



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAUDE

Endereço: Av. dos Portugueses s/nº Campus Universitário do Bacanga

Telefones: (98) 2109-8531 - E-mail: ccnut@ufma.br

CEP. 65.080.040 - São Luís – MA

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

São Luís – 2007



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAUDE

Endereço: Av. dos Portugueses s/nº Campus Universitário do Bacanga

Telefones: (98) 2109-8531 - E-mail: ccnut@ufma.br

CEP. 65.080.040 - São Luís – MA

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Modalidade: Bacharelado

Habilitação do Bacharelado: Nutricionista

Formação: Generalista, Humanista e Crítica.

Prof. Dr. Fernando Antonio Guimarães Ramos
Reitor

Prof. Ms. José Américo da Costa Barroqueiro
Vice-Reitor

Profª Ms. Elizabeth de Sousa Barcelos Barroqueiro
Diretora do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Profª. Ms. Bernardete Jorge Leal Salgado
Coordenadora do Curso de Nutrição

Comissão de Elaboração do Projeto do Curso de Nutrição:

- . Profª. Sílvia Tereza de Jesus Rodrigues Moreira Lima
- . Profª. Ana Karina Teixeira da Cunha França
- . Profª. Juliana Padilha Ramos Neves

São Luís – 2007



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAUDE

Endereço: Av. dos Portugueses s/nº Campus Universitário do Bacanga

Telefones: (98) 2109-8531 - E-mail: ccnut@ufma.br

CEP. 65.080.040 - São Luís – MA

INDÍCE

1. INTRODUÇÃO	1
2. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	2
3. OBJETIVOS EDUCACIONAIS	5
4. PERFIL DO FORMANDO EGRESO / PROFISSIONAL	5
5. COMPETÊNCIAS	6
6. ESTRUTURA CURRICULAR	6
7. POLÍTICA DE PESQUISA, EXTENSÃO E PÓS-GRADUAÇÃO ..	11
8. MATRIZ	12
9. EMENTÁRIO	15
10. INFRA-ESTRUTURA DO CURSO	35
11. ACERVO BIBLIOGRÁFICO	36

1. INTRODUÇÃO

A Universidade Federal do Maranhão (UFMA) criada em 18/01/1958 e reconhecida como Universidade livre pela União em 22/06/1961, através do Decreto nº 50.832, tem contribuído de forma significativa para o desenvolvimento do Estado do Maranhão, formando profissionais nas mais diferentes áreas de conhecimento tanto a nível de graduação como pós-graduação. A UFMA tem também contribuído com o desenvolvimento de pesquisas voltadas a identificação e a busca de soluções para os principais problemas do Estado e da Região, assim como vem desenvolvendo atividades de extensão que possibilitam e promovem ações de organização social, de produção e inovação tecnológica, capacitação de recursos humanos bem como de valorização da cultura local.

Na Área da Saúde, tem oferecido à população os cursos de: Medicina, Farmácia, Odontologia, Enfermagem, Educação Física e Biologia, sendo que, ao longo da última década vem desenvolvendo ações voltadas para a melhoria da qualificação profissional, como a implantação de Programas de Pós-graduação (Mestrados e Doutorados), e a criação de novos cursos de graduação, que atendam aos anseios da comunidade e do mercado de trabalho em nosso Estado.

Na vanguarda desses acontecimentos, tendo em vista a necessidade do estudo e nosso grande potencial hidrográfico, a UFMA recentemente implantou o curso de graduação em Ciências Aquáticas no Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, permitindo dessa forma ampliar a oferta do número de cursos e possibilitar maior perspectivas de escolha profissional a comunidade.

A proposta de implantação do Curso de Graduação em Nutrição por esta Instituição de Ensino é feita com base nas premissas anteriores, pensando na perspectiva de oferecer sempre cursos de formação superior atuais, voltados a realidade das necessidades estaduais e regionais do país e com a finalidade de atender aos anseios da comunidade local egressa do ensino médio, que aspira pela criação de cursos que permitam ascensão profissional e com grande potencial de mercado de trabalho.

Essa proposta, com certeza efetivará a perspectiva de acompanhar a evolução do conhecimento técnico-científico na área da Nutrição e Saúde no Maranhão, bem como permitirá vislumbrar a possibilidade de uma mudança do perfil epidemiológico nutricional em nosso Estado, que concentra segundo as estatísticas, maior incidência de desnutrição populacional do País.

No Brasil, até março de 2002, existiam registrados pelo Conselho Federal de Nutrição 153 cursos, dos quais apenas 7 (sete) situados na região nordeste, sendo 2 (dois) no Estado do Ceará e nos Estados do Piauí, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco e Alagoas apenas 1 (hum). No Maranhão, nenhum curso até os dias atuais foi criado, embora o Estado possua mercado de interesse e de trabalho suficientes para justificar a necessidade da implantação de um curso dessa natureza.

Nas novas relações impostas pelo mundo do trabalho sem, entretanto, deixar de respeitar as peculiaridades regionais os cursos de nutrição têm sido estimulados a incorporarem no seu processo de formação profissional, conhecimentos, habilidades e atitudes que possibilitem uma visão mais holística do ser humano em sua relação com o alimento.

A graduação do profissional em Nutrição pela Universidade Federal do Maranhão, permitirá preparar para sociedade e o mercado de trabalho, profissionais preocupados com o padrão de nutrição da comunidade na qual estão inseridos, envolvidos com pesquisas e de

extensão, que efetivamente possam oferecer contribuições no sentido de permitir mudanças importantes no processo nutricional da população.

Pensando nessas questões, de fundamental importância para a comunidade e o Estado, e de acordo com os fundamentos legais vigentes como a Lei de Diretrizes e Bases da Educação e a Política de Implantação de Novos Cursos pela UFMA, é que, após ampla e profunda discussão com a comunidade acadêmica, estamos colocando para apreciação pelos Conselhos competentes a Proposta do Projeto Pedagógico de Criação do Curso de Nutrição. O Curso será vinculado ao Centro de Ciências Biológicas e da Saúde da UFMA, estruturado e desenvolvido pelos Departamentos de Ciências Fisiológicas, Morfologia, Saúde Pública, Patologia, Farmácia e pelo Hospital Universitário.

Na proposta ora apresentada, estão explicitados os objetivos educacionais, organização curricular, estratégias educacionais, sistema de avaliação da aprendizagem, processo de acompanhamento e avaliação do curso, assim como, competências, perfil do profissional a ser formado, segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição, parecer **CNE/CES 1.133/2001**. Também estão inseridas as condições estruturais de implantação e viabilização do projeto, como infra-estrutura de suporte para implantação do processo pedagógico, programa de infra-estrutura acadêmica, programa de capacitação do corpo docente e de técnico-administrativo, além de procedimentos voltados a formação de profissionais nutricionistas, conforme estabelecidos pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

2. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso de Graduação em Nutrição será centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado pelo professor como facilitador do processo ensino-aprendizagem.

Este projeto pedagógico deverá buscar a formação integral e adequada do estudante a partir de uma articulação entre o ensino, pesquisa e a extensão /assistência. Porém, deverá ter a investigação como eixo integrador que retro-alimentará a formação acadêmica e a prática profissional do nutricionista.

Tomando por base as novas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (CNE/CES, 2001), o currículo deste curso foi organizado a fim de orientar o perfil acadêmico e profissional do aluno egresso, possibilitar a compreensão, interpretação, preservação das culturas locais e regionais além de contribuir como reforço, fomento e difusão do pluralismo e diversidade cultural e regional num contexto nacional e internacional.

A organização do Curso de Nutrição foi definida em sistema de créditos, com uma entrada anual nos quatro primeiros anos. A seguir as entradas serão semestrais conforme processo atualmente utilizado pela UFMA. O aluno ao concluir o Curso de Graduação em Nutrição, deverá elaborar um trabalho monográfico sob orientação de um ou mais docentes da Instituição.

Ao propiciar a formação do Bacharel em Nutrição, a UFMA vem demonstrar a articulação entre a produção teórica, o ensino, a pesquisa e a extensão mantendo, portanto, um diálogo constante com a sociedade.

Os conteúdos essenciais para este Curso estão relacionados com o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado às realidades epidemiológicas e profissionais, cujos conteúdos contemplam as Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos.

Compreende-se como:

Ciências Biológicas e da Saúde - os conteúdos (teóricos e práticos) das bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, das estruturas e funções orgânicas.

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

Ciências da Alimentação e Nutrição - neste tópico estão incluídos a compreensão e domínio de nutrição humana, dietética e terapia nutricional, capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, realizar avaliação nutricional, realizar avaliação nutricional, indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, de acordo com a visão ética, psicológica e humanística da relação entre o nutricionista e o paciente. O conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos tais como: gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental.

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

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

Ao final de cada período letivo o aluno será avaliado de acordo com os objetivos propostos em cada disciplina visando conhecimentos, habilidades e atitudes necessários à competência com vistas ao perfil do profissional a ser formado.

O aluno para integralizar o curso deverá cumprir a carga horária total de três mil novecentas e setenta e cinco (3.975) horas/aula, em regime semestral, sistema de créditos, durante oito períodos consecutivos, ou seja, quatro (4) anos.

2.1 Estratégias Educacionais:

O Curso de Nutrição da UFMA integrará estratégias metodológicas que enfatizam a construção/produção do conhecimento ao invés da transmissão e da aquisição das informações.

Atenção especial deve ser dada ao componente prático do curso, ao trabalho multidisciplinar na área de saúde, o que implicará na adoção de metodologias utilizando trabalhos de grupo e incentivando a aprendizagem colaborativa. O projeto pedagógico prevê os dimensionamentos da relação professor-aluno, aluno-aluno e aluno-aprendizagem, no qual os princípios da autonomia e independência no aprender são colocados.

2.2 Organização Acadêmica-Administrativa:

A Coordenação do Curso será exercida por um docente de um dos departamentos que dão sustentação ao Curso, nomeado pelo Reitor, durante os 2 (dois) primeiros anos podendo ser reconduzido por mais 2 (dois) anos de acordo com o Colegiado. Após esse período a Coordenação será exercida por um docente eleito de acordo com o Regimento Geral da UFMA.

O Colegiado do Curso será composto por docentes indicados pelos Departamentos que dão sustentação ao Curso (Ciências Fisiológicas, Ciências Morfológicas, Ciências Sociais, Patologia e Tecnologia Química) e que ministram aulas para o curso, além de um representante discente indicado pelo Centro Acadêmico do Curso e um representante técnico-administrativo conforme Regimento Geral da UFMA.

O espaço de funcionamento do Curso será no prédio do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, sendo a Coordenação estabelecida em sala específica onde funciona o Departamento de Ciências Fisiológicas.

Os docentes com graduação específica, os quais ministrarão disciplinas para o Curso de Nutrição serão concursados e lotados no Departamento de Ciências Fisiológicas até que haja massa crítica para o desligamento e criação do Departamento de Nutrição. As disciplinas, portanto, listadas como do Departamento de Nutrição serão inicialmente oferecidas pelo Departamento de Ciências Fisiológicas.

3. OBJETIVOS

3.1 Geral:

Contribuir com a melhoria da qualidade de vida e saúde da população maranhense através da formação de profissionais em nutrição capazes de planejar, executar, avaliar e orientar ações em alimentação e nutrição humana.

3.2 Específicos:

- Compreender a relação homem e alimento nas suas múltiplas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas;
- Conhecer os principais problemas de saúde e nutrição que afetam a população e os indivíduos na sociedade atual;
- Avaliar o perfil nutricional da população maranhense visando, sobretudo, o desenvolvimento de ações voltadas para a melhoria das condições nutricionais da comunidade;
- Formar profissionais capazes de atuar em equipes multidisciplinares visando uma interação participativa e integrada entre os profissionais, de forma a permitir mudanças no perfil epidemiológico-nutricional do estado;
- Contribuir para a evolução do conhecimento técnico-científico na área de nutrição e saúde no Maranhão através de pesquisas que busquem uma melhor relação homem-alimento nas suas múltiplas dimensões.

