

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
PRESENCIAL

Santo Antônio de Jesus - Bahia

Setembro/ 2023

Reitora

Georgina Gonçalves dos Santos

Vice Reitor

Fábio Josué Souza dos Santos

Pró Reitora de Graduação

Carolina Fialho Silva

Diretora do Centro de Ciências da Saúde

Rosa Cândido Cordeiro

Vice Diretor do Centro de Ciências da Saúde

Hermes Pedreira da Silva Filho

Coordenadora do Curso de Nutrição

Gizane Ribeiro de Santana

Núcleo Docente Estruturante

Portaria UFRB N° 402 de 24/04/2023

Gizane Ribeiro de Santana (Presidente)

Bárbara Eduarda Panelli Martins

Cláudia Valle Cabral Dias dos Santos

Clotilde Assis de Oliveira

Edleuza Oliveira Silva

Fernanda de Freitas Virginio Nunes

Jerusa da Mota Santana

Valéria Macedo Almeida Camilo

SUMÁRIO

1.	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	7
2.	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	8
3.	BASE LEGAL	9
3.1	CONTEXTO DE INSERÇÃO DO CURSO NA LEGISLAÇÃO	9
3.2	ESTÁGIO	13
3.3	CURSOS DE BACHARELADO	13
3.4	DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DOS PPC NA UFRB	13
3.5	PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL PDI (2019-2030)	14
4.	HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO	15
5.	JUSTIFICATIVA	20
6.	OBJETIVOS	24
6.1	OBJETIVO GERAL	24
6.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	24
7.	PERFIL DA EGRESSA	27
7.1	COMPETÊNCIAS E HABILIDADES GERAIS	27
7.2	COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS	29
8.	PRINCÍPIOS FILOSÓFICOS, EPISTEMOLÓGICOS E PEDAGÓGICOS	30
9.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS DE ENSINO, EXTENSÃO E PESQUISA	34
9.1	PRÁTICAS EXITOSAS E INOVADORAS, RELACIONADAS À PROMOÇÃO DE OPORTUNIDADES DE APRENDIZAGEM DE ENSINO, EXTENSÃO E PESQUISA NO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFRB	41
10.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	44
10.1	ESTRUTURA CURRICULAR	57
10.1.1	REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERCURSO FORMATIVO	57
10.1.2	REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERCURSO FORMATIVO COM OS EIXOS E PRÉ-REQUISITOS	58
10.1.3	COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS	59
10.1.4	COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS	61
10.2	ATIVIDADES INTEGRADORAS/ARTICULADORAS	62
10.3	ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE CURSO	63
10.4	ATIVIDADES DE EXTENSÃO	68
10.5	ESTÁGIO CURRICULAR	78
10.6	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	86
10.7	METODOLOGIA	91
11.	AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM	94
12.	ACOMPANHAMENTO PEDAGÓGICO DA ESTUDANTE	95

13. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO	99
14. RECURSOS HUMANOS	100
14.1 DOCENTES DO EIXO INTERPROFISSIONAL	101
14.2 DOCENTES DO EIXO DAS CIÊNCIAS BIOLÓGICAS	102
14.3 DOCENTES DO EIXO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO	
14.4 SERVIDORES TÉCNICOS DO EIXO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO	105
15. INFRAESTRUTURA	

REFERÊNCIAS

APÊNDICE I - CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES

APÊNDICE II – PLANO DE MIGRAÇÃO CURRICULAR

APÊNDICE III – DOCUMENTOS PARA REGISTRO DE ORIENTAÇÃO E DEFESA DE TCC

ANEXO A - TERMO DE CONSENTIMENTO PARA MIGRAÇÃO DE ESTRUTURA CURRICULAR

APRESENTAÇÃO

Este documento constitui o Projeto Político-Pedagógico do Curso (PPC) do Bacharelado em Nutrição do Centro de Ciências da Saúde (CCS), da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB).

A UFRB foi instalada no território do Recôncavo mediante Lei nº. 11.151, publicada no Diário Oficial de 29 de julho de 2005. Concebida em um modelo multicampi e organizada em Centros de Ensino, localizados em municípios do Recôncavo da Bahia. O CCS foi instalado no município de Santo Antônio de Jesus (SAJ), em 2005, sendo constituído por três cursos de progressão linear, Psicologia, Enfermagem e Nutrição. A primeira turma do Bacharelado em Nutrição ingressou em 2006, sob a matriz curricular da UFBA. O primeiro PPC do curso de Nutrição da UFRB entrou em vigor em 2008.

Desde esse período, o curso de Bacharelado em Nutrição da UFRB passou por ajustes, por meio de reformas curriculares, atreladas à adoção de novos modelos de ingresso e de formação, para os cursos ofertados pelo CCS. Em 2009, no bojo dos compromissos assumidos junto aos planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni) foi implantado o Bacharelado Interdisciplinar em Saúde (BIS), em 2012.

Com essa reestruturação acadêmica fez-se necessária a reformulação do curso de Nutrição, com a publicação do segundo PPC em 2019. Ressalta-se que em 2016, o CCS implantou uma nova terminalidade para os ingressantes do BIS, o curso de Bacharelado em Medicina.

O modelo de formação em ciclos, embora inovador, trouxe desafios, que culminaram na decisão do Conselho Diretor do Centro, pela retomada do modelo de progressão linear para os cursos de Bacharelado em Saúde, o que inaugurou um segundo movimento de reestruturação acadêmica no CCS.

A partir daí, foi implementado o Fórum de Núcleos Docentes Estruturantes, que agregou os Núcleos Docentes Estruturantes (NDEs) dos cursos do CCS e propiciou a discussão e elaboração de um eixo comum de componentes curriculares sociais, humanísticos e das ciências básicas da saúde, os quais representam uma releitura do modelo de formação em ciclos, contemplando a Interdisciplinaridade e a interprofissionalidade.

Na perspectiva de fazer cumprir a Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, do Ministério da Educação (MEC), Conselho Nacional de Educação (CNE) e Câmara de Educação Superior (CES), que tornou obrigatória a inserção de atividades extensionistas nos cursos de graduação, ou seja, a curricularização da extensão universitária, fez-se premente um novo movimento de reformulação curricular, para o curso de Bacharelado em Nutrição do CCS.

Portanto, esse documento tem por objetivo apresentar os elementos técnicos, administrativos, acadêmicos e pedagógicos do Curso de Graduação em Nutrição do CCS, a partir das reflexões e análises efetivadas, durante a reforma supracitada e contemplar atualizações, que agregam diferenciais no processo formativo do Nutricionista, em consonância às legislações vigentes e as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN).

Sobre a escrita deste PPC é importante demarcar que se optou por utilizar a menção ao gênero feminino, em todas as citações que referem estudantes do curso de Nutrição. Essa opção converge na perspectiva de um movimento de reparação e reconhecimento do perfil nacional e regional de egressas e de profissionais mulheres na profissão de Nutricionista e na carreira universitária.

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

Nome: Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Lei de criação: Lei nº 11.151, de 29 de julho de 2005

Atos regulatórios vigentes:

- Recredenciamento - Portaria nº 651 de 12 de julho de 2018
- Credenciamento EAD - Portaria nº 865 de 12 de setembro de 2013

2. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome: Nutrição

Código e-MEC: 100450

Grau Acadêmico: Bacharelado

Modalidade: Presencial

Área de Conhecimento (CAPES): Nutrição 40500004

Título acadêmico conferido: Bacharel em Nutrição

Duração: 10 semestres

Prazo máximo para integralização: 15 semestres

Vagas ofertadas: 30 semestrais

Turno de funcionamento: Integral

Formato do curso: Linear

Forma de ingresso: Ingresso regular/ ingresso de portador de diploma de curso de graduação/ transferência interna/ transferência externa/ rematrícula/ ingresso decorrente de transferência ex-officio/ de convênio ou determinado por lei.

Regime letivo: Semestral

Ato de criação do curso: Resolução CONAC nº 24/2007, 19 de outubro de 2007

Portaria de autorização de funcionamento do curso: Portaria normativa nº 40/2007 de 12 de dezembro de 2007

Portaria de reconhecimento do curso: Portaria nº 111 de 5 de fevereiro de 2021

Data de início de funcionamento: 16 de outubro de 2006

Endereço de funcionamento: Avenida Carlos Amaral, R. do Cajueiro, 1015, Santo Antônio de Jesus - BA, CEP: 44570-000.

Endereço eletrônico: ccgn@ccs.ufrb.edu.br

Sítio eletrônico: <https://www.ufrb.edu.br/ccs/>

Distribuição de carga horária por atividades formativas:

Componentes Curriculares Obrigatórios:	3077 horas
Componentes Curriculares Optativos:	119 horas
Estágio Curricular Obrigatório:	815 horas
Atividades Complementares de Curso:	60 horas
Carga horária total do curso:	4071 horas
Percentual da carga horária destinada à Extensão:	10,02% (408 horas)

3. BASE LEGAL

3.1 CONTEXTO DE INSERÇÃO DO CURSO NA LEGISLAÇÃO

O curso de Nutrição oferecido pela UFRB tem amparo na legislação educacional em vigor e que orienta o processo de formação do Nutricionista, a saber:

Legislação Geral

- Lei nº 9394/1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da educação nacional.
- Portaria Normativa nº 40/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC nº 23/2010, que trata de dispositivos legais acerca de informações acadêmicas.
- Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição.
- Parecer CNE/CES nº 1.133/2001, aprovado em 7 de agosto de 2001- Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição.
- Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.
- Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009, que estabelece carga horária mínima, procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.
- Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências;
- Resolução CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelecendo parâmetros numéricos de referência por área de atuação, e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 599/2018, que dispõe sobre o código de ética do nutricionista.

Educação Ambiental

- Lei nº 9.795/04/1999, que dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.
- Decreto nº 4281/2002, que regulamenta a Lei nº 9.795/04/1999.

- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012 - Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

Educação Especial

- Decreto nº 7611/2011, que dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.

- Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena.

- Lei nº 9394/96.

Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional

- Lei nº 10.639/2003.

Nos estabelecimentos de ensino fundamental e médio, oficiais e particulares, torna-se obrigatório o ensino sobre História e Cultura Afro-Brasileira.

- Lei nº 11.645/2008.

“Art. 26-A. Nos estabelecimentos de ensino fundamental e de ensino médio, públicos e privados, torna-se obrigatório o estudo da história e cultura afro-brasileira e indígena.”

- Resolução CNE/CP Nº 1/2004, fundamentada no Parecer CNE/CP 3/2004.

Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História Afro-brasileira e Africana, conforme as disposições contidas no Parecer CNE/CP nº 03/2004.

Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos

- Parecer CNE/CP nº 8/2012, que originou a Resolução CNE/CP nº 1/2012.

Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista

- Lei nº 12.764/2012.

Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

Exigência curricular da Língua Brasileira de Sinais-Libras

- Decreto nº 5.626 de 22/12/2005.

Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

Titulação do corpo docente

- Art. 66 da Lei nº 9394/96.

A preparação para o exercício do magistério superior far-se-á em nível de pós-graduação, prioritariamente em programas de mestrado e doutorado. Parágrafo único. O notório saber, reconhecido por universidade com curso de doutorado em área afim, poderá suprir a existência de título acadêmico.

Núcleo Docente Estruturante (NDE)

- Resolução CONAES nº 1/2010.

Condições de Acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida

- CF/88, art.205, 206 e 208.

Art. 205. A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

Art. 206. O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:

I - igualdade de condições para o acesso e permanência na escola;

II - liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar o pensamento, a arte e o saber;

III - pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas, e coexistência de instituições públicas e privadas de ensino;

IV - gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais;

VI - gestão democrática do ensino público, na forma da lei;

VII - garantia de padrão de qualidade.

Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:

VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 59, de 2009)

§ 3º Compete ao Poder Público recensear os educandos no ensino fundamental, fazer-lhes a chamada e zelar, junto aos pais ou responsáveis, pela frequência à escola.

- NBR/ABNT nº 9050/2004. Dispõe sobre acessibilidade nas edificações

- Lei nº 10.098/2000. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida.
- Decreto nº 5296/2004. Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- Decreto nº 6949/2009. Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo.
- Decreto nº 7611/2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.
- Portaria nº 3284/2003. Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições.
- Decreto nº 5626/2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- Lei nº 10.436/2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências.
- Art. 18 da Lei nº 10.098/2000. “O Poder Público implementará a formação de profissionais intérpretes de escrita em braile, linguagem de sinais e de guias-intérpretes, para facilitar qualquer tipo de comunicação direta à pessoa portadora de deficiência sensorial e com dificuldade de comunicação.”
- Resolução CONAC/UFRB nº 14/2009, que dispõe sobre a inserção da Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS como componente curricular obrigatório para os cursos de Licenciatura e optativo nos cursos de Bacharelados e Superiores de Tecnologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.
- Portaria Normativa MEC nº 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010, que determina que as informações acadêmicas sejam disponibilizadas na forma impressa e virtual, consta no Art. 32.

3.2 ESTÁGIO

- Lei nº 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes.
- Resolução UFRB/CONAC nº 05/2019, que dispõe sobre a aprovação do Regulamento de estágio obrigatório e não obrigatório dos cursos de Graduação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.
- Resolução CFN nº 418/2008, que dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas pelo estagiário de Nutrição

Novo Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação – SINAES 2017 (Brasília, 2017)

- Observar os indicadores que subsidiam os atos autorizativos de cursos – autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento para incorporação dos requisitos necessários ao reconhecimento do curso.

Portarias Periódicas do INEP

- Portaria MEC/INEP nº 244/2013.
- Portaria MEC/INEP nº 255/2014.

3.3 CURSOS DE BACHARELADO

- Resolução CNE/CES nº 02/2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
- Resolução CNE/CES nº 04/2009, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.
- Resolução UFRB/CONAC nº 03/2007, que dispõe sobre as Diretrizes para elaboração dos PPC dos cursos de Bacharelado na UFRB.

3.4 DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DOS PPC NA UFRB

- Resolução UFRB/CONAC nº 03/2007, que dispõe sobre as Diretrizes para elaboração dos PPC na UFRB.

- Resolução UFRB/CONAC nº 01/2009, que altera a Resolução UFRB/CONAC nº 003/2007, que dispõe sobre as diretrizes para elaboração dos Projetos Políticos Pedagógicos dos Cursos da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.
- Resolução CONAC nº 04/2018 – Dispõe sobre a aprovação do regulamento de ensino de graduação da UFRB.
- Decreto nº 9.507, de 25 de maio de 2017 que dispõe sobre a educação à distância.
- Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016 – revoga a portaria MEC nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004, estabelece nova redação sobre a oferta de componentes na modalidade à distância para cursos que ofertam até 20% da carga horária total do curso na modalidade à distância.
- Resolução CONAC nº 33/2017 – Dispõe sobre regulamentação da oferta de atividades didáticas na modalidade à distância nos componentes curriculares de cursos de graduação e pós-graduação presenciais.
- Resolução nº 003/2018 – Dispõe sobre a alteração da Resolução nº 016/2008, a qual dispõe sobre o Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação – TCC da UFRB.

3.5 PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL PDI (2019-2030)

Atividades Complementares de Curso

- Resolução UFRB/CONAC nº 07/2009, que regulamenta as Atividades Complementares dos Cursos de Graduação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.
- Artigo 8º da Resolução CNE/CES nº 05/2001.

4. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

A Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB) surgiu da reivindicação da comunidade em busca da democratização do acesso ao ensino superior na Bahia, tornando-se uma Instituição comprometida com a produção e difusão da ciência e da cultura e contribuindo com o desenvolvimento socioeconômico e cultural, especialmente, na região do Recôncavo Baiano.

Sua efetivação deu-se em razão do Projeto de Expansão das Universidades Federais, por desmembramento da Escola de Agronomia da Universidade Federal da Bahia, que em março de 2005 havia ampliado suas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão com a criação de três novos cursos de graduação: Engenharia Florestal, Engenharia da Pesca e Zootecnia. Em 29 de julho de 2005, foi sancionada a Lei nº. 11.151, que criou a UFRB, sendo inaugurada em 2006, pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva. A Universidade possui natureza jurídica de autarquia, encontra-se vinculada ao Ministério da Educação e tem sua administração central localizada no município de Cruz das Almas, a 146 quilômetros da capital do estado.

A UFRB surgiu com o compromisso de ofertar ensino superior de qualidade, desenvolver pesquisa nas diversas áreas de conhecimento e promover a extensão universitária, além de exercer sua responsabilidade social no sentido de democratizar a educação, repartir socialmente seus benefícios, de forma a contribuir para o desenvolvimento sustentável, cultural, artístico, científico, tecnológico e socioeconômico do país. Associa-se a estes propósitos seu papel de promotora da paz, defensora dos direitos humanos e da preservação do meio ambiente.

A UFRB foi implantada no Recôncavo da Bahia, uma região de vasta significação histórica e cultural, onde há uma grande diversidade de atividades religiosas, artesanais e artísticas, terreno fértil para invenção e reinvenção. Um território de encontro de diferentes povos africanos, indígenas e portugueses, na qual se origina uma sociedade culturalmente complexa e diversificada que traduz toda essa pluralidade nas formas de viver e crer das populações locais, traduzindo-se num legado de luta contra a intolerância que retrata o traço cultural dos povos que formam a sociedade do Recôncavo. A Universidade faz parte e se reconhece como parte dessa história, pois é fruto das aspirações e da mobilização das comunidades locais, sendo, portanto, herdeira das tradições culturais de luta do seu povo (Fraga, 2010).

Concebida como modelo multicampi, a Universidade, em sua etapa inicial de criação, esteve organizada em cinco centros de ensino, quatro destes localizados em municípios do Território de Identidade do Recôncavo: Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas (CCAAB) e Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas (CETEC), situados em Cruz das Almas; Centro de Artes, Humanidades e Letras (CAHL), situado em Cachoeira; Centro de Ciências da Saúde (CCS), situado em Santo Antônio de Jesus. E, ainda, o Centro de Formação de Professores (CFP), situado na cidade de Amargosa, pertencente ao Território de Identidade do Vale do Jiquiriçá.

Em 2006, a recém-criada Universidade implantou a Pró-Reitoria de Políticas Afirmativas e Assuntos Estudantis - PROPAAE, iniciativa pioneira no âmbito das universidades federais que insere no contexto institucional questões relativas aos assuntos estudantis e à implementação de ações afirmativas. A Pró-Reitoria foi concebida com o propósito de articular, formular e implementar políticas e práticas de democratização, em parceria com vários segmentos, focadas no ingresso, permanência e pós-permanência estudantil no ensino superior. A realização dessas ações afirmativas visa ao reconhecimento da pluralidade da sociedade, compreendendo todos os grupos sociais como sujeitos com direito de acesso às políticas públicas e institucionais que visem à equidade.

Em 2007, no ensejo de ampliar sua oferta e estabelecer uma nova estrutura acadêmica, a UFRB aderiu ao Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais - REUNI. Essa adesão conferiu à Universidade uma oportunidade de consolidação, proporcionando, além de ampliação quantitativa e organizacional, maior solidez acadêmica. Diferentemente das demais Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), a UFRB participou do REUNI em dimensão particularizada, tendo em vista tratar-se de uma instituição recém-criada, cujo processo não seria de reestruturação, mas efetivamente de estruturação, fundada em critérios mais racionais, potencializando-se a utilização da estrutura técnica e científica já instalada, oriunda da fase de implantação. Nesse viés, o REUNI representou uma expansão programada, na busca por melhores padrões de ensino e desenvolvimento das competências pedagógicas e viabilizando o ideário e a missão institucional.

Em 2009, ainda no contexto de reestruturação pedagógica dos cursos de graduação, buscando cumprir as metas do REUNI e almejando inovações no processo educacional do

ensino superior, implantou-se na UFRB uma forma inovadora de acesso à universidade: cursos de Bacharelado Interdisciplinar, por meio de ciclos de formação, sendo um primeiro ciclo de formação geral e básica, assegurando acesso e capacitação para a formação específica em cursos profissionalizantes. Esse projeto foi estruturado com vistas a superar um sistema universitário linear, baseado em recortes profissionais. O regime em ciclos é adotado hoje pelos modelos mais avançados de educação em saúde do mundo, a exemplo da Harvard, Oxford, MacMaster e Maastricht.

No primeiro semestre de 2010, a UFRB tornou-se a primeira instituição baiana a adotar integralmente o Sistema de Seleção Unificada do MEC – SISU como única forma de ingresso, em substituição ao vestibular. Desde então, somente os candidatos que participem do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) podem disputar as vagas oferecidas para os cursos de graduação, podendo, inclusive, optar por concorrer a mais de um curso dentro da própria instituição, revelando o propósito da Universidade na busca da democratização do acesso e oportunizando o ingresso de estudantes oriundos do interior do estado e das classes sociais menos favorecidas.

Em 2012, a UFRB integrou-se ao Sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB), por meio da Portaria nº 127, de 28 de agosto de 2012, passando a oferecer cursos de nível superior para camadas da população que têm dificuldade de acesso à formação universitária, por meio do uso da metodologia da educação à distância. Também passou a prover a formação dos professores em Educação à Distância (EaD) e a permissão para articular cursos nos polos estaduais e municipais de apoio presencial da UAB.

Iniciou-se, em janeiro de 2013, a implantação dos Sistemas Integrados de Gestão (SIG) da UFRB, em parceria com a Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). O SIG é uma plataforma digital que busca unir a execução de diferentes tarefas e informatizar todos os processos da universidade, possibilitando visão estratégica institucional, utilização de métodos de controle mais eficazes, obtenção de informações de forma mais rápida e confiável e otimização dos processos de trabalho. É considerada uma peça fundamental para que a Universidade possa se organizar, sendo capaz de reduzir o retrabalho em suas tarefas operacionais, criar condições mais favoráveis para a execução dos seus processos e controlar os seus dispêndios. A implantação desse sistema foi realizada em várias etapas, tendo sido concluída recentemente com a ativação do protocolo eletrônico, por meio do qual todos os

processos e documentos institucionais passam a ser tramitados exclusivamente no formato eletrônico, proporcionando a otimização dos fluxos das informações em todas as etapas e setores e possibilitando um melhor controle das atividades desenvolvidas.

No primeiro semestre letivo de 2013, a Federal do Recôncavo despontou como primeira universidade brasileira a aplicar integralmente a porcentagem de 50% das vagas ofertadas para o ingresso de alunos oriundos da rede pública de ensino e que se autodeclararem negros, pardos, índios-descendentes ou de outros grupos étnicos, conforme estabelecido na Lei nº. 12.711/2012 (Lei de Cotas). A Universidade, que já utilizava o sistema de cotas, passou a ser ainda mais inclusiva, defendendo, sobretudo, a ideia de que a política de democratização de acesso deve ser seguida de uma política de acolhimento e assistência estudantil que possibilite aos alunos igualdade de oportunidades, com foco no sucesso acadêmico desejado.

Em setembro de 2013, em função da dinâmica oriunda das políticas de educação superior, imprimindo um novo ciclo de expansão, inaugurou-se o Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade (CETENS), localizado no município de Feira de Santana, com a missão de contribuir com o desafio da questão energética e do semiárido, com matrizes sustentáveis; e o Centro de Cultura, Linguagens e Tecnologias Aplicadas (CECULT), em Santo Amaro, com foco em estudos interdisciplinares nos campos da cultura, das tecnologias, das linguagens artísticas, da engenharia do espetáculo e da economia criativa. A criação desses centros impactou a dinâmica social e econômica da região e do estado da Bahia, por constituírem, notadamente, novos campos de desenvolvimento associados a aspectos intrínsecos à região do Recôncavo.

Esse mesmo ano registrou, ainda, um novo marco na história da Instituição: o credenciamento da UFRB junto ao Ministério da Educação, por meio da Portaria nº 865, de 12 de setembro de 2013, para oferta de cursos superiores na modalidade à distância e instalação de um polo de apoio presencial, atual polo de educação à distância, por meio da Portaria normativa nº 11, de 20 de junho de 2017, no campus de Cruz das Almas. Isso resultou na criação da Superintendência de Educação Aberta e a Distância (SEAD), por meio da Portaria nº 1015, de 28 de novembro de 2013. No mesmo ano, a UFRB participou do Plano Anual de Capacitação Continuada (PACC), do Sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB), que posteriormente foi transformado em Curso Online Aberto e Massivo, do inglês Massive Open

Online Course (MOOCS). Atualmente esse programa conta com mais de 70.000 participantes e são ofertados nesta modalidade os cursos de Licenciatura em Matemática, Especialização em Mineração e Meio Ambiente, Especialização de Gestão em Saúde, Especialização em Tecnologias e Educação Aberta e Digital e Especialização em Inclusão e Diversidade na Educação.

O ensino EaD da UFRB busca desenvolver e ampliar as formas de comunicação à distância, a desenvolver ecossistemas digitais de aprendizagem híbridos, diversificados, por meio de dispositivos interativos de webconferência, dispositivos móveis, ambientes educativos digitais, vídeoaulas, simpósios, seminários, entre outros, estabelecendo-se, inclusive, cooperação técnica, por meio de convênios e parcerias com outras instituições de ensino superior, nacionais ou internacionais, visando ao desenvolvimento e à oferta de atividades na modalidade à distância.

Em dezembro de 2013, foi registrada uma nova conquista da Universidade: a criação do curso de Medicina no Campus de Santo Antônio de Jesus, tornando-se o primeiro curso de Medicina ofertado por uma Universidade Federal no interior da Bahia. Instituiu-se com o objetivo de promover uma formação em cultura humanística, artística e científica, associando saberes relacionados à área da saúde e fomentando uma consciência cidadã.

Mantendo o seu pioneirismo, em cerimônia realizada em julho de 2014, a UFRB tornou-se a primeira instituição de ensino superior da Bahia a ganhar o Prêmio Destaque do Ano na Iniciação Científica e Tecnológica, categoria Mérito Institucional, do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), por apresentar o maior índice de estudantes titulados na pós-graduação, fato que reflete o reconhecimento do intenso trabalho realizado pela Instituição na busca por excelência e inclusão.

Com base no estímulo à cooperação internacional, a UFRB em 2017 assinou o Protocolo de Intenções com a Universidade Aberta de Portugal, e o Termo Aditivo a instituir parceria para a oferta e gestão compartilhada da gestão administrativa, financeira e acadêmica do Curso de Pós-Graduação em Tecnologias e Educação Aberta e Digital na modalidade EaD. No mesmo ano, a UFRB celebra o Convênio de Cooperação Técnica Administrativa, Científica e Cultural com a Universidade do Estado da Bahia, a fim de instituir parceria para a oferta e gestão compartilhada de cursos na modalidade à distância e semipresencial no Campus XV – UNEB Valença.

5. JUSTIFICATIVA

O município de Santo Antônio de Jesus (SAJ), no qual foi implantado o Centro de Ciências da Saúde da UFRB, é reconhecido como capital do Recôncavo, em função da centralidade que ocupa na oferta de serviços e por se constituir como pólo comercial da região. Possui aproximadamente 103.055 habitantes, densidade demográfica de 393,73 hab/km² (IBGE,2022) e Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM - 2010) de 0,700. A principal atividade econômica reside no setor terciário, representando mais de 81% do Produto Interno Bruto (PIB) (IBGE, 2022).

A primeira turma de Nutrição da UFRB ingressou no segundo semestre de 2006, sob a matriz curricular da UFBA, juntamente com outros dois cursos profissionalizantes: Enfermagem e Psicologia. O primeiro PPC do Curso de Nutrição da UFRB foi formulado e entrou em vigor em agosto de 2007.

Em 2007, a UFRB aderiu ao Programa de Apoio aos Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni), cujo objetivo precípua foi ampliar o acesso e a permanência na educação superior. No bojo dos compromissos assumidos junto ao Reuni foi implantado, em 2009, no CCS o curso de Bacharelado Interdisciplinar em Saúde (BIS).

Desde a implantação do CCS, a Rede de Atenção à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS) constitui-se cenário de práticas para os cursos de graduação da UFRB. A presença do curso Nutrição tem proporcionado maior visibilidade à atuação do nutricionista e ampliação do número de profissionais, inseridos nos diversos campos de atuação, além de contribuir para qualificação profissional e dos serviços oferecidos aos usuários do SUS e na Educação Permanente em Saúde, potencializando a prática colaborativa e interprofissional, notadamente no contexto da Atenção Primária à Saúde (APS).

Dentre os princípios estatutários que balizaram a elaboração da proposta do PPC de Nutrição estão a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; integração sistêmica entre educação, trabalho e atuação social; valorização e reconhecimento das experiências práticas. Também se assumiu no presente projeto pedagógico os propósitos orientadores apresentados no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI, 2019-2030), a saber: a interdisciplinaridade; a valorização das experiências, espírito crítico-construtivo e autonomia para aprender.

A reformulação curricular proposta neste documento, preza pela formação de profissionais afetos à consecução dos princípios e diretrizes do SUS, ademais, pelo incentivo à pesquisa e à extensão. Esse modelo busca priorizar metodologias embasadas na interdisciplinaridade e na interprofissionalidade, com vistas a evitar a dualidade entre conteúdos básicos e profissionalizantes, a centralidade na doença, nas abordagens de ensino baseadas na transmissão de informações, dos processos avaliativos pautados na memorização de conteúdos, no distanciamento dos contextos reais do processo saúde-doença-cuidado, dentre outros problemas evidenciados em modelos de formação em saúde vigentes no Brasil, apontados por Silveira *et al.* (2011).

Tais problemas evidenciados no contexto brasileiro, levaram o CCS a reavaliar as ofertas de seus cursos lineares e, em 2012, o Conselho Diretor do Centro deliberou pela mudança do modelo de progressão linear, para a implantação do regime de formação em ciclos.

Esse regime de formação tinha um fluxo de ingresso único, por meio do curso do BIS, via Sistema de Seleção Unificada (SiSU), que constituiria o primeiro ciclo formativo e facultando ao portador de diploma egresso do BIS, a continuidade em um segundo ciclo formativo, denominado terminalidade, constituído pelos cursos: Nutrição, Enfermagem, Psicologia e Medicina.

Embora inovadora, essa proposição trouxe desafios, visto que esse projeto pedagógico universitário demonstrou ser incompatível com a permanência estudantil no CCS/UFRB, pois a escolha da formação com terminalidade, ou uma dupla diplomação, representava um prolongamento da durabilidade, com importante atraso no acesso das(os) egressas(os) ao mercado de trabalho e dificuldades financeiras para manter-se nos cursos.

Os Editais nº 16/2015 e nº 006/2016 de seleção de ingresso nos cursos de segundo ciclo, obtiveram baixo número de matrículas efetivadas em relação às vagas ofertadas. O que refletiu às dificuldades estudantis para conclusão do BIS, apresentando altas taxas de reprovação em componentes e elevados índices de evasão acadêmica (Relatório de Auto Avaliação Institucional Parcial II do Ciclo Avaliativo 2015-2017, p. 101).

Os cursos que apresentaram o maior número de ingressantes no semestre 2015.2 foram os Bacharelados Interdisciplinares em Saúde e em Ciências Exatas e Tecnológicas, sendo estes passíveis de serem justificados, considerando que atuam como uma ponte facilitadora na

admissão, por intermédio das terminalidades, em cursos tradicionalmente renomados no campo profissional, como medicina e as engenharias, respectivamente (Relatório de Auto Avaliação Institucional Parcial II do Ciclo Avaliativo 2015-2017, p. 101).

Ademais, observou-se um processo de evasão progressiva, na maioria dos cursos do CCS, entre os anos de 2015 a 2018. A minuta do relatório final da Comissão designada para realizar um estudo sobre a situação acadêmica do CCS/UFRB, ordem de serviço nº 81/2017, nº 22 e nº 39/2018, apontou prejuízo para as terminalidades, dentre as quais, o curso de Nutrição. E revelou que, “enquanto na Medicina ingressa uma turma completa de 25 a 35 alunos, nos outros cursos o ingresso não ultrapassou cinco estudantes em todos os editais”.

Cabe demarcar que o curso de Nutrição passou, nos períodos supracitados, por dois ciclos de avaliação do ENADE, nos anos de 2016 e 2019. No ano de 2016, quando as turmas já passavam pelo itinerário formativo dos ciclos, as estudantes obtiveram conceito 4, o Índice de Diferença entre os Desempenhos (IDD) obteve nota 3 e o Conceito Preliminar de Curso (CPC) nota 3. Em 2019, apesar das estudantes manterem o conceito 4, os indicadores IDD e CPC aumentaram para nota 5.

Embora as estudantes e o curso de Nutrição venham apresentando uma curva ascendente de desempenho nos ENADE, o esvaziamento das terminalidades constituiu um fator preocupante. Assim, com os dados apresentados e as discussões, o Conselho diretor do CCS deliberou, em 2019, pela retomada das graduações em modelos progressivos lineares e consonante reestruturação dos currículos, que constituíram foco de análise e debates em oficinas e pesquisas com a comunidade acadêmica, discussões em Colegiados e Conselho de Centro.

Pactuou-se que os PPC reformulados deveriam abranger os ganhos da formação humanística e transdisciplinar promovidos pelo BIS. Para tanto, foi instituído um processo dialógico, que se efetivou por meio da implantação do Fórum de Núcleos Docentes Estruturantes (Fórum de NDE) dos cursos, administrado pela Gestão de Ensino do CCS.

Desde a sua criação, o Fórum de NDE constitui espaço de fomento do amplo debate para a reformulação dos currículos, que priorizou a concepção de um eixo formativo comum. Desse modo, todos os estudantes ingressos no CCS, seriam integrados em um percurso formativo inicial unificado de componentes interdisciplinares e interprofissionais extensionistas, humanísticos e das ciências biológicas básicas.

A reformulação curricular também está fundamentada na análise dos dados da Avaliação Institucional (2021 e 2022) e em resultados da pesquisa realizada pelo NDE, junto às docentes e estudantes de Nutrição. Ambos, apontaram aspectos a serem revisitados na nova proposição curricular, com vistas a obter melhores resultados, no que tange a busca pelo curso e a permanência estudantil.

A Avaliação institucional nos semestres transcorridos, entre 2021 e 2022, expressou queixas das estudantes, sobre a densidade de conteúdos e a necessidade de fracionar em componentes específicos (CPA/UFRB, 2023, p. 14), também apontaram para uma melhor distribuição da carga horária entre atividades teóricas, práticas e atividades extensionistas (CPA/UFRB, 2023, p.22).

A avaliação realizada pelo NDE no ano de 2022 revelou relatos de estudantes, que coadunam com o exposto, reforçando que componentes relevantes para o processo formativo do profissional da nutrição, deveriam dispor de uma carga horária compatível com a disponibilidade das estudantes no sentido de favorecer o aprofundamento dos conhecimentos, mediante estudos complementares.

Portanto, a reforma de matriz curricular de Nutrição reassume o compromisso de manter uma formação profissional qualificada, buscando inovação curricular e uma formação crítica, emancipatória e comprometida, ética e politicamente com os princípios e diretrizes do SUS, com o reconhecimento da titularidade dos cidadãos ao Direito Humano à Alimentação Nutrição Adequadas (DHANA) e com a garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN).

Outrossim, a necessidade da reestruturação curricular no curso de Nutrição seguiu um movimento de reformulação institucional, conforme PDI/UFRB (2019-2030, p. 21), o qual parte do reconhecimento da extensão como função acadêmica integrada ao currículo, dada a urgência de conectar as realidades sociais e territoriais às instituições e, com isso ressignificar, ou dar verdadeiro sentido ao ensino superior, a partir da promoção do conhecimento-emancipação, do diálogo universidade-sociedade e da relação extensão-pesquisa-ensino-políticas afirmativas-gestão.

Para tanto, promove a reestruturação do seu PPC, com a revisão dos princípios que sustentam o curso, a fim de se alinhar, a um só tempo, às exigências de reformulação do ensino superior; atender às necessidades sociais de saúde e propiciar a formação crítica,

autônoma e criativa no mundo; além de se constituírem como cidadãos engajados em mudanças sociais, políticas e culturais em defesa da ética, do respeito à diferença e à diversidade.

6. OBJETIVOS

6.1 OBJETIVO GERAL

- Formar nutricionistas capazes de atuar, com ética e excelência técnica, em todas as áreas da nutrição, na perspectiva da alimentação como direito humano, com vistas à promoção, manutenção, recuperação da saúde e prevenção de doenças, junto a indivíduos e grupos populacionais.

6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar profissionais capazes de compreender a condição sanitária do território e o estado nutricional de indivíduos e da população, sob a perspectiva dos Determinantes Sociais da Saúde, no sentido de contribuir para a promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de indivíduos e populações no âmbito do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA);
- Formar profissionais capazes de promover a Educação Alimentar e Nutricional de indivíduos e grupos populacionais nas diversas áreas de atuação profissional, considerando a integralidade e autonomia dos sujeitos, a complexidade da realidade, as características territoriais, as demandas e a dinâmica social face a programas e políticas públicas;
- Formar profissionais capazes de atuar na produção do cuidado à saúde no âmbito do SUS (seja nos níveis primário, secundário, terciário), com ações voltadas às necessidades dos indivíduos e grupos populacionais, considerando a dinâmica que envolve e articula os âmbitos nacional, regional com a realidade local;
- Estimular a utilização de conhecimentos e procedimentos da ciência dos alimentos para assistir ou auxiliar iniciativas na área de nutrição, para o desenvolvimento biopsicossocial de grupos ou comunidades;
- Favorecer a compreensão das estruturas, lógicas e dinâmicas dos sistemas alimentares e sua relação com a sustentabilidade social, econômica e ambiental para a garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional em nível local, regional e nacional;
- Formar profissionais capazes de contribuir com a elaboração, expansão e qualificação das ações de alimentação e nutrição nas Redes de Atenção à Saúde, de forma interdisciplinar multiprofissional;

- Formar profissionais criativas, com iniciativa e habilidade de relacionamento interpessoal, capazes de desenvolver ações de planejamento, gestão, assessoria e pesquisa;
- Formar profissionais capazes de compreender a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano na atenção dietética, considerando a alimentação em sua complexidade;
- Formar profissionais capazes de compreender e intervir nos problemas alimentares e nutricionais da população nos âmbitos nacional, regional e local, em toda sua complexidade, contextualizando-os nos seus aspectos político, econômico, social e cultural;
- Formar profissionais com atitude solidária, cidadã, competente tecnicamente e socialmente comprometida com o respeito à diversidade étnico-racial e saberes populares e com a melhoria das condições de saúde de indivíduos e grupos populacionais, com destaque para a realidade do Recôncavo da Bahia.

7. PERFIL DA EGRESSA

A egressa da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB) será uma nutricionista com perfil humanista, ético, crítico e reflexivo, comprometida com a defesa da diversidade sociocultural, étnico-racial, com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e das políticas públicas do campo da Alimentação e Nutrição, com a justiça social, a preservação ambiental, a dignidade humana e a titularidade de direitos, em especial do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas.

Será uma nutricionista capaz de atuar, de forma interprofissional, em todas as áreas do conhecimento, nas quais 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, de forma a contribuir para a melhoria da qualidade de vida e para a promoção, fortalecimento e garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Desse modo espera-se que a nutricionista egressa da UFRB, se posicione criticamente frente às demandas sociais, em especial aquelas que se processam no território do Recôncavo da Bahia, sem perder de vista a realidade regional, nacional e mundial, contextualizando-as nos seus aspectos político, econômico, social e cultural, sendo ampliadas em função das demandas apresentadas pelo mundo do trabalho.

7.1 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES GERAIS

Atenção à saúde

- Desenvolver ações de promoção, proteção e reabilitação da saúde e prevenção de doenças, tanto em nível individual quanto coletivo, por meio de práticas integradas e contínuas com a rede de atenção à saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de identificar e analisar os problemas da sociedade e de buscar soluções para os sujeitos;
- Realizar práticas de cuidado dentro dos princípios da ética e bioética, tendo em conta que a responsabilidade do cuidado não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a assistência integral ao problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo.

Comunicação

- Desenvolver uma escuta sensível e manter a confidencialidade das informações;
- Desenvolver habilidades de comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura, incluindo, pelo menos, uma língua estrangeira e utilizar tecnologias de comunicação e informação;
- Utilizar uma abordagem problematizadora, primando pela interação dialógica nas relações profissionais.

Liderança, administração e gerenciamento

- Desenvolver atitudes de compromisso, responsabilidade e empatia para tomada de decisões e gerenciamento de serviços, recursos e pessoas, visando o uso apropriado, a eficácia e custo-efetividade da força de trabalho e insumos de saúde, promovendo o bem-estar da equipe de trabalho e da comunidade;
- Assumir posições de liderança no trabalho em equipe multiprofissional ou cargos de gestão, tendo em vista o bem-estar da comunidade;
- Ser capaz de avaliar, sistematizar e decidir condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas, na justiça social e princípios da ética e bioética.

Educação permanente

- Ser capaz de aprender continuamente, tanto no processo de formação, quanto na prática profissional, atualizando-se nas inovações científicas e tecnológicas, aplicando-as nas áreas de atuação;
- Desenvolver uma interação dialógica e de corresponsabilidade nas relações futuras profissional-profissionais do serviço.

7.2 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS

- Atuar na promoção, manutenção e recuperação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, considerando as dimensões biopsicossociocultural de indivíduos e coletividades;
- Atuar na formulação e execução de programas e políticas de vigilância, educação e segurança alimentar e nutricional, assim como de vigilância em saúde, visando a promoção da saúde e consecução do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas em âmbito nacional, regional e local;
- Realizar a atenção nutricional, utilizando conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional de indivíduos e grupos;
- Planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- Realizar levantamentos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica de nutrientes pelo indivíduo e pela população;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de saúde, alimentação e nutrição;
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos nos diversos campos de atuação profissional;
- Integrar grupos de pesquisa e extensão na área da saúde e da alimentação e nutrição;

- Elaborar e avaliar novos produtos alimentares, serviços e formas de atendimento nutricional, que atenda às necessidades da sociedade contemporânea, com espírito inovador e capacidade de perceber a diversidade das práticas alimentares.

8. PRINCÍPIOS FILOSÓFICOS, EPISTEMOLÓGICOS E PEDAGÓGICOS

A gestão do curso de Nutrição é realizada em consonância com as políticas institucionais da UFRB e coadunam com os princípios descritos no PDI (2019-2030). Neste íterim, assume a democratização, a inclusão e a autonomia, como princípios fundantes no sentido de garantir que a formação conferida não se restrinja à dimensão técnica, mas que a conjugue com as dimensões humanas e da equidade, sob o propósito de favorecer o exercício de uma cidadania plena.

Por conseguinte, o curso de Nutrição da UFRB alinha-se ao PDI com o firme propósito de superar a hegemonia dos modelos de formação em saúde, ainda pautados na ênfase da aplicação estrita da técnica e na centralidade da doença, em detrimento das relações humanas, da promoção da saúde e do cuidado centrado na pessoa.

