



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº. 41/2015 – CEPE

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	3
1.1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES	3
1.2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO	3
2. PRINCÍPIOS NORTEADORES	4
3. OBJETIVOS	6
4. PERFIL DO PROFISSIONAL	6
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	8
5.1. PRAZO MÍNIMO E MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	9
5.2. LIMITE MÍNIMO E MÁXIMO DE CARGA HORÁRIA SEMANAL	9
5.3. DEFINIÇÃO DE NÚMERO DE CRÉDITOS E DETERMINAÇÃO DE HORA-AULA	9
5.4. FLUXOGRAMA DA GRADE CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO CCA/UFES	17
5.5. EMENTÁRIO	18
6. REGULAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO	52
6.1. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	52
6.2. OBJETIVOS DO ESTÁGIO	53
6.3. CAMPO DE ESTÁGIO	53
6.4. ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO DE ESTÁGIO	53
6.5. ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO	54
6.6. FORMA DE AVALIAÇÃO	54
6.7. REPROVAÇÃO E/OU CANCELAMENTO DO ESTÁGIO	55
6.8. ATRIBUIÇÃO DE CARGA HORÁRIA À SUPERVISÃO	55
6.9. DISPOSIÇÕES GERAIS	55
7. REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	55
7.1. DEFINIÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	55
7.2. OBJETIVO	55
7.3. EXECUÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	56
7.4. ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	56
7.5. REDAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	56
7.6. APRESENTAÇÃO ORAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	56
7.7. AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	57
7.8. DISPOSIÇÕES FINAIS	57
8. REGULAMENTAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES	57
9. SISTEMAS DE ACOMPANHAMENTO, AVALIAÇÃO E DIAGNÓSTICO	58
9.1. AVALIAÇÃO DOS ALUNOS INGRESSANTES E FINALISTAS	58
9.2. EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES (ENADE)	58
9.3. DIAGNÓSTICO DO CURSO – AUTOAVALIAÇÃO	58
9.3.1. Avaliação pela Comissão Própria de Avaliação de Cursos (CPAC)	58
9.3.2. Avaliação pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE)	59
9.3.3. Avaliação ensino-aprendizagem pelo Colegiado do Curso	59
9.3.4. Avaliação ensino-aprendizagem pelo Departamento	59
10. USO DAS TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	59
11. ANEXO	61



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

1. APRESENTAÇÃO

1.1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES

A Instituição de Ensino Superior (IES) Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) é mantida pelo Ministério da Educação, localizado na Esplanada dos Ministérios, Plano Piloto, Brasília-DF, Bloco L, s/nº, CEP 70047-900, Pessoa Jurídica de Direito Público CNPJ 00.394.445/0188-17. A Instituição UFES está situada no endereço *Campus* Universitário de Goiabeiras, localizado na Avenida Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, em Vitória-ES. A UFES foi credenciada pela Lei Federal n.º 4.759, de 20/8/1965.

O Centro de Ciências Agrárias (CCA) da UFES, situado no endereço Alto Universitário, s/nº, Caixa Postal 16, Guararema, Alegre-ES, foi criado pelo Decreto n.º 79.246, de 10/2/1977, do Conselho Universitário da UFES. É uma unidade de ensino descentralizada da UFES, localizada ao sul do estado, a 196 quilômetros da capital.

Alegre é uma cidade com aproximadamente 31.000 habitantes. O setor primário (atividades agropecuárias) desempenha um papel muito importante na economia local. As atividades que geram a maior parcela do PIB são as de comércio e serviços. Na área rural, as principais atividades econômicas do município são a cafeicultura, a olericultura, a pecuária leiteira e o ecoturismo.

A IES apresenta o perfil de Instituição de Educação Superior, de natureza federal, mantida pelo Ministério da Educação, com sede e foro na cidade de Vitória, onde se localiza o *campus* central. Como extensão da UFES, em 1971, o CCA teve origem na Escola Superior de Agricultura do Espírito Santo (ESAES), criada como autarquia estadual vinculada à Secretaria de Estado e Educação do Espírito Santo, oferecendo o curso de Agronomia. Com a federalização da ESAES, em 1977, a instituição passou a ser chamada de Centro Agropecuário da UFES (CA-UFES). Em 1999 passou a ser chamada de Centro de Ciências Agrárias (CCA), com a inclusão dos cursos de Engenharia Florestal, Medicina Veterinária e Zootecnia. Com a adesão da UFES ao Programa de Expansão das Universidades Federais, foram criados no CCA, em 2006, por meio da Resolução n.º 44, de 16/11/2005, do Conselho Universitário da UFES, mais cinco cursos: Bacharelado em Ciências Biológicas, Engenharia de Alimentos, Engenharia Industrial Madeireira, Geologia e Nutrição. Em 2009, com o Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), foram criados no CCA os cursos de Licenciatura nas áreas de Física, Química, Matemática e Ciências Biológicas, e ainda Bacharelado em Ciência da Computação, Engenharia Química, Farmácia e Sistemas de Informação, por meio da Resolução n.º 38/2007 do Conselho Universitário.

A missão da IES é gerar avanços científicos, tecnológicos, artísticos e culturais, por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, produzindo e socializando conhecimento para formar cidadãos com capacidade de aplicar soluções que promovam o desenvolvimento sustentável. Dentre seus valores estão: comprometimento e zelo com a Instituição; defesa da Universidade gratuita como bem público; busca permanente da excelência no ensino, na pesquisa, na extensão e na gestão; atuação calcada nos princípios da ética, democracia e transparência; respeito à justiça, à equidade social, à liberdade de pensamento e de expressão; compromisso com o coletivo, a pluralidade, a individualidade e a diversidade étnica e cultural; responsabilidade social e interlocução e parceria com a sociedade; preservação e valorização da vida.

1.2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

O Curso de Nutrição do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo (CCA/UFES) está situado no Alto Universitário, s/nº, Caixa Postal nº 16, Bairro Guararema, na cidade de Alegre, ES, CEP 29500-000. Está autorizado pela Resolução n.º 44/2005, de 16/11/2005, do Conselho Universitário da Universidade Federal do Espírito Santo, como parte integrante do Plano de Expansão e Interiorização do Ensino Presencial do Governo Federal. O Curso de Nutrição foi credenciado e autorizado na publicação do DOU em 9/4/2007, seção 1, nº 67. Posteriormente, o curso foi reconhecido pelo Ministério da Educação, de acordo com a Portaria MEC nº 13, de 2 de março de 2012.

Os objetivos do curso são: desenvolver projetos educacionais que possibilitem o crescimento e desenvolvimento acadêmico-profissional dos estudantes, buscando também a valorização dos aspectos cognitivos e afetivos que possam contribuir para uma atuação ética, solidária, criativa, responsável e comprometida politicamente com as questões humanas e sociais;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

estabelecer parcerias com instituições públicas e privadas por meio de projetos de interesse comum voltados para a produção e socialização do conhecimento e em consonância com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e com a política de Segurança Alimentar e Nutricional; formar nutricionistas comprometidos com a melhoria das condições de saúde e, conseqüentemente, da qualidade de vida dos indivíduos e grupos sociais; propiciar formação específica na área de estudo e aplicação da nutrição e alimentação, cujo objeto de estudo permeia as relações entre o homem, o alimento e a sociedade; formar profissionais para a prática do cuidado nutricional em todas as áreas e campos de atuação do nutricionista; garantir formação generalista no que diz respeito às áreas de atuação do profissional nutricionista, quais sejam: Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Coletiva; garantir a reflexão e discussão de alternativas para solução dos problemas nutricionais instalados.

O Curso de Nutrição criado no CCA/UFES foi o primeiro da área de saúde deste Centro e o primeiro Curso de Nutrição em Instituição de Ensino Superior Federal do estado do Espírito Santo. O curso teve início em 7 de agosto de 2006, com 40 vagas anuais previstas no ato da criação. Em 2006, foram ofertadas 25 vagas e a entrada dos alunos ocorreu no segundo semestre; em 2007, foram ofertadas 30 vagas anuais, com entrada mantida no segundo semestre; a partir de 2008, a entrada ocorreu no primeiro semestre do ano e o número de vagas aumentou para 40. O curso é de período integral (manhã e tarde), com duração mínima de 9 semestres e máxima de 14 semestres.

Para atingir os objetivos do curso, em consonância com o perfil do egresso e as políticas institucionais, há um forte comprometimento dos docentes do curso com atividades de pesquisa, ensino e extensão, que envolvem a inserção dos discentes e contribuem para o desenvolvimento regional. Nesse sentido, desde o primeiro período, os discentes são estimulados a participar dos programas institucionais de pesquisa e extensão, bem como a atuar como monitores de disciplinas ou de eventos promovidos pelo curso, departamento ou centro, e também eventos externos à UFES. Tais atividades inserem o discente, desde o início da sua formação, no dia a dia do profissional, tornando-o apto a exercer as suas funções perante a comunidade acadêmica e a sociedade tão logo se forme.

2. PRINCÍPIOS NORTEADORES

O nutricionista é o profissional de saúde capacitado para atuar na prevenção, promoção e recuperação da saúde humana, planejando, executando e avaliando ações baseadas nos conhecimentos da ciência da nutrição e alimentação. Pautado em princípios éticos e considerando a realidade econômica, política, social e cultural, o profissional nutricionista deverá contribuir para assegurar condições adequadas de alimentação e nutrição de indivíduos e coletividades.

Entende-se que o objeto de estudo e ação profissional do nutricionista é a alimentação e a nutrição do homem sob o ponto de vista individual e coletivo. Sua ação se pratica em nível não só terapêutico, mas predominantemente preventivo, e deve ser comprometida com a qualidade de vida das pessoas e da população. Nessa perspectiva, amplia-se ainda mais a responsabilidade social do nutricionista. Na busca de padrões alimentares saudáveis, culturalmente aceitos e economicamente viáveis, o nutricionista deve desenvolver pesquisas relacionadas à alimentação humana, além de integrar-se em programas de educação permanente em diferentes áreas. Inclui-se aqui a possibilidade de atuar no campo educacional, desde a formação do profissional seja complementada com aspectos pedagógicos, podendo atuar como docente nos diversos níveis e modalidades de ensino.

O nutricionista pode atuar em diferentes áreas ligadas à alimentação e à nutrição, como: hospitalar e ambulatorial, esportiva, de saúde coletiva e produção de refeições dos setores industrial e comercial. Sua prática assegura, além da alimentação balanceada, o cálculo de dieta individualizada e a elaboração de cardápios para indivíduos saudáveis e enfermos, além de outros cuidados relacionados às boas práticas de fabricação de produtos alimentícios. As atividades privativas e não privativas do profissional nutricionista estão regulamentadas pela Lei Federal 8234, de 17 de setembro de 1991, sendo que as áreas de atuação estão estabelecidas na Resolução CFN nº 380/2005.

Segundo a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, a formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das competências e habilidades gerais relacionadas à:



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

1. Atenção à saúde – o profissional deve estar apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, executadas de forma contínua e integrada com as demais instâncias do sistema de saúde;
2. Tomada de decisões – o nutricionista deverá desenvolver a capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado de procedimentos e práticas baseadas em evidências científicas;
3. Comunicação – deve ser acessível e manter confidencialidade das informações, bem como interagir com outros profissionais e a clientela em geral;
4. Liderança – o profissional deve estar apto a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade;
5. Administração e gerenciamento – o nutricionista deve estar apto a tomar iniciativas e fazer o gerenciamento e a administração da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, assim como estar apto a empreender e participar da gestão de instituições públicas;
6. Educação permanente – o profissional deve ser capaz de aprender continuamente, tanto na formação quanto na prática. Deve aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágio das futuras gerações de profissionais.

Ainda, a formação do nutricionista deve ser organizada para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

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

O Curso de Nutrição, sensível aos comandos normativos às Instituições de Ensino Superior no tocante à educação étnico-racial, história e cultura dos povos indígenas, inseriu essas temáticas de modo transversal em disciplinas ao longo do curso. Considera-se que esses temas são assuntos que dizem respeito a grupos formadores da sociedade brasileira que passaram por longo processo de invisibilidade, mas que recentemente começaram a ter reconhecimento a sua importância no contexto do atual Estado democrático e de direito que determina o reconhecimento à diversidade e ao pluralismo



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

étnico.

A mesma atenção é dispensada à temática da educação ambiental, imprescindível para a conscientização de toda a sociedade brasileira no sentido de preservar o meio em que vive.

O Curso de Nutrição respeita a determinação da carga horária mínima de 3200 horas, assim como o limite mínimo de integralização de quatro anos determinados pela Resolução nº 4, de 6 de abril de 2009 – Câmara de Educação Superior/Conselho Nacional de Educação (CES/CNE) que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração, entre outros, do curso de graduação bacharelado em Nutrição na modalidade presencial.

3. OBJETIVOS

O curso de Nutrição do Centro de Ciências Agrárias da UFES pretende:

- Desenvolver projetos educacionais que possibilitem o crescimento e desenvolvimento acadêmico-profissional dos estudantes, buscando também a valorização dos aspectos cognitivos e afetivos que possam contribuir para uma atuação ética, solidária, criativa, responsável e comprometida politicamente com as questões humanas e sociais;
- Garantir formação generalista no que diz respeito às áreas de atuação do profissional nutricionista;
- Formar nutricionistas comprometidos com a melhoria das condições de saúde e, conseqüentemente, da qualidade de vida dos indivíduos e grupos sociais;
- Propiciar formação específica na área de estudo e aplicação da nutrição e alimentação, cujo objeto de estudo permeia as relações entre o homem, o alimento e a sociedade;
- Formar profissionais para o cuidado nutricional em todas as áreas e campos de atuação do nutricionista;
- Estabelecer parcerias com instituições públicas e privadas por meio de projetos de interesse comum voltados para a produção e socialização do conhecimento e em consonância com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional;
- Garantir a reflexão e discussão de alternativas para solução dos problemas nutricionais instalados.

4. PERFIL DO PROFISSIONAL

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o perfil do formando egresso/profissional baseia-se na “formação generalista, humanista e crítica. Está capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural”.

Em consonância com as diretrizes curriculares e a proposta da instituição, o nutricionista graduado no Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo estará capacitado a atuar como profissional de saúde, articulado com os demais profissionais, na perspectiva da atenção integral de indivíduos e grupos sadios ou enfermos, responsabilizando-se pelo cuidado nutricional.

Além disso, estará apto a desenvolver atividades técnico-científicas específicas do campo da alimentação e nutrição humana e atitudes baseadas nos pressupostos humanos, éticos e sociais com vistas à manutenção, reabilitação, prevenção e promoção da saúde individual e coletiva.

Estará apto a avaliar, sistematizar e decidir procedimentos técnicos e práticos no âmbito da saúde, da alimentação e da nutrição, assumindo o papel de responsável técnico em equipes multidisciplinares, quando necessário.

Estará capacitado, ainda, a assumir a administração e gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, mantendo relação profissional de respeito, interagindo e articulando-se com as demais categorias profissionais.

O Curso de Nutrição do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo atende à Resolução CNE/CP nº 1, de junho de 2004, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Brasileira e Africana, bem como atende à Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012, que estabelece Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental, sendo que essa temática é abordada de forma transversal nas disciplinas ofertadas pelo curso.

Quadro 1: Disciplinas e tópicos que abordam a temática das relações étnico-raciais e educação ambiental.

Disciplina	Tópico da ementa
Ética e Introdução à Nutrição	Influência africana, indígena, europeia e americana na alimentação brasileira.
Sociologia e Antropologia da Alimentação	As desigualdades sociais e a apropriação desigual dos alimentos. Questões étnico-raciais. Agroecologia.
Nutrição Comunitária	Conceitos básicos: família, comunidade, sociedade, nutrição, saúde e saúde comunitária. Relações humanas. Cidadania, participação e mobilização social. Organização comunitária. Liderança comunitária. Princípios da Agroecologia. Direito humano à alimentação adequada. Segurança alimentar e nutricional. A nutrição e movimentos sociais. Saúde e nutrição comunitária.
Avaliação Nutricional II	Avaliação dos indicadores socioeconômicos, demográficos e culturais do estado nutricional.
Educação Alimentar e Nutricional	Hábitos e tabus alimentares. Técnicas de abordagem de grupos. Dinâmicas de grupo. Métodos e técnicas de ensino. Educação alimentar e nutricional contextualizada. Relação do nutricionista com indivíduos e grupos. Programas de educação alimentar e nutricional.
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	Sustentabilidade na produção de refeições.
Ética e Atuação Profissional em Nutrição	Responsabilidade individual e profissional e visão crítica da atuação profissional. Sustentabilidade socioambiental. Equipes de saúde e trabalho multidisciplinar. Debate contemporâneo na área das ciências biomédicas.
Epidemiologia Nutricional	Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Distribuição e tendência secular dos distúrbios nutricionais no Brasil. Estudo da relação entre dieta e doença. Métodos empregados em epidemiologia nutricional para avaliação do consumo alimentar.
Segurança Alimentar e Nutricional	Direito humano à alimentação adequada. Exigibilidade do direito humano à alimentação adequada. Soberania e segurança alimentar e nutricional. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Mobilização e controle social. A segurança alimentar e nutricional inerente à atuação do nutricionista.
Tópicos Especiais em Nutrição Social	Módulos disciplinares de interesse nas áreas de atuação em Nutrição Social. Assuntos de inovação, atualização e aprofundamento do conhecimento na área de Nutrição Social.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular contempla:

- 1 – Ciências Biológicas e da Saúde:
 - 1.1 – Bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados;
 - 1.2 – Estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.
- 2 – Ciências Sociais, Humanas e Econômicas:
 - 2.1 – Determinantes sociais, culturais, econômicos e comportamentais;
 - 2.2 – Psicológicos, ecológicos, éticos e legais;
 - 2.3 – Comunicação nos níveis individual e coletivo do processo saúde-doença.
- 3 – Ciências da Alimentação e Nutrição:
 - 3.1 – Nutrição humana, dietética e terapia nutricional;
 - 3.2 – Processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos;
 - 3.3 – Nutrição no processo saúde-doença.
- 4 – Ciências dos Alimentos:
 - 4.1 – Composição, propriedades e transformações dos alimentos;
 - 4.2 – Higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.
- 5 – Atividades Complementares
- 6 – Trabalho de Conclusão de Curso
- 7 – Estágio Supervisionado Obrigatório

A grade curricular contendo a sequência sugerida é composta por nove períodos, perfazendo 4005 horas. Nesse total estão contidas as exigências quanto às disciplinas básicas obrigatórias e profissionalizantes obrigatórias e optativas, além das exigências quanto ao número de créditos, carga horária, estágio supervisionado, trabalho de conclusão de curso, atividades complementares e os prazos para integralização dos componentes curriculares exigidos. Em cada período são apresentados os números de créditos e, quando houver, o(s) pré-requisito(s).

As disciplinas obrigatórias somam 192 (cento e noventa e dois) créditos, perfazendo um total de 3765 (três mil, setecentos e sessenta e cinco) horas.

Os Estágios Curriculares Supervisionados estão previstos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução nº 5, de 7 de novembro de 2001). No oitavo período ocorrerá o Estágio Supervisionado Integrado em Nutrição, com carga horária de 90 horas, que integrará as três grandes áreas da Nutrição: Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição Social. No nono período ocorrerão o Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva, o Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e o Estágio Supervisionado em Nutrição Social, os quais totalizarão 720 horas, tendo cada disciplina 240 horas. Os estágios do nono período somente serão cumpridos após a conclusão de todas as disciplinas obrigatórias, bem como após o cumprimento da carga horária destinada às disciplinas optativas e atividades complementares. Dessa forma, esses estágios somam 810 horas, o que corresponde a 20,2% da carga horária total do curso e a 21,5% da carga horária total de disciplinas obrigatórias do currículo.

As atividades complementares são obrigatórias e têm como finalidade a vivência do aluno em atividades extracurriculares relacionadas ao curso e à universidade. Os alunos deverão cumprir um total de 60 (sessenta) horas de atividades complementares, as quais poderão ser executadas a partir do primeiro semestre de curso.

O trabalho de conclusão de curso proposto será cumprido sob a forma de duas disciplinas, a saber: Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I e II. Durante o TCC I, o aluno deverá elaborar um projeto, bem como iniciar o seu desenvolvimento. Na disciplina TCC II, o aluno concluirá as atividades propostas, desenvolverá a monografia e apresentará todo o trabalho a uma banca examinadora.

As disciplinas optativas estão previstas na estrutura curricular, sendo ofertadas ao longo dos períodos, e contemplam todas as áreas do Curso de Nutrição. As disciplinas optativas apresentam carga horária variada. No entanto, o somatório das disciplinas cursadas pelos alunos deve ser de, no mínimo, 180 (cento e oitenta) horas.

Os alunos poderão se matricular em quaisquer disciplinas da UFES, respeitando-se os pré-requisitos, e ter a carga horária correspondente contabilizada como Disciplina Eletiva, em até 50% (cinquenta por cento) da carga horária optativa.

As disciplinas serão oferecidas em módulos teóricos presenciais de até 40 estudantes e de aulas práticas que variam de 10 a 20 estudantes, de acordo com a demanda de cada disciplina. Por se tratar de curso na área da saúde, o número máximo de alunos por aula prática poderá ser



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

reduzido para menos que 10, no caso de estágios obrigatórios e disciplinas que envolvam atendimento individual ou coletivo, avaliação nutricional de indivíduos e aulas práticas externas a laboratórios.