4. PERFIL DO FORMANDO/ EGRESO PROFISSIONAL:

O egresso formado pelo Curso de Nutrição terá uma capacitação generalista, humanista e crítica devendo atuar nas áreas de nutrição comunitária, nutrição normal, nutrição materno infantil e dietoterapia clínica, buscando promover com segurança a melhoria da qualidade alimentar da população, favorecendo o equilíbrio e o bem estar físico e psíquico do indivíduo, assim como ser capaz de utilizar com eficácia e competência os conhecimentos e avanços tecnológicos no campo da nutrição para promoção e recuperação da saúde, prevenção à desnutrição e obesidade, tendo sua atuação pautada em princípios éticos bem fundamentados dentro da realidade econômica, política, social e cultural da sociedade em que se encontrar inserido. (Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição, CNE/CES 1133, 07/08/2001: p.14).

5. COMPETÊNCIAS

O Nutricionista, Bacharelado em Nutrição, estará apto a desenvolver as seguintes competências e habilidades:

Desenvolver ações de promoção, recuperação, proteção e prevenção da qualidade alimentar a nível individual e coletivo, interagindo de forma integrada e contínua com os profissionais que integram os sistemas de saúde tendo em conta a responsabilidade e elevados princípios éticos e bioéticos na solução da recuperação da qualidade alimentar da população, avaliar e decidir as condutas mais adequadas baseadas em conhecimentos científicos atuais com competência e habilidade, divulgar e interagir com outros profissionais e o público em geral as informações adquiridas, ser capaz de administrar com liderança a equipe sob sua responsabilidade assim como manter continuo processo de educação permanente estimulando e desenvolvendo a formação de futuras gerações de profissionais.

6. ESTRUTURA CURRICULAR

Modalidade: Bacharelado em Nutrição

Vagas: 30

Duração: 8 semestres letivos

Regime Semestral – sistema de créditos

Turno – matutino e vespertino

Carga horária: 3.975 horas

Carga horária disciplina: 2.910 horas

Carga horária Teórica: 1.560 horas

Carga horária Prática: 1.350 horas

Estágio Curricular: 765 horas

Atividades Complementares: 300 horas

Bases legais: Resolução nº 5 (7/11/2001) do Conselho Nacional de Educação

Parecer nº 1.133 (07/08/2001) CNE/CSN

Os conteúdos essenciais para garantir a formação do profissional em nutrição devem estar relacionados com o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrando a realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Partindo desse pressuposto os conteúdos essenciais para garantir a formação do profissional em nutrição são os seguintes:

Ciências Biológicas e da Saúde:

Incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.

T: Teórica / P: Prática

Biofísica	60h (2T, 1P)
Bioquímica	90h (4T, 1P)
Fisiologia	90h (4T, 1P)
Fisiologia e Metabolismo	60h (2T, 1P)
Farmacologia	60h (2T, 1P)
Genética	60h (2T, 1P)
Anatomia	90h (2T, 2P)
Citologia e Histologia	90h (2T, 2P)
Embriologia	60h (2T, 1P)
Microbiologia	60h (2T, 1P)

Imunologia	60h (2T, 1P)
Parasitologia	60h (2T, 1P)
Fisiopatologia da Nutrição	75h (3T, 1P)
Toxicologia dos Alimentos	60h (2T, 1P)
Fundamentos das Patologias	60h (2T, 1P)
Nutrição Experimental	60h (2T, 1P)

Ciências Sociais, Humanas e Econômicas:

Incluem-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.

Metodologia do Trabalho Científico	60h (2T, 1P)
Antropologia da Alimentação	60h (2T, 1P)
Sociologia	60h (2T, 1P)
Psicologia Aplicada à Nutrição	60h (2T, 1P)
Bioestatística	60h (2T, 1P)
Epidemiologia Nutricional	60h (2T, 1P)
Economia Aplicada à Nutrição	60h (4T)
Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	60h (4T)

Ciências da Alimentação e Nutrição

Neste tópico de estudo, incluem-se:

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

b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas relacionando o meio econômico, social e ambiental;

c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Introdução à Nutrição	60h (2T, 1P)
Nutrição Normal	120h (6T, 1P)
Dietoterapia I	90h (4T, 1P)
Técnica Dietética I	60h (2T, 1P)
Avaliação Nutricional	60h (2T, 1P)
Administração dos Serviços de Alimentação e Nutrição	90h (4T, 1P)
Dietoterapia II	90h (2T, 2P)
Técnica Dietética II	60h (2T, 1P)
Educação Nutricional	60h (2T, 1P)
Nutrição e Saúde Desportiva	60h (2T, 1P)
Nutrição e Saúde Pública	60h (2T, 1P)
Nutrição Materno Infantil	60h (2T, 1P)
Nutrição em Programas Especiais	60h (2T, 1P)
Ética Profissional	60h (2T, 1P)

Ciências dos Alimentos

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

Composição de Alimentos	60h (2T, 1P)
Fundamentos Bromatológicos da Dietética	75h (3T, 1P)
Microbiologia de Alimentos	75h (3T, 1P)
Higiene e Controle de Alimentos	75h (1T, 2P)
Tecnologia de Alimentos	60h (2T, 1P)

6.1 Estágio Curricular:

O Estágio é uma disciplina curricular obrigatória, constitui o momento da aplicação de todo o conteúdo acadêmico teórico - prático com objetivo de proporcionar o desempenho de atribuições que promovam a maturidade profissional e pessoal. O aluno deverá contar obrigatoriamente com a supervisão, orientação e acompanhamento de um docente do Curso e de um profissional Nutricionista com ampla experiência e capacitação nas áreas de atuação do estágio.

A carga horária do estágio curricular é de 765 h, 17 créditos, distribuídos em dois períodos, ou seja, 225 horas, 05 créditos, no 7º período, cursado juntamente com duas (2) disciplinas teóricas-práticas e 8º período, com 540 horas, 12 créditos, após a conclusão de todos os créditos teóricos e práticos.

A operacionalização do estágio obedece às normas específicas do Curso de Nutrição, estabelecidas pelo Colegiado do Curso de acordo com o que preceitua as normas regulamentares do sistema de registro e controle acadêmico dos cursos de graduação desta Universidade – Resolução 90/99-CONSEPE e as diretrizes curriculares estabelecidas pelo MEC.

O Estágio Curricular Supervisionado estar distribuído nas seguintes áreas de atuação:

6.1.1 Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

Proporciona ao aluno a oportunidade de contato com as diversas áreas profissionais, sob orientação docente e ainda do nutricionista responsável pelo Serviço de Nutrição, conduzindo-o a uma conduta profissional correta do ponto de vista ético, além da aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso.

6.1.2 Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição

Proporciona ao aluno a oportunidade de contato com área de Serviços de Alimentação e Nutrição, aplicação prática dos conhecimentos adquiridos durante o curso, sob supervisão constante de docentes e profissionais nutricionistas dos locais de estágio

6.1.3 Estágio Supervisionado em Nutrição Social

Proporciona ao aluno a oportunidade de contato com as atividades multiprofissionais e multidisciplinares realizadas em unidades básicas de saúde. Aplicação na prática dos conhecimentos técnicos adquiridos, sob supervisão constante de docentes e profissionais Nutricionistas nos locais de estágio.

6.2 Trabalho de Conclusão de Curso – TCC = 60h

O Trabalho de Conclusão de Curso, sob a forma de monografia, constitui um requisito curricular para a obtenção do diploma de Bacharel em Nutrição e deve propiciar aos estudantes a participação em situações reais ou simuladas de vida e trabalho, vinculadas à sua área de formação, bem como análise crítica das mesmas. Deve ser um mecanismo, em todas as suas variantes, de articulação entre as atividades de ensino, pesquisa e extensão além de permitirem o estabelecimento de um elo de ligação entre a Universidade, a comunidade e o estudante para complementar a formação do mesmo, no que tange ao desempenho de sua futura atividade profissional.

O Trabalho de Conclusão de Curso caracteriza-se pela produção de um trabalho acadêmico que engloba os conceitos, habilidades e atitudes disseminadas ao longo do curso, através da integração e aplicação dos conhecimentos envolvidos na ciência da nutrição.

O tema da monografia deve vincular-se aos eixos temáticos constitutivos do currículo, preferencialmente às linhas de pesquisa dos Grupos de Pesquisa do Departamento de Nutrição, visando a garantia da construção orgânica dessa atividade no conjunto da proposta curricular.

O processo de elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso exige orientação docente sistemática e continuada, durante dois períodos, com 60 horas, equivalente a 4 créditos. O produto final deve ser submetido à avaliação de uma banca examinadora composta pelo professor orientador e dois professores com estudos na área de conhecimento em que se insere o tema abordado.

O Trabalho de Conclusão do Curso poderá ocorrer após o aluno ter cumprido o mínimo de 50% (cinquenta por cento) das disciplinas que integram o currículo.

A operacionalização do Trabalho de Conclusão de Curso obedecerá às normas específicas do Curso de Nutrição de acordo com o que preceitua as normas regulamentares do sistema de registro e controle acadêmico dos cursos de graduação dessa Universidade – Resolução nº 90/99-CONSEPE e as diretrizes curriculares estabelecidas pelo MEC para esta área.

6.3 Atividades Complementares = 300 horas

As Atividades Complementares do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Maranhão, tem como objetivo incentivar o aluno a participar de experiências diversificadas que contribuam para a sua formação humana e profissional, atendendo às diretrizes nacionais do ensino em nutrição.

Constituem Atividades Acadêmicas Complementares: monitoria, estágio curricular não obrigatório, iniciação científica, produção e publicação científica, participação e apresentação de trabalhos em eventos científicos, culturais e artísticos, inserção em projetos de pesquisa e extensão, cursos ministrados e representação política discente em centros acadêmicos e órgãos colegiados.

Todas as atividades consideradas complementares devem ser obrigatoriamente comprovadas. Os documentos que comprovam a referida atividade devem ser encaminhados para a Comissão de Atividades Complementares (CAC) designada pela Coordenação do Curso para analisar, julgar, avaliar e validar as atividades complementares realizadas pelos alunos do Curso de Nutrição.

O aluno deverá acumular 300 (trezentas) horas, 20 créditos, ao longo do Curso devendo iniciar as atividades complementares a partir do segundo semestre letivo, conforme estão listadas e enumeradas no **Anexo I**.

6.4 Conclusão do Curso

- A Conclusão do Curso se dará após o aluno ter cumprido os seguintes requisitos:
- Cursado todas as disciplinas teórico-práticas
 - Cumprido estágio supervisionado
 - Cumprido as 300h de Atividades Complementares
 - Realizado a defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (monografia).

7. POLÍTICA DE PESQUISA, EXTENSÃO E PÓS-GRADUAÇÃO

7.1 Pesquisa e Extensão

A pesquisa é uma atividade indissociável do ensino, devendo ser estimulado a aplicação de seus resultados à extensão, com vistas a orientar o desenvolvimento institucional para o enfrentamento questões sociais e não para um academicismo acrítico.

As atividades de pesquisa e extensão a serem desenvolvidas no Curso se fundamentará no caráter integrado e multidisciplinar da área da saúde. Os projetos técnico-científicos a serem desenvolvidos pelos docentes/pesquisadores e discentes procurarão atender às demandas sociais e econômicas e aos aspectos nutricionais apresentados pelos diferentes segmentos da comunidade do seu estado. O Curso realizará projetos de pesquisa e extensão voltados à análise nutricional de populações, verificando distúrbios e carências nutricionais e participar de intervenções nutricionais.

