



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE**

RESOLUÇÃO CS/IFS Nº 397, DE 23 DE JULHO DE 2026

Aprova ad referendum o Projeto Pedagógico de Curso de Bacharelado em Nutrição ofertado pelo campus Nossa Senhora da Glória do IFS.

A **PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE** resolve, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008 e o Art. 9º do Estatuto do IFS, e considerando o Processo SEI/IFS nº 23464.000365/2024-68,

Resolve:

Art. 1º Aprovar ad referendum o Projeto Pedagógico de Curso de Bacharelado em Nutrição ofertado pelo campus Nossa Senhora da Glória do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS, na forma do anexo.

Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação.

Aracaju, 23 de julho de 2026

Ruth Sales Gama de Andrade
Presidente do Conselho Superior do IFS



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE**

PROJETO PEDAGÓGICO PARA CURSO SUPERIOR (PPC)

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

**APROVADO PELO CONSELHO SUPERIOR
RESOLUÇÃO Nº 397/2026/CS/IFS**

Nossa Senhora da Glória

2026

Profa. Dra. Ruth Sales Gama de Andrade

REITORA

Prof. Me. Alysson Santos Barreto

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Jeanne de Souza e Silva

DIRETOR(A) DO CAMPUS

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/REFORMULAÇÃO

Aurora Corrêa Rodrigues

Aline Ferreira da Silva

Bruno Pajeú e Silva

Ingrid Maria Novais Barros de Carvalho Costa

Jessica Goncalves de Andrade

Jociene Xavier dos Santos

Luciano dos Santos Ferreira

José Manoel Wanderley Duarte Neto

Marcela Arantes Meirelles

Marconi Bomfim de Santana

Mateus de Carvalho Furtado

Osmir Fabiano Lopes de Macedo

Ronise Nascimento de Almeida

Ticiane Clair Remacre Munareto Lima

COLABORAÇÃO TÉCNICA

Elza Ferreira Santos

Shirleyde Dias do Nascimento

Dados Institucionais

CNPJ: Reitoria: 10.728.444/0001-00 Campus: 10.728.444/0007-97
Razão social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Nome fantasia: IFS
Esfera administrativa: FEDERAL
Endereço: Rua Dom José Thomaz, nº 194, São José, Aracaju - SE
Telefone: (79) 3179-1400
E-mail: proen@ifs.edu.br / reitoria@ifs.edu.br
Site: www.ifs.edu.br

CURSO BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

Grau: Bacharel em Nutrição
Modalidade: Presencial
Classificação Cine Brasil
Área geral: 09 Saúde e bem-estar
Área Específica: 091 Saúde
Área Detalhada: 0915 Promoção, prevenção, terapia e reabilitação
Rótulo: 0915N01 Nutrição
Carga Horária (horas relógio) Total: 4.020 horas
Atividades Presenciais: 3.900 horas (100,00%)
Atividades a Distância: 0 horas (0,00%)
Estágio: 810 horas
Atividades Complementares: 120 horas
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC): 105 horas
Componente Curricular Libras: 30 horas
Quantidade de créditos: 260
Quantidade de vagas e Periodicidade de Oferta: 30 vagas por ano
Número de turmas: 01 turma ao ano
Turno de Oferta: Noturno
Quantidade de Períodos: 10 (dez)
Integralização: mínimo de 05 anos e máximo de 07 anos
Local de Oferta: Campus Nossa Senhora da Glória
CNPJ do Campus: 10.728.444/0007-97
Endereço do Campus: Povoado Piabas, s/n, Zona Rural, Nossa Senhora da Glória - SE, CEP: 49680-000

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 -	Estrutura Curricular para o 1º Período do curso Bacharelado em Nutrição.....	31
Quadro 2 -	Estrutura Curricular para o 2º Período do curso Bacharelado em Nutrição.....	32
Quadro 3 -	Estrutura Curricular para o 3º Período do curso Bacharelado em Nutrição.....	33
Quadro 4 -	Estrutura Curricular para o 4º Período do curso Bacharelado em Nutrição.....	34
Quadro 5 -	Estrutura Curricular para o 5º Período do curso Bacharelado em Nutrição.....	35
Quadro 6 -	Estrutura Curricular para o 6º Período do curso Bacharelado em Nutrição.....	36
Quadro 7 -	Estrutura Curricular para o 7º Período do curso Bacharelado em Nutrição.....	37
Quadro 8 -	Estrutura Curricular para o 8º Período do curso Bacharelado em Nutrição.....	38
Quadro 9 -	Estrutura Curricular para o 9º Período do curso Bacharelado em Nutrição.....	39
Quadro 10 -	Estrutura Curricular para o 10º Período do curso Bacharelado em Nutrição.....	40
Quadro 11 -	Disciplinas optativas	41
Quadro 12 -	Atividades Acadêmicas Complementares do Curso de Bacharelado em Nutrição	42
Quadro 13 -	Resumo da carga horária do curso de Bacharelado em Nutrição	43
Quadro 14 -	Conteúdos obrigatórios.....	44
Quadro 15 -	Ementas do curso de Bacharelado em Nutrição.....	45
Quadro 16 -	Instalações.....	141
Quadro 17 -	Equipamentos.....	142
Quadro 18 -	Pessoal Docente.....	146
Quadro 19 -	Pessoal Técnico-Administrativo.....	149

LISTA DE SIGLAS

APL -	Arranjo Produtivo Local
AVA -	Ambiente Virtual de Aprendizagem
CEPE -	Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão
CNE -	Conselho Nacional de Educação
CNCST -	Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia
CONSUP-	Conselho Superior
DHAA-	Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável
EaD -	Educação a Distância
IBGE -	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IFS -	Instituto Federal de Sergipe
INEP -	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais
LDBEN -	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
NDE -	Núcleo Docente Estruturante
PAA-	Programa Aquisição de Alimentos
PNAE-	Programa Nacional de alimentação e nutrição
PROEN -	Pró-Reitoria de Ensino
ROD-	Regulamento da Organização Didática
SAN-	Segurança Alimentar e Nutricional
SISAN-	Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional
SUS-	Sistema Único de Saúde
TCC -	Trabalho de Conclusão de Curso

SUMÁRIO

1	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	9
2	JUSTIFICATIVA.....	11
3	OBJETIVOS.....	15
3.1	OBJETIVO GERAL.....	15
3.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	15
4	REQUISITOS DE ACESSO.....	15
5	FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	16
6	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	17
6.1	ESTRUTURA CURRICULAR.....	28
6.2	CONTEÚDOS OBRIGATÓRIOS.....	43
6.3	EMENTAS.....	45
7	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS.....	136
8	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	136
9	AVALIAÇÃO DO CURSO.....	137

10	DIPLOMA/CERTIFICADO.....	141
11	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	141
12	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	146
13	GESTÃO DO CURSO.....	153
	REFERÊNCIAS.....	155
	APÊNDICE A - ATAS DE REUNIÃO.....	160

1 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Curso de Bacharelado em Nutrição do Instituto Federal de Sergipe (IFS), Campus Nossa Senhora da Glória, está devidamente estruturado em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição. Seu propósito fundamental é formar nutricionistas com perfil generalista, pautados na compreensão da complexa interação entre o ser humano, a sociedade, o alimento e seus nutrientes, considerando o contexto da segurança alimentar e nutricional e da promoção de uma alimentação adequada e saudável.

A formação é sustentada pelos princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS) e pelas políticas públicas voltadas ao campo da alimentação e nutrição, buscando preparar profissionais aptos a atuar de maneira ética, crítica e reflexiva nos diferentes níveis de atenção à saúde. O egresso deverá estar qualificado para o exercício da assistência nutricional e dietoterápica a indivíduos e coletividades, abrangendo o diagnóstico nutricional, a prescrição dietética, a educação alimentar e nutricional, a produção e comercialização de alimentos e refeições, bem como o desenvolvimento de novos produtos e serviços alimentares. Deverá ser capaz de atuar com ética, sensibilidade sociocultural e competência técnica perante populações diversas, reconhecendo como relações de gênero, orientação sexual e identidades de gênero influenciam o processo saúde-doença, o cuidado nutricional, a segurança alimentar e o acesso a políticas públicas de saúde.

A atuação profissional abrange, portanto, todos os espaços públicos e privados em que a alimentação e a nutrição se configuram como elementos essenciais à promoção, manutenção e recuperação da saúde humana. Dessa forma, ao concluir o curso, o egresso do Bacharelado em Nutrição do IFS/Campus Nossa Senhora da Glória deverá demonstrar um conjunto de competências e habilidades específicas, delineadas conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, que o capacitem a responder, de modo eficiente e comprometido, às demandas sociais e profissionais do campo da nutrição, que são:

- Atuar de forma multi e interdisciplinar, pautado em princípios éticos, nos diferentes campos vinculados à alimentação e nutrição;
- Desenvolver ações de assistência, de educação, de coordenação, de planejamento e gestão;
- Exercer a comunicação, a informação e a educação em saúde e em alimentação e nutrição, para a garantia do efetivo acesso a conhecimentos pautados em saberes populares e em evidências científicas;
- Atuar, conforme seu interesse e afinidade, nas áreas de Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica (ambulatória e hospitalar), Saúde Coletiva, Indústria de Alimentos, Educação Nutricional e Nutrição Esportiva;
- Realizar atividades em outros segmentos como marketing, hotelaria, restaurantes comerciais, auditorias, consultorias na área de alimentação e nutrição;
- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Procurar a educação continuada que garantirá a sua atuação na sociedade de forma competente e responsável;
- Atuar no ensino, pesquisa e extensão, em instituições públicas ou privadas de ensino superior, em cursos de Nutrição e outros cursos afins;
- Desenvolver a assistência dietética e a gestão em políticas, programas e serviços, no âmbito do SUS e de outros setores da Administração Pública, para a conformação de uma rede de cuidados integrada, resolutiva e humanizada, no campo da alimentação e nutrição;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;
- Desempenhar suas funções de forma crítica, analítica e reflexiva, aplicando conhecimentos com visão holística do ser humano;
- Valorizar a interface da ciência da Nutrição com as múltiplas dimensões da alimentação humana (biológicas, sociais, culturais, religiosas, históricas, políticas, econômicas e ambientais, entre outras), no contexto do direito humano à alimentação adequada, para uma abordagem profissional integral do sujeito, da sociedade e do sistema alimentar.

2 JUSTIFICATIVA

A criação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) foi instituída pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, a qual organizou a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. O IFS, enquanto instituição multicampi, resultou da integração de duas autarquias Federais: o Centro Federal de Educação Tecnológica de Sergipe (CEFET-SE) e a Escola Agrotécnica Federal de São Cristóvão (EAFSC). À época, o CEFET possuía uma Unidade Descentralizada de Ensino (UNED) localizada no município de Lagarto, que, com o processo de integração mencionado, foi transformada em um dos campi do Instituto Federal de Sergipe.

A referida integração foi viabilizada a partir do Decreto nº 6.095, de 24 de abril de 2007, que deu origem à Chamada Pública MEC/SETEC nº 002/2007, de 12 de dezembro de 2007. Posteriormente, a Portaria nº 116/SETEC, de 31 de março de 2008, divulgou a lista das propostas de criação dos Institutos Federais aprovadas em diversos estados, incluindo o de Sergipe. Com essa reestruturação, os Institutos Federais passaram a representar uma nova concepção de educação profissional e tecnológica, caracterizada pela ampliação do alcance dessa modalidade de ensino e pela consolidação de um modelo institucional voltado à integração entre ensino, pesquisa e extensão.

Essa ampliação se concretizou por meio dos planos de expansão do Governo Federal, que promoveram a criação de novos campi, denominados unidades avançadas, vinculados aos Institutos Federais. Cada campus passou, então, a desenvolver sua própria trajetória no campo da educação profissional e tecnológica, respeitando as particularidades regionais.

No contexto da política de interiorização e democratização do acesso à educação pública e de qualidade, o Governo Federal autorizou, em 2008, a construção de 150 novos campi em todo o país. O estado de Sergipe foi contemplado, naquele momento, com três unidades: Nossa Senhora da Glória, Itabaiana e Estância.

No IFS/Campus Nossa Senhora da Glória, os cursos inicialmente ofertados foram concebidos de modo a atender aos princípios norteadores do Arranjo Produtivo Local (APL) — Agricultura, Produção Alimentícia e Comércio — definidos a partir de audiências públicas que identificaram os desafios e as potencialidades da região. Em 2011, foram firmados convênios com a Prefeitura Municipal de Nossa Senhora da Glória e com o Governo do Estado de Sergipe, por meio da Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe (EMDAGRO), viabilizando o início das atividades de ensino no Parque de Exposições João de Oliveira Dantas, de forma provisória. Nesse período, foram implantados os primeiros cursos regulares do campus: o Curso Técnico Subsequente em Agroecologia e o Curso Superior de Tecnologia em Laticínios.

Atualmente, o IFS/Campus Nossa Senhora da Glória encontra-se instalado em sua sede definitiva, localizada no Povoado Piabas, Zona Rural, oferecendo regularmente três cursos: Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos, Técnico de Nível Médio Integrado em Agropecuária e Superior de Tecnologia em Laticínios.

A missão institucional do IFS consiste em promover uma educação profissional, científica e tecnológica de excelência, articulando ensino, pesquisa aplicada, extensão e inovação, com vistas à formação integral do cidadão. Atualmente, o Instituto consolida sua presença no estado de Sergipe por meio de dez campi, distribuídos estrategicamente, os quais atuam com autonomia administrativa e pedagógica, orientados pelos princípios da gestão democrática e pelos valores da Administração Pública: integridade, ética, sustentabilidade, comprometimento, inovação, transparência e respeito.

Em 2007, o Governo do Estado de Sergipe instituiu oito unidades espaciais de planejamento, com o propósito de promover o equilíbrio regional e a articulação territorial: Alto Sertão, Agreste Central, Médio Sertão, Sul, Centro-Sul, Grande Aracaju, Baixo São Francisco e Leste Sergipano^[1].

O Alto Sertão Sergipano, com densidade demográfica de 28 habitantes por km² e área de 4.900,686 km² — correspondendo a 22,37% do território estadual —, abrange os municípios de Canindé do São Francisco, Gararu, Monte Alegre, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora de Lourdes, Poço Redondo e Porto da Folha. A região é reconhecida como importante polo da bacia leiteira de Sergipe, abrigando um rebanho bovino de aproximadamente 212 mil animais. A produção oficial de leite, devidamente inspecionada, é estimada em 1,5 milhão de litros diários. No primeiro trimestre de 2023, o estado produziu 112,769 milhões de litros de leite, ocupando a décima posição no ranking nacional e a segunda no Nordeste, atrás apenas da Bahia^[2].

Entre os municípios do Alto Sertão, destaca-se Nossa Senhora da Glória, reconhecida como a “Capital do Sertão”, por sua expressiva produção de leite e derivados, sendo sede de importantes indústrias, como Betânia Lácteos, Natville Laticínios, Natulac e Piracanjuba além de empreendimentos de médio e pequeno porte. O município, situado a 117 km de Aracaju, possui população estimada em 41.212 habitantes, densidade demográfica de 54,33 hab/km² e média de 2,85 moradores por domicílio^[3].

O estado de Sergipe também apresenta um parque industrial diversificado, abrangendo os setores de bebidas, panificação, massas, carnes, pescados, laticínios, cereais, biscoitos, sorvetes e derivados de frutas, o que contribui para a geração de emprego e renda e para o fortalecimento da economia regional.

Nesse contexto de expansão econômica e fortalecimento produtivo do Alto Sertão Sergipano, a implantação do Curso de Bacharelado em Nutrição no IFS/Campus Nossa Senhora da Glória representa uma oportunidade estratégica de intervenção social e educacional. O curso busca atender às demandas locais e regionais de formação e qualificação profissional, promovendo o desenvolvimento humano, social e econômico, com ênfase na segurança alimentar, na valorização da cultura alimentar e na promoção do direito à alimentação adequada.

O curso adota uma abordagem interdisciplinar e multidisciplinar sobre o alimento, compreendendo-o como elemento

essencial à manutenção, crescimento e desenvolvimento humano, além de considerar aspectos relacionados à produção, ao acesso, à sustentabilidade e às dimensões culturais da alimentação.

A relevância do curso também se estende à área da nutrição esportiva, cuja importância tem se ampliado em virtude do aumento do interesse social pela saúde, pelo bem-estar e pela prática regular de atividades físicas. Profissionais formados nessa área estarão aptos a elaborar planos alimentares personalizados, considerando as exigências fisiológicas de diferentes modalidades esportivas, a intensidade e duração das práticas, bem como variáveis individuais como idade, sexo e condições de saúde.

De acordo com dados do Ministério da Saúde, apenas 40,6% da população adulta brasileira pratica atividades físicas nos níveis recomendados pela Organização Mundial da Saúde (OMS)[4]. Pesquisa do Serviço Social da Indústria complementa esse cenário, apontando que 52% dos brasileiros são inativos ou praticam exercícios apenas ocasionalmente[5].

No âmbito estadual, Sergipe apresenta, por 100 mil habitantes, 49,4 internações por diabetes mellitus, 21,8 mortes por hipertensão, 2,1 internações por obesidade e 5,2 por depressão. Já o município de Nossa Senhora da Glória registra 27,6 internações por diabetes, 44,1 mortes por hipertensão, 2,8 internações por obesidade e 5,5 por depressão[6], dados que reforçam a importância da alimentação equilibrada para a prevenção e o controle de doenças crônicas.