Tendo como pressupostos as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e a Lei nº 8.234, que regulamenta a profissão de nutricionista no país, o curso está projetado para formar profissionais generalistas. Isso significa que a estrutura curricular está baseada nas áreas de estudo das Ciências da Alimentação e Nutrição, Ciências Biológicas e da Saúde e Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, possibilitando de forma equitativa, em créditos e conteúdo, a integralidade do conhecimento para a formação do nutricionista generalista.

5.1. PRAZO MÍNIMO E MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

O prazo mínimo para a integralização curricular é de 9 (nove) semestres.

O prazo máximo para integralização curricular é de 14 (quatorze) semestres.

5.2. LIMITE MÍNIMO E MÁXIMO DE CARGA HORÁRIA SEMANAL

O limite mínimo de carga horária semanal é de 2 (duas) horas a cada período.

O limite máximo de carga horária semanal é de 40 (quarenta) horas a cada período, exceto quando devidamente justificado e autorizado pelo Colegiado do Curso.

5.3. DEFINIÇÃO DE NÚMERO DE CRÉDITOS E DETERMINAÇÃO DE HORA-AULA

Para a definição do número de créditos respeitou-se o artigo 97 do Regimento Geral da UFES, adotando a seguinte correspondência:

- 15 horas de aula teórica equivalem a um crédito.

- 30 horas de aula prática (laboratorial ou exercício) equivalem a um crédito

Cada hora-aula, teórica ou prática, corresponde a 60 minutos.

O quadro 2 relaciona de forma sucinta a distribuição de carga horária das atividades de ensino da estrutura curricular deste Projeto Pedagógico de Curso.

Quadro 2: Distribuição de carga horária das atividades de ensino da estrutura curricular do Curso de Nutrição

Carga horária total	4005 (quatro mil e cinco) horas
Carga horária de disciplinas obrigatórias	3765 (três mil, setecentas e sessenta e cinco) horas
Total de créditos de disciplinas obrigatórias	192 (cento e noventa e dois) créditos
Número de horas de estágio supervisionado	810 (oitocentas e dez) horas
Número de horas de disciplinas optativas	180 (cento e oitenta) horas
Número de horas de atividades complementares	60 (sessenta) horas
Prazo mínimo para a integralização curricular	9 (nove) semestres
Prazo máximo para a integralização curricular	14 (quatorze) semestres
Limite semanal máximo de carga horária	40 (quarenta) horas
Limite semanal mínimo de carga horária	2 (duas) horas
Crédito por hora-aula teórica	1 crédito por 15 horas de aula teórica
Crédito por hora-aula prática	1 crédito por 30 horas de aula prática



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

1.º PERÍODO						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
DBI 05232	DBI 06990	ANATOMIA HUMANA E EMBRIOLOGIA	3	30 0 30	60	---
DBI 05363	DBI 05363	BIOLOGIA CELULAR	3	30 0 30	60	---
DFN 05450	DFN	BIOQUÍMICA	5	75 0 0	75	---
DFN 05561	DFN	ÉTICA E INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	2	30 0 0	30	---
MPA 05610	MPA	MATEMÁTICA ELEMENTAR	4	60 0 0	60	---
DQF 05228	DQF 05228	QUÍMICA BÁSICA	3	15 0 30	45	---
TOTAL DO PERÍODO			20		330	
2.º PERÍODO						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
ENG 05503	ENG 05503	BIOESTATÍSTICA	4	60 0 0	60	MATEMÁTICA ELEMENTAR
DFN 05465	DFN	FISIOLOGIA HUMANA	4	60 0 0	60	ANATOMIA HUMANA E EMBRIOLOGIA
---	DFN	FISIOLOGIA HUMANA EXPERIMENTAL	1	0 0 30	30	ANATOMIA HUMANA E EMBRIOLOGIA
DBI 05422	DBI	HISTOLOGIA	3	30 0 30	60	---
ZOO 05184	DPV 05183	METODOLOGIA DE PESQUISA E REDAÇÃO CIENTÍFICA	2	15 30 0	45	---
EAL 05288	EAL 05288	QUÍMICA DE ALIMENTOS I	3	30 0 30	60	BIOQUÍMICA
VET 05557	VET	SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	4	60 0 0	60	---
TOTAL DO PERÍODO			21		375	
SUBTOTAL DO CURSO			41		705	

3.º PERÍODO						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
EAL 05972	EAL 05972	BROMATOLOGIA	3	30 0 30	60	QUÍMICA DE ALIMENTOS I
DBI 05185	DBI 05185	GENÉTICA	3	30 30 0	60	BIOESTATÍSTICA; BIOLOGIA CELULAR
VET 05973	VET	IMUNOLOGIA	3	30 0 30	60	BIOQUÍMICA; HISTOLOGIA



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

ZOO 06199	ZOO 06199	INTRODUÇÃO À ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO	3	45 0 0	45	MATEMÁTICA ELEMENTAR
DPV 05390	DPV 05390	MICROBIOLOGIA	3	30 0 30	60	BIOLOGIA CELULAR; BIOQUÍMICA
---	DFN	NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA	3	45 0 0	45	SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO
DFN 05975	DFN 05975	NUTRIÇÃO E METABOLISMO	4	60 0 0	60	BIOQUÍMICA; FISILOGIA HUMANA
DFN 05976	DFN	PARASITOLOGIA	3	45 0 0	45	---
		TOTAL DO PERÍODO	25		435	
		SUBTOTAL DO CURSO	66		1140	
4.º PERÍODO						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
DFN 09707	DFN	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I	5	60 0 30	90	NUTRIÇÃO E METABOLISMO
DFN 06197	DFN 06197	DIETÉTICA	3	30 0 30	60	NUTRIÇÃO E METABOLISMO
VET 05549	VET	EPIDEMIOLOGIA	3	30 30 0	60	BIOESTATÍSTICA
EAL 08830	EAL 08830	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	3	30 0 30	60	MICROBIOLOGIA
DFN 06198	DFN	PATOLOGIA GERAL	2	30 0 0	30	HISTOLOGIA
---	DFN	PATOLOGIA GERAL EXPERIMENTAL	1	0 0 30	30	HISTOLOGIA
DFN 05480	DFN	TÉCNICA DIETÉTICA I	4	45 0 30	75	NUTRIÇÃO E METABOLISMO; BROMATOLOGIA
EAL 08848	EAL 08848	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	3	30 0 30	60	MICROBIOLOGIA
		TOTAL DO PERÍODO	24		465	
		SUBTOTAL DO CURSO	90		1605	
5.º PERÍODO						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
---	DFN	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II	4	45 0 30	75	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I; DIETÉTICA
DFN 09711	DFN	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	3	30 0 30	60	DIETÉTICA
VET 05552	VET 05552	FARMACOLOGIA BÁSICA	3	45 0 0	45	BIOQUÍMICA



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

DFN 09718	DFN	HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS	3	45 0 0	45	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
DFN 09727	DFN 09727	NUTRIÇÃO MATERNA	4	45 0 30	75	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I
VET 05554	VET 05554	SAÚDE COLETIVA	3	45 0 0	45	EPIDEMIOLOGIA
DFN 09743	DFN 09743	TÉCNICA DIETÉTICA II	3	30 0 30	60	TÉCNICA DIETÉTICA I
---	---	OPTATIVA	3	---	45	---
		TOTAL DO PERÍODO	26		450	
		SUBTOTAL DO CURSO	116		2055	
6.º PERÍODO						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
DFN 09717	DFN 09717	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	3	30 0 30	60	TÉCNICA DIETÉTICA I; INTRODUÇÃO À ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO
DFN 09722	DFN 09722	NUTRIÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	4	45 0 30	75	NUTRIÇÃO MATERNA
DFN 09725	DFN 09725	NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	4	45 0 30	75	SAÚDE COLETIVA
DFN 05474	DFN 05474	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	3	30 0 30	60	NUTRIÇÃO E METABOLISMO; BROMATOLOGIA
DFN 09719	DFN	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I	5	60 30 0	90	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II; TÉCNICA DIETÉTICA II
---	---	OPTATIVA	3	---	45	---
		TOTAL DO PERÍODO	22		405	
		SUBTOTAL DO CURSO	138		2460	
7.º PERÍODO						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
DFN 09716	DFN 09716	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	3	30 0 30	60	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I
DFN 09721	DFN	MARKETING EM NUTRIÇÃO	3	30 0 30	60	INTRODUÇÃO À ECONOMIA E



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

						ADMINISTRAÇÃO; HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS
---	DFN	NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL	2	15 0 30	45	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I
DFN 09723	DFN	NUTRIÇÃO ESPORTIVA	3	45 0 0	45	DIETÉTICA; AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I
DFN 09736	DFN	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II	5	60 30 0	90	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I
DFN 09745	DFN	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	2	30 0 0	30	METODOLOGIA DE PESQUISA E REDAÇÃO CIENTÍFICA
---	---	OPTATIVA	3	---	45	---
		TOTAL DO PERÍODO	21		375	
		SUBTOTAL DO CURSO	159		2835	
8.º PERÍODO						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
---	DFN	ÉTICA E ATUAÇÃO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO	2	30 0 0	30	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I
DFN 09709	DFN	NUTRIÇÃO EM GERIATRIA	3	45 0 0	45	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II
DFN 09737	DFN	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III	5	60 30 0	90	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II
---	DFN	PLANEJAMENTO FÍSICO-FUNCIONAL DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	3	30 0 30	60	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II
---	DFN	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	2	30 0 0	30	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I
---	DFN	ESTÁGIO SUPERVISIONADO INTEGRADO EM NUTRIÇÃO	3	0 0 90	90	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II; PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II
---	---	OPTATIVA	3	---	45	---



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

---	---	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	---	---	60	---
		TOTAL DO PERÍODO	21		450	
		SUBTOTAL DO CURSO	180		3285	
9.º PERÍODO						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
DFN 09714	DFN	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	8	0 0 240	240	TODAS AS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS ANTERIORES; 60 HORAS DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES E 180 HORAS DE DISCIPLINAS OPTATIVAS
DFN 09712	DFN	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	8	0 0 240	240	TODAS AS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS ANTERIORES; 60 HORAS DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES E 180 HORAS DE DISCIPLINAS OPTATIVAS
DFN 09713	DFN	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL	8	0 0 240	240	TODAS AS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS ANTERIORES; 60 HORAS DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES E 180 HORAS DE DISCIPLINAS OPTATIVAS
		TOTAL DO PERÍODO	24		720	
		TOTAL DO CURSO	204		4005	

DISCIPLINAS OPTATIVAS

OPTATIVAS – ÁREA: BÁSICA



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
DBI 05366	DBI 05366	BIOLOGIA MOLECULAR	3	30 0 30	60	GENÉTICA; BIOQUÍMICA
---	DFN	BIOQUÍMICA EXPERIMENTAL	1	0 0 30	30	BIOQUÍMICA
DQF 05566	DQF 05566	QUÍMICA ORGÂNICA	3	45 0 0	45	---
COM 05207	COM 05207	INFORMÁTICA	2	15 0 30	45	---
ENG 05511	ENG 05511	ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL	4	60 0 0	60	BIOESTATÍSTICA
VET 10127	VET 10127	FUNDAMENTOS DA LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS	4	60 0 0	60	---
OPTATIVAS – ÁREA: ALIMENTOS						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
DFN 09705	DFN 09705	ALIMENTOS FUNCIONAIS	3	45 0 0	45	NUTRIÇÃO E METABOLISMO
---	DFN 11486	TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	3	45 0 0	45	---
EAL 05289	EAL 05289	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	3	30 0 30	60	QUÍMICA DE ALIMENTOS I
EAL 05656	EAL 05656	HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	3	30 0 30	60	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
EAL 08788	EAL 05255	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	3	30 0 30	60	BIOESTATÍSTICA
EAL 08859	EAL	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	4	60 0 0	60	QUÍMICA DE ALIMENTOS I
VET 10781	VET 10781	VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS	3	30 30 0	60	MICROBIOLOGIA
OPTATIVAS – ÁREA: ALIMENTAÇÃO COLETIVA						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
---	DFN 11477	GESTÃO DE RESTAURANTES COMERCIAIS	3	30 30 0	60	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II
---	DFN 11480	PERSONAL DIET	3	45 0 0	45	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I
---	DFN 11482	TÉCNICA DIETÉTICA APLICADA À DIETOTERAPIA	2	15 0 30	45	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I
---	DFN 11485	TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTAÇÃO	3	45 0 0	45	---



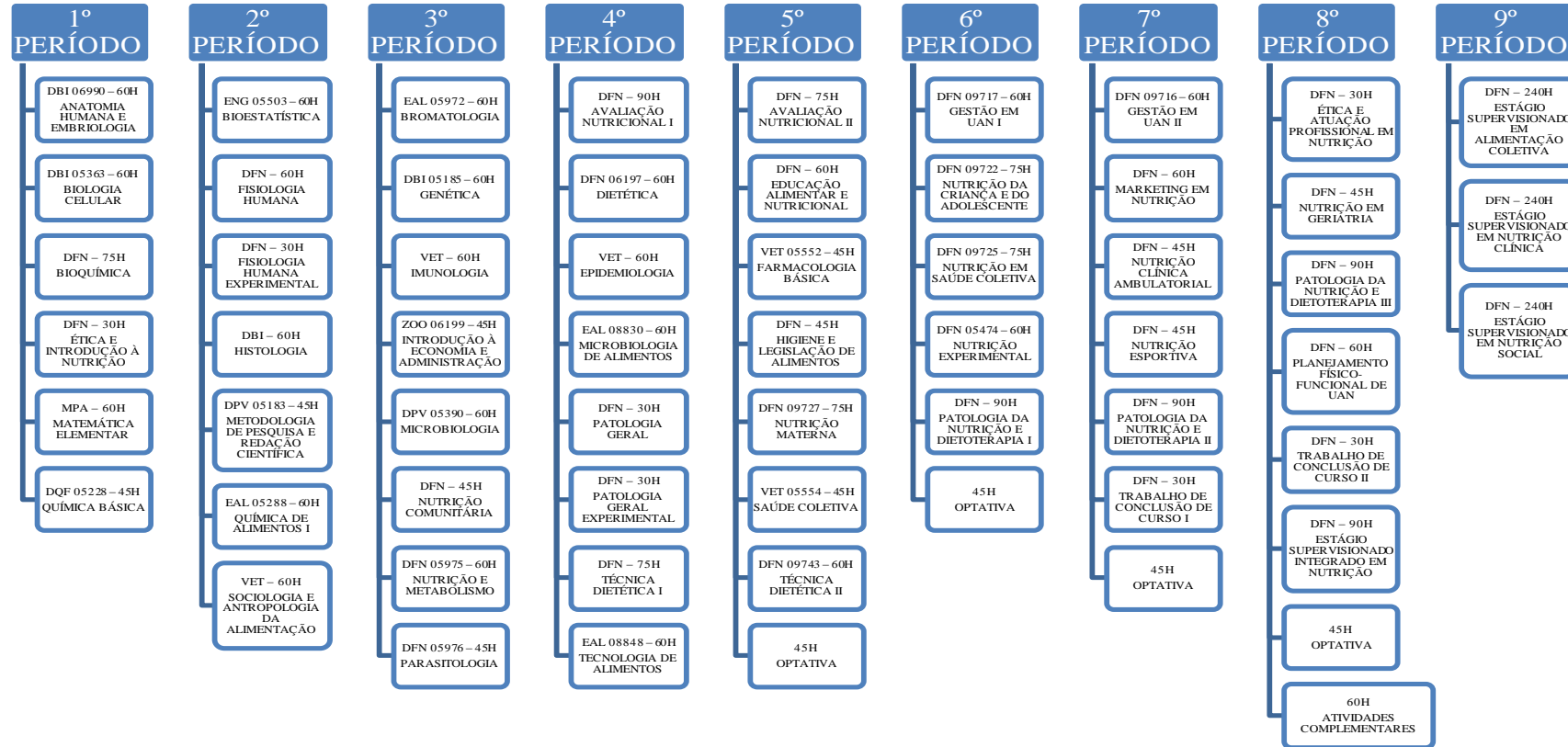
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

		COLETIVA				
OPTATIVAS – ÁREA: NUTRIÇÃO CLÍNICA						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
---	DFN 11474	APRIMORAMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	2	15 0 30	45	NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL
---	DFN 11475	COMPORTAMENTO ALIMENTAR NA OBESIDADE	3	45 0 0	45	DIETÉTICA
---	DFN 11478	IMUNOMODULAÇÃO NUTRICIONAL	3	45 0 0	45	IMUNOLOGIA; PARASITOLOGIA
---	DFN 11479	NUTRIÇÃO AVANÇADA NAS PATOLOGIAS CARDIOVASCULARES	3	30 0 30	60	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I
---	DFN 11483	TERAPIA NUTRICIONAL	2	30 0 0	30	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I
---	DFN 11487	TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	3	45 0 0	45	---
OPTATIVAS – ÁREA: NUTRIÇÃO SOCIAL						
CÓDIGO (1ª VERSÃO)	CÓDIGO (2ª VERSÃO)	DISCIPLINA	Cr	T.E.L.	CHS	PRÉ-REQUISITOS
---	DFN 11476	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	3	30 0 30	60	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II; EPIDEMIOLOGIA
---	DFN 11481	SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	3	30 0 30	60	NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA
---	DFN 11488	TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO SOCIAL	3	45 0 0	45	---



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

5.4. FLUXOGRAMA DA GRADE CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO CCA/UFES





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

5.5. EMENTÁRIO

1.º PERÍODO

DBI 06990 - ANATOMIA HUMANA E EMBRIOLOGIA

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Estudo da anatomia humana por meio de seus sistemas. Estudo da nomenclatura anatômica, planos de delimitação do corpo humano, sistemas: ósseo, articular, muscular, nervoso, respiratório, cardiovascular, digestório, urinário e reprodutor masculino e feminino. Neuroanatomia. Estudo dos processos gerais de desenvolvimento embrionário.

Bibliografia Básica

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. *Anatomia humana sistêmica e segmentar*. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. 800 p.

MOORE, Keith L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, Mark G. *Embriologia básica*. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008, , 365 p.

SPENCE, A. P. *Anatomia humana básica*. 2. ed. São Paulo: Manole, 1991.

Bibliografia Complementar

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. *Anatomia humana básica*. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu. 2002, 200 p.

FREITAS, Valdemar de. *Anatomia: conceitos e fundamentos*. São Paulo: Artmed, 2004.

MELLO, Romário de Araújo. *Embriologia humana*. São Paulo: Atheneu, 2002, 346 p.

SOBOTTA, J. *Atlas de anatomia humana*. 22. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006, 2v, 840 p.

WOLPERT, L. *Princípios da biologia do desenvolvimento*. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.434p.

DBI 05363 - BIOLOGIA CELULAR

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

História e conceitos da Biologia Celular e Molecular. A célula: organização estrutural e diversidade. Os Envoltórios Celulares. Organelas Citoplasmáticas. O Núcleo e os Cromossomos. Ácidos Nucleicos. Cromossomos: aspecto químico, genético e citológico. Estrutura dos Cromossomos. Divisão celular: intérfase, mitose e meiose. Formação de gametas e fertilização. Técnicas empregadas na Biologia Celular: microscopia, preparo de lâminas temporárias e permanentes e separação de componentes celulares. Análise das estruturas celulares no microscópio óptico.

Bibliografia Básica

ALBERTS, B.; BRAY, D.; HOPKIN, K.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. *Fundamentos da biologia celular*. 2. ed. Porto Alegre: Artmed editora, 2006, 740 p.

DE ROBERTS, E. D. P.; DE ROBERTS Jr., E. M. F. *Bases da biologia celular e molecular*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006, 418p.

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

Bibliografia Complementar

ALBERTS, B. *Biologia molecular da célula*. 4. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004.

ALBERTS, Bruce et al. *Biologia molecular da célula*. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

ALBERTS, B.; BRY, D.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS K.; WATSON, J. *Biologia molecular da célula*. 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

OLIVEIRA, F. de; SAITO, M. L. *Prática de morfologia vegetal*. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu Editora, 2006, 115 p.

RAVEN, P. H.; EVERT, R. F.; EICHHORN, S. E. *Biologia vegetal*. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

DFN - BIOQUÍMICA

(75 h, OBR, T:75 E:0 L:0)

Ementa

Estrutura e função de: carboidratos, lipídios, aminoácidos, proteínas e enzimas. Metabolismo dos



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

carboidratos. Metabolismo dos lipídios. Catabolismo de aminoácidos. Fotossíntese.

Bibliografia Básica

DEVLIN, Thomas M. *Manual de bioquímica com correlações clínicas*. Trad. 5. ed. São Paulo : Edgard Blücher, 2003, 1084 p.
NELSON, D.L.; COX, M.M. *Princípios de bioquímica de Lehninger*. 5. ed. São Paulo. Ed. Sarvier, 2008, 1304p.
STRYER, L. *Bioquímica*. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 2004, 1104 p.