7.2 Pós-Graduação

A Pós-Graduação específica do Curso de Nutrição contemplará dois eixos: um eixo relativo à capacitação dos professores e outro relativo à oferta de cursos de pós-graduação, seja em nível stricto-sensu, seja lato-sensu. Sua meta será desenvolver competência em amplos domínios que permitam aos alunos participar ativamente no desenvolvimento e aplicação da nutrição, formar recursos humanos qualificados que venham suprir os quadros docentes das universidades brasileiras, atender às necessidades dos setores públicos e privados nos campos de conhecimento em que se Fundamentam e, finalmente, capacitar o profissional da área de nutrição a realizar pesquisa científica.

8. MATRIZ CURRICULAR

1º Semestre

DISCIPLINAS	CH CRÉDITO (T P)	DEPTº	PRÉ-REQUISITO
Biofísica	60h (2T 1P)	DCF	Não Tem Pré-Requisito
Citologia e Histologia	90h (2T 2P)	DEMOR	“ “ “
Genética	60h (2T 1P)	DEBIO	“ “ “
Antropologia da Alimentação	60h (2T 1P)	DESOC	“ “ “
Anatomia	90h (2T 2P)	DEMOR	“ “ “
Metodologia do Trab. Científico	60h (2T 1P)	DB	“ “ “
Introdução à Nutrição	60h (2T 1P)	DCF	“ “ “
Total	480h 14T - 9P		

2º Semestre

DISCIPLINAS	CH CRÉDITO (T P)	DEPTº	PRÉ-REQUISITO
Psicologia Aplic. à Nutrição	60h (2T 1P)	DEPSI	
Embriologia	60h (2T 1P)	DEMOR	Citologia e Histologia
Bioquímica	90h (4T 1P)	DCF	Anatomia
Fisiologia	90h (4T 1P)	DCF	Citologia e Histologia
Microbiologia	60h (2T 1P)	DEPAT	
Imunologia	60h (2T 1P)	DEPAT	Citologia e Histologia
Parasitologia	60h (2T 1P)	DEPAT	
Total	480 h 18T - 7P		

3º Semestre

DISCIPLINAS	CH CRÉDITO(T P)	DEPTº	PRÉ-REQUISITO
Economia Aplicada à Nutrição	60h (4T)	DECON	
Fisiologia e Metabolismo	60h (2T 1P)	DCF	Fisiologia e Bioquímica
Epidemiologia Nutricional	60h (2T 1P)	DSP	
Fundamentos das Patologias	60h (2T 1P)	DEPAT	Anatomia, Citologia e Histologia
Composição de Alimentos	60h (2T 1P)	DCF	Bioquímica
Bioestatística	60h (2T 1P)	DEMAT	
Sociologia	60h (2T 1P)	DESOC	
Fund. Bromat. da Dietética	75h (3T 1P)	DETQUI	
Total	495h 19T - 7P		

4º Semestre

DISCIPLINAS	CH CRÉDITO (T P)	DEPTº	PRÉ-REQUISITO
Farmacologia	60h (2T 1P)	DCF	Bioquímica
Nutrição Normal	120h (6T 1P)	DCF	Fisiologia, Bioquímica e Composição de Alimentos
Toxicologia de Alimentos	60h (2T 1P)	DEFAR	Fund. Bromat. da Dietética
Microbiologia de Alimentos	75h (3T 1P)	DETQUI	Microbiologia
Fisiopatologia da Nutrição	75h (3T 1P)	DCF	Fisiologia, Fisiol. e Metabolismo
Avaliação Nutricional	60h (2T 1P)	DCF	Anatomia, Bioquímica e Fisiolog
Total	450h 18T - 6P		

5º Semestre

DISCIPLINAS	CH CRÉDITO (T P)	DEPTº	PRÉ-REQUISITO
Nutrição Experimental	60h (2T 1P)	DCF	
Dietoterapia I	90h (4T 1P)	DCF	Nutrição Normal
Educação Nutricional	60h (2T 1P)	DCF	Avaliação Nutricional
Técnica Dietética I	60h (2T 1P)	DCF	Nutrição Normal
Tecnologia de Alimentos	60h (2T 1P)	DETQUI	Microbiologia de Alimentos
Nutrição em Prog. Especiais	60h (2T 1P)	DCF	
Total	390h 14T - 6P		

6º Semestre

DISCIPLINAS	CH CRÉDITO (T P)	DEPTº	PRÉ-REQUISITO
Adm.dos Serv.de Aliment.e Nutrição	90h (4T 1P)	DCF	
Técnica Dietética II	60h (2T 1P)	DCF	Técnica Dietética I
Dietoterapia II	90h (2T 2P)	DCF	Dietoterapia I
Higiene e Controle de Alimentos	75h (1T 2P)	DETQUI	Microbiologia de Alimentos
Nutrição e Saúde Pública	60h (2T 1P)	DCF	Aval Nutricional, Educ.Nutric. em Programas Especiais
Nutrição e Saúde Desportiva	60h (2T 1P)	DCF	Fisiologia e Metabolismo, Nut. Normal e Dietoterapia
Total	435h 13T 8P		

7º Semestre

DISCIPLINAS	CH CRÉDITO (T P)	DEPTº	PRÉ- REQUISITO
Nutrição Materno Infantil	60h (2T 1P)	DCF	Aval.Nutric e Nutrição Normal
Ética Profissional	60h (2T 1P)	DCF	
Estágio Superv. em Nutrição Social	225h (5 Estágio)	DCF	Ter cumprido CH 2.730hs
Total	345h 4T 2P 5E		

8º Semestre

DISCIPLINAS	CH CRÉDITO	DEPTº	PRÉ- REQUISITO
Estágio Superv. em Nutrição Clínica	270 h 6E	DCF	Ter cumprido CH 3.075hs
Estág. Superv .Unidades Alimentação e Nutrição	270 h 6E	DCF	Ter cumprido CH 3.075hs
Trabalho de Conclusão de Curso	60 h 4T	DCF	
Total	600h 4T 12E		

9. EMENTÁRIO

BIOFÍSICA

Ementa:

Origem da vida no planeta. Termodinâmica. Água, soluções e suspensões, pH e tampões, meio interno e homeostase. Temperatura, pressão atmosférica e pressão hidrostática. Estrutura e função de membranas biológicas, difusão e transporte ativo. Potenciais biológicos, sinapse e contração muscular. Mecanismos biofísicos da circulação do sangue, respiração, excreção renal, olfato, gustação, visão e audição. Radiações.

Bibliografia Básica:

- Heneine, I. F. Biofísica Básica. 2^a ed. Ed. Atheneu. 2004.
Costanzo, L. S. Fisiologia. 2^a ed. Ed. Elsevier. 2004
Duran, J E R. Biofísica. Fundamentos e Aplicações. Ed. Prentice Hall Brasil. 2002.
Guyton, A.C. & Hall, J E. Trat. de Fisiol. Médica. 10^a ed. Ed. Guanabara Koogan, 2002.
Oliveira, J. R. et al. Biofísica para Ciências Biomédicas. 1^a ed. Ed. Ipucrs. 2002.

CITOLOGIA E HISTOLOGIA

Ementa:

Introdução aos métodos de estudos de células e tecidos. Estrutura e função das organelas. Tecidos nervosos, epiteliais, musculares e conjuntivos. Tecidos ósseos e cartilaginosos, tecidos adiposo, tecidos hematopoietico. Aparelhos circulatório, respiratório, digestório e urinário. Sistema nervoso. Sistema endócrino. Sistema reprodutor.

Bibliografia Básica:

- Sobotta. Atlas de Histologia. 6^a ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2003;
Gartner, L.P; Hiatt, J.L. Trat. de Histol. em Cores. 2^a ed., RJ, Guanabara Koogan, 2003;
Junqueira L.C Carneiro, J. Biol. Celular e Molecular. 7^a ed. RJ, Guanabara Koogan, 2000;
Junqueira L.C Carneiro, J. Histologia Básica. 9^a ed. RJ, ed.Guanabara Koogan, 2000;

GENÉTICA

Ementa:

Herança biológica. Leis Mendelianas. Mitose e meiose. Gametogênese. Padrões de herança. Genótipo e fenótipo. Cromossomos humanos e sexo nuclear. Alterações cromossômicas. Material Genético. Replicação do DNA. Mutação gênica. Determinação do sexo. Recombinação e ligação. Regulação gênica. Alterações na síntese de proteínas. Genética humana. Genética de populações. Endogamia. Grupos sanguíneos.

Bibliografia Básica:

- Motta, P.A. Genética Humana. 2^a ed. Guanabara Koogan, 2005.
Strachan, T; Read, A.P. "Human molecular Genetics", 3rd edition, Garland Science, Taylor & Francis Group, 2004.
Borges – Osório, Mr, Robinson, WM. Genét. Humana. Artmed, Porto Alegre, RS 2001.
Snustad. D.P. e Simmons, M.J. Fundam. de Genética. 2^a ed. Guanabara Koogan, 2000.
White, R.L. et al. Genética Médica. 2^a ed. Guanabara Koogan, 2000.

ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

Ementa:

O estudo da cultura. Introdução a antropologia social. Relação com outras ciências. Conceituação antropológica de cultura e discussão das culturas alimentares das sociedades nas classes sociais ao longo da história.

Bibliografia Básica:

Lima, E.S. Educação Nutricional: da ignorância alimentar à representação social na pós-graduação do Rio de Janeiro (1980-98). História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Vol.10, nº 2. Rio de Janeiro maio/agosto. 2003.

Paulain, JP; Proença, R.P.C. O Espaço Social Alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Ver. Nutr. Jul/set. 2003, vol.16, nº 3, 245-256p.

Ornellas, L.H. Alimentação através dos tempos. 3^aed. 2003.

Mintz, S.W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. Ver. Brás. CI. Soc., out.2001, vol.16, nº 47, 31-42p.

Lima, E.S. Mal de Fome e Não de Raça. Gênese, Constituição e ação política da educação alimentar. (Brasil 1934-1946) Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000.

ANATOMIA

Ementa:

Princípios básicos de anatomia. Sistemas nervoso central e periférico. Sistemas osteomuscular, circulatório, respiratório, digestório e urinário. Sistema reprodutor. Sistema endócrino.

Bibliografia Básica:

Tortora, G.J. Fundamentos de Anatomia e Fisiologia. Porto Alegre: Artemed, 2001.

Kooke, K. A. Anatomia Orientada p/ o Clínico. 4^aed. RJ: Ed.Guanabara Koogan. 2001.

Lente R. Cem Bilhões: Conceitos Fundam. de Neurociência. SP: Atheneu, 2001. 698p.

Kahle, W. Atlas de Anatomia Humana, 3^a ed. SP: Ed. Ateneu, 2000.

METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO

Ementa:

Conceitualização de monografias, teses e comunicação científica. Classificação e objetivos das monografias. Procedimentos para elaboração do trabalho científico. Conceitos em metodologia científica: abordagem quantitativa e qualitativa.

Bibliografia Básica:

NRB 6028: informação e documentação – resumo – apresentação. Rio de Janeiro, 2004.

Associação Brasileira de Normas Técnicas. Comissão de Estudo de Documentação. NBR 6022: informação e documentação – artigo em publicação periódica científica impressa – apresentação. Rio de Janeiro, 2003. 5p.

NBR 6024: informação e documentação – numeração progressiva das seções de um documento escrito – apresentação. Rio de Janeiro, 2003. 3p.