A implantação do Curso de Bacharelado em Nutrição no Campus Nossa Senhora da Glória, portanto, alinha-se às necessidades regionais e às políticas públicas de saúde e educação. Sua presença possibilitará o fortalecimento de parcerias com academias, clubes esportivos e instituições de saúde, fomentando ações de extensão como palestras, eventos e oficinas sobre nutrição e qualidade de vida. Assim, o curso não apenas ampliará a atuação do IFS como agente de transformação social, mas também contribuirá para a promoção da saúde e o bem-estar da comunidade sertaneja, inserindo no mercado profissionais qualificados e comprometidos com a melhoria das condições de vida da população.

O Curso de Bacharelado em Nutrição do Instituto Federal de Sergipe (IFS), Campus Nossa Senhora da Glória, prevê a oferta anual de 30 vagas, distribuídas em uma única turma, quantitativo definido com base na capacidade institucional de atendimento, considerando a infraestrutura física, tecnológica para o ensino, pesquisa e extensão e a dimensão do corpo docente disponível para garantir a qualidade do processo formativo.

A oferta de 30 vagas anuais mostra-se ainda coerente com a demanda regional por formação superior na área da Nutrição, especialmente no Alto Sertão Sergipano, região que apresenta relevante atividade agropecuária e agroindustrial, com destaque para a cadeia produtiva do leite e de alimentos, além de demandas crescentes relacionadas à promoção da saúde, segurança alimentar e nutricional e qualidade de vida da população.

Em consonância com a missão institucional dos Institutos Federais, o curso promove a articulação entre trabalho, ciência, cultura e tecnologia ao integrar os conhecimentos científicos da área da saúde e da alimentação às necessidades concretas da sociedade e dos arranjos produtivos locais. Essa integração ocorre por meio de atividades de ensino, pesquisa, inovação e extensão desenvolvidas em diálogo permanente com a comunidade, com os serviços de saúde, com a agricultura familiar, com a indústria de alimentos e com as políticas públicas de alimentação e nutrição.

A dimensão cultural da formação é contemplada pela valorização das práticas alimentares regionais, dos saberes tradicionais e das especificidades socioculturais do território do Alto Sertão Sergipano, enquanto a dimensão tecnológica manifesta-se na utilização de métodos, técnicas e processos relacionados à produção, controle de qualidade, desenvolvimento de alimentos e assistência nutricional baseada em evidências científicas. Dessa forma, o curso contribui para a formação de profissionais críticos, éticos e tecnicamente qualificados, capazes de atuar na transformação da realidade social e no desenvolvimento sustentável da região.

Assim, a oferta de 30 vagas anuais apresenta-se compatível com as condições institucionais existentes e com o planejamento de consolidação do curso, assegurando a qualidade da formação acadêmica e o atendimento às demandas sociais, econômicas e de saúde da região de abrangência do Campus Nossa Senhora da Glória.

[1] MUÑOZ, Alejandro M. (org.), PINTO, Fábio de Almeida (org.), NASCIMENTO, Carolina Gomes (org.). Plano de desenvolvimento regional do estado de Sergipe. Brasília: IABS, 2017.

[2] SERGIPE. Governo do Estado. Governo de Sergipe autoriza processo licitatório para elaboração do projeto básico da Adutora do Leite. 2023. Disponível em: https://www.se.gov.br/noticias/governo/_a_adutora_do_leite_sera_a_redencao_do_sertao_com_mais_de_90_quilometros_de_extensao_afirma_fabio_mitidieri_em_poco_redondo#. Acesso em: 06 de nov. 2024.

[3] INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Cidades e estados: Nossa Senhora da Glória. 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/se/nossa-senhora-da-gloria.html>. Acesso em: 10 de outubro de 2024.

[4] BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilatel Brasil 2023: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/svsa/vigitel-brasil-2023-vigilancia-de-fatores-de-risco-e-protecao-para-doencas-cronicas-por-inquerito-telefonico>. Acesso em 27 de nov. de 2024.

[5] SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA. Pesquisa, saúde e trabalho: pesquisa de opinião pública. Rio de Janeiro: FSB Pesquisa, 2023. Disponível em: https://static.portaldaindustria.com.br/portaldaindustria/noticias/media/filer_public/71/84/71842eff-238c-4536-ab68-cf0f9c461b7b/pesquisa_cni_saude_trabalho.pdf. Acesso em: 27 de novembro de 2024.

[6] UMANE. Observatório Saúde Pública: diagnóstico por municípios. 2023. Disponível em: <https://observatoriosaudepublica.com.br/menu-municipio/>. Acesso em: 03 de setembro de 2024.

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Formar nutricionistas generalistas, com formação humanista, crítica e reflexiva, aptos a atuar de forma ética e baseada em evidências científicas nas diversas áreas da alimentação e nutrição, contribuindo para a promoção da saúde, a segurança alimentar e nutricional e a melhoria da qualidade de vida de indivíduos e coletividades.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar profissionais capazes de identificar, diagnosticar, analisar e interpretar os problemas de saúde, alimentação e nutrição na prática profissional;
- Capacitar o estudante para compreender a relação homem e alimento, nas suas múltiplas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas;
- Desenvolver competências para solucionar problemas na área da Nutrição, articulando ensino, pesquisa e extensão, com base no conhecimento científico e no raciocínio investigativo.
- Compreender o papel do exercício profissional ético como instrumento de promoção e transformações sociais;
- Formar nutricionistas habilitados para prescrever, avaliar e supervisionar intervenções nutricionais individuais ou coletivas em conformidade com o ciclo da vida, diagnóstico clínico e nutricional.

4 REQUISITOS DE ACESSO:

O acesso ao Curso de Bacharelado em Nutrição, presencial, destinado àqueles que concluíram o Ensino Médio ou equivalente, mediante a comprovação por histórico escolar, será realizado por:

- a) processo seletivo, regulado por Edital próprio, com vagas do IFS e/ou do SISU;
- b) processo seletivo, regulado por Edital próprio de Transferência Interna, Transferência Externa, Portadores de Diploma, Reintegração;
- c) ex officio, conforme Regulamento de Organização Didática (ROD).

5 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Este Projeto Pedagógico de Curso foi elaborado em observância ao disposto na:

- Constituição Federal de 1988, em seus artigos nº 6º, 23, 205, 206, 207 e 208;
- Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996 - estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 - institui a Política Nacional de Educação Ambiental;
- Decreto Regulamentador nº 4.281, de 25 de junho de 2002 - Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências;
- Parecer CNE/CP nº 03, de 10 de março de 2004 – Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afrobrasileira e Africana;
- Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004 - Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências;
- Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura AfroBrasileira e Africana;
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005 - Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000;
- Resolução CNE/CES nº 02 de 18 de junho de 2007 - Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
- Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 - Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- Lei nº 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008 - Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências;
- Decreto nº 7.022, de 02 de dezembro de 2009 - Estabelece medidas organizacionais de caráter excepcional para dar suporte ao processo de implantação da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica;
- Parecer CNE/CP nº 8, de 06 de março de 2012 - Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012 - Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- Parecer CNE/CP nº 14 de 06 de junho de 2012 - Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;
- Resolução CNE/CP nº 02, de 15 de junho de 2012 - Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;
- Lei nº 15.388, de 14 de abril de 2026- Aprova o Plano Nacional de Educação (PNE).
- Parecer CNE/CES nº 608, de 03 de outubro de 2018, homologado em 17 de dezembro de 2018 - Institui as Diretrizes para as Políticas de Extensão da Educação Superior Brasileira;
- Resolução CNE/CP nº 07, de 18 de dezembro de 2018 - Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior

Brasileira;

- Princípios contidos no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI) e no Regulamento da Organização Didática do IFS.
- Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 - Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.
- Resolução CNE/CES nº 2, de 15 de agosto de 2025 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição do Instituto Federal de Sergipe fundamenta-se nos princípios pedagógicos, filosóficos e sociológicos expressos no Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI) do IFS e no Documento Base dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Nessa perspectiva, a formação acadêmica é compreendida como um processo educativo comprometido com a construção coletiva do conhecimento, a formação humana integral, a inclusão social, a cidadania e a transformação da realidade, articulando de forma indissociável ensino, pesquisa e extensão.

O curso adota uma concepção de educação pautada na formação crítica, reflexiva e emancipatória dos sujeitos, compreendendo o estudante como protagonista do processo de aprendizagem e reconhecendo a educação como prática social transformadora. Em consonância com o PPPI institucional, busca-se promover uma formação que integre conhecimentos científicos, tecnológicos, culturais e humanísticos, valorizando a interdisciplinaridade, a contextualização dos saberes e o compromisso ético com o desenvolvimento social.

Sob a perspectiva sociológica, o currículo reconhece a complexidade das questões contemporâneas relacionadas à alimentação, nutrição, saúde e qualidade de vida, considerando os determinantes sociais, econômicos, culturais, ambientais e políticos que influenciam o processo saúde-doença e as práticas alimentares. Assim, a formação do nutricionista está orientada para a compreensão crítica da realidade e para a atuação profissional comprometida com a promoção da saúde, da segurança alimentar e nutricional, do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da equidade social.

Do ponto de vista pedagógico, o curso fundamenta-se nos princípios da aprendizagem significativa, da integração teoria-prática, da interdisciplinaridade, da pesquisa como princípio educativo e da extensão como prática transformadora. Em alinhamento aos quatro pilares da educação propostos pela UNESCO aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser, busca-se desenvolver competências técnicas, científicas, éticas, comunicacionais e humanísticas indispensáveis ao exercício profissional do nutricionista em diferentes contextos de atuação.

Dessa forma, a organização curricular estrutura-se de modo a favorecer a formação de profissionais críticos, autônomos, socialmente comprometidos e capazes de atuar de forma interdisciplinar e intersetorial, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e para a melhoria das condições de vida da população.

Os conteúdos curriculares propostos, tendo como referencial as diretrizes e legislações pertinentes, visam atender aos objetivos do curso, em consonância com o perfil pretendido do egresso. Neste contexto, os conteúdos serão analisados periodicamente para possíveis atualizações, visando adequá-los às exigências do mercado.

Os conteúdos curriculares foram organizados com o intuito de oferecer uma inter-relação entre as disciplinas, possibilitando ao aluno uma visão integrada e articulada das áreas de atuação do profissional Nutricionista, sendo que os estágios curriculares otimizam a formação proporcionando significativas oportunidades de vivência profissional.

Para atender à formação do nutricionista generalista, o curso contempla todos os possíveis campos de atuação previstos na Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 como Nutrição em Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Nutrição em Esportes e Exercício Físico; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de alimentos; Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

A organização curricular do curso oferece disciplinas obrigatórias, sendo que, algumas delas exigem a aprovação em pré-requisito(s), conforme quadros 2 a 10. Neste sentido, os conteúdos de formação, fundamentados pela legislação da Secretaria de Educação Superior do Ministério da Educação de acordo com a Resolução CNE/CES Nº 2 de 15 de agosto de 2025, norteiam a atuação dos professores e a formação profissional do discente do Curso de Bacharelado em Nutrição. Dessa forma, os temas transversais como ética, pluralidade cultural, de gênero e étnico-racial, meio ambiente, saúde, trabalho e consumo, direitos humanos, além de temas transversais locais/específicos, no contexto regional, são abordados no desenvolvimento das unidades curriculares do curso. Neste sentido, os temas transversais permeiam todas as unidades curriculares, porém são abordados também de maneira formal em disciplinas específicas como Sociologia e Nutrição e Práticas Curriculares.

Serão adotadas metodologias ativas (PBL, estudos de caso, rodas de conversa, projetos integradores e Educação Alimentar e Nutricional dialógica) que contemplem determinantes sociais do cuidado com enfoque em gênero, sexualidade, questões étnico-raciais e comunidades marginalizadas, que incluam situações reais relativas a exclusão de circunstâncias sociais negligenciadas visando desenvolver competências éticas, comunicacionais e técnico-assistenciais para o fortalecimento do tecido social.

Para viabilizar essas atividades, o curso conta com o suporte dos diversos núcleos, coordenações e setores institucionais do IFS, que atuam na promoção da permanência e do êxito acadêmico dos estudantes. Entre esses setores destacam-se o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), responsável por ações de inclusão e acessibilidade; o Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI), que desenvolve atividades voltadas à valorização da diversidade étnico-racial; o Núcleo de Igualdade de Gênero e Diversidade Sexual (NGEDIS), que promove ações de respeito à diversidade e aos direitos humanos; o Núcleo de Apoio ao Estágio (NAE), que orienta e acompanha as atividades de estágio; a Assessoria Pedagógica (ASPED), que oferece suporte pedagógico aos estudantes e docentes; e o Núcleo de Enfrentamento à Violência e ao Assédio (NEVA), responsável por ações de prevenção, acolhimento e encaminhamento de situações relacionadas à violência e ao assédio no ambiente institucional. Dessa forma, o estudante dispõe de uma rede de apoio multidisciplinar que contribui para sua formação acadêmica, cidadã e profissional.

Pretende-se, conjuntamente, com a atuação desses núcleos, a construção de um curso plural tanto no sentido de acolher o público que se encontra no raio de influência do Campus Glória quanto no aspecto de formação de recurso humano com o fortalecimento de seus laços identitários culturais e regionais por meio do desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

O curso é composto por 61 disciplinas obrigatórias, entre elas quatro disciplinas de caráter extensionista. Adicionalmente, conta com variado quadro de disciplinas optativas, que são aquelas previstas na matriz curricular do curso e são cursadas à livre escolha do discente, observadas a disponibilidade de infraestrutura e docente.

As disciplinas de caráter extensionistas seguirão as orientações da Resolução CS/IFS nº 122, de 7 de janeiro de 2022. Elas serão abordadas como unidades curriculares específicas de extensão, que estarão na estrutura curricular do curso sob a denominação de “Práticas Curriculares em Sociedade”.

A extensão é assumida como eixo estruturante do Curso de Bacharelado em Nutrição, em conformidade com a Resolução CNE/CES nº 7/2018, assegurando a inserção mínima de 10% da carga horária total do curso em atividades extensionistas. Para além do atendimento à legislação, a extensão é compreendida como prática formativa essencial, articulando ensino, pesquisa e intervenção social em diálogo permanente com a comunidade, contribuindo para a formação de um profissional crítico, ético e socialmente comprometido.

A operacionalização da extensão no curso ocorre de forma progressiva e integrada ao longo da formação, por meio das Práticas Curriculares em Sociedade (I, II, III e IV), estruturadas para garantir a aproximação contínua do estudante com a realidade social e os diferentes contextos de atuação do nutricionista, especialmente no território do Alto Sertão Sergipano.

Nos períodos iniciais, por meio da Prática Curricular em Sociedade I (Quadro 02), o estudante é inserido em atividades voltadas ao diagnóstico da realidade social, utilizando métodos e técnicas de pesquisa qualitativa e quantitativa. São desenvolvidas habilidades relacionadas à aplicação de instrumentos como questionários, entrevistas e observação direta, com atuação em diferentes cenários, como Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), escolas, unidades de saúde e comunidades urbanas e rurais, incluindo populações em situação de vulnerabilidade, como comunidades indígenas, quilombolas e agricultores familiares. Nessa etapa, há ênfase na compreensão das relações entre alimentação, nutrição e sociedade, a partir de uma análise crítica das práticas alimentares enquanto construções sociais, culturais, econômicas e políticas.

Na Prática Curricular em Sociedade II (Quadro 04), o foco desloca-se para o planejamento de intervenções, com base nos diagnósticos realizados anteriormente. Os estudantes desenvolvem e executam ações de educação alimentar e nutricional e promoção da saúde voltadas a diferentes grupos populacionais, alinhadas às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. Essas atividades são realizadas de forma integrada às áreas técnicas da Nutrição, incluindo higiene e segurança dos alimentos, avaliação nutricional ao longo do ciclo da vida, educação alimentar e nutricional e técnica e dietética, com desenvolvimento de oficinas culinárias, atividades educativas, capacitação de manipuladores de alimentos e ações de promoção de práticas alimentares saudáveis, acessíveis e culturalmente adequadas.

Na Prática Curricular em Sociedade III (Quadro 05), há aprofundamento na análise dos determinantes sociais da alimentação e nutrição, com enfoque nas condições de vida, vulnerabilidades sociais e articulação com políticas públicas. Nessa etapa, as atividades extensionistas incorporam de forma mais direta os conteúdos do eixo técnico da Nutrição, por meio de intervenções aplicadas à realidade dos territórios. Destacam-se ações relacionadas à área de Higiene de Alimentos, com a realização de atividades educativas e treinamentos voltados a manipuladores de alimentos em escolas, unidades de alimentação e espaços comunitários, abordando boas práticas de manipulação e segurança dos alimentos. No âmbito da Avaliação Nutricional, os estudantes desenvolvem atividades de avaliação do estado nutricional de grupos específicos, como crianças, adolescentes, gestantes e puérperas, utilizando indicadores antropométricos e instrumentos de triagem. Já na área de Nutrição Materno-Infantil, são realizadas ações voltadas à promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno, com foco no binômio mãe-bebê, incluindo atividades educativas em unidades de saúde e na comunidade. Essas práticas são desenvolvidas de forma articulada com os serviços de saúde e assistência social, fortalecendo a atuação intersectorial e a integração ensino-serviço-comunidade.