Bibliografia Complementar

KOOLMAN, J; RÖHM, K. *Bioquímica: texto e atlas*. 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2005, 478 p.
MARZZOCO, A; TORRES, B. B. *Bioquímica básica*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. *Bioquímica ilustrada*. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 519 p.
SMITH, C. M.; MARKS, A. D.; LIEBERMAN, M. *Bioquímica médica básica de Marks: uma abordagem clínica*. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. xii, 980 p.
STRYER, L. *Bioquímica*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

DFN - ÉTICA E INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO

(30 h, OBR, T:30 E:0 L:0)

Ementa

Ética e Bioética: características, aspectos filosóficos, objetivos, princípios e conceitos fundamentais. Relações humanas e princípios sobre comportamento humano eticamente correto, na área das ciências biomédicas. Temas no debate contemporâneo na área das ciências biomédicas. Introdução à ciência da nutrição e aspectos curriculares do curso de Nutrição. Conceitos básicos de alimentação, nutrição, alimentos e nutrientes. Influência africana, indígena, europeia e americana na alimentação brasileira. Histórico do Nutricionista no Brasil.

Bibliografia Básica

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRICÃO. *Histórico do nutricionista no Brasil*. 939-1989. São Paulo: Atheneu, 1991.
COHEN, C.; SEGRE, M. Bioética. 3. ed. rev. e ampl. - São Paulo: Edusp, 2002, 218 p.
JUNGES, J. R. *Bioética: perspectivas e desafios*. Editora UNISINOS, ed. 2003.

Bibliografia Complementar

COHEN, C.; SEGRE, M. Bioética. São Paulo: EDUSP, 1999.
DINIZ, D. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. *Conflitos morais e bioética*. Brasília, DF: Letras Livres, 2001, 212 p.
NIETZSCHE, F.W. *Genealogia da moral: um escrito polêmico*. São Paulo: Brasiliense, 1987, 206 p.
SINGER, P. *A ética da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier: Campus, 2007.
SOARES, Moises Souza. *Ética e exercício profissional*. Brasília: ABEAS, 1996.

MPA - MATEMÁTICA ELEMENTAR

(60 h, OBR, T:60 E:0 L:0)

Ementa

Noções de Conjuntos. Conjuntos numéricos: números naturais, números inteiros, números racionais e números reais. Grandezas e unidades de medidas. Equações e sistemas de 1º grau. Equações de 2º grau. Funções reais: funções de 1º e 2º graus, funções exponenciais e funções logarítmicas. Progressões aritméticas e geométricas.

Bibliografia Básica

IEZZI, G.; MURAKAMI, C. *Fundamentos da matemática elementar*. Editora Atual, 8. ed. Volume 1, 2004.
IEZZI, G. HAZZAN, S. *Fundamentos da matemática elementar*. Editora Atual, 7. ed. Volume 4, 2004.
MACHADO, A. S. *Matemática: temas e metas*. Editora Atual, 2. ed. Volume 1, 1988.

Bibliografia Complementar

FERREIRA, R. S. *Matemática Aplicada à Ciências Agrárias, Análise de dados e modelos*. 1999. Universidade Federal de Viçosa, Editora UFV.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

GUIDORIZZI, H. L. *Um curso de cálculo*. 5. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2001. 580 p. v. 1.

IEZZI, G.; MURAKAMI, C. *Fundamentos da matemática elementar*. Editora Atual, 9. ed. Volume 2, 2004.

IEZZI, G. *Fundamentos da matemática elementar*. 6. ed. Editora Atual, 2005. 262 p. v. 8.

MEDEIROS, V. Z.; DA SILVA, L. M. O.; ALBERTAO, S. E. *Pré-Cálculo*, (2006) Editora Thomson.

DQF 05228 - QUÍMICA BÁSICA

(45 h, OBR, T:15 E:0 L:30)

Ementa

Análise química: aparelhagem e abertura de amostras. Equilíbrio químico e iônico. Equilíbrio ácido-base: teorias de ácidos e bases, pH, hidrólise de sais, soluções-tampão, titulações de neutralização. Solubilidade, produto de solubilidade, análise gravimétrica e termogravimetria. Complexação e titulações complexométricas. Oxidação e redução e titulações de oxidação e redução. Titulações potenciométricas.

Bibliografia Básica

ATKINS, P & JONES, L. *Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente*. Bookman, Porto Alegre, 2001.

KOTZ, J. C.; TREICHEL, P.; WEAVER, G. C. *Química geral e reações químicas*. 2. ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2009. 2 v.

RUSSELL, J. B. *Química geral*. 2. ed. São Paulo: Pearson Education, 2011. 2 v.

Bibliografia Complementar

BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. *Química geral*. 2. ed. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1986.

O'CONNOR, R. *Fundamentos de química*. São Paulo: Harper & Row, 1977.

BARROS, H.L.C. *Forças intermoleculares, sólidos, soluções*. Belo Horizonte: UFMG, 1993.

VOGEL, A. I. et al. *Análise química quantitativa*. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

SKOOG, D. A.; WEST, M. et al. *Fundamentos de química analítica*. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

2º PERÍODO

ENG 05503 - BIOESTATÍSTICA

(60 h, OBR, T:60 E:0 L:0)

Ementa

Estatística descritiva: apresentação de dados, distribuição de frequência, medidas de posição, dispersão e de assimetria e curtose. Introdução à probabilidade. Espaços amostrais finitos. Probabilidade condicional e independência. Variáveis aleatórias discretas: unidimensionais e bidimensionais. Caracterização adicional das variáveis aleatórias discretas. Distribuição de variáveis aleatórias discretas: Bernoulli, Binomial e Poisson. Distribuições de variáveis aleatórias contínuas: Normal. Teste de Hipóteses. Teste de X^2 . Contrastes. Princípios Básicos da Experimentação. Análise de Variância.

Bibliografia Básica

PIMENTAL-GOMES, F. & GARCIA, C. H. *Estatística aplicada a experimentos agrônomicos e florestais*. Piracicaba: FEALQ, 2002.

TRIOLA, M F. *Introdução à estatística*. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

VIEIRA, S. *Introdução à bioestatística*. Rio de Janeiro: Campus, 1991.

Bibliografia Complementar

ALMODOVA, J. *Introdução à estatística geral*. 2. ed. São Paulo: Estrutura, 1978, 196 p.

BANZATTO, D. A. & KRONKA, S. N. *Experimentação agrícola*. Jaboticabal: FUNEPE, 1992.

FERREIRA, P. V. *Estatística experimental aplicada à agronomia*. 3. ed. Maceió, 2000.

FONSECA, J. S. & MARTINS, G. A. *Curso de estatística*. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1982.

VIEIRA, S. *Estatística experimental*. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

DFN - FISILOGIA HUMANA

(60 h, OBR, T:60 E:0 L:0)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Ementa

Introdução à Fisiologia. Volume e composição dos líquidos corporais. Transportes através de membranas celulares. Sistema Nervoso. Sistema Muscular. Sistema Cardiovascular. Sistema Respiratório. Sistema Renal. Sistema Digestório. Sistema Endócrino.

Bibliografia Básica

AIRES, MM. *Fisiologia*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. *Fisiologia humana e mecanismos das doenças*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 6. ed. 1998.
GUYTON, AC; HALL, JE. *Tratado de fisiologia médica*. Rio de Janeiro: Elsevier. 11. ed. 2006.

Bibliografia Complementar

AIRES, MM. *Fisiologia*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
CINGOLANI, HE; HOUSSAY, AB. *Fisiologia Humana de Houssay*. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.
COSTANZO, LS. *Fisiologia*. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
KOEPPEN, B. M. & STANTON, B. A. *Berne & Levy: Fisiologia*. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
SHERWOOD L. *Fisiologia humana: das células aos sistemas*. 7. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

DFN - FIOLOGIA HUMANA EXPERIMENTAL

(30 h, OBR, T:0 E:0 L:30)

Ementa

Introdução aos trabalhos práticos. Transportes através de membranas celulares. Sistema Nervoso. Sistema Muscular. Sistema Cardiovascular. Sistema Respiratório. Sistema Renal. Sistema Digestório. Sistema Endócrino.

Bibliografia Básica

AIRES, M. M. *Fisiologia*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. *Fisiologia humana e mecanismos das doenças*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 6. ed. 1998.
GUYTON, AC; HALL, JE. *Tratado de fisiologia médica*. Rio de Janeiro: Elsevier. 11. ed. 2006.

Bibliografia Complementar

AIRES, M. M. *Fisiologia*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B. *Fisiologia humana de Houssay*. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.
COSTANZO, L. S. *Fisiologia*. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
KOEPPEN, B. M. & STANTON, B. A. *Berne & Levy: Fisiologia*. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
SHERWOOD L. *Fisiologia humana: das células aos sistemas*. 7. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

DBI - HISTOLOGIA

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Métodos e técnicas de estudo em histologia. Histologia dos tecidos: Epitelial, Conjuntivo (cartilagenoso, adiposo, ósseo), Nervoso, Muscular e Hematopoiético. Histologia dos Sistemas: circulatório sanguíneo e linfático, respiratório, digestório, urinário, reprodutor masculino e feminino. Histologia das Glândulas Endócrinas.

Bibliografia Básica

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. *Histologia básica*. 11. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008.
GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. *Tratado de histologia*. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003, 426pp.
GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. *Atlas colorido de histologia*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007, xvi, 432 p.

Bibliografia Complementar



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

BERMAN, I. *Atlas colorido de histologia básica*. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000, 355p.
GEORGE, L. L.; ALVES, C. E.; CASTRO, R. R. L. *Histologia comparada*. São Paulo: Editora Roca, 1998.
GOWDAK, D; MATTOS, N. S. *Biologia: citologia, embriologia, histologia*. São Paulo: FTD, 1990.
PAPINI, S; FRANÇA, M. H. S. *Manual de citologia e histologia para o estudante da área de saúde*. São Paulo: Atheneu, 2003. 206 p.
WELSCH, U (Ed.). *Sobotta: Atlas de histologia: citologia, histologia e anatomia microscópica*. 7. ed. atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

DPV 05183 - METODOLOGIA DE PESQUISA E REDAÇÃO CIENTÍFICA

(45 h, OBR, T:15 E:30 L:0)

Ementa

A pesquisa científica. Formulação do problema de pesquisa. Construção de hipóteses científicas. Delineamento de experimentos para verificação de hipóteses em pesquisa agrônômica. Redação do projeto de pesquisa: conceitos, estrutura e apresentação do projeto. Considerações sobre avaliação de projetos. Redação científica. Normas para divulgação das pesquisas. Redação de artigos científicos. Normas da ABNT para referências bibliográficas. Normas das revistas para aceitação de artigos. Planejamento de seminário. Apresentação de informes científicos.

Bibliografia Básica

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. *Metodologia científica*. 5. ed. São Paulo: PrenticeHall, 2002.
GIL, A. C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
IGAL, A. C. *Como elaborar projeto de pesquisa*. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1989.

Bibliografia Complementar

CARVALHO, M C M. *Construindo o saber: metodologia científica: fundamentos e técnicas*. 4. ed. Campinas: Papyrus, 1994.
MEDEIROS, J. B. *Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas*. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 321 p.
OLIVEIRA, S. L. *Tratado de metodologia científica: projetos de pesquisas, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses*. 2. ed. São Paulo: Pioneira, c1999.
RODRIGUES, A. J. *Metodologia científica: completo e essencial para a vida universitária*. São Paulo: Avercamp, 2006, 222 p.
VIEIRA, S. *Como escrever uma tese*. 5. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

EAL 05288 - QUÍMICA DE ALIMENTOS I

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Água nos alimentos: propriedades e efeitos sobre as transformações físico-químicas nos alimentos. Principais macromoléculas dos alimentos: carboidratos, proteínas e lipídios. Vitaminas e minerais. Enzimas de importância em Tecnologia de Alimentos. Óleos essenciais. Pigmentos. Corantes naturais e artificiais nos alimentos. Escurecimento enzimático e não-enzimático em alimentos.

Bibliografia Básica

ARAÚJO, J. M. *Química de alimentos: teoria e prática*. 5. ed. Editora UFV, 2011.
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. *Introdução à química dos alimentos*. 3. ed. Editora Varela. 2003.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. *Química de alimentos de Fennema*. 4. ed. Editora Artmed, 2010.

Bibliografia Complementar

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. *Química do processamento de alimentos*. 2. ed. Editora Varela, 2001.
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. *Manual de laboratório de química dos alimentos*. Ed. Varela, 2005.
COULTATE, T. P. *Alimentos: a química de seus componentes*. 3. ed. Editora Artmed, 2004.
RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. *Química de alimentos*. 2. ed. Editora Edgard Blucher, 2007.
BELITZ, H. D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. *Food chemistry*. 4. ed. Ed: Springer, 2009.

VET - SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

(60 h, OBR, T:60 E:0 L:0)

Ementa



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Noções básicas de Sociologia e Antropologia. Processos Sociais Básicos. A sociedade como sistema de significação. A cultura como ordenação material e representação simbólica. Os códigos que regulam a produção e o consumo de alimentos. As desigualdades sociais e a apropriação desigual dos alimentos. Questões étnico-raciais. Agroecologia.

Bibliografia Básica

BRYM, R. J.; et al. *Sociologia: sua bússola para um novo mundo*. São Paulo: Cengage Learning, 2009.
CANESQUI, A. M. e GARCIA, R. W. D. (Org.) *Antropologia: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
LAPLANTINE, F. *Aprender Antropologia*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1988.

Bibliografia Complementar

ALTIERI, M. *Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável*. Porto Alegre: UFRGS, 2009.
BEATTIA, John. *Introdução a antropologia social: objetivos, métodos e realizações da antropologia social*. 2. ed. São Paulo: Nacional, 1977.
BERGER, Peter L.; LUCKMANN, Thomas. *A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento*. 31. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009, 239 p. FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. A invenção da culinária. In: *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004, p. 19-47.
KUPER, Adam. *Cultura: a visão dos antropólogos*. Bauru: EDUSC, 2002, 322p.

3.º PERÍODO

EAL 05972 - BROMATOLOGIA

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Bromatologia: conceito e importância. Normas técnicas gerais para amostragem. Legislação bromatológica nacional e internacional. Principais métodos físico-químicos de análise em alimentos: umidade, proteínas, lipídeos, cinzas e carboidratos, dentre outros. Fraudes que ocorrem nos alimentos. Embalagens: aspectos gerais.

Bibliografia Básica

CECCHI, H.M. *Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos*. 2. ed. Campinas: Editora UNICAMP, 2003.
BOBBIO, F. O. *Introdução à química dos alimentos*. Ed. Varela, 2003.
SALINAS, R. D. *Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia*. 3. ed. Editora ArtMed, 2002.

Bibliografia Complementar

BOBBIO, F.; BOBBIO, P. *Química do processamento de alimentos*. Ed. Varela, 3. ed., 2001.
CARVALHO, H. C.; JONG, E. V. *Alimentos: métodos físicos e químicos de análise*. Porto Alegre: Editora UFRS, 2002.
FRANCO, G. *Tabela de composição química dos alimentos*. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. *Análises físico-químicas de alimentos*. 1. ed. Viçosa: Editora UFV, 2011.
KOBLOITZ, M. G. B. *Matérias-primas alimentícias: composição e controle da qualidade*. Editora Guanabara Koogan, 2011.

DBI 05185 - GENÉTICA

(60 h, OBR, T:30 E:30 L:0)

Ementa

Importância e objetivos da genética. A divisão celular e os cromossomos. Gametogênese e fertilização. Genética molecular. Mutação, reparo do DNA e recombinação. Genética mendeliana. Extensões do mendelismo. Probabilidade e análise de “pedigrees”. Cromossomos sexuais e herança relacionada ao sexo. Ligação, permuta genética e mapeamento genético em eucariontes. Genética quantitativa. Genética humana. A base genética do câncer. Genética molecular e a Biotecnologia.

Bibliografia Básica

BROWN, T. A. *Genética: um enfoque molecular*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.
LEWIN, B. *Genes VII*. 7. ed. (tradução). Porto Alegre: Artmed Editora, 2001, 955 p.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

PIERCE, B. A. *Genética: um enfoque conceitual*. (Tradução). Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004, 758 p.

Bibliografia Complementar

GRIFFITHS, A. J. F.; MILLER, J. H.; SUZUKI, D. T.; LEWONTIN, R. C.; GELBART, W. M. *An introduction to genetic analysis*. 7. ed. New York: W. H. Freeman and Company, 2002. 860 p.
HARTL, D. L.; JONES, E. W. *Genetics: analysis of genes and genomes*. 5. ed. Boston: Jones and Bartlett Publishers, 2001, 858 p.
KLUG, W. S.; CUMMINGS, M. R. *Concepts of genetics*. 7. ed. Englewood Cliffs, N J: Prentice-Hall, 2002, 800 p.
RAMALHO, M. A. P.; SANTOS, J. B. dos; PINTO, C. A. B. P. *Genética na agropecuária*. 3. ed. Rev. Lavras: Ed. UFLA, 2004, 472 p.
SNUSTAD, P.; SIMMONS, M. J. *Fundamentos de genética*. 2. ed. (Tradução). Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001, 778 p.

VET - IMUNOLOGIA

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Fundamentos da Imunologia. Conceitos básicos da imunidade inata celular e humoral. Conceitos básicos da imunidade adquirida. Mecanismos moleculares e meios pelos quais o sistema imune reconhece e elimina antígenos, células e organismos estranhos. Imunopatologia humana e reações de hipersensibilidade e alergia clínica. Imunoprofilaxia. Imunologia laboratorial. Imunidade e Nutrição.

Bibliografia Básica

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. *Imunologia celular e molecular*. Editora Elsevier. 6. ed., 2008.
ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. *Imunologia básica*. Editora Elsevier. 2. ed. 2007.
ROITT, I. M. *Fundamentos de imunologia*. 10. ed. Buenos Aires: Editorial Médica Panamericana, 2004, 489 p.

Bibliografia Complementar

ABBAS, A. *Imunologia básica*. Editora Revinter, 2003.
BENJAMINI, E.; COICO, R.; SUNSHINE, G. *Imunologia*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002, 288 p.
DOAN, T T., M.D.; MELVOLD, R. *Imunologia ilustrada*. Porto Alegre: Artmed, 2008
PEAKMAN, M.; VERGANI, D. *Imunologia básica e clínica*. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011, 365 p.
TERR, A. I.; STITES, D. P.; PARSLow, T. G.; IMBODEN, J. B. *Imunologia médica*. Rio de Janeiro: Guanabara, 2004.

ZOO 06199 - INTRODUÇÃO À ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO

(45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Tópicos em macroeconomia, microeconomia e desenvolvimento econômico. Fundamentos de administração: conceitos, teorias e funções.

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, I. *Introdução à teoria geral da administração*. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.
MANKIW, N. G. *Introdução à economia*. São Paulo: Cengage Learning, 2009.
PINDYCK, R. S.; RUBINFELD, D. L. *Microeconomia*. São Paulo: Makron Books, 1994.

Bibliografia Complementar

BATALHA, M.O. (coord.) *Gestão agroindustrial*. São Paulo: Editora Atlas, Vol. 1. GEPAL: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais, 2007, 778 p.
CHIAVENATO, I. *Administração: teoria, processo e prática*. 2. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1987.
GREMAUD, A. P. et al. *Introdução à economia*. São Paulo: Atlas, 2007. 405 p.
PASSOS, C. R. M.; NOGAMI, O. *Princípios de economia*. 5. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005, 653 p.
VASCONCELLOS, M. A. S. *Economia: micro e macro*. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

DPV 05390 - MICROBIOLOGIA



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Introdução à Microbiologia. Características gerais das bactérias, protozoários, fungos e vírus. Preparações microscópicas de fungos e bactérias. Crescimento dos microrganismos. Nutrição microbiana. Metabolismo microbiano. Efeito dos fatores físicos e químicos sobre a atividade dos microrganismos. Genética microbiana. Ecologia microbiana. Instrução sobre uso de equipamentos, cuidados e prevenção de acidentes no laboratório de microbiologia. Esterilização e preparo de meios de cultura. Microscopia óptica. Isolamento de bactérias. Métodos de coloração de bactérias. Isolamento de fungos. Estudos morfológicos de fungos filamentosos. Análise bacteriológica da água. Fatores (luz e temperatura) que influenciam o crescimento dos microrganismos. Uso de agentes físicos (calor e pressão osmótica) para controle de microrganismos. Antibiógrama.

Bibliografia Básica

MADIGAN, M.T. et al. *Microbiologia de Brock*. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1.128 p.
PELCZAR, Michael Joseph; CHAN, E. C. S.; KRIEG, Noel R. *Microbiologia: conceitos e aplicações*. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2009.
TORTORA, G.J. et al. *Microbiologia*. 10 ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.

Bibliografia Complementar

ALTERTHUM, Flavio; TRABULSI, Luiz Rachid (Ed.). *Microbiologia*. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008, 760 p.
JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. *Biologia celular e molecular*. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000, 339 p.
PELCZAR JR. M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. *Microbiologia: conceitos e aplicações*. 2. ed. São Paulo: Mak Books, 2v, 1996.
SILVA FILHO, G. N.; OLIVEIRA, V. L. *Microbiologia: manual de aulas práticas*. 2. ed. rev. Florianópolis, SC: Ed. da UFSC, 2007. 157 p.
TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. *Microbiologia*. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008, 760p.

DFN - NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA

(45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Conceitos básicos: família, comunidade, sociedade, nutrição, saúde e saúde comunitária. Relações humanas. Cidadania, participação e mobilização social. Organização comunitária. Liderança comunitária. Princípios da agroecologia. Direito humano à alimentação adequada. Segurança alimentar e nutricional. A nutrição e movimentos sociais. Saúde e nutrição comunitária.