NBR 6027: informação e documentação – sumário – apresentação. Rio de Janeiro, 2003. 2p.

Vieira, Sonia; Hossne, William Saad. Metodologia Científica para a Área de Saúde. São Paulo: Campus, 2003.

NRB 10520; informação e documentação – citação – elaboração. Rio de Janeiro, 2002. 22p.

NRB 14724:informação e documentação – trabalhos acadêmicos – apresentação. RJ, 2002. 6p.

NBR 6023: informação e documentação – referências – elaboração. Rio de Janeiro, 2002. 24p.

Fachin, Odília. Fundamentos da Metodologia. 3^a ed. São Paulo. Saraiva, 2002. 200p.

Nahuz, Cecília dos Santos: Ferreira,Luzimar Silva. Manual para Normalização de Monografias 3^a ed. rev. Atual e ampl. São Luís, 2002. 172p.

Lakatos, Eva Maria; Marconi, Marina de Andrade. Fundamentos de Metodologia do Trabalho Científico. 4^a ed. São Paulo: Atlas, 2001. 178p.

INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO

Ementa:

Conhecimentos básicos da ciência da nutrição. Histórico do nutricionista no Brasil. Regulamentação da profissão. Atribuições dos conselhos federal e regional e entidades. Caracterização do profissional em nutrição e suas áreas de atuação. Noções fundamentais de ética. Campos de atuação do profissional de nutrição. Trabalho profissional e ética. Deveres essenciais do profissional. Legislação que regulamenta a profissão.

Bibliografia Básica:

Código de Ética do Nutricionista. Conselho Federal de Nutricionistas. 2004.

Krause & Maan. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia 10^aed. SP: Ed.Roca, 2002.

Costa N.S.C.A Formação do Nutricionista: Educação e Contradição. 2^areimpr. Goiânia: Ed. UFG. 2002.

Flandrin, JL; Mássimo. História da Alimentação. Metha, 2000.

Meheoff, N.G. A Política Pública de Qualificação Profissional. Coleção CIEE nº 37, SP. 2000.

PSICOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO

Ementa:

Conceitos de psicologia. O paciente e sua relação com o profissional de Saúde; abordagens concretas de experiências aplicadas. Aspectos psicológicos concretos que se caracterizam no comportamento humano do cotidiano e do particular na área de nutrição.

Bibliografia Básica:

Angerami – Camon, V.A. Novos Rumos na Psicologia da Saúde. São Paulo: Pioneira Thomson Learning 2002.

Angerami – Camon, V.A. Psicologia da Saúde: um novo significado para a prática clínica. São Paulo, Pioneira Thomson, 2002.

- Baptista, N.N. Dias, R.R. Psicologia Hospitalar – Teoria, Aplicações e Casos Clínicos. Ed. Guanabara Koogan, 2003, 200p.
- Davidoff, L.L. Introdução à Psicologia, 3^a ed. Makron Books, 2001.

EMBRIOLOGIA

Ementa:

Noções sobre reprodução. Formação de gametas. Fecundação. Etapas do desenvolvimento embrionário. Anexos embrionários. Organogênese com enfoque na embriogênese de sistema digestório. Desenvolvimento da cavidade oral e das glândulas salivares. Teratogênese. Métodos contraceptivos. Clonagem.

Bibliografia Básica:

- Sadler T.W. Longman e Embriol. Médica. Ed. Guanabara Koogan, ed. 9º, 2005, 345p.
- Maia, G.D. Embriologia Humana. Ed. Atheneu, 2002. 115p.
- Moore, K.L; T.V.N. Persaud. Embriologia Clínica. 6^a ed. Guanabara Koogan, 2000.
- Moore, K.L; T.V.N. Persaud. Embriol Básica. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000.

BIOQUÍMICA

Ementa:

Estrutura e função de carboidratos, lipídios, proteínas e nucleotídeos; vitaminas, minerais, hemoglobina e ferro; hidrólise química dos alimentos; glicólise, ciclo de Krebs e fosforilação oxidativa; Vias das pentoses; metabolismo do glicogênio e regulação da glicemia; lipólise, biossíntese de lipídios, cetogênese, metabolismo do colesterol e lipoproteínas plasmáticas; oxidação de aminoácidos e gliconeogênese, Moléculas nitrogenadas, balanço nitrogenado, ciclo da uréia. Substratos das principais vias metabólicas.

Bibliografia Básica:

- Nelson K Y et al. Princípios de Bioquímica. 3^a ed. Ed. Sarvier. 2005.
- Koolman, J. & Rohm, K. Bioquímica. 3^a ed. Ed. Artmed. 2005.
- Murray R K et al. Bioquímica - Harper. 9^a ed. Ed. Atheneu. 2002.
- Stryer, L et al. Bioquímica. 5^a ed. Ed. Guanabara Koogan, 2002.
- Guyton, A.C. & Hall, J. E. Trat. de fisiol. médica. 10^aed. Ed. Guanabara Koogan, 2002.
- Campbell, M. K. Bioquímica. 3^aed. Ed. Artmed, 2001.

FISIOLOGIA

Ementa:

Fundamentos de fisiologia. Sistema nervoso central e periférico. A célula nervosa. A célula muscular. Placa neuro-motora. Sistemas: cardiovascular, respiratório, digestório e urinário. Sistema neuro-endócrino. Termorregulação. Hormônios hipofisários e hipotalâmicos,

corticosuprarenais, tireoidianos e paratireoidianos. Controle do equilíbrio hidro-eletrolítico e ácido-base. Funções reprodutivas, hormônios masculinos e femininos. Hematopoiese. Hemostasia.

Bibliografia Básica:

- Cingolani H.E. & Houssay A.B. Fisiologia Humana. 7^a edição. Editora Aramed, 2004.
Costanzo L.S. Fisiologia. 2^a edição. Editora Elsevier, 2004.
Berne, R. M. Fisiologia. 5^a ed. Editora Elsevier, 2004.
Despopoulos A & Stefan S. Fisiologia. 5^a Edição. Editora Artmed. 2003.
Silverthorn A.C. Fisiologia Humana. 2^a edição. Editora Manole, 2003

MICROBIOLOGIA

Ementa:

O mundo microbiano. Grupos de interesse microbiológico. Protozoários, fungos, bactérias e vírus. Morfologia e fisiologia de microrganismos, genética microbiana. Crescimento e controle de microorganismos. Agentes anti-microbianos. Isolamento e caracterização de microrganismos.

Bibliografia Básica:

- Jay, James M. Microbiologia de Alimentos. Editora Artmed, 6^a edição, 2005, 712p.
Tortora, J.G. et. al. Microbiologia . 8^a edição. Editora Artmed, 2005.
Trabulsi, L.R. Alterthum, F. Microbiologia. Editora Atheneu, 2004, 718p.
Murray, P.R. Microbiologia médica. 3^a edição, São Paulo: Guanabara koogan, 2000.

IMUNOLOGIA

Ementa:

Organização do Sistema Imunológico. Imunidade inata e adquirida. Órgãos centrais e periféricos. Linfócitos T, Linfócitos B, Macrófagos e demais células envolvidas nas respostas imunológicas. Anticorpos. Mediadores da inflamação e citocinas. Fagocitose e apresentação de抗ígenos. Complexo Principal de Histocompatibilidade. Reações de hipersensibilidade. Imunologia das mucosas e tolerância oral. Imunidade a infecções. Apoptose. Imunoterapia e vacinas.

Bibliografia Básica:

- Benjamin, E; Coico, R; Sunshine, G. Imunologia. 4^aed. RJ Ed.Guanabara Koogan, 2002.
Roitt, I. M. Brostof, J.; Male. D. Imunologia. Ed. Atheneu, 2001.
Calich, V.; Vaz, C. Imunologia. RJ: Ed. Revinter, 2001.
Elia, C.C.S.; Souza, H.S.P. Imunologia da Mucosa Intestinal. SP: Ed. Atheneu, 2001.

PARASITOLOGIA

Ementa:

Biologia dos parasitas animais, protozoários e metazoários, com ênfase nos que interessam à patologia humana, considerando os ciclos biológicos. Os mecanismos implicados no parasitismo e os aspectos taxonômicos, ecológicos, fisiológicos, patológicos e evolucionários. Patogenia e patologia de aspectos relacionados com a interação parasita - hospedeiro.

Bibliografia Básica:

Cardoso, João Luíz Costa et al. Animais Peçonhentos no Brasil. Biologia, clínica e terapêutica dos acidentes. São Paulo: Sarvier, 2003;

Neves, David Pereira -Parasitologia Dinâmica . São Paulo. Atheneu, 2003;

Rey, Luís – Bases da Parasitologia Médica. 2^a edição. RJ. Guanabara Koogan, 2002;

Cimerman. Parasitologia Humana e seus fundamentos gerais. Atheneu, 2001.

Rey, Luís. Rey Parasitologia. 3^a ed. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2001;

Neves, David Pereira – Parasitologia Humana. 10^a ed. São Paulo: Atheneu, 2000;

ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Ementa:

Surgimento da ciência econômica. Enfoque multidisciplinar da ciência econômica. Os problemas econômicos. Lei da demanda e oferta. Moeda. Inflação. Nutrição e desenvolvimento. Política de Alimentação e seus programas.

Bibliografia Básica:

Werner Baer, A Economia Brasileira. 2^a ed. Ed. Nobel, 2003.

Strathern, Paul Uma Breve História da Economia. Ed. Jorge Zahar Ltda, 2003.

Mankiw, N.Gregory, Introdução a Economia. Ed. Campus, 2001.

Sandoval de Vasconcelos; M.A. Economia. São Paulo: Atlas, 2000.

Carvalho, Fernando J. Cardim: Souza, Francisco E.P.; Economia Monetária e Financeira. Ed. Campus, 2000.

FISIOLOGIA E METABOLISMO

Ementa:

Organização, motilidade e secreções gastrointestinais e de glândulas anexas. Regulação neuro-vascular. Função endócrina do sistema digestório. Digestão química e absorção de nutrientes. Metabolismo intermediário de carboidratos, lipídios e proteínas mediado por hormônios. Insulina, glucagon e diabetes. Cortisol. Metabolismo do cálcio e do fósforo, e da vitamina D.

Bibliografia Básica:

- Antczak, S.E. Fisiopatologia Básica. Lab. Editora 2005
Berne, R.M. Fisiologia. 5^a edição. Editora Elsevier, 2004.
Cingolani H.E. & Houssay A.B. Fisiologia Humana. 7^a edição. Editora Artmed, 2004.
Porth C.M. fisiopatologia. 6^a edição. Editora Guanabara Koogan, 2004.
Springhouse Corporation. Fisiopatologia. 2^a edição. Editora Guanabara Koogan, 2004.
Guyton, A C. & Hall. Trat. de Fisiologia Médica. 10^a ed. Ed. Guanabara Koogan, 2002.
Aires, M. M. Fisiologia Básica. RJ: Ed.Guanabara Koogan. 2001.

EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL

Ementa:

Conceitos e métodos de estudos epidemiológicos. A quantificação de problemas de saúde. Analisa os elementos da epidemiologia descritiva e os métodos de estudos de agravos a saúde na população. Discute o enfoque de risco: grupos e fatores. Promove a realização de estudo epidemiológico de campo. Analisa a epidemiologia nutricional. Estuda particularmente a epidemiologia da desnutrição e obesidade.

