização do cuidado.

2. Hospitais e Serviços de Saúde

O curso mantém parcerias com hospitais, unidades básicas de saúde, ambulatórios e demais serviços da rede pública e privada. Nesses cenários, os acadêmicos atuam nas áreas de Nutrição Clínica, Terapia Nutricional Enteral e Parenteral, e Atenção Primária à Saúde, vivenciando a rotina multiprofissional e a gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares.

3. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

Empresas de alimentação coletiva, restaurantes institucionais, cozinhas industriais e serviços terceirizados constituem campo de prática para o desenvolvimento de competências em planejamento de cardápios, controle higiênico-sanitário, gestão de pessoas, controle de custos e segurança alimentar.

4. Escolas e Instituições Educacionais

Ambiente voltado à atuação em Alimentação Escolar e Educação Alimentar e Nutricional, possibilitando ao estudante participar de atividades de planejamento de cardápios, avaliação do estado nutricional e desenvolvimento de ações educativas com escolares e comunidade.

5. Academias e Centros Esportivos

Espaços destinados à prática em Nutrição Esportiva, com foco na avaliação nutricional de atletas e praticantes de atividade física, planejamento alimentar para desempenho e recuperação, sempre sob supervisão docente.

6. Projetos de Extensão e Pesquisa

Os projetos de extensão universitária e iniciação científica integram os ambientes formativos, promovendo a inserção do estudante em ações comunitárias, programas de promoção da saúde, investigação científica e produção de conhecimento aplicado às demandas regionais.

7. Laboratórios Didáticos Especializados

O curso dispõe de laboratórios de Técnica Dietética, Avaliação Nutricional, Bromatologia e Análise de Alimentos, que possibilitam a consolidação de habilidades práticas em ambiente controlado, antecedendo e complementando os campos externos de estágio.

A integração entre esses ambientes profissionais assegura a formação generalista, crítica e reflexiva do egresso, capacitando-o para atuar nos diferentes níveis de atenção à saúde e nos diversos segmentos do mercado de trabalho. O Curso de Nutrição da UNIMAR reafirma, por meio desses cenários de prática, seu compromisso com a qualidade do ensino, a responsabilidade social e a formação ética, alinhada às demandas contemporâneas da profissão e às necessidades da população.

Anexo– Planos de Ensino (Ementas das disciplinas e as Bibliografias)

EMENTÁRIO – Disciplinas Curso de Nutrição – Matriz 4291

Período: 1º termo

Disciplina: ANATOMIA I

Carga horária total: 40

Teórica: 40h Prática: 40 h

Ementa: Introdução ao estudo da anatomia humana; Sistema esquelético; Articulações; Sistema Muscular; Sistema Respiratório; Sistema Circulatório; Sistema Urinário; Sistema Reprodutor Masculino; Sistema Reprodutor Feminino

Bibliografia Básica:

BECKER, Roberta Oriques. Anatomia Humana. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

ROHEN, Johannes W.; Lütjen-Drecoll. Anatomia Humana: Resumos Em Quadros E Tabelas – Vasos, Nervos E Músculos. 2 ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2008.[MINHA BIBLIOTECA]

SPRATT, Jonathan D.. Weir E Abrahams, Atlas De Anatomia Humana Em Imagem. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

NETTER, Frank H.. Netter Atlas De Anatomia Humana. 7 ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

LAROSA, Paulo Ricardo R.. Anatomia Humana - Texto E Atlas. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

SOBOTTA, Johaness; PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta Atlas De Anatomia Humana: Órgãos Internos. 23 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

TANK, Patrick W.; Gest. Atlas De Anatomia Humana. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2008.[MINHA BIBLIOTECA]

NETTER, Frank H.. Atlas De Anatomia Humana. 5 ed, PORTO ALEGRE: SAUNDERS, 2011.

DANGELO, Jose Geraldo; FATTINI, Carlo Americo. Anatomia Humana: Sistêmica E Segmentar. 3 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2011.

DANGELO, Jose Geraldo; FATTINI, Carlo Americo. Anatomia Humana Básica. 1 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2000.

ZORZETTO, Neivo Luiz; ALOISE, Benedito Vinicio. Curso De Anatomia Humana. 8 ed, BAURU: LIPEL, 2003.

ROHEN, Johannes W.; LUTJEN-DRECOLL, E.; YOKOCHI, Chihiro. Anatomia Humana: Atlas Fotográfico De Anatomia Sistêmica E Regional. 7 ed, BARUERI - SP: MANOLE, 2010.

Bibliografia Complementar:

SCHMIDT, Arthur Georg; Prosdócimi. Manual De Neuroanatomia Humana - Guia Prático. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

WOLF-HEIDEGGER, G.; KOPF-MAIER, Petra. Atlas De Anatomia Humana. 6 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2006.[MINHA BIBLIOTECA]

MOORE, Keith L.; DALLEY, Arthur F.. Anatomia Orientada Para A Clinica. 5 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2007.

GRAY, Donald J.; GARDNER, Ernest; O'RAHILLY, Ronan. Anatomia: Estudo Regional Do Corpo Humano. 4 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 1988.

SOBOTTA, Johaness; PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta Atlas De Anatomia Humana: Cabeça, Pescoço E Neuroanatomia. 23 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

SOBOTTA, Johaness; PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta Atlas De Anatomia Humana: Anatomia Geral E Sistema Muscular. 23 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

MCMINN, R. M. H.; HUTCHINGS, R. T.. Atlas Colorido De Anatomia Humana. 2 ed, SAO PAULO: MANOLE, 1992.

Período: 1º termo

Disciplina: Antropologia Aplicada à Alimentação

Carga horária total: 40

Teórica: 40h

Carga horária Curricularizada: 10 h

Ementa: Estudo da antropologia aplicada à alimentação a partir de perspectivas culturais e biológicas, considerando processos evolutivos, identidades regionais, práticas alimentares e suas transformações ao longo da história. Reflexão sobre a cultura alimentar, o movimento *slow food*, sustentabilidade e segurança alimentar e nutricional.

Atividades extensionistas articulam teoria e prática: Etnografia adaptada na comunidade, em que os estudantes entrevistam públicos produtores de alimentos (feirantes, agricultores, cozinheiros de restaurantes tradicionais, entre outros) para compreender a relação entre cultura, sociedade e alimentação. Produção de material virtual para a comunidade, contendo orientações nutricionais baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira, como estratégia de democratização do conhecimento e promoção da saúde. A disciplina valoriza práticas pedagógicas ativas, como dinâmicas de relatos familiares (“Histórias à Mesa”), vivências etnográficas, uso de ferramentas digitais, além de projetos interativos como a NutriRede (convite aos familiares a comparecerem em um evento com caráter acolhedor e para mostrar o potencial do curso e da formação profissional) e a atividade lúdica da Cápsula do Tempo, fortalecendo a integração universidade-comunidade- família e a formação cidadã dos estudantes.

Bibliografia Básica:

BARROSO, Priscila F.; BONETE, Wilian J.; QUEIROZ, Ronaldo Q M. Antropologia e cultura. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788595021853. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595021853/>. Acesso em: 01 fev.. 2025.

MARCONI, Marina; PRESOTTO, Zelia M. Antropologia - Uma Introdução. 8. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788597022681. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597022681/>. Acesso em: 01 fev.. 2025.

COSTA, Luana; NUNES, Caio H.; MAGALHÃES, Elissa F F.; et al. Gastronomia brasileira II. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788595027077. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027077/>. Acesso em: 01 fev.. 2025.

DINIZ, Rosa V W.; NUNES, Caio H.; MAGALHÃES, Elissa F F.; et al. Gastronomia brasileira I. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788595027060. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027060/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

Bibliografia Complementar:

JR., Arlindo P.; PELICIONI, Maria Cecília F. Educação Ambiental e Sustentabilidade. 2. ed. Barueri: Manole, 2014. E-book. p.A. ISBN 9788520445020. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520445020/>. Acesso em: 01 fev.. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática. Rio de Janeiro: Roca, 2014. E-book. p.i. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

ABRAHAO, Fernando Antonio. Delicias Das Sinhas: Histórias E Receitas Culinárias Da Segunda Metade Do Século Xix E Inicio Do Século Xx. 1 ed, CAMPINAS: CMU, 2007.

Período: 1º termo

Disciplina: BIOESTATISTICA

Carga Horária: 40 horas

Modalidade: EaD

Teórica: 40h

Ementa: Conceitos de informática (Word e Excel) Conceitos estatísticos. Técnicas de amostragem. Estatística descritiva. Representações gráficas. Estatística Analítica. Testes de hipóteses. Pressupostos para utilização de testes estatísticos paramétricos e não paramétricos para dados contínuos. Pressupostos para utilização de testes estatísticos para dados nominais e ordinais. Descrição de procedimentos estatísticos.

Bibliografia Básica:

MARTINEZ, Edson Zangiacomi. Bioestatística Para Os Cursos De Graduação Da Area Da Saude. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

VIEIRA, Sonia . Fundamentos De Estatística, 6ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

GLANTZ, Stanton A.. Princípios De Bioestatística. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2014.[MINHA BIBLIOTECA].

Bibliografia Complementar:

SILVA, Anderson Rodrigo Da. Estatística Decodificada. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

ROSNER, Bernard. Fundamentos De Bioestatística. ed, SÃO PAULO: CENGAGE LEARNING, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

MOORE, David S.; NOTZ, William I.. A Estatística Básica E Sua Pratica. ed, RIO DE JANEIRO: LTC, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

VIEIRA, Sonia . Bioestatística: Tópicos Avançados. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2023. [MINHA BIBLIOTECA]

SUCHMACHER, Mendel; GELLER, Mauro. Bioestatística Passo A Passo. ed, RIO DE JANEIRO: THIEMEBRAZIL, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

VIEIRA, Sonia . Introdução A Bioestatística. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

BALDI, Brigitte; Moore. A Pratica Da Estatística Nas Ciências Da Vida, 2ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

LARSON, Roland Roland Edwin. Estatística Aplicada. ed, SAO PAULO: PEARSON_GRUPOA, 2023.[PEARSON VIRTUAL]

PARENTI, Tatiana. Bioestatística. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

DANCEY, Christine P.. Estatística Sem Matemática Para As Ciências Da Saude. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

CALLEGARI-JACQUES, S. M.. Bioestatística: Princípios E Aplicações. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2007. [MINHA BIBLIOTECA]

DORIA FILHO, Ulysses. Introdução A Bioestatística: Para Simples Mortais. 1 ed, SAO PAULO: ELSEVIER, 2003.

Período: 1º termo

Disciplina: Biologia Celular

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Ementa: Vírus, células procariontes e eucariontes, bases macromoleculares da organização celular e funções, membrana celular e suas especializações, autofagia e heterofagia, célula vegetal, comunicações celulares por meio de sinais químicos, motilidade celular, estrutura nuclear e ciclo celular, Microscopia Óptica Comum.

Bibliografia Básica:

DE ROBERTIS, Edward M.; Hib. De Robertis Biologia Celular E Molecular. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

JUNQUEIRA, L. C. ; CARNEIRO, Jose. Biologia Celular E Molecular. 9 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

ALBERTS, Bruce. Fundamentos Da Biologia Celular. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar:

PIRES, Carlos Eduardo De Barros Moreira; Almeida. Biologia Celular - Estrutura E Organização Molecular. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

ROSS, Michael H.; Pawlina. Ross Histologia - Texto E Atlas: Correlações Com Biologia Celular E Molecular. 7 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, Jose. Biologia Celular E Molecular. 9 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2012. [MINHA BIBLIOTECA]

KIERSZENBAUM, Abraham L.. Histologia E Biologia Celular: Uma Introdução A Patologia. 2 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2008.

LODISH, Harvey; Berk. Biologia Celular E Molecular. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

Período: 1º termo

Disciplina: Introdução à Nutrição

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40 h

Carga horária Curricularizada: 20h

Ementa: O profissional Nutricionista (leis e regulamentação); Introdução à nutrição (Conceitos, Nutrientes, Estado Nutricional, Necessidades Nutricionais; Nutrição e a relação

com a saúde e doença, técnicas dietéticas; Leis da alimentação); Educação Nutricional e Guias Alimentares. Aplicação do conhecimento por meio do desenvolvimento e implementação de atividades de extensão, com ênfase na identificação e intervenção em problemas nutricionais da comunidade local e regional, promovendo a articulação entre ensino, pesquisa e transformação social.

.Bibliografia Básica:

ROSSI, Luciana. Tratado De Nutrição E Dietoterapia. ed, SÃO PAULO: GRUPO GEN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

CARDOSO, Marly Augusto; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza. Nutrição E Dietética. ed, RIO DE JANEIRO: 20251 GUANABARA KOOGAN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

CUPPARI, Lilian. Nutrição Clínica No Adulto. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILLIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição E Técnica Dietética. ed, BARUERI: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause E Mahan Alimentos, Nutrição E Dietoterapia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2022.[MINHA BIBLIOTECA]

LANHAM-NEW, Susan A.. Introdução A Nutrição Humana. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2022. [MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar:

AQUINO, Rita De Cássia De; Philippi. Nutricao Clinica: Estudos De Casos Comentados. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

DE LIMA, Vanessa Cristina Oiveira. Nutricao Clinica. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. Guia Tecnico De Nutricao E Dietetica. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

ALVARENGA, Marle Dos Santos. Transtornos Alimentares E Nutrição: Da Prevenção Ao Tratamento. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

COMINETTI, Cristiane : Cozzolino. Bases Bioquímicas E Fisiológicas Da Nutrição: Nas Diferentes Fases Da Vida, Na Saude E Na Doenca. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Alimentação E Nutrição Para O Cuidado Multiprofissional. ed, BARUERI: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

BIESEK, Simone. Estratégias De Nutrição E Suplementação No Esporte. ed, SANTANA DO PARNAÍBA: MANOLE, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

BAGNI, Ursula Ursula Viana. Nutrição Inclusiva: Diversidade E Inclusão Em Alimentação E Nutrição. ed, BARUERI: MANOLE, 2024.[MINHA BIBLIOTECA]

Período: 1º termo

Disciplina: QUÍMICA ORGÂNICA E ANALÍTICA

Carga Horária: 80 horas **Modalidade:** EaD

Teórica: 80h

Ementa: Fundamentos de química orgânica e analítica aplicados à Nutrição e Ciência de Alimentos. Estrutura, nomenclatura e propriedades dos principais grupos funcionais (carboidratos, lipídeos, aminoácidos, ácidos carboxílicos, ésteres, amidas). Soluções, concentração, pH e sistemas tampão. Noções de estereoquímica e sua relevância biológica. Princípios de análise qualitativa e quantitativa em alimentos: amostragem, preparo de amostras, titulações (ácido-base, redox), gravimetria e introdução a técnicas instrumentais (espectrofotometria UV-Vis, cromatografia em camada delgada; visão geral de HPLC/GC). Boas práticas, segurança e biossegurança; qualidade analítica (calibração, curvas, LOD/LOQ, controle de qualidade e incerteza). Abordagens atuais: microescala e química verde, cadernos de laboratório digitais, noções de foodomics (metabolômica em nível conceitual), alfabetização em dados (tratamento básico em planilhas) e reprodutibilidade. Aplicações na rotulagem nutricional, avaliação de acidez, açúcares, proteínas e antioxidantes em matrizes alimentares.

Bibliografia Básica:

BETTELHEIM, Frederick A.. Introdução A Química Geral, Orgânica E Bioquímica: Combo. ed, SÃO PAULO: CENGAGE LEARNING, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

KLEIN, David. Química Orgânica - Vol. 2, 2ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

CHANG, Raymond; Goldsby. Química. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar:

MARZZOCO, Anita; Torres. Bioquímica Básica, 4ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

ROSENBERG, Jerome L.; Epstein. Química Geral - Coleção Schaum. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2013. [MINHA BIBLIOTECA]

BARREIRO, Eliezer J.; Fraga. Química Medicinal: As Bases Moleculares Da Ação Dos Fármacos. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

CHANG, Raymond. Química Geral. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2010.[MINHA BIBLIOTECA]

SKOOG, A. Douglas ; WEST, Donald M.; HOLLER. F. James et al. Fundamentos de Química Analítica. ed. GRUPO A, 2023 [MINHA BIBLIOTECA]

Período: 2º termo

Disciplina: ANATOMIA II

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 20h

Prática: 20h

Ementa: A disciplina de Anatomia II inclui o estudo de: (a) Introdução ao Sistema Nervoso; (b) Sistema Nervoso Central - Encéfalo (c) Sistema Nervoso Central - Medula Espinhal(d) Sistema Nervoso Periférico(e) Sistema Digestório (tubo digestório)(f) Sistema Digestório (glândulas anexas) (g) Pontos anatômicos para a clínica diária do Nutricionista..

Bibliografia Básica:

NETTER, Frank H.. Netter Atlas De Anatomia Humana. 7 ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

MACHADO, Angelo B. M.; HAERTEL, Lucia Machado. Neuroanatomia Funcional. 3 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2014.

SOBOTTA, Johanes; PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta Atlas De Anatomia Humana: Cabeça, Pescoço E Neuroanatomia. 23 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

ZORZETTO, Neivo Luiz; ALOISE, Benedito Vinicio. Curso De Anatomia Humana. 8 ed, BAURU: LIPEL, 2003.

Bibliografia Complementar:

SCHMIDT, Arthur Georg; Prosdócimi. Manual De Neuroanatomia Humana - Guia Pratico. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

WOLF-HEIDEGGER, G.; KOPF-MAIER, Petra. Atlas De Anatomia Humana. 6 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2006. [MINHA BIBLIOTECA]

SOBOTTA, Johanes; PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta Atlas De Anatomia Humana: Órgãos Internos. 23 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

GRAY, Donald J.; GARDNER, Ernest; O'RAHILLY, Ronan. Anatomia: Estudo Regional Do Corpo Humano. 4 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 1988.

NETTER, Frank H.. Atlas De Anatomia Humana. 5 ed, PORTO ALEGRE: SAUNDERS, 2011.

SOBOTTA, Johanes; PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta Atlas De Anatomia Humana: Anatomia Geral E Sistema Muscular. 23 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

DANGELO, Jose Geraldo; FATTINI, Carlo Americo. Anatomia Humana: Sistemica E Segmentar. 3 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2011.

DANGELO, Jose Geraldo; FATTINI, Carlo Americo. Anatomia Humana Básica. 1 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2000.

DANGELO, Jose Geraldo; FATTINI, Carlo Americo. Anatomia Humana Sistemica E Segmentar: Para O Estudante De Medicina. 2 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2005.

ROHEN, Johannes W.; LUTJEN-DRECOLL, E.; YOKOCHI, Chihiro. Anatomia Humana: Atlas Fotográfico De Anatomia Sistemica E Regional. 7 ed, BARUERI - SP: MANOLE, 2010.

2º TERMO

Disciplina: Bioquímica I

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: Revisão de conceitos fundamentais de biologia e química. Estudo das principais biomoléculas (carboidratos, proteínas e lipídeos) com ênfase em suas estruturas, funções biológicas e classificação. Aplicações das biomoléculas na prática do nutricionista, incluindo a avaliação nutricional e dietoterapia. Utilização de metodologias ativas na construção de projeto de curricularização e aplicação na comunidade.

Bibliografia Básica:

MARZZOCO, ANITA; TORRES. Bioquímica Básica, 4ª edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2015.[MINHA BIBLIOTECA] Exemplar Digital

FERRIER, Denise R.. Bioquímica ilustrada. ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2018 MINHA BIBLIOTECA] Exemplar Digital

BROWN, T.A.. Bioquímica. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018. MINHA BIBLIOTECA] Exemplar Digital

Bibliografia Complementar:

BELLÉ, LUZIANE POTRICH; SANDRI. Bioquímica Aplicada - Reconhecimento e Caracterização de Biomoléculas. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

ALBERTS, Bruce. Biologia Molecular da Célula. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

KOBLITZ, MARIA GABRIELA BELLO. Bioquímica dos Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas, 2ª edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

SILVA, RODRIGO BORGES DA. Fundamentos de Química Orgânica e Inorgânica. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

NELSON, David L. ; COX, Michael M. . Princípios de bioquímica de Lehninger. ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2022.[MINHA BIBLIOTECA]

2º TERMO

Disciplina: DIREITOS HUMANOS

Carga Horária: 40 horas

Modalidade: EaD

Teórica: 40h

Ementa: Conceituação e relação entre ética, cidadania e direitos humanos. Desenvolvimento histórico da construção dos direitos humanos. Direitos humanos e direitos fundamentais. O sistema internacional de proteção dos direitos humanos. Os direitos humanos na Constituição Brasileira de 1988. Problemas sociais relacionados a ética, cidadania e direitos humanos. As diversidades étnico-racial, de gênero, sexual, religiosa e de faixa geracional.