Destarte, o PDI apresenta princípios institucionais de formação que consideram o exercício da cidadania de forma inclusiva, humanística, científica, política, ética, crítica e estética, técnica e capaz de gerar inovações de conhecimento e novas tecnologias para a própria área de formação. Assim, preza pela construção da própria identidade, com respeito à diversidade e à pluralidade cultural, pelo desenvolvimento socioambiental sustentável, com responsabilidade com o bem-estar social e a qualidade de vida das futuras gerações. Desse modo, compromete-se com a geração de tecnologias para o desenvolvimento social dos territórios de identidade do Recôncavo da Bahia, Vale do Jiquiriçá e Portal do Sertão (PDI, 2019-2023).

Nesse sentido, a nutricionista egressa da UFRB não deverá ter apenas uma formação voltada para o atendimento das demandas do exercício profissional específico. Deve mostrar-se capaz de aprender a aprender e mobilizar seus conhecimentos, transformando-os em ação responsável, frente às demandas sociais, ambientais e de saúde da população brasileira como um todo, especialmente com ênfase na população do Recôncavo da Bahia, Vale do Jiquiriçá e Portal do Sertão.

Ao considerar o lugar/território e suas especificidades, o PPC do curso de Nutrição agrega em sua proposta formativa, temas contemporâneos e reflexões históricas, com forte cunho decolonial, embasadas em epistemologias próprias de um modo de fazer inaugurado em um país latino americano e em um território baiano, que luta contra a persistência do colonialismo em sua subjetividade.

Demarca-se que o curso de Nutrição integra, portanto, dimensões epistemológicas, políticas, econômicas, técnicas, ideológicas, estéticas e históricas, além das dimensões socioambiental, ética e pedagógica. As concepções do processo ensino-aprendizagem balizam-se nos princípios da aprendizagem significativa e no ponto de vista sócio-histórico-cultural, que defende o entrelaçamento entre aprendizagem e desenvolvimento humano.

O curso foi organizado de modo a propiciar às estudantes experiências de pesquisa e extensão e integração das áreas de conhecimento das Ciências da Nutrição. Essa orientação busca a integração da Nutrição com um novo paradigma científico, o qual está voltado para a construção de uma sociedade mais solidária, que favoreça a promoção da saúde coletiva e individual. Busca-se, com isso, romper com uma formação profissional na área de nutrição, que vem sendo feita a partir de uma visão do mundo fragmentada e biologicista.

Nesses direcionamentos, o PPC foi planejado no sentido de contribuir para que a acadêmica, além da competência técnica, seja capaz de valorar e dar sentido a tudo o que a cerca, de estabelecer relações sociais, políticas, econômicas e éticas com compromisso pela promoção da SAN e do DHAA nos territórios. Ademais, as atividades acadêmicas são realizadas a partir de uma perspectiva pluralista, integradora e dialógica, com vistas à concretização do projeto educacional, abrigando diferentes valores e convicções, estimulando em seu meio o respeito às diferenças e pontos de vista conflitantes.

Por conseguinte, a educação é concebida como uma prática social e política, realizada no âmbito das relações sócio-histórico-culturais, objetivando formar pessoas com competência técnica e política, humanizadas, éticas, críticas e comprometidas com a qualidade de vida dos(as) cidadãos(ãs) e que sejam protagonistas em processos de transformação social. Desse modo, em consonância com o PDI e com as DCN, o curso de Nutrição objetiva formar profissionais capazes de produzir uma articulação entre o desenvolvimento de conhecimentos gerais, básicos e específicos da Nutrição, que permitam a elaboração de uma concepção crítica da realidade e de condutas competentes, éticas e transformadoras das condições de vida.

Contribuindo com a missão institucional, o PPC de Nutrição propõe a realização de uma formação de qualidade fundamentada nos seguintes princípios:

- Indissociabilidade das atividades de ensino, pesquisa e extensão, exercendo-as de forma integrada e com qualidade no currículo. Busca-se com isso promover a formação de cidadãos(ãs) com visão técnica, científica e humanística e valorizar as referências das culturas locais, contribuindo para o seu desenvolvimento social;
- Respeito à liberdade de pensamento e de expressão, sem discriminação de qualquer natureza, nas relações entre docentes, estudantes e técnicos e a comunidade em geral. Trata-se de um princípio transversal, que permeia as reflexões sobre as práticas pedagógicas e humanas no desenvolvimento do curso;
- Integração sistêmica entre educação, trabalho e atuação social, por meio de atividades realizadas em espaços sociais e institucionais, durante toda a formação acadêmica;
- Construção da identidade profissional, mediante a reflexão constante entre docentes e estudantes sobre a consciência de quem se é no plano profissional, do que se deve fazer e do que se pode ousar fazer, de forma compartilhada com outros, profissionais e não profissionais, em prol da coletividade;
- Interdisciplinaridade e interprofissionalidade. O curso partilha um eixo comum do itinerário formativo com outros cursos do CCS, esse eixo contempla componentes curriculares com características interdisciplinares e interprofissionais, os quais discutem questões sociais, ambientais, culturais, étnico-raciais, de gênero e diversidade sexual, consonante o PDI (2019-2030), buscando superar o enfoque unidisciplinar fragmentado;
- Prática pedagógica como princípio estruturante da aprendizagem, que transcende a sala de aula. Trata-se de um princípio a ser estimulado em todo corpo docente do Curso. Busca-se que a teoria, metodologia, prática e experiências sociais estejam integradas nas situações de ensino-aprendizagem, no intuito de superar as dicotomias e o reprodutivismo de conteúdos didáticos;
- Atualização. Tem-se em perspectiva que as ementas dos componentes curriculares devem ser cumpridas, porém flexibiliza-se para que ajustes programáticos periódicos possam contemplar avanços paradigmáticos, teóricos, metodológicos, tecnológicos e mudanças culturais e sociais;

- Valorização das experiências. As ações pedagógicas propostas contemplam a diversidade de experiências sociais e vivências das estudantes, porquanto são elas, de fato, o polo central do projeto curricular;
- Espírito crítico-construtivo. As ações pedagógicas previstas estão pautadas na reflexão, pela via da análise, interpretação e descoberta de novas formas de se tratar questões teóricas e práticas e, conseqüentemente, com a reconstrução de saberes e práticas, pertinentes a uma dada realidade social, por meio da indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão universitária;
- Autonomia para aprender. A abordagem pedagógica que inspira a proposta pauta-se na autonomia da estudante, ou seja, na competência para ter iniciativa e fazer, respeitando a ética, o direito e as necessidades de outros. Essa é a base para a consolidação do aprender a aprender, essencial aos profissionais que atuarão em uma realidade em permanente transformação e enfrentarão novas situações e problemas que podem emergir nas suas situações de trabalho;
- Políticas afirmativas. O propósito de assegurar institucionalmente adoção e execução de políticas afirmativas e estudantis, garantindo aos atores envolvidos condições básicas para o desenvolvimento das suas potencialidades em diversos níveis.

No que diz respeito à flexibilização curricular preconizada institucionalmente, o curso busca viabilizar a mobilidade internacional com o acompanhamento da estudante pela coordenadora/docente do colegiado, em todo o processo de intercâmbio e suporte na elaboração do plano de estudos, para fins de equivalência e aproveitamento de estudo.

Por fim, a abordagem pedagógica adotada neste projeto priorizará uma concepção de aprendizagem criativa e emancipadora, com encaminhamentos metodológicos que partem das situações e contextos pessoais, culturais e sociais das estudantes buscando articular significados amplos e diversificados quanto ao processo saúde-doença-cuidado. Assim, as escolhas e decisões didático-pedagógicas do curso estão orientadas por princípios éticos e políticos como dignidade humana, justiça, respeito mútuo, participação, responsabilidade, diálogo e solidariedade, coerentes com a profissão que irão exercer.

9. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

As políticas de ensino na UFRB engendram como princípio basilar a inclusão social, na medida em que se adotam medidas que oportunizam o acesso, abarcando a pluralidade e ao mesmo tempo se desenvolve em ações que asseguram às novas estudantes o permanecer (PDI 2019-2030, p. 25). As estudantes do curso de graduação em Nutrição ingressam na UFRB por meio do SISU, a partir das notas obtidas pelos(as) candidatos(as), que tenham participado da última edição do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) e que tenham obtido nota acima de zero, na prova de redação e demais áreas de conhecimento.

Outra maneira de ingresso é oriunda do próprio sistema SISU, no qual as vagas são preenchidas pelos(as) candidatos(as), que manifestaram interesse em participar da Lista de Espera SiSU/UFRB. Após a convocação dos(as) candidatos(as) da Lista de Espera SISU/UFRB, todos(as) os(as) demais candidatos(as), que não foram convocados(as) para a pré-matrícula, independentemente de sua classificação, têm a opção de manifestar interesse em participar do Cadastro Seletivo, com vistas a continuar concorrendo às vagas existentes no curso (PDI 2019-2030, p. 25).

Além disso, como política interna da UFRB, a Resolução CONAC nº 26/2014, de 15 de dezembro de 2014, instituiu a reserva de vagas para candidatos(as) moradores(as) de comunidades remanescentes de quilombos e indígenas aldeados(as). Nessa perspectiva, o Processo Seletivo de Quilombolas e Indígenas Aldeados(as) oferta vagas suplementares, para aqueles(as) candidatos(as) cuja seleção acontece por meio das notas obtidas no ENEM (PDI 2019-2030, p. 28).

Ao ingressar no CCS, a estudante de Nutrição, juntamente com os(as) demais ingressantes do Centro, são acolhidos(as) por um seminário semestral institucional intitulado Reencôncavo Saúde. Nesse evento, gestores(as) de ensino, dos colegiados e direção do CCS oferecem suporte para realização de seminários, palestras, oficinas e eventos artísticos e culturais, os quais têm o intuito de apresentar o CCS, em termos de estrutura física, corpo técnico e docente, atividades de pesquisa e extensão desenvolvidas.

Esse momento de reunião vai ao encontro do que preconiza o PDI, quando ao citar Vieira *et al.* 2013) reforça que é preciso acolher a todos(as), dialogar (com o(a) diferente, o(a) outro(a) cultural, o(a) não acadêmico(a)) e orientar os trajetos, inclusive para a tomada de

decisão quanto ao projeto de vida. Estas premissas devem servir de referência para a elaboração das ações de combate à evasão e de atendimento às necessidades pedagógicas das estudantes (PDI 2019-2030, p. 29).

No curso de Nutrição a estudante acessa políticas institucionais que objetivam o incentivo à permanência qualificada, são eles:

Programa de Mobilidade, que possibilita ao(a) estudante a flexibilização do itinerário formativo mediante o afastamento da UFRB para realizar estudos em outras instituições de ensino superior; Programa de Monitoria, prevista no artigo 84 da Lei nº 9.394/96 – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, que possibilita às estudantes regularmente matriculadas, sob orientação de um(a) docente, o exercício de atividades de ensino e pesquisa referentes a determinado componente curricular cursado com aprovação;

Destarte, o Programa de Educação Tutorial da UFRB, que visa a integração entre ensino, pesquisa e extensão universitárias, promovendo atividades contínuas em grupos, buscando nas estudantes a excelência acadêmica. Nessa perspectiva a estudante do CCS conta com o *Programa de Educação para o Trabalho na Saúde (PET-Saúde)*, que compõe o leque de experiências assertivas executadas no Centro e que tem docentes e graduandas do curso de Nutrição envolvidos(as).

O PET conta com projetos aprovados pelo Ministério da Saúde e tem se destacado como incentivador da formação profissional de futuros nutricionistas, por permitir a vivência da interprofissionalidade e da prática colaborativa, maior integração entre ensino, serviço e comunidade, articulando ensino, pesquisa e extensão. As petianas de nutrição refletem o seu processo formativo, desenvolvendo uma postura crítica e reflexiva diante da realidade social e de práticas no cenário do SUS.

A Resolução nº 01/2018 criou a política linguística da Universidade, e incluiu a promoção de ações e ofertas do ensino da LIBRAS nos diferentes âmbitos da UFRB. O Núcleo de Políticas de Inclusão (NUPI) dá suporte às estudantes com necessidades especiais, visando apoiá-las para que tenham as condições asseguradas a fim de desenvolverem-se em suas potencialidades. Entre suas ações estão: acolhimento e orientação da estudante, disponibilização de estudantes monitores(as) bolsistas, para auxiliá-los(as) na realização de atividades acadêmicas, disponibilização de equipamentos de tecnologias assistivas e mobiliário adequado, adaptação de materiais didáticos pedagógicos.

Esse núcleo tem dialogado com os colegiados de cursos e gestores(as) de ensino com o objetivo de dialogar e orientar as docentes nos aspectos pedagógicos, avaliativos e afetivos (PDI 2019-2030, pg. 39).

Além disso, a UFRB passou a integrar a Rede Brasileira de Estudos e Conteúdos Adaptados (REBECA) de inclusão, a qual tem como objetivo possibilitar o intercâmbio de informações técnicas relacionadas à adaptação de materiais, bem como a cooperação no acondicionamento e compartilhamento virtual de acervos em formato acessível, ampliando de forma considerável a possibilidade de atendimento das necessidades de informação das pessoas com deficiência.

Fundamentada no princípio constitucional da indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão, para cumprir sua missão formativa dos(as) sujeitos(as), as práticas acadêmicas da UFRB têm sido norteadas a partir do compromisso dessa Instituição com os povos do Recôncavo e nos demais territórios nos quais a Universidade se insere. Consequentemente, com o desenvolvimento territorial e a produção técnico-científica do conhecimento de forma dialógica e socialmente referenciada (PDI, 2019-2030, p. 19).

Conforme o PDI (2019-2030), a extensão na UFRB como base do processo educacional é interdisciplinar, educativa, cultural, científica e política, e promove a interação transformadora entre Universidade e sociedade. Além da indissociabilidade, há outras diretrizes que orientam a formulação e implementação das ações de Extensão Universitária, como a interação dialógica, interdisciplinar e interprofissional, que produz impacto na formação da estudante e na transformação social.

Nesse ínterim, no decorrer da aprendizagem nas Unidades de Produção Pedagógica (UPP), que representam os semestres do curso, a estudante se depara com componentes extensionistas curricularizados e atividades de extensão promovidas por docentes do Centro. Assim, o PPC busca agregar à população e também às comunidades tradicionais dos territórios do Recôncavo, Vale do Jiquiriçá, Portal do Sertão e adjacências e à Universidade, com o enlace de projetos extensionistas inovadores, ou já potencialmente instituídos no CCS. Esses projetos e atividades atendem aos princípios da curricularização da extensão, instituída em âmbito nacional, como a Meta 12.7 do Plano Nacional de Educação – PNE (2014-2024), aprovado pela Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014.

As atividades de extensão universitária no curso de Nutrição visam constituir elo de permanente interação com comunidades e segmentos populares do Recôncavo da Bahia, em especial da cidade de Santo Antônio de Jesus e objetivam romper com a compreensão tradicional da extensão como difusão de conhecimentos, assumindo que a produção do conhecimento pela prática da extensão, acontece a partir do encontro do saber acadêmico com os diversos outros conhecimentos possíveis.

Essa postura dialógica, resultante da participação e do confronto com a realidade, implica em: formação mais qualificada e engajada das estudantes de Nutrição com os contextos de alimentação e nutrição dos diferentes grupos sociais; atualização e qualificação docente ampliando os conteúdos trabalhados em sala de aula; e, sobretudo, transformação social, pois o conhecimento produzido imediatamente será apropriado por quem dele necessite.

A vivência na extensão deve contribuir para a formação acadêmica, profissional e para o exercício da cidadania, socialmente comprometida com os princípios de inclusão e de transformação social. Devem buscar desenvolver ações voltadas para a democratização de espaços, a partir do respeito à diversidade cultural e identitária.

A prática extensionista desenvolvida no currículo do curso de graduação em Nutrição está associada à pertinência social, existente na articulação com a realidade territorial. As atividades de extensão e ensino estão imbricadas nas UPP, principalmente, por meio dos componentes *Vivências Interprofissionais em Saúde (VIS) I, II e III, Vivências em Alimentação e Nutrição (VAN) I, II e III e Atuação na Alimentação Escolar*.

Os componentes de caráter extensionista e ações supracitadas constituem espaços de produção de dados empíricos, informações para o desenvolvimento de pesquisas, que conectam a extensão e a pesquisa no contexto universitário.

Além disso, os componentes obrigatórios Desenvolvimento de *Trabalho de Conclusão de Curso (DTCC)* e *Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)* representam o efetivo exercício do aprender/fazer pesquisa científica, atuando como componentes de aprendizagem metodológica, de práticas de pesquisas distintas e de reconhecimento de meios e estratégias de divulgação do saber científico, que culmina com o ato da defesa pública do TCC.

Docentes orientadores do curso de Nutrição são, em sua maioria, doutoras e pós-doutoras, que possuem projetos de pesquisa cadastrados na UFRB, nos quais as estudantes

podem se integrar para o desenvolvimento do TCC. Ademais, a UFRB possui um Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP/UFRB) e um Comitê de Ética com Uso de Animais em Pesquisa (CEUA/UFRB), que contribuem não somente com a formação de pesquisadores, por meio da análise minuciosa dos projetos de pesquisa, em consonância com as bases legais nacionais, mas também na educação para intervenção em pesquisa científica.

Por meio da atuação de pesquisadores da UFRB e da execução dos objetivos estratégicos da gestão acadêmica, a política de pesquisa encontra-se lastreada na articulação entre os Grupos de Pesquisa, cadastrados no CNPq, com as várias áreas do conhecimento e o fortalecimento das áreas específicas. Aspectos relevantes para a consolidação dos sistemas nacional e regional de Ciência, Tecnologia e Inovação (CT&I), potencializando a missão institucional e a inserção da Universidade no contexto territorial, nacional e internacional (PDI, 2019-2030, p. 49)

Docentes do curso de Nutrição, das três áreas do conhecimento (saúde coletiva, ciência dos alimentos e práticas do cuidado em alimentação e nutrição) também fundaram, coordenam e/ou colaboram, com Grupos de Pesquisa cadastrados no CCS e no diretório do CNPq e com Programas de Pós-graduação, institucionais e interinstitucionais. Entre esses, merece destaque:

A Residência em Nutrição Clínica com ênfase em Pediatria e em Terapia Intensiva por constituir a primeira especialização instalada no CCS, a qual foi implementada no ano de 2012. Desde então, destaca-se pelo expressivo volume de inscrições anuais e pelo número de profissionais egressas, inseridas em diversas instituições integradas às Redes de Atenção à Saúde (RAS), evidenciando a contribuição do programa à formação de profissionais nutricionistas qualificadas para o trabalho em saúde, nos âmbitos regional e nacional.

A Residência realiza suas atividades práticas no Hospital Estadual da Criança (HEC), no Hospital Geral Clériston Andrade (HCA), localizados no município de Feira de Santana/BA - e no Hospital Regional de Santo Antônio de Jesus (HRSAJ). As atividades teóricas são desenvolvidas nas instalações do CCS/UFRB e/ou instituições parceiras.

O programa de Residência em Nutrição está credenciado pelo Ministério da Educação (MEC) e o Ministério da Saúde (MS) e suas atividades são apoiadas pela Secretaria de Saúde do Estado da Bahia (SESAB), por meio da Escola Estadual de Saúde Pública (EESP).

O **Núcleo de Estudos e Pesquisas em Gênero, Raça e Saúde (NEGRAS)** constitui um grupo de pesquisa interinstitucional, que conta com a colaboração de professoras da UFRB e outras instituições. O grupo se propõe a discutir o processo saúde-adoecimento-cuidado, na perspectiva de gênero e raça. Tem o objetivo de promover estudos, pesquisas e intervenções, que possibilitem a reflexão sobre a situação de saúde de grupamentos e coletividades, considerando as dimensões raciais e de gênero.

Esse grupo fomentou o **Programa de Pós-graduação em Saúde da População Negra e Indígena**, o qual se inspira na Política Nacional de Saúde Integral da População Negra (PNSIPN), instituída a partir da Portaria nº 992, de 13 de maio de 2009 e na Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas, aprovada pelo Ministério da Saúde, por meio da Portaria nº 254 de 31 de janeiro de 2002.

O grupo **Saúde, Alimentos, Nutrição e Ambiente (SANA)** desenvolve estudos interdisciplinares nos campos da saúde, alimentos, nutrição e ambiente, que visam a promoção da saúde e qualidade de vida. No escopo de ações do grupo são realizadas pesquisas com impactos ambientais, sociais, econômicos, tecnológicos e científicos, que beneficiam a população e também a comunidade científica, por meio da produção do conhecimento e formação de profissionais nestes campos.

A articulação das docentes, que compõem esse grupo, fomentou a criação da **Especialização em Gestão e Controle de Qualidade dos Alimentos**, com ênfase no setor de Alimentação e Produção de Alimentos. Pretende-se contribuir na formação de profissionais, no aperfeiçoamento técnico e científico, na produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como no desenvolvimento regional, por meio de iniciativa interdisciplinar.

O **Núcleo de Investigação em Saúde Materno-infantil (NISAMI)**, iniciado em 2009, desenvolve estudos de coorte e de intervenção com gestantes usuárias da Atenção Primária à Saúde do município de Santo Antônio de Jesus e tem contribuído com a oferta de serviços e melhorias na qualidade da atenção à saúde desta população. Além de possibilitar às estudantes de nutrição a vivência prática em estudos epidemiológicos, com delineamentos robustos e reflexão crítica, frente às possíveis soluções dos problemas sociais e nutricionais. Do mesmo modo, promove a interação de graduandas, mestrandas e doutorandas, possibilitando a produção científica e oportunizando que, enquanto futuras nutricionistas, possam inserir-se em Programas de Pós-Graduação Lato Sensu e Stricto Sensu.

O NISAMI participa de uma rede de pesquisa colaborativa, o Consórcio Brasileiro de Nutrição Materno-infantil (CONMAI), contribuindo com a produção de informações e dados estatísticos, referentes ao público de gestantes, residentes no território do Recôncavo da Bahia, para construção de protocolos e curvas de acompanhamento nutricional, que forneçam subsídios para o planejamento de programas e políticas públicas, voltadas às gestantes e crianças.

As docentes representantes do NISAMI são membros do CONMAI e conformam uma rede colaborativa de parcerias interinstitucionais com os Programas de Pós-graduação em Saúde Coletiva da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia; Pós Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da UFBA e o Pós-graduação em Saúde da População Negra e Indígena da UFRB.

O curso de Nutrição conta ainda com o **Núcleo Interdisciplinar de Extensão, Ensino e Pesquisa para Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (NUSAN)**, é um grupo de caráter interdisciplinar, que desenvolve estudos e ações de Educação Popular e Tecnologias Sociais, na interface entre ambiente, cultura e práticas alimentares, para análise de políticas de Soberania e Segurança Alimentar Nutricional. O NUSAN tece parcerias interinstitucionais ao colaborar com o Programa de Pós-graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da UFBA.

Esses Programas de Pós-Graduação oportunizam as egressas do curso de nutrição uma formação continuada e qualificada em serviço, além da articulação de atividades conjuntas de pesquisa e extensão, entre docentes, graduandas e pós-graduandas, junto à sociedade e outras instituições. Atividades que contribuem para expansão da produção científica, nos âmbitos nacional e internacional.

Os referidos Programas estão em consonância com a missão institucional da UFRB, assim como integram a política de gestão institucional, visando a ampliação e consolidação da Pós-graduação, no território do Recôncavo da Bahia, Vale do Jiquiriçá e Portal do Sertão, entre outras regiões do estado, com forte potencial de desenvolvimento e produção de conhecimento técnico-científico-cultural.

9.1 PRÁTICAS EXITOSAS E INOVADORAS, RELACIONADAS À PROMOÇÃO DE OPORTUNIDADES DE APRENDIZAGEM DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO NO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFRB.

O curso de Nutrição da UFRB conta com distintos espaços de atendimento social e de produção de conhecimento científico, que dialogam saberes e fazeres inseridos ao mesmo tempo, no contexto da pesquisa/ensino/extensão. Esses equipamentos/projetos despontam como experiências exitosas e inovadoras, e proporcionam aprendizagens experienciais para futuras(os) egressas(os) dos distintos cursos do CCS.

Destarte, o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE), a Incubadora de Empreendimentos Solidários da Bahia (INCUBA), o Programa de Promoção da Saúde em Santo Antônio de Jesus (PROSAJ), a Liga Gastronômica em Alimentação e Nutrição (LAGAN), a Liga acadêmica de Nutrição em Terapia Intensiva (LANUTI), a Liga Acadêmica de Nutrição Materno Infantil (LANUMI).

O CECANE, conforme mencionado anteriormente, constitui um equipamento social do Programa Nacional de alimentação Escolar (PNAE), que combina ambiente de aprendizagens e troca de saberes, para as estudantes de Nutrição, enquanto campo de práticas de ensino e contribui no desenvolvimento de atividades de formação, controle social, produção de informações em pesquisas e avaliação de políticas, junto às comunidades e atores sociais envolvidos com alimentação escolar no Recôncavo e adjacências.

As graduandas podem se inserir nas atividades do CECANE e no contexto da alimentação escolar incorporando um aprendizado imprescindível de experientiação, que as aproxima dos distintos cenários da produção de alimentos, a exemplo da agricultura familiar, feiras locais e refeitórios escolares. Ademais, esses ambientes oportunizam o envolvimento e a observação na prática, da efetivação de Políticas Públicas e Programas, com ênfase nas estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), produção de horta escolar, que contribuem para a formação diferenciada da nutricionista egressa da UFRB e atende a Resolução CFN nº 358/2005.

A INCUBA foi criada em 2008 com o propósito de contribuir para a promoção e o fortalecimento de empreendimentos econômicos solidários, a partir de processos formativos dialógicos indissociáveis entre ensino, pesquisa e extensão. Congrega projetos de incubação multicampi/multicêntricos da UFRB por meio dos quais fomenta, presta apoio, assessoria, qualificação e assistência técnica durante o chamado período de incubação. Destaca-se que a INCUBA foi indicada como uma das quatro melhores propostas brasileiras.

A INCUBA conta com a parceria da Base de Serviço de Apoio à Comercialização (BSC) do Sistema Estadual de Comercialização da Agricultura Familiar e da Economia Solidária – (SECAFES), cuja atuação converge para a formação de redes solidárias, de modo a abranger a comercialização nos espaços locais, territoriais e estadual.

O CCS possui um Laboratório Incubadora de Empreendimentos Solidários, no qual docentes da área de ciência dos alimentos, estudantes/estagiárias, sob tutela da INCUBA, desenvolvem atividades e produzem material para o trabalho em campo e/ou intervenções com o intuito de viabilizar a organização da sua estrutura produtiva, permitindo a aplicação de Tecnologias Sociais para otimizar o processo produtivo do campo até a comercialização dos alimentos. A INCUBA tem atuado como estrutura acadêmica que promove o processo educativo, cultural e científico interdisciplinar, colaborando, inclusive, com a capacitação do corpo docente da UFRB em Programas de Pós-Graduação.

Instituído como equipamento voltado para o cuidado à saúde da população, o PROSAJ é um programa coordenado por docentes da área de práticas do cuidado em alimentação e nutrição, no qual se processa o atendimento ambulatorial para indivíduos de diferentes fases da vida, residentes no território do Recôncavo da Bahia e adjacências. As atividades realizadas no PROSAJ possibilitam o desenvolvimento de aprendizagens práticas interdisciplinares, com os componentes curriculares de Nutrição e constituição de cenários para produção de pesquisas científicas e da extensão universitária.

A LAGAN configura um cenário de aprendizagens, provocadas por vivências e experiências realizadas pelas graduandas, nos laboratórios de técnica dietética, de análise sensorial, em oficinas gastronômicas e outros espaços e estratégias metodológicas, desenvolvidas em parceria com a comunidade, profissionais qualificados e pesquisadores da área de alimentos, que promovem a interlocução de saberes empíricos e tradicionais, oriundos da culinária local, regional, nacional e internacional.

A LANUTI e a LANUMI constituem importantes espaços de ampliação do conhecimento científico sobre terapia nutricional, em âmbito hospitalar e sobre o cuidado em alimentação e nutrição da pessoa adulta, idosa e do grupo materno-infantil. As ligantes desenvolvem atividades de pesquisa e extensão, dialogando saberes com a população de Santo Antônio de Jesus e regiões circunvizinhas.

Outros exemplos de experiências exitosas, entre docentes e estudantes do curso de Nutrição da UFRB, que mesclam Ensino, Pesquisa e Extensão são: PAPO SEGURO: Diálogos sobre alimentação, nutrição e saúde na infância; FORMAÇÃO, de modo remoto, de agentes de Conselhos de Alimentação Escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar de municípios baianos; INTEGRA RECÔNCAVO: formação, gestão e assistência no município de Santo Antônio de Jesus-BA; DOSE DE LEITURA: contando, criando e recriando histórias infantis; GRUPOS DE MULHERES como ferramenta de intervenção em saúde do Projeto Vênus.

As ações de Ensino, Pesquisa e Extensão supracitadas, bem como outras práticas desenvolvidas no contexto universitário do CCS/UFRB, oportunizam novas aprendizagens às estudantes de Nutrição. Essas experiências contribuem o sentido de flexibilizar sua formação profissional, desenvolvendo competências e habilidades diversas, em consonância com os princípios do curso, do CCS e da UFRB, que possibilitam a construção de novos conhecimentos, possíveis de serem aproveitados ainda, como atividades complementares.

10. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde da UFRB, descrito no presente PPC, caracteriza-se como um curso de modelo de progressão linear, no qual os componentes curriculares, integram conteúdos de diferentes áreas do conhecimento. Sobre o funcionamento demarca-se que o curso de Nutrição se mantém no turno diurno, mas deve ser organizado de forma que cada UPP ocorra, preferencialmente, num único turno, de modo que as atividades fiquem concentradas pela manhã, ou pela tarde.

Essa orientação permite que a estudante disponha de um turno livre para participar de outras atividades acadêmicas e extracurriculares, bem como favorece que estudantes reprovadas em um componente possam prosseguir os estudos no semestre seguinte. Assim, considerando o princípio da flexibilidade curricular proposta no PDI, a matriz curricular prevê o cumprimento de um mínimo de pré-requisitos necessários, para assegurar o aprendizado progressivo e garantir o sucesso acadêmico.

O PPC de Nutrição se articula com os princípios pactuados no documento “Relatório sobre a situação acadêmico-institucional do CCS: um olhar sobre a graduação”, que foi aprovado pelo Conselho Diretor do Centro, em julho de 2021 e originou a Reforma Curricular no CCS, são eles:

- a. Preservação de princípios que favoreçam o fortalecimento do SUS; formação comum e integrada em saúde coletiva, interdisciplinar e organização curricular integrada (eixos, componentes curriculares e Unidade de Produção Pedagógica - UPP).
- b. Formação crítico-reflexiva-problematizadora, visando o rompimento de uma educação conteudista centrada na transmissão e que contemple questões étnico-raciais, gênero, diversidade, acessibilidade e questões ambientais.
- c. Formação estruturada no território em consonância com as necessidades preconizadas para a formação universitária em saúde.
- d. Aprofundamento da Educação Interprofissional como estratégia orientadora da organização didático pedagógica dos projetos pedagógicos e das práticas curriculares, para responder às necessidades de saúde e as demandas do SUS.

e. Contemplar a curricularização da extensão.

f. Considerar a carga horária mínima dispostas nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) dos cursos.

Neste íterim, a descrição seguinte contemplará os princípios supracitados, na organização curricular estruturada para o curso de Nutrição da UFRB. Essa articulação pode ser visualizada, primordialmente, na distribuição da matriz curricular de Nutrição/UFRB que, em consonância com outros cursos do CCS, se organiza em três eixos: *Eixo interprofissional*, *Eixo das Ciências Biológicas* e *Eixo Profissional em Nutrição*.

Nessa proposição formativa, o eixo Interprofissional é compartilhado por todos os cursos de graduação do CCS (Enfermagem, Medicina, Nutrição e Psicologia), os componentes constituintes deste eixo estão concentrados nas áreas das Humanidades, das Ciências Sociais em Saúde e da Saúde Coletiva; o *Eixo das Ciências Biológicas* agrega os componentes localizados nas ciências biológicas básicas, compartilhados pelos cursos de Enfermagem, Medicina e Nutrição. Na composição do terceiro eixo, o Profissional em Nutrição, integram-se componentes da formação específica da Bacharel em Nutrição, conforme as DCN. Essas buscam habilitar a estudante a se apropriar do conhecimento teórico, prático tecnológico, relativo ao campo de atuação da nutricionista e empregá-lo de modo ético, responsável e inovador.

O aprendizado nos três eixos se processa de forma paralela e integrativa, essa compreensão é reforçada por meio dos componentes extensionistas curricularizados *Vivências Interprofissionais em Saúde (VIS)*, os quais têm, por finalidade, habilitar as estudantes para o trabalho em equipes interprofissionais e interdisciplinares. Outrossim, contribuem ainda para que a bacharelanda se aproprie dos conhecimentos nucleares, que permeiam e colaboram com a formação no campo da Saúde.

Essa conjunção de saberes interdisciplinares vai confluir ainda com o perfil da egressa de Nutrição delineado neste PPC, o qual prevê a vivência em uma formação interprofissional, voltada para uma visão da integralidade da atenção e do cuidado à saúde. Cabe destacar que os componentes distribuídos nos eixos transversais citados, integram os dez semestres do curso, aqui nomeados como Unidades de Produção Pedagógica (UPP).

Ao assumir a nomenclatura UPP, o curso de Nutrição demarca uma orientação pedagógica, que busca o processo de construção conjunta, entre docentes e estudantes, dos aprendizados e conhecimentos, bem como da sua avaliação contínua. Para atender a essa perspectiva há necessidade de realização de oficinas de capacitação pedagógica, que serão efetivadas no período institucional denominado Semana Acadêmica.

As componentes distribuídas nas UPP têm como características o desenvolvimento de atividades, que são planejadas com enfoque na prática colaborativa, interprofissional e interdisciplinar, realizadas nas comunidades, ou equipamentos sociais e/ou institucionais, ao longo das UPP. As ementas das componentes foram formuladas de modo a imprimir a tônica de experiências profissionais, por meio de estratégias investigativas, projetos extensionistas, projetos de estudos integrativos e resolução de problemas oriundos das comunidades ou do espaço social no qual a profissional esteja inserida.

Desse modo, o itinerário de graduação da Bacharel em Nutrição da UFRB, inclui as dinâmicas de atuação nas componentes, distribuídas ao longo das UPP, no âmbito do SUS, nas políticas públicas, que se processam em meio ao território do Recôncavo e adjacências, mas também a nível Estadual e Federal.

Ressalta-se que a elaboração pedagógica dos eixos comuns: *Interprofissional* e das *Ciências Biológicas*, ocorreu por meio de discussões no Fórum de NDEs do CCS. Esse Fórum promoveu debates entre gestões e membros dos NDEs de Nutrição, Psicologia, Enfermagem, Medicina e de representantes do curso de Bacharelado Interdisciplinar em Saúde.

Esses representantes se debruçaram sobre os currículos, bem como as componentes relevantes para formação em saúde e os conteúdos, que deveriam compor o ementário das componentes. O trabalho culminou na elaboração desse itinerário comum dos cursos do CCS, o qual deve ser trilhado pelas estudantes que ingressam no Centro e que, no curso de Nutrição, seguem nessa confluência por quatro UPP.

Durante a fase de discussão e formatação das matrizes curriculares dos cursos, foram realizadas oficinas pelos NDEs, para discutir proposições, dialogar e avaliar sugestões, junto às estudantes e docentes do CCS, com vistas a possibilitar ampla participação e legitimidade na composição da matriz curricular.

No intuito de compreender como esses eixos se processam, as componentes que compõem a matriz curricular do curso de Nutrição da UFRB serão explicitadas conformando os blocos: *Eixo Interprofissional: Atividades formativas constituintes das áreas das Humanidades, Ciências Sociais em Saúde e da Saúde Coletiva; Eixo das Ciências Biológicas: Atividades formativas constituintes da área das Ciências Biológicas; Eixo Profissional Específico da Nutrição: Atividades formativas específicas da Bacharel em Nutrição.*

Eixo Interprofissional: Atividades formativas constituintes das áreas de Humanidades, Ciências Sociais em Saúde e Saúde Coletiva.

Esse eixo tem como objetivo integrar estudantes ingressas(os) nos cursos de Bacharelado, do Centro de Ciências da Saúde, em um eixo de formação comum de aprendizados, vivências e experiências nas áreas das Humanidades, Ciências Sociais em Saúde e Saúde Coletiva, que se processa em contextos interdisciplinares e interprofissionais, com vistas a promover uma formação cidadã, crítico-reflexiva-problematizadora dessas bachareis, com ênfase na territorialidade, na diversidade e no fortalecimento do Sistema Único de Saúde.

As componentes iniciais do eixo interprofissional são *Laboratório de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos I e II*, localizadas nas primeira e segunda UPP, respectivamente. Essas buscam colaborar para formação científica das futuras profissionais da saúde, ao estimular o aprendizado e o desenvolvimento da escrita e linguagem acadêmica. Também contribuem para promover o reconhecimento de normativas técnicas, nacionais e internacionais, bem como conhecer os tipos de publicações e comunicações orais, que costumam ser utilizadas no contexto científico.

Na primeira UPP estão ainda as componentes: *Estudos em Saúde Coletiva*, que trabalha conteúdos como planejamento e gestão em saúde e racionalidades em saúde; *Cultura, Sociedade, Saúde e Cuidado*, que aborda a sociologia e a antropologia no campo da saúde, a relação entre cultura, sociedade, saúde e cuidado na contemporaneidade, a integralidade e humanização do cuidado, e, ainda, a interface entre o processo saúde-doença- cuidado e fenômenos sociais contemporâneos; e *Diversidades, Cultura e Relações Étnico- raciais*, que contribui para as discussões em torno da diversidade, das relações étnico-raciais, entre outros fenômenos sociais contemporâneos, da historicidade, identidade e territorialidade, com ênfase na cultura regional.

Dando prosseguimento à formação humanística e social do(a) Bacharel em Nutrição, na segunda UPP do eixo interprofissional, a componente *Estado e Políticas de Saúde* insere a discussão sobre Estado, o SUS, modelos e Redes de Atenção à Saúde (RAS), bem como o planejamento e a gestão em saúde, no âmbito nacional. E, na terceira UPP, a componente *Ambiente, Saúde e Saneamento*, trata de temas pertinentes à Política de Educação Ambiental, em conformidade ao que preconizam as DCN para a Educação Ambiental.

As componentes *Bioestatística e Epidemiologia*, integrantes da terceira e quarta UPP, respectivamente, encerram conteúdos basilares para formação da pesquisadora em saúde. Assim, a nutricionista egressa da UFRB estará apto(a) a colaborar no desenvolvimento científico das pesquisas, em âmbito nacional e internacional, bem como na constituição de programas e políticas públicas.

Na quinta UPP o fechamento do eixo interprofissional na Nutrição se dá com a componente *Comunicação e Educação em Saúde*, que vai promover o estímulo à apropriação de temas correlatos como a Educação Popular em Saúde, análises das políticas e práticas institucionais de Comunicação, para a promoção da saúde e democratização do SUS.

Portanto, as componentes constituintes do eixo interprofissional, garantem o atendimento dos princípios institucionais (PDI), às Diretrizes Curriculares Nacionais de Nutrição, às Políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais, além do ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, conforme determina a base legal, que regulamenta esse PPC.

Embora neste PPC as atividades formativas estejam em constante movimento interprofissional e interdisciplinar, estão propostas no itinerário do *Eixo Interprofissional*, três componentes específicas para contribuir para efetivação dessa abordagem, que são as *Vivências Interprofissionais em Saúde (VIS) I, II e III*. Esses componentes iniciam na UPP II e finalizam na UPP IV.

As VIS promovem a inter-relação entre os conteúdos ministrados nas áreas das Humanidades, Ciências Sociais em Saúde e da Saúde Coletiva, mas também irão agregar os conhecimentos das Ciências Biológicas, que são parte do eixo que será explicitado a seguir.

Essas componentes materializam, por meio da observação, experiência e ação em campo, fazeres profissionalizantes, que se processam nos territórios, com ênfase nas unidades

das Redes de Atenção à Saúde (RAS) e comunidades adstritas. Essas participações, orientadas por docentes de distintas formações em saúde e supervisionadas por profissionais da saúde, que atuam nas comunidades e RAS, contribuem para a formação cidadã e generalista do(a) nutricionista, além de se entrelaçar na tríade ensino, pesquisa e extensão.

O percurso do eixo interprofissional e suas tessituras visa, portanto, colaborar para uma formação humanística, no campo da saúde, com respeito à diversidade, à cultura e ao ambiente, ampliando as vivências das graduandas, entre seus pares, a comunidade acadêmica e o território. Tal abordagem cumpre os objetivos específicos e geral do curso, bem como contribui para atender o perfil da egressa Bacharel em Nutrição do CCS/UFRB.

Eixo das Ciências Biológicas: Atividades formativas constituintes da área das Ciências Biológicas.

O eixo das ciências biológicas tem como objetivo promover uma aprendizagem colaborativa e integrada dos conhecimentos específicos das ciências biológicas básicas, entre as estudantes dos cursos de enfermagem, nutrição e medicina do CCS, a partir de componentes interprofissionais, que dialogam com os conteúdos interdisciplinares nesta área do saber, com vistas ao cumprimento dos princípios formativos propostos nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos mencionados.

Na primeira UPP, as componentes do eixo das *Ciências Biológicas* se iniciam com a *Biociências*, que trata a abordagem da biologia celular e a Bioquímica Básica e Genética, a qual será complementada com a *Bioquímica Metabólica*, na segunda UPP. Da segunda à quarta UPP, ocorre o desdobramento de seis componentes complementares e paralelas: *Biointeração I, II e III*, e *Ciências Morfofuncionais I, II e III*.

As *Biointerações I, II e III* conformam o estudo dos principais agentes de etiologia microbiana, viral ou parasitária e seus vetores e reservatórios, bem como, das principais doenças humanas, seus mecanismos imunológicos e fisiopatológicos, manifestações clínicas, diagnóstico laboratorial, exame físico e terapêutica farmacológica.

As *Ciências Morfofuncionais I, II e III* compreendem o estudo interdisciplinar das bases moleculares e celulares, dos processos normais das estruturas e dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, integrando os aspectos embriológico, histológico, anatômico e fisiológico.

Esse eixo reúne conhecimentos basilares para a formação da profissional da saúde, quando estimula e trabalha o reconhecimento do corpo e suas complexidades, dos agentes biológicos, da compreensão do processo de saúde e do adoecimento, da produção do cuidado em saúde e do papel da profissional da saúde, a partir das distintas perspectivas formativas das docentes, que promovem o aprendizado interdisciplinar.

Eixo Profissional em Nutrição: Atividades formativas Específicas da Bacharel em Nutrição.