Bibliografia Básica

CAMPOS, G. W. S. (Org). *Tratado de saúde coletiva*. 2. Ed. Série Saúde em Debate, n. 170. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008, 871 p.
MALUF, R. S. J. *Segurança alimentar e nutricional*. 2. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2009. 176 p.
TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. de A (editores). *Nutrição em saúde pública*. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

Bibliografia Complementar

ALTIERI, M. *Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável*. São Paulo: Expressão Popular/AS-PTA, 2012.
CARVALHO, S. R. *Saúde coletiva e promoção da saúde: sujeito e mudança*. 2. ed. Série Saúde em Debate n. 163. São Paulo: Hucitec, 2007, 178 p.
FREIRE, P. *Educação e mudança*. 19. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1993.
GADOTTI, M.; GUTIÉRREZ, F. *Educação comunitária e economia popular*. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2001, 120 p.
MANZINI-COVRE, M. L. *O que é cidadania*. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 2005, 78 p.

DFN 05975 - NUTRIÇÃO E METABOLISMO

(60 h, OBR, T:60 E:0 L:0)

Ementa

Introdução do estudo da alimentação e nutrição. Digestão, absorção, metabolismo, função e fontes alimentares dos macro e micronutrientes. Carboidratos. Fibras. Proteínas. Lipídeos. Água, eletrólitos. Vitaminas. Minerais. Metabolismo energético. Necessidades e recomendações nutricionais.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Bibliografia Básica

COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. C. G. *Nutrição básica e metabolismo*. Viçosa, MG: Editora UFV, 2008, 400 p.
OLIVEIRA, J. E. O.; MARCHINI, J. S. *Ciências nutricionais: aprendendo a aprender*. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause. *Alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

Bibliografia Complementar

CARDOSO, M. A. *Nutrição humana*. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2006.
COZZOLINO, S. M. F. *Biodisponibilidade de nutrientes*. São Paulo: Editora Manole, 2. ed. 2007.
INSTITUTE OF MEDICINE (ESTADOS UNIDOS). *Dietary reference intakes: applications in dietary assessment*. Washington, D.C.: National Academy Press, 2000.
INSTITUTE OF MEDICINE (U.S.). *Dietary reference intakes: applications in dietary planning*. Washington, D.C.: National Academy Press, 2003.
PENTEADO, M. V. C. *Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos*. São Paulo: Editora Manole, 2003.

DFN - PARASITOLOGIA

(45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Classificação e divisão da parasitologia. Relação parasito-hospedeiro. Principais aspectos das parasitoses causadas por protozoários e metazoários. Taxonomia, morfologia, biologia e interações com o agente etiológico. Ciclos biológicos, hospedeiros, transmissão, manifestações clínicas e profilaxia.

Bibliografia Básica

NEVES D. P., MELO A. L., LINARDI P. M., VITOR R. W. A. *Parasitologia humana*. 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.
REY L. *Parasitologia*. 3. ed.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
REY L. *Bases da parasitologia médica*. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

Bibliografia Complementar

BOWMAN, D. D. *Parasitologia veterinária de Georgis*. 8. ed. Barueri, SP: Manole, 2006. ix, 422 p.
CIMERMAN S., CIMERMAN B. *Parasitologia humana e seus fundamentos gerais*. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002. .
FOREYT, W. J. *Parasitologia veterinária: manual de referência*. 5. ed. São Paulo: Roca, 2005, 240 p.
MARTINS, I. V. F.; PEREIRA, B. J.; LIMA, V. R. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. Centro de Ciências Agrárias (Colab.). *Caderno de parasitologia veterinária*. Alegre, ES: Edufes, 2007, 114 p.
OMS – ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. *Procedimentos laboratoriais em parasitologia médica*. 2. ed. São Paulo: Santos, 1999.

4º PERÍODO

DFN - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I

(90 h, OBR, T:60 E:0 L:30)

Ementa

Determinantes do estado nutricional de indivíduos e coletividades. Situação de saúde e nutrição da população brasileira. Composição corporal. Uso e aplicabilidade dos indicadores antropométricos do estado nutricional de grupos populacionais específicos: gestante, lactante, criança, adolescente, adulto, idoso e atleta. Indicadores antropométricos do estado nutricional em condições especiais: Síndrome de Down, paralisia cerebral, lesão medular e amputados.

Bibliografia Básica

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. *Avaliação nutricional: novas perspectivas*. São Paulo: Roca.2010. 421 p.
TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. *Avaliação nutricional: teoria e prática*. . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 326 p.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

VASCONCELOS, F. A. G. *Avaliação nutricional de coletividades*. 4. ed. rev. Florianópolis: UFSC, 2008, 186 p.

Bibliografia Complementar

COSTA, R. F. *Composição corporal: teoria e prática de avaliação*. Ed. Manole. 2001.
CUPPARI, L. *Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto*. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
SILVA, S. M. C.; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia*. 2. ed. São Paulo: Rocca, 2011.
WAITZBERG, D. L. *Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica*. São Paulo: Atheneu, 2001, 1858 p.

DFN 06197 - DIETÉTICA

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Uso e interpretação das IDRs. Avaliação da qualidade da dieta. Planejamento dietético para pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos, trabalhadores, idosos e vegetarianos. Avaliação nutricional dietética. Programas de informática para apoio à Dietética.

Bibliografia Básica

FAUSTO, M. A.; *Planejamento de dietas e da alimentação*. Rio de Janeiro: Ed. Revinter, 2003.
FRANCO, G. *Tabela de composição química de alimentos*. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
DUTRA, J. *Nutrição básica*. São Paulo: Sarvier, 1982.

Bibliografia Complementar

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L; MARTINI, L. A. *Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos*. Barueri: Ed. Manole. 2005.
FOOD AND NUTRITION BOARD, NATIONAL RESEARCH COUNCIL. *DR! the essential guide to nutrient requirements*. The National Academy Press: Washington, D.C., 2006.
MAHAN, L. K.; ALIN, M. T. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. *Nutrição 1: entendendo os nutrientes*. Tradução da 10ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. *Nutrição 2: aplicações*. Tradução da 10ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

VET - EPIDEMIOLOGIA

(60 h, OBR, T:30 E:30 L:0)

Ementa

Conceitos e usos da epidemiologia. Importância para a saúde pública. Componentes ecológicos das doenças transmissíveis. Inter-relações agente-hospedeiro-ambiente. Epidemiologia descritiva, analítica e experimental. Indicadores epidemiológicos de saúde. Métodos de diagnósticos epidemiológicos. Vigilância epidemiológica.

Bibliografia Básica

ALMEIDA FILHO, N. *Introdução à epidemiologia*. 4. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. ix, 282 p.
MEDRONHO, R. A.; BLOCH, K. V.; LUIZ, R. R.; WERNECK, G. L. (Ed.). *Epidemiologia*. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. xxii, 685 p.
ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. *Epidemiologia & saúde*. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003, xiv, 708 p.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, N.; ROUQUAYROL, M. Z. *Introdução à epidemiologia*. 3. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2002.
BARBOSA, V.; BARUZZI, R. G.; LESER, W. *Elementos de epidemiologia geral*. São Paulo: Atheneu, 2000.
BREILH, J. *Epidemiologia: economia, política e saúde*. São Paulo: Ed. da UNESP: Hucitec, 1991.
MEDRONHO, R. A. *Epidemiologia: caderno de exercícios*. São Paulo: Atheneu, 2005.
PEREIRA, M.G., *Epidemiologia Teoria e Prática*. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 1995.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

EAL 08830 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Introdução à microbiologia dos alimentos. A ecologia microbiana dos alimentos. A contaminação dos alimentos. A deterioração dos alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. A conservação dos alimentos. Controle microbiológico de alimentos. Produção de alimentos por fermentação.

Bibliografia Básica

JAY, J. M. *Microbiologia de alimentos*. Ed. Artmed. 6. ed. 2005.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. *Microbiologia dos alimentos*. São Paulo: Atheneu, 2003, 182 p.

TORTORA, G. J. et al. *Microbiologia*. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012, 934 p.

Bibliografia Complementar

DIANE, R.; HOOPER, W.; MELODY, G. (Ed.). *Microbiología práctica de los alimentos: métodos para el examen de microorganismos de los alimentos de interés para la salud pública*. Zaragoza (España): Acribia, 2000, 276 p.

FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. *Microbiologia de los alimentos*. 4. ed. Zaragoza: Acribia, 1993.

HAJDENWURCEL, J. R. *Atlas de microbiologia de alimentos*. 2. ed. São Paulo: Fonte Comunicações, 2004.

HAYES, P. R. *Microbiologia e higiene de los alimentos*. Zaragoza: Acribia, 1993.

MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. *Microbiologia de Brock*. 10. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2004, xiv, 608 p.

DFN - PATOLOGIA GERAL

(30 h, OBR, T:30 E:0 L:0)

Ementa

Estudo dos processos patológicos básicos comuns às diferentes doenças humanas, no que se referem às suas causas, mecanismos, lesões e alterações funcionais.

Bibliografia Básica

FILHO, G. B. Bogliolo. *Patologia geral*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

FRANCO, M.; MONTENEGRO, M. R. *Patologia: Processos Gerais*. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

ROBBINS, S. L., COTRAN, R. S., KUMAR, V., COLLINS, T. Robbins. *Patologia Estrutural e Funcional*. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

Bibliografia Complementar

FARIA, J. L. *Patologia geral: fundamentos das doenças com aplicações clínicas*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

FILHO, G. B. Bogliolo. *Patologia*. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N.; ASTER, Robbins & Cotran. *Patologia: bases patológica das doenças*. 8. ed. Editora Elsevier, 2010.

SOARES, E. D. *Patologia nutricional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

FARBER, J. L.; RUBIN, E. *Patologia*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

DFN - PATOLOGIA GERAL EXPERIMENTAL

(30 h, OBR, T:0 E:0 L:30)

Ementa

Estudo dos aspectos morfológicos macro e microscópicos referentes aos processos patológicos básicos comuns às diferentes doenças humanas. Correlação de tais aspectos às causas, mecanismos, lesões e alterações funcionais das doenças.

Bibliografia Básica

FILHO, G. B. Bogliolo. *Patologia geral*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

FRANCO, M., MONTENEGRO, M. R. *Patologia: processos gerais*. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

ROBBINS, S. L., COTRAN, R. S., KUMAR, V., COLLINS, T. Robbins. *Patologia estrutural e funcional*. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Bibliografia Complementar

BUJA, M.L.; GERHARD, R.; KRUEGER, F. *Atlas de patologia humana de Netter*. 1. ed. Artmed, 2006.
SILBERNAGL, S. *Fisiopatologia: texto e atlas*. Artmed, 2006.
SOARES, E. D. *Patologia nutricional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N.; ASTER. Robbins & Cotran. *Patologia: bases patológica das doenças*. 8. ed. Editora Elsevier, 2010.
FARIA, J. L. *Patologia geral: fundamentos das doenças com aplicações clínicas*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

DFN - TÉCNICA DIETÉTICA I

(75 h, OBR, T:45 E:0 L:30)

Ementa

Introdução ao estudo da Técnica Dietética. Organização e funcionamento do laboratório dietético. Estudo das condições organolépticas dos alimentos. Seleção, aquisição, armazenamento e técnicas de preparo dos grupos alimentares: condimentos, caldos, molhos e sopas; infusos e bebidas; açúcares; cereais, farinhas e massas; leguminosas; óleos e gorduras; leite e derivados; ovos; carnes vermelhas, aves e pescado; frutas e hortaliças.

Bibliografia Básica

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. (Ed.). *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratório*. São Paulo: Atheneu, 2006, 167 p.
ORNELLAS, L. H. *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007, 276 p.
PHILLIPI, S. T. *Nutrição e técnica dietética*. 2. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2006, 402 p.

Bibliografia Complementar

FRANCO, G. *Tabela de composição química dos alimentos*. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
PINHEIRO, A. B. V.; BENZECRY, E. H.; LACERDA, E. M. A.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. *Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras*. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.
PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A. S.; VEIROS, M. B.; HERING, B. *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005.
TEICHMANN, I. *Tecnologia culinária*. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
TEIXEIRA, L. J. Q.; ALMEIDA, M. F. L.; DELLA LUCIA, S. M.; TOSTES, M. G. V. *Ciência de alimentos, nutrição e saúde: avanços e perspectivas*. Alegre: CAUFES, 2009.

EAL 08848 - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Fundamentos da tecnologia de alimentos. Causas de alterações dos alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Tecnologia de leite e derivados. Tecnologia de produtos cárneos. Tecnologia de produtos de origem vegetal.

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.
GAVA, A. J. *Princípios de tecnologia de alimentos*. 7. ed. São Paulo: Nobel, 1984.
ORDÓÑEZ, J. A. *Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal*. Porto Alegre: Artmed, v. 2, 2005.

Bibliografia Complementar

CASTILLO, C. J. C. *Qualidade da carne*. Editora Varela, 2006.
KOBELITZ, M. G. B. *Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
MORETTI, Celso Luiz (Ed.). *Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças*. Brasília: EMBRAPA Hortaliças; SEBRAE, 2007, 527 p.
ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. *Higiene dos alimentos: textos básicos*. Brasília, 2006, 64 p.
RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. *Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias*. Editora UFV, Viçosa, MG, 2007.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

5º PERÍODO

DFN - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II

(75 h, OBR, T:45 E:0 L:30)

Ementa

Avaliação do consumo alimentar de indivíduos e grupos populacionais. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Avaliação do gasto energético. Avaliação dos indicadores socioeconômicos, demográficos e culturais do estado nutricional.

Bibliografia Básica

DUARTE, A. C. G. *Avaliação nutricional: aspectos clínico-laboratoriais*. São Paulo: Atheneu, 2007, 607 p.

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. *Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas*. Barueri: Ed. Manole, 2005.

VASCONCELOS, F. A. G. *Avaliação nutricional de coletividades*. 4. ed. rev. Florianópolis: UFSC, 2008, 186 p.

Bibliografia Complementar

CARVALHO, M. J. C. *Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista*. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2008.

CUPPARI, L. *Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto*. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

SILVA, S. M. C; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia*. 2. ed. São Paulo: Rocca, 2011.

TIRAPEGUI, J; RIBEIRO, S. M. L. *Avaliação nutricional: teoria e prática*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 326 p.

DFN - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Educação Alimentar e Nutricional. Educação formal e informal. Hábitos e tabus alimentares. Meios de comunicação em massa. Técnicas de abordagem de grupos. Dinâmicas de grupo. Métodos e técnicas de ensino. Recursos audiovisuais. Educação Alimentar e Nutricional contextualizada. Relação do nutricionista com indivíduos e grupos. Programas de Educação Alimentar e Nutricional.

Bibliografia Básica

CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004, 954 p.

FREIRE, P. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. 39. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2009, 148 p.

LINDEN, S. *Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino*. Editora Varela, 2005, 153 p.

Bibliografia Complementar

BRANDÃO, C. R. *O que é educação*. 30 ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. *Educação nutricional na infância e adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas*. São Paulo, SP: RCN Ed., 2008. 241 p.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Org). *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIRE, P. *Educação como prática de liberdade*. 16. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1985.

SANTOS, L. A. da S. *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo*. Salvador: EDUFBA, 2008, 329 p.

VET 05552 - FARMACOLOGIA BÁSICA

(45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Estudo da farmacocinética e farmacodinâmica de medicamentos, abrangendo princípios físico-químicos, bioquímicos e fisiológicos da absorção, distribuição e mecanismos de ação. Biotransformação e eliminação.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Bibliografia Básica

RANG, H. P. *Farmacologia*. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008, xvii, 829 p.
SILVA, Penildon. *Farmacologia*. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. xxii, 1325 p.
KATZUNG, Bertram G. *Farmacologia básica e clínica*. 10. ed. Porto Alegre: AMGH, 2010. xii, 1046 p.

Bibliografia Complementar

GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. G. *As bases farmacológicas da terapêutica*. 11. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2006. xxi, 1821 p.
KOROLKOVAS, A.; FRANÇA, F. F. A. C. *DTG: dicionário terapêutico Guanabara: edição 2011/2012*. 18. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
STORPIRTIS, S.; GONCALVES, J. E.; CHIANN, C. *Biofarmacotécnica*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
CHARPENTIER, B.; HARLAY, A. *Conceitos básicos para a prática farmacêutica*. São Paulo: Organização Andrei, 2002.
REIS, N. T. *Nutrição clínica: interações*. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

DFN - HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS

(45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Importância da higiene dos alimentos, fundamentos microbiológicos, condutas para a prevenção das doenças transmitidas por alimentos, controle higiênico-sanitário e legislação em alimentos, preparo e aplicação de agentes de higienização, análise de perigos e pontos críticos de controle, procedimentos para avaliação dos surtos de toxinfecções.

Bibliografia Básica

SILVA JUNIOR, E. A. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007.
RIEDEL, G. *Controle sanitário dos alimentos*. 3. ed. Editora Atheneu, 2005.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

Bibliografia Complementar

ANDRADE, N. J.; MACÉDO, J. A. B. *Higienização na indústria de alimentos*. São Paulo: Varela, 1999.
ARRUDA, G. A. *Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição, vol. II*. 2. ed. São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002.
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. *Microbiologia dos alimentos*. São Paulo: Editora Atheneu, 1996.
HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. *Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos*. São Paulo: Varela, 1999.
LOPES, E. A. *Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA*. São Paulo: Livraria Varela, 2004, 236 p.

DFN 09727 - NUTRIÇÃO MATERNA

(75 h, OBR, T:45 E:0 L:30)

Ementa

Panorama da saúde, alimentação e nutrição materna no Brasil. Nutrição da gestante. Nutrição da nutriz. Aleitamento materno. Amamentação. Banco de leite humano. Atendimento ambulatorial. Aspectos psicológicos na gestação e amamentação.

Bibliografia Básica

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. *Nutrição em obstetrícia e pediatria*. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica/Guanabara Koogan, 2009. 649 p.
CARVALHO, M. R. de; TAVARES, L. A. M. *Amamentação: bases científicas*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Pré-natal e puerpério: atenção qualificada e humanizada -manual técnico*. 3. ed. Brasília: MS, 2006. 162 p.

Bibliografia Complementar

REZENDE, J. de; MONTENEGRO, C. A. B.; REZENDE FILHO, J. de. *Obstetrícia fundamental*. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 607p.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

MONTEIRO, J. P. e CAMELO Jr., J. S. *Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602 p.

VITOLLO, M. R. *Nutrição da gestação ao envelhecimento*. Rio de Janeiro: Rubio, 2008, 628 p.

ALMEIDA, J. A. G. *Amamentação: um híbrido natureza-cultura*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1999.

CAMANO, L. et al. *Obstetrícia: guia de medicina ambulatorial e hospitalar*. Editora Manole, 2003.

VET 05554 - SAÚDE COLETIVA

(45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Introdução, história, importância e conceitos em saúde pública e políticas de saúde. Estudo do Sistema Único de Saúde (SUS). Inserção do profissional na equipe interdisciplinar de saúde pública. Estudo das principais zoonoses. Fundamentação teórica sobre elaboração e condução de programas de controle de zoonoses e animais sinantrópicos. Estudo de vigilância epidemiológica, ambiental e sanitária. Estudos sobre água. Sistemas de informação em saúde pública. Medidas gerais de defesa sanitária animal. Tópicos de educação em saúde.

Bibliografia Básica

BERTOLLI Filho, C. *História da saúde pública no Brasil*. São Paulo: Editora Ática, 2008.

CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND JR, M.; CARVALHO, Y. M. *Tratado de saúde coletiva*. 2. ed. São Paulo – Rio de Janeiro: Hucitec – Fiocruz, 2009.

ROUQUAROL, M. Z. *Epidemiologia e saúde*. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.

Bibliografia Complementar

ACHA, P. N., SZYFRES, B. *Zoonoses and communicable diseases common to man and animals*. 3. ed. Washington: Pan American Health Organization, 2003.

ACHA, P. N.; SZYFRES, B. *Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales*. 3. ed. Washington, DC: Organización Panamericana de la Salud, 2003.

MONTEIRO, C. A. *Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças*. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2006.

PAIM, J. S.; ALMEIDA, N. F. *A crise da saúde pública e a utopia da saúde coletiva*. Salvador, BA: Casa da Qualidade, 2000.

PINHEIRO, R.; MATTOS, R. A. *Gestão em redes: práticas de avaliação, formação e participação na saúde*. Rio de Janeiro: CEPESC, 2006.

DFN 09743 - TÉCNICA DIETÉTICA II

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Planejamento de cardápios para coletividades. Adequação de *per capita* e preparações para coletividades. Técnicas de preparo de alimentação para diferentes faixas etárias. Técnicas de preparo de alimentação para atendimento dietoterápico.

Bibliografia Básica

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

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

TEICHMANN, I. *Cardápios: técnicas e criatividade*. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

Bibliografia Complementar

PINHEIRO, A. B. V.; BENZECRY, E. H.; LACERDA, E. M. A.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. *Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras*. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

FRANCO, G. *Tabela de composição química dos alimentos*. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

IKEMORI, E. H. A.; MATOS, L. A. *Manual de dietas do Hospital do Câncer A.C. Camargo*. São Paulo: Atheneu, 2007.

FAUSTO, M. A. *Planejamento de dietas e da alimentação*. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.