Bibliografia Básica:

- Passos, Afonso Dinis Costa, Franco Laércio Joel, Fundamentos de Epidemiologia, Editora Manole, Ano 2004, 390p.
Rouquayrol, Maria Zélia; Naomar de Almeida Filho: Epidemiologia e Saúde. 6^aed. Editora RJ.Medsi, 2003.
Medronho, R.A. et al. Epidemiologia. Atheneu, São Paulo, 2003.
Rouruayrol, M.Z & Naomar de Almeida Filho: Introdução à Epidemiologia 3^aedição.Ed. Medsi, 2002.
Beaghehole, Epidemiologia Básica. 2^a edição. Editora Santos, 2001.
Rothmans, K.J & Greeenland; S.Modem. Epidemiology: Little, brown and Co. 2000.

FUNDAMENTO DAS PATOLOGIAS

Ementa:

Estuda as alterações patológicas básicas a nível macroscópico e microscópico que acometem os diversos sistemas orgânicos, as repercussões funcionais de alterações estruturais.

Bibliografia Básica:

- Bogliolo Geraldo Brasileiro Filho. Patol. Geral, 3^a ed. RJ: Ed: Guanabara Koogan, 2004.
Stevens Alan. Patologia, 2^a Ed. SP: Manole, 2002.
Robbins, S. Patologia Estrutural e Funcional. 6^a edição, Editora Interamericana, 2000.
Brasileiro Filho, G, et al. Bagliolo Patologia. 6^a edição, Guanabara Koogan, 2000.
Cotran, R.S; Kumar,Vet. Al Patol. Estrut. e Funcional. 5^a ed.Guanabara Koogan, 2000.
Mark, P; Diego, V. Imunologia Básica Clínica. Editora Guanabara Koogan, 2000.

COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Ementa:

Conceituação e classificação dos alimentos. Importância dos glicídios, lipídios, proteínas, minerais, vitaminas e água na alimentação. Composição química: leite e seus derivados. Carnes e pescados; ovos, gorduras, óleos comestíveis, cereais e leguminosos. Frutas e hortaliças; Bebidas e estimulantes. Tabela de composição química de alimentos. Cálculo de dieta para a coletividade saudável. Adequação de nutrientes.

Bibliografia Básica:

Ribeiro, E.P. Seravelli, E.A.G. Química de Alimentos. São Paulo: Edgard Blücher: Instituto Mauá de Tecnologia, 2004, 194p.

Bobbio, F.O. & Bobbio, P.A. Introdução à Química de Alimentos. Varela 2003, 240p.

Fennema, O.R. Química de los Alimentos. Zaragoza Espanha: Acribia, S.A. 2000, 1095p.

Ito, Dissertação de Mestrado – FCF – USP, São Paulo, 2003, 206p.

Philippi, Sonia Tucunduva. Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional. Coronário, 2^a edição, São Paulo, 2002, 135p.

Franco, Guilherme. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 2^a ed. Atheneu, 2001, 324p.

BIOESTATÍSTICA

Ementa:

Natureza dos métodos estatísticos. Amostras. Cálculo de probabilidades e distribuição de frequências. Testes de hipóteses. Regressão. Teste de Student. Qui-quadrado. Análise de variância e de co-variância. Tabela de contigência. Métodos não paramétricos. A estatística como instrumento necessário do método científico.

Bibliografia Básica:

Vieira, Sonia. Bioestatística: Tópicos Avançados, 2^a edição, Campus, 2004.

Morettin, P.A; Bussab, W.O. Estatística Básica, 5^a edição, Saraiva, 2003.

Callegari, Jacques, Sidia M. Bioestatística: Princípios e Aplicações. P. Alegre: Aramed.

SOCIOLOGIA

Ementa:

Discussão das condições históricas e das grandes correntes do pensamento social que tornaram possível o surgimento da sociologia como ciência; estudo das categorias básicas: corpo e alimentação para permitir maior aproximação com as representações sociais que sustentam essas categorias.

Bibliografia Básica:

- Costa, Cristina. Sociologia: Introdução a Ciência da Sociedade, Editora Moderna, 2005.
Buarque, Cristovan. Berço da Desigualdade, Editora Unesco. 2005.
Oliveira, Fátima. Bioética – Uma Face da Cidadania. Editora Moderna, 2005.

FUNDAMENTOS BROMATOLOGICOS DA DIETÉTICA

Ementa:

A disciplina apresenta conhecimentos básicos sobre a composição química dos alimentos, umidade, proteínas, enzimas, lipídios, carboidratos, vitaminas, minerais; sob os aspectos de classificação, funções, propriedades e determinações químicas.

Bibliografia Básica:

- Rolando D, Solinas, Alimentos e Nutrição. Introdução á Bromatologia, edição 2002.
Evangelista, José. Alimentos: Um Estudo Abrangente. São Paulo: Atheneu, 2001.
Salinas, Rolando D. Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia, 3^a ed. Porto Alegre: Artmed, 2002; 278P.
Robison, D. S. Bioquímica y Valor Nutritivo de los Alimentos. Zaragoza, 1991.

FARMACOLOGIA

Ementa:

Noções de farmacologia geral, interações medicamentosas e alimentares, drogas que alteram o apetite, antidepressivos, drogas que alteram o metabolismo de carboidratos e lipídios, suplementação vitamínica e mineral, nutrição enteral e parenteral.

Bibliografia Básica:

- Katzung, B. G. Farmacologia: Básica e Clínica. 8^a ed. RJ: Ed. Guanabara, 2004.
Goodman, L.S.; Gilmar, A. G.; As Bases Farmacológicas da Terapêutica. 10^a ed. Rio de Janeiro Ed. Guanabara. 2002.
Silva, Penildon, Farmacologia 6^a ed. RJ: Ed. Guanabara Koogan, 2002.

NUTRIÇÃO NORMAL

Ementa:

Planejamento de cardápio, adequação e cálculo da Ndpal %, necessidades e recomendações nutricionais de nutrientes e energia, nutrição nos diversos ciclos da vida, carências nutricionais, promoção de alimentação saudável, valorização dos alimentos regionais, probióticos e alimentos funcionais, análise de dietas não convencionais.

Bibliografia Básica:

- Pinheiro, Ana Beatriz; Lacerda, Elisa Maria de Aquino et al. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5^a edição, São Paulo: Atheneu, 2005.
- Cuppari, L.. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina – Nutrição Clínica do Adulto. SP: Ed. Monole, 2005.
- Mahan, K. & Escott-Stump, S.Krause. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11^a ed. São Paulo: Ed. Rocca, 2005.
- Manual das Necessidades Nutricionais Humanas – relatório sobre as necessidades mínimas de calorias dos nutrientes e de consumo alimentar. FAO/O.M.S., 2004.
- Bitolo, M.R.Nutrição da Gestação à Adolescência.RJ:Ed.Reichmann & Afonso Editores, 2003.
- Shils, Maurice E., et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 1^a ed. SP: Ed. Manole, 2003.
- IBGE.Tabelas de Composição de Alimentos.5^a ed/1^a reimpressão. Rio de Janeiro: IBGE, 2003.
- Philippi, Sônia Tucunduva. Tabelas de Composição de Alimentos. 2^a edição, São Paulo: Coronário, 2002.
- Alimentos Regionais Brasileiros. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentos e Nutrição – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

Ementa:

Fundamentos de Toxicologia: Histórico; Conceitos; Divisão; Importância e Generalidades. Toxicocinética e Toxicodinâmica. Avaliação de Toxicidade aguda e crônica. Aspectos Fundamentos de Toxicologia: Histórico; Conceitos; Divisão; Importância e Generalidades. Aspectos toxicológicos de agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos (glicosídeos cianogênicos, glicosinolatos e glicoalcalóides, oxalatos e nitratos, agentes promotores de flatulência, carcinógenos químicos naturais). Aspectos toxicológicos de contaminantes diretos de alimentos (micotoxinas, compostos n-nitrosos, aditivos intencionais e metais tóxicos). Aspectos toxicológicos de contaminantes indiretos de alimentos (promotores de crescimento animal, antibióticos, praguicidas e migrantes de embalagens). Carcinogênicos químicos. Aspectos toxicológicos de alimentos transgênicos.

Bibliografia Básica:

- Oga, S. Fundamentos de Toxicologia. 2^a ed.SP: Ed. Atheneu, 2003.
- Mídio, A F.; Martins, D. I. Toxicologia de Alimentos. SP: Livraria Varela, 2000.
- Rozenfelo, S. Fundamentos de Vigilância Sanitária. Metha, 2000.
- Shibamoto,T; Bjeldanes, L.F.Introduction to Food Toxicology. San Diego, Academic Press. 1993
- Larini, L. Toxicologia. 2.ed., SP: Manole, 1993.

MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Ementas:

Microbiologia Básica e Aplicada, Controle de Microrganismos, Ecologia Microbiana, Microrganismos de Importância em Alimentos, Princípios Gerais de Conservação de Alimentos, Doenças de Origem Alimentar.

Bibliografia Básica:

- Franco, B. D.G. M & Landgraf, M. Microbiologia dos Alimentos. Ed. Atheneu. 2004.
- Frazier, W.C; Westhoff, D.C. Microbiología de los Alimentos. Acribia Espanha, 2003.
- Adms, M.R; Moss, M.O. Food Microbiology, 2^a ed. Cambridge: Royal Society of Chemistry 2002.
- Forsy The, S.J. Microbiología Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002, 424p
- Doyle, M.P. Beuchat, L.R; Montville T.J. Food, Microbiology. 2^a ed. Washington: ASM, 2001.
- Compendium Of Methods For The Microbiological Examination Of Foods, 6^a ed. American Public Health Association, 2001.
- Tortora, G. J. Microbiología. 6^a ed. Porto Alegre: Ed.Artes Médicas Sul, 2000.
- Barbosa, H. R. & Torres, B, B. Microbiología Básica. SP: Ed. Atheneu. 1999.

FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO

Ementa:

Identifica as implicações nutricionais da fisiologia e do tratamento de diversas doenças. Destaca a importância da dieta como componente terapêutico em diferentes estados mórbidos. Estuda a atenção dietética a enfermos aplicando na prática as etapas de: anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição de dieta, orientação alimentar. Enfatiza a individualidade como critério básico da dietoterapia.

Bibliografia Básica:

- Antczak, S.E. Fisiopatologia Básica. 1^a edição. Lab. Editora, 2005.
- Berne, R.M. Fisiologia. 5^a edição. Editora Elsevier, 2004.
- Cingolani H.E & A.B. Fisiología Humana. 7^a edición. Editora Artmed, 2004.
- Guyton A.C. & Hall J.E. Trat. de Filosofia Médica. 10^a ed., Ed.Guanabara Koogan 2002.
- Porth C.M. Fisiopatologia. 6^a edição, Editora Guanabara koogan, 2004.
- Springhouse Corporation. Fisiopatologia. 2^a edição, Editora Guanabara Koogan, 2004.
- Krause, M.V.E; Marhan, L.K. Alimentos, Nut. e Dietoterapia, 8^a ed. Editora Roca, 1990.
- Waitz Berg, D.L. Nut. Enteral e Parenteral na Prática Clínica. Editora Atheneu, 1990.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Ementa:

Conceito e determinação do estado nutricional. Métodos de avaliação nutricional. Inquéritos dietéticos. Avaliação nutricional nos diversos ciclos da vida. Sistema de vigilância alimentar e nutricional.

Bibliografia Básica:

Cuppari, L. Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP / Escola Paulista de Medicina. 2^a ed. SP: Ed. Manole, 2005.

Fisberg, R. M.; Slater, B.; Marchioni, D. M. L.; Martini, L. A. Inquéritos Alimentares – Métodos e Bases Científicos. 1^a ed. 2005.

Mahan, K. & Escott – Stump, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11^a ed. SP: Ed. Rocca, 2005.

Isosati, M. & Cardoso, E. Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional: Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Coração. HCFMUSP – INCOR. 1^a ed. 2004.