O eixo profissional em nutrição tem como objetivo habilitar as estudantes para exercerem as atividades privativas da nutricionista, colaboram para construção dos saberes específicos e conhecimentos profissionalizantes, que distinguem a Bacharel em Nutrição de demais profissionais da Saúde.

Paralelo e integrado aos demais eixos descritos, o referido eixo inicia-se na primeira UPP, com a componente *Introdução à Nutrição*, com intuito de apresentar um histórico profissional e do campo científico da Alimentação e Nutrição, para estabelecer uma relação de pertencimento e de identidade formativa da ingressante do curso de Nutrição da UFRB.

Ademais, ao longo desse eixo profissionalizante, são realizadas abordagens com a finalidade de colaborar para constituição dos princípios que regem a atuação profissional, noções e preceitos do código de ética do nutricionista, que estão apresentados de maneira transversalizada no itinerário curricular.

Nesse direcionamento, ao cursar a componente *Abordagem Contemporânea da Alimentação, Nutrição e Saúde*, na segunda UPP, a bacharel vai aprofundar os estudos da Alimentação, como campo interdisciplinar de discussões e reflexões de temas contemporâneos. Também estão inseridas outras problemáticas, que integram as dimensões ética, ambiental, política e de atuação da nutricionista na contemporaneidade.

Na terceira UPP a estudante adentra noções basilares da constituição dos alimentos e dos nutrientes, bem como os mecanismos metabólicos e químicos envolvidos no processamento destes compostos no ambiente e no corpo, por meio da componente *Bases da Alimentação e Nutrição*.

O eixo prossegue com as componentes complementares *Ciência dos Alimentos I* e *Ciência dos Alimentos II*, localizadas na quarta e quinta UPP, respectivamente. Na primeira

componente os saberes formativos são introduzidos com a temática “Ciência dos Alimentos do Campo à Mesa”, que vai tecendo a constituição de aprendizados no campo da Alimentação, da microbiologia dos alimentos, higiene e controle de qualidade, bem como análise físico-química e sensorial dos alimentos, além de introduzir noções das legislações sanitárias. A segunda componente agregará os conteúdos da Bromatologia e da tecnologia dos alimentos.

Convém ressaltar que a partir da temática “do Campo à Mesa” na primeira componente, ambos componentes exploram os aprendizados nas ciências supracitadas, considerando o território de identidade do Recôncavo da Bahia e suas adjacências, para expandir no cenário nacional e tecer diálogos com culturas globais.

Na quinta UPP a estudante cursará as componentes *Avaliação Nutricional e Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas*, nas quais adentram outros aprendizados exclusivos da nutricionista, importantes para o cuidado nutricional individualizado.

Esses componentes são constituintes das áreas de Práticas do Cuidado em Nutrição e área de Alimentos e dialogam com os saberes, que vão da compreensão do corpo, a partir do aprendizado das aferições antropométricas, mas também dos determinantes de saúde e socioculturais, que influenciam na alimentação e constituem elementos importantes para avaliação e diagnóstico nutricional.

Outrossim, na componente *Planejamento Alimentar*, trabalha-se de maneira complementar aos determinantes do estado nutricional a construção da prescrição dietética individualizada e do planejamento alimentar nas diversas fases da vida. Estes componentes dispostos na mesma UPP possibilitam um diálogo e práticas integradas importantes para construção de um raciocínio clínico coerente com a realidade da pessoa, propiciando tomada de decisão mais assertiva.

Nessa UPP, dando continuidade aos componentes extensionistas curricularizados Vivências Interprofissionais em Saúde I, II e III, as estudantes ingressam nas *Vivências em Alimentação e Nutrição I, II e III (VAN I, II e III)*. As VAN estão vinculadas, respectivamente, a cada área de conhecimento, na qual ficam alocados docentes do curso de Nutrição do CCS, a saber: Ciência dos Alimentos, Saúde Coletiva e Práticas do Cuidado em Nutrição.

Destaca-se que de modo similar, as VAN propõem uma compreensão em torno da atuação e reflexão do papel da nutricionista, contextualizadas nas experiências de campo,

bem como de suas responsabilidades técnicas, éticas, políticas e sociais, como profissional de saúde, na perspectiva da intersetorialidade e interprofissionalidade.

Na UPP VI as estudantes ingressam o componente *Aspectos Bioquímicos e Fisiológicos da Nutrição*, que busca aprofundar o estudo da anatomia e fisiologia do trato gastrointestinal humano, bem como as bases fisiológicas do comportamento alimentar. Esse componente estabelece relação com as práticas da nutricionista, que envolvem o Cuidado em Alimentação e Nutrição, individual e coletivo, em todos os ciclos da vida.

O aprofundamento desses saberes, a partir desse ponto do currículo, é um importante marcador para prosseguir ao estudo das componentes, que tratam do cuidado em alimentação e nutrição nos ciclos específicos, a exemplo de *Nutrição e Saúde da Mulher*. Um componente presente na UPP VI, que vai abordar, principalmente, o cuidado alimentar e nutricional da mulher adulta, mulher trans, da gestante e da nutriz. E que considera os aspectos fisiológicos, fisiopatológicos, epidemiológicos, éticos, socioculturais, nutricionais e comportamentais, apoiados nas dimensões étnico/raciais, de classe, de gênero, de sexualidade, de direitos sexuais e reprodutivos, e de geração.

Também nesta UPP, a inserção da *Educação Alimentar e Nutricional (EAN)*, como componente teórica, demarca na formação da bacharel a possibilidade de compreender a EAN, enquanto campo de conhecimentos e de práticas contínuas e permanentes, de relevante papel na atuação da nutricionista. Visto que, por meio dessa prática, é possível propiciar o aprendizado do desenvolvimento das metodologias ativas e princípios da Educação Popular em Saúde, que contribuem para assegurar o Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA).

Esse componente contribui ainda para a construção de saberes, que são tecidos em rede, entre as componentes que constituem os três eixos de formação. Nesse movimento a EAN se relaciona de modo transversal e horizontal, com as *Vivências em Alimentação e Nutrição I, II e III* e os estágios obrigatórios.

Em conexão direta com EAN e *Vivências em Alimentação e Nutrição II* a UPP VI traz ainda a componente *Nutrição, Atenção Básica e Políticas de Saúde*, que amplia os estudos acerca da compreensão, caracterização e análise das Políticas de Atenção Integral à Saúde,

nos ciclos da vida. Bem como, suas articulações com as Redes de Atenção do Sistema Único de Saúde, considerando os aspectos éticos e o papel da nutricionista nessas políticas na Rede de Atenção Básica.

Na UPP VII o ingresso no componente *VAN III* vai contribuir para potencializar um ciclo de aprendizados, em que a bacharelanda interconecta conhecimentos técnicos, científicos e empíricos, em contextos nos quais a extensão e a pesquisa também contribuem efetivamente para ampliar e enriquecer a formação do(a) nutricionista.

Com ênfase nas práticas do cuidado em alimentação e nutrição, a *VAN III*, integra uma teia de experiências e ações em campo, que dialogam, especialmente, com as componentes *Cuidado Alimentar e Nutricional em Adultos e Idosos I* e *Cuidado Alimentar e Nutricional na Infância e Adolescência*. Mas, sobretudo, tecem relação com o componente Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional, na medida em que lida, compreende e atua em contextos, nos quais as questões que envolvem os processos de saúde-doença-cuidado se desdobram em ato.

Nesse ínterim, o componente *Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional*, analisa as políticas públicas relacionadas à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil e o DHANA, considerando aspectos relevantes como a sustentabilidade e a interseccionalidade. Para tanto, propicia que a estudante desenvolva a análise situacional da SAN local, com vistas à execução dos planos nacional, estadual e municipal de SAN.

Nas UPP VI e VIII estão os componentes complementares, *Cuidado Alimentar e Nutricional em Adultos e Idosos I e II*, respectivamente. O primeiro componente busca construir aprendizagens, desde o diagnóstico até o planejamento de ações de atenção à saúde do(a) adulto(a) e do(a) idoso(a), com enfoque na vigilância, promoção, prevenção e cuidado integral de agravos relacionados à alimentação e nutrição. A segunda vai enfatizar os estudos sobre a fisiopatologia e dietoterapia de doenças associadas ao trato digestório, terapia nutricional, e cuidados ao indivíduo adulto e idoso, em situações especiais.

A UPP VI inclui a componente *Cuidado Alimentar e Nutricional na Infância e Adolescência*, que realiza estudos voltados aos dois primeiros ciclos da vida, desde a fisiologia do recém-nascido até a caracterização do crescimento, desenvolvimento e maturação sexual do adolescente, para realizar atenção nutricional, fundamentada na avaliação e diagnóstico.

Os estudos, em torno das práticas do cuidado voltados a todas as fases da vida, incluem a componente Técnica dietética aplicada aos ciclos da vida, na UPP VIII. Aqui o cuidado alimentar e nutricional é apreendido, por meio do desenvolvimento de habilidades e competências na aplicabilidade das técnicas dietéticas, para produção de cardápios e preparações modificadas/especiais, em interlocução com a gastronomia hospitalar.

De forma integrada com os demais componentes curriculares estão as componentes que aprofundam o cuidado alimentar e nutricional na produção de refeições para coletividades, *Administração em Serviços de Alimentação para Coletividades (ASAC I)* e *Administração em Serviços de Alimentação para Coletividades (ASAC II)*, localizadas nas VII E VIII UPP, respectivamente.

A componente *ASAC I* introduz conhecimentos específicos, que preparam a graduanda para atuação profissional na área da alimentação coletiva, por meio do desenvolvimento de habilidades e competências voltadas ao planejamento físico-funcional e à gestão dos contextos, nos quais se processa a produção de refeições, tecendo relações com a aplicabilidade das vigilâncias em saúde e ambiental (sustentabilidade) nesses ambientes.

Outrossim, em *ASAC II* os saberes experienciados vão da construção do diagnóstico nutricional para coletividades, com vistas à execução de programas e políticas públicas, desde etapas anteriores à produção, até a distribuição e consumo de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e outros cenários. Ambientes nos quais a nutricionista vai exercer, simultaneamente, os papéis de gestora, profissional da saúde e educadora, na perspectiva da prevenção e promoção da saúde por meio de ações de EAN para a garantia da SSAN e do DHANA.

Ao longo da UPP VIII, na componente extensionista Atuação na Alimentação Escolar, a graduanda vai aprofundar os estudos da alimentação coletiva, considerando a garantia do desenvolvimento biopsicossocial dos(as) usuários(as) do PNAE. Para tanto, possibilita o reconhecimento dos atores, análise de marcos legais, a elaboração de cardápios e desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional, que contribuem para a execução do programa nos territórios de identidade, considerando o contexto da agricultura familiar e a produção agroecológica.

A teia de conhecimentos enredada nos dois primeiros eixos do currículo e por meio dos componentes específicos profissionalizantes da Nutrição, propiciam ao bacharelado reconhecer como se processa a pesquisa científica e delimitar a temática do seu *Trabalho de Conclusão de Curso*, que será aprofundada na VIII UPP, a partir do componente *Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso (DTCC)*.

No *Desenvolvimento de TCC* a graduanda será instigada a conhecer e compreender criticamente a pesquisa científica em suas etapas, diversidade metodológica, implicações e repercussões sociais, que a ampliação de repertórios teóricos tem para a produção de saúde. Ao desenvolver um olhar questionador para a realidade, aplica aprendizagens construídas ao longo do percurso formativo para elaboração e execução de um projeto de pesquisa científica, no campo da alimentação e nutrição.

Em seguida, na UPP IX, a estudante adentra a atividade formativa do Trabalho de Conclusão de Curso, na qual desenvolverá um manuscrito científico, apresentação e defesa para uma banca examinadora. As orientações que regem a defesa do TCC do curso de Nutrição da UFRB, estão explicitadas, no item 10.6 deste PPC.

Nas etapas finais do itinerário de formação, após cursar todos os componentes curriculares obrigatórios, A bacharelada ingressará nos estágios obrigatórios. São quatro estágios, que integram vinte por cento do total de horas previstas para formação da Bacharel em Nutrição, conforme prevê as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de Nutrição. Esses componentes estão previstos para ocorrer regularmente, nas UPP IX e X.

Demarca-se que os componentes *Estágio em Alimentação Coletiva*, o *Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva* e o *Estágio em Nutrição Clínica*, representam as áreas de atuação profissional, definidas pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

Esses estágios estabelecem uma relação analítica entre as teorias e as práticas da nutricionista, no sentido de construir uma práxis, que colaboram para ampliar e/ou expandir competências, habilidades e atitudes, necessárias para a atuação da profissional.

Em adição aos componentes anteriores, o *Estágio Interdisciplinar em Alimentação, Nutrição e Saúde*, propõe integrar saberes, habilidades e competências, desenvolvidos nas três principais áreas de atuação profissional, para o exercício da práxis, por meio da Educação

Popular em Saúde e Educação Alimentar e Nutricional, a partir de territórios diversos, adstritos ao campus da UFRB.

Esses componentes instigam e preparam a bacharelada para exercitar a análise crítica e propositiva das realidades de atuação da nutricionista, resgatando e inter-relacionando conteúdos, habilidades e valores, trabalhados ao longo do curso.

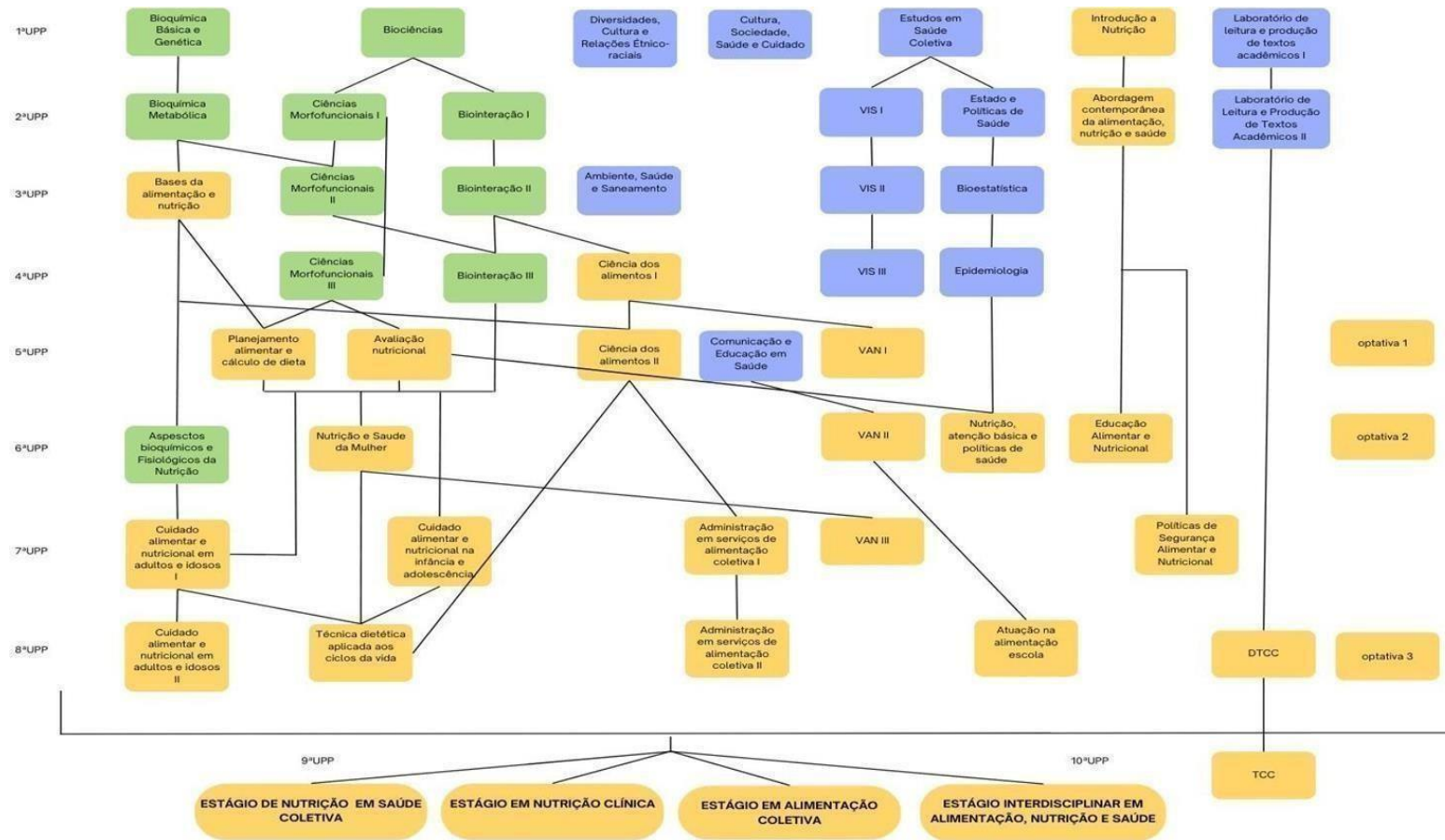
Diante do exposto, ao integralizar os três eixos de formação, o Ensino, enriquecido pelas vivências, expandido pela Pesquisa e Extensão, atribuem sentido às aprendizagens concretas e significativas, a graduação em Nutrição da UFRB habilita a bacharel para atuar de modo efetivo e diferenciado. Tal singularidade reside, dentre outras características, em traços identitários, que remetem a sua constituição ética e cidadã, a partir do território do Recôncavo da Bahia e adjacências, para atuar no SUS, em conformidade aos princípios e diretrizes pactuados pelo Centro de Ciências da Saúde, em consonância com o PDI da UFRB e com as Diretrizes Curriculares Nacionais vigentes.

10.1. ESTRUTURA CURRICULAR

10.1.1. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERCURSO FORMATIVO

1ª UPP	2ª UPP	3ª UPP	4ª UPP	5ª UPP	6ª UPP	7ª UPP	8ª UPP	9ª UPP	10ª UPP
Bioquímica Básica e Genética (68 h)	Bioquímica Meta bólica (51 h)	Bases da Alimenta ção e Nutrição (68 h)	Ciências Morfofuncionais III (102 h)	Planejamento alimenta r e cálculo de dieta (68 h)	Aspectos Bioquímicos e Fisiológicos da Nutrição (34 h)	Cuidado Alimenta r e Nutricional em Adultos e Idosos I (85 h)	Cuidado Alimenta r e Nutricional em Adultos e Idosos II (85 h)	Es tá gio de Nutrição em Saúde Coletiva (205 h)	Es tá gio em Alimenta ção Coletiva (205 h)
Biociências (68 h)	Ciências Morfofuncionais I (102 h)	Ciências Morfofuncionais II (102 h)	Biointeração III (119 h)	Avaliação Nutricional (68 h)	Nutrição e Saúde da Mulher (85 h)	Cuidado Alimenta r e Nutricional na Infância e Adol escência (85 h)	Técnica Dietética aplicada aos ciclos da vida (68 h)	Es tá gio em Nutrição Clínica (205 h)	Es tá gio Interdisciplinar em Alimenta ção, Nutrição e Saúde (200 h)
Diversidades, Cul tura e Relações Étni co-raciais (68 h)	Biointeração I (51 h)	Biointeração II (136 h)	Ciência dos Alimentos I (85 h)	Comunicação e Educação em Saúde (51 h)	VAN II Vivências em Alimenta ção e Nutrição II (51 h)	Admi nistração em Serviços de Alimenta ção Coletiva I (68 h)	Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso (34 h)	Trabalho de Conclusão de Curso (17 h)	
Cultura, Sociedade, Saúde e Cuidado (68 h)	VIS I Vivências Interprofissionais em Saúde I (68 h)	Ambiente, Saúde e Saneamento (51 h)	VIS III Vivências Interprofissionais em Saúde III (68 h)	Ciência dos Alimentos II (136 h)	Nutrição, Atenção Básica e Políticas de saúde (68 h)	VAN III Vivências em Alimenta ção e Nutrição III (51 h)	Admi nistração em Serviços de Alimenta ção Coletiva II (68 h)		
Estudos em Saúde Coletiva (51 h)	Es ta do e Políticas de Saúde (68 h)	VIS II Vivências Interprofissionais em Saúde II (68 h)	Epidemiologia (68h)	VAN I Vivências em Alimenta ção e Nutrição I (51 h)	Educação Alimenta r e Nutricional (34 h)	Políticas de Segurança Alimenta r e Nutricional (85 h)	Atua ção na Alimenta ção Escolar (51 h)		
Introdução a Nutrição (34 h)	Abordagem Contemporânea da Alimenta ção, Nutrição e Saúde (51 h)	Bioes ta tística (51 h)		Opta tiva 1 (34 h)	Opta tiva 2 (51 h)		Opta tiva 3 (34 h)		
Labora tóri o de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos I (34 h)	Labora tóri o de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos II (34 h)								
391 h	425 h	476 h	442 h	408 h	323 h	374 h	340 h	427 h	405 h
Atividades Complementares: 60 horas									
Componentes Curriculares Extensionista s: 408 horas (em des ta que)									
Carga Horária Total do Curso: 4071 horas									

10.1.2. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERCURSO FORMATIVO COM OS EIXOS E PRÉ-REQUISITOS



Legenda: — Pré-requisitos; azul: Eixo Interprofissional em Saúde; verde: Eixo das Ciências Básicas; amarelo: Eixo Profissional em Nutrição.

10.1.3. COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS

Código	COMPONENTE	Função	Semestre UPP	Carga Horária
	Laboratório de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos I	Básica	1º	34h
	Estudos em Saúde Coletiva	Básica	1º	51h
	Diversidades, Cultura e Relações Étnico-raciais	Básica	1º	68h
	Cultura, Sociedade, Saúde e Cuidado	Básica	1º	68h
	Biociências	Básica	1º	68h
	Bioquímica básica e Genética	Básica	1º	68h
GCCS (NUT)	Introdução a nutrição	Específica	1º	34h
	Vivências Interprofissionais em Saúde- VIS I	Básica	2º	68h
	Estado e Políticas de Saúde	Básica	2º	68h
	Laboratório de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos II	Básica	2º	34h
	Bioquímica metabólica	Básica	2º	51h
	Biointeração I	Básica	2º	51h
	Ciências Morfofuncionais I	Básica	2º	102h
GCCS (NUT)	Abordagem contemporânea da alimentação, nutrição e saúde	Específica	2º	51h
	Vivências Interprofissionais em Saúde- VIS II	Básica	3º	68h
	Ambiente, Saúde e Saneamento	Básica	3º	51h
	Bioestatística	Básica	3º	51h
	Biointeração II	Básica	3º	136h
	Ciências Morfofuncionais II	Básica	3º	102h
GCCS (NUT)	Bases da alimentação e nutrição	Específica	3º	68h
	Vivências Interprofissionais em Saúde- VIS III	Básica	4º	68h
	Epidemiologia	Básica	4º	68h
	Biointeração III	Básica	4º	119h
	Ciências Morfofuncionais III	Básica	4º	102h
GCCS (NUT)	Ciência dos alimentos I	Específica	4º	85h

	Comunicação e Educação em Saúde	Básica	5º	51h
GCCS (NUT)	Vivências em alimentação e nutrição I	Específica	5º	51h
GCCS (NUT)	Ciência dos alimentos II	Específica	5º	136h
GCCS (NUT)	Avaliação nutricional	Específica	5º	68h
GCCS (NUT)	Planejamento alimentar e cálculo de dieta	Específica	5º	68h
GCCS (NUT)	Vivências em Alimentação e Nutrição II	Específica	6º	51h
GCCS (NUT)	Nutrição, atenção básica e políticas de saúde	Específica	6º	68h
GCCS (NUT)	Educação Alimentar e Nutricional	Específica	6º	34h
GCCS (NUT)	Nutrição e saúde da mulher	Específica	6º	85h
GCCS (NUT)	Aspectos Bioquímicos e Fisiológicos da Nutrição	Básica	6º	34h
GCCS (NUT)	Vivências em Alimentação e Nutrição III	Específica	7º	51h
GCCS (NUT)	Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional	Específica	7º	85h
GCCS (NUT)	Administração em serviços de alimentação coletiva I	Específica	7º	68h
GCCS (NUT)	Cuidado alimentar e nutricional em adultos e idosos I	Específica	7º	85h
GCCS (NUT)	Cuidado alimentar e nutricional na infância e adolescência	Específica	7º	85h
GCCS (NUT)	Atuação na alimentação escolar	Específica	8º	51h
GCCS (NUT)	Desenvolvimento de TCC	Específica	8º	34h
GCCS (NUT)	Administração em serviços de alimentação coletiva II	Específica	8º	68h
GCCS (NUT)	Técnica dietética aplicada aos ciclos da vida	Específica	8º	68h
GCCS (NUT)	Cuidado alimentar e nutricional em adultos e idosos II	Específica	8º	85h
GCCS (NUT)	Trabalho de Conclusão de Curso	Específica	9º	17h
GCCS (NUT)	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	Específica	9º	205h

GCCS (NUT)	Estágio em Nutrição Clínica	Específica	9º	205h
GCCS (NUT)	Estágio em Alimentação Coletiva	Específica	10º	205h
GCCS (NUT)	Estágio Interdisciplinar em Alimentação, Nutrição e Saúde	Específica	10º	200h

10.1.4. COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

Código	COMPONENTE	Função	Semestre	Carga Horária
GCCS (NUT)	Aspectos sociais e nutricionais da obesidade na infância e adolescência	Específica	Nãose aplica	51h
GCCS (NUT)	Alimentos funcionais e substâncias bioativas em alimentos	Específica	Nãose aplica	34h
GCCS (NUT)	Análise dos Alimentos	Específica	Nãose aplica	68h
GCCS (NUT)	Análise Sensorial de Alimentos	Específica	Nãose aplica	68h
GCCS (NUT)	Controle Sanitário dos Alimentos	Específica	Nãose aplica	51h
GCCS (NUT)	Desenvolvimento de novos produtos alimentícios	Específica	Nãose aplica	51h
GCCS (NUT)	Gastronomia Brasileira	Específica	Nãose aplica	68h
GCCS (NUT)	Introdução à Gastronomia	Específica	Nãose aplica	51h
GCCS 925	Língua Brasileira de Sinais - Libras	Básica	Nãose aplica	68h
GCCS (ENF, NUT, MED, PSI)	Parasitologia Clínica	Básica	Nãose aplica	68h
GCCS (NUT)	Tópicos especiais em Alimentação Coletiva: Nutrição e Saúde do trabalhador	Específica	Nãose aplica	34h
GCCS (NUT)	Tópicos especiais em Alimentação e Promoção de Saúde	Específica	Nãose aplica	68h

GCCS (ENF, NUT, MED, PSI)	Tópicos especiais em Parasitologia	Básica	Não se aplica	34h
GCCS 222	Tópicos especiais em Saúde Coletiva III	Específica	Não se aplica	34h
GCCS (NUT)	Tópicos especiais de Nutrição em Saúde Coletiva I	Específica	Não se aplica	34h
GCCS (NUT)	Vigilância Sanitária	Específica	Não se aplica	34h
GCCS (NUT)	Tópicos especiais em Alimentação, Nutrição e Saúde I	Específica	Não se aplica	51h
GCCS (NUT)	Tópicos especiais em Alimentação, Nutrição e Saúde II	Específica	Não se aplica	34h
GCCS (NUT)	Tópicos Especiais em Saúde I: Patologia Clínica & Metabologia	Básica	Não se aplica	68h
GCCS (NUT)	Encontro de saberes: Alimentação, Nutrição, Cultura e Saúde	Específica	Não se aplica	68h
GCCS (NUT, PSI)	Olhares sobre a criança	Específica	Não se aplica	68h

10.2. ATIVIDADES INTEGRADORAS/ARTICULADORAS

O curso de Nutrição desenvolverá uma atividade integradora, em conjunto com os demais cursos do Centro de Ciências da Saúde. Essa atividade ocorrerá ao final de cada semestre letivo, caracterizada como uma Conferência de Extensão Universitária do Centro de Ciências da Saúde.

Destarte que, como as atividades extensionistas ocorrem nos três eixos de formação de cada curso do CCS, esse momento deve, portanto, configurar um espaço transdisciplinar, no qual o campo da saúde, se articula de modo interprofissional, mas também se conecta com os contextos territoriais e suas comunidades. As quais devem ser convidadas a participar e/ou colaborar com o evento, quando o mesmo ocorrer no âmbito institucional, ou transformar-se em cenário da ação, quando a Conferência se deslocar para o território.

Os tipos de atividades/estratégias a serem apresentadas podem agregar uma pluralidade de expressões, que vão desde as comunicações científicas em pôsteres, palestras, mesas redondas, até as expressões artísticas e culturais. O objetivo principal do encontro deve ser a

promoção de aprendizagens para todos os atores envolvidos, por meio do estabelecimento de interlocuções, com os distintos saberes e suas diversas formas de expressão.

Essa Conferência funcionará como eixo avaliativo dos componentes extensionistas que compõe os cursos, sendo considerada uma atividade obrigatória para estudantes, com objetivo de promover a apresentação e publicização das experiências extensionistas vivenciadas no território do Recôncavo e adjacências, em suas diferentes etapas.

Tal Conferência deve configurar ainda um espaço interprofissional e interdisciplinar de socialização e avaliação da curricularização da extensão, desenvolvida nos diferentes cursos da saúde. Também deve prever mecanismos de escuta e visibilidade da avaliação, tanto da comunidade acadêmica, quanto das comunidades com as quais construímos coletiva e colaborativamente as atividades de extensão, antes, durante e depois das intervenções extensionistas.

10.3. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE CURSO

As Atividades Complementares de Curso (ACC) caracterizam-se como atividade curricular obrigatória, que visa estimular a busca por novas oportunidades de aprendizagem, além dos componentes da estrutura curricular estabelecidos pelo curso, tendo a oportunidade de vivenciar diversas experiências em contextos socioeconômico, técnico- científico e cultural da área da nutrição e interfaces, importantes para o desenvolvimento de habilidades, competências e valores necessários para o profissional nutricionista.

É um mecanismo de aproveitamento de estudos e experiências realizadas pela estudante, complementares à integralização curricular, que deverá ser realizado ao longo do curso. Deve-se prever a inclusão de atividades de caráter científico, cultural e acadêmico, enriquecendo o processo formativo da estudante como um todo, prevendo a ampliação do seu universo cultural e diversificando os espaços educacionais.

As atividades complementares são compostas por experiências em: estágio não obrigatório, monitoria, grupos de estudo, ligas acadêmicas, participação em projetos (pesquisa, extensão), participação e organização de eventos, cursos, representações, produção científica, tecnológica e artística.

Os créditos complementares são compostos por atividades de desenvolvimento intelectual e crescimento pessoal, ético, humanístico ou técnico, de caráter independente e de autonomia da estudante, mas que integralizam a formação por sua interação interdisciplinar de estudo, pesquisa, extensão, atuação político-social ou documentação técnico-científica, sendo requeridas em um mínimo de 60 horas ao longo do curso de Nutrição. Caberá ao colegiado do curso a divulgação da regulamentação das atividades complementares no ano do ingresso da estudante.

Ressalta-se que a composição da carga horária de 60 horas/pontos para o currículo proposto visa atender as Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição (DCN), no que tange a distribuição percentual da composição obrigatória do curso e limite de carga horária total de integralização. Assim, a distribuição ponderada desse valor representa uma menor perspectiva de impacto na composição percentual dos componentes obrigatórios, como estágio curricular e na curricularização da extensão.

A revisão dos pontos em comparativo a proposta do PPC anterior é equitativa, portanto, os pontos por atividade reduziram proporcionalmente, em comparativo com a redução do total da pontuação do barema, conforme nota-se no quadro 2. Essa revisão atende ainda uma ponderação requerida pelas estudantes, em análises e programa de tutoria desenvolvidos ao longo de todo o curso de nutrição.

- *Coordenação e orientação*

Caberá ao colegiado do curso indicar um professor para orientação acadêmica (tutoria) no semestre de ingresso da estudante no curso. O Colegiado do Curso de Nutrição poderá substituir a orientação mediante solicitação e justificativa apresentada pela/a estudante ou professora/professor orientadora/orientador que deverá, para tal, formalizar sua solicitação por escrito junto ao Colegiado de curso que procederá à avaliação do pleito.

Compete ao orientador acadêmico orientar as estudantes designadas quanto à escolha e execução das atividades complementares; verificar a autenticidade dos certificados/declarações; validar as atividades no Sistema Acadêmico da UFRB (SIGAA) conforme carga horária e critérios estabelecidos no barema de pontuação das ACC, bem como acompanhar e avaliar o desenvolvimento das atividades realizadas por seus orientados, tendo como parâmetro o perfil do profissional que se deseja formar, segundo o PPC.

● *Papel da estudante*

As estudantes devem levar ao conhecimento do professor orientador (tutor) as dúvidas ou questões que possam constituir problemas; cadastrar, ao longo do curso, as certificações das Atividades Curriculares Complementares no Sistema Acadêmico da UFRB (SIGAA) conforme as categorias correspondentes no barema; solicitar ao colegiado do curso, a validação das atividades complementares, para efeito de integralização curricular.

● *Sobre o desenvolvimento e avaliação*

As atividades complementares serão contabilizadas de acordo com os parâmetros descritos no barema. Ressalta-se que as atividades complementares serão contabilizadas pela conversão atividade/hora e não pela carga horária total da atividade. Além disso, os certificados deverão conter o nome da instituição proponente, atividade realizada, período de realização, carga horária, assinatura ou certificação digital e atender os critérios de validação da categoria.

Destaca-se que as atividades que não se enquadrarem em nenhuma das categorias propostas, como casos omissos, poderão ser analisadas pelo Colegiado do curso.

Quadro 2: Barema para avaliação de Atividades Complementares do Curso de Nutrição.

Atividade	Contabilização atividade/hora	Limite máximo	Crítérios de Validação
Estágio curricular não obrigatório	5 horas por semestre	30 horas	Ciência e anuência do Colegiado de Nutrição via processo
Monitoria	4 horas por semestre	20 horas	Certificado emitido pela PROGRAD
Grupo de estudos	3 horas por semestre	15 horas	Certificado emitido pela PROGRAD ou Declaração emitida pelo coordenador
Liga acadêmica	3 horas por semestre	18 horas	Certificado emitido pela PROEXTC ou Declaração emitida pelo supervisor
Programa de Educação	5 horas por semestre	30 horas	Certificado emitido pelo MS ou PROEXTC ou Declaração emitida pelo coordenador

Tutorial (PET)			
Projeto de extensão	5 horas por semestre	30 horas	Certificado emitido pela PROEXTC ou Declaração emitida pelo coordenador
Projeto de pesquisa	5 horas por semestre	30 horas	Certificado emitido pela PPGCI ou Declaração emitida pelo coordenador
Projeto vinculado a PROPAAE	5 horas por semestre	30 horas	Certificado emitido pela PROPAAE ou Declaração emitida pelo coordenador
Componente extra curricular	5 horas por componente	20 horas	Histórico escolar emitido pelo Sistema Acadêmico
Atividade de extensão - máximo 20 pontos			
Participação em eventos de natureza acadêmica ou profissional (ouvinte) - até 24hs	1 hora por evento	10 horas	Certificado de participante ou ouvinte emitido pela empresa ou instituição proponente
Participação em eventos de natureza acadêmica ou profissional (ouvinte) - >24hs	1 hora por evento	10 horas	Certificado de participante ou ouvinte emitido pela empresa ou instituição proponente
Monitoria em eventos	1 hora por evento	10 horas	Certificado de monitor emitido pela instituição proponente
Organização do evento	2 horas por evento	10 horas	Certificado de coordenador ou comissão organizadora emitido pela instituição proponente
Mediador ou facilitador em evento	2 horas por evento	10 horas	Certificado de mediador, facilitador ou palestrante emitido pela instituição proponente
Cursos - máximo 20 horas (presencial ou a distância)			

Até 20 horas	1 hora por curso	5 horas	Certificado de participante ou ouvinte emitido pela empresa ou instituição proponente
>20 horas	2 horas por curso	16 horas	Certificado de participante ou ouvinte emitido pela instituição proponente
Curso de língua estrangeira	3 horas por semestre	15 horas	Certificado de participante ou ouvinte emitido pela empresa ou instituição proponente
Apresentação científica, artística e cultural - máximo 15 horas			
Oral	2 horas por apresentação	10 horas	Certificado de apresentador ou autor emitido pela instituição proponente contendo o nome do trabalho e formato da apresentação
Poster	1 hora por apresentação	10 horas	Certificado de apresentador ou autor emitido pela instituição proponente contendo o nome do trabalho e formato da apresentação
Outras modalidades	1 hora por apresentação	10 horas	Certificado de apresentador ou autor emitido pela instituição proponente contendo o nome do trabalho
Publicação e produções - máximo 30 pontos			
Resumo simples	1 hora por publicação	15 horas	Comprovação de autoria em resumo com identificação do nome, período e instituição proponente.
Resumo expandido	2 horas por publicação	15 horas	Comprovação de autoria em resumo expandido com identificação do nome, período e instituição proponente.
Trabalho completo	3 horas por publicação	15 horas	Comprovação de autoria em trabalho com identificação do nome, período e instituição proponente.
Artigo em revista científica	8 horas por publicação		Comprovação de autoria no artigo em revista indexada.
Livro	25 horas por livro		Comprovação de autoria no livro contendo ISBN.
Capítulo de livro (autor)	10 horas por capítulo		Comprovação de autoria principal no capítulo de livro contendo ISBN.

Capítulo de livro (co-autor)	8 horas por capítulo		Comprovação de coautoria no capítulo de livro contendo ISBN.
Cartilha e material técnico	3 horas por produto		Comprovação de autoria na cartilha ou material técnico.
Patente	16 horas por produto		Comprovação de autoria na patente
Premiação			
Premiação de trabalho	2 horas por prêmio		Certificado de premiação emitido pela instituição proponente
Outras premiações técnico-científicas	2 horas por prêmio		Certificado de premiação emitido pela instituição proponente
Representações - máximo 16 horas			
Conselho Superior, Câmaras, Conselho setorial, Colegiado de Curso	2 horas por semestre	8 horas	Declaração emitida pelo órgão da UFRB
Diretório Acadêmico, Diretório Central Estudantil	2 horas por semestre	8 horas	Declaração emitida pelo órgão da UFRB
Membro de Conselho municipais e regionais	2 horas por semestre	8 horas	Declaração emitida pelo órgão competente

10.4. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Neste item iremos apresentar como a extensão universitária está contemplada no currículo do curso de graduação em Nutrição da UFRB, em atendimento à Resolução CNE/CES nº 07, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as diretrizes para a extensão na educação superior brasileira e à Resolução UFRB/CONAC nº 025/2021, que dispõe sobre a regulamentação da Política de Curricularização da Extensão nos cursos de graduação da UFRB.

Para tanto, é preciso considerar que o Plano Nacional de Extensão, originalmente publicado em 1999, estabeleceu diretrizes para as ações de extensão universitária, as quais foram ratificadas na Política Nacional de Extensão Universitária, publicada em 2012, pelo Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras (FORPROEX) e atualizadas na Resolução CNE/CES nº 07/2018, a saber:

Art. 5º Estruturam a concepção e a prática das Diretrizes da Extensão na Educação Superior:

I - a interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato com as questões complexas contemporâneas presentes no contexto social;

II - a formação cidadã das estudantes marcada e constituída pela vivência dos seus conhecimentos, que, de modo interprofissional e interdisciplinar, seja valorizada e integrada à matriz curricular;

III - a produção de mudanças na própria instituição superior e nos demais setores da sociedade, a partir da construção e aplicação de conhecimentos, bem como por outras atividades acadêmicas e sociais;

IV - a articulação entre ensino/extensão/pesquisa, ancorada em processo pedagógico único, interdisciplinar, político educacional, cultural, científico e tecnológico.

Tais diretrizes, alinhadas à perspectiva de curricularização, posicionam a extensão em sua indissociável relação com o ensino e a pesquisa no processo de formação universitária. Nesse sentido, utilizar a extensão como uma estratégia dentro do processo de ensino-aprendizagem requer, portanto, a atenção, também, para a dimensão da pesquisa, no sentido dos processos investigativos que são desenvolvidos ao sistematizar levantamentos, planejar, executar e avaliar o que foi vivido.

Um processo tão complexo envolve a participação de muitos atores, na perspectiva de um sujeito coletivo, por meio do qual a comunidade acadêmica constrói ações conjuntas com o território e as comunidades, pautados por um compromisso social, que tem por objetivo principal o fortalecimento comunitário. A extensão universitária deve ser orientada, portanto, por demandas referenciadas nas necessidades da sociedade, qualificando esta interação a partir de um horizonte que visa a transformação social, e, dialeticamente, se constitui como um processo que qualifica e transforma, também, a universidade e a comunidade acadêmica.

Nesse sentido, é preciso destacar no percurso formativo os saberes e práticas que a comunidade mobiliza nas/as estudantes e docentes, aprofundando a formação em uma perspectiva de interações dialógicas, que substitui o discurso de hegemonia acadêmica pela noção de aliança com movimentos, setores e organizações sociais.

Por todo o exposto, ratifica-se que a curricularização da extensão deve ser desenvolvida como atividade presencial, na qual a/a estudante deve ultrapassar a posição de ouvinte e estabelecer trocas e intervenções em parceria com as comunidades, por meio de

um plano de trabalho flexível, a depender das demandas do território. Destaca-se nesse processo, ainda, uma relação com a comunidade que reconheça a posição de seus membros como sujeitos ativos, históricos e sociais; e o lugar da/a docente como mediador ético, político, teórico e técnico que atravessa o processo de ensino-aprendizagem.

As perspectivas apresentadas estão expressas e incorporadas na concepção de extensão universitária adotada pela UFRB, por meio da Resolução CONAC/UFRB nº 057, de 23 de maio de 2022, que dispõe sobre a aprovação das normas que componentem as ações de Extensão Universitária no âmbito da UFRB. Em seu art. 2º, a extensão universitária é considerada como um processo educativo, artístico, cultural e científico que articulada ao ensino e à pesquisa, de forma indissociável, viabiliza a relação transformadora entre a Universidade e os demais setores da sociedade, orientada por princípios de dialogicidade e ética, favorecendo a interculturalidade e perspectivas pluri epistêmicas sobre os saberes.

De um ponto de vista organizativo, em atenção à meta 12.7 do Plano Nacional de Educação (PNE), aprovado pela Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014 e regimentada na Resolução CNE/CES nº 07/2018, a curricularização da extensão deve prever, no mínimo, dez por cento (10%) do total da carga horária curricular para a extensão universitária. Na UFRB, conforme disposto na Resolução UFRB/CONAC nº 025/2021, a forma de curricularização da extensão deve ocorrer a partir de componentes curriculares. Destaca-se, ainda, que tais componentes precisam estar vinculados a um programa ou projeto de extensão registrado na Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PROEXC) sob a coordenação geral de uma/um docente efetivo da UFRB.