ZANELLA, L. C.; CÂNDIDO, I. *Restaurante: técnicas e processos de administração e operação*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

6º PERÍODO



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

DFN 09717 - GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Introdução à Alimentação para Coletividade. Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Planejamento de cardápio e receituário padrão. Avaliação de custos no planejamento de cardápios. Sistemas de produção antecipada de alimentação. Administração de recursos materiais. Gestão de custos em UAN.

Bibliografia Básica

PROENÇA, R. P. C. *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006, 221 p.

TEIXEIRA, S. M. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCANTINI, T. M. B. *Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição*. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

VAZ, C. S. *Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros*. Brasília: LGE, 2006. 193 p.

Bibliografia Complementar

ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2007. 318 p.

FERREIRA, S. M. R. *Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I*. São Paulo: Varela, 2002, 173 p.

MANZALLI, P. V. *Manual para serviços de alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde*. São Paulo: Metha, 2006, 193 p.

MEZOMO, I. F. B. *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 5. ed. atual. e rev. Barueri: Manole, 2002, xiv, 413 p.

SILVA JR., E. A. *Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação*. 6. ed. atual. São Paulo, SP: Varela, 2007, 623 p.

DFN 09722 - NUTRIÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

(75 h, OBR, T:45 E:0 L:30)

Ementa

Panorama da saúde, alimentação e nutrição na infância e adolescência. Aleitamento materno. Nutrição do lactente. Nutrição do pré-escolar. Nutrição do escolar. Nutrição do adolescente. Atendimento ambulatorial. Aspectos psicológicos nas práticas alimentares da criança e do adolescente.

Bibliografia Básica

EUCLYDES, M. P. *Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação saudável*. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005, 551 p.

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. *Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência*. São Paulo: Manole, 2009, 600 p.

NÓBREGA, F. J. de. *Distúrbios da nutrição na infância e na adolescência*. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007, 602 p.

Bibliografia Complementar

ACCIOLO, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. *Nutrição em obstetrícia e pediatria*. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica/Guanabara Koogan, 2009, 649 p.

CARVALHO, M. R. de; TAVARES, L. A. M. *Amamentação: bases científicas*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

VITTOLO, M. R. *Nutrição da gestação ao envelhecimento*. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628 p.

CARDOSO, A. L.; LOPES, L. A.; TADDEI, J. A. A. C. *Tópicos atuais em nutrição pediátrica*. São Paulo: Atheneu, 2006, 184 p.

FEFERBAUM, R.; FALCÃO, M. C. *Nutrição do recém-nascido*. São Paulo: Atheneu. 2005, 602 p.

DFN 09725 - NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

(75 h, OBR, T:45 E:0 L:30)

Ementa

Nutrição em Saúde Coletiva. Situação nutricional brasileira. Políticas e programas de alimentação e nutrição. Sistema de vigilância alimentar e nutricional. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Agroecologia. Planejamento, execução e avaliação de programas de Alimentação e Nutrição. O nutricionista e o Sistema Único de Saúde.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Bibliografia Básica

CAMPOS, G. W. S. (Org). *Tratado de saúde coletiva*. 2. ed. Série Saúde em Debate, n. 170. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009, 871 p.
MALUF, R. S. J. *Segurança alimentar e nutricional*. 2. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2009, 176 p.
TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. *Nutrição em saúde pública*. Rio de Janeiro: Rubio, 2011, 640 p.

Bibliografia Complementar

ALTIERI, M. *Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável*. São Paulo: Expressão Popular/AS-PTA, 2012.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.: il. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
CASTRO, J. *Geografia da fome: o dilema brasileiro - pão ou aço*. 7. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.
SCLIAR, M. *Do mágico ao social: trajetória da saúde pública*. 2. ed. São Paulo: Senac SP, 2005.
VALENTE, F. L. S. *Direito humano à alimentação: desafios e conquistas*. São Paulo: Cortez, 2001.

DFN 05474 - NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Introdução à Nutrição Experimental: ética e legislação do uso de animais de laboratório. Bioterismo: biotério de produção; biotério experimental; planejamento, construção e funcionamento de biotérios. Utilização de modelos animais em pesquisa na área de nutrição. biologia e reprodução de animais de laboratório. Manejo (técnicas) e manutenção (cuidados) na produção e criação de animais de laboratório. Necessidade e recomendações nutricionais de roedores. Técnicas aplicadas em pesquisa com animais de laboratório: técnicas de eutanásia. Técnica e preparo de dietas para ratos. Métodos bioquímicos e isotópicos em pesquisa nutricional. Métodos *in vitro* e *in vivo* de avaliação da qualidade de proteína. Métodos de avaliação da biodisponibilidade de minerais. Métodos de avaliação do efeito funcional dos alimentos.

Bibliografia Básica

ANDRADE, A.; PINTO, S. C.; OLIVEIRA, R. S. *Animais de laboratório: criação e experimentação*. 2. ed., Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2006.
COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. C. G. *Nutrição básica e metabolismo*. Viçosa: Ed. UFV, , 2008.
LAPCHIK, V. B. V; MATTARAIA, V. G. M.; KO, G. M. *Cuidados e manejo de animais de laboratório*. Editora Atheneu, Rio de Janeiro, 2009, 730 p.

Bibliografia Complementar

BRASIL. DECRETO No. 6.899, de 15 de julho de 2009. Dispõe sobre a composição do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal – CONCEA, estabelece normas para o seu funcionamento e de sua Secretaria Executiva, cria Cadastro das Instituições de Uso Científico de Animais – CIUCA.
POLITI, F. A. S.; PIETRO, R. C. L. R.; SALGADO, H. R. N. Caracterização de biotérios, legislação e padrões de biossegurança. *Revista de Ciências Farmacêuticas Básica e Aplicada*, v. 29, n. 1, 2008.
IBRAHIM, T. *Nutrição experimental*. Rio de Janeiro: Editora Rubio, , 2012.
REEVES, P. G.; NIELSEN, F. H.; FAHEY, G. C. Jr. AIN-93 purified diets for laboratory rodents: final report of the American Institute of Nutrition ad hoc Writing Committee on the Reformulation of the AIN-76A rodent diet. *J Nutr*, v. 123, 1993.

DFN - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

(90 h, OBR, T:60 E:30 L:0)

Ementa

Introdução à nutrição clínica: finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica; função do nutricionista dietoterapeuta. Modificações da dieta normal destinada ao indivíduo enfermo. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado e ambulatorial. Necessidades nutricionais do paciente hospitalizado e ambulatorial. Interpretação de exames bioquímicos. Interações drogas-nutrientes.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Patologia e dietoterapia na obesidade, na síndrome metabólica, no diabetes mellitus e nas doenças endócrinas.

Bibliografia Básica

CHEMIN, S. S.; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia*. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.
MAHAN, L. K.; SCOTT-STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
SHILS, M. E.; SHIKE, M. *Nutrição moderna na saúde e na doença*. 10. ed. Barueri: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar

CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. In: Schor, N. (ed) *Guias de medicina ambulatorial e hospitalar UNIFESP / EPM*. São Paulo: Manole, 2002.
GOLDMAN, L.; AUSIELLO, D. Cecil. *Tratado de medicina interna*. 22. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005, 2v.
COSTA, M. J. C. *Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista*. São Paulo: Atheneu, 2008, 113 p.
DUARTE, A. C. G. *Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais*. São Paulo: Atheneu, 2007, 607 p.
ROSA, G. (Coord.). *Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

7º PERÍODO

DFN 09716 - GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Administração aplicada a serviços de alimentação. Garantia e controle da qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Relacionamento da UAN com o cliente. Sustentabilidade na produção de refeições. Gestão de recursos humanos. Gerência e liderança de pessoas. Necessidades, habilidades e competências do profissional em UAN. Saúde e segurança do trabalhador.

Bibliografia Básica

ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. 2. ed. São Paulo; Metha, 2009.
MEZOMO, I. F. B. *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 6. ed. São Paulo: Manole, 2006.
TEIXEIRA, S. M. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. *Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição*. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

Bibliografia Complementar

FERREIRA, S. M. R. *Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I*. São Paulo: Varela, 2002, 173 p.
MANZALLI, P. V. *Manual para serviços de alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde*. São Paulo: Metha, 2006, 193 p.
MTE - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. Disponível em: <http://portal.mte.gov.br/portal-mte>
SILVA JR., E. A. *Manual de controle higiênico-sanitário dos alimentos*. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.

DFN - MARKETING EM NUTRIÇÃO

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

O *marketing* na teoria. Mercados consumidores. Fatores culturais, sociais, pessoais e psicológicos que afetam o comportamento de compra do consumidor. Administração das informações de *marketing*. Estratégia de *branding* (o poder das marcas). *Marketing* na indústria de alimentos. Desenvolvimento de novos produtos. *Marketing* de alimentos para crianças. *Marketing* em alimentação coletiva. *Marketing* pessoal em nutrição.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Bibliografia Básica

CATELLI, S. F. R. *Uma garfada de marketing*. São Paulo: Via Lettera, 2008.
GARCIA, E. *Marketing na saúde: humanismo e lucratividade: [atender, tratar e encantar o cliente-paciente]*. São Paulo: AB Ed., 2005. xiii, 160 p.
KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. *Princípios de marketing*. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008, xix, 600 p.

Bibliografia Complementar

HARA, C. M.; HORITA, A. C.; ESCANHUELA, M. F. *A influência do marketing no consumo*. Campinas: Editora Alínea, 2003.
KOTLER, P. *Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1998.
KOTLER, P. *O marketing sem segredos*. Porto Alegre: Bookman, 2005, 159 p.
MARICATO, P. *Marketing para bares e restaurantes*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.
PINHEIRO, Roberto Meireles. *Comportamento do consumidor e pesquisa de mercado*. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. da FGV, 2006, 164 p.

DFN - NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL

(45 h, OBR, T:15 E:0 L:30)

Ementa

Prontuário clínico: história clínica, exames clínicos, bioquímicos, antropométricos, medicamentos, anamnese alimentar e inquéritos alimentares. Avaliação subjetiva global. Acompanhamento de pacientes ambulatoriais. Técnicas de abordagem de grupos. Solicitação de exames bioquímicos. Prescrição dietética e de suplementos/complementos nutricionais. Discussão em grupo da conduta nutricional.

Bibliografia Básica

CUPPARI, L. *Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto*. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.
SHILS, M. E.; SHIKE, M. *Nutrição moderna na saúde e na doença*. 10. ed. Barueri: Manole, 2009.
WAITZBERG, D. L. *Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica*. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006, 2v.

Bibliografia Complementar

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
ESCOTT-STUMP, S. *Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento*. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2007, 847 p.
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia*. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.
COSTA, M. J. C. *Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista*. São Paulo: Atheneu, 2008, 113 p.
DUARTE, A. C. G. *Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais*. São Paulo: Atheneu, 2007, 607 p.

DFN - NUTRIÇÃO ESPORTIVA

(45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Introdução à nutrição no esporte. Vias de geração de energia durante o exercício. Avaliação do gasto energético de um atleta. Metabolismo de carboidratos, proteínas e lipídios durante o exercício. Necessidades nutricionais para esportistas e atletas. Reposição hidroeletrólítica. Estresse oxidativo no exercício físico. Recursos ergogênicos nutricionais.

Bibliografia Básica

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. *Nutrição para o desporto e o exercício*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001, 694 p.
MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. *Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano*. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 1113 p.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. *Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Janeiro: Elsevier, 2010.

Bibliografia Complementar

- BACURAU, Reury Frank. *Nutrição e suplementação esportiva*. 5. ed. São Paulo: Phorte Editora, 2007, 295 p.
- TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. *Avaliação nutricional: teoria e prática*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009, 326 p.
- DUARTE, A. C. G. *Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais*. São Paulo: Atheneu, 2007, 607 p.
- GUYTON, A. C.; HALL, J. E. *Tratado de fisiologia médica*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 1151 p.
- LEHNINGER, A. L.; COX, M. M.; NELSON, D. L. *Princípios de bioquímica de Lehninger*. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011, 1273 p.

DFN - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

(90 h, OBR, T:60 E:30 L:0)

Ementa

Terapia nutricional enteral e parenteral. Patologia e dietoterapia nos estados de anemia, magreza e desnutrição. Patologia e dietoterapia nos distúrbios do comportamento alimentar: bulimia e anorexia. Patologia e dietoterapia das enfermidades do trato gastrointestinal alto e trato gastrointestinal baixo. Patologia e dietoterapia para distúrbios de fígado, sistema biliar e pâncreas.

Bibliografia Básica

- CUPPARI, L. *Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto*. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005.
- MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
- SHILS, M. E.; SHIKE, M. *Nutrição moderna na saúde e na doença*. 10. ed. Barueri: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar

- WAITZBERG, D. L. *Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica*. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006, 2v.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia*. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.
- ESCOT-STUMP, S. *Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento*. 5. ed. Barueri: Manole, 2007, 847 p.
- GIBNEY, M.J.; ELIA, M.; LJINGQVIST, O.; DOWSETTE J. *Nutrição clínica*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007, 440 p.
- GOLDMAN, L.; AUSIELLO, D. C. *Tratado de medicina interna*. 22. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005, 2v.

DFN - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

(30 h, OBR, T:30 E:0 L:0)

Ementa

Planejamento da pesquisa. Normas científicas para redação do projeto de pesquisa e da monografia. Elaboração do projeto de Trabalho de Conclusão de Curso.

Bibliografia Básica

- UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. Biblioteca Central. Normalização de referências: NBR 6023:2002. Vitória/ES: A Biblioteca, 2006, 63 p.
- UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. Biblioteca Central. *Normalização e apresentação de trabalhos científicos e acadêmicos*. Vitória/ES: A Biblioteca, 2006, 74 p.
- GIL, A. C. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008., 175 p.

Bibliografia Complementar

- ANDRADE, M. M. *Introdução à metodologia do trabalho científico*. São Paulo: Atlas, 1999.
- CIRIBELLI, M. C. *Projeto de pesquisa*. Rio de Janeiro: Letras, 2000.
- FILHO, D. P.; SANTOS, J. A. *Metodologia científica*. São Paulo: Futura, 2000.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. *Fundamentos de metodologia científica*. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1990.
- PESCUMA, D.; CASTILHO, A. P. F. de. *Projeto de pesquisa: o que é? como fazer? - um guia para*



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

sua elaboração. São Paulo: Olho d'Água, 2005, 96 p.

VITOLLO, M. R. *Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição*. Rio de Janeiro: Rubio, 2012, 187 p.

8º PERÍODO

DFN - ÉTICA E ATUAÇÃO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO

(30 h, OBR, T:30 E:0 L:0)

Ementa

Atividade profissional do nutricionista. Órgãos de classe e entidades representativas. Ética profissional: deontologia em nutrição, Código de Ética do Nutricionista, Portarias e Resoluções. Responsabilidade individual e profissional e visão crítica da atuação profissional. Sustentabilidade socioambiental. Equipes de saúde e trabalho multidisciplinar. Debate contemporâneo na área das ciências biomédicas.

Bibliografia Básica

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. *Histórico do nutricionista no Brasil*. 1939-1989. São Paulo: Atheneu, 1991.

COHEN, C.; SEGRE, M. *Bioética*. 3. ed. rev. e ampl. - São Paulo: Edusp, 2002, 218 p.

JUNGES, J. R. *Bioética: perspectivas e desafios*. Editora UNISINOS, 2003.

Bibliografia Complementar

COHEN, C.; SEGRE, M. *Bioética*. São Paulo: EDUSP, 1999.

DINIZ, D. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. *Conflitos morais e bioética*. Brasília, DF: Letras Livres, 2001, 212 p.

NIETZSCHE, F. W. *Genealogia da moral: um escrito polêmico*. São Paulo: Brasiliense, 1987, 206 p.

SINGER, P. *A ética da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier; Campus, 2007.

SOARES, M. S. *Ética e exercício profissional*. Brasília: ABEAS, 1996.

DFN - NUTRIÇÃO EM GERIATRIA

(45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Panorama e perspectiva da nutrição geriátrica no Brasil. Saúde, alimentação e nutrição do idoso no Brasil. Fatores que afetam o consumo alimentar e a nutrição do idoso. Alterações fisiológicas no processo de envelhecimento. Uso de fármacos na terceira idade. Avaliação da capacidade funcional e cognitiva do idoso. Nutrição e qualidade de vida para o idoso.

Bibliografia Básica

BUSNELLO, F. M. *Aspectos nutricionais no processo de envelhecimento*. São Paulo: Atheneu, 2007.

FRANK, A. A.; SOARES, E. A. *Nutrição no envelhecer*. São Paulo: Atheneu, 2004.

MATSUDO, S. M. M. *Avaliação do idoso: física e funcional*. 3. ed., rev. e atual. Londrina: Midiograf, 2011.

Bibliografia Complementar

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

SHILS, M. E.; SHIKE, M. *Nutrição moderna na saúde e na doença*. 10. ed. Barueri: Manole, 2009.

SHIKE, M.; ROSS, C. A. *Tratado de nutrição moderna na saúde e doença*. 9 ed. São Paulo: Manole, 2003.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

DOUGLAS, C. R. *Tratado de fisiologia aplicada à nutrição*. São Paulo: Robe Editorial, 2002.

DUTHIE, E. H.; KATZ, P. R. *Geriatría prática*. 3. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2002.

DFN - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III

(90 h, OBR, T:60 E:30 L:0)

Ementa

Patologia e dietoterapia nas doenças cardiovasculares, renais, pulmonares, infectocontagiosas, neoplásicas, reumáticas e neurológicas. Patologia e dietoterapia no estresse metabólico, nos erros inatos do metabolismo e nas alergias alimentares.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Bibliografia Básica

CHEMIN, S. S., MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia*. São Paulo: Roca, 2008.
SHILS, M. E.; SHIKE, M. *Nutrição moderna na saúde e na doença*. 10. ed. Barueri: Manole, 2009.
WAITZBERG, D. L. *Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica*. São Paulo: Atheneu, 3. ed; 2001.

Bibliografia Complementar

BENETT, G. *Cecil: tratado de medicina interna*. 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo *Patologia*. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
BRAUNWALD, E. *Harrison: medicina interna*. 16. ed. Rio de Janeiro: Mc Graw Hill, 2006. 2v.
COTRAN, R. S.; KUMAR, V.; COLLINS, T. *Robbins: patologia estrutural e funcional*. 6. ed. Rio de Janeiro: Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
CUPPARI, L. *Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto*. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005.

DFN - PLANEJAMENTO FÍSICO-FUNCIONAL DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

(60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Planejamento físico-funcional das Unidades de Alimentação e Nutrição e lactários. Ambiente e ergonomia. Dimensionamento de equipamentos, utensílios e mobiliário.

Bibliografia Básica

SANT'ANA, H. P. *Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição*. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
TEIXEIRA, S. M. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. *Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição*. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
MEZOMO, I. F. B. *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 6. ed. São Paulo: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar

SILVA FILHO, A. R. *Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais*. São Paulo: Varela, 1996.
SILVA, JR. E. A. *Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos*. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.
ABREU, E. S; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2007, 318 p.
FERREIRA, S. M. R. *Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I*. São Paulo: Varela, 2002, 173 p.
MANZALLI, P. V. *Manual para serviços de alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde*. São Paulo: Metha, 2006, 193 p.

DFN - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

(30 h, OBR, T:30 E:0 L:0)

Ementa

Técnicas de redação e apresentação oral de trabalhos científicos. Elaboração, apresentação e entrega do Trabalho de Conclusão de Curso.

Bibliografia Básica

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. Biblioteca Central. *Normalização de referências: NBR 6023:2002*. Vitória/ES: A Biblioteca, 2006, 63 p.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. Biblioteca Central. *Normalização e apresentação de trabalhos científicos e acadêmicos*. Vitória/ES: A Biblioteca, 2006, 74 p.
SALOMON, D. V. *Como fazer uma monografia*. 9. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

Bibliografia Complementar

COSTA, A. F. G. *Guia de elaboração de relatórios de pesquisa-monografia: trabalho de iniciação científica, dissertações, teses e editoração de livros*. Rio de Janeiro: Unitec, 1998.
CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. *Metodologia científica*. 5. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2002.
GIL, A. C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. *Metodologia do trabalho científico*. São Paulo: Atlas, 1987.
VIEIRA, S. *Como escrever uma tese*. 5. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.
VITOLLO, M. R. *Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição*. Rio de Janeiro: Rubio, 2012, 187 p.

DFN - ESTÁGIO SUPERVISIONADO INTEGRADO EM NUTRIÇÃO

(90 h, OBR, T:0 E:0 L:90)

Ementa

Aplicação integrada de conhecimentos teóricos e práticos, contemplando as grandes áreas do curso de Nutrição (Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição Social), por meio de atividades integradas de campo em diferentes locais de atuação do nutricionista.

Bibliografia básica

ABREU, E. S. et al. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. 2. ed. São Paulo: Metha, 2009.
MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. xxvi, 1351 p.
TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. *Nutrição em saúde pública*. Rio de Janeiro: Rubio, 2011, 640 p.

Bibliografia complementar

CAMPOS, G. W. de S. (Org). *Tratado de saúde coletiva*. 2. ed. Série Saúde em Debate, n. 170. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009, 871 p.
MEZOMO, I. F. B. *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 6 ed. São Paulo: Manole, 2006.
SHILS, Maurice E.; SHIKE, Moshe (Ed.). *Nutrição moderna na saúde e na doença*. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. xxix, 2222 p.
SILVA JUNIOR, E. A. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007.
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D' Arc Pereira. *Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia*. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.
VASCONCELOS, F. A. G. *Avaliação nutricional de coletividades*. 4. ed. rev. Florianópolis: UFSC, 2008, 186 p.