Bibliografia Básica:

CASTILHO, Ricardo. Coleção Sinopses Jurídicas 30 - Direitos Humanos. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

COMPARATO, Fabio Konder. A Afirmação Histórica Dos Direitos Humanos. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

ALMEIDA, Guilherme Assis De; Christmanm. Ética E Direito: Uma Perspectiva Integrada, 2ª Edição. ed, SÃO PAULO: GRUPO GEN, 2009.[MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar:

PIOVESAN, Flávia. Direitos Humanos E Justiça Internacional: Um Estudo Comparativo Dos Sistemas Regionais Europeu, Interamericano E Africano. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

MENDES, Gilmar Ferreira. Serie Idp - Curso De Direito Constitucional. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

BARROSO, Luis Roberto. Curso De Direito Constitucional Contemporâneo: Os Conceitos Fundamentais E A Construção Do Novo Modelo. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

MAZZUOLI, Valerio De Oliveira. Curso De Direitos Humanos, 5ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

CANOTILHO, Jose Joaquim Gomes. Direito Constitucional. 6 ed, COIMBRA: ALMEDINA, 1996

2º TERMO

Disciplina: Fisiologia I

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Ementa: A disciplina estuda o funcionamento dos órgãos e sistemas do corpo humano relacionado aos mecanismos de transporte de membrana, às funções neurológicas, cardiovasculares, digestórias e sanguíneas. Aborda ainda mecanismos de controle e regulação que, apoiados na anatomia, alicerçam o conhecimento das disfunções patológicas a serem vivenciadas no exercício profissional.

Bibliografia Básica:

HALL, John E.; HALL, Michael E.. Guyton E Hall Fundamentos De Fisiologia. ed, RIO DE JANEIRO: GENGUANABARA KOOGAN, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

COSTANZO, Linda S.. Fisiologia. 5 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2014.

SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E.. Tratado De Fisiologia Medica. 12 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2011.

Bibliografia Complementar:

HALL, John E.. Guyton E Hall Fundamentos De Fisiologia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

AIRES, Margarida De Mello. Fisiologia, 5ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E.. Tratado De Fisiologia Medica. 12 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2011.

SILVA, Francemilson Francemilson Goulart Da. Anatomia E Fisiologia Humana — Serie Curso De Enfermagem. ed, SAO PAULO: EDITORA DIFUSÃO, 2021.[PEARSON VIRTUAL]

LIMA, Alice Alice Gonçalves. Fisiologia Humana. ed, SAO PAULO: EDITORA PEARSON, 2015.[PEARSON VIRTUAL]

2º TERMO

Disciplina: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: A Histologia e seus métodos de estudo. Testículo e ovário: morfologia funcional; a importância da gametogênese: espermatogênese e ovogênese; a fecundação: resultados; a implantação do óvulo: formação do blastocisto, a linha primitiva; ontogênese evolutiva e clínica: diferenciação inicial dos folhetos embrionários e neurulação. Organização e funcionalidade, celular e extracelular, dos tecidos fundamentais: tecidos epiteliais (de revestimento e glandular); tecido conjuntivo propriamente dito; tecido muscular; tecido nervoso e dos tecidos de sustentação: cartilagem e osso.

Bibliografia Básica:

MOORE, Keith L.; PERSAUD, T. V. N.. Embriologia Básica. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; Carneiro. Histologia Básica - Texto E Atlas, 13ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

AARESTRUP, Beatriz Julião. Histologia Essencial. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2012.[MINHA BIBLIOTECA].

Bibliografia Complementar:

KIERSZENBAUM, Abraham L.; TRES, Laura L.. Histologia E Biologia Celular: Uma Introdução A Patologia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

CARLSON, Bruce M.. Embriologia Humana E Biologia Do Desenvolvimento. 5 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2014.

BERMAN, Irwin. Atlas Colorido De Histologia Básica. 2 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2000.

DI FIORE, Mariano S. H. . Atlas De Histologia. 7 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2000.

ROSS, Michael H.; Pawlina. Atlas De Histologia Descritiva. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

2º TERMO

Disciplina: METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTIFICA

Carga Horária: 40 horas **Modalidade:** EaD

Teórica: 40h

Ementa: Organização do estudo no ensino superior. Tipos de conhecimento mítico, popular, filosófico e científico. Conhecimento científico e o conceito de verdade. Métodos e tipos de pesquisa científica. Citações em documentos. Referências. Artigo científico. Projeto de pesquisa. Apresentação gráfica da monografia da graduação. Trabalhos acadêmicos da graduação

Bibliografia Básica:

MEZZAROBBA, Orides. Manual De Metodologia Da Pesquisa No Direito, 7ª Edicao.. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

MARCONI, Marina De Andrade; Lakatos. Fundamentos De Metodologia Cientifica. 8 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

FERRER, Walkiria Martinez Heinrich. Metodologia Da Pesquisa Cientifica. 1 ed, MARILIA - SP: UNIMAR, 2019.

SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia Do Trabalho Cientifico. 23 ed, SAO PAULO: CORTEZ, 2007.

Bibliografia Complementar:

MATTAR, Joao. Metodologia Científica Na Era Digital. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

AZEVEDO, Celicina Borges. Metodologia Científica Ao Alcance De Todos. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

NETO, Joao Augusto Mattar. Metodologia Científica Na Era Da Informática - 3ª Edição. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2008.[MINHA BIBLIOTECA]

APOLINÁRIO, Fabio. Dicionário De Metodologia Científica: Um Guia Para A Produção Do Conhecimento Científico, 2ª Edição. ed, SÃO PAULO: GRUPO GEN, 2011.[MINHA BIBLIOTECA]

ESTRELA, Carlos. Metodologia Científica. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

2º TERMO

Disciplina: MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Ementa: Histórico e desenvolvimento da Microbiologia. Evolução e importância dos microorganismos. Caracterização e classificação dos micro-organismos. Morfologia e ultra-estrutura. Nutrição e cultivo de micro-organismos. Metabolismo microbiano. Crescimento e regulação do metabolismo. Controle do crescimento microbiano. Genética de micro-organismos. Vírus, Fungos. Noções sobre infecções, resistência e imunidade. Colorações. Semeadura de meios de cultura para cultivo de micro-organismos..

Bibliografia Básica:

COICO, Richard; Sunshine. Imunologia, 6ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2010.[MINHA BIBLIOTECA]

LEVINSON, Warren; JAWETZ, Ernest. Microbiologia Médica E Imunologia. 10 ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2010.

TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio. Microbiologia. 5 ed, SÃO PAULO: ATHENEU, 2008.

HARE, Ronald; COOKE, E. Mary. Bacteriologia E Imunidade. 1 ed, LISBOA: EUROPA-AMERICA, s.d..

Bibliografia Complementar:

GOERING, Richard V.. Mims Microbiologia Medica E Imunologia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

PROCOP, Gary W. Et Al.. Diagnostico Microbiológico - Texto E Atlas, 7ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

SHARON, Jacqueline. Imunologia Básica. 1 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2000.

LEVINSON, Warren. Microbiologia Medica E Imunologia: Um Manual Clinico Para Doenças Infecciosas. ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

INGRAHAM, John L.; INGRAHAM, Catherine A.. Introdução A Microbiologia: Uma Abordagem Baseada Em Estudos De Casos. 3 ed, SAO PAULO: CENAGE LEARNING, 2010

3º TERMO

Disciplina: Bioquímica II

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 80h

Carga horária Curricularizada:10 h

Ementa: Revisão de conceitos fundamentais de biologia e química. Estudo das principais biomoléculas (carboidratos, proteínas e lipídeos) com ênfase em suas estruturas, funções biológicas e classificação. Aplicações das biomoléculas na prática do nutricionista, incluindo a avaliação nutricional e dietoterapia. Utilização de metodologias ativas na construção de projeto de curricularização e aplicação na comunidade. Aplicação dos conhecimentos por meio de projetos de extensão, promovendo a articulação entre ensino, pesquisa e transformação social

Bibliografia Básica:

BROWN, T.A.. Bioquímica. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R.. Bioquímica Ilustrada. 5 ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2012.

BAYNES, John W.; DOMINICZAK, Marek H.. Bioquímica Medica. 3 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2011.

DEVLIN, Thomas M.. Manual De Bioquímica Com Correlações Clínicas. 7 ed, SAO PAULO: BLUCHER, 2011.

Bibliografia Complementar:

SILVA, Priscila Souza Da. Bioquímica Dos Alimentos. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

SOUZA, Débora Guerini De. Bioquímica Aplicada. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

CARVALHO, Talita Giacomet De. Bioquímica Humana. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; Cominetti. Bases Bioquímicas E Fisiológicas Da Nutrição: Nas Diferentes Fases Da Vida, Na Saúde E Na Doença. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

BERG, Jeremy Mark; Tymoczko. Bioquímica, 7ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

ARAÚJO, Augusto Guilherme De (Ed.). Bioquímica Dos Alimentos. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2008. [MINHA BIBLIOTECA]

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica Básica. 4 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2015.

NELSON, David L. . Principios De Bioquímica De Lehninger. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

RODWELL, Victor; Bender. Bioquímica Ilustrada De Harper. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

3º TERMO

Disciplina: Bromatologia e Controle de Alimentos

Carga Horária:80 horas

Teórica: 80h

Carga horária Curricularizada:10 h

Ementa: Estudo da composição, propriedades e características principais dos alimentos: frutas e hortaliças, carnes, leite, aves e ovos, cereais, raízes e tubérculos, alimentos gordurosos. Análise das transformações bioquímicas e processos de deterioração em alimentos. Desenvolvimento de atividades extensionistas voltadas ao controle de qualidade, contemplando análises físico-químicas aplicadas à avaliação da composição e segurança dos alimentos. Integração teoria-prática por meio de ações na comunidade, com foco em educação alimentar, boas práticas de manipulação e conscientização sobre qualidade e segurança alimentar..

Bibliografia Básica:

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene E Vigilância Sanitária De Alimentos. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

VENTURI, Ivonilce. Higiene E Controle Sanitário De Alimentos. ed, PORTO ALEGRE: SAGAH, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

SILVA, Cassiano Oliveira Da (Org.); PASCOAL, Grazieli Benedetti (Org.); TASSI, Erika Maria Marcondes (Org.). Ciência Dos Alimentos: Princípios De Bromatologia. 1 ed, RIO DE JANEIRO: RUBIO, 2021.

Bibliografia Complementar:

SILVA, Neusely Da; JUNQUEIRA, Valéria Christina Amstalden. Manual De Métodos De Analise Microbiológica De Alimentos E Agua. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

NICHELE, Pryscila Gharib; Mello. Bromatologia. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

MELLO, Fernanda Robert De;. Controle E Qualidade Dos Alimentos. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

DAMODARAN, Srinivasan. Química De Alimentos De Fennema. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

CECCHI, Heloisa Mascia. Fundamentos Teóricos E Práticos Em Analise De Alimentos. 2 ed, CAMPINAS: UNICAMP, 2003.

3º TERMO

Disciplina: EMPREENDEDORISMO E INOVACAO

Carga Horária: 40 horas

Modalidade: EaD

Teórica: 40h

Ementa: Conceitos de empreendedorismo e atitude empreendedora. Características, tipos e habilidades do empreendedor. Gestão Empreendedora e ferramentas úteis ao empreendedor. Perspectivas da inovação nos novos cenários competitivos. Criatividade, mudança e inovação e sua importância nas organizações. O processo criativo. Inovação tecnológica e estratégia competitiva. Competências individuais e organizacionais voltadas à criatividade e a inovação. Modelo de negócios e plano de negócios

Bibliografia Básica:

BRUNO-FARIA, Maria De Fátima; Vargas. Criatividade E Inovação Nas Organizações: Desafios Para A Competitividade. ed, SÃO PAULO: GRUPO GEN, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

PATRÍCIO, Patrícia; Candido. Empreendedorismo - Uma Perspectiva Multidisciplinar. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

OTRE, Maria Alice Campagnoli (Coord.); NASCIMENTO, Ana Livia Cazane Do. Empreendedorismo, Inovação E Criatividade. 1 ed, MARILIA - SP: UNIMAR, 2019.

Bibliografia Complementar:

TEIXEIRA, Tarcísio. Startups E Inovação: Direito No Empreendedorismo: Entrepreneurship Law. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

TAJRA, Sanmya Feitosa. Empreendedorismo: Conceitos E Aplicações. ed, SÃO PAULO: ERICA, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

ABDALA, Márcio Moutinho. Administração Estratégica. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

MENDES, Jeronimo. Empreendedorismo 360° - A Prática Na Prática, 3ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

MARIANO, Sandra Regina Holanda; MAYER, Verônica Feder. Empreendedorismo: Fundamentos E Técnicas Para Criatividade. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2011.[MINHA BIBLIOTECA]

3º TERMO

Disciplina: FISILOGIA II

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: A disciplina aborda o funcionamento dos órgãos e sistemas do corpo humano abordando a estruturação e mecanismos particulares de cada sistema, bem como a relação fisiológica entre eles. Abrange os principais tópicos da fisiologia relacionados à nutrição, fornecendo aos estudantes de nutrição os conhecimentos necessários para compreender a relação entre fisiologia humana e alimentação, permitindo uma base sólida para a prática profissional na área da nutrição.

Bibliografia Básica:

HALL, John E.; HALL, Michael E.. Guyton E Hall Fundamentos De Fisiologia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

MOURÃO JUNIOR, Carlos Alberto; ABRAMOV, Dimitri Marques. Fisiologia Humana. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar:

HALL, John E.; HALL, Michael E.. Guyton E Hall Tratado De Fisiologia Medica. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

COSTANZO, Linda S.. Fisiologia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

AIRES, Margarida De Mello. Fisiologia, 5ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E.. Tratado De Fisiologia Medica. 12 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2011.

STANFIELD, Cindy Cindy L.. Fisiologia Humana. ed, SAO PAULO: EDITORA PEARSON, 2013.[PEARSON VIRTUAL]

3º TERMO

Disciplina: GENÉTICA

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: Estudo da Genética. Núcleo. Genes e cromossomos. Mutação e mecanismos de reparo do DNA. Processamento dos RNAs. Tradução do RNAm. Síntese de proteínas. Tecnologia do DNA Recombinante. Técnicas de extração de ácidos nucleicos, eletroforese, PCR, RFLP, Transferência e hibridação. Utilização do DNA no diagnóstico de doenças humanas. Nutrigenômica. Organismos Transgênicos

Bibliografia Básica:

BECKER, Roberta Oriques. Genética Básica. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

COMINETTI, Cristiane; Rogero. Genômica Nutricional: Dos Fundamentos A Nutrição Molecular. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

SNUSTAD, D. Peter; Simmons. Fundamentos De Genética, 7ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2017. [MINHA BIBLIOTECA]

GRIFFITHS, Anthony J. F.; Wessler. Introdução A Genética, 11ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2016. [MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar:

MARTINS, Amanda De Ávila Bicca; Dagnino. Genética Molecular E Clínica. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

MENCK, Carlos F. M.. Genética Molecular Básica. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

STRACHAN, Tom; Read. Genética Molecular Humana. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

SCHAEFER, G. Bradley; Thompson. Genética Médica: Uma Abordagem Integrada. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

BORGES-OSÓRIO, Maria Regina Lucena; Robinson. Genética Humana, 3.Ed.. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

3º TERMO

Disciplina: HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA

Carga Horária: 40 horas **Modalidade:** EaD

Teórica: 40 h

Ementa: História e influência da cultura indígena na formação da cultura brasileira. Primeiros habitantes do continente africano. A religiosidade africana disseminada pela cultura brasileira. Aspectos da arte africana na cultura brasileira. Aspectos da cultura e da religiosidade indígena na cultura brasileira. A identidade afrobrasileira. A identidade indígena. O desenvolvimento das questões raça-etnia no espaço social.

Bibliografia Básica:

MATTOS, REGIANE AUGUSTO DE. História e cultura afro-brasileira. ed, SÃO PAULO: CONTEXTO, 2007.[MINHA BIBLIOTECA]

SILVA, ADALBERTO CONCEIÇÃO DA. História e Cultura Afro-brasileira "interface" com a Educação Física :: investigação em duas Instituições de Ensino Superior, em São Luis do Maranhão /. ed, BELO HORIZONTE:: EDITORA DIALÉTICA,, 2022..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

JECUPÉ, KAKÁ WERÁ; BORGES, TAISA. A terra dos mil povos:: historia indígena do Brasil contada por um índio /. ed, SÃO PAULO:: PEIRÓPOLIS,, 2020..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

Bibliografia Complementar:

WITTMANN, LUISA TOMBINI. Ensino (d)e historia indígena. ed, SÃO PAULO: AUTÊNTICA, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

ABREU, MARTHA. Da senzala ao palco :: canções escravas e racismo nas Américas, 1870-1930 /. ed, SÃO PAULO: EDITORA ELEFANTE,, 2018..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

MATTOSO, KATIA M. DE QUEIRÓS; FURHMANN, SONIA. Ser escravo no Brasil: séculos XVI-XIX /. ed, PETRÓPOLIS, RJ :: VOZES,, 2020..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

OLIVEIRA, FLÁVIO VALENTIM DE. Escravos, Selvagens e Loucos: estudos sobre figuras da animalidade no pensamento de Nietzsche e Foucault /. ed, BELO HORIZONTE: EDITORA DIALÉTICA,, 2021..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

AGUIAR, PATRÍCIA COELHO. Acesso à Justiça dos Povos Indígenas: Análise da Justiça Tocantinense e das Jurisprudências da Corte Interamericana de Direitos Humanos /. ed, BELO HORIZONTE: EDITORA DIALÉTICA,, 2021..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

3º TERMO

Disciplina: NUTRICAÇÃO NORMAL

Carga Horária: 80 horas

Modalidade: EaD

Teórica: 80h

Ementa: Introdução à Nutrição. Necessidades nutricionais de um indivíduo saudável. Aspectos nutricionais dos alimentos e suas interferências na saúde humana. Carboidratos (tipos, função e fontes alimentares). Proteínas (tipos, função e fontes alimentares). Ácidos graxos (tipos de óleos e gorduras, função e fontes alimentares). Outros tipos de óleos e gorduras utilizados na culinária. Vitaminas (tipos, fontes alimentares, função). Minerais (tipos, fontes alimentares, função e biodisponibilidade). Água, Fibras e alimentos integrais. Rotulagem de alimentos. Ficha técnica de receitas. Etapas para elaboração de cardápio.

Requisitos legais e Boas Práticas em serviço de alimentação, incluindo aspectos de área física, fluxograma, sustentabilidade e saúde do trabalhador.

Bibliografia Básica:

NETO LOSS, Paula Gabriela; Sant'Anna. Nutrição E Dietética I. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

MUTTONI, Sandra. Nutrição E Dietética Avançada. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

CARDOSO, Marly Augusto; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza. Nutrição E Dietética. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA].

Bibliografia Complementar:

ALVARENGA, Marle. Ciência Do Comportamento Alimentar. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Pirâmide Dos Alimentos: Fundamentos Basicos Da Nutricao. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutricao E Gastronomia. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

SOUZA, Rudson Edson Gomes De. Saude E Nutricao. ed, SÃO PAULO: CENGAGE LEARNING, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L.. Krause Alimentos, Nutrição E Dietoterapia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

3º TERMO

Disciplina: SAÚDE PÚBLICA E EPIDEMIOLOGIA

Carga Horária: 40 horas

Modalidade: EaD

Teórica: 40h

Ementa: A história das políticas de saúde no Brasil; O Sistema Único de Saúde- SUS, as legislações regulamentadoras da Saúde e o Pacto pela Saúde, Vigilância em Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. O Programa dos Agentes Comunitários de Saúde e a Estratégia Saúde da Família. O Núcleo de Apoio à Saúde da Família- NASF. Redes de Atenção à Saúde- RAS. Introdução à Epidemiologia. Indicadores de Saúde. Programas de Saúde. A Política Nacional de Humanização.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA FILHO, Naomar De; Barreto. Epidemiologia E Saude - Fundamentos, Métodos E Aplicações. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2011.[MINHA BIBLIOTECA]

ALMEIDA FILHO, Naomar De; ROUQUAYROL, Maria Zelia. Introdução A Epidemiologia. 4 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2006.

BERTOLLI FILHO, Claudio. Historia Da Saude Publica No Brasil. 5 ed, SAO PAULO: ATICA, 2011.