Na Prática Curricular em Sociedade IV (Quadro 07) as atividades extensionistas concentram-se na análise territorial aplicada ao Alto Sertão Sergipano, considerando suas especificidades socioeconômicas, culturais e ambientais. Os estudantes desenvolvem diagnósticos territoriais, mapeamento comunitário e planejamento de intervenções nutricionais contextualizadas, abordando temas como insegurança alimentar, sistemas alimentares locais, agricultura familiar, sazonalidade dos alimentos e práticas alimentares regionais. Nessa etapa, o eixo técnico da Nutrição é ampliado por meio de ações na área de Educação Alimentar e Nutricional, com desenvolvimento de estratégias educativas voltadas a diferentes grupos populacionais; na área de Nutrição Materno-Infantil, com atividades de incentivo ao aleitamento materno e promoção da alimentação adequada na primeira infância; e na área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico, com ações realizadas em escolas, academias e espaços comunitários, voltadas à promoção de hábitos alimentares saudáveis associados à prática de atividade física. As intervenções são articuladas às políticas públicas, como SUS, PNAE, PAA e SISAN, fortalecendo a atuação do nutricionista em contextos intersectoriais e territorializados.

Ao longo de todo o percurso formativo, as atividades extensionistas são desenvolvidas de forma articulada aos componentes curriculares e aos campos de prática profissional, permitindo ao estudante vivenciar situações reais, propor soluções para problemas concretos e refletir criticamente sobre sua atuação. Dessa forma, a extensão consolida-se como espaço privilegiado de integração entre ensino, pesquisa e sociedade, contribuindo para a formação de um nutricionista comprometido com a promoção da saúde e com a garantia do DHAA.

Destaca-se a inserção no território do Alto Sertão Sergipano, considerando suas especificidades socioeconômicas, culturais e ambientais, fortalecendo a formação crítica, ética e socialmente comprometida do nutricionista, alinhada às políticas públicas de saúde e segurança alimentar e nutricional.

O curso Superior de Bacharelado em Nutrição terá carga horária total de 4.020 horas/relógio, distribuídas em 10 semestres, sendo 120 horas para Atividades Complementares e 3.900 horas de disciplinas obrigatórias. Dentre estas, 150 horas de disciplinas optativas, 405 horas para creditação de atividades de extensão, 105 horas para Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), 810 horas para Estágio Supervisionado e 2.430 horas para as demais disciplinas regulares.

As Atividades Complementares têm por finalidade enriquecer o processo de ensino e aprendizagem, sendo considerada uma complementação do currículo do curso, conforme as respectivas diretrizes curriculares. Estas atividades são componentes curriculares que possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do aluno, inclusive adquiridos fora do ambiente escolar. A carga horária poderá ser cumprida na forma de palestras, congressos, simpósios, seminários, cursos de extensão, projetos de pesquisa, iniciação tecnológica, visitas técnicas, organização e participação em eventos, e monitorias de disciplinas. Serão aproveitadas as atividades complementares que tenham sido realizadas a partir da data de ingresso do aluno na instituição. A validação e a pontuação dessas atividades ocorrerão conforme os critérios estabelecidos no Quadro 12, respeitando os seguintes parâmetros: tipo de atividade, forma de comprovação, carga horária por atividade e limite máximo validável no curso. O acompanhamento e registro das

atividades complementares serão realizados por uma equipe de professores responsáveis, designada pela coordenação do curso, por meio de uma planilha de registro individual, onde constará o nome dos alunos, o tipo de atividade realizada e a carga horária aproveitada sendo contabilizadas por um docente designado pela Coordenadoria do curso. Para efeitos de comprovação, o discente poderá apresentar:

- Certificado, declaração ou relatórios assinados pelo professor orientador ou órgão responsável, para os casos de participação em projetos de pesquisa, extensão e iniciação tecnológica, representação discente em colegiado, monitorias de disciplinas e estágio;

- Certificado de participação emitido pela instituição que promoveu o evento, que conste o tema, a data e o número de horas realizadas, para os casos de: palestras, congressos, simpósios, seminários, cursos de extensão, organização e participação de eventos. Serão consideradas as horas indicadas no certificado e para o discente que submeter algum tipo de trabalho científico em eventos, a cópia do aceite da publicação na ausência do certificado, será utilizada como critério de comprovação.

O aluno poderá realizar as atividades complementares no período de recesso escolar desde que esteja regularmente matriculado na instituição. As atividades complementares podem ser realizadas tanto no Instituto como fora dele e não estão vinculadas a nenhum período da matriz curricular.

O Estágio Curricular Supervisionado constitui componente obrigatório da formação no Curso de Bacharelado em Nutrição, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso, com as leis que regulamentam a profissão, e com as resoluções internas do IFS, que regulamentam o estágio dos estudantes do IFS. Caracteriza-se como ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, com a finalidade de promover a articulação entre teoria e prática e possibilitar ao estudante a consolidação das competências e habilidades profissionais previstas no perfil do egresso.

O estágio será realizado no nono e décimo período do curso, a carga horária total destinada ao estágio será de 810 horas, distribuídas de forma a contemplar os principais campos de atuação do nutricionista, garantindo uma formação generalista, crítica e reflexiva. Nesse sentido, o estágio será desenvolvido nas áreas de Nutrição Clínica, Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e Saúde Coletiva, com cargas horárias específicas de 270 horas cada, organizado com o objetivo de atender os níveis e as especificidades inerentes à formação profissional.

No Estágio de Nutrição Clínica (270h), o estudante atuará em serviços de saúde, como hospitais, clínicas e ambulatórios, acompanhando o processo de trabalho das equipes multiprofissionais e desenvolvendo atividades relacionadas à prática clínica do nutricionista. Serão realizadas ações de avaliação do estado nutricional, diagnóstico nutricional, planejamento e prescrição dietética, acompanhamento e monitoramento da evolução nutricional dos pacientes, considerando o processo saúde-doença e terapia nutricional. O estágio também envolverá a análise do contexto institucional e das condições de atendimento, possibilitando ao estudante compreender a organização dos serviços de saúde e a inserção do nutricionista nesses espaços. Será estimulada a atuação interdisciplinar, o raciocínio clínico e a tomada de decisão baseada em evidências, além da elaboração de propostas críticas a partir da análise das práticas observadas e executadas, considerando diferentes realidades e níveis de atenção à saúde.

No Estágio de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição (270h), o estudante acompanhará e participará das rotinas que envolvem o nutricionista na área de produção, desenvolvendo atividades práticas supervisionadas relacionadas à gestão de serviços de alimentação. Serão abordados aspectos como caracterização e estrutura organizacional da Unidade de Alimentação e Nutrição, planejamento físico-funcional, organização e funcionamento da produção de refeições, além da aplicação de princípios de segurança alimentar, controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho. O estágio contemplará o planejamento de cardápios adequados ao público atendido, o planejamento e controle de compras, armazenamento e distribuição de alimentos, bem como a gestão de recursos humanos e materiais. Também será desenvolvida a compreensão e operacionalização de programas institucionais, como o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), além da análise crítica dos processos de trabalho e proposição de melhorias nos serviços.

No Estágio de Nutrição Social (270h), as atividades serão desenvolvidas com foco na análise dos determinantes do estado nutricional da população, considerando aspectos biológicos, sociais, econômicos e culturais. O estudante realizará a aplicação de métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional, tanto diretos quanto indiretos, incluindo o uso de indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos e de consumo alimentar, associados a dados demográficos, socioeconômicos e culturais. O estágio envolverá o planejamento, execução e análise de diagnósticos da situação alimentar e nutricional de grupos populacionais, bem como a interpretação crítica da realidade, considerando a atuação do nutricionista no contexto das políticas públicas de saúde. Serão desenvolvidas ações de educação alimentar e nutricional voltadas a diferentes públicos, com elaboração, execução e avaliação de intervenções, além da proposição crítica de estratégias de melhoria, considerando os diferentes cenários de atuação profissional, especialmente no âmbito da atenção básica, programas de saúde e instituições comunitárias e com base na atuação do nutricionista nos programas sociais e assistenciais.

O estágio tem como objetivo proporcionar ao estudante a vivência prática nos diferentes campos de atuação do nutricionista, favorecendo a integração entre ensino, serviço e comunidade, o desenvolvimento de competências técnico-científicas, éticas e humanísticas, bem como o aprimoramento da capacidade crítica, da tomada de decisão e da resolução de problemas em situações reais de trabalho. Além disso, busca contribuir para a compreensão das políticas públicas de saúde e alimentação e para o fortalecimento da atuação interdisciplinar.

De forma integrada, nos três campos de estágio, o estudante desenvolverá competências relacionadas à avaliação do estado nutricional, ao planejamento e à intervenção nutricional, à gestão de serviços de alimentação e nutrição e à promoção da saúde, sempre fundamentado em princípios éticos, científicos e humanísticos. As atividades serão orientadas para a consolidação da articulação entre teoria e prática, favorecendo a compreensão da realidade profissional, o desenvolvimento do pensamento crítico e reflexivo e a atuação responsável nos diferentes contextos de trabalho do nutricionista.

Em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais, o estágio será desenvolvido sob orientação docente, de forma articulada ao longo do processo formativo, constituindo-se como momento privilegiado de integração entre ensino, serviço e comunidade. As atividades poderão ocorrer tanto no âmbito interno da instituição quanto em campos de prática externos, mediante convênios previamente estabelecidos, em ambientes que possibilitem o desenvolvimento de atividades compatíveis com o exercício profissional do nutricionista.

A realização do estágio está condicionada à matrícula e frequência regular do estudante, à celebração de Termo de Compromisso de Estágio entre o discente, a concedente e a instituição de ensino, à existência de convênio com a instituição concedente e à elaboração de Plano de Atividades de Estágio compatível com o perfil de formação do curso. As atividades serão desenvolvidas em

instituições públicas ou privadas devidamente conveniadas, sob a supervisão de profissional da área na concedente e com acompanhamento de professor orientador vinculado ao componente curricular de Estágio Supervisionado.

O acompanhamento e a avaliação ocorrerão de forma contínua e sistemática, envolvendo a análise e aprovação do plano de atividades, o acompanhamento das práticas desenvolvidas, a avaliação de relatórios periódicos e do relatório final, bem como a verificação da compatibilidade entre as atividades realizadas e os conteúdos formativos do curso. O processo avaliativo considerará o desempenho técnico do estudante, sua postura ética e profissional, a assiduidade, o cumprimento das atividades propostas e a qualidade dos relatórios apresentados, além da avaliação do supervisor de campo.

A jornada de atividades deverá ser compatível com o horário acadêmico, não ultrapassando seis horas diárias e trinta horas semanais, conforme estabelecido na Lei nº 11.788/2008. O estágio não gera vínculo empregatício, desde que atendidos os requisitos legais, sendo obrigatória sua formalização por meio de Termo de Compromisso e a garantia de seguro contra acidentes pessoais durante todo o período de sua realização.

Ao final do estágio, o estudante deverá apresentar relatório final das atividades desenvolvidas, sendo também exigida a emissão do Termo de Realização de Estágio pela instituição concedente, contendo a descrição das atividades realizadas e a avaliação de desempenho do estagiário. Todas as normas, procedimentos, etapas de desenvolvimento, critérios de acompanhamento e avaliação encontram-se definidos no Regulamento Interno de Estágio dos Estudantes do IFS, em conformidade com a legislação vigente.

Destaca-se que tanto o estágio curricular supervisionado, bem como as práticas curriculares de extensão, será desenvolvido em turnos distintos da oferta regular de aulas, conforme a organização didático-pedagógica do curso e a disponibilidade dos campos de prática, garantindo-se o cumprimento da carga horária e dos objetivos formativos previstos.

O Estágio Supervisionado Não Obrigatório (Extracurricular), destinado aos estudantes regularmente matriculados no Curso de Bacharelado em Nutrição do Instituto Federal de Sergipe (IFS), tem como base legal a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, especialmente o § 2º do art. 2º, que o define como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória do curso.

Caracteriza-se como ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido em ambiente de trabalho, com a finalidade de complementar a formação acadêmica do estudante, possibilitando o desenvolvimento de competências profissionais e a ampliação de sua experiência prática.

A formalização do estágio dar-se-á mediante celebração de Termo de Compromisso de Estágio, firmado entre o estudante, a parte concedente e o IFS, no qual deverão constar as condições de realização, incluindo a compatibilidade entre as atividades desenvolvidas e a área de formação do estudante, a carga horária, o período de realização, bem como as responsabilidades das partes envolvidas. É requisito indispensável a matrícula e frequência regular do estudante, além do acompanhamento sistemático por parte da instituição de ensino e do supervisor na concedente, conforme previsto na legislação vigente e nas normativas institucionais.

O estágio não obrigatório poderá ser aproveitado como Atividade Complementar, desde que atendidos os critérios estabelecidos nas normativas institucionais específicas que regulamentam essas atividades no âmbito do IFS e que constam no Quadro 12.

Todas as normas, procedimentos e critérios relativos ao Estágio Supervisionado Não Obrigatório encontram-se definidos em resoluções internas do IFS e demais regulamentações institucionais vigentes.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é componente curricular obrigatório para a integralização do Curso de Bacharelado em Nutrição do Instituto Federal de Sergipe (IFS), com carga horária total de 105 horas, distribuídas entre as disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I) ofertada no 9º período e Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), ofertada no 10º período do curso.

O TCC configura-se como um momento formativo de síntese, reflexão crítica e aprofundamento teórico-prático, no qual o discente desenvolve, de forma individual, uma pesquisa científica orientada, articulando os conhecimentos construídos ao longo da graduação. Tem como finalidade fomentar o pensamento científico, a autonomia intelectual e a capacidade de análise e intervenção na realidade, pautadas em princípios éticos e metodológicos da ciência, possibilitando o desenvolvimento de competências relacionadas ao planejamento, investigação científica, análise crítica, comunicação acadêmica e tomada de decisão no campo da Nutrição.

O trabalho poderá ter natureza teórica ou prática, sendo desenvolvido no âmbito institucional ou em espaços externos, desde que devidamente orientado, e deverá ser apresentado e entregue sob a forma de monografia ou, preferencialmente, artigo científico, em conformidade com as normas institucionais vigentes podendo, quando pertinente e devidamente justificado, contemplar produtos técnicos ou tecnológicos vinculados à área de Nutrição, desde que acompanhados de fundamentação teórico-científica.

A disciplina TCC I tem como objetivo orientar o discente na elaboração do projeto de pesquisa, contemplando a definição do objeto de estudo, a linha de pesquisa, os objetivos, a fundamentação teórica e o delineamento metodológico. Já a disciplina TCC II destina-se à execução da pesquisa, sistematização dos resultados, redação final e defesa pública do trabalho. A elaboração e defesa do TCC é individual e constitui requisito obrigatório para aprovação, sendo realizada perante banca examinadora.

Para a matrícula no TCC, o estudante deverá ter integralizado os pré-requisitos estabelecidos. A orientação será individual, cabendo ao discente sugerir a área de pesquisa. As orientações ocorrerão no âmbito das disciplinas de TCC, favorecendo o protagonismo discente, a autonomia no processo investigativo e a articulação interdisciplinar dos conhecimentos.

As normas específicas relativas à elaboração, orientação, avaliação e defesa do TCC serão regulamentadas em manual próprio do curso, aprovado pelo colegiado do curso e sob responsabilidade da coordenação do curso ou da coordenação de TCC, em consonância com as normativas institucionais vigentes.

Ressalta-se que, ao longo do curso, os discentes são incentivados a participar de atividades de iniciação científica, extensão e produção acadêmica, contribuindo para o desenvolvimento progressivo de competências em pesquisa e para a qualificação do Trabalho de Conclusão de Curso, bem como para o fortalecimento da integração entre ensino, pesquisa, extensão e inovação.

6.1 ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição do IFS Campus Glória está fundamentada nos princípios pedagógicos, filosóficos e sociológicos estabelecidos no Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI) do Instituto Federal de Sergipe e no

Documento Base dos Institutos Federais, orientando-se pela formação integral do estudante, articulando ensino, pesquisa e extensão de forma indissociável. Sustenta-se na perspectiva humanista, democrática e emancipatória, comprometida com a inclusão social, a equidade e a valorização da diversidade cultural e regional, especialmente no contexto do semiárido. Defende a educação como prática social transformadora, promotora da autonomia intelectual, do pensamento crítico e da cidadania ética e participativa.

Nesse sentido, a organização curricular busca superar a fragmentação do conhecimento, priorizando a interdisciplinaridade, a contextualização dos saberes e o diálogo entre ciência, tecnologia, trabalho e sociedade, em consonância com o compromisso social e formativo dos Institutos Federais. Sua estruturação reflete o compromisso institucional com a formação de um Nutricionista generalista, humanista, crítico e reflexivo, capacitado a atuar em todos os níveis de atenção à saúde, com ênfase no Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA) e nos princípios éticos do Sistema Único de Saúde (SUS).

A organização curricular adota a formação baseada em competências, conforme preconizado pela DCN, promovendo o desenvolvimento integrado de conhecimentos, habilidades e atitudes, que possibilitem ao estudante atuar de forma qualificada, ética e resolutiva em situações reais da prática profissional. Para tanto, o curso incorpora metodologias ativas de ensino-aprendizagem, avaliação formativa e experiências práticas desde os períodos iniciais, valorizando a articulação entre teoria e prática, ensino, pesquisa e extensão.

A estrutura curricular está organizada em núcleos formativos integradores, que orientam a progressão do estudante ao longo do curso e garantem a construção articulada das competências profissionais:

● Núcleo I- Eixo de Formação Geral

Compreende os componentes curriculares voltados à construção dos fundamentos das ciências biológicas, da saúde e das ciências humanas e sociais, essenciais à compreensão do ser humano em sua integralidade. Este eixo contempla conhecimentos relacionados à estrutura e funcionamento do organismo, aos determinantes sociais da saúde, à produção do conhecimento científico e às dimensões culturais e éticas.