9º PERÍODO

DFN - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

(240 h, OBR, T:0 E:0 L:240)

Ementa

Apresentação do estagiário à Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento físico-funcional. Planejamento e avaliação dietética da alimentação para coletividade. Previsão e controle dos recursos materiais, humanos e financeiros. Sistema de gestão da alimentação. Refeições transportadas (onde houver). Controle de qualidade. Acompanhamento do processo de produção e distribuição das refeições. Desenvolvimento de um projeto na Unidade de Alimentação e Nutrição.

Bibliografia básica

ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2007, 318 p.
SILVA JUNIOR, E. A. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007.
MEZOMO, I. F. B. *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 6. ed. São Paulo: Manole, 2006.

Bibliografia complementar

FALZON, P. *Ergonomia*. São Paulo: Blücher, 2007, xxi, 640 p.
FERREIRA, S M. R. *Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I*. São Paulo: Varela, 2002, 173 p.
GANDRA, Y. R. *Avaliação de serviços de nutrição e alimentação*. São Paulo: Sarvier, 1986.
GARCIA, E. *Marketing na saúde: humanismo e lucratividade: atender, tratar e encantar o cliente-paciente*. São Paulo: AB, 2005, 160 p.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

PROENÇA, R. P. C. *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006, 221 p.

DFN - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

(240 h, OBR, T:0 E:0 L:240)

Ementa

Orientação do estagiário para atuar em ambulatórios e/ou hospital geral e especializado. Normas e dinâmica do funcionamento de hospitais. Acompanhamento de pacientes nas diversas especialidades clínicas do hospital em que o estagiário estiver inserido. Acompanhamento e desenvolvimento de trabalhos junto à equipe multidisciplinar. Utilização de prontuários. Aplicação de técnicas de avaliação do estado nutricional de pacientes hospitalizados: avaliação subjetiva global, antropometria, bioquímica, anamnese alimentar, ingestão dietética e interação medicamento-nutriente. Utilização e aplicação de protocolos de avaliação nutricional estabelecidos pelo hospital. Formulação do diagnóstico e da conduta nutricional. Suporte nutricional. Orientações de alta nutricional.

Bibliografia básica

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

SHILS, M. E.; SHIKE, M. *Nutrição moderna na saúde e na doença*. 10. ed. Barueri: Manole, 2009.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia*. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

Bibliografia complementar

AUGUSTO, A. L. P.; CHERULLI, D. A.; MANNARINO, I. C.; GERUDE, M. *Terapia nutricional*. Ed. Atheneu, 2005.

CUPPARI, L. *Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto*. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

ESCOT-STUMP, S. *Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento*. 5. ed. Barueri: Manole, 2007.

GIBNEY, M. J.; ELIA, M.; LJINGQVIST, O.; DOWSETTE, J. *Nutrição clínica*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007, 440 p.

WAITZBERG, D. L. *Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica*. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006, 2v.

DFN - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

(240 h, OBR, T:0 E:0 L:240)

Ementa

Prática em Nutrição Social. Políticas e programas institucionais. Atenção básica em saúde. Vigilância em saúde.

Bibliografia básica

TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. *Nutrição em saúde pública*. Rio de Janeiro: Rubio, 2011, 640 p.

CAMPOS, G. W. S. *Tratado de saúde coletiva*. 2. ed. Série Saúde em Debate, n. 170. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009, 871 p.

VASCONCELOS, F. A. G. *Avaliação nutricional de coletividades*. 4. ed. rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 186p.

Bibliografia complementar

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. *Nutrição em obstetrícia e pediatria*. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica/Guanabara Koogan, 2009, 649 p.

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. *Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas*. Barueri: Ed. Manole. 2005.

KAC G.; SICHIERI R.; GIGANTE D. P. *Epidemiologia nutricional*. Rio de Janeiro/São Paulo: FIOCRUZ/Atheneu, 2007.

TIRAPÉGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. *Avaliação nutricional: teoria e prática*. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 326 p.

ROUQUAYROL, M. Z. *Epidemiologia & saúde*. 5. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.

OPTATIVAS

DFN 09705 - ALIMENTOS FUNCIONAIS

(45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Ementa

Conceitos e atributos dos alimentos funcionais. Compostos bioativos dos alimentos: vitaminas e minerais com ação antioxidante, flavonoides, isoflavonas e polifenóis, probióticos e prebióticos, fibras e fatores antinutricionais, corantes naturais, dentre outros. Propriedades funcionais dos alimentos na redução do risco de doenças cardiovasculares, câncer, diabetes, resistência insulínica, obesidade, osteoporose e outras doenças crônicas não transmissíveis.

Bibliografia básica

COSTA, N. M. B. & ROSA, C. O. B. *Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos.*, Rio de Janeiro: Rubio, 2010, 536 p.
SOUZA, P. H. M., SOUZA NETO, M. H., MAIA, G. A. Componentes funcionais nos alimentos. *Boletim da SBCTA*, v.37, p.127-135, 2003.
COSTA, N. M. B., BOREM, A. *Biotecnologia em saúde e nutrição: como o DNA pode enriquecer os alimentos.*, Rio de Janeiro: Rubio, 2012, 160 p.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA Resoluções nº 18 e 19, de 30 de abril de 1999.
CINTRA, D. E. C.; ROPELLE, E. R.; PAULI, J. R. *Obesidade e diabetes: fisiopatologia e sinalização celular.* São Paulo: Sarvier, v. 1, 2011.
WILDMAN, R. E. C. *Handbook of nutraceuticals and functional foods.* 2. ed. New York: Taylor & Francis Group, 2006, 560 p.

EAL 05255 - ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

(60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Importância, objetivos e aplicação da análise sensorial de alimentos. Propriedades sensoriais dos alimentos. Fatores que afetam a avaliação sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Psicofísica. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Seleção e treinamento de provadores. Novas ferramentas em análise sensorial.

Bibliografia básica

CHAVES, J. B. P. *Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas.* Viçosa: UFV, 2005.
DUTCOSKY, S. D. *Análise sensorial de alimentos.* 3. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2011, 426 p.
MINIM, V. P. R. *Análise sensorial: estudo com consumidores.* 2. ed. rev. e ampl. Viçosa: Editora UFV, 2010, 308 p.

Bibliografia complementar

CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA Departamento de Tecnologia de Alimentos. *Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas.* Viçosa: Ed. UFV, 1993.
ALMEIDA, T. C. A. *Avanços em análise sensorial.* Avances en análisis sensorial. São Paulo: Varela, 1999.
FRANCO, M. R. B. *Aroma e sabor de alimentos: temas atuais.* São Paulo: Varela, 2004, 246 p.
MORAES, M. A. C. *Métodos para avaliação sensorial dos alimentos.* Campinas: editora da UNICAMP, 1988.
TEIXEIRA, E. *Análise sensorial de alimentos.* Florianópolis: Editora UFSC, 1987.

DFN 11474 - APRIMORAMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

(45 h, OPT, T:15 E:0 L:30)

Ementa

Estruturação do consultório nutricional. Aplicação da informática na avaliação nutricional e no cálculo de dietas. Aprimoramento em técnicas de composição corporal. Acompanhamento de pacientes ambulatoriais. Discussão em grupo da conduta nutricional. Discussão de temas atuais em nutrição clínica.

Bibliografia básica



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

CUPPARI, L. *Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto*. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.
GARCIA, E. M. *Atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliário e ambulatorial na prática*. São Paulo: Atheneu, 2005, 183 p.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

Bibliografia complementar

TEIXEIRA-NETO, F. *Nutrição clínica*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003, 519 p.
PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. *Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras*. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
TIRAPGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. *Avaliação nutricional: teoria e prática*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009, 326 p.
PHILIPPI, S. T. *Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional*. 2. ed. Brasília: Coronário, 2002, 107 p.
COSTA, M. J. C. *Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista*. São Paulo: Atheneu, 2008, 113 p.

DBI 05366 - BIOLOGIA MOLECULAR

(60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Histórico da biologia molecular. Aminoácidos, proteínas e enzimas. Natureza química do material genético. Composição química e estrutura dos ácidos nucleicos. Replicação do DNA. Expressão gênica: o dogma central. Mutação gênica e reparo do DNA. Estrutura e expressão dos genes extranucleares. Tecnologia do DNA recombinante. Marcadores moleculares. Extração do DNA, eletroforese e RAPD / PCR. Análise de genomas completos. Genoma humano e genética forense. Aplicação da biologia molecular em diagnóstico.

Bibliografia básica

ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. *Biologia molecular da célula*. 4. ed. (tradução). Porto Alegre: Artmed Editora, 2004, 1463 p.
JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. *Biologia celular e molecular*. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005, 352 p.
MALACINSKI, G.M. *Fundamentos da biologia molecular*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005, 460 p.

Bibliografia complementar

DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. *Bases da biologia celular e molecular*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001, 418 p.
GRIFFITHS, A. J. F.; MILLER, J. H.; SUZUKI, D. T.; LEWONTIN, R. C.; GELBART, W. M. *An introduction to genetic analysis*. 7. ed. New York: W.H. Freeman and Company, 2002, 860 p.
LEWIN, B. *Genes VII*. 7. ed. (tradução). Porto Alegre: Artmed Editora, 2001, 955 p.
NELSON, D. L.; COX, M. M. *Princípios de bioquímica de Lehninger*. 5. ed. São Paulo: Ed. Sarvier, 2008, 1304 p.
STRYER, L. *Bioquímica*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

DFN - BIOQUÍMICA EXPERIMENTAL

(30 h, OPT, T:0 E:0 L:30)

Ementa

Introdução aos trabalhos práticos. Caracterização de carboidratos. Titulação potenciométrica de um aminoácido. Separação e análise de aminoácidos. Caracterização de lipídios. Técnicas de precipitação de proteínas. Dosagem das proteínas do leite pelo método fotocolorimétrico de biureto. Hidrólise do amido. Estudo da polifenoloxidase (PPO) extraída da batatinha. Identificação dos ácidos nucleicos em material biológico.

Bibliografia básica

NELSON, D. L.; COX, M. M. *Princípios de bioquímica de Lehninger*. 5. ed. São Paulo. Ed. Sarvier, 2008, 1304 p.
QUEIROZ, J. H. *Práticas de bioquímica*. Viçosa: Ed. UFV.. 2007 ou edição mais recente, 120 p.
STRYER, L. *Bioquímica*. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 2004. 1104 p.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Bibliografia complementar

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. *Bioquímica*. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004, 1104 p.
CHAMPE, P. A.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. *Bioquímica ilustrada*; 3. ed.
DEVLIN, Thomas M. *Manual de bioquímica com correlações clínicas*. Trad. 5. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2003, 1084 p. 85-212-0313-6.
MARZZOCO, A. TORRES, B. B. *Bioquímica básica*. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2007, 400 p.
MURRAY, R. K.; GRANNER, D. K.; MAYES, P. A.; RODWELL, V. W. *Harper*. *Bioquímica*. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002, 919 p.

DFN 11475 - COMPORTAMENTO ALIMENTAR NA OBESIDADE

(45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Aspectos fisiológicos no controle da ingestão alimentar e na regulação do peso corporal. Tecido adiposo no controle da ingestão alimentar. Saciação e saciedade. Métodos de avaliação do comportamento alimentar. Aspectos psicológicos do comportamento alimentar. Compulsão alimentar. Ajuste energético associado ao ciclo do peso. Dietas da moda. Componentes alimentares no controle do apetite e do peso.

Bibliografia básica

AIRES, M. M. *Fisiologia*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
GUYTON, A. C. ; HALL, J. E. *Fisiologia humana e mecanismos das doenças*. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia*. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011, xlviii, 1256 p.

Bibliografia complementar

CINGOLANI, H.E.; HOUSSAY, A.B. *Fisiologia humana de Houssay*. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003
COSTANZO, L. S. *Fisiologia*. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
CUPPARI, L. *Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto*. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. *Krause alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
NUNES, M. A.; APPOLINARIO, J. C.; GALVÃO, A. L.; COUTINHO, W. *Transtornos alimentares e obesidade*. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006, 416 p.

DFN 11476 - EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL

(60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Distribuição e tendência secular dos distúrbios nutricionais no Brasil. Estudo da relação dieta e doença. Métodos empregados em epidemiologia nutricional para avaliação do consumo alimentar.

Bibliografia básica

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. *Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos*. Barueri: Ed. Manole, 2005.
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (org). *Epidemiologia nutricional*. Rio de Janeiro/São Paulo: FIOCRUZ/Atheneu, 2007.
MEDRONHO, R. A. *Epidemiologia*. São Paulo: Atheneu, 2008.

Bibliografia complementar

MONTEIRO, C. A. (org). *Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças*. São Paulo: Hucitec, NUPENS/USP, 2000.
ROUQUAYROL, M. Z. *Epidemiologia & saúde*. 5. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.
SICHIERI, R. *Epidemiologia da obesidade*. Rio de Janeiro: UERJ, 1998.
WILLETT, W. *Nutritional epidemiology*. 2. ed. Oxford University Press, Oxford, 1998.
WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). *Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO Consultation*. Geneva, 2000. (WHO - Technical Report Series, 894).



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

ENG 05511 - ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL

(60 h, OPT, T:60 E:0 L:0)

Ementa

Teste de hipótese. Contrastes. Princípios básicos da experimentação. Análise de variância. Teste de significância. Procedimentos para comparações múltiplas. Delineamentos experimentais. Experimentos fatoriais e em parcelas subdivididas. Regressão linear. Correlação.

Bibliografia básica

CAMPOS, H. Estatística experimental não-paramétrica. 3. ed. Piracicaba: ESALQ/USP, 1979.
VIEIRA, S.; HOFFMANN, R. *Estatística experimental*. São Paulo: Atlas, 1989.
COSTA NETO, P. L. O. *Estatística*. São Paulo: Edgard Blücher, 1977.

Bibliografia complementar

CHRISTMANN, R. U. *Estatística aplicada*. São Paulo: Edgard Blücher, 1978.
FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A. *Curso de estatística*. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1982.
GOMES, F. P. *Curso de estatística experimental*. 13. ed. Piracicaba: Nobel, 1990.
HOFFMAN, R.; VIEIRA, S. *Análise de regressão: uma introdução à econometria*. 3. ed. São Paulo: HUCITEC, 1998.
SPIEGEL, M. R. *Estatística: resumo da teoria, 875 problemas resolvidos, 619 problemas propostos*. Tradução de Pedro Cosentino. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1975.

VET 10127 - FUNDAMENTOS DE LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS

(60 h, OPT, T:60 E:0 L:0)

Ementa

A língua de sinais. A representação social dos surdos. A cultura surda. A identidade surda. Sinais básicos na conversação.

Bibliografia básica

FALCÃO, L. A. B. *Aprendendo a LIBRAS e reconhecendo as diferenças: um olhar reflexivo sobre a inclusão, estabelecendo novos diálogos*. 304 p. 2007.
FELIPE, T. *LIBRAS em contexto: curso básico*. Brasília: MEC, 2001.
QUADROS, R. M. KARNOPP, L. B. *Língua de sinais brasileira: estudos Linguísticos*. Porto Alegre: Artmed, 2004, Capítulo 2.

Bibliografia complementar

FERREIRA-BRITO, L. *Por uma gramática da língua de sinais*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, UFRJ, 1995.
PERLIN, Gladis (1998). Identidades surdas. In: SKLIAR, C. (ed.) *A surdez: um olhar sobre as diferenças*. Porto Alegre: Mediação, 1998.
PERLIN, Gladis. O lugar da cultura surda. In: THOMA, Adriana S., LOPES, M. C. *A invenção da surdez*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2004.
SACKS, Oliver. *Vendo vozes*. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.
SKLIAR, C. *A surdez*. Porto Alegre: Mediação, 1998.

DFN 11477 - GESTÃO DE RESTAURANTES COMERCIAIS

(60 h, OPT, T:30 E:30 L:0)

Ementa

Tipologia de restaurantes comerciais. Características da refeição comercial. Terminologia e cardápios. Diferenciação de serviços. *Mise en place* e serviços. Serviço de bebidas. Recursos humanos. Atendimento.

Bibliografia básica

ZANELLA, L. C.; CÂNDIDO, I. *Restaurante: técnicas e processos de administração e operação*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.
ZANELLA, L. C. *Instalação e administração de restaurantes*. São Paulo: Metha, 2007.
CASTELLI, G. *Administração hoteleira*. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

Bibliografia complementar

ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2007, 318 p.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word=>.

MEZOMO, I. F. B. *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 6. ed. São Paulo: Manole, 2006.

TEICHMANN, I. M. *Cardápios: técnicas e criatividade*. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

TEIXEIRA, S. M. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCANTINI, T. M. B. *Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição*. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

EAL 05656 - HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

(60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Educação ambiental: controle e tratamento de água. Controle de intoxicações e infecções alimentares. Higienização na indústria de alimentos. Principais agentes detergentes. Principais agentes sanificantes. Avaliação da eficiência microbiológica de sanificantes associados ao procedimento de higienização. Controle de pestes. Normas e padrões de construção de uma indústria.

Bibliografia básica

ANDRADE, N. J. *Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes*. São Paulo: Varela, 412p. 2008.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

SILVA, N. S. et al. *Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água*. 4. ed. Varela, 2010.

Bibliografia complementar

APHA, AWWA, WEF. Eds: E. W. Rice, R. B. Baird, A. D. Eaton, L. S. Clesceri. *Standard methods for the examination of water and wastewater*. 22nd ed. Washington DC, 2005.

CASTILHO, C. J. C. *Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados*. São Paulo: Varela, 2003.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. *Microbiologia dos alimentos*. São Paulo: Atheneu, 1996.

LOPES, E. A. *Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA*. São Paulo: Livraria Varela, 2004.

RIEDEL, G. *Controle sanitário dos alimentos*. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

DFN 11478 - IMUNOMODULAÇÃO NUTRICIONAL

(45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Resposta imune humoral, celular e mecanismos regulatórios. Nutrientes envolvidos na elaboração da resposta imune inflamatória e regulatória. Fatores nutricionais relevantes na progressão das patologias imunossupressoras.

Bibliografia básica

CUPPARI, L. *Nutrição clínica nas doenças crônicas não transmissíveis*. São Paulo: Manole, 2009.

PEAKMAN, M.; VERGANI, D. *Imunologia: básica e clínica*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2. ed. 2011.

TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. *Microbiologia*. São Paulo: Atheneu, 5. ed. 2008.

Bibliografia complementar

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. *Imunologia básica*. Editora Elsevier. 2. ed. 2007.

BENJAMINI, E.; COICO, R.; SUNSHINE, G. *Imunologia*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002, 288 p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT- STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

REY, L. *Parasitologia*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 4. ed. 2008.

SHILS, M. E.; SHIKE, M. *Nutrição moderna na saúde e na doença*. 10. ed. Barueri: Manole, 2009.

COM 05207 - INFORMÁTICA

(45 h, OPT, T:15 E:0 L:30)

Ementa



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Fundamentos da informática. Funcionamento do computador. *Softwares*. Ambiente computacional. Sistemas operacionais. Editor de texto. Planilhas eletrônicas. Fundamentos de sistemas de informação. Sistemas de informação nas organizações. Conceitos de tecnologia da informação. Sistemas de processamento de transações. Sistemas de informações gerenciais. Sistemas de suporte à decisão. Inteligência artificial e sistemas especialistas. Tecnologias web e bi. Conceitos de bancos de dados.

Bibliografia básica

VELLOSO, F. C. *Informática: Conceitos básicos*. 7. ed. Ed. Campus, 2004.
NORTON, P. *Introdução à informática*. Ed. Makron Books, 1997.
SANTANA FILHO, O. V. *Introdução à internet*. 6. ed. Ed. Senac, 2006.

Bibliografia complementar

CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. *Introdução à informática*. Makron Books, 2004.
REZENDE, A.; LORENS, C. *Introdução à informática*. Vitória: Fundação Ceciliano Abel de Almeida, 1995.
STAIR, R. M. *Princípios de sistema de informação*. Rio de Janeiro: LTC, 1998.

DFN 11479 - NUTRIÇÃO AVANÇADA NAS PATOLOGIAS CARDIOVASCULARES

(60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Fisiopatologia e dietoterapia aprimorada nas doenças cardiovasculares envolvendo a hipertensão arterial sistêmica, cardiopatias, insuficiência cardíaca e infarto do miocárdio. Abordagem de aspectos do tratamento multidisciplinar na hipertensão arterial sistêmica, dislipidemias e aterosclerose, segundo a relevância para a prevenção e controle dos acidentes cardiovasculares.

Bibliografia básica

CUPPARI, L. *Nutrição clínica nas doenças crônicas não transmissíveis*. São Paulo: Manole, 2009.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
SHILS, M.E.; SHIKE, M. *Nutrição moderna na saúde e na doença*. 10. ed. Barueri: Manole, 2009.

Bibliografia complementar

CHEMIN, S. S.; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia*. São Paulo: Roca, 2008.
CUPPARI, L. *Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto*. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.
GIBNEY, M. J.; ELIA, M.; LJINGQVIST, O.; DOWSETTE J. *Nutrição clínica*. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2007, 440 p.
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. *Tratado de fisiologia médica*. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
SILVIA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia*. São Paulo: Roca, 2007.