Bibliografia Complementar:

FLAVIA MORI SARTI; ELIZABETH APARECIDA FERRAZ DA SILVA TORRES, Flavia Mori Sarti; Elizabeth Aparecida Ferraz Da Silva Torres. Nutrição E Saude Publica: Produção E Consumo De Alimentos. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

GERMANO, Pedro Manuel Leal; Germano. Higiene E Vigilância Sanitária De Alimentos. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

TAJRA, Sanmya Feitosa. Planejamento E Informação - Métodos E Modelos Organizacionais Para Saude Publica. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo De. Ciências Farmacêuticas - Vigilância Sanitaria, 2ª Edicao. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

TADDEI, Jose Augusto; LANG, Regina Maria Ferreira; LONGO-SILVA, Giovana. Nutrição Em Saude Publica. 1 ed, RIO DE JANEIRO: RUBIO, 2011.

ROUQUAYROL, Maria Zelia; ALMEIDA FILHO, Naomar De. Epidemiologia E Saude. 6 ed, RIO DE JANEIRO: MEDSI, 2003.

MALETTA, Carlos Henrique Mudado. Epidemiologia E Saude Publica. 1 ed, RIO DE JANEIRO: ATHENEU, 1988.

BRASIL, Brasil. Ministério Da Saúde. Guia De Vigilância Epidemiológica - Cadernos 07 A 14. 7 ed, BRASILIA: MINISTERIO DA SAUDE, 2009.

BRASIL, Brasil. Ministério Da Saude. Guia De Vigilância Epidemiológica - Cadernos 01 A 06. 7 ed, BRASILIA: MINISTERIO DA SAUDE, 2009.

SANTOS, Lemir. Conhecendo Seus Direitos Na Saude Publica. 1 ed, BRASILIA: SECRETARIA NACIONAL DESAUDE, 2006.

SAUDE, Saude E Cidadania; WALDMAN, Eliseu Alves. Saude E Cidadania: Vigilância Em Saude Publica. 1 ed, SAO PAULO: FAC. DE SAUDE PUBLICA DA USP, 2002.

BRASIL, Brasil Ministério Da Saude. Guia De Vigilância Epidemiológica. 7 ed, BRASILIA - DF: MINISTERIO DA SAUDE, 2009.

ROZEGUINI, Priscilla Camargo. Responsabilidade Do Estado Na Prestação Da Saude Publica. 1 ed, MARILIA - SP: UNIMAR, 2019.

4º TERMO

Disciplina: MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Carga horária Curricularizada: 10 h

Ementa: Estudo dos micro-organismos de importância na conservação, deterioração e produção de alimentos. Princípios gerais de contaminação, intoxicações e infecções alimentares. Aplicação dos sistemas APPCC e Boas Práticas de Fabricação (BPF). Normas e padrões microbiológicos para alimentos. Métodos de análises microbiológicas aplicados ao controle de qualidade. Atividades extensionistas integradas à formação acadêmica, por meio da realização de análises, palestras, projetos de conscientização e ações comunitárias voltadas à prevenção de riscos, promoção da segurança alimentar e garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Bibliografia Básica:

SILVA, Neusely Da; JUNQUEIRA, Valéria Christina Amstalden. Manual De Métodos De Análise Microbiológica De Alimentos E Água. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

FRANCO, Bernadette D. Gombossy De Melo. Microbiologia Dos Alimentos. ed, SÃO PAULO: EDITORA ATHENEU, 2010.[PEARSON VIRTUAL]

BRINQUES, Graziela Graziela Bruschi. Microbiologia Dos Alimentos. ed, SÃO PAULO: EDITORA PEARSON, 2015. [PEARSON VIRTUAL]

.Bibliografia Complementar:

MARTIN, José Guilherme Prado. Microbiologia De Alimentos Fermentados. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2022. [MINHA BIBLIOTECA]

CLACK, Jacqueline G.; CLACK, Laura J.. Microbiologia: Fundamentos E Perspectivas. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

RIBEIRO, Bernardo Dias. Microbiologia Industrial, V. 2: Alimentos. ed, RIO DE JANEIRO: GEN LTC, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

CRUZ, Adriano G.. Microbiologia, Higiene E Controle De Qualidade No Processamento De Leites E Derivados. ed, RIO DE JANEIRO: GEN LTC, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

BLACK, Jacquelyn G.. Microbiologia: Fundamentos E Perspectivas. 4 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2016.

MADIGAN, Michael T.; Martinko. Microbiologia De Brock. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

FORSYTHE, Stephen J.. Microbiologia Da Segurança Dos Alimentos. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2013. [MINHA BIBLIOTECA]

4º TERMO

Disciplina: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Ementa: A disciplina Nutrição e Dietética inclui estudo sobre: (a) Planejamento Dietético Princípios, conceitos e ferramentas. (b) Necessidades energéticas; (c) Metabolismo basal e seus determinantes, Termogênese e seus determinantes; (d) Métodos para estimativa de peso ideal; (e) Métodos para estimar as necessidades energéticas; (f) Princípios de uma dieta adequada (g) Recomendações Nutricionais; (h) Adequação da dieta quanto aos macro e micronutrientes; (i) Dieta do idoso; (j) dieta vegetariana; (k) dieta sustentável (l) Indicadores da qualidade de uma dieta adequada.

Bibliografia Básica:

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela De Composição De Alimentos: Suporte Para Decisao Nutricional. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; Aquino. Dietética: Princípios Para O Planejamento De Uma Alimentação Saudável. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

CARDOSO, Marly Augusto; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza. Nutrição E Dietética. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

NETO LOSS, Paula Gabriela; Sant'Anna. Nutrição E Dietética I. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

MUTTONI, Sandra. Nutrição E Dietética Avançada. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). Pirâmide Dos Alimentos: Fundamentos Básicos Da Nutrição. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

TIRAPEGUI, Julio. Nutrição: Fundamentos E Aspectos Atuais. 2 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2006.

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira; BENZECRY, Esther Haim; LACERDA, Elisa Maria De Aquino. Tabela Para Avaliação De Consumo Alimentar Em Medidas Caseiras. 5 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2004.

4º TERMO

Disciplina: PARASITOLOGIA

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: Principais protozooses e helmintoses que afetam os diversos sistemas do homem. Morfologia, biologia, patogenia dos protozoários e helmintos parasitas. Aspectos epidemiológicos e profiláticos das parasitoses humanas

Bibliografia Básica:

FERREIRA, Marcelo Urbano. Parasitologia Contemporânea. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2020. [MINHA BIBLIOTECA]

REY, Luís. Bases Da Parasitologia Medica. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2009.[MINHA BIBLIOTECA]

NEVES, David Pereira; LINARDI, Pedro Marcos ; VITOR, Ricardo W. Almeida. Parasitologia Humana. 12 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2011.

.Bibliografia Complementar:

KUMAR, Vinay. Robbins E Kumar Patologia Básica. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2025. [MINHA BIBLIOTECA]

SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo; GOMES, Andreia Patrícia. Parasitologia: Fundamentos E Pratica Clinica. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2020. [MINHA BIBLIOTECA]

COURA, José Rodrigues. Dinâmica Das Doenças Infecciosas E Parasitarias, 2ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

REY, Luís. Parasitologia, 4ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2008.[MINHA BIBLIOTECA]

BRASIL, Brasil. Ministério Da Saude. Doenças Infecciosas E Parasitarias: Guia De Bolso. 8 ed, BRASILIA: MINISTERIO DA SAUDE, 2010.

ENGROFF, Paula. Parasitologia Clinica. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

4º TERMO

Disciplina: PATOLOGIA

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80 h

Ementa: Introdução ao estudo da patologia, patologia celular, desordens hemodinâmicas, inflamação, reparo, doenças da imunidade e neoplasias.

.Bibliografia Básica:

KUMAR, Vinay. Robbins E Kumar Patologia Básica. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2025.[MINHA BIBLIOTECA]

KUMAR, Vinay; ABBAS, Abbas. Robbins E Cotran, Patologia: Bases Patológicas Das Doenças. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo Patologia. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

PEREZ, Erika. Fundamentos De Patologia. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa ; CARNEIRO, José. Junqueira E Carneiro Histologia Basica: Texto E Atlas. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

HALL, John E.; HALL, Michael E.. Guyton E Hall Tratado De Fisiologia Medica. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo: Patologia Geral. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

ABRAHAMSOHN, Paulo. Histologia. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

4º TERMO

Disciplina: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO I

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Carga horária Curricularizada: 15 h

Ementa: Estudo dos fundamentos teóricos e práticos das alterações fisiopatológicas, integrando conceitos essenciais com atividades práticas. Aplicação dos conhecimentos por meio de projetos de extensão, promovendo a articulação entre ensino, pesquisa e transformação social.

Bibliografia Básica:

ROBBINS, STANLEY L.; ABBAS, ABUL K.; COTRAN, RAMZI S.; Robbins e Cotran Patologia: Bases Patológicas das Doenças. 9ª ed, Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

BRASILEIRO FILHO, GERALDO. BOGLIOLO: Patologia Geral. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018.

BRASILEIRO FILHO, GERALDO. Bogliolo Patologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

.Bibliografia Complementar:

CUKIER, CELSO; ALVAREZ, TATIANA; MAGONONI, DANIEL MAGNONI. Nutrição Baseada na Fisiologia dos Órgãos e Sistemas. 1ª ed., São Paulo: Sarvier, 2005.

MISZPUTEN, SENDER JANKIEL. Guia de Gastroenterologia. 2ª ed., Barueri: Manole, 2007.

DOUGLAS, CARLOS ROBERTO. fisiologia aplicada a nutrição. 2ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

DE ANGELIS, REBECA CARLOTA. Fisiologia da Nutrição Humana: Aspectos Básicos, Aplicados e Funcionais. 1ª ed., São Paulo: Atheneu, 2007.

MITCHELL, RICHARD N.; Robbins e Cotran Fundamentos de patologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

KUMAR, VINAY; ABBAS, ABUL. Robbins Patologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

KUMAR, VINAY; ABBAS, ABUL K. Robbins e Cotran Patologia: bases patológicas das doenças. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023.

4º TERMO

Disciplina: TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: Principais métodos de conservação e processamento aplicados aos alimentos: tratamento térmico, refrigeração, congelamento, secagem e outros. Combinação de diferentes métodos. Operações gerais envolvidas no processamento dos alimentos.

Bibliografia Básica:

OLIVEIRA, Ana Flávia De. Tópicos Em Ciências E Tecnologia De Alimentos, V. 5: Resultados De Pesquisas Acadêmicas. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

CARELLE, Ana Claudia; Cândido. Tecnologia Dos Alimentos - Principais Etapas Da Cadeia Produtiva. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

FELLOWS, P.J.. Tecnologia Do Processamento De Alimentos: Princípios E Prática. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

DE MELLO, Fernanda Robert. Tecnologia De Alimentos Para Gastronomia. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

CARELLE, Ana Cláudia; Cândido. Manipulação E Higiene Dos Alimentos. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey (Ed.). Ciência E Tecnologia De Alimentos. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

AUGUSTO, Pedro Esteves Duarte. Princípios De Tecnologia De Alimentos. ed, SÃO PAULO: EDITORA ATHENEU, 2017.[PEARSON VIRTUAL]

NESPOLO, Cássia Regina; De Oliveira. Práticas Em Tecnologia De Alimentos - Série Tekne. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

5º TERMO

Disciplina: AVALIAÇÃO E DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 40h

Prática: 40 h

Carga horária Curricularizada: 20h

Ementa: Estudo dos métodos e técnicas de avaliação nutricional em diferentes ciclos de vida (Adulto e idosos). Abordagem de indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos e dietéticos, bem como análise do estado nutricional individual e coletivo. Aplicação de protocolos e instrumentos para diagnóstico nutricional e identificação de agravos relacionados à alimentação. Desenvolvimento de atividades extensionistas junto à comunidade, fortalecendo a integração entre teoria e prática, ensino e sociedade..

Bibliografia Básica:

BECK, Bianca D.; MIRANDA, Renata C.; VENTURI, Ivonilce. Avaliação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788595027817. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027817/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

TIRAPEGUI, Julio. Avaliação Nutricional - Teoria e Prática, 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book. p.i. ISBN 9788527733694. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733694/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

MUSSOI, Thiago D. Avaliação Nutricional na Prática Clínica: Da Gestação ao Envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023. E-book. p.Capa. ISBN 9788527739412. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527739412/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

.Bibliografia Complementar:

CORRÊA, Rafaela S. Avaliação nutricional aplicada. Porto Alegre: SAGAH, 2016. E-book. p.Capa. ISBN 9788569726708. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788569726708/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

TALLEY, Nicholas J. Guia Prático de Exame Clínico. 4. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788595150799. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595150799/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

RAO, L V.; SNYDER, L M. Wallach - Interpretação de Exames Laboratoriais. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. E-book. p.Capa. ISBN 9788527739153. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527739153/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

MARCHIONI, Dirce Maria L.; GORGULHO, Bartira M.; STELUTI, Josiane. Consumo alimentar: guia para avaliação. Barueri: Manole, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788520456194. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520456194/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

BRAGA, Cristina; GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela B. Saúde do Adulto e do Idoso. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.1. ISBN 9788536513195. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536513195/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

5º TERMO

Disciplina: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 40h

Carga horária Curricularizada: 20 h

Ementa: Reflexões sobre acolhimento, humanização e processos de aprendizagem aplicados à Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Fundamentos do comportamento alimentar. Didática em EAN e desenvolvimento de programas educativos. Marco de

referência para políticas públicas. Recursos e metodologias aplicadas à educação nutricional. Guias Alimentares Brasileiros e seus fascículos voltados a diferentes ciclos da vida. Rotulagem nutricional de alimentos e prática de elaboração em laboratório. Curricularização da extensão por meio de ações desenvolvidas em escolas da rede pública, Centro Dia Idosos, grupos de gestantes e outros espaços comunitários, permitindo a aplicação prática dos conteúdos e a construção de estratégias educativas transformadoras que articulam ensino, pesquisa e extensão.

Bibliografia Básica:

ROSSI, Luciana; POLTRONIERI, Fabiana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2024. E-book. p.Capa. ISBN 9788527739771. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527739771/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática. Rio de Janeiro: Roca, 2014. E-book. p.i. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

DIEZ-GARCIA, Rosa W.; CERVATO-MANCUSO, Ana M. Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional, 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. E-book. p.i. ISBN 9788527732512. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527732512/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

ROCKETT, Fernanda; CORRÊA, Rafaela S. Educação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, [Inserir ano de publicação]. E-book. p.Capa. ISBN 9788595020177. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595020177/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

.Bibliografia Complementar:

NASCIMENTO, Andréa Gislene do. Educação nutricional em pediatria. Barueri: Manole, 2018. E-book. p.A. ISBN 9788520455623. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520455623/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

ALVARENGA, Marle; FIGUEIREDO, Manoela; TIMERMAN, Fernanda; et al. Nutrição comportamental. 3. ed. Barueri: Manole, 2024. E-book. p.Capa. ISBN 9788520460177. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520460177/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019

MINISTÉRIO DA SAÚDE; UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. Fascículo 1: Protocolos de uso do Guia Alimentar para a População Brasileira na Orientação Alimentar: bases teóricas e metodológicas e protocolo para a população adulta. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 2. Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira: orientação alimentar da pessoa idosa. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

MINISTÉRIO DA SAÚDE; UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. Fascículo 3. Protocolo de uso do Guia Alimentar para a População Brasileira na Orientação Alimentar de Gestantes. Brasília – DF, 2021

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Fascículo 4: Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de crianças de 2 a 10 anos [recurso eletrônico]. Brasília: Ministério da Saúde, 2022

BRASIL. Ministério da Saúde; Universidade de São Paulo. Fascículo 5: protocolo de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da pessoa na adolescência. Brasília: Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo, 2022

BRASIL. Ministério da Saúde; UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Instrutivo de Abordagem Coletiva para manejo da obesidade no SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 2021

5º TERMO

Disciplina: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO II

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Ementa: Fisiopatologia das doenças ósseas e articulares. Fisiopatologia das deficiências nutricionais. Fisiopatologia das anemias nutricionais. Fisiopatologia do Diabetes Mellitus. Fisiopatologia das alterações de peso. Fisiopatologia das doenças pulmonares. Fisiopatologia da fibrose cística. Fisiopatologia das doenças renais. Fisiopatologia da doença neoplásica. Fisiopatologia do HIV / AIDS. Fisiopatologia do doente crítico. Síndrome metabólica.

Bibliografia Básica:

1KUMAR, Vinay; ABBAS, Abbas. Robbins E Cotran, Patologia: Bases Patológicas Das Doenças. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2023. [MINHA BIBLIOTECA]

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo Patologia. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2021. [MINHA BIBLIOTECA]

MITCHELL, Richard N.. Robbins E Cotran Fundamentos De Patologia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2017. [MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Biodisponibilidade De Nutrientes. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

NORRIS, Tommie L.. Porth, Fisiopatologia. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul. Robbins Patologia Básica. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

RIELLA, Miguel Carlos. Princípios De Nefrologia E Distúrbios Hidroeletrolíticos. 6 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo: Patologia Geral. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

GROSSMAN, Sheila C.; Porth. Fisiopatologia. 9 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

RIELLA, Miguel Carlos; Martins. Nutrição E O Rim, 2ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

DOUGLAS, Carlos Roberto. Fisiologia Aplicada A Nutrição, 2ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2006. [MINHA BIBLIOTECA]

SILBERNAGL, Stefan; Lang. Fisiopatologia: Texto E Atlas. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

WEST, John B.. Fisiopatologia Pulmonar. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

5º TERMO

Disciplina: PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Ementa: A disciplina aborda a introdução à administração e todo processo de planejamento de uma unidade de alimentação e nutrição. Iniciando com dimensionamento de áreas

físicas, de equipamentos e recursos humanos, como também o controle de qualidade nos serviços de alimentação

Bibliografia Básica:

MUTTONI, Sandra. Administração De Serviços De Alimentação. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

CHESSER, Jerald W.; Cullen. Gestão Em Serviços De Alimentação: Liderança E Desenvolvimento De Recursos Humanos Para A Gastronomia. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

MEZOMO, Iracema De Barros. Os Serviços De Alimentação: Planejamento E Administração. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

CHIAVENATO, Idalberto. Introdução A Teoria Geral Da Administração: Edição Compacta. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

ADMINISTRACAO AP, Administração Aplicada A Unidades De Alimentação E Nutrição; TEIXEIRA, Suzema Maria Ferreira Gomes Et Al.. Administração Aplicada As Unidades De Alimentação E Nutrição. 1 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2004.

.Bibliografia Complementar:

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene E Vigilância Sanitária De Alimentos. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

SANT'ANNA, Lina Cláudia. Administração Aplicada A Produção De Alimentos. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

CHIAVENATO, Idalberto. Administração De Recursos Humanos: Fundamentos Básicos. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

ABREU, Edeli Simioni De; PINTO, Ana Maria De Souza; SPINELLI, Monica Gloria Neumann. Gestão De Unidades De Alimentação E Nutrição: Um Modo De Fazer. 2 ed, SAO PAULO: METHA, 2007.

MEZOMO, Iracema F. De Barros. Os Serviços De Alimentação: Planejamento E Administração. 1 ed, BARUERI: MANOLE, 2002.

5º TERMO

Disciplina: PSICOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO

Carga Horária: 40 horas **Modalidade:** EaD

Teórica: 40h

Ementa: A formação da personalidade – características individuais. Psicologia da indústria e psicologia organizacional: histórico. Estruturas organizacionais. Diferença de Estruturas Mecanicistas e Orgânicas. Cultura Organizacional. Clima Organizacional. Fundamentos do comportamento de grupo. Equipes versus grupos. Elementos de dinâmica de grupos. A comunicação organizacional: endomarketing. Liderança: conceitos e teorias. Desenvolvimento Organizacional. Conceitos básicos de motivação (teorias motivacionais). Motivação. Administração de conflitos. Administração estratégias de recursos humanos: o subsistema-Recrutamento e seleção.

Bibliografia Básica:

DENNIS VINCENT READE, MARCOS ROCHA. Marketing B2B. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2016. [MINHA BIBLIOTECA]

RÉVILLION, ANYA SARTORI PIATNICKI. Marketing digital. ed, RIO DE JANEIRO: SAGAH, 2020. [MINHA BIBLIOTECA]

ROCHA, MARCOS; TREVISAN, NANJI. Marketing nas mídias sociais. ed, SÃO PAULO: SARAIVA, 2020. [MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

CACCIOTTO, MARCO. Marketing político: como vencer eleições e governar. ed, SÃO PAULO: GRUPO ALMEDINA, 2015. [MINHA BIBLIOTECA]

ALMEIDA JUNIOR, Jesualdo Eduardo De . Fundamentos De Psicologia - Jung E Reich, Articulando Conceitos E Praticas. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2009.[MINHA BIBLIOTECA]

CHIAVENATO, Idalberto. Gerenciando Com As Pessoas: Transformando O Executivo Em Um Excelente Gestor De Pessoas. 1 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2005.