● Núcleo II- Eixo de Formação Específica

Abrange os componentes curriculares próprios da área de Nutrição, incluindo nutrição humana, dietética, avaliação nutricional, tecnologia e segurança dos alimentos, nutrição clínica, saúde coletiva e gestão em alimentação e nutrição. Este eixo está diretamente relacionado ao desenvolvimento das competências profissionais, como assistência nutricional e dietoterápica, educação alimentar e nutricional, atuação em políticas públicas de alimentação e nutrição e gestão de serviços.

● Núcleo III- Eixo de Extensão e Integração com a Comunidade

Constituído pelas Práticas Curriculares em Sociedade e demais atividades extensionistas, este eixo promove a inserção do estudante em contextos reais desde o início do curso, fortalecendo a relação entre instituição e comunidade e garante vivências em cenários diversificados, atuação interprofissional e desenvolvimento de ações voltadas à promoção da saúde, segurança alimentar e educação alimentar e nutricional.

● Núcleo IV- Eixo de Estágio Supervisionado

Compreende os estágios curriculares obrigatórios, desenvolvidos em conformidade com as DCNs, contemplando as áreas de Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva. Este eixo possibilita a consolidação das competências profissionais por meio da atuação supervisionada em ambientes reais de trabalho, favorecendo a integração entre teoria e prática e a preparação para o exercício profissional.

A organização curricular do curso está estruturada de forma progressiva, iniciando-se com a consolidação dos conhecimentos básicos, avançando para a formação específica e culminando com a vivência prática supervisionada, assegurando a construção gradual das competências necessárias ao exercício da profissão.

Destaca-se, de forma transversal em todos os núcleos, a abordagem de temas como ética, bioética, diversidade, sustentabilidade, interprofissionalidade e educação alimentar e nutricional, bem como o desenvolvimento de competências socioemocionais, pensamento crítico e tomada de decisão.

Além disso, a estrutura curricular considera as especificidades do território do sertão sergipano, incorporando as demandas locais relacionadas à segurança alimentar, às práticas alimentares regionais e às condições socioeconômicas da população, reforçando o compromisso social do curso.

Dessa forma, a estrutura curricular expressa o compromisso institucional com a formação de um nutricionista capaz de atuar de forma crítica, ética e inovadora, contribuindo para a promoção da saúde e para a melhoria das condições de vida da população

Quadro 1 - Estrutura Curricular para o 1º Período do curso Bacharelado em Nutrição

1º PERÍODO									
DISCIPLINA CRÉDITOS		CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA					Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		Extensão	
				Presencial	EAD	Presencial	EAD	Presencial	
Anatomia Humana	4	60	72	40	-	32	-	-	-
Biologia Celular e Molecular	4	60	72	36	-	36	-	-	-
Histologia e Embriologia	4	60	72	48	-	24	-	-	-

Introdução à Nutrição	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Fundamentos de Química	4	60	72	48	-	24	-	-	-
Fundamentos de Economia em Nutrição	2	30	36	36	-	-	-	-	-
TOTAL DO PERÍODO	20	300	360	244	-	116	-	-	-

Quadro 2 - Estrutura Curricular para o 2º Período do curso Bacharelado em Nutrição

2º PERÍODO									
DISCIPLINA CRÉDITOS		CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA					Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		Extensão	
				Presencial	EAD	Presencial	EAD	Presencial	
Bioquímica Geral	3	45	54	36	-	18	-	-	Biologia Celular e Molecular, Fundamentos de Química
Fundamentos de Imunologia	2	30	36	36	-	-	-	-	Biologia Celular e Molecular
Fisiologia Humana	4	60	72	60	-	12	-	-	Biologia Celular e Molecular, Anatomia Humana, Histologia e Embriologia
Fundamentos de Microbiologia	2	30	36	24	-	12	-	-	-
Composição Nutricional de Alimentos	3	45	54	36	-	18	-	-	Fundamentos de Química, Introdução à Nutrição
Metodologia Científica	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Sociologia e Nutrição	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Saúde Única	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Práticas Curriculares em Sociedade I*	7	105	126	-	-	-	-	126	-
TOTAL DO PERÍODO	27	405	486	300	-	60	-	126	-

* Eixo: **Diagnóstico Social**

- **Métodos e Técnicas de Investigação Social** (pesquisa qualitativa e quantitativa; aplicação de questionários, entrevistas e observação direta)
- **Leitura e Análise do Território** (caracterização de populações, contextos sociais e vulnerabilidades)
- **Determinantes Sociais da Alimentação e Nutrição** (fatores culturais, econômicos, políticos e ambientais)
- **Análise Crítica das Práticas Alimentares** (compreensão da alimentação como construção social)

Quadro 3 - Estrutura Curricular para o 3º Período do curso Bacharelado em Nutrição

3º PERÍODO									
DISCIPLINA	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA					Pré-requisito (se houver)
				Teórica Presencial	EAD	Prática Presencial	EAD	Extensão Presencial	
Genética Humana	2	30	36	36	-	-	-	-	Bioquímica Geral
Fisiologia da Nutrição	3	45	54	45	-	9	-	-	Bioquímica Geral, Fisiologia Humana
Nutrição e Metabolismo	3	45	54	40	-	14	-	-	Bioquímica Geral
Análise de Alimentos	4	60	72	36	-	36	-	-	Composição Nutricional de Alimentos
Farmacologia Aplicada à Nutrição	2	30	36	36	-	-	-	-	Fisiologia Humana, Fundamentos de Imunologia
Parasitologia Humana Aplicada à Nutrição	3	45	54	33	-	21	-	-	-
Bioestatística Aplicada à Nutrição	3	45	54	54	-	-	-	-	-
TOTAL DO PERÍODO	20	300	360	280	-	80	-	-	-

Quadro 4 - Estrutura Curricular para o 4º Período do curso Bacharelado em Nutrição

4º PERÍODO									
DISCIPLINA	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA					Pré-requisito (se houver)
				Teórica Presencial	EAD	Prática Presencial	EAD	Extensão Presencial	
Microbiologia de Alimentos	3	45	54	38	-	16	-	-	Fundamentos de Microbiologia
Nutrição e dietética	5	75	90	58	-	32	-	-	Nutrição e Metabolismo, Composição Nutricional de Alimentos, Fisiologia da Nutrição
Técnica e Dietética I	4	60	72	40	-	32	-	-	Composição Nutricional de Alimentos
Fisiopatologia	4	60	72	48	-	24	-	-	Fisiologia da Nutrição
Bioética	2	30	36	36	-	-	-	-	-

Políticas Públicas de Saúde	2	30	36	24	-	12	-	-	Saúde Única
Práticas Curriculares em Sociedade II*	7	105	126	-	-	-	-	126	Práticas Curriculares em Sociedade I
TOTAL DO PERÍODO	27	405	486	244	-	116	-	126	-

* Eixo: Planejamento e educação em saúde

- Planejamento de Ações em Saúde e Nutrição (elaboração de intervenções com base em diagnóstico prévio)
- Educação Alimentar e Nutricional (desenvolvimento de estratégias educativas para diferentes públicos)
- Promoção da Saúde e Segurança Alimentar e Nutricional
- Integração com Políticas Públicas (articulação com SUS, assistência social e programas de SAN)
- Sustentabilidade, Equidade e Ética nas Intervenções

Quadro 5 - Estrutura Curricular para o 5º Período do curso Bacharelado em Nutrição

DISCIPLINA	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	5º PERÍODO DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA					Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		Extensão	
				Presencial	EAD	Presencial	EAD	Presencial	
Higiene e Legislação Sanitária em Alimentos	4	60	72	48	-	24	-	-	Microbiologia de Alimentos
Técnica e Dietética II	4	60	72	44	-	28	-	-	Técnica e Dietética
Avaliação Nutricional I	4	60	72	36	-	36	-	-	Anatomia Humana, Fisiologia da Nutrição, Nutrição e Metabolismo
Nutrição do Adulto e do Idoso	4	60	72	44	-	28	-	-	Nutrição e Metabolismo, Nutrição e Dietética
Educação Alimentar e Nutricional	4	60	72	36	-	36	-	-	Sociologia e Nutrição, Políticas Públicas de Saúde
Práticas Curriculares em Sociedade III*	6	90	108	-	-	-	-	108	Práticas Curriculares em Sociedade II
TOTAL DO PERÍODO	26	390	468	208	-	152	-	108	

* Eixo de Nutrição =

- Área de Higiene de Alimentos e segurança dos alimentos (Boas práticas, avaliação higiênico-sanitária, Treinamento de Manipuladores de Alimentos)
- Área de Avaliação Nutricional I (Crianças, Adolescentes, Gestantes e Puérperas)
- Área de Educação Alimentar e Nutricional em Grupos Populacionais Diversos
- Área de Técnica e Dietética (Oficinas culinárias, aproveitamento integral de alimentos, adequação de preparações, preparo saudável e de baixo custo)

Quadro 6 - Estrutura Curricular para o 6º Período do curso Bacharelado em Nutrição

DISCIPLINA	6º PERÍODO								
	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA					Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		Extensão	
				Presencial	EAD	Presencial	EAD	Presencial	
Psicologia Aplicada à Nutrição	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Tecnologia de Alimentos	4	60	72	44	-	28	-	-	Composição Nutricional de Alimentos, Higiene e Legislação Sanitária em Alimentos
Nutrição da Criança e do Adolescente	4	60	72	44	-	28	-	-	Avaliação Nutricional I, Nutrição e Metabolismo, Nutrição e Dietética
Avaliação Nutricional II	4	60	72	36	-	36	-	-	Avaliação Nutricional I, Nutrição e Metabolismo
Nutrição Materno-Infantil	4	60	72	44	-	28	-	-	Avaliação Nutricional I, Nutrição e Metabolismo, Nutrição e Dietética
Epidemiologia Aplicada à Ciência da Saúde	2	30	36	36	-	-	-	-	Bioestatística Aplicada à Nutrição
TOTAL DO PERÍODO	20	300	360	240	-	120	-	-	-

Quadro 7 - Estrutura Curricular para o 7º Período do curso Bacharelado em Nutrição

7º PERÍODO									
DISCIPLINA	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA					Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		Extensão	
				Presencial	EAD	Presencial	EAD	Presencial	
Gestão e Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição I	4	60	72	40	-	32	-	-	Higiene e Legislação Sanitária em Alimentos; Técnica e Dietética II
Nutrição Clínica I	4	60	72	36	-	36	-	-	Fisiopatologia, Avaliação Nutricional II, Nutrição do Adulto e do Idoso
Nutrição em Saúde Pública I	4	60	72	44	-	28	-	-	Políticas Públicas de Saúde, Epidemiologia Aplicada à Ciência da Saúde
Nutrição em Esportes e Exercício Físico	4	60	72	40	-	32	-	-	Nutrição e Metabolismo, Avaliação Nutricional II, Nutrição e Dietética

Segurança Alimentar e Nutricional	2	30	36	36	-	-	-	-	Políticas Públicas de Saúde
Prática Baseada em Evidências em Ciências da Saúde	2	30	36	36	-	-	-	-	Epidemiologia Aplicada à Ciência da Saúde; Metodologia Científica
Práticas Curriculares em Sociedade IV*	7	105	126	-	-	-	-	126	Práticas Curriculares em Sociedade III
TOTAL DO PERÍODO	27	405	486	232	-	128	-	126	-

* Eixo de Nutrição = Área de Educação Alimentar e Nutricional em Grupos Populacionais Diversos

Área de Nutrição Materno-Infantil (Aleitamento Materno: Binômio Mãe x Bebê)

Área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico (Escolas e Academias)

Quadro 8 - Estrutura Curricular para o 8º Período do curso Bacharelado em Nutrição

8º PERÍODO									
DISCIPLINA	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA					Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		Extensão	
				Presencial	EAD	Presencial	EAD	Presencial	
Gestão e Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição II	4	60	72	40	-	32	-	-	Gestão e Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição I
Nutrição Clínica II	4	60	72	36	-	36	-	-	Nutrição Clínica I, Nutrição da Criança e do Adolescente, Nutrição Materno-Infantil
Nutrição em Saúde Pública II	4	60	72	44	-	28	-	-	Nutrição em Saúde Pública I
Terapia Nutricional	2	30	36	24	-	12	-	-	Nutrição Clínica I
Nutrição funcional e fitoterapia	2	30	36	24	-	12			Nutrição Clínica I, Farmacologia Aplicada à Nutrição
Abordagens Nutricionais em Neurodesenvolvimento	2	30	36	36	-	-	-	-	Nutrição Clínica I
Ética Profissional na Nutrição	2	30	36	36	-	-	-	-	-
TOTAL DO PERÍODO	20	300	360	240	-	120	-	-	-

Quadro 9 - Estrutura Curricular para o 9º Período do curso Bacharelado em Nutrição

9º PERÍODO									
DISCIPLINA	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA					Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		Extensão	
				Presencial	EAD	Presencial	EAD	Presencial	

		TOTAL		Presencial	EAD	Presencial	EAD	Presencial	
Marketing e Inovação em Nutrição	2	30	36	30	-	6	-	-	-
Optativa I	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Optativa II	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	18	270	324	18	-	306	-	-	Nutrição Clínica II, Terapia Nutricional, Ética Profissional na Nutrição
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública	18	270	324	18	-	306	-	-	Nutrição em Saúde Pública II, Ética Profissional na Nutrição
Trabalho de Conclusão de Curso I	3	45	54	41	-	13	-	-	Gestão e Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição II, Nutrição Clínica II, Nutrição em Saúde Pública II, Prática Baseada em Evidências em Ciências da Saúde
TOTAL DO PERÍODO	45	675	810	179	-	631	-	-	-

Quadro 10 - Estrutura Curricular para o 10º Período do curso Bacharelado em Nutrição

10º PERÍODO									
DISCIPLINA	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA					Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		Extensão	
				Presencial	EAD	Presencial	EAD	Presencial	
Estágio em Gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição	18	270	324	18	-	306	-	-	Gestão e Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição II
Optativa III	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Optativa IV	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Optativa V	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Trabalho de Conclusão de Curso II	4	60	72	44	-	28	-	-	Trabalho de Conclusão de Curso I
TOTAL DO PERÍODO	28	420	504	170	-	334	-	-	-

Quadro 11 - Disciplinas Optativas

OPTATIVA				
	CARGA	Nº	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA	Pré-requisito

DISCIPLINA	CRÉDITOS	HORÁRIA TOTAL	TOTAL DE AULAS	Teórica		Prática		Extensão	(se houver)
				Presencial	EAD	Presencial	EAD		
Introdução a Língua Brasileira de Sinais – Libras	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Inglês Instrumental	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Informática básica	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Espanhol Instrumental	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Alimentos funcionais e Compostos Bioativos	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Biotecnologia	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Alimentação e Cultura	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Toxicologia de Alimentos	2	30	36	36	-	-	-	-	Microbiologia de Alimentos
Nutrigenômica e Epigenética	2	30	36	36	-	-	-	-	Genética Humana
Primeiros Socorros	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Rotulagem Nutricional de Alimentos	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Tópicos em Química Analítica	2	30	36	26	-	10	-	-	Fundamentos de química
Fisiologia do Exercício	2	30	36	36	-	-	-	-	Fisiologia Humana
Análise Sensorial I	2	30	36	29	-	7	-	-	Bioestatística Aplicada à Nutrição
Empreendedorismo na Área de Alimentos	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Ética e Segurança do Trabalho	2	30	36	36	-	-	-	-	-
Tecnologia de Produtos de Origem Animal	2	30	36	26	-	10	-	-	Tecnologia de Alimentos
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	2	30	36	26	-	10	-	-	Tecnologia de Alimentos
TOTAL DO CURSO	36	540	648					-	

Quadro 12 - Atividades Acadêmicas Complementares do Curso de Bacharelado em Nutrição

Formação Social, Humana, Ética e Cultural			
Tipo de Atividade	Forma de Comprovação	Carga Horária por Atividade	Máximo Validável no Curso
Atividades esportivas em instituições	Declaração de participação	02 h	10 h
Cursos de língua estrangeira	Certificado com carga horária	10 h / 60 h de curso	20 h
Atividades artísticas e culturais desenvolvidas no IFS	Declaração de participação	05 h	15 h
Organização de exposições e seminários de caráter artístico ou cultural	Declaração de participação	05 h	15 h
Participação como expositor em atividades artísticas ou culturais	Declaração de participação	05 h	15 h
Atividades Comunitárias e de Interesse Coletivo			
Tipo de Atividade	Forma de Comprovação	Carga Horária por Atividade	Máximo Validável no Curso
Participação efetiva em diretórios e centros acadêmicos, entidades de classe, conselhos, grêmio estudantil e colegiados internos à instituição	Declaração de participação	10 h	10 h
Participação efetiva em trabalho voluntário, atividades comunitárias, CIPAs, trabalhos junto a Justiça Eleitoral, brigadas de incêndio e associações escolares	Declaração de participação	10 h	10 h
Atuação como instrutor em palestras técnicas, seminários, cursos da área específica, desde que não remunerados e de interesse da sociedade	Declaração/ Certificado	15 h	45 h
Engajamento como docente não remunerado em cursos preparatórios e de reforço escolar	Declaração de participação	15 h/semestre	45 h
Projetos de extensão de interesse social	Declaração/ Certificado	10 h	20 h

Monitoria	Declaração do orientador e Relatório	15 h / semestre	60h
Iniciação Científica, Tecnológica e Profissional			
Tipo de Atividade	Forma de Comprovação	Carga Horária por Atividade	Máximo Validável no Curso
Cursos extraordinários da sua área de formação, de fundamento científico ou de gestão (com carga horária superior a 19 h)	Declaração/ Certificado	20 h / curso	60 h
Palestras, congressos e seminários técnico-científicos	Declaração/ Certificado	02	30 h
Apresentação de trabalhos em palestras, congressos e seminários técnico-científicos	Declaração/ Certificado	05 h	40 h
Artigo Científico publicado em periódico com Qualis Capes na área do curso ou afins	Declaração/ Certificado	15 h	60 h
Publicação de trabalho em anais de eventos técnico-científicos	Declaração/ Certificado	05 h	40 h
Participação em projetos de iniciação científica e iniciação à docência	Declaração/ Certificado	20 h / semestre	80 h
Organização de eventos de caráter acadêmico	Declaração/ Certificado	10	30 h
Trabalho profissional ou Estágio não obrigatório na área do curso	Declaração/ Certificado	20 h / semestre	60 h
Disciplinas eletivas, desde que sejam submetidas ao Colegiado do Curso e tenham relação com o PPC	Aprovação	20 h	80 h
Participação em Empresa Júnior, Hotel Tecnológico, Incubadora Tecnológica	Declaração/ Certificado	10 h / semestre	30
Participação em projetos multidisciplinares ou interdisciplinares não previstos no PPC como componente obrigatório	Declaração/ Certificado	15 h / semestre	30
Disciplinas optativas cursadas além do número exigido no PPC	Aprovação	20 h	80 h

A carga horária do curso de Bacharelado em Nutrição está ilustrada no Quadro 13, comprovando-se assim que a mesma atende à legislação vigente relativa ao quantitativo mínimo de horas.