DFN 11480 - PERSONAL DIET

(45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)

Ementa

O nutricionista como *personal diet*. Empreendedorismo e *marketing* do serviço. Tipos de serviços, equipamentos e materiais necessários para: avaliação nutricional, montagem de cardápios e gerenciamento de cozinha.

Bibliografia básica

GARCIA, E. *Marketing na saúde: humanismo e lucratividade: [atender, tratar e encantar o cliente-paciente]*. São Paulo: AB Ed., 2005. XIII, 160 p.
SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. *Cardápio: guia prático para a elaboração*. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008, 279 p.
TIRAPÉGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. *Avaliação nutricional: teoria e prática*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009, 347 p.

Bibliografia complementar



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

COELHO, A. I. M.; PEREIRA, C. A. S.; LOPES, M. L. M. *Alimentos light e diet*. Viçosa: UFV, 2001. 37p.:il. (Cadernos didáticos, 81).

DUARTE, A. C. G. *Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais*. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.

FAUSTO, M. A. *Planejamento de dietas e da alimentação*. Rio de Janeiro: Ed. Revinter, 2003.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO – NEPA. *Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, 2 versão / UNICAMP*, Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006, 113 p.

EAL 05289 - QUÍMICA DE ALIMENTOS II

(60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Substâncias tóxicas naturais em alimentos. Alterações dos alimentos decorrentes do processamento e formação de compostos tóxicos. Contaminantes químicos em alimentos. Aditivos químicos para alimentos.

Bibliografia básica

ARAÚJO, J. M. A. *Química de alimentos: teoria e prática*. 5. ed. Editora UFV, 2011.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. *Química do processamento de alimentos*. Ed. Varela, 3. ed., 2001.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. *Química de alimentos de Fennema*. 4. ed. Editora Artmed., 2010.

Bibliografia complementar

BELITZ, H. D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. *Food chemistry*. 4. ed. Ed: Springer, 2009.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. *Manual de laboratório de química dos alimentos*. Ed. Varela. 2003.

BOBBIO, F. O. *Introdução à química dos alimentos*. 3. Ed., Editora Varela, 2003.

COULTATE, T. P. *Alimentos: a química de seus componentes*. 3. ed. Editora Artmed, 2004.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. *Química de alimentos*. 2. ed. Editora Edgard Blucher, 2007.

DQF 05566 - QUÍMICA ORGÂNICA

(45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Introdução à química orgânica. Identificação, funções orgânicas, nomenclatura, estereoquímica, acidez e basicidade e reações de carboidratos, lipídeos e proteínas, e polímeros sintéticos.

Bibliografia básica

BARBOSA, L. C. A. *Introdução à química orgânica*. São Paulo: Prentice Hall, 2004, 311 p.

LEHNINGER, A. L.; COX, M. M.; NELSON, D. L. *Princípios de bioquímica de Lehninger*. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. *Química orgânica*. 9. ed. New York, John Wiley & Sons, v.1, 2001, 645 p.

Bibliografia complementar

CAMPOS, L.; MOURATO, M. *Nomenclatura de compostos orgânicos*. 2. ed. Lisboa: Escolar Editora, 2002.

CLAYDEN, J.; GREEVES, N.; WARREN, S.; WOTHERS, P. *Organic chemistry*. Oxford: Oxford University Press,, 2001.

MORRISON, R.; BOYD, B. *Química orgânica*. 13ª ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, , 1996.

SYKES, P. *Guia dos mecanismos da química orgânica*. Tradução de M. J. O. Baptista, A. M. Lobo e M. M. Mantas. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, , 1989.

TORRES, B. B.; MARZZOCO, A. *Bioquímica básica*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

DFN 11481 - SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

(60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Ementa

Direito humano à alimentação adequada. Exigibilidade do direito humano à alimentação adequada. Soberania e segurança alimentar e nutricional. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Mobilização e controle social. A segurança alimentar e nutricional inerente à atuação do nutricionista.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Bibliografia básica

MALUF, R. S. J. *Segurança alimentar e nutricional*. 2. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2009, 176 p.
TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. *Nutrição em saúde pública*. Rio de Janeiro: Rubio, 2011, 640 p.
VALENTE, F. L. S. *Direito humano à alimentação: desafios e conquistas*. São Paulo: Cortez, 2001, 272 p.

Bibliografia complementar

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Lei de Segurança Alimentar e Nutricional – conceitos. Brasília: Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.
CASTRO, J. *Geografia da fome: o dilema brasileiro - pão ou aço*. 7. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007, 318 p.
CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional). A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil Realização: Indicadores e Monitoramento - da Constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília, 2010.
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME (MDS). *Segurança alimentar e nutricional: trajetória e relatos da construção de uma política nacional*. Brasília, 2008.

DFN 11482 - TÉCNICA DIETÉTICA APLICADA À DIETOTERAPIA

(45 h, OPT, T:15 E:0 L:30)

Ementa

Ajustes dietéticos por consistência, por composição e por via de administração. Elaboração, execução e cálculo nutricional de preparações para situações metabólicas especiais: desnutrição, diabetes, obesidade, hipertensão, dislipidemias, patologias renais, diarreia e obstrução intestinal.

Bibliografia básica

IKEMORI, E. H. A.; MATOS, L. A. *Manual de dietas do Hospital do Câncer A. C. Camargo*. São Paulo: Atheneu, 2007.
PINHEIRO, A. B. V.; BENZECRY, E. H.; LACERDA, E. M. A.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. *Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras*. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.
SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. *Cardápio: guia prático para a elaboração*. São Paulo: Atheneu, 2004.

Bibliografia complementar

ALFENAS, R. C. G.; QUEIROZ, V. M. V.; BITTENCOURT, M. C. B.; SILVA, M. M. S. S. *Diabetes: dieta e receitas especiais*. Viçosa: UFV, 2000, 106 p.
AUGUSTO, A. L. P.; ALVES, D. C.; MANNARINO, I. C.; GERUDE, M. *Terapia Nutricional*. Editora Atheneu, 1995.
BENDER, A. E. *Nutrición y alimentos dietéticos*. 2. ed. Zaragoza: Editorial Acribia, 1997.
COELHO, A. I. M.; PEREIRA, C. A. S.; LOPES, M. L. M. *Alimentos light e diet*. Viçosa: UFV, 2001.
JESUS, N. *Manual de dietas do Hospital Universitário Professor Edgard Santos*. 2. ed. Salvador: EDUFBA, 2004.

DFN 11483 - TERAPIA NUTRICIONAL

(30 h, OPT, T:30 E:0 L:0)

Ementa

Equipe multiprofissional e regulamentos técnicos. Terapia nutricional enteral. Terapia nutricional parenteral. Terapia nutricional em doenças específicas.

Bibliografia básica

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
SHILS, M. E.; SHIKE, M. *Nutrição moderna na saúde e na doença*. 10. ed. Barueri: Manole, 2009.
WAITZBERG, D. L. *Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica*. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006, 2v.

Bibliografia complementar



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

AUGUSTO, A. L. P.; CHERULLI, D. A.; MANNARINO, I. C.; GERUDE, M. *Terapia nutricional*. São Paulo: Atheneu, 2005.
DAVID, C. M.; KORTEBA, E.; FONTE, J. C. M.; RIBEIRO, P.; ROCHA, R. G. A. *Terapia nutricional no paciente grave*. Rio de Janeiro: Revinter, 2001, 244 p.
GRANT, J. P. *Nutrição parenteral*. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1996.
MONTEIRO, J. P.; JUNIOR, J. S. C. *Caminhos da nutrição e terapia nutricional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007, 602 p.
WAITZBERG, D. L. *Terapia nutricional*. São Paulo: Atheneu, v.1 e 2. 2002, 1300 p.

DFN 11485 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

(45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Módulos disciplinares de interesse na área de alimentação coletiva. Assuntos de inovação, atualização e aprofundamento do conhecimento na área.

Bibliografia básica

ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2007, 318 p.
PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A. S.; VEIROS, M. B.; HERING, B. *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005.
TEIXEIRA, S. M. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. *Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição*. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

Bibliografia complementar

ARRUDA, G. A. *Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição*, vol. II. 2. ed. São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002.
GANDRA, Y. R. *Avaliação de serviços de nutrição e alimentação*. São Paulo: Sarvier, 1986.
MEZOMO, I. F. B. *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 6. ed. São Paulo: Manole, 2006.
SANT'ANNA, H. P. *Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição*. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
SILVA JUNIOR, E. A. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007.

DFN 11486 - TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

(45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Módulos disciplinares de interesse nas áreas de alimentos e nutrição. Inovação, atualização e aprofundamento do conhecimento em alimentos e nutrição.

Bibliografia básica

OLIVEIRA, J. E. O.; MARCHINI, J. S. *Ciências nutricionais: aprendendo a aprender*. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.
KOBLOITZ, M. G. B. *Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan: Ed. LAB, 2008, 242 p.

Bibliografia complementar

ARAÚJO, J. M. *Química de alimentos*. Editora UFV, 2004.
BOBBIO, F.; BOBBIO, P. *Química do processamento de alimentos*. Ed. Varela, 3. ed. 2001.
GAVA, A. J. *Princípios de tecnologia de alimentos*. 7. ed. São Paulo: Nobel, 1984.
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. *Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos*. Barueri: Manole, 2006, 612 p.
SGARBIERI, V. C. *Alimentação e nutrição, fator de saúde e desenvolvimento*. Editora UNICAMP - Almed - São Paulo, 1987.

DFN 11487 - TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

(45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Módulos disciplinares de interesse nas áreas de atuação da Nutrição Clínica. Inovação, atualização e



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

aprofundamento do conhecimento em Nutrição Clínica.

Bibliografia básica

- MONTEIRO, J. P.; JUNIOR, J. S. C. *Caminhos da nutrição e terapia nutricional*. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2007, 602 p.
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia*. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.
WAITZBERG, D. L. *Terapia nutricional*. São Paulo: Atheneu, v.1 e 2. 2002, 1300 p.

Bibliografia complementar

- ESCOT-STUMP, S. *Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento*. 5. ed. Barueri: Manole, 2007, 847 p.
GIBNEY, M. J.; ELIA, M.; LJINGQVIST, O.; DOWSETTE J. *Nutrição clínica*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007, 440 p.
GOLDMAN, L., AUSIELLO, D. Cecil. *Tratado de medicina interna*. 22. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005, 2v.
VÍTOLO, M. R. *Nutrição: da gestação ao envelhecimento*. Rio de Janeiro: Rubio, 2008, xxvi, 628 p.
DUARTE, A. C. G. *Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais*. São Paulo: Atheneu, 2007, 607 p.

DFN 11488 - TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO SOCIAL

(45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)

Ementa

Módulos disciplinares de interesse nas áreas de atuação em Nutrição Social. Assuntos de inovação, atualização e aprofundamento do conhecimento na área de Nutrição Social.

Bibliografia básica

- CAMPOS, G. W. S. *Tratado de saúde coletiva*. 2. ed. Série Saúde em Debate, n. 170. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009, 871 p.
TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. *Nutrição em saúde pública*. Rio de Janeiro: Rubio, 2011, 640 p.
VASCONCELOS, F. A. G. *Avaliação nutricional de coletividades*. 4. ed. rev. Florianópolis: UFSC, 2008, 186 p.

Bibliografia complementar

- ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. *Nutrição em obstetrícia e pediatria*. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica/Guanabara Koogan, 2009, 649 p.
FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. *Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos*. Barueri: Manole. 2005.
KAC, G.; SICHIERI R.; GIGANTE D. P. *Epidemiologia nutricional*. Rio de Janeiro/São Paulo: FIOCRUZ/Atheneu, 2007.
TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. *Avaliação nutricional: teoria e prática*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 326 p.
ROUQUAYROL, M. Z. *Epidemiologia & saúde*. 5. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.

EAL - TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

(60 h, OPT, T:60 E:0 L:0)

Ementa

Introdução e fundamentos de toxicologia de alimentos. Avaliação da toxicidade. Carcinogênese química. Toxicantes naturais. Toxicantes formados no processamento de alimentos. Contaminantes diretos dos alimentos. Contaminantes indiretos de alimentos. Migrantes de embalagens.

Bibliografia básica

- HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. *Higiene y toxicología de los alimentos*. Editora Acribia, 1997.
LINDNER, E. *Toxicología de los alimentos*. Editora Acribia, 1995.
OGA, Seizi. *Fundamentos de toxicología*. Editora Atheneu, 2008, 677 p.

Bibliografia complementar

- DESHPANDE, S. S. *Handbook of food toxicology*. Editora CRC Press, 2002, 920 p.
FLANAGAN, R. J.; TAYLOR, A. A.; WATSON, I. D.; WHELPTON, R. *Fundamentals of analytical toxicology*. Editora Wiley-Interscience, 2008, 544 p..



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. *Toxicologia de alimentos*. São Paulo: Livraria Varela, 2000, 295 p..
OMAYE, S. T. *Food and nutritional toxicology*. Editora CRC Press, 2004, 336 p..
SIMÃO, A. M. *Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico*. Editora Nobel, 1989.

VET 10781 - VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS

(60 h, OPT, T:30 E:30 L:0)

Ementa

Ecologia microbiana. Boas práticas de fabricação de alimentos. Análise de perigos e pontos críticos de controle em locais onde se fabricam alimentos. Doenças transmitidas pelos alimentos. Investigação de surtos. Tipos de inspeção de alimentos. Análise e colheita de alimentos para análise em laboratórios oficiais e noções básicas de processo administrativo relativos às ações da vigilância sanitária em alimentos.

Bibliografia básica

VISA – da gestão ao risco sanitário/Organizado por Maria Cristina da Costa Marques, Marisa Lima Carvalho, Dalma da Silveira, Paulo Carrara de Castro, Nelson Ibanez – São Carlos: RiMa, 2006, 226 p.
GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos.– São Paulo: Livraria Varela, 2001, 655 p.
SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação– São Paulo: Livraria Varela, 1995, 623 p.

Bibliografia complementar

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1995, 479 p.
SINELL, H. J. *Introducción a la higiene de los alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia, 1981, 167 p.
LEDERER, J. *Enciclopédia moderna de higiene alimentar: intoxicações alimentares*. São Paulo: Manole, 1991, 236 p.
HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. *Manual de higiene para manipuladores de alimentos* Tradução José A. Ceschin. São Paulo: Livraria Varela, 1994, 144 p.
HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. *Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos*. Tradução Sílvia Panetta Nascimento e Marcelo Arruda Nascimento. São Paulo: Livraria Varela, 1998, 378 p.

6. REGULAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

6.1. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 1.º O estágio é uma atividade educativa, de caráter temporário, executada em ambiente de trabalho e que visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional. As atividades do estágio são orientadas, acompanhadas e supervisionadas por docentes do curso de Nutrição (supervisores) e por profissionais nutricionistas das empresas ou instituições onde ocorrem (orientadores – preceptores).

Art. 2.º O estágio, pela sua importância como procedimento didático pedagógico necessário à concretização do preparo profissional nas diversas áreas, é objeto de legislação específica, na qual se destaca atualmente a Lei 11.788, de 28 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes e altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT. Além dessa lei, a Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFES nº 74/2010 institui e regulamenta o estágio supervisionado curricular nos cursos de graduação da referida Instituição de Ensino Superior.

Art. 3.º O estágio curricular supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição do Centro de Ciências Agrárias da UFES é parte integrante de sua estrutura curricular, sendo de caráter obrigatório, com carga horária total de 810 horas, distribuídas equitativamente nas três grandes áreas de atuação: Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição Social.

Parágrafo Único - O estágio será desenvolvido em dois momentos, a saber:

1.º momento: contemplará a disciplina de Estágio Supervisionado Integrado em Nutrição, cuja carga horária será de 90 horas.

2.º momento: contemplará as disciplinas de Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva, Estágio



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Supervisionado em Nutrição Clínica e Estágio Supervisionado em Nutrição Social, que totalizarão 720 horas, (240 horas cada disciplina).

6.2. OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Art. 4.º Os estágios têm como objetivo:

- Possibilitar a formação em ambiente institucional, empresarial ou comunitário em geral;
- Propiciar interação com a realidade profissional e o ambiente de trabalho;
- Integrar os conhecimentos de pesquisa, ensino e extensão em benefício da sociedade, de acordo com a realidade local;
- Desenvolver concepção/habilidade multidisciplinar e indissociabilidade teoria/prática;
- Possibilitar o desenvolvimento do comportamento ético e compromisso profissional;
- Promover integração com a sociedade;
- Proporcionar ao aluno afirmação profissional e sua identificação em cada área de atuação do nutricionista.

6.3. CAMPO DE ESTÁGIO

Art. 5.º Consideram-se campo de estágio as instituições públicas, privadas ou comunidades que tenham o nutricionista para orientar o estagiário, desde que seja exequível a supervisão do professor responsável. Para o estágio é exigido que a entidade concedente tenha infraestrutura, material e recursos humanos que garantam a supervisão/orientação do aluno e as condições necessárias.

Parágrafo Único – O Estágio Supervisionado Integrado em Nutrição poderá ser desenvolvido em instituições que não contem com o profissional nutricionista. Nesse caso, será feita supervisão presencial pelos professores nutricionistas do Curso de Nutrição.

Art. 6.º A UFES oferecerá o Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição em locais conveniados, bem como nas unidades de restaurantes universitários nos diversos *campi* e no Hospital Universitário Cassiano Antonio de Moraes (Hucam). Não serão consideradas como “Estágio Curricular” as atividades em locais não conveniados.

Art. 7.º O Estágio Curricular Supervisionado em locais onde a supervisão não seja exequível só poderá ocorrer mediante solicitação do aluno e aprovação pelos professores supervisores da área específica do estágio.

6.4. ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO DE ESTÁGIO

Art. 8.º Entende-se por orientação de estágio o acompanhamento rotineiro das atividades do estagiário visando ao esclarecimento de dúvidas e à aplicação dos conhecimentos teórico-práticos, de acordo com as necessidades do campo de estágio.

Art. 9.º A orientação do estágio deverá ficar a cargo do nutricionista responsável técnico da instituição ou empresa concedente, ou a cargo de funcionários nutricionistas preceptores de estágio. Essa orientação deverá ser direta e, para tal, torna-se necessário que haja nutricionista na instituição concedente, para que esse profissional assuma a orientação, de acordo com a Resolução CFN nº 418/2008.

Art. 10.º A supervisão de estágio obrigatório se fará por meio de orientação, acompanhamento e avaliação das atividades do aluno por docente designado pela UFES.

Art. 11.º A supervisão do estágio obrigatório poderá ser feita de acordo com as seguintes modalidades: presencial, semipresencial ou não presencial. Independentemente da modalidade de supervisão, o aluno deverá comparecer às reuniões de estágio previamente agendadas pela coordenação de estágio. A modalidade de supervisão adotada deverá proporcionar ao estagiário o pleno desempenho de ações, princípios e valores inerentes à realidade da profissão em que se processa a prática profissional.

- Presencial - acompanhamento sistemático do estagiário, com frequência mínima semanal.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

- Semipresencial - acompanhamento por meio de visitas periódicas ao local do estágio pelo professor supervisor.
- Não presencial - acompanhamento por meio de reuniões, contato telefônico ou de forma virtual, tanto com o estagiário quanto com o profissional orientador.

Art. 12.º A modalidade de supervisão (presencial, semipresencial ou não presencial) e as datas referentes às supervisões pelos docentes da UFES serão estabelecidas previamente pela Comissão Interna para Normas de Estágio Obrigatório, respeitando as características de cada área do estágio.

6.5. ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 13.º Para cursar as disciplinas Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e Estágio Supervisionado em Nutrição Social, o aluno deverá ter concluído, com aprovação, todas as disciplinas obrigatórias constantes na grade curricular, bem como ter alcançado carga horária suficiente em disciplinas optativas e atividades complementares.

Art. 14.º Os alunos serão divididos por sorteio, efetuado ao final do período antecedente ao período dos estágios, em três grupos de acordo com as áreas de estágio, os quais funcionarão em regime de rodízio. A distribuição do número de alunos por local de estágio ocorrerá de acordo com a demanda dos locais conveniados.

Parágrafo Único - A execução do estágio obedecerá ao período letivo estabelecido pela Universidade.

Art. 15.º Ao aluno compete: comparecer ao local de estágio com pontualidade e assiduidade; manter conduta ética e responsável durante o desenvolvimento das atividades do estágio; cumprir as atividades de estágio designadas pelo orientador e/ou pelo supervisor; comparecer a reuniões sempre que convocado; apresentar relatório de atividades práticas e demais documentos necessários ao desenvolvimento do estágio.

Art. 16.º Ao orientador (preceptor) de estágio compete: planejar, acompanhar e orientar o estagiário durante a suas atividades, bem como preencher os formulários de avaliação do desempenho do estagiário e encaminhá-los ao professor supervisor.

Art. 17.º Ao professor supervisor compete: orientar e acompanhar as atividades desenvolvidas pelos estagiários; comparecer aos locais de estágio, de acordo com a modalidade de supervisão de estágio; orientar o aluno no desenvolvimento do trabalho final de cada estágio; avaliar o aluno, segundo seu desempenho no estágio e de acordo com o relatório final.