O curso de graduação em Nutrição da UFRB possui 4071 horas, sendo 408 horas destinadas à curricularização da extensão. Tal carga horária está distribuída em três componentes sequenciais, vinculados ao eixo interprofissional, com 68 horas cada (alocados na UPP II, III e IV), nomeados como *Vivências Interprofissionais em Saúde (VIS)*, totalizando 204 horas, e quatro componentes curriculares pertencentes ao eixo profissional em Nutrição, com distribuição de 51 horas, nominados *Vivências em Alimentação e Nutrição I, II e III* (alocados nas UPP V, VI e VII) e o componente *Atuação em Alimentação Escolar* (alocado na UPP VIII).

A escolha das temáticas que orientam as ações extensionistas no VIS serão apresentadas a seguir e cumpre as diretrizes da Resolução CNE/CES nº 07/2018, a qual designa

como áreas prioritárias para a extensão universitária: a promoção de iniciativas que expressam o compromisso social das instituições de ensino superior com todas as áreas, em especial, as de comunicação, cultura, direitos humanos e justiça, educação, meio ambiente, saúde, tecnologia e produção, e trabalho, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, educação étnico-racial, direitos humanos e educação indígena.

Os componentes *VIS I, II e III* são integralizados no currículo a partir do percurso formativo do eixo interprofissional e serão vivenciados pelas/as estudantes de Nutrição em parceria com estudantes dos demais cursos do Centro de Ciências da Saúde (CCS), a saber, Psicologia, Enfermagem e Medicina, buscando fortalecer a dimensão interprofissional e interdisciplinar da formação dos diversos cursos da saúde na UFRB.

A curricularização da extensão viabilizada por estes componentes correlaciona-se, ainda, com discussões presentes em outros momentos da formação, aprofundando e tornando transversal temáticas estudadas em outros componentes, especialmente: *Diversidades, cultura e relações étnico-raciais; Estudos em saúde coletiva; Cultura, sociedade, saúde e cuidado; Estado e políticas de saúde; e Ambiente, Saúde e Saneamento*, conforme explicitado no item 10, deste PPC. A seguir, apresenta-se a descrição de cada componente curricular do eixo VIS.

O componente *VIS I* envolve o desenvolvimento de competências comuns, específicas e colaborativas dos profissionais de saúde. Desta forma, estão previstas etapas iniciais para a formação conceitual e teórica envolvendo temáticas essenciais, tais como, educação interprofissional, competências no campo da saúde, determinantes e condicionantes de saúde.

O planejamento de ações a serem desenvolvidas no território em saúde, centradas no usuário dos serviços de saúde, vão requerer das/as estudantes a organização de uma diversidade de estratégias metodológicas interativas para a territorialização, tais como a organização e produção do diagnóstico situacional em saúde, seminário interprofissional, oficinas de territorialização, estimativa rápida local/territorial, oficinas de educação em saúde no território, mapas territoriais, mapa social, Planejamento e Programação Local em Saúde (PPLS) com a comunidade, bem como atividades culturais diversas, desde a etapa de acolhimento até o desenvolvimento de ações de educação em saúde com garantia de acesso aos resultados e benefícios para os usuários dos serviços. Opta-se, ainda, por priorizar as

comunidades vulnerabilizadas socialmente (população em situação de rua, população privada de liberdade, em situação de migração e outras) e comunidades tradicionais (ciganos, indígenas, quilombolas, terreiros e outras).

Considera-se que o território em saúde inclui não apenas instituições e organizações de saúde, tais como Unidades Básicas de Saúde, Unidades de Saúde da Família, Núcleos de Apoio a Saúde da Família, Centros de Atenção Psicossocial, Consultório de rua, serviços de saúde prisional, dentre outros, mas, também, instituições e equipamentos sociais diversos que contribuem para a qualidade de vida e determinantes de saúde das populações deste território, a exemplo dos equipamentos vinculados ao Sistema Único de Assistência Social, instituições de educação e redes comunitárias.

Desenvolver as ações centradas no usuário a partir da compreensão do território, além de ser uma inovação educacional, também viabiliza as atividades desenvolvidas no VIS, envolvendo a compreensão dos serviços previstos na Atenção Básica em Saúde, a partir da perspectiva do usuário, sem demandar ainda mais dos equipamentos de saúde, que já atendem outras etapas da formação as estudantes, (estágios, práticas profissionalizantes).

Do mesmo modo, desenvolver ações em cenários de práticas de saúde na qual outras estudantes de graduação, em etapas formativos mais avançadas, e estudantes de pós-graduação estão imersos, se configura enquanto um espaço potencializador de colaboração / integração entre graduação e pós-graduação, de forma compatível com as tendências mais contemporâneas e inovadoras de formação universitária, constituindo-se como uma política de formação em saúde do CCS. Ao estabelecer esses espaços de diálogo e planejamento colaborativo de ações centradas nos usuários, contribui-se para minimizar a redundância de atividades, a sobrecarga de trabalho dos envolvidos e dos beneficiários das ações desenvolvidas.

O VIS II tem como estruturante a integração das competências específicas das profissões da saúde no cenário da APS, no que se refere ao cuidado, a qualidade de vida e como elemento de enfrentamento aos determinantes sociais da saúde (racismo, sexismo, capacitismo, pobreza, baixo nível educacional, etc.), relacionados às desigualdades e suas interseccionalidades, analisando os impactos dessas desigualdades na saúde das diversas comunidades, no território de identidade do Recôncavo.

A partir das leituras do feminismo negro, especialmente dos estudos de Akotirene (2019), compreende-se a interseccionalidade a partir do reconhecimento de que a desigualdade social se expressa na modernidade como efeito do capitalismo em relação estrutural inseparável com o racismo e o cisheteropatriarcado, estabelecendo processos de vulnerabilização social que se articulam e intensificam a partir da classe social, raça/etnia e gênero, mas também por sexualidade, geração, origem/território, religião, deficiências e acessibilidade; constituindo sistemas de opressão e violação de direitos humanos como racismo, misoginia, sexismo, machismo, LGBTQIAPN+fobia, etarismo, xenofobia, intolerância religiosa, capacitismo, dentre outros. A leitura interseccional busca enfrentar, assim, a hierarquização das opressões, analisando as complexas relações entre estas.

A importância de uma leitura interseccional é ratificada, também, na Resolução CNS nº 569 de 08 de dezembro de 2017, a qual expressa pressupostos, princípios e diretrizes comuns para as DCN dos cursos de graduação da área da saúde, ao afirmar a necessidade de uma “formação profissional voltada para o trabalho que contribua para o desenvolvimento social, considerando as dimensões biológica, étnico-racial, de gênero, geracional, de identidade de gênero, de orientação sexual, de inclusão da pessoa com deficiência, ética, socioeconômica, cultural, ambiental e demais aspectos que representam a diversidade da população brasileira”.

A proposta do *VIS II* é promover a compreensão das estratégias interprofissionais na APS por meio da realização do trabalho colaborativo em equipe, para a construção de diagnósticos qualitativos e/ou quantitativos, desenvolvimento de atividades de educação popular em saúde, considerando os itinerários terapêuticos já utilizados pelas comunidades, bem como observando e mapeando as redes de atenção e linhas de cuidado utilizadas.

Pretende-se estimular a percepção da importância das relações interprofissionais com os movimentos sociais e sociedade civil organizada em torno da luta e da busca por cuidado, da qualidade de vida e do Bem Viver. Buscaremos compreender as estratégias de enfrentamento às condições de vulnerabilidade das comunidades e suas formas de atuação para superar desigualdades.

O componente curricular *VIS III* tem como eixo estruturante o desenvolvimento de competências individuais, comuns e colaborativas no itinerário terapêutico das pessoas/famílias/cuidadores nos fluxos entre Atenção Primária, rede de urgência e

emergência, hospitalar e domiciliar. Considera, ainda, as interações entre os serviços de saúde, assistência social, educação e redes comunitárias com foco na promoção de ações extensionistas e culturais a partir das Redes de Atenção e suas interações comunitárias em uma perspectiva interprofissional.

O objetivo deste componente, não é uma formação centrada no hospital ou serviços de alta complexidade, mas vivências no território comunitário que possibilitem a compreensão das estratégias sociocomunitárias para a garantia do cuidado em saúde, com um olhar para a atenção centrada na pessoa/família/comunidade, com vistas ao enfrentamento da fragmentação do cuidado, efetivação e fortalecimento das redes de atenção à saúde como possibilidade de garantia do cuidado integral. De forma complementar, podem ocorrer vivências em serviços de urgência e emergência e hospitalares, como recurso para a compreensão da relação entre estes equipamentos e a comunidade.

Nesse componente a proposta é a compreensão do desenvolvimento do trabalho em equipe interprofissional como um modelo que pode direcionar/organizar/fortalecer os fluxos de atendimento entre as redes de atenção à saúde, desde os encaminhamentos dos usuários para serviços de referência, intermediados por diferentes redes de apoio comunitárias ao retorno das pessoas para o seu território de residência, serviços e equipamentos de base comunitária para a continuidade do cuidado.

Para estabelecer estratégias interprofissionais que viabilizem sua execução, está proposta uma continuidade da relação estabelecida com o território desde o VIS I para reconhecimento e inserção de membros da equipe de saúde da APS, organizações da sociedade civil, equipamentos sociais e instituições que ofertam suporte social, na elaboração das atividades a serem desenvolvidas durante o percurso assistencial entre Atenção Primária, rede de urgência e emergência, hospitalar e domiciliar.

A partir da quinta UPP, quando a bacharelada em nutrição cursa, predominante, as componentes obrigatórias do eixo profissional em nutrição, os componentes extensionistas VIS são continuados, com ênfase nas áreas de atuação do nutricionista, definidas pelo CFN, por meio *das Vivências em Alimentação e Nutrição (VAN) I, II e III*.

As Vivências em Alimentação e Nutrição I, II e III, seguem respectivamente, da quinta à sétima UPP e são pautadas em políticas públicas, especialmente, na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Destarte, a PNAN apresenta como propósito a melhoria das

condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a Vigilância Alimentar e Nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos, relacionados à alimentação e nutrição.

O componente curricular *Vivências em Alimentação e Nutrição I*, localizada na quinta UPP, desenvolve aprendizagens, sob a ótica das ciências dos alimentos, por meio de experiências e ações em campo, nos contextos dos Sistemas Alimentares. Assim, a estudante vai reconhecer e explorar os cenários da agricultura familiar, a produção agroecológica, a sustentabilidade, as etapas de processamento, produção e comercialização de alimentos e/ou refeições, a partir do território do Recôncavo e adjacências, para expandir no cenário nacional e tecer diálogos com culturas globais, o que possibilita reflexões em torno da defesa da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Nesse ínterim, emergem reflexões sobre o ambiente alimentar, nas quais a estudante é instigada, por meio dos projetos extensionistas que interconectam a práxis, a desenvolver estratégias de atuação que se processam em interface com a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e a Educação Popular em Saúde (EPS).

O componente curricular *Vivências em Alimentação e Nutrição II*, localizada na sexta UPP, explora especialmente, a atuação do nutricionista na área de Saúde Coletiva, em interconexão com outros profissionais da saúde, em áreas adstritas às unidades de saúde, junto à comunidade/comunidades tradicionais em diferentes cenários, a exemplo de escolas, creches, praças, centros comunitários e outros espaços.

Assim, a estudante desenvolverá ações integradas a projetos extensionistas de mapeamento/levantamento, análise de informações, acerca da realidade e intervenções, em diálogo com a comunidade, voltadas à garantia do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas, em defesa da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Na *VAN II* a graduanda aprofundará a compreensão acerca da transversalidade da Educação Alimentar e Nutricional, enquanto campo de conhecimento implicado nas diversas áreas de atuação profissional. De modo simultâneo, na mesma UPP, a componente teórica denominada Educação Alimentar e Nutricional, contribuirá para a instrumentalização das perspectivas e ações, sobretudo, estabelecendo conexões com as três VAN e com o componente Atuação na Alimentação Escolar.

O componente *VAN III*, na sétima UPP, encerra o ciclo das Vivências, desenvolvendo atividades de extensão, com enfoque no diagnóstico, planejamento e desenvolvimento de ações educativas, no âmbito de atuação do nutricionista na prática clínica, que tem como objeto o cuidado em alimentação e nutrição. Para tanto, deverá considerar as dimensões étnico/raciais, de gênero, geração e sexualidades, articulando diferentes tecnologias do cuidado no contexto das RAS.

Nesses cenários as estudantes são estimuladas a fortalecer o trabalho colaborativo, interprofissional e a reconfigurar a prática clínica na perspectiva da clínica ampliada, estabelecendo vínculo com os usuários, tornando-os protagonistas no seu processo de cuidado em alimentação, nutrição e saúde. Ademais, são instigados a refletir sobre a publicidade e propaganda de produtos alimentícios e dos suplementos alimentares, na perspectiva da orientação nutricional.

Especialmente na *VAN III* a práxis em Educação Alimentar e Nutricional para grupos populacionais específicos, indivíduos e coletividades, se desenrola nos ambientes adscritos à unidade de saúde de referência, pautada no papel e responsabilidades técnicas, éticas, políticas e sociais do nutricionista, como profissional de saúde, na perspectiva da integralidade, intersetorialidade e interprofissionalidade.

Na oitava UPP, o último componente curricular extensionista de caráter obrigatório é *Atuação na Alimentação Escolar*. Essa componente estabelece relações entre saberes e experiências nos campos em que se articulam às ações do PNAE, junto às unidades das redes públicas de ensino e em interação com o CECANE, enquanto espaço instituído que abriga estratégias, atividades e projetos extensionistas do curso de Nutrição da UFRB.

Essas atividades têm como intuito colaborar com a garantia do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas e com o desenvolvimento biopsicossocial as estudantes assistidas. As graduandas são posicionadas ativamente no desenvolvimento de ações, em parceria com toda a comunidade escolar, que vão desde a gestão da alimentação coletiva ao controle social.

Por meio de tessituras didático-pedagógicas, os componentes extensionistas do curso inter cruzam experiências práticas e saberes científicos, apreendidos nas componentes que constituem as UPP, em óticas plurais, com temáticas dos campos da Alimentação, Nutrição e Saúde. Esses componentes proporcionam o aprofundamento no aprendizado específico de

habilidades e competências, das distintas áreas de atuação do nutricionista, conforme preconiza o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), visando uma formação generalista, crítica, humanista e reflexiva do egresso, para integrar-se às experiências interdisciplinares e interprofissionais, que se conectam com os territórios e promovem a interlocução com as comunidades.

Curricularização da extensão: Avaliação

Analisados a partir de uma perspectiva sequencial, os componentes extensionistas buscam oportunizar as estudantes dos diversos cursos da saúde do CCS/UFRB experiências de ensino-aprendizagem que envolvam o acesso completo ao ciclo da extensão: construção de projetos mediado pelas necessidades dos territórios e das comunidades, execução de ações extensionistas e avaliação/finalização.

De acordo com a Resolução CNE nº 07/2018, “a extensão deve estar sujeita à contínua auto avaliação crítica, que se volte para o aperfeiçoamento de suas características essenciais de articulação com o ensino, a pesquisa, a formação da estudante, a qualificação da docente, a relação com a sociedade, a participação dos parceiros e a outras dimensões acadêmicas institucionais”. Requer, portanto, a adoção de procedimentos de acompanhamento e avaliação sistemática, coletivas e colaborativas, envolvendo os diferentes atores sociais nesse processo. A avaliação deve, neste sentido, contribuir para a continuidade das ações nas comunidades e nos territórios, podendo envolver diferentes produtos: levantamentos, portfólios, álbuns, mapas, relatórios.

A avaliação é compreendida, nesta perspectiva, como uma importante etapa do processo formativo extensionista e, conforme as orientações da PROEXC, disponibilizadas por meio do Guia da Curricularização da Extensão (UFRB, 2023), deve ocorrer considerando:

- 1) a necessária relação dialógica com os outros setores da sociedade, bem como a valorização de seus saberes e a explicitação da adoção de metodologias extensionistas, compreendendo inclusive a abordagem teórica deste aspecto;
- 2) a superação da relação unilateral com a comunidade externa e do caráter meramente exploratório, através de ações continuadas que compreendam etapas que perpassam a observação, planejamento, intervenção, avaliação, dentre outras necessárias a depender de cada especificidade; e 3) observação aos princípios e às diretrizes da Política Nacional de Extensão Universitária, articuladas com as Políticas Afirmativas da UFRB.

Desse modo, como eixo avaliativo desses componentes considera-se obrigatório que uma das avaliações seja a participação e apresentação das experiências extensionistas, em suas diferentes etapas, nas Conferências de Extensão Universitária do CCS, detalhadas no item Atividades Integradoras/Articuladoras do presente documento.

Por fim, destaca-se que a avaliação deve contemplar, também, as competências profissionais que se pretende desenvolver no processo formativo da/a estudante. Considera-se que a curricularização da extensão proposta na formação interprofissional em saúde da UFRB contribui diretamente para o desenvolvimento das competências profissionais enunciadas na Resolução CNS nº 569 de 08 de dezembro de 2017, a qual expressa pressupostos, princípios e diretrizes comuns para as DCN dos cursos de graduação da área da saúde e é resultado de uma construção coletiva e democrática.

A referida resolução reforça a necessidade de estabelecer uma formação em saúde que seja interdisciplinar, interprofissional e intersetorial. Espera-se, desse modo, contribuir para uma “formação em saúde comprometida com a superação das iniquidades que causam o adoecimento dos indivíduos e das coletividades, de modo que os futuros profissionais estejam preparados para implementar ações de promoção da saúde, educação e desenvolvimento comunitário, com responsabilidade social e compromisso com a dignidade humana, cidadania e defesa da democracia, do direito universal à saúde e do SUS, tendo a determinação social do processo saúde-doença como orientadora”.

10.5. ESTÁGIO CURRICULAR

Os estágios do curso de Nutrição da UFRB estão ancorados nas legislações e normativas vigentes. Assim, em termos conceituais, a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, define o estágio como um “ato educativo escolar, supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo da estudante”.

Portanto, de acordo com a Lei supracitada, as estudantes do curso de Nutrição da UFRB têm acesso as seguintes modalidades de estágio: Estágio Obrigatório – “É aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção do diploma”; Estágio Não Obrigatório – “É aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória”. Por meio da Resolução CONAC N°

05/2019, a UFRB regulamenta, em âmbito institucional, os estágios de natureza obrigatória e não obrigatória dos cursos de Graduação.

Assim, preferencialmente nas UPP IX e X, do curso de graduação em Nutrição, após integralizar os pré-requisitos, conforme Art. 2º, da Resolução CONAC N° 05/2019, a bacharelanda deverá cursar os estágios de caráter obrigatório. Esses estágios buscam superar a dicotomia entre teoria e as práticas do nutricionista, no sentido de construir uma práxis, que colabora para ampliar e/ou expandir competências, habilidades e atitudes, necessárias à atuação do profissional.

Em conformidade com a Resolução CFN, n° 600/2018 foram definidos quatro estágios obrigatórios: *Estágio em Alimentação Coletiva; Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva; Estágio em Nutrição Clínica; Estágio Interdisciplinar em Alimentação, Nutrição e Saúde*. Esses componentes representam vinte por cento do total de horas previstas para formação da Bacharel em Nutrição, em atendimento às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Os estágios obrigatórios têm como objetivos complementar a formação teórico-prática da estudante; aprimorar sua capacidade de relacionamento e interação com o contexto social e capacitá-lo para o exercício da profissão.

Para consecução desses objetivos faz-se necessário viabilizar processos de desenvolvimento da experiência profissional, autoafirmação, aplicação de conhecimento técnico-científicos, habilidades e atitudes, além de auto avaliação pela vivência de situações do cotidiano profissional; consolidar o interesse e aprofundar conhecimentos sobre as áreas específicas de atuação, identificadas nos estágios; propiciar a estudante oportunidade de integração dos conhecimentos da formação acadêmica com a realidade; aprimorar a formação ética da estudante, desenvolver habilidades no relacionamento interpessoal e os valores de responsabilidade, cooperação, iniciativa, postura crítica, capacidade de resolver problemas, permitindo a construção de uma visão generalista do exercício profissional, e permitir a avaliação continuada do ensino, possibilitando à instituição oportunidade de proceder à revisão do seu PPC, dos conteúdos oferecidos e das metodologias e processos desenvolvidos.

Os Estágios obrigatórios serão realizados em empresas e instituições de direito público ou privado, ligadas aos campos da Nutrição humana e balizados por convênio ou instrumento

equivalente, estabelecido entre a UFRB e o profissional, empresa ou instituição receptora mediante assinatura do Termo de Compromisso de Estágio, conforme previsto na Lei nº 11.788/2008 e a Resolução CONAC/UFRB nº 005/2019.

Estudantes em condição de realização dos Estágios Obrigatórios serão divididos em grupos distribuídos entre os campos de estágios, de acordo com os critérios de matrícula, estabelecidos pelo Colegiado do Curso. A inclusão de estudantes em um campo de estágio será possível, desde que haja vaga disponível e que não comprometa a relação ensino-aprendizagem.

Os locais de estágio deverão possuir condições físicas, estruturais e técnicas satisfatórias e, supervisor, para possibilitar ao estagiário formação na área específica. Entende-se por supervisor o nutricionista vinculado à unidade receptora e que desempenhe funções institucionais relacionadas com a área de realização do estágio.

As atividades de supervisão em campo, para ambos estágios, seguem a Resolução CFN no 418/2008, que dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista, quanto às atividades desenvolvidas pelo estagiário de Nutrição.

Excepcionalmente, a identificação dos locais de estágio poderá ser iniciativa da estudante, porém os estágios somente serão realizados após emissão de Parecer por parte da Comissão Permanente de Estágios e aprovação do Colegiado do Curso, bem como da assinatura do termo de convênio entre a UFRB e a Unidade.

O planejamento, orientação, supervisão e execução das atividades de estágio serão realizadas por uma Comissão Permanente de Estágios Obrigatórios, composta por um representante de cada área de estágio, em consonância com a Lei de Estágio, com as diretrizes da instituição receptora e com as normas próprias estabelecidas pelo Colegiado do Curso, cumprindo-lhe:

- a. Identificar, avaliar e manter o cadastro atualizado das instituições capazes de oferecer estágio com as quais a UFRB deverá firmar termo de convênio;
- b. Proceder, semestralmente, o cadastramento das estudantes, em condição de realização do Estágio e elaborar proposta de calendário para sua realização;
- c. Apoiar a docente orientador na organização do seu plano de atividades;

- d. Realizar, semestralmente, reunião com as docentes orientadoras para distribuição dos campos de estágio, bem como promover a avaliação deste componente curricular;
- e. Encaminhar ao local de estágio a Carta de Apresentação e do Termo de Compromisso, conforme modelo apresentado no Manual de Estágios;

Para efeito de integralização dos Estágios Obrigatórios será computada uma carga horária de seis horas diárias no serviço, sendo distribuídas em atividades in loco e atividades complementares do estágio.

Caberá à Comissão Permanente de Estágios Obrigatórios e a professora orientadora a instrução da estudante sobre os procedimentos técnicos e padrões de conduta ética e moral, no tratamento com os fatos e pessoas na instituição de estágio; no caso de descumprimento das normas vigentes poderá, a critério do colegiado do curso, implicar na reprovação da estudante no Estágio, que estiver realizando e no qual tenha ocorrido conduta ética /ou moral considerada reprovável.

O colegiado do curso deverá fornecer todas as condições regimentais necessárias para a realização dos Estágios Obrigatórios. Referendar os membros da Comissão Permanente de Estágios Obrigatórios, os quais facilitarão o intercâmbio entre estudantes do Curso de Nutrição e as empresas/instituições concedentes do estágio e a própria Universidade.

Das competências da comissão permanente de estágios supervisionados:

- a. Fornecer as orientações gerais dos Estágios Obrigatórios e auxiliar o colegiado no levantamento das demandas de estudantes aptos para o estágio com vistas ao planejamento acadêmico;
- b. Proceder registros referentes aos Estágios Obrigatórios e demais atividades deles decorrentes, a exemplo de plataformas institucionais de garantias de vagas como SGEO;
- c. Apoiar o Colegiado do Curso na busca de mecanismos de integração Universidade-Sociedade, visando à obtenção de vagas de estágio e a confirmação dos campos existentes;
- d. Fixar calendário de reuniões visando discutir o desenvolvimento dos estágios, bem como oficinas de integração e avaliação com supervisores;
- e. Acompanhar, junto aos orientadores, o desenvolvimento dos estágios;

- f. Encaminhar casos e questões duvidosas e/ou omissas ao Colegiado do Curso;

Das competências das estagiárias:

- a. Comparecer ao local de estágio nos dias e horários combinados, cuja presença será formalmente registrada em formulário específico;
- b. Realizar as atividades programadas no planejamento dos estágios;
- c. Apresentar as atividades acadêmicas que lhe forem solicitadas para o bom desempenho e qualidade do trabalho, bem como entregar o relatório parcial e final de cada estágio, conforme modelo determinado pelo professor orientador;
- d. Assumir o compromisso ético de absoluto sigilo acerca das atividades e informações obtidas junto às empresas e/ou instituições concedentes de estágio;
- e. Encaminhar por escrito à Comissão Permanente de Estágios Supervisionados o pedido de renúncia do local de estágio. Neste caso, a mudança só ocorrerá mediante aprovação do Colegiado do Curso, subsidiada por parecer da Comissão Permanente de Estágios Obrigatórios, transcorridas no máximo 60 horas do início do estágio;
- f. Observar e exercitar a prática profissional, sob orientação do professor, no que diz respeito às suas atribuições, consideradas no código de ética do nutricionista, de acordo com a área de atuação.

Das competências da(o) professora orientadora:

- a. Acompanhar o desenvolvimento das atividades em intercâmbio com o supervisor;
- b. Avaliar o desempenho dos estagiários na área específica de Estágio;
- c. Verificar a frequência dos estagiários, bem como as questões éticas no local de estágio;
- d. Assumir a orientação de estagiários nos locais de estágio, conforme distribuição prevista pelo colegiado de Nutrição e carga horária regulamentar institucional;
- e. Atribuir atividades acadêmicas e cobrar relatório final dos estagiários de forma a garantir a realização dos trabalhos dentro do prazo legal e com a qualidade acadêmico-científica adequada;
- f. Avaliar o estagiário considerando o desempenho nas atividades acadêmicas e relatórios entregues;
- g. Comunicar-se com o supervisor, visando obter informações referentes às atividades do estagiário;

- h. Apresentar semestralmente à Comissão Permanente de Estágios Obrigatórios um relatório das condições específicas do estágio nos diversos espaços em que os estagiários foram alocados;

São competências do supervisor:

- a. Conhecer as normas de estágio e atentar para o seu cumprimento;
- b. Propor medidas com a finalidade de aperfeiçoar o processo de estágio;
- c. Definir junto ao professor orientador e ao estagiário o plano de atividades;
- d. Informar, nos primeiros dias de estágio, normas e procedimentos referentes ao funcionamento da Instituição;
- e. Realizar acompanhamento e avaliação da estagiária no local de estágio, conforme plano de atividades da estagiária;
- f. Avaliar as situações imprevistas que demandem atuação da estagiária, assim como viabilizar sua atuação;
- g. Registrar as advertências fornecidas a estagiária;
- h. Promover a integração da estagiária com a equipe de saúde e com os funcionários Instituição;
- i. Possibilitar a estagiária a vivência da prática do Nutricionista, oportunizando ao mesmo a execução de atividades da rotina profissional;
- j. Quando solicitado, comparecer às reuniões agendadas pela Comissão Permanente de Estágios Obrigatórios e/ou pelo colegiado do curso de Nutrição, que tratem de assuntos de interesse do estágio.
- k. Enviar à Instituição de Ensino, em prazo não superior a 6 (seis) meses, relatórios das atividades de estágio, com vista obrigatória do estagiário.

Da Frequência e avaliação no estágio obrigatório

A frequência no estágio segue o Regulamento de Ensino e Graduação da UFRB, como quaisquer outros componentes curriculares obrigatórios do curso. Para aprovação no componente curricular Estágio Obrigatório a estudante necessita alcançar nota final igual ou superior a 6,0 (seis), obedecendo os critérios previstos na Resolução CONAC nº004/2018.

A nota final (NF) do estágio será a média ponderada alcançada a partir da soma de notas obtidas nas avaliações realizadas, multiplicada pelos pesos referentes ao supervisor, orientador e estagiária e dividida por 10 (dez), conforme estabelecido em manual orientador confeccionado pela Comissão de Estágio do curso.

Estágio Não Obrigatório

Os Estágios não obrigatórios constituem atividade opcional e estão previstos no Projeto Político Pedagógico do Curso de graduação em Nutrição e obedecem a este regulamento nos termos da Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008.

O estágio não obrigatório tem como objetivo proporcionar e ampliar a formação acadêmica e promover integração social, preparando a estudante para o exercício profissional.

As atividades desenvolvidas pela estudante deverão ter correlação com as áreas de atuação profissional, conforme previsto na Resolução Conselho Federal de Nutricionistas Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. A carga horária dos estágios não obrigatórios realizados pela estudante poderá ser registrada em seu histórico na forma de Atividade Complementar (ACC).

O período máximo permitido para as atividades de estágio não obrigatório será de 06 (seis) horas por dia ou 30 (trinta) horas semanais, podendo ser desenvolvida a partir do 2º período. Destaca-se que nenhum estágio não obrigatório poderá ser contabilizado para fins da validação do estágio obrigatório.

Para realizar estágio não obrigatório a estudante deve atender os requisitos de estar regularmente matriculado no segundo ciclo; não apresentar, no período letivo imediatamente anterior àquele em que houver pedido de concessão ou renovação do estágio, reprovação por falta em mais de 25% dos componentes curriculares em que esteve matriculado; ter plano de atividades, com anuência de professora orientadora, aprovado pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

O Termo de Compromisso é o instrumento jurídico que habilita o estágio não obrigatório durante a vigência do estágio. Este documento deverá ser assinado pelo coordenador do Curso de Nutrição da UFRB, representante legal da parte concedente, pelo

professora orientadora, pelo supervisor e pelo estagiário.

No Termo de Compromisso deverá constar, obrigatoriamente, o plano de atividades a serem desenvolvidas, a indicação de um profissional nutricionista que o supervisionará, a indicação de uma professora orientadora graduada(o) em Nutrição e vinculado à UFRB. A estagiária deverá apresentar um Relatório de Atividades (parcial e final) a professora orientadora e à unidade concedente.

A duração do estágio não obrigatório será de até 01 (um) ano, podendo ser renovado por igual período, na mesma Parte Concedente, não podendo ultrapassar um total de vinte e quatro meses, exceto quando se tratar de estudante portador de deficiência.

Ressalta-se que não é permitido realizar simultaneamente dois estágios não obrigatórios e/ou realizar estágio em instituição com a qual mantenha vínculo empregatício ou da qual seja sócio. É importante reforçar que os estágios obrigatórios e não obrigatórios não criam vínculo empregatício de qualquer natureza.

Os estágios obrigatórios e não obrigatórios realizados em Mobilidade Acadêmica poderão ser dispensados, somente nos casos de participação do discente em Programas de Dupla Titulação e/ou Mobilidade Acadêmica, nacional ou internacional, em instituições conveniadas com a UFRB e/ou Governo Federal para este fim, conforme Regulamento de Graduação da UFRB e mediante análise do Colegiado de Nutrição.

Para dispensa dessas atividades formativas o discente deverá apresentar, no retorno da mobilidade, o termo de compromisso firmado, a ementa do componente e o relatório de atividades de estágio, com vistas a análise pelo Colegiado do Curso.

As atividades de extensão, de monitoria e de iniciação científica não poderão ser equiparadas a estágios obrigatórios e não obrigatórios. Os estágios obrigatórios e não obrigatórios do Curso de Nutrição não podem ser realizados em formato remoto, ou não presencial, em conformidade com as recomendações do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) e o Art. 1º da Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que define estágio como “ ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo”.

Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Nutrição, balizados por parecer emitido pela Comissão Permanente de Estágios Obrigatórios ou professora

orientadora de estágio não obrigatório, cabendo recurso ao Colegiado do Curso e, posteriormente, a outras instâncias acadêmicas na forma dos dispositivos Regimentais da Universidade.

10.6. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

As estudantes do Curso de Nutrição deverão, em caráter obrigatório, realizar um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). A preparação deste trabalho se desenvolverá em duas etapas, nas UPP VIII com o componente *Desenvolvimento do Projeto de TCC* (34h) e na UPP IX com a atividade curricular *Trabalho de Conclusão de Curso* (17h). O TCC consiste em um trabalho de natureza técnico-científica sob orientação docente, podendo este ser apresentado na forma de um artigo científico, de uma monografia, ou outro trabalho de natureza equivalente, previamente acordado com o professor orientador e com o colegiado do curso de nutrição. No caso de ser estruturado como artigo científico, o trabalho deverá ser aceito ou publicado em periódicos com Qualis A, B ou C, em conformidade com o Art.3º, §2º da Resolução CONAC N°04/2019.

Espera-se que o produto final represente uma reflexão científica acerca de um objeto do campo das Ciências da Nutrição e suas interfaces. Quando o projeto envolver seres humanos, deverá ser encaminhado ao Comitê de Ética em Pesquisa.

Os TCCs serão orientados, preferencialmente, por professores do Curso de Nutrição e estes conduzirão a atividade curricular TCC, sendo responsáveis por orientar na escrita do produto final, indicar os membros para a composição da Banca Examinadora e presidi-la, organizar o calendário de defesas de TCC e os dossiês documentais para auxílio às Bancas Examinadoras.

Os documentos necessários aos trâmites referentes ao TCC do curso de Nutrição estão dispostos no Apêndice III deste projeto pedagógico. A realização do TCC compreenderá as seguintes etapas:

- a. Elaboração de um projeto de TCC relacionado diretamente com áreas de atuação do nutricionista a ser apresentado em duas vias impressas (uma via para a docente do componente e outra para o orientador indicado), junto com aceite da(o)

orientadora(o) para aprovação no Colegiado do curso de Nutrição.

- b. Após aprovação do anteprojeto de TCC pelo orientadora(o), a orientação deverá ser oficializada;
- c. Matrícula no componente curricular Desenvolvimento de TCC II;
- d. Entrega da versão final do TCC para avaliação, conforme regulamento;
- e. Defesa do TCC perante uma Banca Examinadora;
- f. Entrega da versão final aprovada, conforme regulamento.

O Colegiado do Curso de Nutrição deverá receber o projeto da estudante e a indicação de orientação e na impossibilidade de atuação da(o) orientador(a) indicada(o), encaminhar o projeto para outra docente da área pretendida pela estudante. Caberá ao colegiado:

- a. Homologar o nome da(o) professora orientadora, co-orientador, quando houver, o projeto da estudante.
- b. Reunir os documentos de indicação e aceite de orientação para homologação em reunião do colegiado do Curso de Graduação em Nutrição.
- c. Publicar, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, edital contendo a composição das bancas previstas, local, horário e data de entrega do TCC da estudante.
- d. Organizar a semana das defesas de TCC do curso
- e. Providenciar encaminhamento do produto final de forma online em PDF à biblioteca do Centro onde o curso funciona.
- f. Após aprovação, a versão do produto final deverá ser enviada na forma online (em formato PDF), ao Professor Orientador, ao Colegiado do Curso, no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- g. Definir os eixos temáticos e apresentar a relação das docentes que podem orientar as estudantes com os projetos de pesquisa e extensão, que desenvolvem e os grupos de pesquisa aos quais estão vinculados.

- h. Colaborar, sempre que necessário, com a orientação, acerca dos contatos com instituições públicas, privadas e do terceiro setor, a fim de viabilizar o acesso ao material para pesquisa.

A docente do componente curricular Desenvolvimento de TCC I deverá coordenar as atividades de orientação e avaliação dos projetos de TCC produzidos pelas estudantes, elaborar um calendário das atividades referente ao desenvolvimento do TCC I, convidar, sempre que necessário, os orientadores, as estudantes, matriculados para discussão em sala de aula. Organizar as apresentações dos projetos de TCC I para avaliação.

A docente orientadora deve manter uma relação ética e responsável com a estudante, observar as normas que orientam os TCC do curso de graduação em Nutrição da UFRB, orientar, simultaneamente, até cinco (cinco) TCC por semestre letivo, excetuando-se desta contagem as co-orientações.

Orientar as estudantes quanto à metodologia, etapas, conteúdo e formatação dos projetos, reunir-se durante o semestre para avaliar as atividades desenvolvidas, sendo que estas reuniões devem ser agendadas com antecedência mínima de 48 horas; atribuir tarefas e solicitar relatórios periódicos aos orientandos, buscando garantir a realização do trabalho dentro do prazo legal e com a qualidade adequada; cumprir prazos de correção e devolução do material as estudantes, respeitando o limite de 2 (duas) semanas; orientar e acompanhar a(o) orientanda(o) no processo de elaboração do TCC e de encaminhamento a um periódico ou editora, quando for o caso, zelar pela manutenção da ordem e uso correto do material e equipamento da UFRB empregado para o TCC; indicar membros para a composição da Banca Examinadora do TCC; oficializar os convites aos componentes das Bancas Examinadoras; organizar o calendário de defesas de TCC; presidir os trabalhos da Banca Examinadora do TCC; organizar os dossiês documentais para auxílio às Bancas Examinadoras; organizar os dossiês com os trâmites de defesa de cada estudante, para arquivamento, que deverá ser composto por:

- a. 01 cópia de TCC;
- b. Edital de divulgação da Banca Examinadora e data de defesa pública do TCC;
- c. 01 cópia do Regulamento de TCC do curso de Graduação em Nutrição;

- d. 03 cópias do Documento B – Parecer de avaliação de defesa de TCC;
- e. 01 cópia do Documento C – Parecer final de avaliação de defesa de TCC;
- f. 03 cópias do Documento D – Ata de Defesa de TCC;

São deveres da(o) estudante:

- a. Observar o regulamento do TCC.
- b. Apresentar o projeto e a indicação de professora orientadora, durante o penúltimo semestre do curso, sendo resguardado que a discente tem o direito conhecer previamente a programação das atividades, conforme o Art. 22- III da Resolução CONAC 004/2019;
- c. Matricular-se no Componente Curricular Desenvolvimento de TCC I e na atividade curricular Desenvolvimento de TCC II, apresentando o aceite formal de orientação ao Colegiado do curso.
- d. Manter uma relação ética e responsável com o orientadora.
- e. Apresentar assiduidade nas reuniões de orientação, agendadas com, no mínimo, 48 horas de antecedência. A ausência da estudante às reuniões de orientação deverá ser justificada.
- f. Cumprir os prazos de correção e devolução do material aos orientadores, respeitando o limite de 2 (duas) semanas.
- g. Prezar pela qualidade dos trabalhos e pela disseminação da sua importância para a formação.
- h. Levar ao conhecimento da(o) Orientadora as dúvidas e ou questões que possam constituir problemas.
- i. Escrever e entregar, pontual e corretamente, as atividades que lhe forem demandadas.
- j. Respeitar os prazos estabelecidos no Calendário proposto pela docente orientadora.
- k. Entregar a(o) orientadora o manuscrito do TCC com, no mínimo, 15 (quinze) dias de antecedência da apresentação oral.
- l. Adotar em todas as situações postura ética, responsável e profissional.
- m. Encaminhar 03 cópias encadernadas do TCC, ou em formato online (PDF) para os membros da Banca Examinadora, com, no mínimo, 10 dias de antecedência da data da

apresentação oral.

A Banca Examinadora do TCC será composta por três (03) membros, a saber: o orientador e mais dois profissionais (membros titulares 1 e 2), necessariamente um deles vinculado ao curso de Nutrição e com possibilidades de contribuir para a apreciação científica do tema do TCC e para o crescimento profissional da estudante. Um dos membros da Banca Examinadora deve, preferencialmente, ser externo à UFRB, desde que não incorra em ônus para a instituição.

Os componentes da banca deverão ser escolhidos pela orientação, em até quarenta (40) dias antes do término do período letivo, sendo no mínimo um deles vinculado ao curso de Nutrição. Os membros da Banca Examinadora deverão ser convidados pela docente orientadora, por meio da carta convite.

Caso a estudante tenha realizado o seu trabalho com a participação de um co-orientador, ele poderá ser um dos membros da Banca Examinadora. O TCC deverá ser apresentado em sessão pública e serão anunciadas nos editais e *home-page* da UFRB, a título de convite aos membros da comunidade acadêmica e comunidade externa à UFRB.

A defesa do TCC deverá ser presidida pela docente orientadora, cujo tempo será dividido da seguinte forma:

- a. Até 20 minutos para apresentação do trabalho;
- b. Até 10 minutos para cada membro da Banca Examinadora efetuar as suas considerações;
- c. Até 20 minutos para réplica da estudante.

Após encerramento da sessão de defesa, a Banca Examinadora, se reunirá para emissão dos pareceres individuais de avaliação e para definição da nota da estudante. O resultado da avaliação será apresentado após a reunião da Banca Examinadora, em ata pública da sessão de defesa (Documento D - Apêndice), que indicará as notas atribuídas e a média para aferição do resultado.

Quando obtiver nota superior ou igual a 6,0 (seis), a estudante será considerada aprovada, podendo ser com recomendações ou não, a critério da banca. No caso de haver recomendações, a estudante terá o prazo de 15 dias para realizar as adequações, submetê-

las a avaliação e anuência do seu orientador e apresentar a versão final do TCC ao Colegiado do curso.

Após a apresentação e aprovação do trabalho, a(o) estudante deverá encaminhar o trabalho final em formato online (PDF) devidamente assinado pela banca e orientadora para registro no Colegiado do Curso e para ser enviado à biblioteca do Centro, no qual o curso funciona. Acompanhada do termo de autorização para publicação digital, disponível na página da Biblioteca Digital de Trabalho de Conclusão de Curso – BDTTCC. (www.repositoriodigital.ufrb.edu.br).

10.7. METODOLOGIA

As práticas pedagógicas propostas para as atividades de ensino consideram as metodologias ativas e a construção do conhecimento, segundo a complexidade do campo da Saúde e das Ciências dos Alimentos e da Nutrição, para o desenvolvimento das competências da nutricionista.

A proposta formulada apresenta dispositivos pedagógicos para superação dos modelos tradicionais de organização curricular, atendendo os princípios orientadores do processo de ensino aprendizagem, presentes no PDI da UFRB. Bem assim, o processo de ensino-aprendizagem, proposto neste PPC, também se pautará pelos princípios pedagógicos adotados pelo CCS, como a educação interdisciplinar e interprofissional, crítico-reflexiva-problematizadora, visando o rompimento de uma educação conteudista, centrada na transmissão e que contemple questões étnico-raciais, gênero, diversidade, acessibilidade e questões ambientais; além de uma formação estruturada no território, em consonância com as necessidades preconizadas para a formação universitária em saúde.

Assim, as metodologias de ensino e aprendizagem adotadas devem superar aulas expositivas, pautadas no papel do professor como transmissor do conhecimento e de informações. Portanto, devem assumir o contato da estudante com a realidade dos territórios e experiências práticas, como desencadeadores do processo de aprendizagens significativas.