Quadro 13 - Resumo da carga horária do curso de Bacharelado em Nutrição

RESUMO	
Carga Horária Presencial	3.900h00min (100,00%)
Carga Horária a Distância	0h0min
Carga Horária Teórica	1.947h30min
Carga Horária Prática	1.547h30min
Carga Horária das Disciplinas Optativas	150h00min
Carga Horária de Extensão	405h00min
Estágio Curricular	810h00min
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	105h00min
Carga Horária de Atividades Complementares	120h00min
Carga Horária Total do Curso	4.020h00min

6.2 CONTEÚDOS OBRIGATÓRIOS

O quadro abaixo apresenta os conteúdos a serem abordados em decorrência de dispositivos legais específicos que atravessam diversas áreas do conhecimento e se conectam ao contexto de vida do estudante.

Quadro 14 - Conteúdos obrigatórios

CONTEÚDO	MARCO LEGAL	METODOLOGIA
História e Cultura Afro-Brasileira	Resolução CNE/CP Nº 1/2004 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana	Tema abordado de forma transversal em componentes como Sociologia e Nutrição. Aprofundamento na disciplina Práticas Curriculares em Sociedade I, com desenvolvimento de projetos educativos em comunidades tradicionais, valorização cultural e territorial, e reflexão crítica sobre educação em contextos específicos. Além de contemplar o debate com os eventos alusivos ao mês da consciência negra e os debates fomentados pelo Núcleo de Estudos Afrobrasileiros e Indígenas - NEABI.
Educação Ambiental	Lei nº 9.795/1999; Resolução CNE/CP Nº 2/2012 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental	Tratada transversalmente em componentes como Saúde Única, Microbiologia de Alimentos e Biotecnologia, além de ser abordado em eventos como
Educação em Direitos Humanos	Resolução CNE/CP Nº 1/2012 – Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos	Tratada transversalmente em disciplinas como Sociologia e Nutrição e Política Pública e Saúde.

6.3 EMENTAS

Quadro 15 - Ementas do curso de Bacharelado em Nutrição

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Anatomia Humana			Período	1º
Núcleo ou Grupo	I				
Carga Horária	60 h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Nomenclatura anatômica. Planos e eixos de observação dos segmentos e órgãos corporais. Sistema tegumentar. Sistema esquelético e articular. Sistema muscular. Sistema nervoso. Sistema circulatório. Sistema gastrointestinal. Sistema respiratório. Sistema endócrino. Sistema sensorial e sentidos especiais. Sistema geniturinário. Sistema genital, reprodutor masculino e feminino. A diferença entre sexo biológico, gênero e identidade de gênero.					
Bibliografia Básica					
DANGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. Anatomia humana básica . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.					
HALL, John Edward; GUYTON, Arthur Clifton. Tratado de fisiologia médica . 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.					
TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Princípios de anatomia e fisiologia . 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.					
Bibliografia Complementar					

BERNE, Robert Millard; LEVY, Matthew Nathaniel. **Fisiologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

DÂNGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. **Anatomia humana sistêmica e segmentar**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

HANKIN, Mark Henry; MORSE, David Edward; BENNETT-CLARKE, Christopher Alan. **Anatomia clínica: uma abordagem por estudos de casos**. Porto Alegre: AMGH, 2015.

TANK, Patrick William; GEST, Thomas Robert. **Atlas de anatomia humana**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

TORTORA, Gerard John; DERRICKSON, Bryan H. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Biologia Celular e Molecular			Período	1º
Núcleo	I				
Carga Horária	60 h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Métodos de estudo da célula e fundamentos laboratoriais aplicados à biologia celular e molecular. Estrutura e organização das células procarióticas e eucarióticas — incluindo membrana plasmática, retículo endoplasmático, complexo de Golgi, sistema endolisossomal, mitocôndrias, peroxissomos, cloroplastos, núcleo, nucléolo, citoesqueleto e matriz extracelular — e suas funções nos processos vitais. Estrutura, organização e replicação dos ácidos nucleicos, código genético, síntese de proteínas e controle da expressão gênica em procariotos, eucariotos e vírus. Tecnologias de manipulação de ácidos nucleicos e proteínas, análises genômicas e proteômicas. Processos de sinalização e comunicação celular, ciclo celular e morte celular. Interfaces da biologia celular e molecular com a genética, a biotecnologia, a saúde e o ensino de Ciências.					
Bibliografia Básica					
ALBERTS, Bruce. Fundamentos da biologia celular . 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582714065/ . Acesso em: 22 out. 2025.					
DE ROBERTIS, Edward M.; HIB, José. Biologia celular e molecular . 16. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2386-2/ . Acesso em: 11 out. 2025.					
LODISH, Harvey et al. Biologia celular e molecular . 7. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582710500/ . Acesso em: 22 out. 2025.					
Bibliografia Complementar					
AVERSI-FERREIRA, Tales Alexandre. Biologia celular e molecular . 2. ed. Campinas: Átomo, 2013.					
BOLSOVER, Stephen Richard; HYAMS, Jeremy Steven; SHEPHERD, Elizabeth Anne; WHITE, Helen. Biologia celular . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.					
NORMANN, Carlos Alberto Benedito de Moraes (org.). Práticas em biologia celular . 2. ed. Porto Alegre: Sulina, 2017.					
URRY, Lisa Ann; CAIN, Michael Lawrence; WASSERMAN, Steven Allen; MINORSKY, Peter V.; REECE, Jane B. Biologia de Campbell . 12. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2022.					
ZAHA, Arnaldo; FERREIRA, Henrique Braga; PASSAGLIA, Luciane Maria Pereira. Biologia molecular básica . 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2014.					

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Histologia e Embriologia			Período	1º
Núcleo	I				
Carga Horária	60 h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					

Classificação dos tecidos. Funções e ocorrências dos tecidos e das células. Estrutura dos tecidos (células, fibras e substância intercelular) epiteliais, conjuntivos, musculares e nervoso; Processos e mecanismos da embriogênese animal (gametogênese, fertilização, clivagem, gastrulação, neurulação e organogênese). Formação de anexos embrionários e anexos fetais. Malformações e teratogênese.
Bibliografia Básica
GITIRANA, Liana Brandão. Histologia: conceitos básicos dos tecidos . Rio de Janeiro: Atheneu, 2013.
JUNQUEIRA, Luiz Carlos; CARNEIRO, José. Histologia básica: texto e atlas . 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.
SADLER, Thomas William. Embriologia médica . 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
Bibliografia Complementar
ALMEIDA, Luana Maria. Biologia celular: estrutura e organização molecular . São Paulo: Érica, 2014.
DE ROBERTIS, Edward Manuel; HIB, José. Biologia celular e molecular . 16. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2386-2/ . Acesso em: 23 out. 2025.
GARCIA, Sonia Maria Lopes; FERNÁNDEZ, Casimiro Gómez. Embriologia . 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2012. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536327044/ . Acesso em: 23 out. 2025.
GODEFROID, Rodrigo Santiago; SANTOS, Vera Lúcia Pereira dos. Fundamentos em embriologia e histologia . 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2021. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 23 out. 2025.
NEIVA, Gentileza Santos Martins (org.). Histologia . São Paulo: Pearson, 2015. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 21 out. 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Introdução a Nutrição			Período	1º
Núcleo	II				
Carga Horária	30 h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Código de ética do nutricionista. Histórico da formação do nutricionista. O nutricionista e suas diversas áreas de atuação. História da Evolução da Ciência da Nutrição. História da alimentação no Brasil e no mundo. Noções básicas de Nutrição humana. Introdução à nutrição e alimentação. Macronutrientes. Micronutrientes. Produção de energia. Compostos bioativos. Tópicos especiais em alimentos, nutrição e saúde.					
Bibliografia Básica					
CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil . 4. ed. São Paulo: Global, 2011. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 04 maio 2026.					
LANHAM-NEW, Susan; HILL, Tim; GALLAGHER, Amanda; VORSTER, Hester. Introdução à nutrição humana . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.					
MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia . 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022.					
Bibliografia Complementar					
ANDRADE, Manuel Correia de. Josué de Castro e o Brasil . São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2003.					
BERG, Jeremy Mark; TYMOCZKO, John Leland; GATTO JUNIOR, Gregory Joseph; STRYER, Lubert. Bioquímica . Rio de Janeiro: GEN, 2021.					
CARDOSO, Maria Aparecida; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza. Nutrição e dietética . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.					
COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença . 2. ed. Barueri: Manole, 2020.					
GIBNEY, Michael James; LANHAM-NEW, Susan A.; CASSIDY, Aedin; VORSTER, Hester H. Introdução à nutrição humana . Rio de Janeiro: GEN, 2022.					
RAYMOND, Janice Louise; MORROW, Kelly Anne. Alimentos, nutrição e dietoterapia . Rio de Janeiro: GEN, 2022.					

Curso		Bacharelado em Nutrição					
Disciplina		Fundamentos de				Período	1º
Núcleo ou Grupo		Química					
		I					
Carga Horária		60h.	Nº de Aulas				
			Presencial	EAD	Extensão	Total	
			72	0	0	72	
Pré-requisito(s)		-					
Ementa							
Estudo do átomo e radioatividade. Classificação periódica dos elementos. Ligações químicas em metais, moléculas e compostos iônicos. Funções inorgânicas. Reações químicas. Estequiometria. Soluções. Química do Carbono e Compostos Orgânicos. Principais funções orgânicas e sua nomenclatura.							
Bibliografia Básica							
ATKINS, Peter; JONES, Loretta; LAVERMAN, Leroy. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente . 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2018. E-book. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582604625/ . Acesso em: 16 out. 2025.							
BROWN, Theodore L. et al. Química: a ciência central . 15. ed. Porto Alegre: Bookman, 2024. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 16 out. 2025.							
RUSSEL, John B. Química geral . 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1994. v. 1-2.							
Bibliografia Complementar							
BRADY, James E.; HUSMISTON, Gerard E. Química geral . 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. v. 1.							
KOTZ, John et al. Química geral e reações químicas . 10. ed. Porto Alegre: Bookman, 2025. v. 1; v. 2. E-book. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582606759/ . Acesso em: 16 out. 2025.							
MASTERTON, L. William; SLOWVINSKI, Emil J.; STANITSKI, Conrad L. Princípios de química . 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1990.							
ROSENBERG, Jerome. L.; EPSTEIN, Lawrence M. Teoria e problemas de química geral . 8. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.							
TRINDADE, Durval Farias et al. Química básica experimental . 6. ed. São Paulo: Ícone, 2016. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 22 out 2025.							

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Fundamentos de Economia em Nutrição			Período	1º
Núcleo ou Grupo	I				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Introdução aos princípios básicos da economia aplicados à área de alimentação e nutrição. Funcionamento dos mercados, oferta e demanda, formação de preços e comportamento do consumidor. Análise de custos na produção de refeições e serviços de alimentação. O caráter da economia capitalista e a problemática de seu funcionamento. As economias de mercado e a função do sistema de preços. Moeda, crédito e inflação. Fluxo de caixa, precificação de consultas, separação de finanças pessoais/pessoa jurídica e margem de lucro.					
Bibliografia Básica					
ALVARENGA, Marle; DAHÁS, Liane; MORAIS, César. Ciência do comportamento alimentar . Barueri: Manole, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555760071/ . Acesso em: 18 nov. 2025					
MANKIW, Nicholas Gregory. Introdução à economia . 10. ed. Porto Alegre: Bookman, 2025. Acesso em: 19 nov. 2025.					
NICHOLSON, Walter; SNYDER, Cristóvão. Teoria microeconômica: Princípios básicos e aplicações . Porto Alegre: +A Educação - Cengage Learning Brasil, 2019. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522127030/ . Acesso em: 19 nov. 2025.					
Bibliografia Complementar					

ALVES, Aline; AZEVEDO, Iraneide S S.; BONHO, Fabiana T.; e outros. Análise de Custo. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. pág.63. ISBN 9788595024427. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595024427/. Acesso em: 25 nov. 2025. O'SULLIVAN, Arthur; SHEFFRIN, Steven M.; NISHIJIMA, Marislei. Introdução à economia: princípios e ferramentas. São Paulo: Pearson, 2004. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 25 nov 2025. PAYNE-PALACIO, junho; THEIS, Mônica. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas. 12. ed. Barueri: Manole, 2015. E-book. pi ISBN 9788520448151. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448151/. Acesso em: 25 nov. 2025. SILVA, Almir Cleydison Joaquim da. Análise de viabilidade econômico-financeira. Curitiba, PR: Contentus, 2021. <i>E-book</i>. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 25 nov 2025. SILVA, César Roberto Leite da; LUIZ, Sinclayr. Economia e mercados: introdução à economia. 20. ed. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2017. E-book. pi ISBN 9788547227739. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788547227739/. Acesso em: 25 nov. 2025.							

Curso		Bacharelado em					
Disciplina		Nutrição				Período	2º
		Bioquímica Geral					
Núcleo ou Grupo		I					
Carga Horária	45h.	Nº de					
		Aulas				Total	
		Presencial	EAD	Extensão			
		54	0	0		54	
Pré-requisito(s)		Biologia Celular e Molecular, Fundamentos de Química					
Ementa							
Processos bioquímicos. Metabolismo. Anabolismo e catabolismo. Processos oxidativos. Características e funções das enzimas. Cofatores e inibidores enzimáticos. Estudo dos grandes processos metabólicos: respiração e outras vias metabólicas. Produção de energia nos modos aeróbio e anaeróbio. Fermentações láctica e alcoólica. Fundamentos básicos dos carboidratos, proteínas e lipídios.							
Bibliografia Básica							
CAMPBELL, Mary Katherine; FARRELL, Shawn Owen. Bioquímica . 1. ed. São Paulo: Thomson Learning, 2011.							
NELSON, David Lee; COX, Michael Michael. Princípios de bioquímica de Lehninger . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.							
TYMOCZKO, John L.; BERG, Jeremy Mark; STRYER, Lubert. Bioquímica fundamental . Rio de Janeiro: LTC, 2011.							
Bibliografia Complementar							
BELLÉ, Luziane Potrich; SANDRI, Silvana. Bioquímica aplicada: reconhecimento e caracterização de biomoléculas . 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. (Série Eixos).							
CAMPBELL, Mary Katherine; FARRELL, Shawn Owen. Bioquímica: bioquímica básica . v. 1. São Paulo: Thomson Learning, 2007.							
HARVEY, Richard Anthony; FERRIER, Denise Rae. Bioquímica ilustrada . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.							
MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.							
VOET, Donald; VOET, Judith G.; VEIGA, Ana Beatriz Gorini da. Bioquímica . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.							

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Fundamentos de Imunologia		Período		2º
Núcleo ou Grupo	I				
Carga Horária	30 h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	Biologia Celular e Molecular				
Ementa					

Princípios fundamentais do sistema imunológico, abrangendo imunidade inata e adaptativa, células e órgãos do sistema imune, antígenos, anticorpos, receptores e sinalização celular. Aborda respostas imunológicas frente a patógenos, vacinas, imunidade adquirida, autoimunidade, imunodeficiências e hipersensibilidades. Introduz conceitos de imunologia aplicada à saúde humana, biotecnologia e pesquisa científica, enfatizando a interpretação de dados experimentais, análise crítica de artigos científicos e a integração entre teoria, prática laboratorial e aplicações biomédicas.

Bibliografia Básica

FORTE, Wilma Carvalho Neves. **Imunologia: do básico ao aplicado**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2023. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 24 out. 2025.

MOTTA, Antônio Abdon; AGONDI, Rosana Câmara; KALIL, Jorge. **Alergia e imunologia: aplicação clínica**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 24 out. 2025.

SCUTTI, Jorge Alberto Barros (org.). **Fundamentos da imunologia**. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2016. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 24 out. 2025.

Bibliografia Complementar

CASTILHO, Lilian; PELLEGRINO JUNIOR, Jaime; REID, Marion E. **Fundamentos de imunohematologia**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 24 out. 2025.

DE ROBERTIS, Edward M.; HIB, José. **Biologia celular e molecular**. 16. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2386-2/>. Acesso em: 24 out. 2025.

GRANATO, Laís Moreira; GALDEANO, Diogo Mánzano. **Microbiologia, parasitologia e imunologia**. Curitiba: Intersaberes, 2020. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 24 out. 2025.