ABREU, Cristiano Nabuco De. Psicologia Do Cotidiano 2: Como A Ciência Explica O Comportamento Humano. ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

ABREU, Cristiano Nabuco De. Psicologia Do Cotidiano: Como Vivemos, Pensamos E Nos Relacionamos Hoje. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

FIORELLI, Jose Osmir. Psicologia Para Administradores: Integrando Teoria E Pratica. 7 ed, SAO PAULO: ATLAS, 2011.

5º TERMO

Disciplina: TERAPIA NUTRICIONAL I

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Carga horária Curricularizada:20h

Ementa: Estudo introdutório da dietoterapia, do processo de cuidado nutricional e da avaliação nutricional aplicada ao paciente doente e ou hospitalizado. Abordagem das etapas do planejamento dietético e da aplicação da terapia nutricional a diferentes doenças, incluindo as recomendações dietéticas e nutricionais específicas, com vista a capacitar os estudantes para atividades na área de nutrição clínica. Aplicação do conhecimento por meio do desenvolvimento e implementação de atividades de extensão, com ênfase na identificação e intervenção em problemas nutricionais da comunidade local e regional, promovendo a articulação entre ensino, pesquisa e transformação social.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, LILIAN. Nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2019.

RAYMOND, JANICE L.; MORROW, KELLY. Krause e Mahan Alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

ROSSI, LUCIANA; POLTRONIERI, FABIANA. Tratado de nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2024.

.Bibliografia Complementar:

CUPPARI, LILIAN (COORD.). Nutrição nas Doenças Crônicas Não-transmissíveis. São Paulo: Editora Manole, 2009.

MUTTONI, SANDRA. Patologia da Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Grupo A, 2017.

ROSA, GLORIMAR. Alimentos, nutrição e dietoterapia: perguntas e respostas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2024. Disponível em: <https://diretriz.diabetes.org.br/>.

AMERICAN DIABETES ASSOCIATION. Standards of Care in Diabetes -2025 Diabetes Care, v. 48 (Supl. 1), jan. 2025. Disponível em: https://diabetesjournals.org/care/issue/48/Supplement_1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Orientação alimentar de pessoas adultas com obesidade, hipertensão arterial e diabetes mellitus: bases teóricas e metodológicas. Brasília : Ministério da Saúde, 2022. 30 p.

FALUDI, ANDRÉ A.; IZAR, MARIA C. DE O. et al. Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose – 2017. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, São Paulo, v. 109, n. 1, supl. 1, p. 1-76, ago. 2017.

IZAR, MARIA CRISTINA DE OLIVEIRA; LOTTENBERG, ANA MARIA; GIRALDEZ, VIVIANE ZORZANELLI ROCHA; SANTOS FILHO, RAUL DIAS DOS et al. Posicionamento sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular – 2021. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, São Paulo, v. 116, n. 1, p. 160-212, fev. 2021.

BARROSO, W.K.S. Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial - 2020. Arq Bras Cardiol., v. 116, n. 3, p. 516-658, 2021. Disponível em: <http://departamentos.cardiol.br/sbc-dha/profissional/pdf/Diretriz-HAS-2020.pdf>

5º TERMO

Disciplina: EST SUP EM NUTRIÇÃO I

Carga Horária: 40 horas

Prática: 40 h

Ementa: NUTRIÇÃO E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Organização e administração de pessoal. Funcionamento e controles de Unidades de Alimentação e Nutrição. Plano de ação. NUTRIÇÃO CLÍNICA Manual de dietas. Orientação nutricional. Nutrição enteral. Prescrição dietética. Avaliação do estado nutricional. Acompanhamento nutricional de pacientes hospitalizados. Atendimento ambulatorial. Esta área permite o desenvolvimento do estágio em clínica e/ou ambulatório de nutrição. NUTRIÇÃO SOCIAL : acompanhamento nutricional de grupos terapêuticos, visita domiciliar, levantamento estatístico populacional sobre aspectos nutricionais, participação em programas nutricionais vigentes, proposta de novos programas de nutrição, treinamento de funcionários da área de saúde pública sobre alimentação e nutrição, elaboração de materiais educativos em alimentação e nutrição..

Bibliografia Básica:

CUPPARI, Lilian. Nutrição Clínica No Adulto. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

DE LIMA, Vanessa Cristina Oiveira. Nutrição Clínica. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

ABREU, Edeli Simioni De; SPINELL, Mônica Glória Neumann. Gestão De Unidades De Alimentação E Nutrição :: Um Modo De Fazer /. ed, SÃO PAULO :: EDITORA METHA,, 2023..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

.Bibliografia Complementar:

ALVARENGA, Marle Dos Santos. Transtornos Alimentares E Nutrição: Da Prevenção Ao Tratamento. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

ALVARENGA, Marle. Nutrição Comportamental. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

ANDRIGHETTI, Letícia Hoerbe. Farmacologia Aplicada A Nutrição E Interpretacao De Exames Laboratoriais. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

WEIS, Grazielle Castagna Cezimbra. Administração De Unidades De Alimentação E Nutrição. ed, PORTO ALEGRE: SAGAH, 2022.[MINHA BIBLIOTECA]

ABRANCHES, Monise Viana; CANUDO, Adelson Marques. Introdução A Qualidade Sanitária Em Unidades De Alimentação E Nutrição :: Conheça Os Conceitos Que Regem O Setor De Alimentação Coletiva E Entenda Os Principais Pontos . ed, VIÇOSA, BRASIL :: A.S. SISTEMAS,, 2013..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

ABRANCHES, Monise Viana; BARBOSA, Lucas França. Nutrição Aplicada Ao Esporte :: Estratégias Nutricionais Que Favorecem O Desempenho Em Diferentes Modalidades /. ed, VIÇOSA, BRASIL :: A.S. SISTEMAS,, 2014.. [BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

ANTUNES, Maria Terezinha. Gestão Em Unidades De Alimentação E Nutrição :: Da Teoria A Pratica /. ed, CURITIBA: APPRIS,, 2020..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

6º TERMO

Disciplina: FARMACOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: Introdução à farmacologia; princípios básicos; farmacocinética: absorção distribuição; biotransformação e excreção); Interações Fármaco-nutriente; fármaco-fármaco; fármaco-álcool. Medicamentos em condições específicas: Hipertensão.

Bibliografia Básica:

BRAGHIROLI, Daikelly Iglesias. Farmacologia Aplicada. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

KATZUNG, Bertram G.; VANDERAH, Todd W.. Farmacologia Básica E Clínica. ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

HILAL-DANDAN, Randa; Brunton. Manual De Farmacologia E Terapêutica De Goodman E Gilman. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

SILVA, Lucimar Filot Da. Farmacologia Básica. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

ANDRIGHETTI, Leticia Hoerbe. Farmacologia Aplicada A Nutrição E Interpretacao De Exames Laboratoriais. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

GOLAN, David E. (Ed.). Princípios De Farmacologia - A Base Fisiopatologica Da Farmacologia, 3ª Edicao. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

WHALEN, Karen Karen L.. Farmacologia Ilustrada. ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2025.[MINHA BIBLIOTECA]

SCHATZBERG, Alan; Debattista. Manual De Psicofarmacologia Clínica. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017. [MINHA BIBLIOTECA]

WHALEN, Karen; Finkell. Farmacologia Ilustrada. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

TOY, Eugene C.; Loose. Casos Clínicos Em Farmacologia (Lange). ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

SOARES, Vinicius H. P.; BALDUINO, Jefferson De Oliveira. Farmacologia Humana Básica / . ed, SÃO PAULO :: DIFUSÃO EDITORA,, 2017..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

6º TERMO

Disciplina: GERENCIAMENTO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Ementa: Princípios e práticas de gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Administração de recursos humanos: cargos e funções, organogramas, dimensionamento e escalas de trabalho, recrutamento e seleção, avaliação de desempenho, treinamentos, segurança no trabalho e legislação trabalhista aplicada. Planejamento e elaboração de cardápios: aplicação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), definição de per capita e porções, previsão quantitativa de gêneros, planejamento de compras, seleção de fornecedores e logística de entrega. Administração de recursos financeiros: cálculo e controle de custos de mão de obra, matéria-prima e despesas diversas, custos diretos, indiretos, fixos e variáveis. Abordagem ética e sustentável na gestão de serviços de alimentação e nutrição.

Bibliografia Básica:

MUTTONI, Sandra. Administração De Serviços De Alimentação. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

MEZOMO, Iracema De Barros. Os Serviços De Alimentação: Planejamento E Administração. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

ADMINISTRACAO AP, Administração Aplicada A Unidades De Alimentação E Nutrição; TEIXEIRA, Suzema Maria Ferreira Gomes Et Al.. Administração Aplicada As Unidades De Alimentação E Nutrição. 1 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2004.

.Bibliografia Complementar:

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra Da. Cardápios - Guia Pratico Para A Elaboracao. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

ABERC, Aberc. Manual Aberc De Praticas De Elaboração E Serviço De Refeicoes Para Coletividades. 8 ed, SAO PAULO: ABERC, 2003.

MANZALLI, Priscila Ventura. Manual Para Serviços De Alimentação: Implementação, Boas Práticas, Qualidade E Saúde. 1 ed, SÃO PAULO: METHA, 2006.

ABREU, Edeli Simioni De; PINTO, Ana Maria De Souza; SPINELLI, Monica Gloria Neumann. Gestão De Unidades De Alimentação E Nutrição: Um Modo De Fazer. 2 ed, SÃO PAULO: METHA, 2007.

KIMURA, Alice Yoshiko. Planejamento E Administração De Custos Em Restaurantes Industriais. 1 ed, SÃO PAULO: VARELA, 2003.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte Para O Sabor: Tecnologia Para A Elaboração De Cardápios. 5 ed, SÃO PAULO: SENAC, 2004.

6º TERMO

Disciplina: NUTRICAÇÃO EM PEDIATRIA

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Carga horária Curricularizada: 10 h

Ementa: Estudo da fisiologia digestiva e das necessidades nutricionais na infância, considerando as especificidades dos diferentes ciclos (lactentes, pré-escolares, escolares e adolescentes). Abordagem das principais doenças da infância e suas condutas dietoterápicas. Desenvolvimento de atividades extensionistas integradas à comunidade, voltadas para a promoção da saúde e prevenção de agravos nutricionais em crianças e adolescentes, fortalecendo a relação entre teoria e prática, ensino e sociedade.

Bibliografia Básica:

NOGUEIRA-DE-ALMEIDA, CARLOS ALBERTO; MELLO, ELZA DANIEL DE. Nutrologia pediátrica: prática baseada em evidências. ed, BARUERI: MANOLE, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

VITOLO, MARCIA REGINA (Org.). NUTRICAÇÃO: DA GESTAÇÃO AO ENVELHECIMENTO. 2 ed, RIO DE JANEIRO: RUBIO, 2018. 9

SDEPANIAN, VERA LUCIA (Coord.). CASOS CLÍNICOS EM GASTROENTEROLOGIA PEDIÁTRICA: DIAGNÓSTICO E TERAPIA. 1 ed, RIO DE JANEIRO: ATHENEU, 2023. 1

DELGADO, ARTUR ARTUR FIGUEIREDO. Nutrologia. (Coleção Pediatria do Instituto da Criança e do Adolescente do Hospital das Clínicas - HCFMUSP). ed, BARUERI: MANOLE, 2024.[MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

YONAMINE, GLAUCE HIROMI; NASCIMENTO. Alimentação no Primeiro Ano de Vida. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

SANTIAGO, LUCIANO BORGES (COORD.). Manual de Aleitamento Materno. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

NERI, LENYCIA DE CASYA LOPES; MATTAR. Obesidade Infantil. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

ANDRIGHETTI, LETÍCIA HOERBE. Farmacologia aplicada a nutrição e interpretação de exames laboratoriais. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

ALVARENGA, MARLE. Nutrição comportamental. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

LEITE, HEITOR PONS. Micronutrientes em pediatria. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

7- YONAMINE, GLAUCE HIROMI. Alergia alimentar: alimentação, nutrição e terapia nutricional. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA].

6º TERMO

Disciplina: NUTRICAÇÃO SOCIAL

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Carga horária Curricularizada: 10h

Ementa: Atribuições do nutricionista na área de saúde coletiva. Diagnóstico do estado nutricional da população. Principais problemas nutricionais em nível de saúde pública. A fome no Brasil e a segurança alimentar. As políticas e os programas de alimentação e nutrição. Ações básicas de saúde e nutrição. A disciplina também visa capacitar os estudantes para desenvolverem e implementarem projetos de extensão na área de nutrição, com ênfase na identificação e intervenção em problemas nutricionais da comunidade local e regional. O curso integra conhecimentos teóricos e práticos, promovendo uma formação cidadã e comprometida com a saúde pública.

Bibliografia Básica:

CERVATO-MANCUSO, ANA MARIA; FIORE. Guia de Segurança Alimentar e Nutricional. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

FLAVIA MORI SARTI; ELIZABETH APARECIDA FERRAZ DA SILVA TORRES. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

RANGEL, TAUÃ LIMA VERDAN. Fome :: segurança alimentar e nutricional em pauta /. ed, CURITIBA :: APPRIS,, 2018..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

CAZELLI, VINÍCIUS RIBEIRO. Limites a Judicialização das Políticas Públicas de Saúde /. ed, BRASIL :: EDITORA DIALÉTICA,, 2021..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

.Bibliografia Complementar:

BERTOLLI FILHO, Claudio. HISTÓRIA DA SAÚDE PÚBLICA NO BRASIL. 5 ed, SÃO PAULO: ATICA, 2011.

BRASIL, Brasil. Ministério do desenvolvimento social. PUBLICAÇÕES DE AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DAS POLÍTICAS E PROGRAMAS DO MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME 2004-2013. 1 ed, BRASÍLIA: M.D.S., 2013.

BARSANO, PAULO ROBERTO; BARBOSA. Poluição Ambiental e Saúde Pública. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

MANCINO, MARCIO C.. Tratado de obesidade. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

TADDEI, JOSE AUGUSTO DE AGUIAR (Org.) et al.. NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA. 2 ed, RIO DE JANEIRO: RUBIO, 2019.

ARRUDA, ILMA K. G. DE.; ARRUDA, BERTOLDO K. G. DE.. Nutrição e Desenvolvimento. ed, RIO DE JANEIRO (BRASIL) :: FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA,, 1994..[BIBLIOTECA VIRTUAL E LIVRO]

6º TERMO

Disciplina: TÉCNICA E DIETÉTICA

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 40h

Prática: 40 h

Carga horária Curricularizada:10h

Ementa: Estudo dos princípios fundamentais do pré-preparo e preparo dos alimentos, incluindo pesos e medidas, receituário padrão, porções e per capita, indicadores de preparo, objetivos da preparação e classificação dos alimentos. Compreensão e aplicação dos processos culinários básicos, considerando aspectos técnicos, nutricionais, sensoriais, higiênico-sanitários e de sustentabilidade. Integração com a comunidade por meio de ações extensionistas voltadas à educação alimentar, elaboração de preparações saudáveis, aproveitamento integral de alimentos e promoção da segurança alimentar e nutricional.

Bibliografia Básica:

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

BASSO, CRISTIANA. Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILLIPPI, SONIA TUCUNDUVA. Nutrição e técnica dietética. ed, BARUERI: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA; AQUINO. Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

PINTO-E-SILVA, MARIA ELISABETH MACHADO; YONAMINE. Técnica Dietética Aplicada a Dietoterapia. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

DOMENE, SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES. Técnica Dietética - Teoria e Aplicações, 2ª edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

DINIZ, ROSA VIRGÍNIA WANDERLEY; NUNES. Gastronomia brasileira I. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

SILVA, ANALÚ BARBOSA DA; VENTURI. Técnica dietética II. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e gastronomia. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

6º TERMO

Disciplina: TERAPIA NUTRICIONAL II

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Carga horária Curricularizada:10h

Ementa: Estudo da terapia nutricional enteral e parenteral, bem como da terapia nutricional aplicada a diferentes doenças, incluindo as recomendações dietéticas e nutricionais específicas, com vista a capacitar os estudantes para atividades na área de nutrição clínica. Aplicação do conhecimento por meio do desenvolvimento e implementação de atividades de extensão, com ênfase na identificação e intervenção em problemas nutricionais da comunidade local e regional, promovendo a articulação entre ensino, pesquisa e transformação social.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, Lilian. Nutrição Clínica No Adulto. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

ROSSI, Luciana; POLTRONIERI, Fabiana. Tratado De Nutrição E Dietoterapia. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2024.[MINHA BIBLIOTECA]

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause E Mahan Alimentos, Nutrição E Dietoterapia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2022.[MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

MUTTONI, Sandra. Patologia Da Nutrição E Dietoterapia. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

CUPPARI, Lilian (Coord.). Nutrição Nas Doenças Crônicas Não-Transmissíveis. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2009.[MINHA BIBLIOTECA]

ROSA, Glorimar. Alimentos, Nutrição E Dietoterapia: Perguntas E Respostas. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

CALIXTO-LIMA, Larissa Et Al. (Ed.). Manual De Nutrição Parenteral. 1 ed, RIO DE JANEIRO: RUBIO, 2010.

BARRETO, Priscilla Priscilla Alves. Bases Da Terapia Nutricional Enteral E Parenteral. ed, BARUERI: MANOLE, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

PEIXOTO, Adriana Lopes; BARBOSA, Lucas França. Terapia Nutricional Enteral E Parenteral /. ed, VIÇOSA, BRASIL :: A.S. SISTEMAS,, 2015..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

7º TERMO

Disciplina: ATUALIDADES EM NUTRIÇÃO

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: Atuação do Nutricionista em consultórios, Nutrigenômica, Nutrição e oncologia, Resoluções CFN/CRN: Prescrição de Fitoterápicos e suplementos, Pós graduação; Nutrição e microbiota intestinal, Atualizações na área clínica adulto, idoso e pediátrica, ou seja atualizações como um todo recentes na área de nutrição

Bibliografia Básica:

ALVARENGA, Marle. Nutrição Comportamental. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

CECHINEL FILHO, Valdir; ZANCHETT, Camile Cecconi Cechinel. Fitoterapia Avancada: Uma Abordagem Química, Biológica E Nutricional. ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

DÂMASO, Ana; NETTO, Bárbara Dal Molin. Obesidade Morbida :: Manejo Clinico E Interdisciplinar /. ed, SÃO PAULO :: EDITORA UNIFESP,, 2021..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

.Bibliografia Complementar:

CUKIER, Celso. Macro E Micronutrientes Em Nutrição Clínica. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

FAINTUCH, Joel. Microbioma, Disbiose, Probióticos E Bacterioterapia. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

BANDEIRA, Francisco. Protocolos Clínicos Em Endocrinologia E Diabetes. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

ALMEIDA, Martinho Isnard Ribeiro De; Francesconi. Manual Para Desenvolvimento De Pesquisa Profissional. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

BARRETO, Priscilla Priscilla Alves. Bases Da Terapia Nutricional Enteral E Parenteral. ed, BARUERI: MANOLE, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]BARROSO-SOUSA, Romualdo. Oncologia: Princípios E Prática Clínica. ed, SANTANA DE PARNAÍBA: MANOLE, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

7º TERMO

Disciplina: ESTAGIO S E N II (C UAN, SAUDE PUBLICA E OPTATIVO)

Carga Horária: 300 horas

Prática: 300h

Ementa: NUTRIÇÃO SOCIAL: acompanhamento nutricional de grupos terapêuticos, visita domiciliar, levantamento estatístico populacional sobre aspectos nutricionais, participação em programas nutricionais vigentes, proposta de novos programas de nutrição, treinamento de funcionários da área de saúde pública sobre alimentação e nutrição, elaboração de materiais educativos em alimentação e nutrição. NUTRIÇÃO CLÍNICA. Manual de dietas. Orientação nutricional. Nutrição enteral. Prescrição dietética. Avaliação do estado nutricional. Acompanhamento nutricional de pacientes hospitalizados. Atendimento ambulatorial. UAN: Acompanhamento na elaboração de cardápios, solicitação de compras e recebimento de mercadorias; acompanhamento de produção, com análise crítica às boas práticas, preservando a saúde dos clientes e colaboradores.