Propõe-se que as metodologias de ensino aprendizagem estejam pautadas em três momentos fundamentais: a mobilização para o conhecimento, a construção do conhecimento e a elaboração da síntese do conhecimento. A mobilização para o conhecimento caracteriza-se pela articulação entre a realidade empírica do grupo com suas percepções sobre a realidade. A construção do conhecimento corresponde a um momento que visa submeter à percepção inicial a um processo crítico de questionamento mediado pela literatura científica. A síntese do conhecimento configura-se como um processo de construção e reconstrução do conhecimento pela estudante, visando a elaboração de novas sínteses a serem continuamente atualizadas, medidas pela docente.

Outras metodologias de ensino podem ser empregadas nos eixos, considerando as competências e habilidades requeridas em cada UPP, tais como aprendizagem baseadas em

problemas, ou baseadas em projetos, dentre outros. Os métodos de ensino estão orientados pela construção de conhecimento de forma ativa, para que a estudante desenvolva sua autonomia, criticidade e aprendizagens, mediadas pela docente, a partir dos princípios pedagógicos da educação.

Dentre esses: a superação da educação bancária, o entendimento da educação como um ato coletivo e solidário, a construção de conhecimento como processo de troca entre os sujeitos (FREIRE, 2009). Para atender a esse propósito os componentes curriculares foram organizados, por eixos de formação (Eixo interprofissional em saúde, Eixo das ciências básicas e eixo profissional em nutrição), que consideram, primordialmente, o caráter transdisciplinar, interprofissional e a formação cidadã dos profissionais de Saúde do CCS e, no caso deste PPC, o Nutricionista.

Cabe demarcar que, da segunda a oitava UPP do curso de nutrição, estão distribuídos componentes curriculares extensionistas, em especial as “Vivências”, os quais contribuem no sentido de integrar e, ao mesmo tempo, inter-relacionar aprendizagens, que contribuem para o processo de produção de conhecimento, o qual se dá em diálogo com os campos, comunidades e território, também na execução dos projetos extensionistas.

As atividades práticas são desenvolvidas em cenários de atuação profissional do nutricionista e as experimentações e saberes técnicos são ainda explorados e aprofundados, a partir de aulas experimentais, executadas nos laboratórios do curso, que são parte da estrutura física do CCS. Outras atividades reconhecidas como laboratórios de experiências/vivências, são desenvolvidas em grupos de estudo e centros colaboradores em parceria interinstitucional, que abrigam projetos de pesquisa e de extensão, a exemplo do CECANE, PROSAJ, INCUBA e as ligas acadêmicas, entre outras atividades, anteriormente descritas, neste documento.

O curso prima ainda pela realização de atividades pedagógicas práticas, especialmente, direcionadas aos cenários e territórios regionais, nos quais o curso se insere, com vistas à aproximação das estudantes, às comunidades e vivências nas Redes de Atenção à Saúde.

A proximidade das estudantes, com tais ambientes, os quais agregam população e Redes do Cuidado em Saúde, tem como perspectiva oportunizar observações, experiências, desenvolvimento de habilidades específicas, além de interações, que proporcionem o efetivo

aprendizado significativo. Trata-se de uma premissa pedagógica assumida nos princípios deste PPC, em que se defende que a realidade e os problemas sociais são estruturantes da ação pedagógica, e por consequência, de aprendizados mais significativos.

Assim, durante o desenvolvimento do curso, as atividades práticas devem estabelecer articulações, que envolvam espaços educativos diversos, tais como: no Sistema Único de Saúde (SUS), em instituições que agregam coletividades específicas como escolas, indústrias, entre outras, no desenvolvimento científico-tecnológico em saúde; em comunidades do município e da região e em situações de excepcional interesse acadêmico.

As graduandas de nutrição contam ainda com Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) institucionais, por meio da ferramenta de apoio metodológico e instrumental da plataforma: Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA). No SIGAA as docentes apresentam seus planos de curso, propostas metodológicas, cronograma, avaliações, recursos audiovisuais, referenciais teóricos, bem como, estabelecem meios de comunicação virtual, via *chat*, fórum de notícias e debates entre as estudantes, recursos que propiciam o desenvolvimento da autonomia de aprendizagem.

Nesses direcionamentos, o trabalho das docentes no Curso de Nutrição da UFRB deverá ser voltado para operacionalizar atividades em que a estudante identifique o meio social e cultural e que, a reflexão e ação nos níveis teórico e prático, possibilitem a tomada de decisões, nos diversos segmentos da profissão. Com vistas a torná-lo comprometido com o ser humano, respeitando-o e valorizando-o nas dimensões cognitivas, afetivas, éticas, estéticas, de relação interpessoal e de inserção social, mas também instrumentalizá-lo na perspectiva de contribuir para promoção de transformações sociais, a partir do contexto territorial em que o CCS está inserido.

11. AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

O curso prima pela realização de atividades pedagógicas teórico-práticas, valorizando e buscando cenários de práticas que oportunizem efetivamente o aprendizado significativo as estudantes. Trata-se de uma premissa pedagógica assumida nos princípios deste PPC, em que se defende que a realidade e os problemas sociais são estruturantes da ação pedagógica, e por consequência, de aprendizados mais significativos.

A avaliação deve subsidiar todo o processo de formação, fundamentando novas decisões, direcionando os destinos do planejamento e reorientando-o, caso necessário. Dentro da visão de que aprender é construir o próprio conhecimento, a avaliação assume dimensões mais abrangentes. Deve ser um mecanismo constante de retroalimentação, visando à melhoria do processo de construção ativa do conhecimento por parte de gestores, educadores, estudantes e servidores técnico-administrativos.

É importante ter como referência que a avaliação as estudantes, deve estar pautada tanto no processo de aprendizagem (avaliação formativa), como no seu produto (avaliação somativa). Na avaliação do processo, tem-se como meta identificar as potencialidades das estudantes, as dificuldades na aprendizagem, bem como buscar novas estratégias para superar as problemáticas identificadas.

Para acompanhar a aprendizagem no processo, o educador pode empregar atividades e ações que envolvam as estudantes ativamente, como, por exemplo, os seminários, relatos de experiências, entrevistas, coordenação de debates, produção de textos, práticas de laboratório, elaboração de projetos, relatórios, memoriais e portfólios. Já na avaliação dos produtos, devem-se reunir as provas de verificação da aprendizagem, ou comprovações do desenvolvimento das competências.

12. ACOMPANHAMENTO PEDAGÓGICO DA ESTUDANTE

A UFRB assume como princípio ético-político o propósito de assegurar institucionalmente a formulação e execução de políticas afirmativas e estudantis, garantindo à comunidade acadêmica condições básicas para o desenvolvimento de suas potencialidades, visando à inserção cidadã, cooperativa, propositiva e solidária nos âmbitos cultural, político e econômico da sociedade e do desenvolvimento regional.

As Políticas Afirmativas, vinculadas às ações da política institucional relativa aos Assuntos Estudantis, versam sobre o acesso, a permanência e a pós-permanência no ensino superior público brasileiro de estudantes oriundos das escolas públicas, de afrodescendentes e de índio descendentes, tendo-se como foco o desenvolvimento regional. As referidas políticas são pautas que visam à criação do espaço necessário para a formulação e implantação de práticas institucionais de promoção da igualdade racial e inclusão social no Recôncavo da Bahia.

Em consonância com os princípios democráticos, de participação coletiva e construção mutualista, que vem norteando o trabalho de formação e as definições de políticas e práticas de ações afirmativas e assuntos estudantis na Pró-Reitoria de Políticas Afirmativas e Assuntos Estudantis (PROPAAE), tornam-se pertinentes expressões da comunidade sobre a qualidade da educação superior desejada e possível. Isto implica em perspectivas que respondam pelas implicações históricas, sociais, culturais, identitárias locais e regionais, sem perder de vista suas interdependências e complementaridades globais. Como experiências e vivências que exemplificam essa condição, citam-se:

Fórum Pró-Igualdade Racial e Inclusão Social do Recôncavo, uma ação que visa promover a data de 20 de novembro como Dia de Debates e Ações sobre Inclusão Étnico-racial e Social no âmbito da UFRB e suas interfaces no Recôncavo;

Programa de Permanência da Fundação Clemente Mariani, projeto institucional de apoio financeiro as estudantes negras de baixas rendas inseridas no ensino superior, através da concessão de bolsas de estudo;

Programa de Permanência da UFRB, projeto institucional que assegura apoio financeiro para estudantes integrantes do programa de permanência qualificada, através de sua vinculação a projetos acadêmicos;

Programa de Acesso da UFRB, decorrente da parceria com a Secretaria Estadual de Educação, o qual realiza a preparação de estudantes do ensino médio para a realização de processos seletivos em instituições de ensino superior, por meio do programa estadual “Universidade Para Todos”. Associa ações em prol do acesso e da permanência de estudantes graduandas que atuam como monitores nos cursos, recebendo remuneração por hora-aula sendo coordenados por um docente da área afim;

As políticas afirmativas vinculadas às ações que envolvem os assuntos estudantis, como o acesso, permanência e pós-permanência de alunos oriundos das escolas públicas, de afrodescendentes e índio-descendentes no ensino superior público; assim como o desenvolvimento regional visam à criação do espaço necessário para a formulação e implantação de políticas de promoção da igualdade racial e inclusão social.

O Programa de Monitoria estimula as estudantes a superarem suas dificuldades através da interação com colegas que apresentam desempenho elevado na aprendizagem dos componentes curriculares. A monitoria é uma atividade exercida por estudantes regularmente matriculados, que auxiliam o professor na condução de trabalhos práticos, na preparação de material didático e na orientação dos colegas, para esclarecimento de dúvidas e realizações de exercícios.

Projeto de Tutoria – O projeto de tutoria oferece a cada turma do curso um professor tutor que busca fortalecer a interlocução da estudante com a instituição para que possa usufruir toda a orientação de que necessita. Os encontros acontecem dentro do calendário de reuniões pedagógicas e individuais. Essa atividade faz parte da proposta de acompanhamento da estudante, sendo realizada pelas docentes nutricionistas, de maneira articulada com os membros do Colegiado do Curso e NDE.

A tutoria visa orientar sobre os componentes obrigatórios e optativos, normas do curso, questões sobre matrícula, estágios, além de estimular o engajamento das estudantes, e motivá-las, gerando confiança e bem-estar. Para tanto, estão previstos no mínimo três encontros por semestre, o primeiro durante a Semana Acadêmica e outros dois ao longo do

semestre. É importante destacar que os tutores acompanharão um grupo de estudantes, desde o seu ingresso até a conclusão do curso, orientando-os quanto ao aproveitamento de estudos, nivelamento, apoio pedagógico e participação no ENADE, o que permite fortalecer o vínculo e realizar um acompanhamento global da vida acadêmica da estudante.

Programas de apoio psicopedagógico - a PROPAAE dispõe de serviços de apoio e acompanhamento pedagógico as estudantes, através do Núcleo de Apoio e Acompanhamento Pedagógico (NAAP), com a finalidade de estimular e facilitar a permanência da estudante na UFRB no tempo regimental previsto para cada curso, através de programas, projetos, seminários e oficinas. Neste aspecto o CCS conta ainda com o ambulatório de psicologia, coordenado pelo curso de Psicologia do Centro, que atende tanto a comunidade acadêmica, quanto a comunidade adstrita ao Centro de Ciências da Saúde da UFRB.

A Instituição também presta serviços de apoio e acompanhamento psicossocial as estudantes, por meio da PROPAAE, através do Núcleo de Gestão de Benefícios (NUGEB). O objetivo do NUGEB é elaborar, implementar e executar programas e projetos relacionados às políticas afirmativas e assistência estudantil, visando o atendimento a toda comunidade estudante, bem como, seleção, orientação e acompanhamento de estudantes/bolsistas do Programa de Permanência da UFRB, contribuindo para sua permanência e pós-permanência na Universidade.

Os estímulos à permanência são: Modalidades de apoio financeiro as estudantes; Auxílio à moradia – que pretende assegurar a moradia as estudantes, beneficiárias nas Residências Universitárias e acesso ao Restaurante Universitário; Auxílio pecuniário, vinculado a projetos - assegura auxílio financeiro mensal a estudante em projetos vinculados à extensão, pesquisa e ensino; Auxílios acadêmicos – asseguram a participação em eventos científicos, aquisição de material didático, promoção de eventos, aquisição de medicamentos e aparelhos corretivos.

13. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

O curso de Nutrição possui um Núcleo Docente Estruturante (NDE) instituído, em conformidade ao parecer nº 04/2010, da Comissão Nacional de Avaliação e Educação Superior (CONAES), o qual define que “o Núcleo Docente Estruturante de um curso de graduação constitui-se de grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso.”

Portanto, no que concerne ao acompanhamento do processo de ensino, o NDE de Nutrição participa da avaliação contínua do curso e das componentes oferecidas, realizando uma análise semestral dos planos de curso propostos pelas docentes e as suas respectivas interlocuções com as ementas e os regulamentos institucionais, na perspectiva de alinhar objetivos pedagógicos, metodologias de aprendizagens e a contribuição destes para o perfil do egresso.

A partir de 2019, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição, passou a constituir o Fórum de NDE do CCS, que lançou um olhar sobre os princípios que sustentam e norteiam a formação em saúde no Centro. No que tange a formação de nutricionistas, foi iniciado um movimento de revisão da arquitetura curricular, que se alinha ao cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de Nutrição e ao PDI da UFRB, que foi simultaneamente revisado neste mesmo período.

Na esteira destes direcionamentos, o NDE de Nutrição se mobiliza no sentido de propor e constituir instrumentos descritivos analíticos, via digital, ou mecanismos para escuta e levantamento de informações por via presencial, para analisar o contexto de ensino aprendizagem, nos espaços do CCS e nos campos das práticas e vivências territoriais.

A partir das informações colhidas nestes instrumentos e composição de relatórios, o NDE promove a execução de encontros entre docentes e estudantes, e, exclusivamente, entre docentes, por meio de oficinas, seminários, debates, mesas redondas, durante o período da Semana Acadêmica, no intuito de discutir o currículo e seus componentes curriculares conjugando dados de parâmetros comparativos nacionais e a avaliação institucional.

Nesses encontros, que também são de natureza formativa, com trocas de experiências e aprendizagens, são apresentados os dados referentes ao desempenho do curso no âmbito

nacional e regional, com exposição da relevância do ENADE, como principal componente do Conceito Preliminar do Curso (CPC).

A discussão em torno do ENADE situa-se no entendimento da importância deste exame como indicador de qualidade, visto que permite caracterizar o perfil dos estudantes, compor um diagnóstico de aprendizagens e do contexto dos processos formativos, além de constituir ferramenta de produção de informações subsidiárias às ações, com vistas à indução da qualidade da educação superior.

Outrossim, o NDE busca estabelecer parcerias e diálogos com profissionais qualificados, no campo da Educação Superior e afins, para execução de estratégias de formação, com vistas a expandir os horizontes de atuação pedagógica das docentes, no curso de Nutrição.

14. RECURSOS HUMANOS

14.1 DOCENTES DO EIXO INTERPROFISSIONAL

PROFESSOR / LATTES	TITULAÇÃO ACADÊMICA	REGIME DE TRABALHO	ÁREA DE FORMAÇÃO
Aline Maria Peixoto Lima http://lattes.cnpq.br/3410017141825397	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Saúde Coletiva
Amélia Borba Costa Reis http://lattes.cnpq.br/9423269307264908	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Saúde Coletiva
Carlos Alberto Santos de Paulo http://lattes.cnpq.br/4355692214834783	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Saúde Coletiva
Diana Anunciação Santos http://lattes.cnpq.br/1283988190583054	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Saúde Coletiva
Djanilson Barbosa Dos Santos http://lattes.cnpq.br/0519035993549253	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Saúde Coletiva
Elizabete De Jesus Pinto http://lattes.cnpq.br/7161855886646052	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Saúde Coletiva
Ítalo Ricardo Santos Aleluia http://lattes.cnpq.br/4497902301596025	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Saúde Coletiva
Luciana Alaíde Alves Santana http://lattes.cnpq.br/0312039416149586	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Saúde Coletiva
Marcus Vinícius Campos http://lattes.cnpq.br/9963355536181888	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Saúde Coletiva

Mayara Melo Rocha http://lattes.cnpq.br/8353128845334892	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Saúde Coletiva
--	-----------	---------------------	----------------

14.2 DOCENTES DO EIXO DAS CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

PROFESSOR / LATTES	TITULAÇÃO ACADÊMICA	REGIME DE TRABALHO	ÁREA DE FORMAÇÃO
Ana Lucia Moreno Amor http://lattes.cnpq.br/6696697240626935	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
André Mario Mendes da Silva http://lattes.cnpq.br/2507581326978287	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Claudia Valle Cabral Dias dos Santos http://lattes.cnpq.br/6093786294499592	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Darcy Santos de Almeida http://lattes.cnpq.br/1881068070298349	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Fabiana Lopes de Paula http://lattes.cnpq.br/2411652358475212	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Fernando Vicentini http://lattes.cnpq.br/4607221559630561	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
George Mariane Soares Santana http://lattes.cnpq.br/4778304979008954	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Givanildo Bezerra de Oliveira http://lattes.cnpq.br/0320170274675813	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Gustavo Modesto de Amorim http://lattes.cnpq.br/6003589133943587	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Helinton Neckel http://lattes.cnpq.br/1510112208694635	Mestrado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Hermes Pedreira da Silva Filho http://lattes.cnpq.br/3189410807680898	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Jeiza Botelho Leal Reis http://lattes.cnpq.br/9862322441774452	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Jorge Sadao Nihei http://lattes.cnpq.br/9625212450344733	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Leandro Lourenção Duarte http://lattes.cnpq.br/4463251068663598	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Liliane Sena Pinheiro http://lattes.cnpq.br/3132888054947637	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde

Marcilio Delan Baliza Fernandes http://lattes.cnpq.br/6597581608037009	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Marianne Neves Manjavachi http://lattes.cnpq.br/1630822703091770	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Ricardo Mendes da Silva http://lattes.cnpq.br/4923732798403816	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Rhowena Jane Barbosa De Matos http://lattes.cnpq.br/3471635415256121	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Sibele de Oliveira Tozetto Klein http://lattes.cnpq.br/6285491619832020	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde
Wesley Oliveira de Sousa http://lattes.cnpq.br/2364419808001246	Doutorado	Dedicação Exclusiva	Ciências Básicas da Saúde

14.3 DOCENTES DO EIXO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO

PROFESSOR / LATTES	TITULAÇÃO ACADÊMICA	REGIME DE TRABALHO	ÁREA DE FORMAÇÃO
Anna Beatriz Santana Luz http://lattes.cnpq.br/4235075328735028	Doutorado	Dedicação exclusiva	Ciência dos Alimentos Bioquímica e Biologia Molecular
Barbara Eduarda Panelli Martins http://lattes.cnpq.br/2224663192952582	Mestrado	Dedicação exclusiva	Alimentos, Nutrição e Saúde
Carolina Gusmão Magalhães http://lattes.cnpq.br/3303183194939389	Doutorado	Dedicação exclusiva	Alimentos, Nutrição e Saúde
Clotilde Assis Oliveira http://lattes.cnpq.br/3075668499960912	Doutorado	Dedicação exclusiva	Ciências
Denize Almeida Ribeiro http://lattes.cnpq.br/7659935048123710	Doutorado	Dedicação exclusiva	Saúde Coletiva
Edleuza Oliveira Silva http://lattes.cnpq.br/5326764753708056	Doutorado	Dedicação exclusiva	Alimentos, Nutrição e Saúde
Fábio Santos de Oliveira http://lattes.cnpq.br/0663211220132478	Doutorado	Dedicação exclusiva	Química Aplicada

Fernanda de Freitas Virgínio Nunes http://lattes.cnpq.br/7196166_682860600	Doutorado	Dedicação exclusiva	Ciência Animal Tropical
Gizane Ribeiro de Santana http://lattes.cnpq.br/0188960_416137547	Doutorado	Dedicação exclusiva	Alimentos, Nutrição e Saúde
Isabella de Matos Mendes da Silva http://lattes.cnpq.br/8278721054811163	Doutorado	Dedicação exclusiva	Biotecnologia e Biologia
Jacqueline Costa Dias Pitangueira http://lattes.cnpq.br/1160296_933849344	Doutorado	Dedicação exclusiva	Alimentos, Nutrição e Saúde
Jerusa da Mota Santana http://lattes.cnpq.br/6689185_022867558	Doutorado	Dedicação exclusiva	Saúde Coletiva
Judelita Carvalho Santos http://lattes.cnpq.br/6764582499271053	Mestrado	Dedicação exclusiva	Alimentos, Nutrição e Saúde
Karina Zanoti Fonseca http://lattes.cnpq.br/8546395849384125	Doutorado	Dedicação exclusiva	Bioquímica Agrícola
Lorene Gonçalves Coelho http://lattes.cnpq.br/4938474244340055	Doutorado	Dedicação exclusiva	Alimentos, Nutrição e Saúde
Mayara Santa Rosa Lima http://lattes.cnpq.br/9421786954396810	Doutorado	Dedicação exclusiva	Bioquímica e Biologia Molecular
Micheli Dantas Soares http://lattes.cnpq.br/2029782805801493	Doutorado	Dedicação exclusiva	Saúde Coletiva
Permínio Oliveira_Vidal_Júnior http://lattes.cnpq.br/9289006749383518	Doutorado	Dedicação exclusiva	Alimentos, Nutrição e Saúde
Rebeca Araújo_Passos http://lattes.cnpq.br/4100983420439957	Doutorado	Dedicação exclusiva	Alimentos, Nutrição e Saúde
Renata de Oliveira Campos http://lattes.cnpq.br/3001060823614112	Doutorado	Dedicação exclusiva	Processos Interativos dos Órgãos e Sistemas
Sheila Monteiro Brito http://lattes.cnpq.br/2750474222829022	Doutorado	Dedicação exclusiva	Saúde Coletiva
Valéria Macedo Almeida Camilo http://lattes.cnpq.br/0068574_804791166	Doutorado	Dedicação exclusiva	Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente

Vanessa Barbosa Facina http://lattes.cnpq.br/4867694734643791	Doutorado	Dedicação exclusiva	Alimentos e Nutrição
---	-----------	---------------------	----------------------

DISTRIBUIÇÃO DOCENTE NOS TRÊS EIXOS DE FORMAÇÃO, SEGUNDO A TITULAÇÃO		
TITULAÇÃO	Nº	%
Especialistas	0	NÃO SE APLICA
Mestres	3	5,35%
Doutores	53	94,6%
TOTAL	56	100

DISTRIBUIÇÃO DOCENTE NO EIXO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO, SEGUNDO A TITULAÇÃO		
TITULAÇÃO	Nº	%
Especialistas	0	NÃO SE APLICA
Mestres	2	8%
Doutores	23	92%
TOTAL	25	100

Nota-se que o curso conta com um quadro expressivo de doutores, mais da metade em processo de pós-doutoramento, ou com previsão de afastamento para obter esse nível de capacitação. Ademais, as professoras nutricionistas mestres, já se encontram em processo de doutoramento.

Ressalta-se ainda que, para efetivação do eixo profissional em Nutrição, no currículo proposto, o curso prevê a disponibilidade de contratação de pelo menos mais quatro docentes nutricionistas doutores, conforme deliberação e aprovação em Conselho de Centro. As vagas pertinentes para tais contratações foram autorizadas pela PROGEP e publicadas no DOU N°92, como extrato de edital n°01/2025 da UFRB.

14.4 SERVIDORES TÉCNICOS DO EIXO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO

PROFESSOR / LATTES	TITULAÇÃO ACADÊMICA	REGIME DE TRABALHO	ÁREA DE FORMAÇÃO
Iziane da Silva Andrade http://lattes.cnpq.br/3092446997957408	Bacharel em Nutrição	Servidora Técnica Nutricionista	Alimentos, Nutrição e Saúde
Angélica Morgana Araújo Freitas http://lattes.cnpq.br/6927982418931421	Bacharel em Nutrição	Servidora Técnica Nutricionista	Nutrição clínica e Saúde Coletiva
Nome: Camillo Guimarães de Souza http://lattes.cnpq.br/7871658789876928	Bacharel em Nutrição	Servidor Técnico Administrativo	Laboratório Nutrição e Dietética
Nome: Gabriela de Oliveira Martins http://lattes.cnpq.br/8348494932328760	Licenciatura em Educação Física	Servidora Técnica Administrativa	Laboratório Nutrição e Dietética

15. INFRAESTRUTURA

As atividades do curso de Nutrição no Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB) serão desenvolvidas com base em estratégias pedagógicas que ultrapassem modelos tradicionais de organização curricular, com vistas ao atendimento dos princípios norteadores do processo de ensino-aprendizagem presentes no PDI.

Nesta perspectiva, a comunidade acadêmica do Centro de Ciências da Saúde dispõe de 16 salas de aula equipadas com equipamento multimídia, acesso à internet (wifi), dois laboratórios de informática, gabinetes docentes, e sala de apoio para professores dotados de equipamento para elaboração de materiais necessários à condução das atividades didático-pedagógicas.

A Biblioteca setorial conta com acervo físico e digital, salão de leitura, duas salas de leitura individual, sala de videoconferência, sala de reunião e auditório com capacidade para 225 pessoas.

No que diz respeito aos dispositivos de desenvolvimento de práticas na graduação, inseridos no CCS, o curso da Nutrição conta com a seguinte estrutura:

- a. Ambulatório do PROSAJ (Programa da Promoção da Saúde em Santo Antônio de Jesus);
- b. Laboratório de Biociências;
- c. Laboratório Morfofuncional - Histologia;
- d. Laboratório Morfofuncional - Bioquímica;
- e. Laboratório de Anatomia Humana;
- f. Laboratório de Análise sensorial;
- g. Laboratório de Tecnologia de Alimentos;
- h. Laboratório de Técnica Dietética;
- i. Laboratório de Avaliação Nutricional;
- j. Laboratório de Processamento de Alimentos - Bromatologia;
- k. Laboratório de Química de Alimentos;

- l. Laboratório de Microbiologia dos Alimentos;
- m. Laboratório de Biointeração - Microbiologia;
- n. Laboratório de Biointeração - Parasitologia;
- o. Laboratório de Biointeração - Imunologia;
- p. Laboratório de Microscopia

De modo adicional a matriz curricular do curso viabiliza a realização de práticas junto à comunidade de Santo Antônio de Jesus e demais cidades do Território do Recôncavo, por meio dos componentes curriculares Vivências Interdisciplinares em Saúde I, II e III, e Vivências em Alimentação e Nutrição I, II e III. Dessa forma, considera-se como parte integrante do processo formativo a interação com a comunidade e o contato pré-profissional com as redes de atenção e outras áreas de atuação do nutricionista.

Os estágios curriculares são desenvolvidos em campos de prática conveniados com a Universidade Federal do Recôncavo da Bahia e circunscritos na Região do Recôncavo da Bahia, Vale do Jiquiriçá, Portal do Sertão e regiões adstritas, sempre que possível, de modo a possibilitar a formação do Nutricionista nos diversos campos de atuação e fortalecimento dos municípios e entidades parceiras.

Além dos dispositivos mencionados anteriormente, o CCS oferece a oportunidade de aproximação estudante com a pesquisa científica. Assim, as estudantes do curso poderão realizar atividades extracurriculares nos Laboratórios do Complexo Multicomponenter de estudos e Pesquisas em Saúde (COMEPS) que abriga vários laboratórios com diferentes linhas de pesquisa, dentre eles: Laboratório de Parasitologia, Laboratório de Fisiologia-Farmacologia, Laboratório de Microbiologia; Laboratório de Análises Químicas de Alimentos; Laboratório de Imunopatologia e Genética (LIPAGE); Laboratório Interdisciplinar de Pesquisa, Extensão e Estudos Sócio-culturais em Saúde e Segurança Alimentar e Nutricional (LIPESSAN); Laboratório Humano de Estudos, Pesquisa e Extensão Transdisciplinares em Integralidade do Cuidado em Saúde e Nutrição, Gênero e Sexualidades (LABTRANS); Laboratório de Instrumentação e Avaliação Psicológica (LABIAP); Saúde, Organizações e Trabalho (SORT); Laboratório Integrado de Pesquisa em Enfermagem (LIPE); Saúde, Educação e Desenvolvimento (SAED); Laboratório de Probióticos (LAPRO); Laboratório de Ciência e

Tecnologia da Saúde (LaCTS); Laboratório da Incubadora de Empreendimentos Solidários (INCUBA); Núcleo Interdisciplinar de Saúde Materno-Infantil (NISAMI); Laboratório de Diagnóstico Molecular da COVID-19 (LABCOV).

Com relação à acessibilidade, algumas iniciativas se fazem presentes dentro do campus universitário (Centro de Ciências da Saúde), a começar pela pavimentação asfáltica das ruas, vagas de estacionamento reservadas para deficientes e idosos, largura dos passeios, rebaixamento das calçadas, sinalização tátil, banheiros adaptados para cadeirantes, cadeiras de rodas motorizada e manual e elevadores contribuem para facilitar e ampliar o acesso das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, mobiliários com leiautes adaptados, além de recursos de tecnologia assistiva disponíveis às pessoas com deficiência como material em *braille*, recursos de informática acessível, lupa eletrônica e scanner que converte documentos PDF e em arquivos de áudio.

REFERÊNCIAS

AKOTIRENE, Carla. Interseccionalidade – Feminismos plurais. 1ed. São Paulo, 2019. 152p. Disponível em: [https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/1154/o/Interseccionalidade_\(Feminismos_Plurais\)_CarlaAkotirene.pdf?1599239359](https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/1154/o/Interseccionalidade_(Feminismos_Plurais)_CarlaAkotirene.pdf?1599239359). Acesso em 27 set.2023.

BRASIL. LEI Nº 11.151, DE 29 DE JULHO DE 2005. Criação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/lei/L11151.htm. Acesso em 27 set.2023.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>. Acesso em 27 set.2023.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. RESOLUÇÃO CFN Nº 358, DE 18 DE MAIO DE 2005. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=358>. Acesso em 27 set.2023.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. RESOLUÇÃO CFN Nº 418, DE 18 DE MARÇO DE 2008. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=418>. Acesso em 27 set.2023.

FRAGA, Walter. A UFRB e o Recôncavo da Bahia. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia: UFRB, 5 anos – Caminhos, Histórias e Memórias. 1a edição. Cruz das Almas: UFRB, 2010.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia. Saberes necessários à prática educativa. Edição Especial. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. População e PIB de Santo Antônio de Jesus.2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/santo-antonio-de-jesus/panorama>. Acesso em 27 set.2023.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, do Ministério da Educação (MEC). Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. 2018. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10425_1-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192. Acesso em 27 set.2023.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição.2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/ces1133.pdf>. Acesso em 27 set.2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA. Relatório de Autoavaliação Institucional: Relatório Parcial I do Ciclo Avaliativo 2015-2017. mar. 2016. Disponível em: https://ufrb.edu.br/portal/images/documentos/2019/Relatrio_de_Autoavaliao_Institucional_.pdf. Acesso em 27 set.2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA. Plano de Desenvolvimento Institucional PDI 2019-2030. 2019. Disponível em: <https://ufrb.edu.br/pdi/pdi-2019-2030>. Acesso em 27 set.2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA. Guia da curricularização da extensão: orientações gerais para os Cursos de Graduação da UFRB. 1 ed. EDUFRB, 2023. 36p. Disponível em: https://www.ufrb.edu.br/proexc/images/Guia_da_Curriculariza%C3%A7%C3%A3o_-_2023.p df. Acesso em 27 set.2023.

.

APÊNDICE I - CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES

Componentes da Unidade de Produção Pedagógica I

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED)	SEMESTRE UPP1
COMPONENTE: BIOCÊNCIAS		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 50 Prática: 15
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Conceitos teóricos sobre os componentes das células eucarióticas, membranas, organelas, citoesqueleto e núcleo, sob o ponto de vista estrutural e funcional. Mecanismos moleculares que coordenam o funcionamento das células, transporte através das membranas, obtenção de energia e processos de sinalização. Ciclo celular: divisão e reprodução. Apoptose.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>ALBERTS, B. et al. Fundamentos da Biologia Celular. 4ª Edição. Porto Alegre: Artmed, 2017.</p> <p>GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica. 11ª Edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.</p> <p>TORTORA, G. J. & DERRICKSON, B. Corpo Humano: Fundamentos de Anatomia e Fisiologia. 8ª Edição. Artmed, 2012.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>COOPER, G. M. A célula: uma abordagem multicomponenter. 3ª Edição. Artes Médicas, Porto Alegre, 2007.</p> <p>KIERSZENBAUM. A. L. Histologia e Biologia Celular: uma introdução à patologia. 2ª Edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>JUNQUEIRA, L. C; CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular. Editora Guanabara Koogan. 9ª Edição. 2012.</p>		

LODISH, H.; BERK, A.; MATSUDAIRA, P.; KAISER, C.A.; KRIEGER, M.; BRETSCHER, A.; PLOEGH, H. AMON, A.; SCOTT, M.P. **Biologia Celular e Molecular**. 7ª Edição. Artmed, 2012.

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia Humana: uma abordagem integrada**. 2ª Edição. Barueri, SP: Manole, 2003.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED)	SEMESTRE UPP1
COMPONENTE: BIOQUÍMICA BÁSICA E GENÉTICA		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 50 Prática: 15
CARGA HORÁRIA: 68 h	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo das biomoléculas celulares e características químicas, estruturais e funcionais. Formação das macromoléculas e dos complexos supramoleculares a partir de suas unidades monoméricas. Expressão gênica, transcrição e tradução. Relações entre cromossomos, genes, replicação e mutação. Mecanismos de heranças monogênica, multifatorial e epigenética.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>GRIFFITHS, A. J. F. et al. Introdução à genética. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>NELSON, D. L; COX, M. M. Lehninger princípios de bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>DE ROBERTIS, E.; HIB, J. Bases da biologia celular e molecular. 4. ed., rev. e atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p>		

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

TYMOCZKO, J.L.; BERG, J.M.; STRYER, L. **Bioquímica fundamental**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011.

VOET, D.; VOET, J.G. **Bioquímica**. 3. ed. Porto Alegre Artmed, 2006. YOUNG, I. D. **Genética médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

VOET, D.; VOET, J.G.; PRATT, C.W. **Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular**. 4. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2014.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED)	SEMESTRE UPP1
COMPONENTE: CULTURA, SOCIEDADE, SAÚDE E CUIDADO		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 50
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA : 68 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Introdução ao pensamento sociológico, binômios fundamentais: estrutura/agência; consenso/conflito; tradição/modernidade; subjetividade/objetividade; compreensão/explicação, indivíduo/sociedade, natureza/cultura. A Antropologia como ciência dos fenômenos humanos, conceitos de cultura, etnocentrismo, relativismo. Temas fundamentais na relação entre cultura e sociedade, saúde e cuidado na contemporaneidade. Itinerários terapêuticos: cuidado, cura e assistência. Racionalidades em Saúde. Integralidade e humanização do cuidado. Interface entre o processo saúde-doença-cuidado e fenômenos sociais contemporâneos.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>ALVES, P. C.; RABELLO, M. C. (orgs.). Antropologia da saúde: traçando identidades e explorando fronteiras. Rio de Janeiro: Fiocruz/Relume Dumará, 1998.</p> <p>JARRÍN, A. A biopolítica da beleza. Cidadania e capital efetivo no Brasil. Ed. Fiocruz & Ed. Unifesp. Rio de Janeiro, 2023.</p> <p>OLIVEIRA, R. C. O trabalho do antropólogo. Ed. Unesp. São Paulo. 2010.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CRUZ, H. **Práticas artísticas, participação e política**. Hicitec Ed. São Paulo, 2022.

HELMAN C.G. **Cultura, saúde e doença**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994.

OLIVEIRA, G. O. **Vidas em exclusão e a reinvenção do cuidado**. Ed. Fiocruz. Rio de Janeiro. 2022.

SANTOS, R. V Et all. **Entre Demografia e Antropologia: povos indígenas no Brasil**. Ed. Fiocruz, Rio de Janeiro. 2022.

SILVA, Tomaz Tadeu da (org.) **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED)	SEMESTRE UPP1
COMPONENTE: DIVERSIDADES, CULTURA E RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 50 Prática: 15
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Formação da nação brasileira. Importância da Bahia e seus territórios na constituição da Nação, cultura e povo: econômico, político, artístico e linguístico. Debates contemporâneos: desenvolvimento da Bahia e do Recôncavo. Relações étnico-raciais. Tradições históricas e culturais do Recôncavo, no diálogo entre as experiências das comunidades locais. Territorialidade e identidade. Interface entre o processo saúde-doença-cuidado e fenômenos sociais contemporâneos: racismo, violência, relações de gênero, capacitismo, múltiplas sexualidades e desigualdades.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>MUNANGA, Kabengele. Rediscutindo a mestiçagem no Brasil. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2015.</p> <p>RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: 2006.</p> <p>RISÉRIO, Antônio. Uma história da cidade da Bahia. Rio de Janeiro: Versal Editores, 2004.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>DAVIS, Angela. Mulheres, raça e classe. São Paulo: Boitempo, 2016.</p> <p>LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2007.</p>		

THEODORO, Mário (org.). **As políticas públicas e a desigualdade racial no Brasil: 120 anos após a abolição**. Brasília: IPEA, 2008.

SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O espetáculo das raças**. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED)	SEMESTRE UPP1
COMPONENTE: ESTUDOS EM SAÚDE COLETIVA		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 50
CARGA HORÁRIA: 51 horas	TEÓRICA : 51 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
EMENTA Estudo do campo da Saúde Coletiva e seus pilares: Epidemiologia, Planejamento e Gestão em Saúde. Ciências sociais e humanas em saúde. Constituição sócio histórica dos conceitos de saúde e de doença. Racionalidades em Saúde.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA CAMPOS, G. W. De S. et al. Tratado de Saúde Coletiva. Hucitec, 2007. DEMO, P. Outra Universidade . Paco Editorial, Jundiaí, 2011. CZERESINA, D.; FREITAS, C. (org). Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2003. p39-53. TEIXEIRA, C.; SOLLA, J. Modelo de atenção à saúde: promoção, vigilância e a saúde da família . EDUFBA, 2006.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Maurício. Epidemiologia e Saúde - Fundamentos, Métodos, Aplicações . Guanabara Koogan, 2011.		

<p>HELMAN, C. G. Cultura, Saúde e Doença. Porto Alegre: Artes Médicas, 2003.</p> <p>GIDDENS, Anthony. Sociologia. Porto Alegre: ARTMED, 2005.</p> <p>ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. Epidemiologia & saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, Guanabara Koogan, 2003.</p>

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP1
COMPONENTE: INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30
CARGA HORÁRIA: 34 horas	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>História do campo científico e profissional da alimentação e nutrição. Alimentação como campo interdisciplinar. Conceitos basilares: nutrição, alimentação, alimento, comida, nutriente e leis da alimentação. Reflexões sobre temas contemporâneos em diferentes áreas de atuação do nutricionista e inter-relações com outros profissionais. Introdução à ética. Conduta dos acadêmicos de Nutrição.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. 4ª. Ed. São Paulo: Global, 2011.</p> <p>CASTRO, Josué. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. 12ª. Ed. Rio de Janeiro : Civilização Brasileira, 2012.</p> <p>MALUF, Renato. Segurança Alimentar e Nutricional. 3ª. Ed. Petrópolis: Vozes, 2011.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Código de ética e de conduta do nutricionista. Brasília: CFN, 2018.</p> <p>CORDEIRO, Rosa Cândida; OLIVEIRA, Washington Luan Gonçalves; VICENTINI, Fernando (orgs.). Saúde da população negra e indígena. (e-book) Cruz das Almas, BA: Editora UFRB, 2022.</p>		

HENRIQUE, Flávia Conceição dos Santos; SOARES, Micheli Dantas; BRITO, Sheila Monteiro (Orgs.). **Segurança alimentar e nutricional: experiências formativas.** (e-book) Cruz das Almas: Editora UFRB, 2022. Disponível em: <https://www1.ufrb.edu.br/editora/component/phocadownload/category/2-e-books?download=326:seguranca-alimentar-e-nutricional-experincias-formativas>.

PESSINI, Leocir; BARCHIFONTAINE, Christian de Paul de. **Problemas atuais de bioética.** Ed. São Paulo: Loyola, 2008.

TIRAPEGUI, Júlio. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais.** 3ª. Ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED)	SEMESTRE UPP1
COMPONENTE: LABORATÓRIO DE LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS ACADÊMICOS I		MÓDULO ALUNOS: Teórica: 50
CARGA HORÁRIA: 34 horas	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
EMENTA Estudo da Ciência e o pensar científico. Conceitos de leitura e de texto. Modalidades e estratégias de leituras de textos acadêmicos. Gêneros e tipologias textuais. Fatores e propriedades de textualidade. Produção de textos escritos coerentes, coesos e funcionais. Estratégias e problemas de argumentação.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA CLAVER, R. Escrever sem doer: oficinas de redação. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2004. FULGÊNCIO, L.; LIBERATO, Y. Como facilitar a leitura. São Paulo: Contexto, 1999. MEDEIROS, J. B. Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos e resenhas. São Paulo: Atlas, 2009.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR BAKHTIN, Mikhail. Estética da criação verbal. São Paulo: Martins Fontes, 1992. CHALHUB, Samira. Funções da linguagem. 11. ed. São Paulo: Ática, 2003.		

CHAVES, M. M. Complexidade e Transdisciplinaridade: uma abordagem multidimensional do setor saúde. **Revista Brasileira de Educação Médica**, Rio de Janeiro, 1998, v.22.

FIORIN, J.L.; SAVIOL, I. F. P. **Para entender o texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 2007.

FARACO, C.; TEZZA, C. **Prática de texto para estudantes universitário**. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.