Frank, A. A. & Soares, E. A.. Nutrição no Envelhecer. 1^a ed. SP: Ed Atheneu, 2002.

Duarte, A. C. & Castellani, F. R. Semiologia Nutricional. Ed: Asecel Books. Ano 2002.

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Ementa:

Introdução à Nutrição Experimental: Importância da disciplina dentro do Curso de Nutrição; ética e legislação do uso de animais de laboratório. Animais de laboratório; funcionamento de um biotério experimental; técnica de manuseio de animais. Avaliação do estado nutricional de animais de laboratório. Necessidades e recomendações de nutrientes de roedores; técnicas de preparo de dietas para animais de laboratório. Métodos de avaliação de qualidade protéica. Ensaio biológico utilizando mistura de alimentos como fonte protéica. Planejamento de projeto de pesquisa na área de Nutrição Experimental.

Bibliografia Básica:

Manual sobre cuidados e usos de animais de laboratório. Goiânia: LAC/COBEA, 2003.

Andrade, A; Pinto, S.C; Oliveira, R.S.(Org). Animais de laboratório: criação e experimentação. RJ: Ed. Fiocruz, 2002.

DIETOTERAPIA I

Ementa:

Planejamento de cardápio; adequação e cálculo das necessidades e recomendações nutricionais; terapia nutricional nas diversas patologias: Desnutrição energético-protéica, Obesidade e distúrbios alimentares, Diabetes Mellitus, Doenças cardiovasculares, Doenças do Sistema Digestório, Doenças hepáticas, sistema biliar e pâncreas; Distúrbios Renais; Suporte Nutricional Enteral.

Bibliográfica Básica:

Mahan,K.& Escott-Stump, S.Krause - Alimentos Nutrição e Dietoterapia.11^a ed.SP:Ed. Rocca. 2005.

Fisberg,R.M.; Slater, B.; Marchioni, D. M. L.; Martini, L. A. Inquéritos Alimentares - Métodos e Bases Científicos. 1^a ed., 2005.

Cuppari, L.Nutrição Clínica no Adulto Guia de Nutrição - Série - Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP / Escola Paulista de Medicina. 2^a ed. SP: Ed. Manole.

Garrido Júnior, A. B.; Ferraz, E. M.; Barroso, F. L.; Marchesini, J. B.; Szegö, T. Cirurgia da Obesidade - Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica.. 1^a ed. 2003.

Reis, N. T.. Nutrição Clínica Sistema Digestório. 1^a ed., 2003.

Bitolo, M. R. Nutrição da Gestação à Adolescência. RJ: Editora Reichmann & Afonso.

Shils, M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 1^a ed. SP: Ed. Manole, 2003.

Zimmerman, B. R. & Walker, E. A. Guia completo sobre Diabetes da American Diabetes Association.. 1^a ed., 2002.

Frank, A. A. & Soares, E. A. Nutrição ao envelhecer. 1^a ed. SP: Ed. Atheneu, 2002.

Waitzberg, D. L.. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica - Dan 2 vol. 3^a ed. SP: Ed. Atheneu, 2001.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Ementa:

Educação. Educação popular e comunicação. Classificação de mensagens. Condições de efetividade da comunicação humana. A mensagem publicitária. Educação em saúde. Educação nutricional. Hábitos alimentares. Planejamento em educação nutricional.

Bibliografia Básica:

Linden, Sônia. Princípios Freirianos para um Novo Educador em Alimentação e Nutrição. Novo Hamburgo: Feevale, 2004.

Linden, Sônia. Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino. São Paulo, Varela 2003.

Alimentos Regionais Brasileiros. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentos e Nutrição – Brasília: ministério da Saúde, 2002.

Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 Anos. Secretaria de Políticas de Saúde. Organização Pan americana de Saúde – Brasília: Ministério da saúde, 2002.

Linden, Sônia. Educação Alimentar. Polígrafos. Curso de Nutrição. Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS, 2002.

TÉCNICA DIETÉTICA I

Ementa:

Organização e funcionamento do laboratório dietético. Conceitos e objetivos da técnica dietética. Alimentos: conceito, classificação, características, grupos dos alimentos, valor nutritivo. Características organolépticas. Utilização de técnicas para aquisição, preparo e conservação dos alimentos. Metodologia de pesos e medidas.

Bibliografia Básica:

Freitas, S. M. L.. Alimentos com alegação Diet ou Light: definições, legislação e implicações no consumo. 2005.

Pinheiro, Ana Beatriz; Lacerda, Elisa Maria de Aquino et al. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5^a ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

Evangelista, J. Alimentos – Um Estudo Abrangente. 2001.

Philippi, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2003.

Ornellas. Técnica Dietética – Seleção e Preparo dos Alimentos. 2002

Madeira, M. & Ferrão, M. E. M. Alimentos Conforme a Lei. 2002.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Ementa:

Conceitos de Tecnologia de Alimentos. Possíveis alterações dos nutrientes. Conservação de alimentos através do calor, eliminação de água, frio, fermentação. Processamentos dos produtos alimentícios de origem animal e vegetal. Enzimas na indústria de alimentos. Embalagens.

Bibliografia Básica:

Ordóñez, J.A. et al. Tecnol. de Alimentos - v1. Compon. dos Alim. e Processos 2005.

Juan A. Ordóñez et al. Tecnología de Alimentos - v2. Alim. de Origem Animal 2005.

Ordóñez, J. A. Tecnología de Alimentos. Ed. Artemed, 2005.

Evangelista, J. Tecnología de Alimentos. 2^a ed. Atheneu. 2003.

Frazier, W. C. & Westhoff, D. C. Microbiol. de los Alimentos. 4^a ed. Ed. Acribia, 2003.

Vaclavick, A.V.& Cristian,W.E. Fundam. de Ciênc de los Alimentos. Ed. Acribrá, 2002.

Aldringue, M.L. et al. Aspectos da Ciência e Tecnologia de Alimentos. v. 1 e v.2, 2002.

Gava, A. J. Princípios de Tecnología de Alimentos. Ed. Nobel, 2002.

NUTRIÇÃO EM PROGRAMAS ESPECIAIS

Ementa:

Programas Especiais de Nutrição financiados pelo governo: municipal, estadual e federal.

Bibliografia Básica:

Manual de Orientação sobre o Bolsa Família / Ministério da Saúde, Secretarias de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, Coordenação Geral de Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

Manual de Operacionalização do Programa de Escolarização da Alimentação Escolar. Gerência do Governo do Maranhão, 2003.

Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Aproveitamento Integral dos Alimentos. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003.

Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 Anos. Secretaria de Políticas de Saúde. Organização Pan Americana de Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

Alimentos Regionais brasileiros. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da política de Alimentos e Nutrição – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

Site Ministério da Saúde.

ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa:

Fundamentos da teoria geral da administração. Princípios básicos em serviço de alimentação. Caracterização de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Administração de materiais e de pessoal. Segurança alimentar em serviço de alimentação. Cálculo e provisionamento de componentes básicos de um cardápio. Controle de custos. Critérios de avaliação. Saúde Coletiva.

Bibliografia Básica:

Teixeira, S.; Milet, Z.; Carvalho, J.; Biscontini, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. SP: Ed. Atheneu. 2003.

Zanardi, A.N.P. et al. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. Metha, 2003.

Mezomo, I.E.B. Os Serv. de Aliment.: Planejamento e Administração. 1^a edição, 2002

TÉCNICA DIETÉTICA II

Ementa:

Técnica de planejamento, estruturação e controle de cardápios. Padronização quantitativa de preparações. Fatores de correção, peso líquido, peso bruto. Indicadores de onversão e reidratação. Análise da relação custo/ valor nutricional dos alimentos e controle de custo na alimentação.

Bibliografia Básica:

Freitas, S. M. L. Alimentos com Alegação Diet ou Light: definições, legislação e implicações no consumo.. 2005.

Pinheiro, Ana Beatriz; Lacerda, Elisa Maria de Aquino et al. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em medidas Caseiras. 5^a ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

Philippi, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2003.

Philippi, S. T. Tabelas de Composição de Alimentos. 2^a ed.. São Paulo: Coronário, 2003.

Ornellas, Lieselotte Hoeschl. Técnica Dietética. Seleção e Preparo dos Alimentos. 7^a ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

DIETOTERAPIA II

Ementa:

Planejamento de cardápio; adequação e cálculo das necessidades e recomendações nutricionais; terapia nutricional nas diversas patologias: Doença Pulmonar, Distúrbios Neurológicos, Doenças Neoplásicas, Transplantes, Distúrbios Endócrinos, Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, Estresse metabólico: Cirurgias, Trauma, Sepse e Queimaduras, Deficiências nutricionais, Erros inatos do metabolismo, Alergia e intolerância alimentar, Distúrbios do esqueleto e articulações: doenças reumáticas e osteoporose, Suporte Parenteral e Interações entre drogas x nutrientes.

Bibliográfica Básica:

Cuppari, L. Nutrição Clínica no Adulto Guia de Nutrição - Série - Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP / Escola Paulista de Medicina. 2^a ed. SP: Ed. Manole. 2005.

Fisberg, R. M.; Slater, B.; Marchioni, D. M. L.; Martini, L. A.. Inquéritos Alimentares - Métodos e Bases Científicos. 2005

Mahan, K. & Escott-Stump, S. KRAUSE - Alimentos Nutrição e Dietoterapia. 11^a ed. SP: Ed. Rocca, 2005.

Waitzberg, D. L. Dieta Nutrição e Câncer com a colaboração de 144 Especialistas Nacionais e Internacionais. 2004.

Reis, N. T. Nutrição Clínica - Interações. Fármaco x Fármaco; Fármaco x Nutriente; Nutriente x Nutriente; Fitoterápico x Fármaco. 2004.

Shils, M.E. t al. Tratado de Nut. Moderna na Saúde e na Doença. SP: Ed. Manole, 2003.

Bitolo, M.R. Nut. da Gestação à Adolescência. RJ. Ed. Reichmann & Afonso Editores.

Frank, A. A. & Soares, E. A.. Nutrição ao envelhecer. SP: Ed. Atheneu, 2002.

HIGIENE E CONTROLE DOS ALIMENTOS

Ementa:

Fatores que contribuem para os surtos de toxinfecções alimentares; Higiene dos manipuladores de alimentos. Saúde do manipulador; Higiene ambiental; Implementação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC); Cuidados na preservação dos alimentos; Aspectos gerais da vigilância sanitária.

Bibliográfica Básica:

Silva, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. Ed. Varela, 2003.

Frazier, W.C. Westhoff, D.C. Microbiología de los Alimentos. Acribia, Espanha, 2003.

Hobbs, B.C. & Roberts, D. Toxinfecções e Controle Higiênico Sanitário de Alimentos, Ed. Varela, 2002

Forsythe, S.J. Microbiología da Segurança Alimentar. Ed. Artmed, Porto Alegre, 2002

Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 6^a ed. American Public Health Association, 2001.

NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

Ementa:

Introdução à Nutrição em Saúde Pública. Identificação de situações epidemiológicas e carências nutricionais. Papel do setor da saúde na prevenção e combate destas carências. Situação alimentar no Brasil. Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Estudo dos problemas alimentares locais. Estratégias alternativas de intervenção para o controle dos distúrbios nutricionais. Vigilância alimentar e nutricional.

Bibliografia Básica:

Mahan K. & Escott-Stump S. Krause - Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11^a ed. SP: Ed. Rocca, 2005.

Tonial, S. R. Desnutrição e Obesidade: faces contraditórias na miséria e na abundância. Recife: IMIP, 2001.

Valente, F. L. S. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. 2002.

Castro, J. Geografia da Fome - O Dilema Brasileiro: pão ou aço. 2001.