Bibliografia Básica:

JEUKENDRUP, Asker; GLEESON, Michael. Nutrição No Esporte: Diretrizes Nutricionais E Bioquímica E Fisiologia Do Exercício. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

CUPPARI, Lilian. Nutrição Clínica No Adulto. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

ANDRIGHETTI, Letícia Hoerbe. Farmacologia Aplicada A Nutrição E Interpretação De Exames Laboratoriais. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

MUTTONI, Sandra. Administração De Serviços De Alimentação. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

ROSSI, Luciana. Tratado De Nutricao E Dietoterapia. ed, SÃO PAULO: GRUPO GEN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

AQUINO, Rita De Cássia De; Philippi. Nutrição Clínica: Estudos De Casos Comentados. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

BASSO, Cristiana. Alimentação Coletiva: Técnica Dietética E Segurança Alimentar. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

BARBOSA, Janine Maciel. Guia Ambulatorial De Nutrição Materno-Infantil. ed, RIO DE JANEIRO: MEDBOOK, 2013. [MINHA BIBLIOTECA]

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L.. Krause Alimentos, Nutrição E Dietoterapia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica Dietética - Teoria E Aplicações, 2ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

FIORI, Lize Stangarlin; SACCOL, Ana Lucia De Freitas ; SERAFIM, Ana Lucia. Instrumentos Para Elaboração Do Manual De Boas Práticas E Dos Procedimentos Operacionais Padronizados Em Serviços De Alimentação. 1 ed, RIO DE JANEIRO: RUBIO, 2016.

ABREU, Edeli Simioni De; PINTO, Ana Maria De Souza; SPINELLI, Monica Gloria Neumann. Gestão De Unidades De Alimentação E Nutrição: Um Modo De Fazer. 2 ed, SAO PAULO: METHA, 2007.

REGGIOLLI, Marcia Regina; GONSALVES, Maria Idati Eiro. Planejamento De Cardápios E Receitas Para Unidades De Alimentação E Nutrição. 1 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2002.

PHILLIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição E Técnica Dietética. ed, BARUERI: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Alimentação E Nutrição Para O Cuidado Multiprofissional. ed, BARUERI: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

ABRANCHES, Monise Viana; CANUDO, Adelson Marques. Introdução Ao Controle De Custos Em Uan /. ed, VIÇOSA, BRASIL :: A.S. SISTEMAS,, 2014..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

ABRANCHES, Monise Viana; CANUDO, Adelson Marques. Introdução A Qualidade Sanitária Em Unidades De Alimentação E Nutrição :: Conheça Os Conceitos Que Regem O Setor De Alimentação Coletiva E Entenda Os Principais Pontos . ed, VIÇOSA, BRASIL :: A.S. SISTEMAS,, 2013..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

.Bibliografia Complementar:

CLARK, Nancy. Guia De Nutrição Esportiva: Recursos Nutricionais Para Pessoas Ativas. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

YONAMINE, Glaucé Hiromi. Alergia Alimentar: Alimentação, Nutrição E Terapia Nutricional. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

- COMINETTI, Cristiane : Cozzolino. Bases Bioquímicas E Fisiológicas Da Nutrição: Nas Diferentes Fases Da Vida, Na Saude E Na Doença. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]
- ALVARENGA, Marle Dos Santos. Transtornos Alimentares E Nutrição: Da Prevenção Ao Tratamento. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]
- MIOLA, Thais Manfrinato. Nutrição Em Oncologia. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]
- CUKIER, Celso. Macro E Micronutrientes Em Nutrição Clínica. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]
- ALVARENGA, Marle. Nutrição Comportamental. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]
- LARA, Roberta Soares. Nutrição: Visão Atual E Do Futuro. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]
- LANCHA JUNIOR, Antonio Herbert. Nutrição: Do Exercício Físico Ao Esporte. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019. [MINHA BIBLIOTECA]
- SOUZA, Luciana De.; Martínez. Nutrição Funcional E Fitoterapia. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]
- ORDONEZ, Ana Manuela; Paiva. Políticas Públicas De Alimentação E Nutrição. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2017. [MINHA BIBLIOTECA]
- MARTINS, Milton De Arruda; Carrilho. Clínica Médica, Volume 4: Doenças Do Aparelho Digestivo, Nutrição E Doenças Nutricionais. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]
- ALVARENGA, Marle; Scagliusi. Nutrição E Transtornos Alimentares: Avaliação E Tratamento. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2011.[MINHA BIBLIOTECA]
- MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.. Nutrição Para O Esporte E O Exercício. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]
- OLIVEIRA, Julicristie Machado De. Nutrição Em Saúde Coletiva: Epidemiologias, Evidências E Políticas. ed, BARUERI: MANOLE, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]
- FISBERG, Mauro. A Criança Que Come Mal: Atendimento Multidisciplinar: A Experiência Do Cenda, Centro De Excelência Em Nutrição E Dificuldades Alimentares Do Instituto Pensi. ed, BARUERI: MANOLE, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

7º TERMO

Disciplina: GASTRONOMIA

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 40h

Prática: 40 h

Carga horária Curricularizada:10h

Ementa: Estudo das técnicas culinárias, elaboração de preparações alimentares e aplicação dos princípios nutricionais em dietas equilibradas. Aborda higiene e segurança alimentar, aproveitamento de alimentos, métodos de cocção, harmonização de sabores, manipulação de alimentos especiais e planejamento de cardápios saudáveis, integrando a comunidade por meio de ações extensionistas para à prática culinária, elaboração de preparações saudáveis, aproveitamento integral de alimentos e promoção da segurança alimentar e nutricional.

Bibliografia Básica:

ELEUTERIO, Helio. Fundamentos de Gastronomia. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.1. ISBN 9788536520933. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536520933/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

BASSO, CRISTIANA. Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILIPPI, Sonia T.; COLUCCI, Ana Carolina A. Nutrição e gastronomia. Barueri: Manole, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788520462393. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520462393/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

.Bibliografia Complementar:

PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA; AQUINO. Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

DOMENE, SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES. Técnica Dietética - Teoria e Aplicações, 2ª edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

DINIZ, ROSA VIRGÍNIA WANDERLEY; NUNES. Gastronomia brasileira I. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

SILVA, ANALÚ BARBOSA DA; VENTURI. Técnica dietética II. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

COSTA, Luana; NUNES, Caio H.; MAGALHÃES, Elissa F F.; et al. Gastronomia brasileira II. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788595027077. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027077/>. Acesso em: 01 fev. 2025

7º TERMO

Disciplina: NUTRICAÇÃO DA MULHER

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Carga horária Curricularizada: 20 h

Ementa: Estudo das necessidades nutricionais da mulher ao longo do ciclo vital, contemplando aspectos fisiológicos, metabólicos e hormonais, com enfoque na prevenção de doenças crônicas e promoção da saúde. Abrange síndrome pré-menstrual (TPM), climatério, gestação e lactação, integrando avaliação nutricional, planejamento dietético e intervenção nutricional baseada em evidências, considerando determinantes socioculturais, comportamentais e clínicos.

Bibliografia Básica:

VITOLO, MARCIA REGINA (Org.). NUTRICAÇÃO: DA GESTAÇÃO AO ENVELHECIMENTO. 2 ed, RIO DE JANEIRO: RUBIO, 2018.

VASCONCELOS, Maria Josemere de O B.; BARBOSA, Janine M.; PINTO, Isabel Carolina da S. Nutrição Clínica - Obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2011. E-book. p.CAPA. ISBN 9786557830345. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786557830345/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

FULGINITI, Helena S. D O. Nutrição materno-infantil. Porto Alegre: SAGAH, 2016. E-book. p.Capa. ISBN 9788569726838. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788569726838/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

.Bibliografia Complementar:

YONAMINE, GLAUCE HIROMI; NASCIMENTO. Alimentação no Primeiro Ano de Vida. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

SANTIAGO, LUCIANO BORGES (COORD.). Manual de Aleitamento Materno. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

ANDRIGHETTI, LETÍCIA HOERBE. Farmacologia aplicada a nutrição e interpretação de exames laboratoriais., SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

ALVARENGA, MARLE. Nutrição comportamental. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

MUSTAFÁ, Sheila; MARQUES, Natália; PASCHOAL, Valéria. Nutrição Funcional Na Estética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2025. E-book. p.Capa. ISBN 9788527741354. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527741354/>. Acesso em: 01 fev. 2025.

7º TERMO

Disciplina: NUTRICAÇÃO NO ESPORTE I

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Carga horária Curricularizada: 20 h

Ementa: Introdução à nutrição esportiva: definição, objetivos e papel do nutricionista esportivo. Conceitos fundamentais de treinamento e periodização. Fundamentos bioenergéticos: metabolismo de macronutrientes e substratos energéticos durante o exercício físico. Importância de macro e micronutrientes para o desempenho esportivo. Avaliação nutricional de atletas: exames laboratoriais e composição corporal. Cálculo das necessidades energéticas e estratégias alimentares para desempenho e recuperação. Suplementação alimentar e estratégias de hidratação. A disciplina integra a curricularização da extensão a partir de atividades práticas que aproximam os estudantes de contextos reais de atendimento nutricional esportivo, promovendo a articulação entre ensino, pesquisa e extensão. Acontecerá através de atendimentos à atletas da Associação Mariliense de Esportes Inclusivos – AMEI, tanto na sede como no Ambulatório de Nutrição Esportiva da UNIMAR, além da produção de materiais de educação alimentar e nutricional com orientações nutricionais específicas para as diferentes modalidades esportivas.

Bibliografia Básica:

HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal (org.). Nutrição esportiva: uma visão prática. São Paulo: Manole, 2014.

MUTTONI, Sandra. Nutrição na prática esportiva. São Paulo: Grupo A, 2018.

FAGUNDES, Diego Santos; MANSOUR, Noura Reda; ANTUNES, Mateus Dias. Cinesiologia e fisiologia do exercício. São Paulo: Grupo A, 2019.

JEUKENDRUP, Asker; GLEESON, Michael. Nutrição no esporte: diretrizes nutricionais e bioquímica e fisiologia do exercício. São Paulo: Manole, 2021.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause e Mahan: alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Gen Guanabara Koogan, 2022.

VALLE, Paulo Heraldo Costa do. Fisiologia do exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

MCARDLE, William D. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2024.

.Bibliografia Complementar:

GUALANO, Bruno (org.). Suplementação de creatina: efeitos ergogênicos, terapêuticos e adversos. São Paulo: Manole, 2014.

BIESEK, Simone; ALVES, Letícia A.; GUERRA, Isabela. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. São Paulo: Manole, 2015.

JR., Antonio Herbert Lancha.; ROGERI, Patrícia Soares.; PEREIRA-LANCHI, Luciana Oquendo. Suplementação nutricional no esporte. 2. ed. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018.

BERTUZZI, Rômulo. Aptidão aeróbia: desempenho esportivo, saúde e nutrição. São Paulo: Manole, 2017.

PEREIRA, Ericson; PAZ, José Ricardo Lemos. Iniciação esportiva: esportes individuais e coletivos. Porto Alegre: Sagah, 2019.

LANCHA JUNIOR, Antonio Herbert. Nutrição: do exercício físico ao esporte. São Paulo: Manole, 2019.

BISSON, Marcelo Polacow. Nutracêutica clínica, estética, esportiva e prescrição de fitoterápicos. São Paulo: Manole, 2020.

CLARK, Nancy. Guia de nutrição esportiva: recursos nutricionais para pessoas ativas. São Paulo: Manole, 2021.

7º TERMO

Disciplina: PESQUISA EM NUTRICAÇÃO I (T.C.C.)

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 20h

Prática: 20 h

Ementa: A disciplina analisa os diferentes níveis de conhecimento, os principais métodos e técnicas científicas com ênfase na elaboração de um projeto de pesquisa e orientação para as normas técnicas de citação, referências bibliográficas e trabalhos acadêmicos.

Bibliografia Básica:

MARCONI, Marina De Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia Científica: Ciência E Conhecimento Científico, Métodos Científicos, Teoria, Hipóteses E Variáveis, Metodologia Jurídica. ed, SÃO PAULO: ATLAS, 2022.[MINHA BIBLIOTECA]

ALEXANDRE, Agripa Faria. Metodologia Científica: Princípios E Fundamentos. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2021. [MINHA BIBLIOTECA]

MARCONI, Marina De Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia Do Trabalho Científico. ed, SÃO PAULO: ATLAS, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

MARCONI, Marina De Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos De Metodologia Científica. ed, SÃO PAULO: ATLAS, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

AZEVEDO, Celicina Borges. Metodologia Científica Ao Alcance De Todos. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

APPOLINÁRIO, Fábio. Metodologia Científica. ed, SÃO PAULO: CENGAGE LEARNING, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

ANDRADE, Maria Margarida De. Introdução A Metodologia Do Trabalho Científico: Elaboração De Trabalhos Na Graduação, 10ª Edição. ed, SÃO PAULO: GRUPO GEN, 2012.[MINHA BIBLIOTECA]

VIEIRA, Sonia ; HOSSNE, William Saad. Metodologia Científica Para A Área De Saúde. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

LAKATOS, Eva Maria; Marconi. Metodologia Científica, 7ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2017. [MINHA BIBLIOTECA]

SANTOS, Camila Araujo Dos (Coord.); FERREIRA, Verônica Marinho. Projeto Integrador: Princípios De Metodologia Científica. 1 ed, MARILIA - SP: UNIMAR, 2019.

Bibliografia Complementar:

AQUINO, Italo De Souza. Como Escrever Artigos Científicos: Sem Rodeios E Sem Medo Da Abnt. ed, SÃO PAULO: SARAIVA, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

FACHIN, Odília. Fundamentos De Metodologia. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

ABNT, Associação Brasileira De Normas Técnicas. Abnt. Nbr 6023: Informação E Documentação - Referencias - Elaboração. 2 ed, RIO DE JANEIRO: ABNT, 2018.

ABNT, Associação Brasileira De Normas Técnicas. Abnt - Associação Brasileira De Normas Técnicas: Nbr 6021, Nbr 6023, Nbr 6028, Nbr 10520, Nbr 14724, Nbr 15287. 1 ed, RIO DE JANEIRO: ABNT, 2002.

VOLPATO, Gilson Luiz. Guia Prático Para Redação Científica: Publique Em Revistas Internacionais. 1 ed, BOTUCATU: BEST WRITING, 2015.

LOZADA, Gisele; NUNES, Karina Da Silva. Metodologia Científica. ed, PORTO ALEGRE: SAGAH, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

ESTRELA, Carlos. Metodologia Científica. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

SAMPIERI, Roberto Hernandez; COLLADO, Carlos Fernandez; LUCIO, Maria Del Pilar Baptista. Metodologia De Pesquisa. 5 ed, PORTO ALEGRE: PENSO, 2013.

FERRER, Walkiria Martinez Heinrich. Metodologia Da Pesquisa Científica. 1 ed, MARILIA - SP: UNIMAR, 2019.

CARVALHO, Maria Cecilia M. De (Org.). Construindo O Saber: Metodologia Científica, Fundamentos E Técnicas. 24 ed, CAMPINAS: PAPIRUS, 2016.

FERRER, Walkiria Martinez Heinrich. Manual De Metodologia Da Pesquisa Científica. 2 ed, MARILIA: UNIMAR, 2016.

KOCHE, Jose Carlos. Fundamentos De Metodologia Científica: Teoria Da Ciência E Iniciação A Pesquisa. 33 ed, PETROPOLIS: VOZES, 2014.

LUDWIG, Antonio Carlos Will. Fundamentos E Prática De Metodologia Científica. 3 ed, PETROPOLIS: VOZES, 2015

8º TERMO

Disciplina: ESTAGIO S E N III (C UAN,SAUDE PUBLICA E OPTATIVO)

Carga Horária: 300 horas

Prática: 300h

Ementa: NUTRIÇÃO E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Organização e administração de pessoal. Funcionamento e controles de Unidades de Alimentação e

Nutrição. Plano de ação. NUTRIÇÃO CLÍNICA Manual de dietas. Orientação nutricional. Nutrição enteral. Prescrição dietética. Avaliação do estado nutricional. Acompanhamento nutricional de pacientes hospitalizados. Atendimento ambulatorial. Esta área permite o desenvolvimento do estágio em clínica e/ou ambulatório de nutrição. NUTRIÇÃO SOCIAL : acompanhamento nutricional de grupos terapêuticos, visita domiciliar, levantamento estatístico populacional sobre aspectos nutricionais, participação em programas nutricionais vigentes, proposta de novos programas de nutrição, treinamento de funcionários da área de saúde pública sobre alimentação e nutrição, elaboração de materiais educativos em alimentação e nutrição..

Bibliografia Básica:

COMINETTI, Cristiane : Cozzolino. Bases Bioquímicas E Fisiológicas Da Nutricao: Nas Diferentes Fases Da Vida, Na Saude E Na Doença. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Alimentação E Nutrição Para O Cuidado Multiprofissional. ed, BARUERI: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

ANTUNES, Maria Terezinha. Gestão Em Unidades De Alimentação E Nutrição :: Da Teoria A Pratica /. ed, CURITIBA:: APPRIS,, 2020..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

.Bibliografia Complementar:

CLARK, Nancy. Guia De Nutrição Esportiva: Recursos Nutricionais Para Pessoas Ativas. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

ANDRIGHETTI, Letícia Hoerbe. Farmacologia Aplicada A Nutrição E Interpretação De Exames Laboratoriais. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

AQUINO, Rita De Cássia De; Philippi. Nutrição Clinica: Estudos De Casos Comentados. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

ALVARENGA, Marle; Scagliusi. Nutrição E Transtornos Alimentares: Avaliação E Tratamento. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2011.[MINHA BIBLIOTECA]

ABRANCHES, Monise Viana; CANUDO, Adelson Marques. Introdução A Qualidade Sanitária Em Unidades De Alimentação E Nutrição :: Conheça Os Conceitos Que Regem O Setor De Alimentação Coletiva E Entenda Os Principais Pontos . ed, VIÇOSA, BRASIL :: A.S. SISTEMAS,, 2013..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

ABRANCHES, Monise Viana; BARBOSA, Lucas França. Nutrição Aplicada Ao Esporte :: Estratégias Nutricionais Que Favorecem O Desempenho Em Diferentes Modalidades /. ed, VIÇOSA, BRASIL :: A.S. SISTEMAS,, 2014.. [BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

Disciplina: ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: Introdução ao estudo da nutrição experimental; ética em pesquisas com animais; bases da experimentação com animais;. Experimentos para obtenção dos índices da qualidade protéica; estudos de novos alimentos.

Bibliografia Básica:

GHELEN, Rubens Zolar Da Cunha. Desenvolvimento De Produtos. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

PALERMO, Jane Rizzo. Analise Sensorial - Fundamentos E Metodos. ed, SAO PAULO: EDITORA ATHENEU, 2015. [PEARSON VIRTUAL]

LOZADA, Gisele; NUNES, Karina Da Silva. Metodologia Cientifica. ed, PORTO ALEGRE: SAGAH, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

RODRIGUES, Romante Ezer Ferreira. Engenharia De Desenvolvimento De Produtos. ed, SÃO PAULO: CONTEÚDO SARAIVA, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

ALEXANDRE, Agripa Faria. Metodologia Cientifica: Princípios E Fundamentos. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2021. [MINHA BIBLIOTECA]

FAINTUCH, Joel. Etica Em Pesquisa: Em Medicina, Ciências Humanas E Da Saude. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

AZEVEDO, Celicina Borges. Metodologia Cientifica Ao Alcance De Todos. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

DUTCOSKY, Silvia Deboni. Analise Sensorial De Alimentos. 3 ed, CURITIBA: CHAMPAGNAT, 2011

8º TERMO

Disciplina: ETICA E CONDUTA DO NUTRICIONISTA

Carga Horária: 40 horas

Modalidade: EaD

Teórica: 40h

Ementa: Introdução à Disciplina, Origens. Reflexão. Ética e Moral. Ética e Normas deontológicas. Valores Morais. Vida.Pessoa. Princípios da Autonomia. Privacidade e Segredo Profissional. Tecnologias Genéticas. Transexualidade.Pesquisa envolvimento

Seres Humanos. Ancianidade e Envelhecimento. Sobre dor e sofrimento. Experimentação. Deficiências e Reabilitação. Sobre a Morte e o Morrer. Distúrbios. Comitês

Bibliografia Básica:

MATSUMOTO, Andressa Keiko. Ética E Deontologia. ed, SÃO PAULO: CONTEÚDO SARAIVA, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

ALENCAR, Ana Catarina De. Inteligência Artificial, Ética E Direito: Guia Prático Para Entender O Novo Mundo. ed, SÃO PAULO: SARAIVA JUR, 2022.[MINHA BIBLIOTECA]

AGUIAR, Alexandre De Souza. Bases Da Estética. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

MEZZOMO, Lisiane Cervieri. Deontologia E Legislação. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

ARRUDA, Maria Cecilia Coutinho De; Whitaker. Fundamentos De Ética Empresarial E Econômica, 5ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

ANJOS, Silvio Cássio Florêncio Dos. Ética Do Cuidado E Competências Socioemocionais Na Educação /. ed, CURITIBA :: APPRIS,, 2021.[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

AFFONSECA, Carolina De Araújo. Bioética E Cuidados Paliativos Pediátricos /. ed, INDAIATUBA, SP :: EDITORA FOCO,, 2022..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

ALMEIDA, Mara Xavier De. O Princípio Responsabilidade De Hans Jonas No Contexto Socioambiental :: Filosofia, Ética, Direito E Meio Ambiente /. ed, BELO HORIZONTE :: EDITORA DIALÉTICA,, 2021..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

8º TERMO

Disciplina: NUTRICAÇÃO AMBIENTAL

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: Introdução à Nutrição Ambiental e análise de sua importância na formação e atuação profissional do nutricionista. Relações entre produção de alimentos, saúde e meio ambiente, com destaque para diferentes modelos produtivos, como monocultura, agroecologia e agricultura familiar. Alimentos orgânicos e uso de plantas alimentícias não convencionais (PANC). Impactos do uso do plástico sobre a saúde e o ambiente. Estudo dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e suas inter-relações com a

alimentação, a nutrição e a sustentabilidade nos âmbitos individual, coletivo e institucional. Estratégias para promover dietas saudáveis, justas e ambientalmente.