Componentes da Unidade de Produção Pedagógica II

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP II
COMPONENTE: ABORDAGEM CONTEMPORÂNEA DA ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE		MÓDULO DE ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 51h	TEÓRICA : 51 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Introdução a Nutrição		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo sobre as transformações nos sistemas agroalimentares globais, percepção e publicização dos riscos alimentares, sociais e ambientais. Desertos alimentares e hídricos, nutricionismo, nutricídio, gordofobia, obesidade e fome. Os movimentos sociais, desigualdades sociais no acesso à alimentação e as políticas de combate à fome no Brasil e no mundo. Regulamentação da publicidade de alimentos. O processo de politização do consumo e reflexão teórica sobre as dimensões ética, ambiental, política e ideológica. Políticas de bem-viver, guias alimentares, agroecologia e agricultura familiar.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.</p> <p>FERREIRA, Maria Inês Caetano; MAIA, Suzana Moura; WEISHEIMER, Nilson (org.). Estudos em identidades, desigualdades e desenvolvimento. Cruz das Almas: Editora UFRB, 2022.</p> <p>GOHN, Maria da Glória Marcondes. Movimentos sociais e educação. São Paulo, SP: Cortez, 2012.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro, RJ: Zahar, 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

CORDEIRO, Rosa Cândida; OLIVEIRA, Washington Luan Gonçalves; VICENTINI, Fernando (orgs.). **Saúde da população negra e indígena**. (e-book) Cruz das Almas, BA: Editora UFRB, 2022. Disponível em <https://www.ufrb.edu.br/ccs/noticiasccs/1466-saude-da-populacao-negra-e-indigena-livro>

MALUF, Renato. **Segurança Alimentar e Nutricional**. 3ª. Ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP II
COMPONENTE: BIOQUÍMICA METABÓLICA		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 50 Prática: 15
CARGA HORÁRIA: 51h	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 17h
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: B Bioquímica básica e genética		CORREQUISITO: não há
EMENTA		
<p>Estudo do metabolismo celular e aspectos relevantes à compreensão do funcionamento dos tecidos e sistemas saudáveis. Principais anormalidades metabólicas e suas correlações com a fisiopatologia. Relações entre a alimentação, estados de saúde e doenças. Demonstrações da aplicabilidade da bioquímica na vida cotidiana com extensão desses conhecimentos à comunidade.</p>		

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica ilustrada**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

DEVLIN, T.M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. 7. ed. São Paulo: Blücher, 2011.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger princípios de bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

DEVLIN, T.M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. São Paulo: Blücher, 2007.

TYMOCZKO, J.L.; BERG, J.M.; STRYER, L. **Bioquímica fundamental**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011.

VOET, D.; VOET, J.G. **Bioquímica**. 3. ed. Porto Alegre Artmed, 2006.

VOET, D.; VOET, J.G; PRATT, C.W. **Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular**. 4. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2014.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, MED, NUT e PSI)	SEMESTRE UPP II
COMPONENTE: CIÊNCIAS MORFOFUNCIONAIS I		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 50 Prática: 15
CARGA HORÁRIA: 102 horas	TEÓRICA : 68 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Biociências		CORREQUISITO: não há

<p>EMENTA</p> <p>Estudo integrado dos aspectos embriológicos, histológicos, anatômicos, e fisiológicos dos tecidos epitelial, conjuntivo propriamente dito e de propriedades especiais, incluindo adiposo, sanguíneo e reticular, e dos sistemas: tegumentar, articular, musculoesquelético, e reprodutor dos seres humanos.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>MOORE, K.L.; PERSAUD, T.V.N.; TORCHIA, M.G. Embriologia básica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.</p> <p>ROSS, M. H.; PAWLINA, W. Histologia texto e atlas. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>DANGELO, J. C.; FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>SADLER, T. W. L. Embriologia Médica. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.</p> <p>NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N; TORCHIA, M. G. Embriologia clínica. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.</p> <p>JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia básica, 12.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.</p> <p>TORTORA, G. J.; GRABOWSKI, S. R. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.</p>

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, MED, NUT e PSI)	SEMESTRE UPP2
COMPONENTE: BIOINTERAÇÃO I		MÓDULO DE ALUNOS: 50
CARGA HORÁRIA: 51h	TEÓRICA : 51 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
		TIPO: Componente

PRÉ-REQUISITO: Biociências	CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo básico interdisciplinar dos principais aspectos morfológicos e estruturais de agentes microbianos, virais, parasitários e principais vetores e reservatórios parasitários encontrados no Brasil. Conceito da relação parasito hospedeiro. Propriedades do sistema imunológico associados à Imunidade Inata e Adaptativa e as células e tecidos que as compõem. Ênfase nos métodos de estudo em patologia e na introdução à Patologia Celular. Introdução à farmacologia básica e conceitos básicos da farmacocinética e farmacodinâmica.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>KUMAR, V; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N. Robbins & Cotran-Patologia. 8ed. Elsevier Brasil, 2005.</p> <p>REY, L. Parasitologia. 4ed. Rio de Janeiro, Guanabara-Koogan, 2008.</p> <p>TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, CL. Microbiologia. 10ed. Porto Alegre, Artmed, 2010.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>COURA, J. R. Dinâmica das Doenças Infecciosas e Parasitárias. 2ed. Rio de Janeiro, Guanabara-Koogan, 2006.</p> <p>JANEWAY, C.A. TRAVERS, P.; WALPORT, M.; SHLOMCHIK, M. Imunobiologia - O sistema imune na saúde e na doença. 6ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>PENILDON, S. Farmacologia, 8ed edição. 2017.</p> <p>RANG, R. et al. Rang & dale Farmacologia. 7ed. Elsevier Brasil, 2012.</p> <p>RUBIN, E; GORSTEIN, F. Rubin patologia: bases clinicopatológicas da medicina. 4ed. Guanabara Koogan, 2006.</p>	

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, MED, NUT e PSI)	SEMESTRE UPP II
COMPONENTE: ESTADO E POLÍTICAS DE SAÚDE		MÓDULO DE ALUNOS: 50
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA : 68 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0

CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Estudos em Saúde Coletiva		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo das concepções filosófico-políticas de Estado, da cidadania popular organizada e direitos humanos. Análise histórico-crítica das políticas de saúde no Brasil. Reforma Sanitária Brasileira e a construção do Sistema Único de Saúde (SUS). Fundamentação filosófica, jurídica, política e organizacional do SUS. Diretrizes e princípios do SUS. Direito à Saúde. Participação, controle social e Financiamento do SUS. Modelos e Redes de Atenção à Saúde. Planejamento e gestão em saúde e sua aplicação no sistema de saúde.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>PAIM, J; ALMEIDA-FILHO, N. de. Saúde Coletiva: teoria e prática. 2 ed. Rio de Janeiro MEDBOOK, 2022.</p> <p>PAIM, J. Sistema único de Saúde: tudo que você precisa saber. 1 ed. Salvador: EDUFBA, 2019.</p> <p>VIEIRA-DA-SILVA, LÍGIA MARIA. O campo da Saúde Coletiva: gênese, transformações e articulações com a Reforma Sanitária brasileira. 1 ed. Rio de Janeiro: EDITORA FIOCRUZ, 2018.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BOBBIO, N. Estado, governo, sociedade: para uma teoria geral da política. 15. ed. São Paulo, SP: Paz e Terra, 2009.</p> <p>CAMPOS, G. W. De S.et al. Tratado de Saúde Coletiva. 2. ed. Rev. e aum. São Paulo, SP: Hucitec, 2013.</p> <p>GIOVANELLA, L. et al. Políticas e sistema de saúde no Brasil. Rio de Janeiro, RJ: FIOCRUZ, 2008.</p> <p>SILVA, J. M. da; NASCIMENTO, M. A. A. do; SILVA, J. M. da. Planejamento em saúde: a dialética entre teoria e prática. Vitória da Conquista, BA: UESB, 2011.</p> <p>MERHY, Emerson Elias. Saúde: a cartografia do trabalho vivo. 4. ed. São Paulo: Hucitec, 2014.</p>		

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, MED, NUT e PSI)	SEMESTRE UPP II
COMPONENTE: LABORATÓRIO DE LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS ACADÊMICOS II		MÓDULO DE ALUNOS: 50
CARGA HORÁRIA: 34 h	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Laboratório de leitura e produção de textos acadêmicos I		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA Reconhecimento dos textos acadêmicos: resenha, mapa conceitual, resumo, ensaio, artigo, pôster, memorial. Apresentação oral de textos acadêmicos: Seminário, Comunicação Oral. Normas técnicas para produção de textos acadêmicos e Normas da ABNT.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CARVALHO, M.C.M. Construindo o saber: metodologia científica, fundamentos e técnicas. São Paulo: Papirus, 2010.</p> <p>MEDEIROS, J. B. Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos e resenhas. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. Rio de Janeiro: Cortez Editora, 2007.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BITTENCOURT, M. A. L; NUNES, M. J. S; NOIA, A. C. Normas técnicas para elaboração de trabalhos acadêmicos. Ilhéus, Bahia: Editus, 2010.</p> <p>HELFER, I. et al. Normas para apresentação de trabalhos acadêmicos. 2019.</p> <p>KLEIMAN, A. Leitura: ensino e pesquisa. Rio de Janeiro: Pontes, 2008.</p> <p>OLIVEIRA, M. V. de F; MAIA, L. F. dos S. Trabalhos acadêmicos: princípios, normas e técnicas. 2005.</p> <p>SOUZA, A. V; ILKIU, G. S. de M. Manual de normas técnicas para trabalhos acadêmicos. União da Vitória, Kaygangue, 2017.</p>		

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, MED, NUT e PSI)	SEMESTRE UPP II
COMPONENTE: VIVÊNCIAS INTERPROFISSIONAIS EM SAÚDE I		MÓDULO DE ALUNOS: 20
CARGA HORÁRIA: 68 h	TEÓRICA : 0	PRÁTICA: 68 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 68 horas		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Estudos em Saúde Coletiva		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Compreensão dos aspectos teóricos e práticos organização do sistema de saúde envolvendo temáticas essenciais para o desenvolvimento de práticas colaborativas interprofissionais. Caracterização das profissões da saúde e suas atuações, com ênfase na Atenção Primária e nos equipamentos sociais. Desenvolvimento da territorialização em saúde, identificação dos determinantes e condicionantes de saúde em uma perspectiva interprofissional e colaborativa.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BATISTA, N. A.; UCHÔA-FIGUEIREDO, L.R. (org.). Educação Interprofissional no Brasil: formação e pesquisa. Porto Alegre, RS: Editora Rede Unida, 2022.</p> <p>MIRANDA, A.; BARCELLOS, C.; MOREIRA, J. C.; MONKEN, M. Território, ambiente e saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008.</p> <p>PAIM, J.S. Sistema único de Saúde: tudo que você precisa saber. Salvador: EDUFBA, 2019.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>GUEDES, F.; CAMPOS, G.W.S.; TERRA, L.; VIANA, M.O. (orgs.) Nas entranhas da atenção primária à saúde: formação e prática. São Paulo: Hucitec Editora, 2021.</p>		

PAIM, J S. O que é o SUS? Rio de Janeiro: EDITORA FIOCRUZ, 2015.

REZENDE, E. G.; PEREIRA, E. M.; BRESSAN, V. R. Extensão universitária: diálogos e possibilidades - volume 2. Alfenas - MG: Ed. Unifal, 2020.

SANTOS, M. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. 24. ed. Rio de Janeiro, RJ: Record, 2015.

TOASSI, R.F.C. (org.). Interprofissionalidade e formação na saúde: onde estamos? Porto Alegre: Rede UNIDA, 2017.

Componentes da Unidade de Produção Pedagógica III

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, MED, NUT e PSI)	SEMESTRE UPP III
COMPONENTE: AMBIENTE, SAÚDE E SANEAMENTO		MÓDULO DE ALUNOS: 50
CARGA HORÁRIA: 51 horas	TEÓRICA : 51 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo dos conceitos de ambiente, saúde e saneamento. Soberania e sustentabilidade alimentar e energética. Ética ambiental. Consumo e responsabilidade socioambiental. Saneamento e educação ambiental. Ciência, tecnologia e sustentabilidade na constituição social. Noções de vigilância ambiental. Temas contemporâneos: racismo ambiental, emergências climáticas.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>FRANCO NETTO, G. (Coord.); WOTZASEK, J; VIRGINIA, R. V. (Orgs.). Coleção Saúde, Ambiente e Sustentabilidade. Série Fiocruz - Documentos Institucionais, Editora Fiocruz, 2018.</p> <p>MINAYO, M. C. S.; MIRANDA, A. C. (Orgs.). Saúde e ambiente sustentável: estreitando nós. Editora Fiocruz, 2002.</p> <p>PHILIPPI JÚNIOR, A. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. Ed. Manole; 2ª ed., 2017.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALIER, J. M. **O ecologismo dos pobres**. Contexto; 2ª ed., 2007.

BOTKIN, D. B.; KELLER, E. A. **Ciência Ambiental: Terra, um planeta vivo**. 7ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

FERNANDES, T., HACON, S. DE S., & NOVAIS, J. W. Z. Mudanças climáticas, poluição do ar e repercussões na saúde humana: revisão sistemática. **Revista Brasileira de Climatologia**, n. 28, p. 138–164, 2021.

KRENAK, A. **Ideias para adiar o fim do mundo**. Ed. Companhia das Letras, 2ª ed., 2020.

PAPINI, S. **Vigilância em saúde ambiental: uma nova área da ecologia**. 2 ed. Atheneu, 2012.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP III
COMPONENTE: BASES DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Bioquímica Metabólica		CORREQUISITO: não há
EMENTA Estudo dos grupos alimentares, reconhecimento da composição química e nutricional. Processo de digestão, absorção, biodisponibilidade e metabolismo dos nutrientes. Recomendações nutricionais, fundamentação da bioenergética e compreensão das interrelações metabólicas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes . 3ª ed. Barueri: Manole, 2009. DUTRA, J.E. de; MARCHINI, S. Ciências nutricionais- Aprendendo a Aprender . 2ª ed.1998. MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. Alimentos, nutrição e dietoterapia . 13ª ed. São Paulo: Elsevier, 2005. 1228 p. ISBN 9788535255126.		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.di.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGIO, L.A. **Alquimia dos alimentos**. Brasília, Editora Senac-DF, 2009.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos físico-químicos para análise de alimentos. In: ZENEON, O.; PASCUET, N. S.; Tiglea, P. (Org.) **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. São Paulo: IAL, In: Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 2008, p. 1020. Disponível em: <http://www.ial.sp.gov.br/ial/publicacoes/livros/metodos-fisico-quimicos-para-analise-de-alimentos>. Acesso em: 01 fev. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il. isBn 978-85-334-2176-9 disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307p. ISBN 8573791349.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2019. xviii, 442 p. ISBN 9788520454305.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED, PSI)	SEMESTRE UPP III
COMPONENTE: BIOESTATÍSTICA		MÓDULO DE ALUNOS: 50
CARGA HORÁRIA: 51 horas	TEÓRICA: 51 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: Presencial	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Básica	TIPO Componente
PRÉ-REQUISITO Estado e Políticas de Saúde		CORREQUISITO: não há
EMENTA Estudo da estatística descritiva e inferencial. Estudo e aplicação da probabilidade básica e de modelos probabilísticos em saúde. Conceituação e processos de amostragem. Introdução à inferência estatística em saúde.		

<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CALLEGARI-JACQUES, S. Bioestatística. Princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2003.</p> <p>TOLEDO, G. L; OVALLE, II. Estatística básica. 2.ed. São Paulo: Atlas, 1995.</p> <p>VIEIRA S Introdução à Bioestatística. Rio de Janeiro: Campus, 2002.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BERQUÓ, E. S; SOUZA J. M. P; GOTTLIEB, S. L. D. Bioestatística. São Paulo: Editora Pedagógica Universitária. EPU, 1980.</p> <p>RIUS DÍAZ, F; BARÓN LÓPEZ, F. J. Bioestatística. São Paulo,SP: Thomson Learning, 2007.</p> <p>SOARES, J. F; SIQUEIRA, A. L. Introdução a estatística médica. Belo Horizonte: UFMG, 2002.</p> <p>TRIOLA, M. F. Introdução a estatística. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007.</p> <p>VIEIRA S. Bioestatística - Tópicos avançados. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p>

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED, PSI)	SEMESTRE UPP III
COMPONENTE CIÊNCIAS MORFOFUNCIONAIS II		MÓDULO DE ALUNOS Teórica: 50 Prática: 15
CARGA HORÁRIA: 102 horas	TEÓRICA: 68 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: Presencial		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Básica	TIPO Componente
PRÉ-REQUISITO Bioquímica metabólica Ciências Morfofuncionais I		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo integrado dos aspectos embriológicos, histológicos, anatômicos e fisiológicos dos sistemas nervoso, endócrino, linfóide e digestório do corpo humano.</p>		

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DANGELO, J.C.; FATTINI, C.A. Anatomia humana sistêmica e segmentar. 3. Ed. São Paulo: ATHENEU, 2007.

JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 12 Ed. Rio de Janeiro: GUANABARA KOOGAN, 2013.

MOORE, K.L. Embriologia básica. 8 Ed. Rio de Janeiro: ELSEVIER, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 11. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

GARTNER, L.P.; HIATT, J.L. Tratado de histologia: em cores. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

MOORE, K.L; AGUR, A. M. R. Fundamentos de anatomia clínica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

SADLER, T. W. Langman, Embriologia Médica. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

VAN DE GRAAF, M.K. Anatomia Humana. 6 ed. São Paulo: Manole, São Paulo. 2003.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, MED, NUT e PSI)	SEMESTRE UPP3
COMPONENTE: BIOINTERAÇÃO II		MÓDULO DE ALUNOS Teórica: 50 Prática: 15
CARGA HORÁRIA: 136 horas	TEÓRICA: 85 horas	PRÁTICA : 51 horas
MODALIDADE: Presencial		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Básica	TIPO Componente
PRÉ-REQUISITO Biointeração I		CORREQUISITO: não há

EMENTA

Estudo dos principais agentes de etiologia microbiana, viral e parasitária e seus vetores e reservatórios no Brasil. Filogenia. Relação parasito hospedeiro, tríade epidemiológica, etiopatogenia, profilaxia e tratamento. Resistência microbiana a antibióticos, antissépticos e desinfetantes. Mecanismos imunológicos celulares e humorais contra os diversos agentes patogênicos e em condições de não infecção como as hipersensibilidades, transplantes, imunodeficiências, autoimunidades e imunização.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JANEWAY, C.A. TRAVERS, P.; WALPORT, M.; SHLOMCHIK, M. Imunobiologia – O sistema imune na saúde e na doença. 6ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

REY, L. Parasitologia ou Bases da Parasitologia Médica. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2008.

TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, CL. Microbiologia. 10a. ed. Porto Alegre, Artmed, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ENGELKIRK, Paul G; DUBEN-ENGELKIRK, Janet L. Burton: microbiologia para as ciências da saúde. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012. 436 p. ISBN 9788527718974 de Janeiro: MEDSI, c2001. 1465 p. ISBN 85-7199-246-0

COURA, J. R. Dinâmica das Doenças Infecciosas e Parasitárias. 2ed. Rio de Janeiro, Guanabara-Koogan, 2006.

NEVES, D. P. Parasitologia Humana ou Parasitologia. Editora Atheneu, 2016.

ROITT, I. M; DELVES, P. J; MARTIN, S. J; BURTON, D. ROITT: fundamentos de imunologia /Roitt's essential immunology. 12ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2014.

TRABULSI, L.R. Microbiologia. 4ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED, PSI)	SEMESTRE UPP III
COMPONENTE VIVÊNCIAS INTERPROFISSIONAIS EM SAÚDE II		MÓDULO DE ALUNOS 20
CARGA HORÁRIA: 68 h	TEÓRICA: 0	PRÁTICA: 68 horas
MODALIDADE: Presencial	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 68 horas		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Básica	TIPO Componente
PRÉ-REQUISITO Vivências Interprofissionais em Saúde I		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Equipe interprofissional e colaborativa na atenção às necessidades de saúde para a promoção da saúde como estratégia de enfrentamento aos determinantes sociais e suas interseccionalidades. Redes de atenção e de apoio nos territórios para prevenção da doença e promoção da saúde. Integração das competências específicas das profissões da saúde no cenário da Atenção Primária em Saúde (APS). Diagnósticos qualitativos e/ou quantitativos de saúde. Itinerários Terapêuticos e Linhas de Cuidado na APS.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BATISTA, N. A.; UCHÔA-FIGUEIREDO, L.R. (org.). Educação Interprofissional no Brasil: formação e pesquisa. Porto Alegre, RS: Editora Rede Unida, 2022.</p> <p>GUEDES, F.; CAMPOS, G.W.S.; TERRA, L.; VIANA, M.O. (orgs.) Nas entranhas da atenção primária à saúde: formação e prática. São Paulo: Hucitec Editora, 2021.</p> <p>CZERESNIA, D.; FREITAS, C.M. (orgs.). Promoção da saúde: conceitos, reflexões e tendências. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2009.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GERHARDT, T.E.; PINHEIRO, R.; RUIZ, E.N.F.; SILVA JUNIOR, A.G. (orgs.) Itinerários terapêuticos: integralidade no cuidado, avaliação e formação em saúde. Rio de Janeiro: CEPESC/IMS/UERJ – ABRASCO, 2016.

MENDES, E.V. As redes de atenção à saúde. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2011.

MINAYO, M.C.S.; ASSIS, S.G.; SOUZA, E.R. Avaliação por triangulação de métodos: abordagem de programas sociais. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2016.

PAIM, J.S. Sistema único de Saúde: tudo que você precisa saber. Salvador: EDUFBA, 2019.

TOASSI, R.F.C. (org.). Interprofissionalidade e formação na saúde: onde estamos? Porto Alegre: Rede UNIDA, 2017.

Componentes da Unidade de Produção Pedagógica IV

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT. MED. PSI)	SEMESTRE UPP IV
COMPONENTE BIOINTERAÇÃO III		MÓDULO DE ALUNOS Teórica: 50 Prática: 15
CARGA HORÁRIA: 119 horas	TEÓRICA: 68 horas	PRÁTICA: 51 horas
MODALIDADE: Presencial	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Básica	TIPO Componente
PRÉ-REQUISITO Ciências Morfofuncionais II Biointeração II		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo básico integrado dos mecanismos das doenças e principais alterações estruturais, funcionais e patológicas. Mecanismos de agressão, defesa e adaptação dos tecidos, órgãos e sistemas, e o comportamento das entidades mórvidas. Processos infecciosos, neoplásicos, degenerativos e metabólicos do organismo e terapêuticas aplicadas à saúde humana. Aspectos farmacocinéticos e farmacodinâmicos dos principais grupos de medicamentos, indicações, interação droga nutriente e efeitos adversos.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo: Patologia geral. 6ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.</p> <p>GOLDMAN, L; AUSIELLO, D. Cecil tratado de medicina interna. 22. ed. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2005. 2 v.</p> <p>RANG, H.P.; DALE, M.M.; RITTER, J.M.; FLOWER, R.J.; HENDERSON, G. Farmacologia. 7ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

GOLAN, David E. Princípios de farmacologia: a base fisiopatológica da farmacoterapia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

KATSUNG, B. G. Farmacologia: básica e clínica. 12a. ed., Porto Alegre, AMGH, 2014.

PORTO, C. C. Semiologia médica. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014.

SILVA, PENILDON. Farmacologia. 7ª edição, Editora Guanabara-Koogan, 2006.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP IV
COMPONENTE: CIÊNCIA DOS ALIMENTOS I		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 85 horas	TEÓRICA: 51 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Biointeração II		CORREQUISITO: não há
EMENTA Estudo da Ciência dos Alimentos do Campo à Mesa. Fundamentos da microbiologia e higiene dos alimentos. Compreensão de fontes de contaminação dos alimentos e a relação com Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Estudo dos princípios, métodos, técnicas, monitoramento e controle de qualidade dos alimentos. Análise de parâmetros físico-químicos, microbiológicos e sensoriais de qualidade dos alimentos. Compreensão de Vigilância Sanitária e Legislação de alimentos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análises de alimentos. 4ª ed. (1ª Edição digital), 2008. 1020 Instituto Adolfo lutz SILVA JUNIOR, E.A.S. Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.		

SILVA, N. **Manual de métodos de análises microbiológicas de alimentos e água**. 7. ed. São Paulo: Blucher, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSIS, L. **Alimentos Seguros: ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. Ed. da Unicamp. SP. 2003. 207 p.

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

GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 1. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008. 221p. ISBN 8532803164 (broch.)

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT. MED)	SEMESTRE UPP IV
COMPONENTE CIÊNCIAS MORFOFUNCIONAIS III		MÓDULO DE ALUNOS Teórica: 50 Prática: 15
CARGA HORÁRIA: 102 horas	TEÓRICA: 68 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: Presencial		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Básica	TIPO Componente
PRÉ-REQUISITO Ciências Morfofuncionais I		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo integrado dos aspectos embriológicos, histológicos, anatômicos e fisiológicos dos sistemas respiratório, cardiovascular, hematopoiético e urinário do corpo humano.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>DANGELO, J.C.; FATTINI, C.A. Anatomia humana sistêmica e segmentar. 3. Ed. São Paulo: ATHENEU, 2007.</p> <p>JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 12 Ed. Rio de Janeiro: GUANABARA KOOGAN, 2013.</p> <p>MOORE, K.L. Embriologia básica. 8 Ed. Rio de Janeiro: ELSEVIER, 2013.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 11. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>MOORE, K.L; AGUR, A. M. R. Fundamentos de anatomia clínica. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 562 p.</p> <p>MOORE, Keith L.; PERSAUD, T. V. N; TORCHIA, Mark G. Embriologia clínica. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 540 p.</p> <p>SADLER, T. W. Langman, Embriologia Médica. 13.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. VAN DE GRAAF, M.K. Anatomia Humana. 6.ed. São Paulo: Manole, São Paulo. 2003.</p>		

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT. MED)	SEMESTRE UPP IV
COMPONENTE EPIDEMIOLOGIA		MÓDULO DE ALUNOS 50
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA: 68 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: Presencial	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Básica	TIPO Componente
PRÉ-REQUISITO: Bioestatística		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Desigualdades no processo saúde-doença. Introdução ao raciocínio epidemiológico. Usos e aplicações da epidemiologia. Medidas e indicadores de saúde. Sistemas de Informação em Saúde. Perfil de morbimortalidade da população brasileira. Tipos de estudos epidemiológicos. Vigilância à Saúde: epidemiológica, nutricional, sanitária.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>AMPOS G. W. et al. (org.) Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Editora Hucitec; Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2006.</p> <p>ALMEIDA-FILHO, N; BARRETO, M. L. Epidemiologia & Saúde: Fundamentos, Métodos e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.</p> <p>MEDRONHO, R. A. et al. Epidemiologia. São Paulo: Editora Atheneu, 2009.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>COSTA, E. A. (org.) Vigilância Sanitária: desvendando o enigma. Salvador: EDUFBA, 2008.</p> <p>PINA, M. F.; CRUZ, C. M.; MOREIRA, R.I. Conceitos Básicos de Sistemas de Informação Geográfica e cartografia aplicados à Saúde. Brasília: Organização Panamericana da Saúde, Ministério da Saúde, 2000.</p> <p>ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia & saúde. Rio de Janeiro: MEDSI, Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>TEIXEIRA, C.; PAIM, J.S.; VILASBÔAS, A.L.(Orgs.). Promoção e Vigilância da Saúde. C-CEPS, 2002.</p> <p>MIRANDA, A. C; BARCELLOS, C; MOREIRA, J. C; MONKEN, M. (Orgs.). Território, ambiente e saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2008.</p>		

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT. MED, PSI)	SEMESTRE UPP IV
COMPONENTE VIVÊNCIAS INTERPROFISSIONAIS EM SAÚDE III		MÓDULO DE ALUNOS 20
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA: 0	PRÁTICA: 68 horas
MODALIDADE: Presencial		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 68 horas		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Básica	TIPO Componente
PRÉ-REQUISITO Vivências Interprofissionais em Saúde II		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Competências individuais, comuns e colaborativas no itinerário terapêutico das pessoas/famílias/cuidadores nos fluxos entre Atenção Primária, rede de urgência e emergência, hospitalar e domiciliar. Interações entre os serviços de saúde, assistência social, educação e redes comunitárias. Ações extensionistas e culturais a partir das Redes de Atenção e suas interações comunitárias em uma perspectiva interprofissional.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CARVALHO, Sérgio Resende. Saúde coletiva e promoção da saúde: sujeito e mudança. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 2013.</p> <p>REZENDE, Eliane Garcia; FAVA, Silvana Maria Coelho Leite (org.). Cronicidade: na perspectiva multiprofissional. Alfenas - MG: Ed. Unifal, 2020.</p> <p>ROCHA, Vânia; LONDE, Luciana R. Desastres: velhos e novos desafios para a saúde coletiva. Rio de Janeiro, RJ: Editora Fiocruz, 2021. (Temas em Saúde).</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>HARADA, MJCS (org), et al. Gestão em enfermagem: ferramenta para prática segura. Yendis: São Paulo. 2011</p> <p>KURCGANT, Paulina et al. Gerenciamento em Enfermagem. Guanabara Koogan.2016.</p> <p>TEMAS em saúde coletiva: gestão e atenção no SUS em debate. Cruz das Almas: Editora UFRB, 2014.</p> <p>VECINA NETO, Gonçalo; MALIK, Ana Maria. Gestão em saúde. 2a ed. Guanabara Koogan. 2017.</p>		

Componentes da Unidade de Produção Pedagógica V

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP V
COMPONENTE: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Ciências Morfofuncionais III		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo dos determinantes do estado nutricional de indivíduos através da aplicação e interpretação dos métodos e técnicas de avaliação antropométrica, análise dos limites e alcances dos inquéritos de consumo alimentar, dos exames bioquímicos, do exame físico, da bioimpedância, e das condições socioeconômicas, ambientais e demográficas. Descrição dos índices e indicadores nutricionais nas fases da vida e interpretação para o diagnóstico nutricional.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>LAMEU, E. Clínica nutricional. Rio de Janeiro: Revinter, 2005.</p> <p>VITOLLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 2ª ed. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2015.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BICKLEY, L.S. Bates. Propedêutica médica. 11ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.</p>		

FIDELIX, M.S.P. **Manual orientativo: sistematização do cuidado de nutrição**. São Paulo: ASBRAN Associação Brasileira de Nutrição, 2014.

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

SAMPAIO, L R. **Avaliação nutricional**. Salvador: EDUFBA, 2012. 158 p. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/16873/1/avaliacao-nutricional.pdf>

WAITZBERG, D. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. Capítulo 18: Composição corporal. Capítulo 23: Impedância bioelétrica. Capítulo 25: Função muscular e sua relação com a nutrição e desnutrição. 4ª. Ed. São Paulo: Atheneu. 2009.

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP V
COMPONENTE: CIÊNCIA DOS ALIMENTOS II		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA 136 horas	TEÓRICA: 68 horas	PRÁTICA: 68 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Ciência dos Alimentos I, Bases da Alimentação e Nutrição.		CORREQUISITO: não há
EMENTA Fundamentação de Química, funcionalidade dos alimentos e princípios dos alimentos funcionais. Estudo de mensuração dos alimentos, métodos e indicadores culinários. Desenvolvimento de Rotulagem dos alimentos. Interpretação de legislação dos alimentos. Interface entre modificações, transformações bioquímicas e nutricionais dos grupos de alimentos. Estudo de processamento, conservação e embalagem dos alimentos. Aplicação do controle de qualidade aos grupos de alimentos. Alimentos com alegação funcional. Desenvolvimento de novos produtos e inovação tecnológica. Reflexão sobre os aspectos éticos relacionados ao marketing, publicidade e desenvolvimento de produto.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA ARAÚJO, W.M.C. et al. Alquimia dos Alimentos . Brasília ed. Senac- DF, 3ª edição, 2014.		

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003..

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, A. A. P. **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Varela, 1998.

ALMEIDA, T. C. A. **Avanços em análise sensorial** = Avances en análisis sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286 p. ISBN 8585519436.

FELLOWS P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos** - Princípios e Prática. Porto Alegre: Artmed, 2006.

PHILIPPI, S.T. **Tabela de Composição de Alimentos**: Suporte para decisão Nutricional. 2 ed. São Paulo: Coronário, 2002.

PHILIPPI, S.T. **Técnica Dietética**: Seleção e Preparo dos Alimentos. 6ª ed. São Paulo, Manole, 2006.

SILVA, N. **Manual de Métodos de análises microbiológicas de alimentos e água**. 7. ed. São Paulo: Blucher, 2017.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição**: fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2002.

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED E PSI)	SEMESTRE UPP V
COMPONENTE COMUNICAÇÃO E EDUCAÇÃO EM SAÚDE		MÓDULO DE ALUNOS 50
CARGA HORÁRIA: 51 horas	TEÓRICA: 51 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: Presencial	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há

EMENTA

Estudo dos conceitos teóricos e metodológicos da comunicação e da educação em saúde no campo da Saúde Coletiva. Comunicação e processos educativos na produção de sentidos em saúde. Estratégias de comunicação e educação para a promoção da saúde, da participação social no Sistema Único de Saúde (SUS), da política e das práticas de educação permanente em saúde. Comunicação de risco. Educação popular em saúde. Educação e comunicação em saúde: linguagens, meios e produtos. Análise das políticas e práticas institucionais de Comunicação para a promoção da saúde e democratização do SUS. Planejamento, execução e avaliação de ações de educação e comunicação em saúde nos territórios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, I. S.; CARDOSO, J. M. Comunicação e Saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007.

CORCORAN, N. Comunicação em Saúde: estratégias para promoção de saúde. São Paulo: Roca, 2010.

LIMA, V. A. e FREIRE, P. In: CITELLI, A. et al. Dicionário de comunicação: escolas, teorias e autores. Editora Contexto, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPOS, G. W. S. et al. (org.). Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006.

CARDOSO, J. M.; ROCHA, R. L. Interfaces e desafios comunicacionais do Sistema Único de Saúde. Ciência & Saúde Coletiva, v. 23, n. 6, p. 1871-1880, 2018.

CORIOLO-MARINUS, M. W. L. et al. Comunicação nas práticas em saúde: revisão integrativa da literatura. Saúde e Sociedade, v. 23, p. 1356-1369, 2014.

HANSEN, J. H. Como entender a saúde na comunicação? São Paulo: Paulus, 2004.

MONTORO, T. Retratos da comunicação em saúde: desafios e perspectivas. Interface (Botucatu), v. 12, n. 25, p. 445-448, Jun. 2008.

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP V
COMPONENTE: PLANEJAMENTO ALIMENTAR E CÁLCULO DE DIETAS		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA 68 horas	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Bases da Alimentação e Nutrição; Ciências Morfofuncionais III		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo aprofundado de todas as etapas necessárias a prescrição dietética, planejamento alimentar, cálculo de dietas e adequação do cardápio para indivíduos saudáveis nas diversas fases da vida, de acordo com as recomendações nutricionais preconizadas por órgãos/instituições oficiais de referência. Recursos tecnológicos de apoio na prescrição dietética, planejamento alimentar, cálculo de dietas e acompanhamento nutricional.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>DUTRA, J.E.de; MARCHINI, S. Ciências Nutricionais- Aprendendo a Aprender. 2 ed.1998.</p> <p>MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª ed. São Paulo: Elsevier, 2005. 1228 p. ISBN 9788535255126.</p> <p>VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2014.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il. isBn 978-85-334-2176-9 disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

JESUS, Neide de. **Manual de dietas do Hospital Universitário Professor Edgard Santos**. 2. ed. Salvador: EDUFBA, 2004. 309 p. ISBN 8523203036.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2006. ISBN 9788587600578

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Necessidades de energia e proteína**. São Paulo: Roca, 1998. vii, 225 p. (OMS série de relatos técnicos ; 724) ISBN 8572412360

SHILS, Maurice E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10.ed. Barueri: Manole, 2009. 2222 p. ISBN 9788520424933

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP V
COMPONENTE: VIVÊNCIAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I		MÓDULO ALUNOS: 10
CARGA HORÁRIA 51 horas	TEÓRICA : 0	PRÁTICA: 51 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 51 horas		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Ciência dos Alimentos I		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Desenvolvimento de atividades em espaços de processamento, produção e comercialização de alimentos e/ou refeições, sob a ótica da dietética, tecnologia de alimentos, controle de qualidade, planejamento e gestão de produção, pautada na defesa da Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional. Reflexões sobre o ambiente alimentar e ações de Educação Alimentar e Nutricional nesses contextos. Discussão sobre estratégias de marketing, publicidade, propaganda de alimentos e empreendedorismo nos campos de prática. Desenvolvimento de estratégias de Educação Popular, ações de intervenção em comunidades afins. Atuação e reflexão do papel do nutricionista e responsabilidades técnicas, éticas, políticas e sociais do nutricionista como profissional de saúde, sob a perspectiva da intersectorialidade e interprofissionalidade, nesse contexto.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.</p> <p>MALUF, Renato. Segurança Alimentar e Nutricional. 3ª. Ed. Petrópolis: Vozes, 2011.</p> <p>VASCONCELOS, Eymard Mourão; CRUZ, Pedro José Santos Carneiro. Educação popular na formação universitária: reflexões com base em uma experiência. São Paulo, SP: HUCITEC; João Pessoa: Ed. UFPB, 2013.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSIS, L. **Alimentos Seguros: ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2004.

GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.** São Paulo: Varela, 2001.

FELLOWS P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Práticas.** Porto Alegre: Artmed, 2006.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais.** São Paulo: Atheneu, 2002.

Componentes da Unidade de Produção Pedagógica VI

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VI
COMPONENTE: ASPECTOS BIOQUÍMICOS E FISIOLÓGICOS DA NUTRIÇÃO		MÓDULO DE ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 34 h	TEÓRICA: 34 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Bases da Alimentação e Nutrição		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Aprofundamento do estudo da anatomia e fisiologia do trato gastrointestinal humano com enfoque na motilidade, digestão, absorção e processamento de nutrientes. Regulação de ingestão e utilização da energia dos alimentos. Composição e fatores que influenciam a microbiota intestinal. Bases fisiológicas do comportamento alimentar.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BERNE, R. M.; LEVY, M. N. Fisiologia. 7ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018. 864p.</p> <p>SILVERTHORN, D. U. Fisiologia humana: Uma abordagem integrada. 7ª ed. Artmed, 2017. 992p.</p> <p>COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. Editora Manole, 2015.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2013.

REITAS, Y.N.L. Avaliação da saúde bucal em uma coorte de idosos não institucionalizados. **Cadernos Saúde Coletiva**, 2022;30(4):496-506.

ASSIF, P.A.N. Estudo da correlação do IMC e comprimento do intestino delgado em pacientes obesos submetidos à cirurgia bariátrica. **ABCD Arq Bras Cir Dig**, 2009;22(3):153-157.

IBEIRO-JUNIOR, M.A.F. Complicações gastrointestinais causadas pelo coronavírus (COVID-19). **ABCD Arq Bras Cir Dig**, 2021;34(3):e1620.

SAWAYA, A. L.; LEANDRO, C. G.; WAITZBERG, D. L. **Fisiologia da Nutrição na Saúde e na Doença**—Da Biologia Molecular ao Tratamento. **São Paulo: Atheneu**, 2013.

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VI
COMPONENTE: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL		MÓDULO DE ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 34 horas	TEÓRICA: 34 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Abordagem contemporânea da alimentação, nutrição e saúde		CORREQUISITO: não há

EMENTA

Estudo da Educação Alimentar e Nutricional como campo de conhecimentos e práticas contínuas, com aprofundamento dos aspectos conceituais, históricos, políticos, filosóficos e socioculturais. Compreensão do processo saúde-doença-cuidado e a relação dos sujeitos com a comida e o comer em uma perspectiva socioantropológica. Estudo de abordagens e práticas educativas desenvolvidas no campo da Saúde, Alimentação e Nutrição. Educação Popular em Saúde. Estudo dos princípios teórico-metodológicos para o planejamento, execução e avaliação de programas, atividades e ações educativas junto a grupos populacionais e indivíduos, que contribuam para assegurar o Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAZ BORDENAVE, Juan E. **O que é comunicação**. São Paulo: Brasiliense, 2007

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia**. Saberes necessários à prática educativa. Edição Especial. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2009.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 46ª. Edição. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2007

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação**. São Paulo, SP: Brasiliense, 1981.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

GALISA, M.S. et al. **Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática**. 1. Ed. Editora Roca. 2014. 308 p.

VASCONCELOS, Eymard Mourão; CRUZ, Pedro José Santos Carneiro. **Educação popular na formação universitária: reflexões com base em uma experiência**. São Paulo, SP: HUCITEC; João Pessoa: Ed. UFPB, 2013

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VI
COMPONENTE: NUTRIÇÃO, ATENÇÃO BÁSICA E POLÍTICAS DE SAÚDE		MÓDULO ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 08
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA: 34 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Epidemiologia; Avaliação Nutricional		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Epidemiologia dos problemas nutricionais. Organização da Atenção Primária à Saúde no contexto da atuação do/a Nutricionista no desenvolvimento de estratégias, programas e ações de atenção à saúde, amparada por marcos teóricos, legais e éticos. Sistemas de Vigilâncias em Saúde. Compreensão, caracterização e análise das Políticas de Atenção Integral à Saúde nos ciclos da vida e de populações vulnerabilizadas/específicas, bem como suas articulações com as Redes de Atenção à Saúde. Planejamento Estratégico em Nutrição.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.</p> <p>CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa et al (Orgs.). Tratado em Saúde Coletiva. 2ª. Ed. São Paulo: Hucitec, 2013.</p> <p>ÁVILA, Heleni Duarte Dantas; NASCIMENTO, Jucileide Ferreira do; PEREIRA, Silvia de Oliveira (org.). Política social e territórios. (e-book) Cruz das Almas, BA: Editora UFRB, 2022. Disponível em: https://www1.ufrb.edu.br/editora/component/phocadownload/category/2-e-books?download=200:politica-social-e-territorios</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>CORDEIRO, Rosa Cândida; OLIVEIRA, Washington Luan Gonçalves; VICENTINI, Fernando (orgs.). Saúde da população negra e indígena. (e-book) Cruz das Almas, BA: Editora UFRB, 2022. Disponível em https://www.ufrb.edu.br/ccs/noticiasccs/1466-saude-da-populacaonegra-e-indigena-livro</p> <p>MIRANDA, Ary Carvalho et al (Orgs). Território, ambiente e saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008.</p> <p>TIRAPEGUI, Júlio. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 3ª. Ed. São Paulo: Atheneu, 2013.</p>		

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VI
COMPONENTE: NUTRIÇÃO E SAÚDE DA MULHER		MÓDULO ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 06
CARGA HORÁRIA: 85 h	TEÓRICA : 51 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional; Biointeração III		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo do diagnóstico e da atenção alimentar e nutricional da mulher em diversas fases da vida com enfoque na vigilância, promoção, prevenção e cuidado integral de agravos relacionados à alimentação e nutrição. Cuidado alimentar e nutricional da mulher adulta, mulher trans, da gestante e da nutriz considerando os aspectos fisiológicos, fisiopatológicos, epidemiológicos, éticos, socioculturais, nutricionais e comportamentais, apoiados nas dimensões étnico/raciais, de classe, de gênero, de sexualidade, de direitos sexuais e reprodutivos, e de geração. Estudo da fisiologia da gestação e da lactação. Nutrição em situações especiais: distúrbios ginecológicos, síndrome menstrual, fertilidade, abortamento, climatério e menopausa. Atenção dietética e nutricional da mulher em idade fértil, mulher no climatério, da gestante e da nutriz: avaliação e diagnóstico nutricional, guias alimentares, recomendações e necessidades nutricionais, práticas e planos alimentares, educação alimentar e nutricional.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Política nacional de atenção integral à saúde da mulher: princípios e diretrizes. Brasília: Ministério da Saúde, 2004, 82 p</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília (DF): Ministério da Saúde, 2014. Disponível em <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em 10 jul 2023.</p> <p>VITOLLO, M. R. Nutrição – da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rubio, 2014.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, E.M.A. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. 2. Ed. Guanabara. 2009. 672 p.