Tonial, S. R. Políticas públicas de assistência alimentar e avaliação: estudo em crianças menores de cinco anos em São Luís. 1996. (dissertação)

NUTRIÇÃO E SAÚDE DESPORTIVA

Ementa:

Fisiologia do exercício. Avaliação nutricional. Necessidades e recomendações nutricionais para esportistas e atletas. Planejamento e avaliação dietética em nível individual e coletivo. Uso e recomendações de ergogênicos e suplementos nutricionais.

Bibliografia Básica:

Brouns, Fred. Fundam. de Nutrição para os Desportos, Guanabara Koogan, 2^a ed. 2005.

McArdle, W. et al. Fisiologia do Exercício – Energia, Nutrição e Desempenho Humano, Editora Guanabara Koogan, 5^a edição, 2003

Katch F.I., McArdle W.D., Katch Y. Fisiologia do Exercício. Energia, nutrição e desempenho humano. 5^aed. RJ: Ed. Guanabara Koogan, 2003.

Roy J. Shephard. Envelhecimento, Atividade Física e Saúde. 2003

Camel, D. & Camel, J. G. Nutrição e Atividade Física. 4^aed. SP: Ed. Sprint. 2001

Vivian, H. Heyward & Lisa M. Stolarczyk. Avaliação da Composição Corporal Aplicada. 2000.

NUTRIÇÃO MATERNO – INFANTIL

Ementa:

Fisiologia da gestação e lactação. Necessidades e recomendações nutricionais. Planejamento e avaliação dietética em nível individual e coletivo para diversas faixas etárias e níveis sócio-econômico-culturais: gestantes, nutrizes, recém nascidos, lactentes sadios, pré-escolares. Lactário. Amamentação e desmame. Enfermidades mais freqüentes relacionadas à nutrição na gestante e crianças.

Bibliografia Básica:

Mahan, Kathleen & Escott-Stump, Sylvia. Krause Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11^a ed. SP: Ed. Rocca, 2005.

Accioly, E. et al. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria, 2^a reimpressão, Editora Cultural Média, Rio de Janeiro, 2004. 540p.

Bitolo, M.R. Nutrição da gestação à adolescência. RJ: Ed. Reichmann & Afonso Editores, 2003.

Shills, M. E., Olson, J. A., Shike, M & Ross, A C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. Ed. Manole, 2002.

Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 Anos. Secretaria de Políticas de Saúde. Organização Pan Americana de Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

Euclides, M.P. Nutrição do Lactente, 2^a edição, Viçosa: Livraria Editora UFV, 2000.

Manuais Técnicos do Ministério da Saúde. Setores Alimentação e nutrição, Saúde da Mulher e Saúde da Criança: www.saude.gov.br.

ÉTICA PROFISSIONAL

Ementa:

Noções fundamentais de ética. Campos de atuação do profissional de nutrição. Trabalho profissional e ética. Deveres essenciais do profissional. Legislação que regulamenta a profissão.

Bibliografia Básica:

Motti, Eduardo. Pesquisa em seres Humanos. O que você precisa saber para participar. Campinas, SP; LPC Comunicações, 2005. 71p.

Galvão A.M. Bioética: A ética a serviço da vida. Aparecida, SP. 2004.

Código de Ética do Nutricionista. Conselho Federal de Nutricionistas. 2004.

Borges, M. Dall'Agnol, Ética. Rio de Janeiro DP & Editora. 2002, 141p. (Coleção: o que você precisa saber sobre).

10. INFRA-ESTRUTURA PARA O FUNCIONAMENTO DO CURSO

Inicialmente o espaço de funcionamento para Coordenação do Curso de Nutrição será a sala onde funciona o Núcleo de Imunologia Básica e Aplicada no prédio do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde no Campus Universitário. O Curso contará com a infra-estrutura das salas de aulas e Laboratórios Multidisciplinares de Ensino e Pesquisa instalados nos departamentos que constituem o Centro de Ciências Biológicas e da Saúde existente no Campus, a infra-estrutura do Hospital Universitário (Unidades Presidente Dutra e Materno-Infantil) e do Restaurante Universitário da UFMA. Estarão ainda à disposição dos alunos do Curso a Biblioteca Central da UFMA, a Biblioteca do Hospital Universitário e o Biotério Central da UFMA.

Os Laboratórios Multidisciplinares de Ensino e Pesquisa à disposição do Curso de Nutrição serão:

LABORATÓRIOS DE FARMACOLOGIA
LABORATÓRIOS DE FISIOLOGIA E BIOFÍSICA
LABORATÓRIOS DE BIOQUÍMICA
LABORATÓRIO DE ANATOMIA
LABORATÓRIO CITOLOGIA, HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA
LABORATÓRIO DO NÚCLEO DE IMUNOLOGIA
LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA
LABORATÓRIO DE EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA
LABORATÓRIO DE PARASITOLOGIA MÉDICA
LABORATÓRIO DE PATOLOGIA
LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA QUÍMICA
LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

Laboratório Específicos do Curso de Nutrição a serem implantados:

LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

Destina-se às atividades práticas das disciplinas Técnica Dietética I e II, Administração dos Serviços de Alimentação e Nutrição, e Composição de Alimentos, do Curso de Nutrição, além de dar suporte à realização de projetos de pesquisa e extensão, devendo dispor de toda infra-estrutura para execução de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos.

LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Destina-se às práticas e treinamentos dos alunos da disciplina Avaliação Nutricional. Junto ao laboratório deverá funcionar um ambulatório para atendimento nutricional à comunidade dando suporte à disciplina Educação Nutricional.

HOSPITAL UNIVERSITÁRIO (HU)

No Hospital Universitário da UFMA (Unidades Presidente Dutra e Materno-Infantil) da Universidade Federal do Maranhão, onde já funcionam os cursos de graduação em Medicina e Enfermagem o Curso terá à disposição para o desenvolvimento dos conteúdos práticos-profissionais e campo de estágio os Restaurantes das Unidades inteiramente reformados e modernamente equipados de acordo com as normas de segurança e vigilância sanitária do Estado, Biblioteca, Anfiteatro, Salas de Aula.

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU)

Administrado pela Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Estudantis da UFMA, encontra-se em processo de reforma de acordo com as normas de segurança e vigilância sanitária necessária ao seu funcionamento assim como ao desenvolvimento de atividades didáticas visando sua utilização como laboratório para o ensino do conteúdo prático-profissional do curso, campo de estagio e atividades de pesquisa e extensão.

A inserção do RU nas atividades de ensino pesquisa e extensão da UFMA, favorecerá a captação de recursos financeiros junto aos órgãos competentes (CNPq e outros) e poderá facilitar a implementação de laboratórios experimentais necessários tanto a graduação como a pesquisa e extensão, permitindo dessa forma a fixação de pesquisadores doutores em nutrição na UFMA o que constituirá grande contribuição para o fortalecimento do Curso e qualidade do ensino.

11. ACERVO BIBLIOGRÁFICO EM NUTRIÇÃO EXISTENTE NA BIBLIOTECA CENTRAL DA UFMA

Relação de livros:

- MAHAN, K. & Escott-Stump, S.Krause. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11^a ed. SP.Ed: Rocca, 2005.
- WAITZBERG, D.L. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 3^a ed. Editora Atheneu, 2005
- PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. Tabela para Avaliação do Consumo em Medidas Caseiras, 5^o ed. Atheneu, 2005, São Paulo.
- WAITZBERG, D.L. Dieta, Nutrição e Câncer com a colaboração de 144 Especialistas Nacionais e Internacionais, Ed. Atheneu, 2004.
- PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética, Ed: Manole, 2003.
- COSTACURTA, F. Tudo o Que Você Precisa Saber Sobre Nutrição na Educação de Suas Crianças. Ed: Ilhéus, BA. 2003
- ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética. Seleção e Preparo dos Alimentos. Ed:Atheneu 2002.
- PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para decisão nutricional. Ed.Coronário. 2^a ed SP. 2002.
- DELFINO, Dalva .H.F.Bergo. Diagnóstico de Saúde e Nutrição em Crianças. Ed.São Luís. 2002.
- MAHAN, L K K: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. SP: Ed: ROCA, 2002
- SOUSA, M.G.A. Avaliação da Recuperação nas Crianças Inscritas no programa de Combate as Cares. Ed: São Luís. 2001.
- TONIAL, S.R. Desnutrição e Obesidade: Faces contraditórias na miséria e na abundância. Ed: Rio de Janeiro. 2001.
- REIS, N.T. Nutrição Clínica na Hipertensão Arterial. Ed: Rio de Janeiro:Revinter, 1999.
- COIMBRA, M. O Problema Alimentar no Brasil. SP: Ed: Unicamp, 1985.
- Conferencia sobre adiestramiento de nutricionista-dietistas de Salud Publica. Ed: Washington:Organizacao Panamericana de la Salud, 1967
- Avaliação e Perspectiva: Alimentos. Ed: Brasilia: CNPQ, 1977
- Niveles de intervencion derivados para radionucleidos en los alimentos: Ginebra: OMS, 1989.
- El hierro en la alimentacion del lactante y del nino. Ed: Nestlé Nutrition, 1984.
- OLIVEIRA, J E D; SANTOS, A C; WILSON, ED. Nutrição Básica. SP: Ed: Sarvier, 1982.
- Fome e Desnutrição: Determinantes Sociais. SP: Ed: Cortez, 1986.
- ANDERSON, L. Nutrição. RJ: Ed: Guamabara Koogan, 1988.
- MITYCHEL, H. Nutrição. Ed: Interamericana, Rio de Janeiro, 1978.
- VALENTE,F L S. Fome e Desnutrição, determinantes Sociais. SP: Ed Cortez, 1989.

Seminário sobre ensino da nutrição nas escolas médicas brasileiras. Porto Alegre: Ed. Associação Brasileira de Escolas Médicas, 1965.

Aspects Sanitaires Et Nutritionnels Des Oligo-elements Et Dês Elements En Trac. Ed Geneve;OMS,1977.

ALENCAR, I G. Nutrição e Envelhecimento. SP: Ed EPM, 1990.

ALVES, M H X A. Educação Alimentar. RJ: Ed VIP.

ALVES, M H X. Manual da Merendeira. RJ: Ed Fórum, 1967.

AMARAL, F. P. Discriminação e Mistificação em Alimentação. SP: Ed Alfa-Omega, 1986.

ARAUJO, M F R I. Voyages du Gout; Lês Echanges, Lês Transformations et Lês Syntheses. Ed.Paris,1992.

BATISTA FILHO, M. Pró-Memória Alimentação e Nutrição no Brasil. Editora Brasília, 1974-1982

BURTON, BENJAMIN T. Nutricion Humana. Ed.Washington Organizacion Panamericana de la Salud,1966.

CAMARA CASCUDO, L. História da Alimentação no Brasil. SP: Ed. Nacional, 1967.

CAMERON, M. Manual on feeding infants and young children Oxford: Ed. Oxford University Press, 1983.

CARVALHO, E B. Manual de suporte nutricional. RJ: Ed. MEDSI, 1992.

CEARA, C. Manual de Nutrição:Como viver mais de 100 anos com saúde, uma visão ecológica. Ed: [S.L.: S.N.], 1982.

CEARA - Sistema Único de Saúde. Programa Viva Criança: Estratégias para a sobrevivência infantil. Fortaleza: Ed. SUS do Ceará, 1989.

CHAVES, N. Nutrição. RJ: Ed. Guanabara Koogan, 1978.

CHIARELLO, P G. Efeitos de uma dose necrogenica de dietilnitrosamina (den) em ratos deficientes. Ed: SAO PAULO, 1997.