Bibliografia Básica:

PHILIPPI JR., Arlindo; Pelicioni. Educação Ambiental E Sustentabilidade. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

DIAS, Reinaldo. Gestão Ambiental - Responsabilidade Social E Sustentabilidade. 3 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

STEIN, Ronei Tiago; COSCOLIN, Renata Bruna Dos Santos. Agricultura Climaticamente Inteligente E Sustentabilidade. ed, PORTO ALEGRE: SAGAH, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

MARCHIONI, Dirce Maria Lobo. Sistemas Alimentares E Alimentação Sustentável. ed, BARUERI: MANOLE, 2022. [MINHA BIBLIOTECA]

CARDOSO, Elke Jurandy Bran Nogueira. A Sustentabilidade Ambiental Da Agricultura E De Florestas Tropicais :: Uma Visão Científica, Ecológica, Política E Social /. ed, CURITIBA :: APPRIS,, 2021..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

CAMARGO, Márcia Da Costa Rodrigues De. Brasília :: O Desafio Da Sustentabilidade Ambiental Para O Século XXI /. ed, CURITIBA :: EDITORA APPRIS,, 2020..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

.Bibliografia Complementar:

AKABANE, Getulio K.; POZO, Hamilton. Inovação, Tecnologia E Sustentabilidade: Histórico, Conceitos E Aplicações. ed, SÃO PAULO: ERICA, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

AQUINO, Afonso Rodrigues De. Vulnerabilidade Ambiental. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

ROCKETT, Fernanda; Corrêa. Educação Nutricional. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L.. Krause Alimentos, Nutricao E Dietoterapia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição E Alimentação Vegetariana: Tendência E Estilo De Vida. ed, BARUERI: MANOLE, 2022.[MINHA BIBLIOTECA]

8º TERMO

Disciplina: NUTRICAÇÃO DO ESPORTE II

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Carga horária Curricularizada: 20 h

Ementa: Estudo dos fundamentos teóricos e práticos da nutrição aplicada ao exercício físico, abordando avaliação nutricional, cálculo das necessidades energéticas, recomendações individualizadas para diferentes ciclos da vida (crianças, adolescentes e mulheres ativas fisicamente); orientações nutricionais das diferentes modalidades esportivas, estratégias de hidratação, uso de suplementos nutricionais como recursos ergogênicos e compostos bioativos. Aplicação dos conhecimentos por meio da curricularização da extensão, acontecerá por meio de atendimentos nutricionais individuais a estudantes vinculados às atléticas da Universidade de Marília; atletas da Associação Mariliense de Esportes Inclusivos (AMEI) e atletas do basquetebol sub-15 e sub-16 do SESI. Além disso, o desenvolvimento de materiais educativos sobre hidratação, reposição de eletrólitos e carboidratos, e orientações nutricionais para diferentes modalidades, promoverão a articulação entre ensino, pesquisa e transformação social..

Bibliografia Básica:

HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal (org.). Nutrição esportiva: uma visão prática. São Paulo: Manole, 2014.

MUTTONI, Sandra. Nutrição na prática esportiva. São Paulo: Grupo A, 2018.

FAGUNDES, Diego Santos; MANSOUR, Noura Reda; ANTUNES, Mateus Dias. Cinesiologia e fisiologia do exercício. São Paulo: Grupo A, 2019.

JEUKENDRUP, Asker; GLEESON, Michael. Nutrição no esporte: diretrizes nutricionais e bioquímica e fisiologia do exercício. São Paulo: Manole, 2021.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause e Mahan: alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Gen Guanabara Koogan, 2022.

VALLE, Paulo Heraldo Costa do. Fisiologia do exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

MCARDLE, William D. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2024.

.Bibliografia Complementar:

GUALANO, Bruno (org.). Suplementação de creatina: efeitos ergogênicos, terapêuticos e adversos. São Paulo: Manole, 2014.

BIESEK, Simone; ALVES, Letícia A.; GUERRA, Isabela. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. São Paulo: Manole, 2015.

JR., Antonio Herbert Lancha.; ROGERI, Patrícia Soares.; PEREIRA-LANCHI, Luciana Oquendo. Suplementação nutricional no esporte. 2. ed. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018.

BERTUZZI, Rômulo. Aptidão aeróbia: desempenho esportivo, saúde e nutrição. São Paulo: Manole, 2017.

PEREIRA, Ericson; PAZ, José Ricardo Lemos. Iniciação esportiva: esportes individuais e coletivos. Porto Alegre: Sagah, 2019.

LANCHA JUNIOR, Antonio Herbert. Nutrição: do exercício físico ao esporte. São Paulo: Manole, 2019.

BISSON, Marcelo Polacow. Nutracêutica clínica, estética, esportiva e prescrição de fitoterápicos. São Paulo: Manole, 2020.

CLARK, Nancy. Guia de nutrição esportiva: recursos nutricionais para pessoas ativas. São Paulo: Manole, 2021.

8º TERMO

Disciplina: PESQUISA EM NUTRICAÇÃO II (T.C.C.)

Carga Horária: 40 horas

Teórico: 20 h **Prática:** 20h

Ementa: Coleta de dados. Análise estatística e interpretação de dados/resultados. Redação do artigo. Apresentação da pesquisa em evento científico. Submissão de artigo para revista científica.

Bibliografia Básica:

VIEIRA, Sonia . Introducao A Bioestatística. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

ABNT, Associação Brasileira De Normas Técnicas. Abnt. Nbr 6022: Informação E Documentação - Artigo Em Publicação Periódica Técnica E/ Ou Científica - Apresentação. 2 ed, RIO DE JANEIRO: ABNT, 2018.

VOLPATO, Gilson Luiz. Guia Pratico Para Redação Científica: Publique Em Revistas Internacionais. 1 ed, BOTUCATU: BEST WRITING, 2015.

.Bibliografia Complementar:

MORETTIN, Pedro Pedro A.. Estatística Básica. ed, SÃO PAULO: SARAIVA UNI, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

MOORE, David S.; NOTZ, William I.. A Estatística Básica E Sua Pratica. ed, RIO DE JANEIRO: LTC, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

VIEIRA, Sonia . Bioestatística: Tópicos Avançados: Testes Não Paramétricos, Testes Diagnósticos, Medidas De Associação E Concordância. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

ABNT, Associação Brasileira De Normas Técnicas. Abnt. Nbr 10520: Informação E Documentação - Citações Em Documentos - Apresentação. 2 ed, RIO DE JANEIRO: ABNT, 2023.

ABNT, Associação Brasileira De Normas Técnicas. Abnt. Nbr 6023: Informação E Documentação - Referencias - Elaboração. 2 ed, RIO DE JANEIRO: ABNT, 2018.

ABNT, Associação Brasileira De Normas Técnicas. Abnt. Nbr 14724: Informação E Documentação - Trabalhos Acadêmicos - Apresentação. 4 ed, RIO DE JANEIRO: ABNT, 2024.

BAPTISTA, Makilim Nunes; Campos. Metodologias Pesquisa Em Ciências: Analise Quantitativa E Qualitativa. 2 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

DANCEY, Christine P.. Estatística Sem Matemática Para As Ciências Da Saude. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

8º TERMO

Disciplina: PROJETOS

Carga Horária: 120 horas

Teórica: 60h **Prática:** 60 h **Carga horária Curricularizada:**120 h

Ementa: Integração de conhecimentos teóricos e práticos através do desenvolvimento e implementação de projetos voltados para a promoção da saúde e alimentação adequada. Os alunos terão a oportunidade de trabalhar com a comunidade, identificar necessidades, propor soluções e avaliar resultados

Bibliografia Básica:

DE, Souza, Márcio V.; KAMIL, Giglio,. Mídias digitais, redes sociais e educação em rede: experiências na pesquisa e extensão universitária. São Paulo: Editora Blucher, 2015. E-book. p.1. ISBN 9788580391282. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580391282/>. Acesso em: 01 ago. 2025.

PRADO, Fernando Leme do. Metodologia de Projetos. Rio de Janeiro: Saraiva, 2012. E-book. p.l. ISBN 9788502133297. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788502133297/>. Acesso em: 01 ago. 2025.

AFFONSO, Ligia Maria Fonseca; RUWER, Léia Maria Erlich. Empreendedorismo. ed, PORTO ALEGRE: SAGAH, 2019.[MINHA BIBLIOTECA].

.Bibliografia Complementar:

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: Dando Asas Ao Espírito Empreendedor. ed, SÃO PAULO: ATLAS, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

DORNELAS, José. Empreendedorismo Corporativo: Como Ser Um Empreendedor, Inovar E Se Diferenciar Na Sua Empresa. ed, SÃO PAULO: FAZENDO ACONTECER, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

DORNELAS, José. Dicas Essenciais De Empreendedorismo: Sugestões Práticas Para Quem Quer Empreender. ed, SÃO PAULO: FAZENDO ACONTECER, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

HASHIMOTO, Marcos; BORGES, Cândido. Empreendedorismo: Plano De Negócios Em 40 Lições. ed, SÃO PAULO: SARAIVA, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

AMIN, Espendão. Empreendedorismo :: Inovação E Sustentabilidade Ambiental /. ed, JUNDIAÍ, SP :: PACO EDITORIAL,, 2013..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

Disciplinas optativas:

Disciplina: Inglês

Carga Horária: 40 horas **Modalidade:** EaD

Teórica: 40h

Ementa: Introdução às estruturas essenciais para a fluência em Língua Inglesa. Estudo de estruturas gramaticais básicas que sirvam como base para o desenvolvimento de habilidades de leitura e escrita dos acadêmicos em situações comunicativas.

Bibliografia Básica:

ABRANTES, ELISA LIMA. Práticas discursivas de língua inglesa: gêneros acadêmicos. ed, PORTO ALEGRE: SAGAH, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

FERREIRA, ADIR. A Chave do Aprendizado da Língua Inglesa. ed, RIO DE JANEIRO: EDITORA ALTA BOOKS, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

PARAGUASSU, LIANA BRAGA. Textos Fundamentais de Poesia em Língua Inglesa. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

SOUZA, ADRIANA GRADE FIORI. Leitura em língua inglesa :: uma abordagem instrumental /. ed, BARUERI, SP :: DISAL,, 2021..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

SILVA, DAYSE CRISTINA FERREIRA DA. Sintaxe da Língua Inglesa. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

RODRIGUES, JOSÉ LUIZ. English idioms + phrasal and slangs :: expressões idiomáticas da língua inglesa /. ed, SÃO PAULO :: EDITORA ONLINE,, 2006..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

LIMA, DENILSO DE. Gramatica de uso da língua inglesa: a gramatica do inglês na ponta da língua. ed, RIO DE JANEIRO: ALTA BOOKS, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

DAIJO, JULICE. Morfologia da Língua Inglesa. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

Disciplina: Libras – Linguagem Brasileira de Sinais

Carga Horária: 40 horas **Modalidade:** EaD

Teórica: 40h

Carga horária Curricularizada:-

Ementa: História dos Surdos no Brasil e no Mundo. Evolução da Educação dos Surdos. Aspectos linguísticos e componentes da Libras. Vocabulário básico da Libras. Sinais utilizados em situações contextualizadas.

Bibliografia Básica:

CECILIA MOURA, DESIRÉE DE VIT BEGROW. Libras e surdos. ed, SÃO PAULO: CONTEXTO, 2024.[MINHA BIBLIOTECA]

DINIZ, HELOISE GRIPP.. A Historia da língua de sinais dos surdos brasileiros :: um estudo descritivo de mudanças fonológicas e lexicais da libras /. ed, RIO DE JANEIRO :: EDITORA ARARA AZUL,, 2011..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

MICHESKI, IZILDINHA H.; SIPANS, PRISCILLA. O grande livro de Libras :: atividades para trabalhar a língua de sinais /. ed, SÃO PAULO :: EDITORA ONLINE,, 2021..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

.Bibliografia Complementar:

MACHADO, FLÁVIA MEDEIROS ÁLVARO. Conceitos abstratos :: escolhas interpretativas de português para Libras /. ed, CURITIBA :: APPRIS,, 2017..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

MORAIS, CARLOS EDUARDO LIMA DE. Libras. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

PLINSKI, REJANE REGINA KOLTZ; MORAIS. Libras. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

QUADROS, RONICE MÜLLER DE. Introdução ao estudo da Libras. ed, SÃO PAULO: CONTEXTO, 2025.[MINHA BIBLIOTECA]

RAMOS, CLELIA REGINA.. Olhar surdo :: orientações iniciais para estudantes de libras /. ed, RIO DE JANEIRO :: EDITORA ARARA AZUL,, 2014..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

DISCIPLINA: GASTRONOMIA BRASILEIRA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 40 h **Modalidade:** EaD

Teórica: 40h

Ementa: A gastronomia brasileira contada em estudos práticos revelada pelas 8 regiões gastronômicas mais conhecidas no Brasil e no mundo, representadas pelas regiões: Norte, Nordeste, Sul, Sudeste e Centro-Oeste. Influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população brasileira. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias regionais típicas brasileiras. Comparação das diferentes técnicas e alimentos utilizados pelas diferentes regiões. As peculiaridades da cozinha brasileira.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COSTA, Luana; Nunes. Gastronomia Brasileira li. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

DINIZ, Rosa Virgínia Wanderley; Nunes. Gastronomia Brasileira I. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

PINTO, Roberto. Gastronomia Brasileira :: Na Linha Do Tempo /. ed, SÃO PAULO :: EDIÇÕES TAPIOCA,, 2017.. [BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DE MELLO, Fernanda Robert. Tecnologia De Alimentos Para Gastronomia. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

NACCACHE, Andréa (Org.). Criatividade Brasileira: Alex Atala, Fernando E Humberto Campana, Jum Nakao – Gastronomia, Design, Moda. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

NEIMAN, Zysman; Mendonça. Ecoturismo No Brasil. ed, SÃO PAULO: EDITORIAL SINTESIS, 2005.[MINHA BIBLIOTECA]

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; Cervato-Mancuso. Mudanças Alimentares E Educação Alimentar E Nutricional, 2ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

SOUZA, Anderson Santana. Habilidades Básicas Em Cozinha. ed, PORTO ALEGRE: SAGAH, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

DISCIPLINA:GASTRONOMIA VEGANA E VEGETARIANA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 40 h **Modalidade:** EaD

TEÓRICA: 40 h

EMENTA: História, evolução e aplicação da gastronomia saudável. O que é cozinha vegetariana e vegana. Cereais, leguminosas, algas, cogumelos e sementes. Alimentação Viva. Alimentação inclusiva e a cozinha vegetariana

B I B L I O G R A F I A B Á S I C A

PIMENTEL, Carolina Vieira De Mello Barros. Alimentos Funcionais E Compostos Bioativos. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição E Gastronomia. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição E Alimentação Vegetariana: Tendencia E Estilo De Vida. ed, BARUERI: MANOLE, 2022.[MINHA BIBLIOTECA]

B I B L I O G R A F I A C O M P L E M E N T A R:

GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2012.[MINHA BIBLIOTECA]

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica Dietética - Teoria E Aplicações, 2ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

SOUZA, Anderson Santana. Habilidades Básicas Em Cozinha. ed, PORTO ALEGRE: SAGAH, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

SOLOMON, Michael R.. O Comportamento Do Consumidor: Comprando, Possuindo E Sendo. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

WARDLAW, Gordan M.; Smith. Nutrição Contemporânea. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

DISCIPLINA: GASTRONOMIA ORIENTAL

CARGA HORÁRIA TOTAL: 40 h **Modalidade:** EaD

TEÓRICA: 40 h

EMENTA: História, evolução e aplicação da gastronomia saudável. O que é cozinha vegetariana e vegana. Cereais, leguminosas, algas, cogumelos e sementes. Alimentação Viva. Alimentação inclusiva e a cozinha vegetariana

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PEREIRA, Altemiro. R. Cozinha Oriental. Marília: Unimar, 2020. E-book. Disponível em: https://lms.unimar.agencianx.com.br/pluginfile.php/279278/mod_resource/content/5/Cozinha%20Oriental-16aulas-compactado.pdf

ARAUJO, R. V. (2014). Saberes Gastronômicos e Formação de Chefs: o Itinerário Acadêmico-Profissional de Gastrônomos: (ed.). Bookwire - Paco e Littera. Disponível em: <https://elibro.net/pt/ereader/unimar/119111>

YAMAGAMI, C. (Trad.) & Slater, N. (2017). Cozinha rápida: (1 ed.). Bookwire - Edições Tapioca. Disponível em: <https://elibro.net/pt/ereader/unimar/202808>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DE ROSE, L. (2015). Método de Boa Alimentação: (4 ed.). Bookwire - Egrégora. Disponível em: <https://elibro.net/pt/lc/unimar/titulos/205835>

FOGAÇA, H. (2017). Um chef hardcore: (1 ed.). Bookwire - Edições Tapioca. Disponível em: <https://elibro.net/pt/lc/unimar/titulos/202810>

GASTONI Venturini Filho, W. (Coord.). (2010). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia: (ed.). Editora Edgard Blucher. <https://elibro.net/pt/lc/unimar/titulos/120334>

OLIVEIRA, M. D. (Org.) & Amato, G. W. (Org.). (2021). Arroz: Tecnologia, processos e usos: (1 ed.). Bookwire - Editora Blucher. Disponível em: <https://elibro.net/pt/lc/unimar/titulos/192666>

RUEDA, J. & Tonon, R. (2017). 50 Restaurantes com Mais de 50: 5 Décadas da Gastronomia Paulistana: (1 ed.). Bookwire - Editora Melhoramentos. Disponível em: <https://elibro.net/pt/lc/unimar/titulos/257465>

Disciplina: Atividades Complementares

Carga Horária: 200 horas

Ementa: Criar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, a saber: monitorias, programas de iniciação científica, programas de extensão, estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins.

Bibliografia Básica:

A referência bibliográfica é bastante variável em função do tipo de atividade complementar que o aluno vai realizar.

Bibliografia Complementar:

A referência bibliográfica é bastante variável em função do tipo de atividade complementar que o aluno vai realizar.

Contextualizações culturais, históricas e gastronômicas de países asiáticos. Ingredientes típicos das culturas e suas utilizações em cozinha. Reprodução de receitas clássicas de cada cultura abordada, de pratos quentes, frios e sobremesas.

EMENTÁRIO e BIBLIOGRAFIAS– Disciplinas Curso de Nutrição – Matriz 4575

Período: 1º termo

Disciplina: ANATOMIA I

Carga horária total: 40

Teórica: 40h Prática: 40 h

Ementa: Introdução ao estudo da anatomia humana; Sistema esquelético; Articulações; Sistema Muscular; Sistema Respiratório; Sistema Circulatório; Sistema Urinário; Sistema Reprodutor Masculino; Sistema Reprodutor Feminino

Bibliografia Básica:

BECKER, Roberta Oriques. Anatomia Humana. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

ROHEN, Johannes W.; Lütjen-Drecoll. Anatomia Humana: Resumos Em Quadros E Tabelas – Vasos, Nervos E Músculos. 2 ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2008.[MINHA BIBLIOTECA]

SPRATT, Jonathan D.. Weir E Abrahams, Atlas De Anatomia Humana Em Imagem. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

NETTER, Frank H.. Netter Atlas De Anatomia Humana. 7 ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

LAROSA, Paulo Ricardo R.. Anatomia Humana - Texto E Atlas. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

SOBOTTA, Johaness; PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta Atlas De Anatomia Humana: Órgãos Internos. 23 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

TANK, Patrick W.; Gest. Atlas De Anatomia Humana. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2008.[MINHA BIBLIOTECA]

NETTER, Frank H.. Atlas De Anatomia Humana. 5 ed, PORTO ALEGRE: SAUNDERS, 2011.