ARRUDA, C. G.; FERNANDES, A.; CEZARINO, P. Y. A.; SIMÕES, R. Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina. Tensão Pré-Menstrual. **Projeto Diretrizes**. 2011. Disponível em: <[https://amb.org.br/files / BibliotecaAntiga/tensao_pre_menstrual.pdf](https://amb.org.br/files/BibliotecaAntiga/tensao_pre_menstrual.pdf)>. Acesso em 10 jul 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.184 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica; n. 23).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Manual de atenção à mulher no climatério/menopausa. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2008

GALISA, M.S. et al. **Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática**. 1. Ed. Editora Roca. 2014. 308 p.

GOMES, C.E.T; Santos, E.C. **Nutrição e Dietética**. 2. Edição. Editora Iatrica.

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VI
COMPONENTE: VIVÊNCIAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II		MÓDULO ALUNOS: Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 51 h	TEÓRICA : 0	PRÁTICA: 51 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 51 horas		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Comunicação e Educação em Saúde		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Desenvolvimento de práticas de Educação Alimentar e Nutricional em unidades de saúde e/ou áreas adstritas, junto à comunidade/comunidades tradicionais, em diferentes cenários. Territorialização, ações de mapeamento/levantamento e análise de informações, com base nos princípios da Educação Popular em Saúde para realização de intervenções voltadas à garantia do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas, em defesa da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Articulação com programas e políticas públicas de Alimentação e Nutrição, considerando as interseccionalidades. Análise crítica dos sistemas alimentares e da publicidade e propaganda em alimentos. Atuação e reflexão do papel do nutricionista e responsabilidades técnicas, éticas, políticas e sociais como profissional de saúde, sob a perspectiva da intersectorialidade e interprofissionalidade, nesse contexto.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_para_a_pop_brasileira_mio_l_o_internet.pdf.</p> <p>BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Código de ética e de conduta do nutricionista. Brasília: CFN, 2018.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. **Secretaria-Geral da Presidência da República**. Secretaria Nacional de Articulação Social Departamento de Educação Popular e Mobilização Cidadã. **Marco de referência da educação popular para as políticas públicas**. Brasília, 2014.

CORDEIRO, Rosa Cândida; OLIVEIRA, Washington Luan Gonçalves; VICENTINI, Fernando (orgs.). **Saúde da população negra e indígena**. (e-book) Cruz das Almas, BA: Editora UFRB, 2022.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia**. 46 ed. Rio de Janeiro: Paz e terra, 2005.

HENRIQUE, Flávia Conceição dos Santos; SOARES, Micheli Dantas; BRITO, Sheila Monteiro (Orgs.). **Segurança alimentar e nutricional: experiências formativas**. (e-book) Cruz da Almas: Editora UFRB, 2022.

MANO, Maria Amélia Medeiros; PRADO, Ernande Valentin do (Orgs.). **Vivências de Educação Popular na Atenção Primária à Saúde: realidade e a utopia**. São Carlos: EDUFSCAR, 2010.

Componentes da Unidade de Produção Pedagógica VII

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VII
COMPONENTE: ADMINISTRAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES I		MÓDULO ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 68 h	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Ciência dos Alimentos II		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Reflexões acerca da alimentação coletiva e entendimento sobre as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Estudo do planejamento físico-funcional da UAN e tecnologias aplicadas, aos contextos de produção de refeições. Planejamento e gestão de recursos humanos, em interface com a legislação trabalhista, ergonomia e vigilância em saúde do trabalhador. Compreensão da aplicabilidade dos princípios das vigilâncias epidemiológica, sanitária, ambiental (sustentabilidade) e nutricional no âmbito das UAN, com vistas à Segurança Alimentar e Nutricional. Atribuições e ética do Nutricionista em alimentação coletiva.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão em unidade de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2009.</p> <p>FONSECA, Karina Zanoti; SANTANA, Gizane Ribeiro de. Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição. Cruz das Almas, BA: UFRB, 2012. 86 p.</p> <p>MEZOMO, I. F. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; LOPES, José Aurélio Claro. **Restaurantes Sustentáveis: um futuro em comum**. São Paulo: Editora Atheneu, 2015.

PINHEIRO-SANT'ANA, Helena Maria. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

PROENÇA, R.P.C; SOUZA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Editora da UFSC: 2005IBGE/ PNAD. Segurança Alimentar: 2004. Rio de Janeiro: IBGE, 2006. Suplemento.

ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

TEIXEIRA, Suzana; OLIVEIRA, Zélia Milet; REGO, Josedira Carvalho; BISCONTINI, Telma Maria. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VII
COMPONENTE: CUIDADO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ADULTOS E IDOSOS I		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 06
CARGA HORÁRIA: 85 h	TEÓRICA : 51 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Avaliação nutricional; Planejamento alimentar e cálculo de dietas; Biointeração III; Aspectos bioquímicos e fisiológicos da nutrição		CORREQUISITO: não há
EMENTA Estudo do diagnóstico e da atenção alimentar e nutricional do adulto e do idoso com enfoque na vigilância, promoção, prevenção e cuidado integral de agravos relacionados à alimentação e nutrição. Cuidado alimentar e nutricional do adulto e idoso considerando os aspectos fisiopatológicos, éticos, culturais, sociais e nutricionais apoiados nas dimensões étnico/raciais, de classe, de gênero, de sexualidade e de geração, nutrição e atividade física no adulto e idoso.		

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KRAUSE. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ª edição. Elsevier, Rio de Janeiro, 2012.

SHILS, Maurice E. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11.ed. Barueri: Manole, 2016.

VITOLLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

WAITZBERG, D. L. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMERICAN DIABETES ASSOCIATION. Standards of medical care in diabetes. **Diabetes Care**. 40(1), 2017.

BARRERE. **Guia Nutricional em Oncologia**. Albert Einstein. Atheneu, Rio de Janeiro, 2017

BRASPEN Journal, **Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral**, ISSN 2525-7374. Disponível on line: <http://www.braspen.org/braspen-journal>

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

VOLKERT. ESPEN guidelines on nutrition in dementia. **Clinical Nutrition**. 1-22, 2015

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VII
COMPONENTE: CUIDADO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA		MÓDULO ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 06
CARGA HORÁRIA: 85 h	TEÓRICA : 51 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Avaliação nutricional; Planejamento alimentar e cálculo de dietas; Biointeração III		CORREQUISITO: não há

EMENTA

Estudo do diagnóstico e da atenção alimentar e nutricional da criança e do adolescente, com enfoque na vigilância, promoção, prevenção e cuidado integral de agravos relacionados à alimentação e nutrição. Cuidado alimentar e nutricional da criança e do adolescente, considerando dimensões étnico/raciais, de gênero, geração e sexualidades. Fundamentos fisiológicos, epidemiológicos, socioculturais, comportamentais e nutricionais relacionados à criança e adolescente. Estudo da fisiologia do recém-nascido, do aleitamento materno, alimentação artificial e alimentação complementar. Caracterização do crescimento, desenvolvimento e maturação sexual. Atenção dietética e nutricional na fase da infância e adolescência: avaliação e diagnóstico nutricional, guias alimentares, recomendações e necessidades nutricionais, práticas e planos alimentares, Educação Alimentar e Nutricional. Atenção dietoterápica em situações especiais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, E.M.A. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. 2. Ed. Guanabara. 2009. 672 p.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição - da Gestação ao Envelhecimento**. 2. Ed. Rubio. 2014.

WEFFORT, Virgínia Resende Silva. **Nutrição em Pediatria - Da Neonatologia À Adolescência**. 1. Ed. Manole. 2009. 661.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES, T. C.H. S. **Nutrição em Pediatria**. Manual Prático para os profissionais de Saúde. Salvador: EDUNEB,2017.

BOM, A.M.X. et al. **Atendimento Nutricional a Crianças e Adolescentes - Visão Prática**. Rio de Janeiro: Guanabara, 2014.

FARIA, E.R. et al. **Nutrição e Saúde na Adolescência**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

PALMA, D; ESCRIVÃO, M.A.M.S, OLIVEIRA, F.L.C. **Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência** - Guia de Medicina Ambulatorial e Hospitalar da UNIFESP-EPM. 1. Ed. Manole. 2009. 704p.

SILVA, A.P.A.; NASCIMENTO, A.G.; ZAMBERLAN, P. **Manual de dietas e condutas nutricionais em pediatria**. Atheneu: Rio de Janeiro, 2014.

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VII
COMPONENTE: POLÍTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL		MÓDULO DE ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 85 horas	TEÓRICA : 85 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Abordagem contemporânea da alimentação, nutrição e saúde		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Trajetória das Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Caracterização da atual política e reflexões sobre a inter-relação entre SAN, Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas, Sustentabilidades e Interseccionalidades. Pesquisas e inquéritos nacionais sobre SAN. Análise situacional de SAN. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Marcadores de consumo alimentar. Planos Nacional, Estadual e Municipal de SAN. Papel do nutricionista no Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e no Sistema Nacional de SAN (SISAN) para o planejamento e execução de programas e políticas públicas.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CORDEIRO, Rosa Cândida; OLIVEIRA, Washington Luan Gonçalves; VICENTINI, Fernando (orgs.). Saúde da população negra e indígena. (e-book) Cruz das Almas, BA: Editora UFRB, 2022. Disponível em https://www.ufrb.edu.br/ccs/noticiasccs/1466-saude-da-populacao-negra-e-indigena-livro</p> <p>HENRIQUE, Flávia Conceição dos Santos; SOARES, Micheli Dantas; BRITO, Sheila Monteiro (Orgs.). Segurança alimentar e nutricional: experiências formativas. (e-book) Cruz das Almas: Editora UFRB, 2022. Disponível em: https://www1.ufrb.edu.br/editora/component/phocadownload/category/2-e-books?download=326:seguranca-alimentar-e-nutricional-experiencias-formativas</p> <p>MALUF, Renato. Segurança Alimentar e Nutricional. 3ª. Ed. Petrópolis: Vozes, 2011.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ÁVILA, Heleni Duarte Dantas; NASCIMENTO, Jucileide Ferreira do; PEREIRA, Silvia de Oliveira (org.). **Política social e territórios**. (e-book) Cruz das Almas, BA: Editora UFRB, 2022.

Disponível em:

<https://www1.ufrb.edu.br/editora/component/phocadownload/category/2-e-books?download=200:politica-social-e-territorios>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

DEMO, P. **Política social, educação e cidadania**. 2. ed. Campinas: Papyrus, 1996.

FREITAS, Maria do Carmo; ALEXANDRE-WEISS, Veruska Prado; BRITO, Sheila Monteiro (Orgs). **Extensão e pesquisa em alimentação escolar no Brasil**. (e-book) Salvador: EDUFBA, 2022. Disponível em:

<https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/35674/4/Extens%c3%a3o%20e%20Pesquisa%20em%20Alimenta%c3%a7%c3%a3o-repositorio.pdf>

MIRANDA, Ary Carvalho et al (Orgs). **Território, ambiente e saúde**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008.

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VII
COMPONENTE: VIVÊNCIAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO III		MÓDULO DE ALUNOS: 10
CARGA HORÁRIA: 51 horas	TEÓRICA : 0	PRÁTICA: 51 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 51 horas		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Nutrição e Saúde da Mulher		CORREQUISITO: não há

EMENTA

Diagnóstico, planejamento e desenvolvimento de ações educativas no cuidado em alimentação e nutrição, considerando as dimensões étnico/raciais, de gênero, geração e sexualidades. Publicidade e propaganda de produtos alimentícios e suplementos alimentares na perspectiva da orientação nutricional. Educação Alimentar e Nutricional para grupos populacionais específicos, indivíduos e coletividades, adscritos à unidade de saúde de referência, pautado no papel e responsabilidades técnicas, éticas, políticas e sociais do nutricionista como profissional de saúde, na perspectiva da integralidade, intersectorialidade e interprofissionalidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. HumanizaSUS: política nacional de humanização: a humanização como eixo norteador das práticas de atenção e gestão em todas as instâncias do SUS. Brasília, DF, 2004. Disponível em:
https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/humanizasus_2004.pdf

GALISA, M.S. et al. **Educação Alimentar e Nutricional** - Da Teoria à Prática. 1. Ed. Editora Roca. 2014. 308 p.

GERHARDT, T.E.; PINHEIRO, R.; RUIZ, E.N.F.; SILVA JUNIOR, A.G. (orgs.) *Itinerários terapêuticos: integralidade no cuidado, avaliação e formação em saúde*. Rio de Janeiro: CEPESC/IMS/UERJ – ABRASCO, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BACKES, D. S.; LUNARDI, V. L.; LUNARDI FILHO, W. D. A humanização hospitalar como expressão da ética. **Revista Latino Americana de Enfermagem**. v. 14, n. 1, Ribeirão Preto, 2006.

RIBEIRO, P.C.S, BARRETO, J.S.C., ET AL. Educação em saúde na atenção terciária: um relato de experiência na unidade de terapia intensiva de um hospital maternidade localizado em Santo Antônio de Jesus, Bahia. **Revista Extensão**, 2020, v4, n2.

DEMÁRIO, R.L.; SOUSA, A.A, SALLES, R.K. Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. **Ciência & Saúde Coletiva**, 15(Supl. 1): 1275-1282, 2010.

ESPINHEIRA, G. **Metodologia prática do trabalho em comunidade**. EDUFBA, 2008.
GODOY, A.M.; LOPES, D.A.; GARCIA, R.W.D. Transformações socioculturais da alimentação hospitalar. **História, Ciênc Saúde Manguinhos**, 2007; 14(4):1197-215.

Componentes da Unidade de Produção Pedagógica VIII

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VIII
COMPONENTE: ADMINISTRAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES II		MÓDULO ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 68 h	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Administração em Serviços de Alimentação para Coletividades I		CORREQUISITO: não há
EMENTA Construção de diagnóstico nutricional para coletividades, bem como estimativa das necessidades nutricionais da clientela, em diálogo com políticas públicas nacionais. Detalhamento do planejamento, gestão e avaliação de cardápios nas UAN. Estudo do planejamento e gestão de materiais e custos, bem como do planejamento e gestão de produção, distribuição e controle de qualidade nas UAN. Reflexões sobre a gestão de resíduos sólidos e sustentabilidade nas UAN. Compreensão das estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), com foco na alimentação para coletividades. Consultoria, assessoria e marketing em alimentação coletiva em interface a questões de Ética do Nutricionista em alimentação coletiva.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão em unidade de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2009. FONSECA, Karina Zanoti; SANTANA, Gizane Ribeiro de. Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição. Cruz das Almas, BA: UFRB, 2012. 86 p. MEZOMO, I. F. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela. 2002. Xxii,173p. ISBN 8585519630. AMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; LOPES, José Aurélio Claro. Restaurantes Sustentáveis: um futuro em comum. São Paulo: Editora Atheneu, 2015.		

<p>OLIVEIRA, Tatiana Coura. Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.</p> <p>VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília: LGE Editora, 2003.</p> <p>VAZ, Célia Silvério. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE Editora, 2006.</p>
--

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VIII
COMPONENTE: Atuação na Alimentação Escolar		MÓDULO DE ALUNOS: Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 51 h	TEÓRICA : 0	PRÁTICA: 51 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 51 horas		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Vivências em Alimentação e Nutrição II		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>O Programa Nacional de Alimentação Escolar e sua relação com a garantia do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas e promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Legislação e normas relacionadas ao PNAE. Atores envolvidos na Alimentação Escolar. Caracterização da saúde, nutrição e padrão alimentar dos escolares. Processos de licitação e chamada pública. Inserção da Agricultura Familiar. Análise de cardápios escolares, teste de aceitabilidade e atividades de Educação Alimentar e Nutricional. Ferramentas de apoio ao nutricionista no PNAE. Avaliação e monitoramento do PNAE.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BRASIL. Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União, 2009.</p> <p>FREITAS, Maria do Carmo; ALEXANDRE-WEISS, Veruska Prado; BRITO, Sheila Monteiro (Orgs). Extensão e pesquisa em alimentação escolar no Brasil. (e-book) Salvador: EDUFBA, 2022. Disponível em: https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/35674/4/Extens%3%a3o%20e%20Pesquisa%20e%20Alimenta%3%a7%3%a3o-repositorio.pdf</p>		

HENRIQUE, Flávia Conceição dos Santos; SOARES, Micheli Dantas; BRITO, Sheila Monteiro (Orgs.). **Segurança alimentar e nutricional: experiências formativas**. (e-book) Cruz das Almas: Editora UFRB, 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº465, de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=465>

FURTADO, Rogério; CHAIM, Nuria Abrahão; ZAIDLER, Waldemar. **Gestão eficiente da merenda escolar: histórias gostosas de ler e boas de copiar**. São Paulo: Margraf, 2005.

GOHN, Maria da Glória Marcondes. **Movimentos sociais e educação**. São Paulo, SP: Cortez, 2012.

MALUF, Renato. **Segurança Alimentar e Nutricional**. 3ª. Ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Resolução CD/FNDE nº 06 de 0 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VIII
COMPONENTE: CUIDADO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ADULTOS E IDOSOS II		MÓDULO ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 06
CARGA HORÁRIA: 85h	TEÓRICA : 51 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente

PRÉ-REQUISITO: Cuidado Alimentare Nutricional de Adultos e Idosos I	CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo do diagnóstico e da atenção alimentar e nutricional do adulto e do idoso, com ênfase na fisiopatologia e dietoterapia de doenças associadas ao trato digestório, terapia nutricional, e cuidados ao indivíduo, em situações especiais. Cuidado alimentar e nutricional do adulto e idoso considerando os aspectos fisiopatológicos, éticos, culturais, sociais e nutricionais apoiados nas dimensões étnico/raciais, de classe, de gênero, de sexualidade e de geração.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>KRAUSE. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ª edição. Elsevier, Rio de Janeiro, 2012.</p> <p>REIS, N.T.; CALIXTO-LIMA, L. Nutrição Clínica: Bases para prescrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.</p> <p>VITOLLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>ARAÚJO, M.O.D.; GUERRA, T.M.M. Alimentos “PER CAPITA”. 3 ed. Natal: Ed. Universitária - UFRN, 2007. 323p.</p> <p>ASPEN Clinical Guidelines. Nutritioncare.org/Guidelines_and_Clinical_Resources.</p> <p>BRASPEN Journal, Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral, ISSN 2525-7374. Disponível on line: http://www.braspen.org/braspen-journal</p> <p>CAMPOS. Terapia nutricional no traumatismo cranioencefálico grave. Rev Bras Ter Intensiva. 24(1):97-105, 2012.</p> <p>SHILS, Maurice E. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11.ed. Barueri: Manole, 2016.</p>	

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VIII
COMPONENTE: DESENVOLVIMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC I		MÓDULO DE ALUNOS: 30

CARGA HORÁRIA: 34 h	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Laboratório de leitura e produção de textos acadêmicos II		CORREQUISITO: Anuência de um docente orientador após apresentação de um pré-projeto.
<p>EMENTA</p> <p>Exame das temáticas de pesquisa nos campos da alimentação e nutrição. Contextualização das metodologias de pesquisas aplicadas aos projetos desenvolvidos nos campos da alimentação e nutrição. Entendimento sobre as formas de comunicação científica, o pensar científico. Explicitação das etapas de um projeto de pesquisa. Normas de formatação. Expressão corporal em comunicações científicas orais.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 175 p.</p> <p>MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. rev. e ampli. São Paulo: Atlas, 2009. 219 p.</p> <p>SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 335 p.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BOOTH, W. C.; COLOMB, G. G.; WILLIAMS, J. M. A arte da pesquisa. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.</p> <p>CARRAHER, D. W. Senso crítico. São Paulo: Pioneira, 2002.</p> <p>CARVALHO, M. C. M. Construindo o saber: metodologia científica: fundamentos e técnicas. 24. ed. Campinas: Papyrus, 2013. 224 p.</p> <p>DEMO, P. Metodologia do conhecimento científico. São Paulo: Atlas, 2000. 216 p.</p> <p>MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297p.</p>		

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP VIII
COMPONENTE: TÉCNICA DIETÉTICA APLICADA AOS CICLOS DA VIDA		MÓDULO ALUNOS: Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA : 0	PRÁTICA: 68 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Nutrição e saúde da mulher; Cuidado alimentar e nutricional de adultos e idosos I; Cuidado alimentar e nutricional na infância e adolescência.		CORREQUISITO: não há
EMENTA Desenvolvimento do cuidado alimentar e nutricional, à mulher e aos indivíduos nos diferentes ciclos da vida, por meio do uso das técnicas dietéticas, aplicadas à produção de refeições. Ênfase no estudo das modificações culinárias, elaboração de cardápios e receitas aplicadas às alergias e intolerâncias alimentares, com restrição de nutrientes, a exemplo do sal, potássio, sacarose, proteínas e/ou gorduras. Formulação e boas práticas de fabricação de preparações, para oferta por via enteral. Gastronomia hospitalar. Aplicação do uso de espessantes.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA ARAÚJO, W. M. C. et al. Alquimia dos Alimentos . 3ª ed. rev. e ampl. Brasília: Editora Senac-DF, 2007. 310 p. ORNELAS, L. H. Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos . 8ª ed. rev. e ampl.. São Paulo: Atheneu, , 2013. 276 p. PINTO-E-SILVA, M. E. M; YONAMINE, G. H.; ATZINGEN, M. C. B. C. Técnica Dietética aplicada à Dietoterapia . Barueri, SP: Manole, 1. ed., 2015. 180 p.		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de promoção da saúde. **Guia alimentar para crianças menores de 2 anos**/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Brasília: MS, 2019. 265p.

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética**: teoria e aplicações. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 280 p.

MACIEL, B. L. L. et. al. **Nutrição e sabor**: dicas e receitas para o dia a dia. Natal, RN: EDUFERN, 2016.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 4ª ed. Barueri, SP: Manole, 2019. 442 p.

PHILIPPI, S. T.; COLUCCI, A C. A. **Nutrição e Gastronomia**. 1ª ed. Barueri, SP: Manole, 2018. 512 p.

Componentes da Unidade de Produção Pedagógica IX

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP IX
COMPONENTE: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC		MÓDULO ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 17 horas	TEÓRICA: 0	PRÁTICA 17 horas
MODALIDADE : Presencial		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Específica	TIPO Atividade formativa
PRÉ-REQUISITO: Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso – DTCC		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Desenvolvimento de habilidades e competências para execução de pesquisa científica no campo da alimentação e nutrição, sob orientação de um professor do curso de Nutrição, a partir da síntese e integração dos conhecimentos adquiridos no percurso formativo. Execução do projeto de TCC. Defesa formal do TCC para uma banca avaliadora.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CARVALHO, M. C. M. Construindo o saber: metodologia científica: fundamentos e técnicas. 24. ed. Campinas: Papyrus, 2013. 224 p.</p> <p>MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. rev. e ampli. São Paulo: Atlas, 2009. 219 p.</p> <p>VELOSO, W. P. Como redigir trabalhos científicos: monografias, dissertações, teses e TCC. São Paulo: IOB Thomson, 2005. 356 p.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BARROS, A. S.; LEHFELD, N. A. S. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.</p> <p>LAJOLO, M. Do mundo da leitura para leitura do mundo. 6ª ed. São Paulo: Ática, 2010.</p> <p>MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297p.</p> <p>PEREIRA, J. C. R. Análise de dados qualitativos: estratégias metodológicas para as ciências da saúde, humanas e sociais. 3. ed. São Paulo: EDUSP, 2004. 156 p.</p> <p>SANTOS, B. S. Um discurso sobre as ciências. 6. ed. São Paulo: Cortez, 2009.</p>		

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP IX
COMPONENTE: ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA		MÓDULO ALUNOS 30
CARGA HORÁRIA : 205 horas	TEÓRICA: 0	PRÁTICA 205h
MODALIDADE : presencial	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Específica	TIPO MÓDULO
PRÉ-REQUISITOS: Educação Alimentar e Nutricional; Técnica Dietética; Nutrição, Atenção Básica e Políticas de Saúde; Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional		CORREQUISITO: não há
EMENTA		
<p>Relação entre a teoria e a prática do nutricionista, na atuação profissional em Saúde Coletiva, no sentido de construir uma práxis, colaborando para ampliar e/ou expandir competências e habilidades específicas nessa área. Análise crítica e propositiva da realidade de atuação do nutricionista em Saúde Coletiva, resgatando e inter-relacionando conteúdos, habilidades e valores trabalhados ao longo do curso. Ética, atuação e reflexão do papel do nutricionista nesse contexto.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012</p> <p>CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa et al (Orgs.). Tratado em Saúde Coletiva. 2ª. Ed. São Paulo: Hucitec, 2013.</p> <p>MALUF, Renato. Segurança Alimentar e Nutricional. 3ª. Ed. Petrópolis: Vozes, 2011.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução N.º 6 de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 Maio. 2020.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução no 465 de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 25 Ago. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_para_a_pop_brasileira_miolo_internet.pdf.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN N.º 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN N.º 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP IX
COMPONENTE: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA		MÓDULO ALUNOS 30
CARGA HORÁRIA : 205 horas	TEÓRICA: 0	PRÁTICA: 205h
MODALIDADE : presencial	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Específica	TIPO MÓDULO
PRÉ-REQUISITO: Técnica Dietética; Vivências em Alimentação e Nutrição III; Nutrição, Atenção Básica e Políticas de Saúde; Cuidado Alimentar e Nutricional em Adultos e Idosos II		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Relação entre a teoria e a prática do nutricionista, na atuação profissional em Nutrição Clínica, no sentido de construir uma práxis, colaborando para ampliar e/ou expandir competências e habilidades específicas nessa área. Planejamento e desenvolvimento de intervenções/atividades nutricionais de cuidado direto e indireto para indivíduos em unidades de internação hospitalar e/ou em ambulatórios, considerando o papel e responsabilidades técnicas, éticas, políticas e sociais do nutricionista, na perspectiva da integralidade e interprofissionalidade.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CUPPARI, L. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar/UNIFESP - Nutrição clínica no adulto. 3 ed. São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.</p> <p>SHILS, Maurice E. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11.ed. Barueri: Manole, 2016.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PINTO-E-SILVA, M. E.M. **Técnica Dietética aplicada à Dietoterapia**. Barueri, SP: Editora Manole, 2015.

REIS, N.T.; CALIXTO-LIMA, L. **Nutrição Clínica: Bases para prescrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

SOBOTKA, L. **Bases da Nutrição Clínica**. São Paulo: Rubio. 3.ed. 2008.

VITOLLO, M.R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 2017.

Componentes da Unidade de Produção Pedagógica X

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP X
COMPONENTE: ESTÁGIO INTERDISCIPLINAR EM ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE.		MÓDULO ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 200 horas	TEÓRICA: 0	PRÁTICA: 200h
MODALIDADE : presencial		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Específica	TIPO MÓDULO
PRÉ-REQUISITO: Técnica Dietética; Educação Alimentar e Nutricional; Cuidado Alimentar e Nutricional em Adultos e Idosos II; Administração em Serviços de Alimentação Coletiva II		CORREQUISITO: não há
EMENTA Análise de indicadores para a realização de diagnósticos situacionais, junto à comunidade acadêmica e/ou comunidade externa, correlacionando-os com os Determinantes Sociais da Saúde, no contexto contemporâneo. Desenvolvimento de ações processuais de Educação Alimentar e Nutricional, em interlocução com a Educação Popular em Saúde, de maneira crítica, reflexiva e participativa, integrando as áreas da Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva. Ações de cuidado integral à saúde do sujeito e da sociedade, considerando os sistemas agroalimentares em suas diferentes dimensões.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira . 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição . Brasília: Ministério da Saúde, 2012. GALISA, M.S. et al. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática . 1. Ed. Editora Roca. 2014. 308 p.		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética**: teoria e aplicações. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 280 p.

KRAUSE. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13ª edição. Elsevier, Rio de Janeiro, 2012.

MALUF, Renato. **Segurança Alimentar e Nutricional**. 3ª. Ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

TIRAPEGUI, Júlio. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. 3ª. Ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

VASCONCELOS, Eymard Mourão; CRUZ, Pedro José Santos Carneiro. **Educação popular na formação universitária: reflexões com base em uma experiência**. São Paulo, SP: HUCITEC; João Pessoa: Ed. UFPB, 2013.

CENTRO DE ENSINO CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE UPP X
COMPONENTE: ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA		MÓDULO ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 205 horas	TEÓRICA: 0	PRÁTICA: 205h
MODALIDADE : Presencial	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO Específica	TIPO MÓDULO
PRÉ-REQUISITO: Técnica Dietética; Educação Alimentar e Nutricional; Cuidado Alimentar e Nutricional em Adultos e Idosos II; Administração em Serviços de Alimentação Coletiva II	CORREQUISITO: não há	
<p>EMENTA</p> <p>Relação entre a teoria e a prática do nutricionista, na atuação profissional em Alimentação Coletiva, no sentido de construir uma práxis, que colabora para ampliar e/ou expandir competências e habilidades específicas. Reflexão sobre a atuação do nutricionista, no tocante às atribuições, enquanto supervisor, educador e gestor, a partir de interlocuções e vivências em Unidade de Alimentação e Nutrição e/ou contextos de produção de refeições. Desenvolvimento de atividades/estratégias de intervenção, respaldadas nas aprendizagens adquiridas ao longo do curso, na área de ciência dos alimentos, em interface com a Educação Alimentar e Nutricional e as Vigilâncias em Saúde. Responsabilidades técnicas, éticas, políticas e sociais do nutricionista como profissional de saúde, sob a perspectiva da intersetorialidade e interprofissionalidade, nesse contexto.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2009.</p> <p>FONSECA, Karina Zanoti; SANTANA, Gizane Ribeiro de. Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição. Cruz das Almas, BA: UFRB, 2012. 86 p.</p> <p>TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. <i>Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.</i> São Paulo: Editora Atheneu, 2007.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; LOPES, José Aurélio Claro. **Restaurantes Sustentáveis: um futuro em comum**. São Paulo: Editora Atheneu, 2015.

MEZOMO, I. F. de B. *Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração*. São Paulo: Manole, 2002.

OLIVEIRA, Tatiana Coura. *Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas*. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

ORNELLAS, L. *Técnica dietética: Seleção e Preparo de Alimentos*. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PINHEIRO-SANT'ANA, Helena Maria. *Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição*. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

Componentes Optativos

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: ASPECTOS SOCIAIS E NUTRICIONAIS DA OBESIDADE NA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA		MÓDULO ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 51 horas	TEÓRICA : 51 horas	PRÁTICA:
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA Estudo dos determinantes sociais da saúde e dos fatores de risco para a ocorrência da obesidade em crianças e adolescentes. Estudo do ambiente alimentar de risco para ocorrência da obesidade infantil. Relação da programação metabólica fetal e obesidade na infância e adolescência. Alimentação e estilo de vida saudáveis e sua aplicabilidade para a prevenção da obesidade. Avaliação nutricional de crianças e adolescentes com obesidade. Abordagem dietoterápica para crianças e adolescentes com obesidade em suas diferentes perspectivas.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição - da Gestação ao Envelhecimento. 2. Ed. Rubio. 2014.</p> <p>SILVA, Ana Paula Alves da; CORRADI, Gabriela Ackel; ZAMBERLAN, Patrícia. Manual de dietas hospitalares em pediatria: guia de conduta nutricional. In: Manual de dietas hospitalares em Pediatria: guia de conduta nutricional. 2006. p. 332-332.</p> <p>Sociedade Brasileira de Pediatria – Departamento de Nutrologia. Obesidade na infância e adolescência – Manual de Orientação / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento Científico de Nutrologia. 3ª. Ed. – São Paulo: SBP. 2019. 236 p. Disponível em: <https://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/Manual_de_Obesidade_-_3a_Ed_web_compressed.pdf>. Acess em 10 jul 2023.</p>		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, E.M.A. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. 2. Ed Guanabara. 2009. 672 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.184 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica; n. 23).**

BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de promoção da saúde. **Guia alimentar para crianças menores de 2 anos/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Brasília: MS,2019. 265p.Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.**

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Departamento de Nutrologia. **Manual de Alimentação: orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento Científico de Nutrologia. – 4ª. ed. - São Paulo: SBP, 2018.172 p.**

WEINBERG, Cybelle. **Transtornos Alimentares na Infância e Adolescência - Uma Visão Multidisciplinar**. 1. Ed. Sá Editora. 2008. 236 p.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: ALIMENTOS FUNCIONAIS E SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS EM ALIMENTOS		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 34 horas	TEÓRICA : 17 horas	PRÁTICA: 17 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
EMENTA Estudo da identificação dos alimentos com alegação funcional e reconhecimento das substâncias bioativas em alimentos de acordo com as regulamentações vigentes. Metabolismo secundário de plantas. Mecanismos de ação. Compostos fenólicos incluídos na dieta. Flavonoides. Probióticos, prebióticos e simbióticos. Resveratrol. Fibras.		

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos, princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.
NELSON, D. L; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. São Paulo, SP: Artmed, 2019.

TORRES. E. F. S. **Alimentos do Milênio**. A Importância dos Transgênicos, Funcionais e Fitoterápicos Para a Saúde. São Paulo: Signus, 2002.

BOTELHO, R. B. A. *et al.* **Alquimia dos alimentos**. 2 ed. Brasília: Senar, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Legislação de alimentos ANVISA, Resoluções. Resoluções Anvisa nº 16 e nº 17/1999.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed., rev. São Paulo, SP: E. Blücher, 2007.

POMPONET, J. S. S ; CAFE, A. G. M. P. ; LIMA, C. L. B. ; PEREIRA, I. ; FONSECA, K. Z. .
Historinhas Sobre Alimentação Saudável e Flavonoides. 1. ed. Cruz das Almas: Sead, 2017.
v. 1. 48p.

FONSECA, K. Z.; PRAZERES, A. G. M ; LIMA, C. L. B. ; PEREIRA, I. ; PAMPONET, J. S. S. .
Perguntas mais frequentes sobre flavonoides. 1. ed. Cruz das Almas: SEAD, 2016. 25p.

FONSECA, K. Z.. **Cozinhando com os flavonoides**. 1. ed. Cruz das Almas: SEAD, 2016. 59p.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: ANÁLISE DOS ALIMENTOS		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA Estudo do preparo de soluções. Amostragem. Legislação de alimentos. Contaminantes e fraudes em alimentos. Procedimentos gerais de análise de alimentos. Composição centesimal de alimentos. Laudos técnicos de informação nutricional dos alimentos.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ed., 2003. 207p.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. V. 1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3ed. São Paulo: IMESP, 1985. 80p http://pt.scribd.com/doc/32325444/Apostila-Instituto-Adolfo-Lutz</p> <p>RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2. ed., rev. São Paulo, SP: E. Blücher 2007. x, 184 p. ISBN 9788521203667.</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>ANDRADE, E. C. B. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 2. ed. São Paulo, SP: Varela, 2009. 238 p. ISBN 9788577590070(broch.).</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003. 135 p.</p> <p>DAMODARAN, S; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.</p> <p>GONÇALVES, E. C. B. A. Química dos alimentos: a base da nutrição. São Paulo: Varela, 2010. 130 p. ISBN: 9788577590148.</p> <p>SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. Porto Alegre: Porto Alegre, 2002.</p>		

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA: 17 horas	PRÁTICA: 51 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA Estudo dos conceito, origem e importância da análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Métodos clássicos de análise sensorial. Montagem e organização de avaliação sensorial. Utilização de princípios e método de análise sensorial em pesquisa e controle de qualidade de alimentos.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>ALMEIDA, T. C. A. Avanços em análise sensorial: Avances en análisis sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286 p. ISBN 85-85519-43-6.</p> <p>GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 13. ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 2017.</p> <p>IAL – INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Análise sensorial, 2008.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR12994: Métodos de Análise Sensorial dos Alimentos e bebidas, Rio de Janeiro, 2016.</p> <p>DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Histórico da análise sensorial. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013.</p> <p>FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de análise sensorial. 2. ed. Campinas: ITAL, 2008.</p> <p>MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Análise sensorial de alimentos. 3. ed. Viçosa: Ed. UFV, p. 13-20, 2013.</p>		

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS		MÓDULO DE ALUNOS: prática: 10
CARGA HORÁRIA: 51 horas	TEÓRICA : 0	PRÁTICA: 51 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Ciência dos Alimentos I		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA Estudos na área de controle sanitário de alimentos. Aplicação de técnicas de diagnóstico sanitário de alimentos. Interpretação e análise de dados. Análise e controle fiscal de produtos alimentícios. Reflexão sobre a legislação sanitária.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6 ed. São Paulo: Artmed, 2005.</p> <p>SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3.ed. São Paulo: Varela, 2007.</p> <p>GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Varela, 2001</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análises de alimentos. 4ª ed. (1ª Edição digital), 2008. 1020 Instituto Adolfo Lutz.</p> <p>ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde, Genebra: Rocco, 2002.</p> <p>SILVA JR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário dos alimentos. 5 ed. São Paulo: Varela, 2002.</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Ed. da Unicamp. SP. 2003. 207 p.</p>		

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 51 horas	TEÓRICA : 17 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
EMENTA		
Desenvolvimento de novos produtos alimentícios tecnológicos. Legislação de alimentos. Inovação e sustentabilidade. Estudo de conservantes, antioxidantes naturalmente presentes em alimentos, alimentos para fins especiais, adaptação para diversos públicos e necessidades alimentares especiais.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ARAÚJO, W.M.C. et al. Alquimia dos Alimentos . Brasília ed. Senac- DF, 3ª edição, 2014.		
GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos, princípios e aplicações . São Paulo: Novel, 2008.		
TORRES. E. F. S. Alimentos do Milênio . A Importância dos Transgênicos, Funcionais e Fitoterápicos Para a Saúde. São Paulo: Signus, 2002.		

ANVISA. Legislação de alimentos. Resoluções.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. São Paulo, SP: Artmed, 2019.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed., rev. São Paulo, SP: E. Blücher, 2007.

POMPONET, J. S. S ; CAFE, A. G. M. P. ; LIMA, C. L. B. ; PEREIRA, I. ; FONSECA, K. Z. .
Historinhas Sobre Alimentação Saudável e Flavonoides. 1. ed. Cruz das Almas: Sead, 2017.
v. 1. 48p.

FONSECA, K. Z.. Cozinhando com os flavonoides. 1. ed. Cruz das Almas: SEAD, 2016. 59p.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: GASTRONOMIA BRASILEIRA		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA: 17 horas	PRÁTICA: 51 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
EMENTA Estudo da história da gastronomia brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas. Geografia do paladar brasileiro: identificação dos diferentes hábitos alimentares por regiões, que são bases para o turismo e preparo de alimentos típicos. As cozinhas regionais brasileiras e suas peculiaridades. Bebidas, específicas para acompanhar alimentos. Eventos e festivais gastronômicos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA ARAÚJO, W. M. C. et al. Alquimia dos Alimentos . 3ª ed. rev. e ampl. Brasília: Editora Senac-DF, 2007. 310 p. CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil . 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p. FISBERG, M. Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de Norte a Sul . São Paulo: Atheneu, 2002.		

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Caminhos do Sabor: do doce ao sal.** 212p. Belo Horizonte, 2006.

ALVES FILHO, I.; DI GIOVANNI, R. **Cozinha brasileira: com recheio de história.** Rio de Janeiro: Revan, 2000.

BOSISIO, A. Culinária Amazônica - O sabor da natureza. 152p. Editora Senac, 2000.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro 1:** Mais Ciência na Cozinha. Tradução Helena Londres. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2003.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro, 2:** Mais Ciência na Cozinha. Tradução Maria Inês Duque Estrada. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2005.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
COMPONENTE: INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 51 horas	TEÓRICA : 17 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há

EMENTA

Estudo da história da gastronomia e suas contribuições na contemporaneidade. Gastronomia e as heranças étnico-raciais. Tipos de serviços. Etiqueta à mesa e etiqueta profissional. Princípios da gastronomia e suas técnicas. Planejamento de cardápios diante das interações históricas, sociais e culturais, com ênfase na alimentação saudável.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, W. M. C. et al. **Alquimia dos Alimentos.** 3ª ed. rev. e ampl. Brasília: Editora Senac-DF, 2007. 310 p.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia.** 15ª impressão. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009.

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética**: teoria e aplicações. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 280 p.

PHILIPPI, S. T.; COLUCCI, A C. A. **Nutrição e Gastronomia**. 1ª ed. Barueri, SP: Manole, 2018. 512 p.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R.C; **Dietética**: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. 1ª ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

REY, A. M. **Gestão dos Serviços de Alimentos e Bebidas**/ Anthony M Rey, Ferdinand Wieland; Tradução Sergio Senna - Salvador: Instituto de Hospitalidade, 1999 - Série alimentos e bebidas

TEICHAMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 5 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1987.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED, PSI)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: LIBRAS		MÓDULO DE ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA : 68 horas	PRÁTICA: 0

MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
EMENTA		
Estudo dos aspectos clínicos, educacionais, históricos e sócio-antropológicos da surdez. A língua brasileira de sinais - características básicas da fonologia. Noções básicas do léxico de morfologia, de sintaxe, de semântica e de pragmática.		

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

QUADROS, Ronice Muller de. Educação de Surdos— A aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas,1997.

CAPOVILLA,E.; RAPHAEL,V. Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue - Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS.(vol.IeII).São Paulo: EDUSP, 2001.

CAPOVILLA,E.C., RAPHAEL,W.D. Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira: O Mundo do Surdo em Libras. São Paulo,SP: Edusp, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo; 2004a.v.1.[Sinais da Libras e o universo da educação; e Como avaliar o desenvolvimento da competência de leitura de palavras (processos de reconhecimento e decodificação) em escolares surdos do Ensino Fundamental ao Médio].

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL, Secretaria de Educação Especial. LIBRAS em Contexto. Brasília: SEESP, 1998.

BRASIL,Secretaria de Educação Especial. Língua Brasileira de Sinais. Brasília:SEESP, 1997.

PARANÁ, Secretaria de Estado da Educação. Superintendência de Educação. Departamento de Educação especial. Falando com as Mãos: LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais). Curitiba: SEED/SUED/DEE,1998.

ALBRES, NEIVA DE AQUINO; SLYVIA, LIA GRESPAN NEVES. De sinal em Sinal: Comunicação em Libras para aperfeiçoamento do ensino dos componentes curriculares. São Paulo: Feneis, 2008.1ª edição.

BRASIL.. Decreto Federal N.º 5.626 de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei N.º 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o Art. 18 da Lei N.º 10.098 de 19 de dezembro de 2000. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2005.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED, PSI)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: PARASITOLOGIA CLÍNICA		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 34 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
EMENTA		

A componente tem como finalidade aprofundar os conhecimentos teóricos e práticos sobre as principais técnicas e metodologias aplicadas nas análises laboratoriais, e aprimorar os conhecimentos para a seleção de metodologias mais adequadas e específicas a serem empregadas em uma análise laboratorial aplicada à pesquisa. Será dada maior ênfase às técnicas mais usuais empregadas em Parasitologia Humana, abordando aspectos analíticos, sensibilidade e especificidade metodológica, e avaliação aprofundada sobre como proceder na escolha de metodologias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DE CARLI, Geraldo Attilio. Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 906p. ISBN 8573799187 (enc.).