CNPQ: Prioridades de pesquisa aplicada ao planejamento em nutrição e alimentos. Brasilia: Ed. CNPQ., 1985

COOPER, L F.Nutrition in health and disease Philadelphia: Ed.J.B.Lippincott Company, 1963.

CORREIA L, O A. Alimente Melhor seu Filho. Ed. São Luis, 1965.

COUTINHO, R. Noções de Fisiologia da Nutrição. RJ: Ed. Cultura Medica, 1981.

COUTINHO, R. Noções de Fisiologia da Nutrição. RJ: Ed. Cultura Medica, 1966.

COUTINHO, R. Noções de Fisiologia da Nutrição. RJ: Ed. Cultura Medica, 1984.

COUTINHO, R; CUNHA, A B. Impacto da estratégia de saúde da família sobre o estado nutricional infantil. Ed: São Luís, 2001.

DE ANGELIS, R C. Filosofia da Nutrição. SP: Ed. Nobel, 1986.

DE LAMARE, R. Manual Básico d Alimentação Escolar. RJ: Ed. Victor, 19..

DUARTE, L J V. Saúde e Nutrição. Porto Alegre: Ed. Sulina, 1978.

EVANGELISTA, J. Alimentos, um Estudo Abrangente. SP: Ed. Atheneu, 1994.

FAO. Amino-acid Content of Foods and Biological data on Proteins local. Ed: Roma, 1976.

FARBER, S M. Nutricion Adecuada y Alimentos. Buenos Aires: Ed. Marymar, 1966.

FICHER, P. Valor Nutritivo de los Alimentos. México: Ed. Limusa-Wiley, 1972.

FRANCO, G V E. Nutrição. RJ: Ed. Atheneu, 1982.

FREITAS FILHO, A. Limite de Probreza e Satisfação das Necessidades Alimentares Local. Ed: EMBRAPA Brasileira, 1981.

- FUNDACAO IBGE. Perfil Estatístico de Crianças e Mães no Brasil: Aspectos nutricionais locais. Ed. Rio de Janeiro, 1974.
- FUNDACAO IBGE. Perfil Estatístico de Crianças e Mães no Brasil: Aspectos nutricionais locais. Ed. Rio de Janeiro, 1975.
- FUNDACAO IBGE. Perfil Estatístico de Crianças e Mães no Brasil: Aspectos nutricionais locais. Ed. Rio de Janeiro, 1982.
- GOLDENBERG, P. Repensado a Desnutrição como Questão Social. SP: Ed. Universidade Estadual de Campinas, 1989.
- GOMES, M H P. A Nutrição do Atleta Adolescente. Porto Alegre: Ed. Sagra, 1988.
- GOUVEIA, E L. C. Nutrição: Saúde & Comunidade. RJ: Ed. Revinter, 1999.
- GUEDES, R. O Ovo e seus Aspectos. Ed. Rio de Janeiro, 1961.
- GUTHRIE, H. Programmed Nutrition. Saint Louis: Ed. ALOSBY, 1978.
- GUTHRIE, H A. Nutricion. México: Ed. Centro Regional de Ayuda Técnica, 1973.
- HEISER J R.,CHARLES B. Seed to Civilization. London: Ed. Harvard University Press, 1990.
- HOMES, A M. Nutrition & Vitamins. United States of America: Ed. Facts on file, 1983.
- JOY, C R A Luta, Alimentos x População. RJ: Ed. Fundo de cultura, 1963.
- JUSTIN, M M. Alimentos. RJ: Ed. Missão Norte-Americana de Cooperação Econômica e Técnica do Brasil, 1966.
- KALIL, A C. Roteiro Alimentar Infantil Local. SP: Ed. Instituto de saúde, seção de nutrição, 1980.
- KAMEL, D. Noções Básicas de Nutrição e Psicologia RJ: Ed. Cultura Médica, 1982.
- KATCH, FRANK I Nutrição - Exercício e Saúde. RJ: Ed. MEDSI, 1996.
- LA ORGANIZACION PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION DE LAS NACIONES UNIDAS. Nuestra Huerta Escolar: Manual de Nutricion y Horticultura. Ed. México, 1960.
- LEAL, M M R B P. Efeito do Teor e Qualidade da Proteína Alimentar. Ed. São Luis, 1976.
- LIMA, Z MAC D E. Pecados da Gula: Comeres e beberes das gentes do Maranhão. São Luís: Ed. Centro Brasileiro de Produção Cultural, 1998.
- MAHAN, L K K: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. SP: Ed: ROCA, 1998.
- MARCIER, M H F C. Padrões alimentares de um grupo camponês numa situação de expropriação do estado. Bacabal – MA: Ed.: SLSN, 1976.
- MASON, J B. Vigilância Nutricional. Genebra: Ed. OMS, 1984.
- MELLO, M L. Orientação Alimentar para o Trabalhador e sua Família. Ed: Serviço social da Industria, Divisão de intercambio e assistência técnica, 1960.
- MIRANDA, A A. de. Nutrição e Vigor. Santo André: Ed. Casa Publicadora Brasileira, 1986.
- MIYASAKA, C K. Alterações Metabólicas e Funcionais em Células e Órgãos do Sistema Imunológico. Ed. São Paulo, 1997.
- MORAES FILHO, A. Saúde Reprodutiva. RJ: Ed. Dinabrés, 1982.
- MORRISON, L M. Saúde e Vida Longa pela boa Alimentação. SP: Ed. Ibrasa, 1959.
- MOURA CAMPOS, F A. de. Problemas Brasileiros de Alimentação de São Luís. Serviço de Alimentação da Previdência. Ed. São Luís, 1968.
- National Research Council-Committee on Maternal Nutrition de la Futura Madre y Evolución del Embarazo. México: Ed. Limusa, 1975.
- NINIVAARA, F P. El Valor Nutritivo de la Carne. Zaragoza: Ed. Acribia, 1973.

- NÓBREGA, F J DE. Distúrbios da Nutrição. RJ: Ed: Revinter, 1983.
- OLIVEIRA, J E D DE. A Desnutrição dos Pobres e dos Ricos. SP: Ed. Sarvier, 1986.
- ORGANACION MUNDIAL DE LA SALUD. Necessidades de Energia y de Proteínas. Roma: Ed. FAO, 1973.
- ORNELLAS, A. Alimentação da Criança: Nutrição aplicada. SP: Ed. Atheneu, 1988.
- ORNELLAS, L. H. A Alimentação Através dos Tempos. RJ: Ed. FENAME, 1978
- PEREIRA, O; AMAURY G. Normas para Alimentação do Lactente. RJ: Ed. Cultura Médica, 1979.
- PERET FILHO, L A. Manual de Suporte Nutricional em Gastroenterologia Pediátrica. RJ: Ed. MEDSI, 1994.
- PERNETTA, C. Alimentação do Lactente Sadio. RJ: Ed. Graf. Laemert, 1957.
- PIKE, R L. Nutrition. Ed: New York: Jonh Wiley Sons, 1975.
- PRIORI, S E. Perfil Nutricional de Adolescentes do Sexo Masculino Residentes em Favelas. Ed: Universidade Federal de São Carlos, 1996
- REIS, N T. Nutrição Clinica na Hipertensão Arterial. RJ: Ed. Revinter, 1999.
- RESEARCH CORPORATION. Guia Practica para Combatir la Desnutricion en el Nino de Edad Pré-Escolar. Ed: New York, 1970.
- RODAHL, K. Fat as a Tissue. New York: Ed. McGraw-Hill Book, 1964.
- SA, N G DE. Princípios de Nutrição. SP: Ed. Nobel, 1989.
- SAMBAQUY, C. Nutrição da Gestante. Ed. São Luís, 1958.
- SAMPAIO, R C. Aspectos do Baixo Peso ao Nascer no Hospital Geral Municipal de Codó - MA. Monografia de Especialização (Saúde Pública). São Luís, 2001.
- SAO PAULO. SECRETARIA DO ESTADO DA SAUDE. Nutrição e Educação em Saúde. SP: Ed. Instituto de Saúde, 1979.
- SCHUPHAN, W. Calidad y Valor Nutritivo de los Alimentos Vegetales. Zaragoza: Ed. Acribia, 1968.
- SELLING, L S. Você e a Alimentação. RJ: Ed. Olimpo, 1948.
- Seminário Nacional sobre Integração da Pesquisa Nutricional e Alimentar, 1. JOA. Anais do 1 Seminário Nacional Sobre Integração da Pesquisa Nutricional e Alimentar. João Pessoa: Ed. UFBP, 1979.
- SHRIMPTON, R. Ecologia da Desnutrição na Infância. Ed: Brasília, 1986.
- SIMPOSIO BRASILEIRO DE ALIMENTACAO E NUTRICAO, 5. MACEIO, 1978.
- Contribuição ao Estudo da Situação Alimentar e Nutricional do Brasil. Maceió: Ed. UFAL, 1978.
- Simpósio Nacional de Alimentação e Nutrição. 1 Simpósio nacional de alimentação e nutrição: Promutual. Brasília: Ed. Câmara dos Deputados - UFPB, 1978.
- SOUSA, M G A. Avaliação da Recuperação nas Crianças Inscritas no Programa de Combate as Carências Alimentares - Mata, São José de Ribamar, MA. Ed: São Luís, 2001.
- SPINOLA, A W DE P. Aspectos Sociais do Comportamento Alimentar de Adultos. Ed: São Paulo, 1974.
- STEFANNI, M L R. Nutrição no Pré-Escolar e Escolar. SP: Ed. Instituto de Saúde, seção de Nutrição, 1979.
- TELLES JUNIOR, M P. Suporte Nutricional em Pediatria. SP: Ed. Ateneu, 1994.
- TONIAL, S R. Desnutrição e Obesidade: Faces contraditórias na miséria e na abundância- Pesquisa. São Luís: Ed. Rio de Janeiro, 2001.

TONIAL, S R. Políticas Publicas de Assistência Alimentar e Avaliação das Ações de Saúde em Ntrição - São Luis, MA. Ed. São Luís, 1996.

VIANNA, C M. Cultura e Nutrição na Amazônia, sob hábitos e tabus. Belém: Ed. Sudam, 1982.

WOISKI, J R. Nutrição e Detéctica Pediátrica: Atheneu, 1994.

WORTHINGTON, B S. Nutrição na Gravidez e na Lactação. RJ: Ed. Interamericana, 1980.

WORTHINGTON-ROBERTS, B S. Nutrição na Gravidez e na Lactação. RJ: Ed. Atheneu, 1986.

Relação de Periódicos:

Anales Venezolanos de Nutrición

Appetite

Archivos Latinoamericanos de Nutrición (ALAN)

Eating Behaviors

Environmental Nutrition

Food Policy

Food Quality and Preference

Journal of Nutritional Biochemistry

Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition

Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie=Food Science and Technology

Nutrition

Nutrition Clinique et Métabolisme

Nutrition Research

Nutrition Today

Revista Chilena de Nutrición

Revista de Nutrição

BIBLIOGRAFIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – Instruções para Elaboração de Processos. Processos de Credenciamento e Recredenciamento de Instituições de Educação Superior e de Autorização, Recolhimento e Renovação de Reconhecimento de cursos superiores. <http://www.mec.gov.br/sesu/indice.shtm>. Capturado em 25/08/2002.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – Autorização de Cursos Superiores em Universidades e Centros Universitários. <http://www.mec.gov.br/sesu/indice.shtm>. Capturado em 25/08/2002.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO/ CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR. Distrito Federal. **Parecer CNE/CES 100/2002. Colegiado CES.** Aprovado em 13/03/2002.

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO 10/07/2001– **Decreto nº 3.860, de 9 de julho de 2001.**

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR. **Resolução CNE/CES nº 5**, de 7 de novembro de 2001. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União. Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p.39.