DANGELO, Jose Geraldo; FATTINI, Carlo Americo. Anatomia Humana: Sistemica E Segmentar. 3 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2011.

DANGELO, Jose Geraldo; FATTINI, Carlo Americo. Anatomia Humana Básica. 1 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2000.

ZORZETTO, Neivo Luiz; ALOISE, Benedito Vinicio. Curso De Anatomia Humana. 8 ed, BAURU: LIPEL, 2003.

ROHEN, Johannes W.; LUTJEN-DRECOLL, E.; YOKOCHI, Chihiro. Anatomia Humana: Atlas Fotográfico De Anatomia Sistemica E Regional. 7 ed, BARUERI - SP: MANOLE, 2010.

Bibliografia Complementar:

SCHMIDT, Arthur Georg; Prosdócimi. Manual De Neuroanatomia Humana - Guia Prático. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

WOLF-HEIDEGGER, G.; KOPF-MAIER, Petra. Atlas De Anatomia Humana. 6 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2006.[MINHA BIBLIOTECA]

MOORE, Keith L.; DALLEY, Arthur F.. Anatomia Orientada Para A Clinica. 5 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2007.

GRAY, Donald J.; GARDNER, Ernest; O'RAHILLY, Ronan. Anatomia: Estudo Regional Do Corpo Humano. 4 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 1988.

SOBOTTA, Johanes; PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta Atlas De Anatomia Humana: Cabeça, Pescoço E Neuroanatomia. 23 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

SOBOTTA, Johanes; PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta Atlas De Anatomia Humana: Anatomia Geral E Sistema Muscular. 23 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

MCMINN, R. M. H.; HUTCHINGS, R. T.. Atlas Colorido De Anatomia Humana. 2 ed, SAO PAULO: MANOLE, 1992.

Período: 1º termo

Disciplina: Antropologia Aplicada à Alimentação

Carga horária total: 40

Teórica: 40h

Carga horária Curricularizada: 10 h

Ementa: Estudo da antropologia aplicada à alimentação a partir de perspectivas culturais e biológicas, considerando processos evolutivos, identidades regionais, práticas alimentares e suas transformações ao longo da história. Reflexão sobre a cultura alimentar, o movimento slow food, sustentabilidade e segurança alimentar e nutricional. Atividades extensionistas articulam teoria e prática: Etnografia adaptada na comunidade, em que os estudantes entrevistam públicos produtores de alimentos (feirantes, agricultores, cozinheiros de restaurantes tradicionais, entre outros) para compreender a relação entre cultura, sociedade e alimentação. Produção de material virtual para a comunidade, contendo orientações nutricionais baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira, como estratégia de democratização do conhecimento e promoção da saúde. A disciplina valoriza práticas pedagógicas ativas, como dinâmicas de relatos familiares (“Histórias à Mesa”), vivências etnográficas, uso de ferramentas digitais, além de projetos interativos como a NutriRede (convite aos familiares a comparecerem em um evento com caráter acolhedor e para mostrar o potencial do curso e da formação profissional) e a atividade lúdica da Cápsula do Tempo, fortalecendo a integração universidade-comunidade-família e a formação cidadã dos estudantes.

Bibliografia Básica:

BARROSO, Priscila F.; BONETE, Wilian J.; QUEIROZ, Ronaldo Q M. Antropologia e cultura. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788595021853. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595021853/>. Acesso em: 01 fev.. 2025.

MARCONI, Marina; PRESOTTO, Zelia M. Antropologia - Uma Introdução. 8. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788597022681. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597022681/>. Acesso em: 01 fev.. 2025.

COSTA, Luana; NUNES, Caio H.; MAGALHÃES, Elissa F F.; et al. Gastronomia brasileira II. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788595027077. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027077/>. Acesso em: 01 fev.. 2025.

DINIZ, Rosa V W.; NUNES, Caio H.; MAGALHÃES, Elissa F F.; et al. Gastronomia brasileira I. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788595027060. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595027060/>. Acesso em: 01 fev.. 2025.

Bibliografia Complementar:

JR., Arlindo P.; PELICIONI, Maria Cecília F. Educação Ambiental e Sustentabilidade. 2. ed. Barueri: Manole, 2014. E-book. p.A. ISBN 9788520445020. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520445020/>. Acesso em: 01 fev.. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática. Rio de Janeiro: Roca, 2014. E-book. p.i. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2575-0/>. Acesso em: 01 fev.. 2025.

ABRAHAO, Fernando Antonio. Delicias Das Sinhas: Histórias E Receitas Culinárias Da Segunda Metade Do Século Xix E Inicio Do Século Xx. 1 ed, CAMPINAS: CMU, 2007.

Período: 1º termo

Disciplina: BIOESTATISTICA

Carga Horária: 40 horas

Modalidade: EaD

Teórica: 40h

Ementa: Conceitos de informática (Word e Excel) Conceitos estatísticos. Técnicas de amostragem. Estatística descritiva. Representações gráficas. Estatística Analítica. Testes de hipóteses. Pressupostos para utilização de testes estatísticos paramétricos e não

paramétricos para dados contínuos. Pressupostos para utilização de testes estatísticos para dados nominais e ordinais. Descrição de procedimentos estatísticos.

Bibliografia Básica:

MARTINEZ, Edson Zangiacomi. Bioestatística Para Os Cursos De Graduação Da Area Da Saude. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

VIEIRA, Sonia . Fundamentos De Estatística, 6ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

GLANTZ, Stanton A.. Princípios De Bioestatística. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2014.[MINHA BIBLIOTECA].

Bibliografia Complementar:

SILVA, Anderson Rodrigo Da. Estatística Decodificada. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

ROSNER, Bernard. Fundamentos De Bioestatística. ed, SÃO PAULO: CENGAGE LEARNING, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

MOORE, David S.; NOTZ, William I.. A Estatística Básica E Sua Pratica. ed, RIO DE JANEIRO: LTC, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

VIEIRA, Sonia . Bioestatística: Tópicos Avançados. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2023. [MINHA BIBLIOTECA]

SUCHMACHER, Mendel; GELLER, Mauro. Bioestatística Passo A Passo. ed, RIO DE JANEIRO: THIEMEBRAZIL, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

VIEIRA, Sonia . Introdução A Bioestatística. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

BALDI, Brigitte; Moore. A Pratica Da Estatística Nas Ciências Da Vida, 2ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

LARSON, Roland Roland Edwin. Estatística Aplicada. ed, SAO PAULO: PEARSON_GRUPOA, 2023.[PEARSON VIRTUAL]

PARENTI, Tatiana. Bioestatística. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

DANCEY, Christine P.. Estatística Sem Matemática Para As Ciências Da Saude. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

CALLEGARI-JACQUES, S. M.. Bioestatística: Princípios E Aplicações. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2007. [MINHA BIBLIOTECA]

DORIA FILHO, Ulysses. Introdução A Bioestatística: Para Simples Mortais. 1 ed, SAO PAULO: ELSEVIER, 2003.

Período: 1º termo

Disciplina: Biologia Celular

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Ementa: Vírus, células procariontes e eucariontes, bases macromoleculares da organização celular e funções, membrana celular e suas especializações, autofagia e heterofagia, célula vegetal, comunicações celulares por meio de sinais químicos, motilidade celular, estrutura nuclear e ciclo celular, Microscopia Óptica Comum.

Bibliografia Básica:

DE ROBERTIS, Edward M.; Hib. De Robertis Biologia Celular E Molecular. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

JUNQUEIRA, L. C. ; CARNEIRO, Jose. Biologia Celular E Molecular. 9 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

ALBERTS, Bruce. Fundamentos Da Biologia Celular. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar:

PIRES, Carlos Eduardo De Barros Moreira; Almeida. Biologia Celular - Estrutura E Organização Molecular. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

ROSS, Michael H.; Pawlina. Ross Histologia - Texto E Atlas: Correlações Com Biologia Celular E Molecular. 7 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, Jose. Biologia Celular E Molecular. 9 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2012. [MINHA BIBLIOTECA]

KIERSZENBAUM, Abraham L.. Histologia E Biologia Celular: Uma Introdução A Patologia. 2 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2008.

LODISH, Harvey; Berk. Biologia Celular E Molecular. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

Período: 1º termo

Disciplina: Introdução à Nutrição

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40 h

Carga horária Curricularizada: 20h

Ementa: O profissional Nutricionista (leis e regulamentação); Introdução à nutrição (Conceitos, Nutrientes, Estado Nutricional, Necessidades Nutricionais; Nutrição e a relação com a saúde e doença, técnicas dietéticas; Leis da alimentação); Educação Nutricional e Guias Alimentares. Aplicação do conhecimento por meio do desenvolvimento e implementação de atividades de extensão, com ênfase na identificação e intervenção em problemas nutricionais da comunidade local e regional, promovendo a articulação entre ensino, pesquisa e transformação social.

.Bibliografia Básica:

ROSSI, Luciana. Tratado De Nutrição E Dietoterapia. ed, SÃO PAULO: GRUPO GEN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

CARDOSO, Marly Augusto; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza. Nutrição E Dietética. ed, RIO DE JANEIRO: 20251 GUANABARA KOOGAN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

CUPPARI, Lilian. Nutrição Clínica No Adulto. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILLIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição E Técnica Dietética. ed, BARUERI: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause E Mahan Alimentos, Nutrição E Dietoterapia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2022.[MINHA BIBLIOTECA]

LANHAM-NEW, Susan A.. Introdução A Nutrição Humana. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2022. [MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar:

AQUINO, Rita De Cássia De; Philippi. Nutricao Clinica: Estudos De Casos Comentados. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

DE LIMA, Vanessa Cristina Oiveira. Nutricao Clinica. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. Guia Tecnico De Nutricao E Dietetica. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

ALVARENGA, Marle Dos Santos. Transtornos Alimentares E Nutrição: Da Prevenção Ao Tratamento. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

COMINETTI, Cristiane : Cozzolino. Bases Bioquímicas E Fisiológicas Da Nutrição: Nas Diferentes Fases Da Vida, Na Saude E Na Doenca. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Alimentação E Nutrição Para O Cuidado Multiprofissional. ed, BARUERI: MANOLE, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

BIESEK, Simone. Estratégias De Nutrição E Suplementação No Esporte. ed, SANTANA DO PARNAÍBA: MANOLE, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

BAGNI, Ursula Ursula Viana. Nutrição Inclusiva: Diversidade E Inclusão Em Alimentação E Nutrição. ed, BARUERI: MANOLE, 2024.[MINHA BIBLIOTECA]

Período: 1º termo

Disciplina: NUTRICAÇÃO AMBIENTAL

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: Introdução à Nutrição Ambiental e análise de sua importância na formação e atuação profissional do nutricionista. Relações entre produção de alimentos, saúde e meio ambiente, com destaque para diferentes modelos produtivos, como monocultura, agroecologia e agricultura familiar. Alimentos orgânicos e uso de plantas alimentícias não convencionais (PANC). Impactos do uso do plástico sobre a saúde e o ambiente. Estudo dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e suas inter-relações com a alimentação, a nutrição e a sustentabilidade nos âmbitos individual, coletivo e institucional. Estratégias para promover dietas saudáveis, justas e ambientalmente.

Bibliografia Básica:

PHILIPPI JR., Arlindo; Pelicioni. Educação Ambiental E Sustentabilidade. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

DIAS, Reinaldo. Gestão Ambiental - Responsabilidade Social E Sustentabilidade. 3 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

STEIN, Ronei Tiago; COSCOLIN, Renata Bruna Dos Santos. Agricultura Climaticamente Inteligente E Sustentabilidade. ed, PORTO ALEGRE: SAGAH, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

MARCHIONI, Dirce Maria Lobo. Sistemas Alimentares E Alimentação Sustentável. ed, BARUERI: MANOLE, 2022. [MINHA BIBLIOTECA]

CARDOSO, Elke Jurandy Bran Nogueira. A Sustentabilidade Ambiental Da Agricultura E De Florestas Tropicais :: Uma Visão Científica, Ecológica, Política E Social /. ed, CURITIBA :: APPRIS,, 2021..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

CAMARGO, Márcia Da Costa Rodrigues De. Brasília :: O Desafio Da Sustentabilidade Ambiental Para O Século XXI /. ed, CURITIBA :: EDITORA APPRIS,, 2020..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

.Bibliografia Complementar:

AKABANE, Getúlio K.; POZO, Hamilton. Inovação, Tecnologia E Sustentabilidade: Histórico, Conceitos E Aplicações. ed, SÃO PAULO: ERICA, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

AQUINO, Afonso Rodrigues De. Vulnerabilidade Ambiental. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

ROCKETT, Fernanda; Corrêa. Educacao Nutricional. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L.. Krause Alimentos, Nutricao E Dietoterapia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutricao E Alimentacao Vegetariana: Tendencia E Estilo De Vida. ed, BARUERI: MANOLE, 2022.[MINHA BIBLIOTECA]

Período: 1º termo

Disciplina: QUÍMICA ORGÂNICA E ANALÍTICA

Carga Horária: 80 horas Modalidade: EaD

Teórica: 80h

Ementa: Fundamentos de química orgânica e analítica aplicados à Nutrição e Ciência de Alimentos. Estrutura, nomenclatura e propriedades dos principais grupos funcionais (carboidratos, lipídeos, aminoácidos, ácidos carboxílicos, ésteres, amidas). Soluções, concentração, pH e sistemas tampão. Noções de estereoquímica e sua relevância biológica. Princípios de análise qualitativa e quantitativa em alimentos: amostragem, preparo de amostras, titulações (ácido-base, redox), gravimetria e introdução a técnicas instrumentais (espectrofotometria UV-Vis, cromatografia em camada delgada; visão geral de HPLC/GC). Boas práticas, segurança e biossegurança; qualidade analítica (calibração, curvas, LOD/LOQ, controle de qualidade e incerteza). Abordagens atuais: microescala e química verde, cadernos de laboratório digitais, noções de foodomics (metabolômica em nível conceitual), alfabetização em dados (tratamento básico em planilhas) e reprodutibilidade. Aplicações na rotulagem nutricional, avaliação de acidez, açúcares, proteínas e antioxidantes em matrizes alimentares.

Bibliografia Básica:

BETTELHEIM, Frederick A.. Introdução A Química Geral, Orgânica E Bioquímica: Combo. ed, SÃO PAULO: CENGAGE LEARNING, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

KLEIN, David. Química Orgânica - Vol. 2, 2ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

CHANG, Raymond; Goldsby. Química. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar:

MARZZOCO, Anita; Torres. Bioquímica Básica, 4ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

ROSENBERG, Jerome L.; Epstein. Química Geral - Coleção Schaum. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2013. [MINHA BIBLIOTECA]

BARREIRO, Eliezer J.; Fraga. Química Medicinal: As Bases Moleculares Da Ação Dos Fármacos. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

CHANG, Raymond. Química Geral. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2010.[MINHA BIBLIOTECA]

SKOOG, A. Douglas ; WEST, Donald M.; HOLLER. F. James et al. Fundamentos de Química Analítica. ed. GRUPO A, 2023 [MINHA BIBLIOTECA]

2º TERMO

Disciplina: ANATOMIA II

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 20h

Prática: 20h

Ementa: A disciplina de Anatomia II inclui o estudo de: (a) Introdução ao Sistema Nervoso; (b) Sistema Nervoso Central - Encéfalo (c) Sistema Nervoso Central - Medula Espinhal(d) Sistema Nervoso Periférico(e) Sistema Digestório (tubo digestório)(f) Sistema Digestório (glândulas anexas) (g) Pontos anatômicos para a clínica diária do Nutricionista..

Bibliografia Básica:

NETTER, Frank H.. Netter Atlas De Anatomia Humana. 7 ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

MACHADO, Angelo B. M.; HAERTEL, Lucia Machado. Neuroanatomia Funcional. 3 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2014.

SOBOTTA, Johaness; PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta Atlas De Anatomia Humana: Cabeça, Pescoço E Neuroanatomia. 23 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

ZORZETTO, Neivo Luiz; ALOISE, Benedito Vinicio. Curso De Anatomia Humana. 8 ed, BAURU: LIPEL, 2003.

Bibliografia Complementar:

SCHMIDT, Arthur Georg; Prosdócimi. Manual De Neuroanatomia Humana - Guia Pratico. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

WOLF-HEIDEGGER, G.; KOPF-MAIER, Petra. Atlas De Anatomia Humana. 6 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2006.[MINHA BIBLIOTECA]

SOBOTTA, Johaness; PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta Atlas De Anatomia Humana: Órgãos Internos. 23 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

GRAY, Donald J.; GARDNER, Ernest; O'RAHILLY, Ronan. Anatomia: Estudo Regional Do Corpo Humano. 4 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 1988.

NETTER, Frank H.. Atlas De Anatomia Humana. 5 ed, PORTO ALEGRE: SAUNDERS, 2011.

SOBOTTA, Johaness; PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta Atlas De Anatomia Humana: Anatomia Geral E Sistema Muscular. 23 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2012.

DANGELO, Jose Geraldo; FATTINI, Carlo Americo. Anatomia Humana: Sistêmica E Segmentar. 3 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2011.

DANGELO, Jose Geraldo; FATTINI, Carlo Americo. Anatomia Humana Básica. 1 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2000.

DANGELO, Jose Geraldo; FATTINI, Carlo Americo. Anatomia Humana Sistêmica E Segmentar: Para O Estudante De Medicina. 2 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2005.

ROHEN, Johannes W.; LUTJEN-DRECOLL, E.; YOKOCHI, Chihiro. Anatomia Humana: Atlas Fotográfico De Anatomia Sistêmica E Regional. 7 ed, BARUERI - SP: MANOLE, 2010.

2º TERMO

Disciplina: Bioquímica I

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Carga horária Curricularizada: 10 h

Ementa: Revisão de conceitos fundamentais de biologia e química. Estudo das principais biomoléculas (carboidratos, proteínas e lipídeos) com ênfase em suas estruturas, funções biológicas e classificação. Aplicações das biomoléculas na prática do nutricionista, incluindo a avaliação nutricional e dietoterapia. Utilização de metodologias ativas na construção de projeto de curricularização e aplicação na comunidade.

Bibliografia Básica:

MARZZOCO, ANITA; TORRES. Bioquímica Básica, 4ª edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2015.[MINHA BIBLIOTECA] Exemplar Digital

FERRIER, Denise R.. Bioquímica ilustrada. ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2018 MINHA BIBLIOTECA] Exemplar Digital

BROWN, T.A.. Bioquímica. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018. MINHA BIBLIOTECA] Exemplar Digital

Bibliografia Complementar:

BELLÉ, LUZIANE POTRICH; SANDRI. Bioquímica Aplicada - Reconhecimento e Caracterização de Biomoléculas. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

ALBERTS, Bruce. Biologia Molecular da Célula. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

KOBLITZ, MARIA GABRIELA BELLO. Bioquímica dos Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas, 2ª edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

SILVA, RODRIGO BORGES DA. Fundamentos de Química Orgânica e Inorgânica. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

NELSON, David L. ; COX, Michael M. . Princípios de bioquímica de Lehninger. ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2022.[MINHA BIBLIOTECA]

2º TERMO

Disciplina: DIREITOS HUMANOS

Carga Horária: 40 horas

Modalidade: EaD

Teórica: 40h

Ementa: Conceituação e relação entre ética, cidadania e direitos humanos. Desenvolvimento histórico da construção dos direitos humanos. Direitos humanos e direitos fundamentais. O sistema internacional de proteção dos direitos humanos. Os direitos humanos na Constituição Brasileira de 1988. Problemas sociais relacionados a ética, cidadania e direitos humanos. As diversidades étnico-racial, de gênero, sexual, religiosa e de faixa geracional.

Bibliografia Básica:

CASTILHO, Ricardo. Coleção Sinopses Jurídicas 30 - Direitos Humanos. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

COMPARATO, Fabio Konder. A Afirmação Histórica Dos Direitos Humanos. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

ALMEIDA, Guilherme Assis De; Christmanm. Ética E Direito: Uma Perspectiva Integrada, 2ª Edição. ed, SÃO PAULO: GRUPO GEN, 2009.[MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar:

PIOVESAN, Flávia. Direitos Humanos E Justiça Internacional: Um Estudo Comparativo Dos Sistemas Regionais Europeu, Interamericano E Africano. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

MENDES, Gilmar Ferreira. Serie Idp - Curso De Direito Constitucional. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

BARROSO, Luis Roberto. Curso De Direito Constitucional Contemporâneo: Os Conceitos Fundamentais E A Construção Do Novo Modelo. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

MAZZUOLI, Valerio De Oliveira. Curso De Direitos Humanos, 5ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018. [MINHA BIBLIOTECA]

CANOTILHO, Jose Joaquim Gomes. Direito Constitucional. 6 ed, COIMBRA: ALMEDINA, 1996

2º TERMO

Disciplina: ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: Introdução ao estudo da nutrição experimental; ética em pesquisas com animais; bases da experimentação com animais;. Experimentos para obtenção dos índices da qualidade protéica; estudos de novos alimentos.