LODISH, Harvey et al. **Biologia celular e molecular**. 7. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2014. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582710500/>. Acesso em: 24 out. 2025.

SEHNEM, Nicole T. (org.). **Microbiologia e imunologia**. 1. ed. São Paulo: Pearson, 2015. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 24 out. 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Fisiologia Humana			Período	2º
Núcleo ou Grupo	I				
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Biologia Celular e Molecular, Anatomia Humana, Histologia e Embriologia				
Ementa					
Introdução à Fisiologia Humana (Homeostase, feedback (positivo e negativo), organização funcional do organismo. Fisiologia da membrana e transporte de solutos); Fisiologia dos Sistemas Digestório (Motilidade, secreções e absorção de nutrientes), Respiratório (Ventilação pulmonar, trocas gasosas e transporte de gases no sangue), Cardiovascular (Propriedades elétricas e contráteis do coração, ciclo cardíaco, débito cardíaco, e regulação da pressão arterial), Excretor (Formação da urina, filtração, reabsorção e secreção. Regulação do equilíbrio hidroeletrolítico e ácido-base), Neuromuscular (Tipos de músculo, mecanismo molecular da contração muscular - esqueleto, cardíaco e liso), Endócrino (Hormônios, mecanismos de ação, eixos hipotalâmico-hipofisários, e regulação das principais glândulas - tireoide, pâncreas, adrenais), Nervoso (Neurofisiologia básica, potencial de ação, sinapses, funções dos sistemas nervosos central e periférico - autônomo e somático) e Reprodutor (Controle hormonal da reprodução (eixo hipotálamo-hipófise-gônadas). Gametogênese, ciclo menstrual e controle da gravidez).					
Bibliografia Básica					
ABREUS, Luiz Carlos de; IMAIZUMI, Caio. Fisiologia humana . Santo André: Difusão, 2023. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 23 out 2025.					
GUYTON, Arthur C. Tratado de fisiologia médica . 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.					
SINGI, Glenan. Fisiologia dinâmica . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 23 out 2025.					
Bibliografia Complementar					

AIRES, Margarida Maria. **Fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

COSTANZO, Linda S. **Fisiologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

HOWLEY, Edward T.; POWERS, Scott K. **Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2009.

GANONG, William Francis. **Fisiologia médica**. 24. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

STANFIELD, Cindy L. **Fisiologia humana**. 5. ed. São Paulo: Pearson, 2013. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 23 out 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Fundamentos de Microbiologia			Período	2º
Núcleo	I				
Carga Horária	30h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Conceitos fundamentais de microbiologia abrangendo as bactérias, fungos e vírus. Morfologia, fisiologia, metabolismo, genética, interação com o ser humano e mecanismos de virulência. Estudo de microrganismos patogênicos. Microorganismos benéficos, microbiotas humanas com foco na intestinal, probióticos, prebióticos e simbióticos. Técnicas de identificação e isolamento de bactérias. Meios de cultura para cultivo artificial. Controle de microrganismos por agentes físicos e químicos. Agentes antimicrobianos. Conceito de biossegurança.					
Bibliografia Básica					
BLACK, Jacquelyn G.; BLACK, Laura J. Microbiologia : fundamentos e perspectivas. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527737326/ . Acesso em: 08 out. 2025.					
FUNKE, Gerard J. Tortora et al. Microbiologia . 14. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2024. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786558822585/ . Acesso em: 08 out. 2025.					
MADIGAN, Michael T. et al. Microbiologia de Brock . 14. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2016. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582712986/ Acesso em: 08 out. 2025.					
Bibliografia Complementar					
ÁVILA, Fernando Antônio; RIGOBELLO, Everton Cid; MALUTA, Renato Pariz. Microbiologia geral . Jaboticabal: Funep, 2012.					
CRUZ, Adriano G. et al. Microbiologia, higiene e controle de qualidade . 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. (Coleção lácteos ; 4).					
PELCZAR, Michael Joseph; CHAN, E. C. S.; KRIEG, Noel R. Microbiologia : conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2013. v.					
RIBEIRO, Mariangela Cagnoni; STELATO, Maria Magali. Microbiologia prática : aplicações de aprendizagem de microbiologia básica: bactérias, fungos e vírus. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.					
VERMELHO, Alane B. Práticas de Microbiologia . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735575/ . Acesso em: 08 out. 2025.					

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Composição Nutricional de Alimentos		Período		2º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	45h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		54	0	0	54
Pré-requisito(s)	Fundamentos de Química, Introdução à Nutrição				
Ementa					
Histórico da Composição de Alimentos. Guias Alimentares. Introdução à composição química e valor nutricional dos grupos de alimentos: carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, minerais, fibras, água e eletrólitos, pigmentos naturais. Introdução ao estudo de Tabelas de Composição de Alimentos e à Rotulagem de Alimentos.					

Bibliografia Básica	
FELLOWS, Peter J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p.	
ORDÓÑEZ, José A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 1. 294 p	
PHILIPPI, Sonia Tucunduva 1950. Tabela de composição de alimentos. 7. ed. Barueri: Manole, c2021	
Bibliografia Complementar	
ARAÚJO, Júlio Maria A. Química de alimentos: teoria e prática . 6. ed. Viçosa: UFV, 2015. 668 p.	
LAJOLO, Franco Maria; MENEZES, Elizabete Wenzel de. Métodos para avaliação da composição de alimentos . São Paulo: EdUSP, 2006.	
NEPA. TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos . Versão 2. Campinas: Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação – NEPA/UNICAMP, 2006. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_versao2.pdf . Acesso em: 16 nov. 2025.	
PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos . 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2006. 654 p.	
SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia . Porto Alegre: Artmed, 2002.	

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Metodologia Científica			Período	2º
Núcleo ou Grupo	I				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Introdução à metodologia da ciência e do conhecimento científico. Definição e tipos de conhecimento. Natureza da ciência e do espírito científico. Referência Bibliográfica: Normas - ABNT, formas e importância. Citação. Resumo, Resenha e Fichamento: Conceito, tipos e funções. Seminários: objetivo, técnicas e função. Diferentes modalidades de trabalhos científicos: teses, dissertações, monografias, TCC, artigos. Tipos de pesquisa. Projeto de Pesquisa: conceito, estrutura e objetivos. Condução e divulgação de resultados de um projeto de pesquisa.					
Bibliografia Básica					
LOZADA, Gisele; NUNES, Karina S. Metodologia científica . Porto Alegre: SAGAH, 2019. <i>E-book</i> . p.Capa. ISBN 9788595029576. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595029576/ . Acesso em: 02 nov. 2025.					
MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. Metodologia Científica . 8. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2022. <i>E-book</i> . p.Capa. ISBN 9786559770670. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786559770670/ . Acesso em: 02 nov. 2025.					
MATTAR, João. Metodologia científica na era digital . 4. ed. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2017. <i>E-book</i> . p.I. ISBN 9788547220334. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788547220334/ . Acesso em: 02 nov. 2025.					
Bibliografia Complementar					

ALMEIDA, Renan Moritz Varnier Rodrigues. **Elementos da Escrita Científica para o Pesquisador Iniciante**. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2022. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 02 nov 2025.

MEDEIROS, João B. **Redação Científica - Práticas de fichamentos, resumos, resenhas**. 13. ed. Rio de Janeiro: GEN Atlas, 2019. *E-book*. p.i. ISBN 9788597020328. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597020328/>. Acesso em: 02 nov. 2025.

NOGUEIRA, Daniel R.; LEAL, Edvalda A.; NOVA, Silvia Pereira de Castro C.; et al. **Trabalho de conclusão de curso (TCC): uma abordagem leve, divertida e prática**. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2020. *E-book*. p.Capa. ISBN 9788571440708. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788571440708/>. Acesso em: 02 nov. 2025.

SOUZA, Adolfo Moraes de; AZEVEDO, Sofia Prates da Cunha de; FRIEDRICH, Frederico Orlando (org.). **Guia rápido de epidemiologia e pesquisa científica**. Porto Alegre, RS: ediPUCRS, 2024. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 02 nov 2025.

WEBER, João Batista Blessmann; IRIGARAY, Tatiana Quarti (org.). **Metodologia da pesquisa em ciências da saúde e da vida**. Porto Alegre: ediPUCRS, 2023. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 02 nov 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Sociologia e Nutrição			Período	2º
Núcleo ou Grupo	I				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Estudo das relações entre sociedade, cultura e alimentação. Análise sociológica dos hábitos alimentares, práticas de consumo e seus significados culturais. A influência dos fatores sociais, econômicos, políticos e simbólicos sobre a produção, distribuição e consumo de alimentos, sobretudo no que se refere a segmentos sociais específicos, como: população LGBTQIAPN+, comunidades afrodescendentes, populações de rua, populações afetadas pela seca e/ou escassez de água. A alimentação como um Direito Humano Universal. Desigualdades sociais e insegurança alimentar. Políticas públicas de alimentação e nutrição. O papel do nutricionista diante das questões sociais relacionadas à alimentação.					
Bibliografia Básica					
CAMPOS, Juliana Lipe de; PONTES, Stefania Poeta. Sociologia . 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2018. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 03 nov 2025.					
MARTINS, José de S. Fronteira: a degradação do outro nos confins do humano - 2ª edição rev. e atual.. 2. ed. São Paulo: Editora Contexto, 2009. <i>E-book</i> . p.10. ISBN 9788572444323. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788572444323/ . Acesso em: 03 nov. 2025.					
SALES, Teresa. João Cabral e Josué de Castro: Conversam sobre o Recife . São Paulo: Cortez Editora, 2014. <i>E-book</i> . p.8. ISBN 9788524923722. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788524923722/ . Acesso em: 03 nov. 2025.					
Bibliografia Complementar					

ALVES, Fábio Carlos Rodrigues. **A contextualização do binômio produção e consumo: à luz dos conceitos da cultura e da ideologia**. 1. ed. São Paulo, SP: Blucher, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 03 nov 2025.

BOAS, Franz. **Antropologia cultural**. São Paulo: Contexto, 2023. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 04 nov 2025.

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: seção 1*, Brasília, DF, 17 jun. 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

ZARO, Marcelo. **Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios**. 1. ed. Porto Alegre: Educ, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 03 nov 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Saúde Única			Período	2º
Núcleo	I				
Carga Horária	30h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Fundamentos da Saúde Única (One Health): Definição, história, princípios e evolução do conceito. Pilares da Saúde única: integração entre saúde humana, ambiental e sistemas produtivos de alimentos. Papel da agricultura/pecuária/ocupação humana na saúde única. Atuação do nutricionista na perspectiva da Saúde Única. Sistemas alimentares: conceitos, componentes e relações com a segurança alimentar, hídrica e nutricional. Produção, distribuição e consumo de alimentos sob a perspectiva da sustentabilidade. Transgenia na alimentação animal e humana. Impactos dos modos de produção e das mudanças climáticas na qualidade e disponibilidade dos alimentos. Saúde ambiental e produção de alimentos: os impactos do uso da água, saneamento básico, manejo de dejetos, poluição do ar, da água e do solo, bem como a relação entre produção agropecuária, desmatamento e alterações ecossistêmicas. Contaminantes em alimentos: agrotóxicos, resíduos de medicamentos veterinários e outros poluentes, e suas implicações para a saúde e segurança alimentar. Doenças transmitidas por alimentos (DTA) e zoonoses: cadeias de transmissão, fatores de risco, prevenção e controle, articulados à vigilância em saúde. Resistência antimicrobiana associada ao uso de antibióticos e antiparasitários na produção de alimentos. Intersetorialidade, trabalho em equipe e atuação do nutricionista na promoção da saúde e de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.					
Bibliografia Básica					
BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P.; VIANA, Viviane J. Poluição ambiental e saúde Pública . Rio de Janeiro: Érica, 2014.Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521695/ . Acesso em: 31 out. 2025.					
CONSTANTINO, Caroline. Bases teóricas da saúde única . Curitiba: Contentus, 2021. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
LOBO, Paulo Marcelo et al. Saúde única: uma visão sistêmica . Alta Performance, 2021.Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/350922309_Livro_Saude_Unic_a_uma_visao_sistematica_ISBN_978-65-994571-1-1_e-Book?isFromShare=1). Acesso em: 31 out 2025.					
Bibliografia Complementar					
BOSA, Cláudia Regina. Meio ambiente e as zoonoses . 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
BRINQUES, Graziela Brusch (org.). Higiene e vigilância sanitária . São Paulo: Pearson, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
GRADIM, Caroline (org.). Doenças Infecciosas e Parasitárias . 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2025. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
JUNIOR, Arlindo P. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável . 2. ed. Barueri: Manole, 2018. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555761337/ . Acesso em: 31 out. 2025.					
PAPINI, Solange. Vigilância em saúde ambiental . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Práticas Curriculares em Sociedade I		Período		2º
Núcleo	III				
Carga Horária	105h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		0	0	126	126
Pré-requisito(s)	-				

Ementa

Desenvolvimento de técnicas e métodos investigativos para diagnóstico de problemas sociais. Pesquisa exploratória e descritiva, com abordagem qualitativa e quantitativa. Instrumentos da pesquisa: questionários, entrevistas e observação direta. Tipos de amostra: famílias atendidas pelo CRAS (mulheres, crianças, idosos, população LGBTQIAPN+), escolas, unidades de saúde, comunidade de bairros e/ou rurais, com destaque para comunidades indígenas, quilombolas e as promotoras da agricultura familiar. Análise dos dados: categorização das respostas e análise estatística simples. Estudo e vivência das relações entre alimentação, nutrição e sociedade, articulando teoria e prática em contextos sociais diversos. Análise crítica das práticas alimentares e nutricionais como construções culturais, econômicas e políticas.

Bibliografia Básica

COHEN, Elizabeth G.; LOTAN, Rachel A. **Planejando o trabalho em grupo**. 3. ed. Porto Alegre: Penso, 2017. E-book. p.i. ISBN 9788584291021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788584291021/>. Acesso em: 04 nov. 2025.

GIL, Antonio C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 7ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788597020991. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597020991/>. Acesso em: 04 nov. 2025.

RICHARDSON, Roberto J. **Pesquisa Social - Métodos e Técnicas**. 4ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2017. E-book. p.i. ISBN 9788597013948. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597013948/>. Acesso em: 04 nov. 2025.

Bibliografia Complementar

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**. São Paulo: Todavia, 2022.

CORRÊA, Nádia Alinne. **Da Amazônia ao guia**: os dilemas entre a alimentação quilombola e as recomendações do guia alimentar para a população brasileira. Saúde Soc. São Paulo, v.30, n.1, e190276, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/WtGxvT8jzVFRXp5XffWFMSg/?format=pdf&lang=pt>. Acessado em: 25 de nov. de 2025.

ENANI, Estudo Nacional de Alimentação Nutricional Infantil. **Manual do Entrevistador**: recordatório de 24 horas. Rio de Janeiro, abril de 2024. Disponível em: <file:///C:/Users/Aline%20Ferreira/Downloads/enani24-Manual-R24h-versao-final.pdf>. Acesso em: 25 nov. 2025.

FREIRE, P. **Educação como prática da liberdade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1967.

SOUZA, Maria Luiza de. **Desenvolvimento de comunidade e participação**. 11. ed. — São Paulo: Cortez, 2014. ISBN 978-85-249-2310-4. Disponível em: https://konektacommerce.nyc3.cdn.digitaloceanspaces.com/TEXT_SAMPLE_CONTENT/desenvolvimento-de-comunidade-e-participacao-89082-1.pdf. Acessado em: 25 de nov. de 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Genética Humana		Período		3º
Núcleo ou Grupo	I				
Carga Horária	30 h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	Bioquímica Geral				
Ementa					

Fundamentos da herança genética e da variabilidade humana, abordados sob a perspectiva da nutrição e da saúde. Estrutura e organização do material genético (DNA, genes e cromossomos), replicação, mutações e mecanismos de reparo. Expressão gênica (transcrição, tradução e regulação) e noções de epigenética. Padrões de herança (autossômica, ligada ao sexo e multifatorial) e genética de populações. Introdução às interações gene-nutriente: conceitos básicos de nutrigenética e nutrigenômica, incluindo polimorfismos genéticos (como SNPs) e sua relação com metabolismo de nutrientes, resposta dietética e risco de doenças. Erros inatos do metabolismo com relevância nutricional. Noções de citogenética humana e variações cromossômicas. Aplicações da genética na saúde: diagnóstico genético, testes genéticos, aconselhamento e aspectos éticos. Integração com a prática do nutricionista, considerando a influência do genoma, ambiente e alimentação na saúde humana.

Bibliografia Básica

BORGES-OSÓRIO, Maria R. L.; ROBINSON, Wanyce M. **Genética humana**. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788565852906/>. Acesso em: 16 out. 2025.

PIERCE, Benjamin A. **Genética: um enfoque conceitual**, 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527729338/>. Acesso em: 16 out. 2025.

SNUSTAD, Douglas Peter; SIMMONS, Michael John. **Fundamentos de genética**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527731010/>. Acesso em: 16 out. 2025.

Bibliografia Complementar

ALBERTS, Bruce. **Biologia molecular da célula**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582714232/>. Acesso em: 16 out. 2025.