Art. 18.º Ao coordenador de estágio do Curso de Nutrição compete: conduzir as atividades referentes aos estágios supervisionados; em conjunto com a Comissão Interna para Normas de Estágio Obrigatório, elaborar e divulgar aos estudantes e professores o Manual de Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição; estabelecer, em comum acordo com o Departamento ao qual o curso de Nutrição esteja vinculado, o número de estudantes por professor supervisor.

6.6. FORMA DE AVALIAÇÃO

Art. 19.º A avaliação do estagiário deverá ser processual e será feita pelos supervisores e orientadores. Tem como critérios básicos o desempenho e a apresentação de um relatório específico, segundo a área do estágio. As atividades a serem desenvolvidas, a forma de elaboração dos relatórios e as fichas de avaliação do Professor Supervisor e do Profissional Orientador constam no Manual de Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição, disponível no Colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 20.º Serão consideradas as diversas atividades do estagiário, de acordo com as especificidades de cada área. As pontuações das atividades constam no Manual de Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Art. 21.º Para obter aprovação nas disciplinas de Estágio Curricular Supervisionado, o aluno deverá: cumprir a carga horária estabelecida; apresentar todos os documentos exigidos; obter média compatível com as designações do Regimento Interno da UFES e de acordo com as normas estabelecidas no Manual de Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição.

6.7. REPROVAÇÃO E/OU CANCELAMENTO DO ESTÁGIO

Art. 22.º Em caso de reprovação em alguma(s) das disciplinas do Estágio Curricular Supervisionado, o aluno deve, necessariamente, cursá-la(s) no(s) semestre(s) seguinte(s) em que for(em) oferecida(s).

Art. 23.º O estágio poderá ser cancelado pelo Colegiado do Curso de Nutrição por um dos seguintes motivos:

- a) término do estágio;
- b) a pedido do estagiário, devidamente justificado;
- c) descumprimento, por parte do estagiário, das condições presentes no Termo de Compromisso;
- d) não comparecimento ao estágio, sem motivo justificado, por mais de cinco dias consecutivos ou não, no período de um mês.
- e) conclusão ou interrupção do curso;
- f) a qualquer tempo, no interesse da unidade concedente ou da UFES, com a devida justificativa.

6.8. ATRIBUIÇÃO DE CARGA HORÁRIA À SUPERVISÃO

Art. 24.º A supervisão do estágio obrigatório é uma atividade de ensino. A carga horária destinada à supervisão dos estágios será contabilizada à carga horária didática do professor no Departamento, de acordo com a modalidade de supervisão, a saber:

- Presencial: 1 hora semanal por aluno
- Semipresencial: 1 hora semanal para cada dois alunos
- Não presencial: 1 hora semanal para cada quatro alunos

6.9. DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 25.º O Regulamento de Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição do CCA-UFES segue a Resolução CEPE nº 74/2010, que regulamenta os estágios supervisionados em cursos de Graduação da UFES.

Art. 26.º Os casos omissos serão apreciados e deliberados pelo Colegiado do Curso de Nutrição do CCA-UFES.

7. REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

7.1. DEFINIÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 1.º Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é um componente obrigatório da estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFES, com sustentação legal, a ser cumprido pelo graduando, visando ao treinamento em metodologia científica, como atividade de síntese das vivências do aprendizado adquiridas ao longo do curso. O graduando será orientado por um professor do quadro de docentes da UFES.

Art. 2.º Caberá ao Colegiado do Curso de Nutrição aprovar o Manual de Trabalho de Conclusão de Curso, o qual estará disponível nas dependências do Colegiado.

7.2. OBJETIVO

Art. 3.º O TCC tem os seguintes objetivos:

- Reunir numa atividade acadêmica de final de curso conhecimentos científicos adquiridos na graduação e organizados, aprofundados e sistematizados pelo graduando num trabalho prático de pesquisa experimental, estudo de caso ou ainda revisão de literatura sobre um tema preferencialmente inédito, pertinente a uma das áreas de conhecimento e/ou linhas de pesquisa do curso.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

- Concentrar, num trabalho acadêmico, a capacidade criadora e de pesquisa do graduando, quanto à organização, metodologia, conhecimento de técnicas e materiais e domínio das formas de investigação bibliográfica, bem como a clareza e a coerência na redação final.

7.3. EXECUÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 4.º O TCC em Nutrição deverá ser desenvolvido individualmente pelo graduando sobre um tema particular de sua livre escolha e em comum acordo com o professor orientador.

Art. 5.º Para execução do TCC, o graduando deverá matricular-se nas disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I e II, de acordo com a grade curricular do curso.

7.4. ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 6º Compete ao professor orientador auxiliar o graduando na escolha do tema, na elaboração do plano de trabalho, no desenvolvimento da metodologia e na redação, fornecendo-lhe subsídios para a execução e melhor concretização do trabalho. O número mínimo de encontros estabelecidos entre o orientador e o aluno para a elaboração do trabalho será 4 (quatro), para cada uma das disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I e II.

Art. 7.º A qualquer tempo, mediante justificativa apresentada por escrito, poderá haver a transferência do aluno para outro professor orientador, cabendo essa decisão ao Departamento no qual o Curso de Nutrição esteja alocado.

Art. 8.º Será permitida a cada docente a orientação simultânea de, no máximo, 4 (quatro) graduandos por semestre letivo. Será adotada distribuição equitativa dos alunos para os professores orientadores do curso.

§ 1.º Caso um ou mais alunos não consiga(m) um professor orientador, o Departamento será responsável pela distribuição desse(s) discente(s) entre seus membros.

Art. 9.º A orientação será considerada como atividade de ensino, com vistas à produtividade no Departamento e à produtividade individual do docente.

§ 1.º A carga horária semanal do professor orientador será de 1 (uma) hora para cada trabalho orientado, tanto na fase de elaboração do projeto (TCC I) como na fase de desenvolvimento e defesa (TCC II).

§ 2.º A orientação do Trabalho de Conclusão de Curso não desonera o professor do cumprimento de sua carga horária semanal didática mínima, prevista na legislação vigente.

7.5. REDAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 10.º O TCC deverá ser redigido individualmente pelo graduando e deverá obedecer a uma sequência lógica, seguindo as normas estabelecidas pelo Manual do Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição.

Art. 11.º O projeto deverá ser encaminhado em 2 (duas) vias, sendo uma via do orientador e uma do avaliador. A monografia deverá ser encaminhada em 3 (três) vias, sendo uma via do orientador e duas vias para os demais membros da banca.

7.6. APRESENTAÇÃO ORAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 12.º O graduando deverá se submeter a um seminário de apresentação do trabalho de curso aberto à comunidade universitária, como atividade obrigatória para obter o conceito necessário à conclusão da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II. O tempo de apresentação oral será de, no máximo, 30 (trinta) minutos. A metodologia utilizada na apresentação será de livre escolha do graduando, e durante a apresentação não será permitida a interrupção por parte do público presente.

Art. 13.º Uma banca examinadora composta de 3 (três) membros, previamente constituída, avaliará a exposição das atividades desenvolvidas pelo graduando. A banca será composta pelo orientador do graduando (presidente da sessão) e por mais dois membros, preferencialmente qualificados na área



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

de estudo do trabalho, indicados pelo orientador. Ao final do relato do graduando, cada membro da banca terá o prazo máximo de 10 (dez) minutos para suas considerações.

Parágrafo Único - A critério da banca examinadora poderá haver intervenções por parte do público presente.

7.7. AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art.14.º A avaliação levará em consideração as várias atividades do graduando, conforme programas e frequência mínima regimental das disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I e II.

Art. 15.º A média final da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I será expressa por um valor numérico, sendo 30% atribuída pelo professor coordenador da disciplina e 70% pela média aritmética das notas dos 2 (dois) avaliadores do projeto (orientador e avaliador). A média final da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II será expressa por um valor numérico, que será obtido pela média aritmética das notas dos 3 (três) membros componentes da banca (orientador e dois avaliadores).

Art. 16.º O graduando que cumprir a carga horária mínima regimental e obtiver média final igual ou superior a 7,0 (sete) será considerado aprovado. Se a nota obtida estiver abaixo desse valor o graduando terá a oportunidade de corrigir o projeto ou a monografia, e submetê-los a nova apreciação pelos avaliadores para aprovação nas disciplinas, sendo essa avaliação considerada final. No caso de não atendimento às exigências supracitadas, o graduando será considerado reprovado.

Art. 17.º No caso de aprovação, o graduando deverá efetuar eventuais correções no trabalho, por sugestão dos avaliadores, sob supervisão do orientador. A versão final revisada, seja projeto ou monografia, deverá ser entregue ao coordenador da disciplina em uma via digital, de acordo com o estabelecido pelos programas das disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I e II. Caso o aluno não cumpra tal exigência, estará automaticamente reprovado.

7.8. DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 18.º Os casos omissos serão apreciados pelo Colegiado de Curso de Nutrição do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo.

8. REGULAMENTAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 1.º As Atividades Complementares são exigidas para integralização da carga horária do curso. Essas atividades oferecem aos discentes a oportunidade de construir sua própria formação intelectual, por meio da flexibilização curricular.

Art. 2.º Constituem-se Atividades Complementares: apresentação (oral ou pôster) e publicação de trabalhos em eventos; publicação de artigos científicos, capítulos de livros e livros; desenvolvimento de *softwares* de interesse da área; participação (voluntária ou bolsista) em programas/projetos de extensão, monitorias e de iniciação científica; estágios não obrigatórios (com convênio); participação em eventos científicos (congressos, simpósios, seminários, semanas acadêmicas, jornadas, oficinas, cursos, palestras ou equivalente); atividades de representação acadêmica em órgãos colegiados e em entidades estudantis (Centro Acadêmico, Diretório Acadêmico e Empresa Júnior); participação em entidades de classe (conselhos, associações, cooperativas, sindicatos ou equivalente); organização de ações sociais e de eventos científicos; premiações em eventos científicos ou de entidades de classe.

Art. 3.º A carga horária das Atividades Complementares para o Curso de Nutrição será de 60 (sessenta) horas. O Colegiado do Curso de Nutrição estabelece a regulamentação das Atividades Complementares, cuja Tabela de Equivalência de Carga Horária de Atividades Complementares (Anexo) está disponível no Colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 4.º As Atividades Complementares poderão ser cumpridas na UFES ou externamente ao seu âmbito, mediante parcerias, copatrocínios, convênios de intercâmbio ou cooperação celebrados entre a UFES e outras instituições; e em entidades públicas ou privadas diversas, mediante consulta prévia de validade pelo interessado.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Art. 5.º O Colegiado de Curso de Nutrição elegerá um ou mais docentes, membros do Colegiado do Curso de Nutrição, que serão responsáveis pelo cômputo das Atividades Complementares por um período de dois anos.

Art. 6.º Todas as Atividades Complementares deverão ser comprovadas, por meio de declaração, certificado, cópia do trabalho feito ou outro tipo de registro. Os comprovantes deverão ser entregues ao(s) professor(es) responsável(eis) pelas Atividades Complementares até o término do oitavo período.

Art. 7.º As atividades estabelecidas pelos Estágios Curriculares Obrigatórios não poderão ser contabilizadas como Atividades Complementares.

Art. 8.º Outras atividades não previstas nos art. 2.º e 3.º serão encaminhadas ao Colegiado de Curso de Nutrição para análise de aproveitamento e atribuição de carga horária.

Art. 9.º O aluno deverá ser responsável pelo preenchimento do formulário de Atividades Complementares, disponível no Colegiado do Curso de Nutrição, e deverá entregar esse formulário, juntamente com a comprovação das atividades, ao(s) docente(s) do Colegiado de Curso eleito(s) conforme o art. 5.º.

Art. 10.º Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

9. SISTEMAS DE ACOMPANHAMENTO, AVALIAÇÃO E DIAGNÓSTICO

Buscando cumprir a determinação do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP) sobre as Leis de Diretrizes e Bases da Educação Superior e a fim de garantir a qualidade do ensino oferecido pelos cursos de graduação do Centro de Ciências Agrárias da UFES, são utilizados critérios de avaliação dos cursos desde a matrícula até a formatura.

9.1. AVALIAÇÃO DOS ALUNOS INGRESSANTES E FINALISTAS

A Pró-Reitoria de Graduação da UFES (Prograd/UFES) avalia os discentes por meio de questionários aplicados aos ingressantes no ato da primeira matrícula e aos alunos finalistas no ato de solicitação da colação de grau. Com os resultados estatísticos é elaborado um relatório com o perfil dos ingressantes e egressos de cada curso.

9.2. EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES (ENADE)

O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) é um dos procedimentos de avaliação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES). O ENADE verifica o desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares do respectivo curso de graduação, suas habilidades para ajustamento às exigências decorrentes da evolução do conhecimento e suas competências para compreender temas exteriores ao âmbito específico de sua profissão, ligados à realidade brasileira e mundial e a outras áreas do conhecimento. O ENADE é aplicado a cada 3 anos entre alunos ingressantes e concluintes do curso. A partir das médias obtidas e dos relatórios emitidos, é possível associar a avaliação externa do ENADE à autoavaliação do curso.

Sendo esse exame dinâmico e sujeito a alterações ao longo de seus ciclos avaliativos, considera-se oportuno informar o sítio eletrônico do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, responsável pela aplicação do ENADE: www.inep.gov.br.

9.3. DIAGNÓSTICO DO CURSO – AUTOAVALIAÇÃO

9.3.1. Avaliação pela Comissão Própria de Avaliação de Cursos (CPAC)

Na UFES existe uma Comissão Própria de Avaliação (CPA), de atuação autônoma em relação aos Conselhos e demais Órgãos Colegiados existentes, obedecendo às diretrizes e finalidades do SINAES. Entretanto, de acordo com a Resolução nº 14/2004 – CONSUNI, no seu artigo 6.º, cada Curso de Graduação da UFES tem uma Comissão Própria de Avaliação de Curso



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

(CPAC), presidida pelo coordenador do Colegiado, com a atribuição de promover e efetivar a avaliação interna do curso. É assegurada a participação, sob a forma de representação, dos segmentos da comunidade universitária e da sociedade civil organizada e vedada a composição que privilegie a maioria absoluta de um dos segmentos. A CPAC tem atuação autônoma em relação a conselhos e demais órgãos colegiados da instituição de educação superior. Atua em parceria e com subordinação à CPA, à qual remeterá Relatórios Parciais de Avaliação a cada 2 anos.

9.3.2. Avaliação pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição do CCA/UFES é composto seguindo os critérios da Resolução nº 01, de 17 de junho de 2010, da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES.

As reuniões do Núcleo Docente Estruturante ocorrem, ordinariamente, no mínimo duas vezes ao ano, tendo como objetivos:

- Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do campo de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação;
- Acompanhar, avaliar e atualizar periodicamente o projeto pedagógico do curso;
- Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação nas instâncias deliberativas, sempre que necessário;
- Supervisionar as formas de avaliação e acompanhamento do curso definidas pelo órgão competente;
- Analisar e avaliar os Programas de Ensino dos componentes curriculares;
- Promover a integração horizontal e vertical do curso, respeitando os eixos estabelecidos pelo projeto pedagógico;
- Exercer as demais atribuições que lhes são explícitas ou implícitas, conferidas pelo Regimento Geral e pelo Estatuto da UFES, bem como pela legislação e por regulamentos a que se subordine.

9.3.3. Avaliação ensino-aprendizagem pelo Colegiado do Curso

O Colegiado de Nutrição avalia disciplinas com base em análises de ementas e programas analíticos aprovados semestralmente pelo Departamento.

9.3.4. Avaliação ensino-aprendizagem pelo Departamento

Com relação ao processo ensino-aprendizagem, cabe ao Departamento de Farmácia e Nutrição a avaliação dos docentes e das disciplinas (por meio de um questionário aplicado aos alunos no final de cada disciplina e de cada semestre), bem como a análise e aprovação dos programas analíticos das disciplinas no início de cada semestre.

10. USO DAS TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

A Universidade Federal do Espírito Santo conta com um complexo de bibliotecas dispostas em seus distintos *campi*. A UFES tem uma Biblioteca Central (no *campus* de Goiabeiras) e as seguintes Bibliotecas Setoriais: Tecnológica, Educação, Ciências da Saúde, Ciências Agrárias, NEDTEC e CEUNES, assim distribuídas: Tecnológica e Educação no *campus* de Goiabeiras; Ciências da Saúde no *campus* de Maruípe (ambos os *campi* no município de Vitória); Ciências Agrárias, em Alegre; NEDTEC, em Jerônimo Monteiro; e CEUNES, em São Mateus.

Em conjunto, as bibliotecas da UFES dispõem de mais de 388.000 exemplares divididos em livros, folhetos e folhas; analítica; trabalhos acadêmicos; periódicos; filmes cinematográficos e gravação; materiais cartográficos; recursos eletrônicos e gravações de som.

A Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Agrárias (BSCCA) tem sede própria localizada no *campus* de Alegre. A BSCCA faz parte do Sistema Integrado de Bibliotecas (SIB/UFES). As



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

bibliotecas integrantes desse sistema são tecnicamente vinculadas à Biblioteca Central e administrativamente à direção de seus respectivos Centros.

O SIB/UFES tem acervo gerenciado pelo programa *Pergamum*, que possibilita às comunidades acadêmica e externa maior eficiência no acesso e na recuperação da informação. O acervo encontra-se catalogado segundo as Regras de Catalogação Anglo-Americano (AACR2, sigla em inglês) e organizado, utilizando a Classificação Decimal Universal (CDU) e a Tabela de Cütter.

A política de atualização do acervo é feita de acordo com a dotação orçamentária, normalmente uma vez por ano. A coleção da BSCCA é constituída de aproximadamente 14.000 títulos de livros (37.000 exemplares).

O acesso é feito pela Internet, por meio do endereço eletrônico <www.bc.ufes.br>, no *link* acervo, o que permite aos usuários pesquisar a distância. As tabelas a seguir mostram as bases de dados utilizados pela biblioteca virtual:

Base de Dados Referenciais (acesso regulamentado)

- BIOLOGICAL ABSTRACTS
- CAB ABSTRACTS
- COMPENDEX
- DII
- ECONLIT
- ERIC
- FSTA
- GEOREF
- MEDLINE/PUBMED
- MLA
- PSYCINFO
- SOCIOLOGICAL ABSTRACTS
- WEB OF SCIENCE

Eletrônicos - Full Text

- PERIÓDICOS (acesso regulamentado)
- SciELO
- JOURNAL OF PHARMACY & PHARMACEUTICAL SCIENCES

Bases e Bibliotecas

- BIBLIOTECA NACIONAL
- BRITISH LIBRARY
- DATASUS
- IBICT-CCN (Catálogo Coletivo Nacional de Publicações Seriadas)
- IBICT-ISSN - Centro Brasileiro
- LC - Library of Congress
- NATIONAL LIBRARY OF MEDICINE
- PROSSIGA

Outros

- ABNT
- CAPES
- CNPq
- DOU
- IBICT
- ISBN - Agência Brasileira
- REDE ANTARES

O Curso de Nutrição, pautado na Portaria nº 4059, de 10 de dezembro de 2004, do Ministério da Educação, considera a possibilidade, ainda não concretizada neste Projeto Pedagógico de Curso, de oferta presencial ou semipresencial de disciplinas integrantes do currículo do curso.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

11. ANEXO

Tabela de equivalência de carga horária das Atividades Complementares

Nº	ATIVIDADE	UNIDADE	EQUIVALÊNCIA	MÁXIMO
1	Artigo completo publicado em periódico (Qualis A1 e A2)	Publicação	25h	60h
2	Artigo completo publicado em periódico (Qualis B1 a B5)	Publicação	20h	60h
3	Artigo completo publicado em periódico (Qualis C)	Publicação	15h	60h
4	Capítulo de livro da área com ISBN	Publicação	20h	60h
5	Capítulo de livro da área sem ISBN	Publicação	10h	60h
6	Desenvolvimento de <i>software</i> da área	<i>Software</i>	20h	60h
7	Estágio Extracurricular (somente em local conveniado)	60h equivalem a 5h de AC		45h
8	Bolsista de IC, PIVIC, monitoria e extensão	480h equivalem a 15h de AC		45h
9	Voluntário em pesquisa, ensino e extensão	360h equivalem a 8h de AC		45h
10	Organização de ações sociais e de eventos científicos	8h ou 1 dia de evento equivalem a 5h de AC		30h
11	Representação em órgãos colegiados	Semestre	8h	16h
12	Participação como diretor de entidades estudantis (Centro Acadêmico, Diretório Acadêmico e Empresa Júnior)	Semestre	10h	20h
13	Participação como colaborador de entidades estudantis (Centro Acadêmico, Diretório Acadêmico e Empresa Júnior)	Semestre	8h	16h
14	Participação em conselhos, associações, cooperativas, sindicatos e demais entidades de classe	8h ou 1 dia de evento equivalem a 5h de AC		45h
15	Participação em congressos, simpósios, seminários, semanas acadêmicas, jornadas, cursos, palestras ou equivalente	8h ou 1 dia de evento equivalem a 5h de AC		45h
16	Premiações em eventos científicos ou de entidades de classe	Premiação	6h	30h
17	Publicação de resumos simples em eventos	Publicação	3h	24h
18	Publicação de resumos expandidos em evento	Publicação	5h	35h
19	Apresentação de trabalhos técnico-científicos: pôster	Apresentação	3h	24h
20	Apresentação de trabalhos técnico-científicos: oral	Apresentação	5h	35h