Bibliografia Básica:

GHELEN, Rubens Zolar Da Cunha. Desenvolvimento De Produtos. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

PALERMO, Jane Rizzo. Analise Sensorial - Fundamentos E Metodos. ed, SAO PAULO: EDITORA ATHENEU, 2015. [PEARSON VIRTUAL]

LOZADA, Gisele; NUNES, Karina Da Silva. Metodologia Cientifica. ed, PORTO ALEGRE: SAGAH, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

.Bibliografia Complementar:

RODRIGUES, Romante Ezer Ferreira. Engenharia De Desenvolvimento De Produtos. ed, SÃO PAULO: CONTEÚDO SARAIVA, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

ALEXANDRE, Agripa Faria. Metodologia Cientifica: Principios E Fundamentos. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2021. [MINHA BIBLIOTECA]

FAINTUCH, Joel. Etica Em Pesquisa: Em Medicina, Ciencias Humanas E Da Saude. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

AZEVEDO, Celicina Borges. Metodologia Cientifica Ao Alcance De Todos. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

DUTCOSKY, Silvia Deboni. Analise Sensorial De Alimentos. 3 ed, CURITIBA: CHAMPAGNAT, 2011

2º TERMO

Disciplina: Fisiologia I

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Ementa: A disciplina estuda o funcionamento dos órgãos e sistemas do corpo humano relacionado aos mecanismos de transporte de membrana, às funções neurológicas, cardiovasculares, digestórias e sanguíneas. Aborda ainda mecanismos de controle e regulação que, apoiados na anatomia, alicerçam o conhecimento das disfunções patológicas a serem vivenciadas no exercício profissional.

Bibliografia Básica:

HALL, John E.; HALL, Michael E.. Guyton E Hall Fundamentos De Fisiologia. ed, RIO DE JANEIRO: GENGUANABARA KOOGAN, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

COSTANZO, Linda S.. Fisiologia. 5 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2014.

SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E.. Tratado De Fisiologia Medica. 12 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2011.

Bibliografia Complementar:

HALL, John E.. Guyton E Hall Fundamentos De Fisiologia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

AIRES, Margarida De Mello. Fisiologia, 5ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E.. Tratado De Fisiologia Medica. 12 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2011.

SILVA, Francemilson Francemilson Goulart Da. Anatomia E Fisiologia Humana — Serie Curso De Enfermagem. ed, SAO PAULO: EDITORA DIFUSÃO, 2021.[PEARSON VIRTUAL]

LIMA, Alice Alice Gonçalves. Fisiologia Humana. ed, SAO PAULO: EDITORA PEARSON, 2015.[PEARSON VIRTUAL]

2º TERMO

Disciplina: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: A Histologia e seus métodos de estudo. Testículo e ovário: morfologia funcional; a importância da gametogênese: espermatogênese e ovogênese; a fecundação: resultados; a implantação do óvulo: formação do blastocisto, a linha primitiva; ontogênese evolutiva e clínica: diferenciação inicial dos folhetos embrionários e neurulação. Organização e funcionalidade, celular e extracelular, dos tecidos fundamentais: tecidos epiteliais (de revestimento e glandular); tecido conjuntivo propriamente dito; tecido muscular; tecido nervoso e dos tecidos de sustentação: cartilagem e osso.

Bibliografia Básica:

MOORE, Keith L.; PERSAUD, T. V. N.. Embriologia Básica. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; Carneiro. Histologia Básica - Texto E Atlas, 13ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

AARESTRUP, Beatriz Julião. Histologia Essencial. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2012.[MINHA BIBLIOTECA].

Bibliografia Complementar:

KIERSZENBAUM, Abraham L.; TRES, Laura L.. Histologia E Biologia Celular: Uma Introdução A Patologia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

CARLSON, Bruce M.. Embriologia Humana E Biologia Do Desenvolvimento. 5 ed, RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2014.

BERMAN, Irwin. Atlas Colorido De Histologia Básica. 2 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2000.

DI FIORE, Mariano S. H. . Atlas De Histologia. 7 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2000.

ROSS, Michael H.; Pawlina. Atlas De Histologia Descritiva. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]

2º TERMO

Disciplina: METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTIFICA

Carga Horária: 40 horas Modalidade: EaD

Teórica: 40h

Ementa: Organização do estudo no ensino superior. Tipos de conhecimento mítico, popular, filosófico e científico. Conhecimento científico e o conceito de verdade. Métodos e tipos de pesquisa científica. Citações em documentos. Referências. Artigo científico. Projeto de pesquisa. Apresentação gráfica da monografia da graduação. Trabalhos acadêmicos da graduação

Bibliografia Básica:

MEZZAROBBA, Orides. Manual De Metodologia Da Pesquisa No Direito, 7ª Edicao.. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

MARCONI, Marina De Andrade; Lakatos. Fundamentos De Metodologia Cientifica. 8 ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

FERRER, Walkiria Martinez Heinrich. Metodologia Da Pesquisa Científica. 1 ed, MARILIA - SP: UNIMAR, 2019.

SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia Do Trabalho Científico. 23 ed, SAO PAULO: CORTEZ, 2007.

Bibliografia Complementar:

MATTAR, Joao. Metodologia Científica Na Era Digital. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

AZEVEDO, Celicina Borges. Metodologia Científica Ao Alcance De Todos. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2013.[MINHA BIBLIOTECA]

NETO, Joao Augusto Mattar. Metodologia Científica Na Era Da Informática - 3ª Edição. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2008.[MINHA BIBLIOTECA]

APOLINÁRIO, Fabio. Dicionário De Metodologia Científica: Um Guia Para A Produção Do Conhecimento Científico, 2ª Edição. ed, SÃO PAULO: GRUPO GEN, 2011.[MINHA BIBLIOTECA]

ESTRELA, Carlos. Metodologia Científica. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

2º TERMO

Disciplina: MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Ementa: Histórico e desenvolvimento da Microbiologia. Evolução e importância dos microorganismos. Caracterização e classificação dos micro-organismos. Morfologia e ultra-estrutura. Nutrição e cultivo de micro-organismos. Metabolismo microbiano. Crescimento e regulação do metabolismo. Controle do crescimento microbiano. Genética de micro-organismos. Vírus, Fungos. Noções sobre infecções, resistência e imunidade. Colorações. Semeadura de meios de cultura para cultivo de micro-organismos..

Bibliografia Básica:

COICO, Richard; Sunshine. Imunologia, 6ª Edicao. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2010.[MINHA BIBLIOTECA]

LEVINSON, Warren; JAWETZ, Ernest. Microbiologia Medica E Imunologia. 10 ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2010.

TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio. Microbiologia. 5 ed, SAO PAULO: ATHENEU, 2008.

HARE, Ronald; COOKE, E. Mary. Bacteriologia E Imunidade. 1 ed, LISBOA: EUROPA-AMERICA, s.d..

Bibliografia Complementar:

GOERING, Richard V.. Mims Microbiologia Medica E Imunologia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2020.[MINHA BIBLIOTECA]

PROCOP, Gary W. Et Al.. Diagnostico Microbiológico - Texto E Atlas, 7ª Edição. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

SHARON, Jacqueline. Imunologia Básica. 1 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2000.

LEVINSON, Warren. Microbiologia Medica E Imunologia: Um Manual Clinico Para Doenças Infecciosas. ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]

INGRAHAM, John L.; INGRAHAM, Catherine A.. Introdução A Microbiologia: Uma Abordagem Baseada Em Estudos De Casos. 3 ed, SAO PAULO: CENAGE LEARNING, 2010

3º TERMO

Disciplina: BROMATOLOGIA E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Ementa: Características químicas principais de frutas e hortaliças, carnes, leite, aves e ovos, cereais, raízes e tubérculos, alimentos gordurosos. Transformações bioquímicas e deterioração em alimentos. Análise físico-química de alimentos no controle de qualidade.

Bibliografia Básica

- 1 GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, MARIA IZABEL SIMÕES. HIGIENE E VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2019.
- 2 VENTURI, IVONILCE. Higiene e controle sanitario de alimentos. ed, PORTO ALEGRE: SAGAH, 2021.
- 3 SILVA, CASSIANO OLIVEIRA DA (Org.); PASCOAL, GRAZIELI BENEDETTI (Org.); TASSI, ERIKA MARIA MARCONDES (Org.). CIENCIA DOS ALIMENTOS: PRINCIPIOS DE BROMATOLOGIA. 1 ed, RIO DE JANEIRO: RUBIO, 2021.

Bibliografia Complementar

- 1 CECCHI, Heloisa Mascia. FUNDAMENTOS TEORICOS E PRATICOS EM ANALISE DE ALIMENTOS. 2 ed, CAMPINAS: UNICAMP, 2003.
- 2 DAMODARAN, Srinivasan. Quimica de Alimentos de Fennema. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2018.
- 3 MELLO, FERNANDA ROBERT DE;. Controle e qualidade dos alimentos. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2017.
- 4 NICHELLE, PRYSCILA GHARIB; MELLO. Bromatologia. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.
- 5 SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, VALÉRIA CHRISTINA AMSTALDEN. Manual de metodos de analise microbiologica de alimentos e agua. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2017.

3º TERMO

Disciplina: TÉCNICA DIETÉTICA

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 40h **Prática:** 40 h

Ementa: Estudo dos princípios fundamentais do pré-preparo e preparo dos alimentos, incluindo pesos e medidas, receituário padrão, porções e per capita, indicadores de preparo, objetivos da preparação e classificação dos alimentos. Compreensão e aplicação dos processos culinários básicos, considerando aspectos técnicos, nutricionais, sensoriais, higiênico-sanitários e de sustentabilidade. Integração com a comunidade por meio de ações extensionistas voltadas à educação alimentar, elaboração de preparações saudáveis, aproveitamento integral de alimentos e promoção da segurança alimentar e nutricional

Bibliografia Básica

- 1- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutricao e Tecnica Dietetica. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]
- 2- BASSO, CRISTIANA. Alimentacao coletiva: tecnica dietetica e seguranca alimentar. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]
- 3- PHILLIPPI, SONIA TUCUNDUVA. Nutricao e tecnica dietetica. ed, BARUERI: MANOLE, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar

- 1- PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA; AQUINO. Dietetica: Principios para o Planejamento de uma Alimentacao Saudavel. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]
- 2- PINTO-E-SILVA, MARIA ELISABETH MACHADO; YONAMINE. Tecnica Dietetica Aplicada a Dietoterapia. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]
- 3- DOMENE, SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES. Tecnica Dietetica - Teoria e Aplicacoes, 2ª edicao. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]
- 4- DINIZ, ROSA VIRGÍNIA WANDERLEY; NUNES. Gastronomia brasileira I. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]
- 5- SILVA, ANALÚ BARBOSA DA; VENTURI. Tecnica dietetica II. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]
- 6- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutricao e gastronomia. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

3º TERMO

Disciplina: FISILOGIA II

Carga Horária: 40 horas

Teórica: 40h

Ementa: A disciplina aborda o funcionamento dos órgãos e sistemas do corpo humano abordando a estruturação e mecanismos particulares de cada sistema, bem como a relação fisiológica entre eles. Apoiada em outras disciplinas como anatomia, bioquímica, histologia e patologia, a disciplina permite a compreensão de mecanismos de controle e regulação dos sistemas do corpo humano, que são pilares para o conhecimento das disfunções patológicas oriundas.

Bibliografia Básica

- 1 HALL, JOHN E.; HALL, MICHAEL E.. Guyton e Hall Fundamentos de fisiologia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]
- 2 COSTANZO, Linda S.. FISILOGIA. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2024.[MINHA BIBLIOTECA]
- 3 KOEPPEN, BRUCE BRUCE M.. Berne e Levy fisiologia. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2025.[MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar

- SILVERTHORN, DEE UNGLAUB. Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada. ed, PORTO ALEGRE: GRUPO A, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]
- 2 WAUGH, ANNE; GRANT, ALLISON. Ross e Wilson, Anatomia e fisiologia integradas. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]
 - 3 JUNQUEIRA, L. C. . Biologia celular e molecular. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2023.[MINHA BIBLIOTECA]

4 GARTNER, Leslie P.; LEE, LISA M. J.. Gartner e Hiatt Histologia: texto e atlas. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2024.[MINHA BIBLIOTECA]

5 GOULART DA SILVA, FRANCEMILSON.; PLACONÁ DINIZ, GABRIELA. Anatomia e fisiologia humana /. ed, SÃO PAULO :: DIFUSÃO EDITORA,, 2021..[BIBLIOTECA VIRTUAL ELIVRO]

3º TERMO

Disciplina: BIOQUÍMICA II

Carga Horária: 80 horas

Teórica: 80h

Ementa: Aspectos funcionais e estruturais das macromoléculas e o ambiente químico e físico e associação com o funcionamento celular. Mecanismos bioquímicos de obtenção e armazenamento de energia. Inter-relações entre as vias metabólicas. Desvios do metabolismo e mecanismos moleculares de doenças metabólicas: Diabetes, Dislipidemias e Obesidade. Erros inatos do metabolismo. Metabolismo hepático na biotransformação de substâncias endógenas e exógenas. Radicais livres no desenvolvimento de doenças e mecanismos antioxidantes de sistemas enzimáticos e não enzimáticos.

Bibliografia Básica

1 FERRIER, Denise R.. Bioquímica ilustrada. ed, PORTO ALEGRE: ARTMED, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

2 BAYNES, JOHN W.; DOMINICZAK, Marek H.. Bioquímica médica. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

3 THOMAS M. DEVLIN. Manual de bioquímica com correlações clínicas. ed, SÃO PAULO: BLUCHER, 2011.[MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar

- 1 BELLÉ, LUZIANE POTRICH; SANDRI. Bioquímica Aplicada - Reconhecimento e Caracterização de Biomoléculas. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]
- 2 PINTO, WAGNER DE JESUS. Bioquímica Clínica. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]
- 3 CARVALHO, TALITA GIACOMET DE. Bioquímica Humana. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]
- 4 RODWELL, Victor W.. Bioquímica ilustrada de Harper. ed, PORTO ALEGRE: AMGH, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]
- 4 MARZZOCO, Anita. Bioquímica. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2025.[MINHA BIBLIOTECA]

3º TERMO

Disciplina: SAÚDE PÚBLICA E EPIDEMIOLOGIA

Carga Horária: 40 horas **Modalidade:** EaD

Teórica: 40h

Ementa: A história das políticas de saúde no Brasil; O Sistema Único de Saúde- SUS, as legislações regulamentadoras da Saúde e o Pacto pela Saúde, Vigilância em Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. O Programa dos Agentes Comunitários de Saúde e a Estratégia Saúde da Família. O Núcleo de Apoio à Saúde da Família- NASF. Redes de Atenção à Saúde- RAS. Introdução à Epidemiologia. Indicadores de Saúde. Programas de Saúde. A Política Nacional de Humanização.

Bibliografia Básica

- 1 ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zelia. INTRODUÇÃO A EPIDEMIOLOGIA. 4 ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2006. 4
- 2 BERTOLLI FILHO, Claudio. HISTÓRIA DA SAÚDE PÚBLICA NO BRASIL. 5 ed, SÃO PAULO: ATICA, 2011. 9

- 3 ALMEIDA FILHO, NAOMAR DE; BARRETO. Epidemiologia e Saude - Fundamentos, Metodos e Aplicacoes. ed, RIO DE JANEIRO: GRUPO GEN, 2011.[MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar

- 1 MALETTA, Carlos Henrique Mudado. EPIDEMIOLOGIA E SAUDE PUBLICA. 1 ed, RIO DE JANEIRO: ATHENEU, 1988. 2
- 2 SAUDE, SAUDE E CIDADANIA; WALDMAN, Eliseu Alves. SAUDE E CIDADANIA: VIGILANCIA EM SAUDE PUBLICA. 1 ed, SAO PAULO: FAC. DE SAUDE PUBLICA DA USP, 2002. 1
- 3 CONFERENCIA, Conferencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (:Brasilia). I CONFERENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITARIA: RELATORIO FINAL. 1 ed, BRASILIA: AG. NACIONAL VIG. SANITARIA, 2001. 1
- 4 ROUQUAYROL, Maria Zelia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. EPIDEMIOLOGIA E SAUDE. 6 ed, RIO DE JANEIRO: MEDSI, 2003. 47
- 5 BRASIL, Brasil. Ministerio da Saude. GUIA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA - CADERNOS 01 A 06. 7 ed, BRASILIA: MINISTERIO DA SAUDE, 2009. 1
- 6 BRASIL, Brasil. Ministerio da Saude. GUIA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA - CADERNOS 07 A 14. 7 ed, BRASILIA: MINISTERIO DA SAUDE, 2009. 1
- 7 GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simoes. HIGIENE E VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS. 5 ed, BARUERI - SP: MANOLE, 2015. 13
- 8 BRASIL, Brasil ministerio da saude. GUIA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA. 7 ed, BRASILIA - DF: MINISTERIO DA SAUDE, 2009. 1
- 9 ROZEGUINI, PRISCILLA CAMARGO. RESPONSABILIDADE DO ESTADO NA PRESTACAO DA SAUDE PUBLICA. 1 ed, MARILIA - SP: UNIMAR, 2019. 1
- 10 TAJRA, Sanmya Feitosa. Planejamento e Informacao - Metodos e Modelos Organizacionais para Saude Publica. ed, SÃO PAULO: EDITORA SARAIVA, 2014.[MINHA BIBLIOTECA]

11 FLAVIA MORI SARTI; ELIZABETH APARECIDA FERRAZ DA SILVA TORRES, FLAVIA MORI SARTI; ELIZABETH APARECIDA FERRAZ DA SILVA TORRES. Nutricao e saude publica: producao e consumo de alimentos. ed, SÃO PAULO: EDITORA MANOLE, 2017.[MINHA BIBLIOTECA]

12 SANTOS, Lemir. CONHECENDO SEUS DIREITOS NA SAUDE PUBLICA. 1 ed, BRASILIA: SECRETARIA NACIONAL DE SAUDE, 2006.

3º TERMO

Disciplina: NUTRIÇÃO NORMAL

Carga Horária: 80 horas

Modalidade: EaD

Teórica: 80h

Ementa: Introdução à Nutrição. Necessidades nutricionais de um indivíduo saudável. Aspectos nutricionais dos alimentos e suas interferências na saúde humana. Carboidratos (tipos, função e fontes alimentares). Proteínas (tipos, função e fontes alimentares). Ácidos graxos (tipos de óleos e gorduras, função e fontes alimentares). Outros tipos de óleos e gorduras utilizados na culinária. Vitaminas (tipos, fontes alimentares, função). Minerais (tipos, fontes alimentares, função e biodisponibilidade). Água, Fibras e alimentos integrais. Rotulagem de alimentos. Ficha técnica de receitas. Etapas para elaboração de cardápio. Requisitos legais e Boas Práticas em serviço de alimentação, incluindo aspectos de área física, fluxograma, sustentabilidade e saúde do trabalhador.

Bibliografia Básica

1 MUTTONI, SANDRA. Nutricao e Dietetica Avancada. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2016.[MINHA BIBLIOTECA]

2 NETO LOSS, PAULA GABRIELA; SANT'ANNA. Nutricao e dietetica I. ed, SÃO PAULO: GRUPO A, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]

3 CARDOSO, Marly Augusto; SCAGLIUSI, FERNANDA BAEZA. Nutricao e dietetica. ed, RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2019.[MINHA BIBLIOTECA]

Bibliografia Complementar

- 1 SOUZA, RUDSON EDSON GOMES DE. Saude e nutricao. ed, SÃO PAULO: CENGAGE LEARNING, 2015.[MINHA BIBLIOTECA]
- 2 MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, JANICE L.. Krause Alimentos, nutricao e dietoterapia. ed, RIO DE JANEIRO: GEN GUANABARA KOOGAN, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]
- 3 PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutricao e gastronomia. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]
- 4 PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Piramide dos alimentos: fundamentos basicos da nutricao. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2018.[MINHA BIBLIOTECA]
- 5 ALVARENGA, MARLE. Ciencia do comportamento alimentar. ed, SÃO PAULO: MANOLE, 2021.[MINHA BIBLIOTECA]