BROWN, Terence Andrew. **Genética: um enfoque molecular**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

GRIFFITHS, Anthony John Fairbanks et al. **Introdução à genética**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

HARTL, Daniel Leon; CLARK, Andrew Gerald. **Princípios de genética de populações**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

KLUG, William S. et al. **Conceitos de genética**. 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Fisiologia da Nutrição		Período		3º
Núcleo	I				
Carga Horária	45h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		54	0	0	54
Pré-requisito(s)	Bioquímica Geral / Fisiologia Humana				
Ementa					
Fisiologia do sistema gastrointestinal. Fisiologia do sistema endócrino associada ao sistema gastrointestinal. Fisiologia do metabolismo energético. Fisiologia do envelhecimento. Fisiologia da atividade física e do exercício no esporte. Fisiologia da reprodução e da lactação.					
Bibliografia Básica					
ABREUS, Luiz Carlos de; IMAIZUMI, Caio. Fisiologia humana . Santo André: Difusão, 2023. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 23 out 2025.					
ANGELIS, Germana de; TOLEDO, Júlio Orlando Tirapegui. Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 18 nov 2025					
REICHMANN, Michelle Teixeira Frota. Biodisponibilidade de nutrientes . 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 17 nov 2025.					
Bibliografia Complementar					

ÁVILA, Fernando Antônio; RIGOBELLO, Everton Cid; MALUTA, Renato Pariz. **Microbiologia geral**. Jaboticabal: Funep, 2012.

CRUZ, Adriano G. et al. **Microbiologia, higiene e controle de qualidade**. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. (Coleção lácteos ; 4).

PELCZAR, Michael Joseph; CHAN, E. C. S.; KRIEG, Noel R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2013. v.

RIBEIRO, Mariangela Cagnoni; STELATO, Maria Magali. **Microbiologia prática: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica: bactérias, fungos e vírus**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

VERMELHO, Alane B. **Práticas de Microbiologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735575/>. Acesso em: 08 out. 2025.

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Nutrição e Metabolismo			Período	3º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	45 h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		54	0	0	54
Pré-requisito(s)	Bioquímica Geral				
Ementa					
Fundamentos do metabolismo humano e da integração metabólica dos nutrientes nos diferentes tecidos e sistemas. Digestão, absorção, transporte e utilização dos macronutrientes, com detalhamento das vias metabólicas dos carboidratos, lipídios e proteínas, seus mecanismos de regulação e inter-relações energéticas. Processos de geração e utilização de energia (bioenergética celular), a função dos cofatores vitamínicos e minerais, e os mecanismos hormonais envolvidos na homeostase metabólica. Respostas metabólicas ao jejum, ao exercício e ao estresse fisiológico, bem como as adaptações em situações de balanço energético positivo e negativo. Integra atividades teórico-práticas voltadas à interpretação de exames laboratoriais, estudos de caso e correlação com a prática clínica e nutricional.					
Bibliografia Básica					
FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada . 7. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788582714867. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582714867/ . Acesso em: 06 nov. 2025.					
GROPPER, Sareen S.; SMITH, Jack L.; GROFF, James L. Nutrição avançada e metabolismo humano : Tradução da 5ª edição norte-americana. Porto Alegre: +A Educação - Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. p.Capa. ISBN 9788522126392. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522126392/ . Acesso em: 06 nov. 2025.					
NELSON, David L.; COX, Michael M.; HOSKINS, Aaron A. Princípios de bioquímica de Lehninger . V.1. 8. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2022. E-book. p.i. ISBN 9786558820703. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786558820703/ . Acesso em: 06 nov. 2025.					
Bibliografia Complementar					

BERG, Jeremy M.; TYMOCZKO, John L.; J., Jr. Gatto G.; STRYER, Lubert. **Bioquímica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. E-book. p.Capa. ISBN 9788527738224. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527738224/>. Acesso em: 06 nov. 2025.

BROWN, T.A. **Bioquímica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book. p.i. ISBN 9788527733038. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733038/>. Acesso em: 06 nov. 2025.

LANCHA JÚNIOR, Antônio Herbert; LANCHIA, Luciana Oquendo Pereira. **Nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 06 nov 2025.

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. **Bioquímica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2025. E-book. p.Capa. ISBN 9788527740944. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527740944/>. Acesso em: 06 nov. 2025.

VOET, Donald; VOET, Judith G. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. E-book. p.Capa. ISBN 9788582710050. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582710050/>. Acesso em: 06 nov. 2025.

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Análise de Alimentos		Período	3º	
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Composição Nutricional de Alimentos				
Ementa					
Métodos analíticos de composição centesimal de alimentos. Amostragem, preparo de amostras, replicatas, repetições, confiabilidade de resultados analíticos. Análise da composição de alimentos: carboidratos, lipídios, proteínas, umidade, minerais, fibras, vitaminas. Acidez e pH. Oxidação de lipídios. Espectrofotometria. Curva padrão. Refratometria. Cromatografia.					
Bibliografia Básica					
FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos . 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 17 nov 2025.					
GOMES, José Carlos. Análises físico-químicas de alimentos . 1. ed. Viçosa: UFV, 2013. 303 p.					
SILVA, Dirceu da; QUEIROZ, Dirceu Jorge. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3. ed. Viçosa: UFG, 2012. 235 p.					
Bibliografia Complementar					
ANÁLISES químicas, propriedades funcionais e controle de qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 537 p.					
BONILHA, Laís Koop. Bases de química dos alimentos: caminhos para o ensino de saúde alimentar . 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2021. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 17 nov 2025.					
CAMPOS, Fábio Prudêncio de; NUSSIO, Carla Maris Britar; NUSSIO, Luiz Gustavo. Métodos de análise de alimentos . Piracicaba: Fealq, 2004. 135 p.					
NEPA – UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos . 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf . Acesso em: 17/11/2025					
SILVA, Neusely da <i>et al.</i> Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água . 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 17 nov 2025.					

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Farmacologia Aplicada à Nutrição		Período		3º
Núcleo	I				
Carga Horária	30h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	Fundamentos de Imunologia e Fisiologia Humana				
Ementa					
Noção da Farmacologia aplicada à nutrição; Estudo das bases farmacológicas envolvendo Farmacocinética Farmacodinâmica e Farmacologia do Sistema Nervoso Autônomo; As principais Interações entre Fármacos e Nutrientes/ Estado Nutricional; Noção dos mecanismos de ação das principais classes de drogas empregadas na terapêutica geral como das drogas usadas nas Hiperlipoproteinemias, Antianêmicos, Hipoglicemiantes orais e insulina, Vitaminas Lipo e Hidrossolúveis Farmacologia Cardiovascular e Renal, Farmacologia do Trato Gastrointestinal, Antiinflamatórias; As principais drogas utilizadas no tratamento da obesidade como os anorexígenos e sacietógenos, e das Drogas que Alteram o Metabolismo; Noção de Psicofarmacologia bem como da relação entre Psicofármacos e peso corporal;					
Bibliografia Básica					
FORD, Susan M. Farmacologia clínica . 11. ed. [S.l.]: [s.n.], 2019.					
GOLAN, David E.; TASHJIAN JUNIOR, Armen H.; ARMSTRONG, Ehrin J. Princípios de farmacologia: a base fisiopatológica da farmacologia . 3. ed. [S.l.]: [s.n.], 2014.					
KATZUNG, Bertram G.; TREVOR, Anthony J. Farmacologia básica e clínica . 15. ed. [S.l.]: [s.n.], 2022.					
Bibliografia Complementar					
BRUNTON, Laurence L.; CHABNER, Bruce A.; KNOLLMANN, Björn C. (org.). Goodman & Gilman: as bases farmacológicas da terapêutica . 12. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2013.					
CRAIG, Charles R.; STITZEL, Robert E. Farmacologia moderna e suas aplicações terapêuticas . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.					
KOZIOLEK, Mirko et al. The mechanisms of pharmacokinetic food–drug interactions: a perspective from the UNGAP group. European Journal of Pharmaceutical Sciences , v. 134, p. 31-59, 2019.					
RANG, Humphrey P.; DALE, Maureen M.; RITTER, James M.; FLOWER, Rod J.; HENDERSON, Graeme. Farmacologia . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.					
SILVA, Penildon. Farmacologia . 8. ed. São Paulo: [s.n.], 2010.					

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Parasitologia Humana Aplicada à Nutrição			Período	3º
Núcleo	I				
Carga Horária	45h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		54	0	0	54
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Relação hospedeiro/parasita: Comensalismo, Parasitismo e Mutualismo. Ações dos parasitas sobre o hospedeiro. Mecanismos de transmissão, patogenia, epidemiologia e profilaxia. Identificação, morfologia, ciclo de vida e importância biológica e humana de artrópodes, helmintos e protozoários parasitas. Importância das doenças parasitárias no contexto socioeconômico.					
Bibliografia Básica					
BRENER, Beatriz (org.). Parasitologia . 1. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2015. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 23 out 2025.					
NEVES, David Pereira et al. Parasitologia básica . 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 23 out 2025.					
REY, Luís. Bases da Parasitologia . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.					
Bibliografia Complementar					

CARLI, Geraldo Atílio De. **Parasitologia clínica**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 23 out 2025.

CARLI, Geraldo Atílio De; TASCA, Tiana. **Atlas de diagnóstico em parasitologia humana (POD)**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 23 out 2025.

CIMERMAN, Benjamin; FRANCO, Marco Antônio. **Atlas de parasitologia humana**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 22 out 2025.

FORTES, Elinor. **Parasitologia veterinária**. 4. ed. São Paulo: Ícone, 2004. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 23 out 2025.

NEVES, David Pereira. **Parasitologia dinâmica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 23 out 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Bioestatística Aplicada à Nutrição			Período	3º
Núcleo ou Grupo	I				
Carga Horária	45h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		54	0	0	54
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Conceitos iniciais: variáveis, população e amostra. Noções de técnicas de amostragem. Apresentação e interpretação de dados em gráficos e tabelas. Medidas de tendência central, de dispersão e intervalo de confiança. Correlação. Noções de regressão, probabilidade e de distribuições normal e binomial. Teste t e noções de análise de variância e testes de comparações múltiplas. Aplicação de ferramentas estatísticas na análise de consumo alimentar, organização de bancos de dados, tratamento estatístico e interpretação dos resultados no contexto nutricional.					
Bibliografia Básica					
MORETTIN, Luiz Gonzaga. Estatística básica: probabilidade e inferência . Volume único. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. 375 p.					
RUMSEY, Deborah J. Estatística para leigos . 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2019.					
VIEIRA, Sonia. Introdução à bioestatística . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.					
Bibliografia Complementar					
CRESPO, Antônio Arnot. Estatística fácil . 19. ed. São Paulo: Saraiva, 2016. 218 p.					
DEVORE, J. L. Probabilidade e estatística para engenharia e ciências . 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016.					
MARTINS, Gilberto de Andrade; DOMINGUES, Osmar. Estatística geral e aplicada . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011.					
OLIVEIRA, Magno A. Probabilidade e estatística: um curso introdutório . 1. ed. Brasília: IFB, 2011. 166 p.					
VIEIRA, Sonia. Bioestatística: tópicos avançados . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023.					

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Microbiologia de Alimentos			Período	4º
Núcleo ou Grupo	I				
Carga Horária	45h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		54	0	0	54
Pré-requisito(s)	Fundamentos de Microbiologia				
Ementa					
Conceitos básicos de microbiologia de alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Contaminação dos alimentos. Microrganismos de importância e suas interações com os alimentos. Microrganismos indicadores em alimentos. Métodos analíticos para análise microbiológica de alimentos. Doenças transmitidas pelos alimentos. Legislação vigente.					
Bibliografia Básica					

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

FRANCO, Bernadete Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2016.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

Bibliografia Complementar

BRILHANTE, Jackline Freitas; ABRANCHES, Monise Viana. **Microbiologia e higiene de alimentos: teoria e prática**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019. 252 p.

CRUZ, Adriano. **Microbiologia, Higiene e Controle de Qualidade no Processamento de Leites e Derivados**. Vol IV. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595154018/>. Acesso em: 29 out. 2025.

TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2017. 263 p.

TORTORA, Gerard J.; CASE, Christine L.; FUNKE, Berdell R. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 935 p.

VERMELHO, Alane Beatriz. **Práticas de microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 193 p.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Nutrição e dietética			Período	4º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	75h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		90	0	0	90
Pré-requisito(s)	Nutrição e Metabolismo; Composição Nutricional de Alimentos; Fisiologia da Nutrição				
Ementa					
Fundamentos de Nutrição e Dietética. Métodos de avaliação do consumo alimentar e inquéritos dietéticos. Razão, proporção, regra de três simples, equação de primeiro grau e porcentagem. Necessidades e recomendações nutricionais de energia, macro e micronutrientes. Gasto energético e requerimentos nutricionais. Guias alimentares e características de uma alimentação adequada. Planejamento dietético: princípios, cálculos e elaboração de dietas. Recomendações nutricionais nas diferentes fases do ciclo da vida, considerando aspectos fisiológicos e biopsicossociais: gestação, lactação, infância, adolescência, vida adulta e envelhecimento. Nutrição em condições específicas, incluindo saúde da mulher, climatério, menopausa e padrões alimentares como o vegetarianismo.					
Bibliografia Básica					
INSTITUTE OF MEDICINE. Food and Nutrition Board. Dietary Reference Intakes (DRIs): Estimated Average Requirements for Groups . Washington, DC: National Academies, [s.d.].					
FISBERG, Regina Mara et al. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas . Barueri: Manole, 2005.					
VITOLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 568 p.					
Bibliografia Complementar					

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 131 p.

NEPA – UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf. Acesso em: 17 nov. 2025.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008/2009: tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil**. 1. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. 351 p.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL. **Dietary Reference Intakes: applications in dietary assessment**. Washington, DC: National Academy Press, 2001. Disponível em: <http://fnic.nal.usda.gov>. Acesso em: 17 nov. 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Técnica e Dietética I			Período	4º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Composição Nutricional de Alimentos				
Ementa					
Conceitos e fundamentos de Técnica e Dietética e sua importância na Nutrição. Procedimentos de seleção, aquisição, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos. Noções de pesos, medidas e equivalências, per capita, porcionamento, fator de correção e fator de cocção. Elaboração de fichas técnicas de preparações. Técnicas de pré-preparo e preparo aplicadas aos diferentes grupos de alimentos: frutas, hortaliças, cereais, leguminosas, leite e derivados e ovos.					
Bibliografia Básica					
BARBOSA, Camargo, Erika; ASSUNÇÃO, Botelho, Raquel Braz; PUPPIN, Zandonadi, Renata. Técnica Dietética, Pré-preparo e Preparo de Alimentos - Manual de Laboratório - 3ª Edição . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2023. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 05 mai. 2026.					
ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/ Acesso em: 18 nov. 2024.					
RODRIGUES, Viviane Belini (org.). Técnica dietética I . 1. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/ Acesso em: 17 nov. 2025.					
Bibliografia Complementar					
ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática . 7.ed. Viçosa: UFV, 2019. 666p. ISBN 9788572696074.					
FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos . 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 17 nov 2025.					
NEPA. TACO – Tabela Brasileira de Composição de alimentos – versão 2 – 2006. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. NEPA/UNICAMP. Acesso em 16/11/2025. Recuperado de: http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_versao2.pdf					
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena Aparecida Guedes. Química de alimentos . 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 17 nov 2025.					
SANTOS, Ana Paula Garcia Fernandes dos <i>et al.</i> Alimentos funcionais: benefícios dos compostos bioativos para a saúde . Curitiba, PR: Intersaberes, 2024. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 17 nov 2025.					

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Fisiopatologia		Período		4º
Núcleo	I				
Carga Horária	60h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Fisiologia da Nutrição				
Ementa					
Estudo dos fundamentos da fisiopatologia, com ênfase nos mecanismos gerais das doenças. Alterações celulares de crescimento, lesões celulares reversíveis e irreversíveis, morte celular, acúmulos intracelulares, pigmentações e calcificações. Processos inflamatórios agudos e crônicos, mecanismos de reparo e cicatrização. Distúrbios hemodinâmicos. Bases gerais das neoplasias benigna/maligna, características e mecanismos de desenvolvimento tumoral. Reações de hipersensibilidade. Integração dos processos fisiopatológicos com a homeostase e suas implicações para a saúde.					
Bibliografia Básica					
BARRETT, Kim E. et al. Fisiologia Médica de Ganong . 24. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580552935/ . Acesso em: 31 out. 2025.					
FRANCO, M. <i>et al.</i> Patologia: processos gerais . 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
JR., Carlos Alberto M. Fisiologia Humana . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527737401/ . Acesso em: 31 out. 2025.					
Bibliografia Complementar					
EMERY, Flávio da Silva <i>et al.</i> Fisiopatologia das doenças humanas . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
GÓIS, Aécio Flávio Teixeira de. Manual de medicina interna para o residente . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2018. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
GUIMARÃES, Hélio Penna <i>et al.</i> Manual de medicina de emergência: consulta prática . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2018. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
ROCHA, Arnaldo. Patologia . 2. ed. São Paulo: Rideel, 2011. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
SANTOS, Ana Paula Garcia Fernandes dos; POLAKOWSKI, Camila Brandão. Fisiopatologias e terapia nutricional . Curitiba, PR: Intersaberes, 2023. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Bioética			Período	4º
Núcleo	I				
Carga Horária	30h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
O conceito de ética, moral e bioética. O surgimento da bioética. Correntes teóricas de Bioética. Princípios da Bioética: autonomia, beneficência, não maleficência, justiça. A dignidade humana, vulnerabilidade e tomada de decisão em contextos de cuidado. Ética da pesquisa envolvendo seres humanos (normas nacionais e Termos de Consentimento). Especismo: ética na pesquisa animal. Normas de pesquisa em saúde no Brasil. Elaboração de "Curriculum Vitae" e Lattes. Conflitos de interesse. Bioética e temas polêmicos da atualidade. Reflexão sobre dilemas bioéticos contemporâneos na saúde e na sociedade.					
Bibliografia Básica					

BRASIL. **Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN N° 599, de 25 de fevereiro de 2018.** Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Brasília, DF: CFN, 2018. Disponível em: <https://cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>. Acesso em: 31 out. 2025.