NEVES, David Pereira. Parasitologia humana. 12. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2011. 546 p. ISBN 9788538802204.

REY, Luis. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. xiv, [25]p. ISBN 9788527714068 (enc.).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H.; POBER, J.S. Imunologia celular e molecular. 7ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2012.

AMATO NETO, Vicente et al. Parasitologia: uma abordagem clínica. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. xix, 434 p. ISBN 9788535228045.

CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sérgio. Parasitologia humana: e seus fundamentos gerais. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 390 p. ISBN 8573791403(broch.).

KATSUNG, BG. Farmacologia: básica e clínica. 12 a. ed., Porto Alegre, AMGH, 2014.

NEVES, David Pereira. Parasitologia dinâmica. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 592p. (Biblioteca biomédica). ISBN 9788538800729.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS 344	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA: NUTRIÇÃO E SAÚDE DO TRABALHADOR		MÓDULO DE ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 34 h	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há

EMENTA

Estudo da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano a Alimentação e a Nutrição Adequadas, produzindo uma interface entre os campo da Saúde do Trabalhador e Alimentação e Nutrição. Abordagem do trabalho na contemporaneidade no âmbito dos

sistemas alimentares e nas perspectivas da Interseccionalidade e da Saúde, Ambiente e Trabalho.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAUMAN, Z. **Vida para consumo: a transformação das pessoas em mercadoria**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

BRASIL. **Lei N° 11.346, cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN**, com vistas em assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e dá outras providências. (Lei N° 11.346 DE 15 DE SETEMBRO DE 2006), Brasília: 2006.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, R. **O privilégio da servidão. O novo proletariado de serviços na era digital**. 1.ed. São Paulo: Boitempo, 2018.

SANTOS, A. B. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: UBU editora/PISEAGRAMA, 2023.

COLLINS, P. & BILGE, S. **Interseccionalidade**. 1. Ed. São Paulo: Boitempo, 2021.

SENNETT, R. **O artífice**. 1943. Traduzido por: Clóvis Marques. 5. Ed. Rio de Janeiro: Record, 2015.

SOUZA, J. **Os batalhadores brasileiros: nova classe média ou nova classe trabalhadora?** 2. Ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2012.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTAÇÃO E PROMOÇÃO DE SAÚDE		MÓDULO ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 34 horas

MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0			
NATUREZA Optativa		FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: Estado e Política de Saúde		CORREQUISITO: não há	
<p>EMENTA</p> <p>Apresentação e discussão sobre temas relevantes e emergentes na área de promoção da saúde, epidemiologia nutricional e planos de ação em saúde. Promoção da saúde na população indígena, quilombola, demais etnias e da macrorregião. Discussão dos guias alimentares para a promoção da saúde. Fatores de risco modificáveis e não modificáveis. Alimentação e estilo de vida saudáveis e sua aplicabilidade para a promoção da saúde. Análise da estratégia global em alimentação saudável e atividade física para promoção de saúde.</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>KAC, G. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.</p> <p>KRAUSE. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ª edição. Elsevier, Rio de Janeiro, 2012.</p> <p>REIS, N.T.; CALIXTO-LIMA, L. Nutrição Clínica: Bases para prescrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos do sistema de vigilância alimentar e nutricional – sisvan na assistência à saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2011</p> <p>Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.</p> <p>PINTO-E-SILVA, M. E. M.; YONAMINE, G. H.; ATZINGEN, M. C. B. C. Técnica Dietética aplicada à Dietoterapia. Barueri, SP: Editora Manole, 2015.178p.</p>			

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (ENF, NUT, MED, PSI)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: TÓPICOS ESPECIAIS EM PARASITOLOGIA		MÓDULO DE ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 34 h	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA:
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA Atualização e ampliação dos conhecimentos em temas relacionados às interações entre parasitos e hospedeiros, destacando aqueles considerados emergentes e estigmatizados. Os mecanismos de patogenia, resultantes destas interações, com ênfase no desenvolvimento da doença, identificação e descrição dos principais métodos diagnósticos das parasitoses, em especial, o diagnóstico parasitológico.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sérgio. Parasitologia humana: e seus fundamentos gerais. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 390 p. ISBN 8573791403(broch.).</p> <p>NEVES, David Pereira. Parasitologia humana. 12. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2011. 546 p. ISBN 9788538802204.</p> <p>REY, Luis. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. xiv, [25]p. ISBN 9788527714068 (enc.).</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>AMATO NETO, Vicente et al. Parasitologia: uma abordagem clínica. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier 2008. xix, 434 p. ISBN 9788535228045.</p> <p>COURA, JOSÉ RODRIGUES. Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2005.</p> <p>DE CARLI, Geraldo Attilio. Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 906p. ISBN 8573799187 (enc.).</p> <p>NEVES, David Pereira. Parasitologia dinâmica. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 592p. (Biblioteca biomédica). ISBN 9788538800729.</p> <p>VERONESI, Ricardo e FOCACCIA, Roberto. Tratado de Infectologia. S. Paulo: Ed. Atheneu, 2010.</p>		

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS 222	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: TÓPICOS ESPECIAIS EM SAÚDE COLETIVA III		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30 Prática: 10

CARGA HORÁRIA: 34 h	TEÓRICA : 17 horas	PRÁTICA: 17 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há

EMENTA

Compreensão das necessidades relacionadas à saúde da população negra regional ou local tomando como ponto de partida o racismo e outras formas de discriminação como estruturadores das reações na sociedade. Estabelecimento de uma visão crítica e proposta de atuação na saúde considerando tais fatores.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CORDEIRO, Rosa Cândida; OLIVEIRA, Washington Luan Gonçalves; VICENTINI, Fernando (orgs.). *Saúde da população negra e indígena*. (e-book) Cruz das Almas, BA: Editora UFRB, 2022. Disponível em <https://www.ufrb.edu.br/ccs/noticiasccs/1466-saude-da-populacao-negra-e-indigena-livro>

BRASIL. Ministério da Saúde. Comissão nacional sobre Determinantes Sociais da Saúde. As causas sociais das iniquidades na saúde do Brasil. Relatório final da Comissão nacional sobre Determinantes Sociais da Saúde. Abr/2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão estratégica e participativa. Política Nacional de Saúde Integral da População Negra.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Goulart, F.A. & Tannus, L. *Subsídios para o enfrentamento do racismo na saúde*. DFID. Ministério do Governo Britânico para o Desenvolvimento Internacional. Brasília, maio, 2007.

Kalckmann, S. et al. Racismo Institucional um desafio para equidade no SUS. *Saúde e Sociedade*, São Paulo, v. 16, n. 2, p. 146-155., 2007.

LOPES, F. & Quintiliano, R. Racismo institucional e o direito à saúde. *Democracia viva*. n. 348-16. IBASE, 2007.

OLIVEIRA, F. *Saúde da População Negra: Brasil, ano 2001*. Organização Pan Americana de Saúde, 2003.

OLIVEIRA, F. *Oficinas mulher negra e saúde*. Belo Horizonte, Mazza edições. LTDA, 1998.

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: TÓPICOS ESPECIAIS DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA I		MÓDULO DE ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 34 h	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0

CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA Apresentação e discussão sobre temas relevantes e emergentes na área de Saúde Coletiva, fruto do avanço científico na área.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CORDEIRO, Rosa Cândida; OLIVEIRA, Washington Luan Gonçalves; VICENTINI, Fernando (orgs.). Saúde da população negra e indígena. (e-book) Cruz das Almas, BA: Editora UFRB, 2022. Disponível em https://www.ufrb.edu.br/ccs/noticiasccs/1466-saude-da-populacao-negra-e-indigena-livro</p> <p>MALUF, Renato. Segurança Alimentar e Nutricional. 3ª. Ed. Petrópolis: Vozes, 2011</p> <p>VASCONCELOS, Eymard Mourão; CRUZ, Pedro José Santos Carneiro. Educação popular na formação universitária: reflexões com base em uma experiência. São Paulo, SP: HUCITEC João Pessoa: Ed. UFPB, 2013.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.</p> <p>FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. Paz e Terra, 2011.</p> <p>HENRIQUE, F. C. S; SOARES, M. D; BRITO, S. M. (Orgs.). Segurança alimentar e nutricional: experiências formativas (e-book) Cruz das Almas: Editora UFRB, 2022.</p> <p>MANO, M. A. M; PRADO, E. V. (Orgs.). Vivências de Educação Popular na Atenção Primária à Saúde: realidade e a utopia. São Carlos: EDUFSCAR, 2010.</p>		

CENTRO: CCS	CÓDIGO: GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: VIGILÂNCIA SANITÁRIA		MÓDULO DE ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 34 horas	TEÓRICA : 34 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo da Vigilância Sanitária no Brasil. Caracterização de recursos humanos, estrutura legal e estrutura física e operacional para Vigilância Sanitária. Orientação sobre cadastramento inspeção sanitária, investigação sanitária de eventos, monitoramento de produtos e outras situações de risco. Compreensão de Sistema de informação e Programas de Vigilância Sanitária. Reflexão sobre legislação sanitária e instrumentos para ação.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>COSTA, E.A. (Org). Vigilância sanitária – desvendando o enigma. Salvador: EDUFBA, 2008.</p> <p>GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Varela, 2001.</p> <p>ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde, Genebra: Rocco, 2002.</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>ABUENO, E. À Sua Saúde – A Vigilância Sanitária na História do Brasil. Brasília: ANVISA, 2008.</p> <p>COSTA, E. A. Vigilância Sanitária, proteção e defesa da Saúde. São Paulo, Hucitec/Sobravime, 1999.</p> <p>FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva. São Paulo: Varela, 2002.</p> <p>HOOPS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico sanitário dos alimentos. São Paulo: Varela, 1999.</p> <p>SILVA JR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário dos alimentos. 5 ed. São Paulo: Varela 2002.</p>		

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
COMPONENTE: Tópicos especiais em Alimentação, Nutrição e Saúde I		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30
CARGA HORÁRIA: 51 horas	TEÓRICA : 51 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo de temas relevantes e contemporâneos nos campos da Alimentação, Nutrição e Saúde. Questões teóricas e/ou práticas de relevância para o campo da alimentação, nutrição e saúde.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>De acordo com o enfoque proposto pelo docente responsável.</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>De acordo com o enfoque proposto pelo docente responsável.</p>		

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
COMPONENTE: Tópicos especiais em Alimentação, Nutrição e Saúde II		MÓDULO DE ALUNOS: Teórica: 30
CARGA HORÁRIA: 51 horas	TEÓRICA : 51 horas	PRÁTICA: 0
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Obrigatória	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
EMENTA Estudo de temas relevantes e contemporâneos nos campos da Alimentação, Nutrição e Saúde. Questões teóricas e/ou práticas de relevância para os campos da Alimentação, Nutrição e Saúde.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA De acordo com o enfoque proposto pelo docente responsável.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR De acordo com o enfoque proposto pelo docente responsável.		

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS 672	SEMESTRE NA
COMPONENTE: Tópicos Especiais em Saúde I: Patologia Clínica & Metabologia		MÓDULO ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA : 68 horas	PRÁTICA:
MODALIDADE: PRESENCIAL		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO Básica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
EMENTA Estudo dos principais exames laboratoriais utilizados no diagnóstico e acompanhamento do paciente, com fundamentação teórica em Bioquímica, Fisiologia e Patologia.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA OLIVEIRA-LIMA, A.; GRECO, J.B.S.B.; GALIZZI, J.; CANÇADO, J.R. Métodos de laboratório Aplicados à Clínica - Técnica e Interpretação, Ed. Guanabara Koogan, 2013, 8ª Ed. FERREIRA, A., ÁVILA, S.L.M. Diagnóstico Laboratorial. Guanabara Koogan, 2ª edição, 2009. KARKOW, F.J. Tratado de Metabolismo Humano, Ed. Rubio, 1ª Ed., 2010.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria . 2. Ed Guanabara. 2009. 672 p. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério d Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília Ministério da Saúde, 2015.184 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica; n. 23). BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de promoção da saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos/ Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Brasília: MS,2019. 265p. SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Departamento de Nutrologia. Manual de Alimentação: orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar / Sociedade Brasileira de Pediatria Departamento Científico de Nutrologia. – 4ª. ed. - São Paulo: SBP, 2018.172 p.		

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT)	SEMESTRE NA
COMPONENTE: Encontro de saberes: Alimentação, Nutrição, Cultura e Saúde.		MÓDULO ALUNOS: Prático: 30
CARGA HORÁRIA: 68 horas	TEÓRICA :	PRÁTICA: 68 horas
MODALIDADE: PRESENCIAL	CARGA HORÁRIA EAD: 0	
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA</p> <p>Estudo de temas interdisciplinares e interculturais, que articulem universidade, mestras e mestres tradicionais e populares, na perspectiva da dialogicidade e construção de conhecimentos pluriépistêmicos. Ações orientadas por princípios da Educação Popular em Saúde, que considerem as dimensões étnico-racial, política, cultural, ambiental, pedagógica e epistemológica em interface campos da Alimentação, Nutrição, Cultura e Saúde.</p> <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. Aprendendo com a própria história. 2 ed. Rio de Janeiro, RJ: Paz e Terra, 2001. 169 p. (Educação e comunicação, 19). ISBN 8521904320.</p> <p>MACEDO, R. S. A. Compreender e mediar a formação: o fundante da educação. São Paulo, SP: Summus Editorial, 1996. 169p. ISBN 8532305954.</p> <p>VASCONCELOS, E. M.; CRUZ, P.J.S.C. Educação popular na formação universitária: reflexões com base em uma experiência. São Paulo, SP: HUCITEC; João Pessoa: Ed. UFPB, 2013. 420p. (Saude em debate, 213). ISBN 9788579700941 (broch.).</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>AMPARO-SANTOS, L; SOARES, M (Org.). Intentos Etnográficos no Campo da Alimentação e Cultura. 1. ed. Salvador, Bahia: EDUFBA, 2025. 284p.</p> <p>COLLINS, P. & BILGE, S. Interseccionalidade. 1. Ed. São Paulo: Boitempo, 2021.</p> <p>KRENAK, A. Ideias para adiar o fim do mundo. Ed. Companhia das Letras, 2ª ed., 2020.</p> <p>RODRIGUES NASCIMENTO, Luana. Na comida de minha vó, um encontro ancestral: reflexões arqueológicas acerca do preparo do quiabo enquanto um mediador de relações afrodiaspóricas. Revista de Arqueologia, [S. l.], v. 37, n. 1, p. 64–81, 2024.</p> <p>SANTOS, A. B. A terra dá, a terra quer. São Paulo: UBU editora/PISEAGRAMA, 2023.</p>		

CENTRO: CCS	CÓDIGO GCCS (NUT, PSI)	SEMESTRE NA
NOME DO COMPONENTE: Olhares sobre a criança		MÓDULO DE ALUNOS: 30
CARGA HORÁRIA: 68 h	TEÓRICA : 68 horas	PRÁTICA:
MODALIDADE: MÓDULO		CARGA HORÁRIA EAD: 0
CARGA HORÁRIA DE AÇÕES EXTENSIONISTAS: 0		
NATUREZA Optativa	FUNÇÃO: Específica	TIPO: Componente
PRÉ-REQUISITO: não há		CORREQUISITO: não há
<p>EMENTA Multirreferencialidade. Diversos olhares sobre ser criança: uma perspectiva da antropologia da história, da filosofia e da Psicologia arquetípica. O que a criança diz sobre ser criança. A criança e a infância em diferentes contextos sócio-culturais.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>ABRAMS, Jeremiah. (org.). O reencontro da criança interior. São Paulo: Cultrix. 1999.</p> <p>ARIÉS, P. História social da infância e da família. Rio de Janeiro: LCT, 1978.</p> <p>LAROSSA, Jorge. O enigma da infância ou o que vai do impossível ao verdadeiro in Imagens do Outro. Larrosa, Jorge e Lara, Nuria Pérez de (orgs) . Petrópolis. Vozes, 1998.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BETELLHEIM, Bruno. Psicanálise dos contos de fadas. 16a. Edição, Rio de Janeiro: PAZ E TERRA, 2002.</p> <p>FREITAS, Marcos Cezar de (org.). Historia social da infância no Brasil. 7a. Edição. Cortez, SP, 2009 .</p> <p>GUARIDO, Renata. A medicalização do sofrimento psíquico: considerações sobre os efeitos psiquiátricos e seus efeitos na educação. Educação e Pesquisa. São Paulo, v. 33, n 1, p 151 161, jan./abr. 2007.</p> <p>OLIVEIRA, Tereza Cristina. A infância e a escola: devaneios poéticos de crianças sendo. Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação da UFBA. Salvador, UFBA, 2006.</p> <p>TEIXEIRA, Inês Assunção de Castro; LARROSA, Jorge; LOPES, Jose de Souza Miguel. A infância vai ao cinema (orgs.). BH: Autêntica, 2006.</p>		

APÊNDICE II – PLANO DE MIGRAÇÃO CURRICULAR

Conforme a Resolução CONAC nº 016/2021, em seu “Art. 14 A migração curricular é uma ação processual que se dá no período de transição entre a implantação de um currículo novo e a extinção de um currículo existente.” Portanto, o plano de migração curricular apresentado neste item cumpre o Art. 17, parágrafo segundo, o qual ressalta que, “o plano de migração curricular é elemento indispensável à composição do processo de reformulação curricular, devendo constar como apêndice do PPC.”

Demarca-se que o PPC anterior do curso de graduação em Nutrição foi aprovado no ano de 2018, e que, a organização curricular prevista se processava no modelo de progressão em ciclos. Conforme verificado na figura a seguir.

1ª UPP	2ª UPP	3ª UPP	4ª UPP	5ª UPP	6ª UPP	7ª UPP	8ª UPP	9ª UPP	10ª UPP	11ª UPP
Ser Humano e Realidade	Saúde, Cultura e Sociedade	Saúde e seus determinantes	Saúde e Qualidade de Vida	Sistemas e Políticas de Saúde	Específico	Alimentos e Nutrição	Coletividade, infância e adolescência	Nutrição nos Ciclos da Vida	Estágios Avançados	Estágios Avançados
GCCS650 Processos de Apropriação da Realidade I (68h)	GCCS651 Processos de Apropriação da Realidade II (68h)	GCCS655 Processos de Apropriação da Realidade III (119h)	GCCS657 Processos de Apropriação da Realidade IV (68h)	GCCS659 Processos de Apropriação da Realidade V (68h)	GCCS689 Ciências Morfofuncionais IV (102h)	GCCS EBAN I (68h)	GCCS EBAN II (68h)	GCCS EBAN III (68h)	GCCS Estágio Avançado em Nutrição Clínica (238h)	GCCS Estágio Avançado de Nutrição em Saúde Coletiva (238h)
UFRB001 Diversidade, Cultura e Relações étnico-raciais (68h)	GCCS652 Cultura e Sociedade (68h)	GCCS656 Situação de Saúde (68h)	GCCS658 Saúde, Cuidado e Qualidade de Vida (68h)	GCCS660 Estado e Pol. Saúde (68h)	GCCS690 Biointeração III (119h)	GCCS Alimentação e Nutrientes (136h)	GCCS Atenção Nut. Ciclos de vida I (204h)	GCCS Atenção Nut. Ciclos de vida II (136h)	GCCS TCC II (34h)	GCCS Estágio Avançado em UAN (238h)
UFRB002 Conhecimento, Ciência e Realidade (102h)	GCCS653 Estudos em Saúde Coletiva (85h)	GCCS683 Ciências Morfofuncionais I (119h)	GCCS684 Ciências Morfofuncionais II (102h)	GCCS661 Comunicação e Educação em Saúde (68h)	GCCS696 Tópicos Especiais em Nutrição I (34h)	GCCS Proc. Tecnol. Diet. e de Seg. Alim. e Nutricional (204h)	GCCS Nut. g. Atenção Básica e Redes (68h)	GCCS Proc. de Diag. e Planaj. de Alim. Coletividades (136h)		
UFRB002 Universidade Sociedade e Ambiente (68h)	GCCS654 Bióciências (85h)	GCCS Optativa II (68h)	GCCS685 Biointeração I (51h)	GCCS684 Ciências Morfofuncionais III (102h)	GCCS697 Fundamentos de SAN e DHAA (119h)	GCCS Optativa III (34h)	GCCS Optativa IV (34h)	GCCS TCC I (34h)		
UFRB004 Laboratório de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos (68h)	GCCS Optativa I (68h)	UFRB006 Laboratório de Língua Inglesa II (34h)	GCCS695 Nutrição, Alimentação e Atualidade (68h)	GCCS688 Biointeração II (136h)			GCCS Optativa V (34h)			
	UFRB005 Laboratório de Língua Inglesa I (34h)		UFRB007 Laboratório de Língua Inglesa III (34h)	UFRB008 Lab. Língua Inglesa IV (34h)						
374h	408h	408h	391h	476h	374h	442h	408h	374h	272h	476h

Figura 1. Organização curricular do curso de Nutrição, 2018.

Neste formato o ingresso se dava por meio do Bacharelado Interdisciplinar em Saúde, que representa o primeiro ciclo de formação, e, posteriormente, adentra-se o segundo ciclo de formação, no qual estão distribuídos os componentes profissionalizantes específicos do curso de Nutrição.

Esse modelo de formação em ciclos foi modificado por deliberação do Conselho Diretor do CCS, no ano de 2021, para retomada do modelo de progressão linear nos cursos ofertados. Tal decisão foi embasada em um processo de avaliação interna dos cursos e do Centro, como um todo, que gerou, o “Relatório sobre a situação acadêmico-institucional do CCS: um olhar sobre a graduação”, apresentado em 2021, o qual orientou a mudança do modelo de progressão em ciclos, para o modelo de progressão linear.

O presente plano versa, em linhas gerais, sobre a trajetória acadêmico institucional do ensino, o fluxo acadêmico de cada um dos cinco cursos de graduação em saúde; os números atuais dessas graduações; uma síntese analítica da graduação no CCS, destacando avanços, recuos e desafios; e, por fim, uma proposta de mudança de modelo formativo do CCS, adotado e seus desdobramentos acadêmico-administrativos.

Nesses direcionamentos, a reformulação curricular de Nutrição foi motivada pelas decisões institucionais do conselho de centro, em paralelo a necessária inserção dos currículos da extensão universitária no currículo dos cursos de graduação. Por conseguinte, a execução do plano de migração para o PPC proposto, segue os requisitos estabelecidos pela Resolução CONAC nº 016/2021, nos itens pontuados a seguir:

Parágrafo único. A migração curricular deve assegurar aos alunos condições para a integralização do curso, tendo como referência o menor período para sua conclusão.

Art. 15 Alunos que tenham cumprido até 50% da carga horária total do currículo em extinção devem, obrigatoriamente, migrar para o currículo novo.

Parágrafo único. Em caso de retorno do estudante ao curso, após o trancamento de matrícula e os componentes do currículo anterior não forem mais ofertados e não houver equivalentes no PPC, o reingresso se dará no novo currículo.

Art. 16 Alunos que tenham cumprido mais de 50% da carga horária total do currículo em extinção podem optar por permanecer neste currículo ou migrar para o novo.

§1º O Colegiado do Curso deve analisar individualmente o histórico do estudante que tenha cumprido acima de 50% da carga horária total do currículo em extinção, afim de orientá-lo quanto à decisão sobre a migração.

§2º O estudante que optar pela migração curricular deve assinar um termo de consentimento (Anexo A), no qual expressa a sua concordância com a migração e declara que foi orientado pelo Colegiado do Curso a respeito dos impactos na sua formação e no período de tempo para integralização do curso.

A matriz proposta neste PPC conserva elementos anteriores, no intuito de agregar os princípios de uma formação comum e integrada no campo da Saúde Coletiva, interdisciplinar e interprofissional, delimitada em eixos, componentes curriculares e Unidade de Produção Pedagógica (UPP).

1ª UPP	2ª UPP	3ª UPP	4ª UPP	5ª UPP	6ª UPP	7ª UPP	8ª UPP	9ª UPP	10ª UPP	
Bioquímica Básica e Genética (68 h)	Bioquímica Metabólica (51 h)	Bases da Alimentação e Nutrição (68 h)	Ciências Morfofuncionais III (102 h)	Planejamento alimentar e cálculo de dieta (68 h)	Aspectos Bioquímicos e Fisiológicos da Nutrição (34 h)	Cuidado Alimentar e Nutricional em Adultos e Idosos I (85 h)	Cuidado Alimentar e Nutricional em Adultos e Idosos II (85 h)	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva (205 h)	Estágio em Alimentação Coletiva (205 h)	
BioCiências (68 h)	Ciências Morfofuncionais I (102 h)	Ciências Morfofuncionais II (102 h)	Biointeração III (136 h)	Avaliação Nutricional (68 h)	Nutrição e Saúde da Mulher (85 h)	Cuidado Alimentar e Nutricional na Infância e Adolescência (85 h)	Técnica Dietética aplicada aos ciclos da vida (68 h)	Estágio em Nutrição Clínica (205 h)	Estágio Interdisciplinar em Alimentação, Nutrição e Saúde (200 h)	
Diversidades, Cultura e Relações Étnico-raciais (68 h)	Biointeração I (51 h)	Biointeração II (136 h)	Ciência dos Alimentos I (85 h)	Comunicação e Educação em Saúde (51 h)	VAN II Vivências em Alimentação e Nutrição II (51 h)	Administração em Serviços de Alimentação Coletiva I (68 h)	Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso (34 h)	Trabalho de Conclusão de Curso (17 h)		
Cultura, Sociedade, Saúde e Cuidado (68 h)	VIS I Vivências Interprofissionais em Saúde I (68 h)	Ambiente, Saúde e Saneamento (51 h)	VIS III Vivências Interprofissionais em Saúde III (68 h)	Ciência dos Alimentos II (136 h)	Nutrição, Atenção Básica e Políticas de saúde (68 h)	VAN III Vivências em Alimentação e Nutrição III (51 h)	Administração em Serviços de Alimentação Coletiva II (68 h)			
Estudos em Saúde Coletiva (51 h)	Estado e Políticas de Saúde (68 h)	VIS II Vivências Interprofissionais em Saúde II (68 h)	Epidemiologia (68 h)	VAN I Vivências em Alimentação e Nutrição I (51 h)	Educação Alimentar e Nutricional (34 h)	Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (85 h)	Atuação na Alimentação Escolar (51 h)			
Introdução a Nutrição (34 h)	Abordagem Contemporânea da Alimentação, Nutrição e Saúde (51 h)	Bioestatística (51 h)		Optativa 1 (34 h)	Optativa 2 (51 h)		Optativa 3 (34 h)			
Laboratório de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos I (34 h)	Laboratório de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos II (34 h)									
319 h	425 h	476 h	442 h	408 h	323 h	374 h	340 h	427 h	405 h	
Atividades Complementares: 60 horas			Componentes Curriculares Extensionistas: 408 horas (em destaque)				Carga Horária Total do Curso: 4071 horas			

Figura 2. Estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição, UFRB, 2023.

No intuito de atender uma migração gradativa, em que a extinção da matriz curricular anterior (Figura 1) se processará a partir do avanço dos estudantes na nova proposição de matriz (Quadro 1), o plano de migração visa, especialmente, oferecer aos estudantes o menor tempo possível de integralização do curso.

Nesse ínterim, o presente PPC, tem sua implantação prevista para semestre letivo de 2025.1, com estimativa de que o último semestre, no qual está prevista a oferta de cada componente em extinção para completar a migração curricular, ocorra no período letivo de 2029.1. Um comparativo entre a expectativa de impacto no tempo de integralização do curso, para os estudantes que decidirem permanecer no BISNUT ou optarem pela migração, pode ser visualizada no quadro a seguir.

Quadro 1. Expectativa de impacto no tempo de integralização do currículo atual para os estudantes, considerando o itinerário de formação (BIS NUT) e do PPC proposto (Nutrição).

Statusno BISNUT/ Número aproximado de estudantes ativos (152)	Itinerários de Formação atual e proposto (com a migração curricular)	Status após a migração UPP predominante (2025.1)	Estimativa tempo de integralização do curso (semestres)	Estimativatempo de integralização do curso (anos)	Semestre previsto paraintegralização curricular*
UPP I (52)	BISNUT		11	5,5	2029.2
	BIS NUT >> Nutrição	UPP II	9 - 10	4,5 - 5	2028.2 - 2029.1
UPP II (18)	BISNUT		11	5,5	2029.1
	BIS NUT >> Nutrição	UPP II	9 - 10	4,5 - 5	2028.2 - 2029.1
UPP III (31)	BISNUT		11	5,5	2028.2
	BIS NUT >> Nutrição	UPP III	10-11	5 - 5,5	2028.1 - 2028.2
UPP IV (15)	BISNUT		11	5,5	2028.1
	BIS NUT >> Nutrição	UPP IV	10-11	5 - 5,5	2027.2 - 2028.1
UPP V (23)	BISNUT		11	5,5	2027.2
	BIS NUT >> Nutrição	UPP IV	11	5 - 5,5	2027.1 - 2027.2
UPP VI (13)	BISNUT		11	5,5	2027.1
	BIS NUT >> Nutrição	UPP V	11	5 - 5,5	2026.2 - 2027.1

*Estudante semestralizada, que atender as medidas propostas pelo Colegiado de Nutrição para viabilizar o itinerário formativo.

Destaca-se a partir do quadro 2, que um total de 101 estudantes, condensado nas três primeiras UPP do BISNUT, estarão aptos para migração obrigatória para o PPC novo no período letivo de 2025.1. Sendo que destes, 70 estudantes deverão cursar componentes curriculares predominantes da UPP II e os outros 31 estudantes deverão cursar, predominantemente, componentes da UPP III do novo PPC. Ressalta-se que o tempo de impacto na integralização do curso poderá ser reduzido para estes estudantes, no período de 1 semestre para até 1 ano.

Para os demais 51 estudantes das UPP seguintes do BISNUT, a migração curricular é facultativa, sendo que, ao optarem, o tempo de impacto na integralização do curso pode reduzir até 1 semestre.

É importante enfatizar que, para além da redução do tempo de integralização do curso, a matriz proposta propiciará uma distribuição dos componentes curriculares do eixo específico da Nutrição, ao longo de todo o itinerário de formação. Assim, a oferta que

anteriormente estava concentrada nos últimos cinco semestres, passa a acontecer de forma mais processual, favorecendo maior inserção e pertencimento ao curso.

Demarca-se que para viabilizar o itinerário formativo proposto, bem como atender a expectativa do tempo de integralização curricular estimado no quadro 2, é imprescindível para estudantes que realizarem a migração curricular no período de 2025.1, passem por curso de férias, no intervalo dos semestres 2024.2 e 2025.1. Sendo esta medida indispensável para redução do tempo de integralização, para quaisquer outros períodos em que a migração curricular se efetive.

Esses cursos devem ser ofertados como componentes do novo currículo proposto, para solicitação de aproveitamento de estudos como componentes obrigatórios na nova matriz. Recomenda-se ainda que, com o processo de transição curricular em curso, outras possibilidades de oferta de componentes em curso de férias possam ser analisadas semestralmente.

A reavaliação semestral do perfil da estudante, competências e habilidades desenvolvidas, mediante acompanhamento por tutoria, possibilitará ainda a sugestão de quebra de pré-requisitos, especialmente para estudantes que ingressarem na migração curricular. Essa possibilidade não trará prejuízos acadêmicos aos estudantes em transição, uma vez que experiências acumuladas no BISNUT podem ser aproveitadas na matriz proposta, com expectativa de redução no tempo de integralização previsto.

No item seguinte segue apresentado o quadro de equivalências entre os componentes do curso em vigor (BISNUT) e da nova proposição.

Quadro 2. Equivalências entre componente curriculares da matriz em extinção (2018) para nova matriz (2023)

QUADRO DE EQUIVALÊNCIAS					
Código	Componente do Currículo em extinção	Carga horária	Código	Componente do Currículo novo	Carga horária
GCCS650	Processos de Apropriação da Realidade I	68h		Vivências Interprofissionais em Saúde- VIS I	68h
GCCS651	Processos de Apropriação da Realidade II	68h			
UFRB001	Diversidades, Cultura e Relações étnico-raciais	68h		Diversidades, Cultura e Relações Étnico-raciais	68h
UFRB002	Conhecimento, Ciência e Realidade	102h			
UFRB003	Universidade, Sociedade e Ambiente	68h		Ambiente, Saúde e Saneamento	51h
UFRB004	Laboratório de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos	68h		Laboratório de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos I	34h
				Laboratório de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos II	34h

GCCS652	Cultura e Sociedade	68h			
GCCS658	Saúde, Cuidado e Qualidade de Vida	68h		Cultura, Sociedade, Saúde e Cuidado	68h
GCCS653	Estudos em Saúde Coletiva	85h		Estudos em Saúde Coletiva	51h
GCCS654	Biociências	85h		Biociências	68h
UFRB005	Laboratório de Língua Inglesa I	34h			
GCCS655	Processos de Apropriação da Realidade III	119h		Bioestatística	51h
GCCS656	Situação de Saúde	68h		Epidemiologia	68h
GCCS 684	Ciências Morfofuncionais I	119H		Bioquímica Básica e Genética Bioquímica Metabólica	68h 51h
UFRB006	Laboratório de Língua Inglesa II	34h			
GCCS657	Processos de Apropriação da Realidade IV	68h		Vivências Interprofissionais em Saúde- VIS II	68h
GCCS684	Ciências Morfofuncionais II	102h		Ciências Morfofuncionais I	102h
GCCS685	Biointeração I	51h		Biointeração I	51h
UFRB007	Laboratório de Língua Inglesa III	34h			

GCCS659	Processos de Apropriação da Realidade V	68h		Vivências Interprofissionais em Saúde- VIS III	68h
GCCS660	Estado e Políticas de Saúde	68h		Estado e Políticas de Saúde	68h
GCCS661	Comunicação e Educação em Saúde	68h		Comunicação e Educação em Saúde	51h
GCCS687	Ciências Morfofuncionais III	102h		Ciências Morfofuncionais II	102h
GCCS688	Biointeração II	136h		Biointeração II	136h
UFRB008	Laboratório de Língua Inglesa IV	34h			
GCCS689	Ciências Morfofuncionais IV	102h		Ciências Morfofuncionais III	102h
GCCS690	Biointeração III	119h		Biointeração III	119h
GCCS695	Nutrição, Alimentação e Atualidade	68h		Introdução à Nutrição Abordagem Contemporânea da Alimentação, Nutrição e Saúde	51h 51h
GCCS696	Tópicos Especiais em Nutrição I	34h		Avaliação Nutricional	68h
GCCS345	Tópicos Especiais em Nutrição Clínica I	34h			

GCCS697	Fundamentos de Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação Adequada	119h		Segurança Alimentar e Nutricional e Direitos Humanos à Alimentação Adequada	85h
GCCS895	Estágio Básico em Alimentação e Nutrição I – EBAN I	68h		Vivências em Alimentação e Nutrição I	51h
GCCS896	Alimentação e Nutrientes	136h		Bases da alimentação e nutrição Planejamento alimentar e cálculo de dieta	68h 85h
GCCS897	Processos Tecnológicos, Dietéticos e de Segurança Alimentar e Nutricional	204h		Ciência dos Alimentos I Ciência dos Alimentos II	68h 136h
GCCS898	Estágio Básico em Alimentação e Nutrição II – EBAN II	68h		Vivências em Alimentação e Nutrição II	51h
GCCS899	Atenção Nutricional nos Ciclos de Vida I	204h		Nutrição e saúde da mulher Cuidado alimentar e nutricional na infância e adolescência	85h 85h
GCCS902	Nutrição e Atenção Básica e Redes	68h		Nutrição, Atenção básica e Políticas de saúde coletiva	68h
GCCS904	Estágio Básico em Alimentação e Nutrição III – EBAN III	68h		Vivências em Alimentação e Nutrição III	51h
GCCS900	Processos de Diagnóstico e Planejamento de Alimentação para Coletividades	136h		Administração em serviços de alimentação coletiva I Administração em serviços de alimentação coletiva II	68h 68h

GCCS908	Atenção Nutricional nos Ciclos de Vida II	136h		Cuidado alimentar e nutricional em adultos e idosos I Cuidado alimentar e nutricional em adultos e idosos II	85h 85h
GCCS912	Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso – TCC I	34h		DTCC - Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso – TCC I	34h
GCCS915	Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso – TCC II	34h		TCC - Trabalho de Conclusão de Curso	17h
GCCS918	Estágio Avançado em Nutrição Clínica	238h		Estágio em Nutrição Clínica	205h
GCCS919	Estágio Avançado em Unidades de Alimentação e Nutrição	238h		Estágio em Alimentação Coletiva	205h
GCCS920	Estágio Avançado de Nutrição em Saúde Coletiva	238h		Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	205h
				Estágio Interdisciplinar em Alimentação, Nutrição e Saúde	200h
				Aspectos bioquímicos e Fisiológicos da Nutrição	51h
				Educação Alimentar e Nutricional	34h
				Atuação na alimentação escolar	51h
				Técnica dietética aplicada aos ciclos da vida	68h

APÊNDICE III – DOCUMENTOS PARA REGISTRO DE ORIENTAÇÃO E DEFESA DE TCC

A. MODELO DE DECLARAÇÃO DE ANUÊNCIA DE ORIENTAÇÃO DE TCC

Eu, _____,

docente da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, concordo em orientar a(o) estudante _____, durante a realização do seu Trabalho de Conclusão de Curso, o qual será apresentado ao Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, como requisito para conclusão do Curso de Nutrição.

Santo Antônio de Jesus, de _____ de 20__.

Assinatura da(o) Professora Orientadora

B. MODELO DO PARECER DE AVALIAÇÃO DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

TÍTULO DO TCC	
ESTUDANTE AUTOR	
ORIENTADOR(A)	
CO-ORIENTADOR(A)	

ASPECTOS AVALIADOS	NOTA (0-10)
CONTEÚDO DO TRABALHO (P6)	
Referencial teórico, problematização, objetivos, método e resultados	
Relação da temática com o objetivo do curso	
Qualidade e clareza do texto (ortografia, concordância)	
Relevância e coerência no trato da questão	
Normas da ABNT ou da revista indicada	
APRESENTAÇÃO ORAL DO TCC (P4)	
Sequência lógica de apresentação	
Postura	
Didática da apresentação	
Domínio do conteúdo	
Capacidade de argumentação	
Média geral	

Santo Antônio de Jesus, _____ de _____ de _____

C. MODELO DE PARECER FINAL DE AVALIAÇÃO DE DEFESA DO TCC

As estudantes:

Média Final:

Título do TCC:

BANCA EXAMINADORA

NOTA PARECER FINAL

BANCA EXAMINADORA	NOTA	PARECER FINAL
Orientador Professor		() trabalho aprovado ($\geq 6,0$) () trabalho reprovado ($< 6,0$)
Professor (a) 1		
Professor (a) 2		
MÉDIA FINAL		

Recomendações:

Nome Professora Orientadora: Assinatura

Nome Professor(a) 1 Assinatura

Nome Professor(a) 2 Assinatura

Data da emissão do Parecer: ____/____/____

D. ATA DE DEFESA DO TCC

Ata de sessão pública de defesa de Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Aos ____ dias do mês de _____ do ano de ____ foi realizada a Sessão Pública de Defesa de Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Nutrição intitulado _____.

De autoria da(o) estudante _____ a orientadora(o), professora _____ instaurou os trabalhos como Presidente da Banca Examinadora, instituída e homologada pelo Colegiado. Compuseram a Banca Examinadora os seguintes professores: ____

Orientadora e **Presidente da Sessão de Defesa**, _____ (membro interno do Curso) e _____ (membro externo/profissional convidado(a)). Uma vez iniciado os trabalhos, foram realizados a apresentação pública do TCC, seguido dos questionamentos feitos pelos membros da Banca Examinadora e defesa pública pelo as estudantes. Depois deste momento, suspendeu-se a sessão por alguns instantes para reunião da Banca Examinadora e emissão dos pareceres e notas. Retomada a Sessão de Defesa a Presidente da Banca Examinadora realizou a leitura das notas atribuídas a cada aspecto avaliado por cada um dos membros da Banca, juntamente com o Parecer. Com base nas notas e pareceres dos membros da Banca Examinadora, a(o) estudante foi considerada(o) _____ por ter atingido a média geral _____. Nada mais havendo de digno de registro, a Sessão Pública de Defesa de TCC foi dada como finalizada e Eu, professora orientadora _____, lavrei a *ad hoc* a presente Ata, que vai assinada por mim, pelos membros da Banca Examinadora e pela(o) estudante e coordenação do colegiado.

Coordenadora do Colegiado

Presidente da Banca Examinadora Professor(a) / profissional convidado

Membro Interno do Curso

Estudante

ANEXO A - TERMO DE CONSENTIMENTO PARA MIGRAÇÃO DE ESTRUTURA CURRICULAR

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

TERMO DE MIGRAÇÃO DE ESTRUTURA CURRICULAR

Eu,

_____, RG
Nº _____, expedido por _____, CPF Nº _____,
estudando da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia sob matrícula Nº
_____, solicito migrar para nova estrutura curricular implantada no
semestre letivo ____.

Declaro que:

1. Tenho ciência que, após efetivada a migração, o processo não poderá ser revertido.
2. Fui devidamente esclarecido sobre as implicações decorrentes do processo de migração.
3. A minha opção pela migração é voluntária.

_____, _____ de _____ de _____.

Assinatura

Emitido em 11/06/2025

DESPACHO Nº 22/2025 - CBNUTRI (11.01.23.08)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 11/06/2025 16:31)

GIZANE RIBEIRO DE SANTANA

1698008

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sistemas.ufrb.edu.br/documentos/> informando seu número: **22**, ano: **2025**, tipo: **DESPACHO**, data de emissão: **11/06/2025** e o código de verificação: **null**

Emitido em 22/08/2025

DESPACHO Nº 47/2025 - CBNUTRI (11.01.23.08)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 22/08/2025 12:04)

GIZANE RIBEIRO DE SANTANA

1698008

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sistemas.ufrb.edu.br/documentos/> informando seu número: **47**, ano: **2025**, tipo: **DESPACHO**, data de emissão: **22/08/2025** e o código de verificação: **null**

Emitido em 17/12/2025

DESPACHO Nº 67/2025 - CBNUTRI (11.01.23.08)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/12/2025 19:16)

GIZANE RIBEIRO DE SANTANA

1698008

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sistemas.ufrb.edu.br/documentos/> informando seu número: **67**, ano: **2025**, tipo: **DESPACHO**, data de emissão: **17/12/2025** e o código de verificação: **null**