FAINTUCH, Joel. **Ética em pesquisa: em medicina, ciências humanas e da saúde.** Barueri: Manole, 2021. *E-book*. p.Capa. ISBN 9786555761900. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555761900/>. Acesso em: 31 out. 2025.

SANTOS, Ana P M.; DIONIZIO, Mayara; LOZADA, Cristiano R.; et al. **Legislação e ética profissional.** Porto Alegre: SAGAH, 2018. *E-book*. p.Capa. ISBN 9788595029019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595029019/>. Acesso em: 31 out. 2025.

Bibliografia Complementar

BUSATO, Ivana Maria Saes. **Bioética.** Curitiba, PR: Contentus, 2021. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 31 out 2025.

CRIPPA, Anelise; PITHAN, Livia Haygert; BONHEMBERGER, Marcelo. **Bioética como análise de casos.** 1. ed. Porto Alegre: edPUCRS, 2019. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 31 out 2025.

FLUCK, Marlon Ronald. **A bioética e suas implicações na saúde, na religião e na dignidade humana.** 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2021. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 31 out 2025.

REVIELLO, Juliana da Silva (org.). **Bem-Estar Animal: Fundamentos e Práticas.** 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2024. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 31 out 2025.

VEATCH, Robert M. **Bioética.** 3. ed. São Paulo: Pearson, 2014. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 31 out 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Políticas Públicas de Saúde			Período	4º
Núcleo	II				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	Saúde Única				
Ementa					
História das Políticas Públicas de Saúde no Brasil, com destaque para o movimento pela Reforma Sanitária e a configuração do Sistema Único de Saúde – SUS, seus princípios e características nos respectivos níveis de assistência. Discussão de diferentes propostas de organização de Sistemas de Saúde no mundo, incluindo o debate como Direito Humano Universal. Modelos e níveis de atenção em saúde e gestão. Políticas, programas e estratégias desenvolvidos na atenção primária. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e seus objetivos. Estratégia de Saúde na Família/ e-Multi. Saúde da mulher, criança e idoso. Hipertensão, diabetes, controle da tuberculose e hanseníase. Saúde bucal. Saúde indígena. Saúde dos trabalhadores. Objetivos e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).					
Bibliografia Básica					
BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União: Seção 1, Brasília, DF, ano 128, n. 182, p. 18055-18059, 20 set. 1990. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18080.htm . Acesso em: 30 out. 2025.					
CAVALCANTI, Rafaela. Saúde Pública no Brasil: Uma jornada através do SUS e das suas legislações fundamentais comentadas. 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2025. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 30 out 2025.					
HACK, Neiva Silvana. Política pública de saúde no Brasil: história, gestão e relação com a profissão do serviço social. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2019. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 30 out 2025.					
Bibliografia Complementar					

BRASIL. **Ministério da Saúde. Guia de Vigilância em Saúde: volume único.** Brasília: Ministério da Saúde, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/t/tetano-acidental/publicacoes/guia-de-vigilancia-em-saude-6a-edicao.pdf/view>. Acesso em: 30 out. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** 1. ed., 1. reimpr. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. 84 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf. Acesso em: 30 out. 2025.

PEREIRA, Maurício Gomes. **Epidemiologia: teoria e prática.** 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527736077>. Acesso em: 30 out. 2025.

ROCHA, Aristides Almeida; CÉSAR, Chester Luiz Galvão; RIBEIRO, Helena. **Saúde pública: bases conceituais.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 30 out 2025.

SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. **Saúde pública: auto avaliação e revisão.** 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 30 out 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Práticas Curriculares em Sociedade II			Período	4º
Núcleo	III				
Carga Horária	105h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		0	0	126	126
Pré-requisito(s)	Práticas Curriculares em Sociedade I				
Ementa					
Planejamento de ações de intervenção e promoção da alimentação adequada e saudável, em consonância com as políticas de segurança alimentar e nutricional. Planejamento e desenvolvimento de ações educativas e de promoção da saúde voltadas para diferentes grupos populacionais, com base em princípios éticos, de equidade, sustentabilidade e segurança alimentar e nutricional. Integração das práticas curriculares às políticas públicas e à realidade social do território, fortalecendo o compromisso social do nutricionista.					
Bibliografia Básica					
MARSOLIK, Larissa. Pesquisa social e projetos interventivos. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 04 nov 2025.					
NUNES, Nilza Rogéria. Projetos sociais: um infinito campo de possibilidades / Nilza Rogéria Nunes, Kátia Edmundo. – 1. ed. – Rio de Janeiro: Mórula, 2023. Disponível em: http://www.ser.puc-rio.br/uploads/assets/files/ProjetosSociais_WEB_FINAL.pd . Acesso em 25 de nov. de 2025.					
THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. 18. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2022. E-book. p.capa. ISBN 978655553055. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978655553055/ Acesso em: 04 nov. 2025.					
Bibliografia Complementar					
BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira . 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.					
BRASIL, Ministério da Saúde. Plano Nacional de Saúde 2024-2027 . Brasília, 2025. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_nacional_saude_pns_2024_2027.pdf Acessado em: 25 de nov. 2025.					
_____. Ministério do desenvolvimento e assistência social, família e combate à fome. Plano Brasil sem Fome . Brasília, 2023. Disponível em: https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/brasil-sem-fome/plano-brasil-sem-fome/documento_tecnico-plano_brasil_sem_fome.pdf . Acessado em: 25 de nov. 2025.					
FREIRE, Paulo. <i>Extensão ou comunicação?</i> 12. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.					
_____. <i>Educação como prática da liberdade</i> . 34. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2019.					
WANDERLEY, Mariângela Belfiore. <i>Comunidade: uma abordagem sociológica</i> . São Paulo: Cortez, 1999.					

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Higiene e Legislação Sanitária em Alimentos		Período		5º
Núcleo	II				
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Microbiologia de Alimentos				
Ementa					
Princípios de higiene e vigilância sanitária aplicados à produção, manipulação, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos, com foco na prevenção de contaminações e doenças transmitidas por alimentos (DTA). Ecologia microbiana dos alimentos, os principais tipos de contaminantes biológicos, químicos e físicos, e as condições higiênico-sanitárias exigidas para a garantia da inocuidade alimentar. Histórico e Importância do Controle de Qualidade de Alimentos. Princípios de Gestão da Qualidade. Conceitos e Ferramentas de Controle de Qualidade. Programa 5S. Ciclo PDCA. Boas práticas de fabricação (BPF), os procedimentos operacionais padronizados (POP), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) como ferramentas essenciais de gestão da qualidade e segurança alimentar. Legislação sanitária brasileira vigente, incluindo normas da ANVISA, MAPA e órgãos internacionais como Codex Alimentarius e OMS, além de regulamentações contaminantes e padrões microbiológicos. Introdução às Normas da Organização Internacional de Normalização (ISO). ISO 22000 – Gestão de Segurança de Alimentos. FSSC 22000 – Certificação em segurança de alimentos. Atuação dos profissionais de Nutrição na inspeção, fiscalização, controle, consultoria e auditoria sanitária de alimentos, bem como o papel da vigilância sanitária na saúde pública. Integração de temas atuais como rastreabilidade, sustentabilidade, responsabilidade socioambiental e gestão de riscos sanitários.					
Bibliografia Básica					
CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos . 2. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.1. ISBN 9788536521060. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521060/ . Acesso em: 12 nov. 2025.					
GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed.. 6. ed. Barueri: Manole, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788520454176. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520454176/ . Acesso em: 12 nov. 2025.					
MELLO, Fernanda R.; GIBBERT, Luciana. Controle e qualidade dos alimentos . Porto Alegre: SAGAH, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595022409/ . Acesso em: 29 out. 2025.					
Bibliografia Complementar					
BRINQUES, Graziela Brusch (org.). Higiene e vigilância sanitária . São Paulo: Pearson, 2015. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 12 nov 2025.					
PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da qualidade: teoria e prática . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2017.					
PERES, Andrea Pissatto. Vigilância sanitária aplicada aos alimentos . 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 12 nov 2025.					
TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos . Porto Alegre: Sulina, 2017. 263 p.					
VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. Higiene e controle sanitário de alimentos . Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. p.Capa. ISBN 9786556901602. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556901602/ . Acesso em: 12 nov. 2025.					

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Técnica e Dietética II			Período	5º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Técnica e Dietética I				
Ementa					

Técnicas de pré-preparo e preparo aplicadas a diferentes grupos de alimentos, com ênfase em carnes, óleos e gorduras, açúcares, edulcorantes, ervas, especiarias, condimentos e temperos, bem como suas aplicações culinárias. Preparação de bebidas e infusos e utilização de agentes de crescimento. Modificações da alimentação quanto à consistência e teor de resíduos, com elaboração de preparações específicas. Conceitos e aplicações de produtos diet e light. Introdução à gastronomia hospitalar. Planejamento, elaboração e adequação de cardápios para diferentes públicos, incluindo cardápios popular, médio, de luxo e vegetariano. Elaboração de fichas técnicas de preparação. Modificações culinárias voltadas a necessidades nutricionais específicas. Aproveitamento integral dos alimentos, utilização de sobras e uso de plantas alimentícias não convencionais (PANC). Avaliação sensorial das preparações e análise qualitativa de cardápios.			
Bibliografia Básica			
DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética: teoria e aplicações . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 280 p.			
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. Cardápio: guia prático para a elaboração . 2. ed. São Paulo, SP Roca, 2008, 279 p.			
RODRIGUES, Viviane Belini (org.). Técnica dietética II . 1. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 17 nov 2025.			
Bibliografia Complementar			
FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos . 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 17 nov 2025.			
NEPA – UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos . 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf . Acesso em: 17 nov. de 2025.			
ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/ Acesso em: 18 nov. 2024			
SANTOS, Ana Paula Garcia Fernandes dos <i>et al</i> . Alimentos funcionais: benefícios dos compostos bioativos para a saúde . Curitiba, PR: Intersaberes, 2024. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 17 nov 2025.			
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária . [2. ed.]. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2000. 363 p.			

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Avaliação Nutricional I			Período	5º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Anatomia Humana, Fisiologia da Nutrição, Nutrição e Metabolismo				
Ementa					
Introdução ao estudo da avaliação nutricional: conceitos, importância, aplicação em indivíduos e populações, métodos e técnicas. Composição corporal: conceitos e métodos (diretos e indiretos). Técnicas de avaliação da composição corporal. Medidas antropométricas nos ciclos da vida: técnicas, aplicações e índices (Peso, estatura, Perímetros e dobras cutâneas). Avaliação nutricional de adultos e idosos (Conceitos, importância e aplicações do diagnóstico nutricional clínico e populacional. Avaliação do estado de gordura corporal (índices, pontos de corte, indicadores e padrões de referência do diagnóstico nutricional). Avaliação do estado protéico corporal (índices, pontos de corte, indicadores e padrões de referência do diagnóstico nutricional). Avaliação nutricional de crianças (Principais medidas e índices antropométricos. Critérios de análise dos dados antropométricos (% de adequação da mediana, percentil e unidades de desvio padrão). Referências antropométricas e principais pontos de corte). Avaliação nutricional de adolescentes (Crescimento e maturação sexual. Principais medidas e índices antropométricos. Referências antropométricas e principais pontos de corte). Software de avaliação antropométrica.					
Bibliografia Básica					

DUARTE, Antonio Cláudio Goulart. **Avaliação nutricional**: aspectos clínicos e laboratoriais. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

MAZEPA, Letícia. **Avaliação nutricional**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

Bibliografia Complementar

FRANK, Andréa Abdala. **Nutrição no envelhecer**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

NONES, Débora Cristina da Cunha. **Nutrição Materno-Infantil**. 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2025. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

RAVAZZANI, Edilceia Domingues do Amaral. **Avaliação nutricional e estética**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

SOUZA, Carolina Belomo de; SIROTA, Veridiane Guimarães Ribas. **Nutrição materno infantil**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

VASCONCELOS, Viviani Godeguez (org.). **Avaliação nutricional**. São Paulo: Pearson, 2016. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

--	--	--	--

Curso		Bacharelado em			
		Nutrição			
Disciplina	Nutrição do Adulto e do Idoso			Período	5º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	60h.	Nº de			
		Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)		Nutrição e Metabolismo; Nutrição e Dietética			
Ementa					
Alimentação, nutrição e avaliação nutricional do adulto e idoso. Necessidades e recomendações nutricionais para o adulto e para o idoso. Planejamento e Cálculos das recomendações energéticas. Características fisiológicas do processo de envelhecimento. Aspectos clínicos nutricionais das principais patologias no envelhecimento (Doença de Parkinson, Doença de Alzheimer, Disfagia, Sarcopenia e Osteoporose). Alimentação e longevidade. Prescrição dietética para o idoso.					
Bibliografia Básica					
CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição em saúde coletiva . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
FRANK, Andréa Abdala. Nutrição no envelhecer . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2020. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
Bibliografia Complementar					
CURRIE, Karen L.; CARVALHO, Silvana Elaine Cardoso de. Nutrição: interdisciplinaridade na prática . 1. ed. Campinas: Papirus, 2021. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
LEÃO, Leila Sicupira Carneiro de Souza; GOMES, Maria do Carmo Rebello. Manual de nutrição clínica : para atendimento ambulatorial do adulto. 1. ed. São Paulo: Vozes, 2014. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 21 nov 2025.					
MAXIMINO, Priscila. Manual de consulta para estágio em nutrição . 1. ed. São Paulo: Yendis, 2013. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 21 nov 2025.					
SCHWANKE, Carla Helena Augustin. Atualizações em geriatria e gerontologia III : nutrição e envelhecimento. 1. ed. Porto Alegre: ediPUCRS, 2010. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
TIRAPEGUI, Julio. Nutrição : fundamentos e aspectos atuais. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					

Curso		Bacharelado em			
		Nutrição			
Disciplina	Educação Alimentar e Nutricional			Período	5º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	60h.	Nº de			
		Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Sociologia e Nutrição, Políticas Públicas de Saúde				
Ementa					
Educação e Saúde: conceitos, objetivos e histórico. Educação Alimentar e Nutricional (EAN): conceituação, princípios, histórico e EAN no Brasil. Fundamentos do comportamento alimentar de indivíduos e coletividades. Aspectos simbólicos da alimentação: práticas e costumes alimentares; a representação do comer. Papel da EAN na promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis. Sensibilização da população sobre escolhas alimentares, prevenção de doenças relacionadas à alimentação e promoção da saúde, considerando contextos culturais, socioeconômicos e ambientais. A EAN nos ciclos da vida e em situações especiais. Planejamento de ações, execução e avaliação de programas educativos. Guias Alimentares e EAN. Técnicas e estratégias educativas. A comunicação como estratégia de ação em educação nutricional e o impacto no comportamento alimentar. As relações educador/educando: o papel do nutricionista. Novas tecnologias aplicadas à EAN. Confeção de material educativo. Aconselhamento nutricional.					
Bibliografia Básica					
CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição em saúde coletiva . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov. 2025.					
CESAR, Aline Veroneze de Mello. Nutrição em saúde coletiva : guia prático sobre políticas, programas e estratégias. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2023. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
JAIME, Patricia Constante. Políticas públicas de alimentação e nutrição . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2019. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
Bibliografia Complementar					
ALVARENGA, Marle; DAHÁS, Liane; MORAES, César. Ciência do comportamento alimentar . Barueri: Manole, 2021. E-book. p.Capa. ISBN 9786555760071. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555760071/ . Acesso em: 12 nov. 2025.					
BRASIL. Ministério da Saúde. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas . Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012.					
BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira . 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.					
PHILIPPI, Sonia T. Pirâmide dos alimentos : fundamentos básicos da nutrição 3a ed.. 3. ed. Barueri: Manole, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788520462423. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520462423/ . Acesso em: 21 nov. 2025.					
SOUZA, Carolina Belomo de; SIROTA, Veridiane Guimarães Ribas. Nutrição materno infantil . 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Práticas Curriculares em Sociedade III			Período	5º
Núcleo ou Grupo	III				
Carga Horária	90h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		0	0	108	108
Pré-requisito(s)	Práticas Curriculares em Sociedade II				
Ementa					

Estudo dos determinantes sociais da alimentação e nutrição, com ênfase nas condições de vida, vulnerabilidades sociais e contextos comunitários. Análise das políticas públicas de saúde, assistência social e segurança alimentar e nutricional. Planejamento, implementação e avaliação de ações de educação alimentar e nutricional em diferentes grupos populacionais. Desenvolvimento de práticas intersectoriais voltadas à promoção da saúde, participação social, comunicação e empoderamento comunitário. Reflexão sobre o papel ético, técnico e político do nutricionista na atuação comunitária.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Educação. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. Brasília: Ministério da Saúde. Disponível em: <https://www.fn-de.gov.br/programas/pnae>

MASON, Peter S. J. **A ética da alimentação**: como nossos hábitos alimentares influenciam o meio ambiente e o nosso bem-estar. Rio de Janeiro, Elsevier, 2007.

OLIVEIRA, Flavia Lopes. [et al]. **Alimentação e Nutrição**: Interface das Políticas Públicas do Sistema Único de Saúde (SUS) e de Segurança Alimentar e Nutricional para a Agenda 2030. Rev. Interface, Botucatu, 2025. Disponível em: <https://www.interface.org.br> e ISSN 1807-5762

Bibliografia Complementar

BERWALD, Danilo; BATISTA, Rodrigo Ribeiro Gomes; ALVES, André Augusto Almeida. Panorama brasileiro atual dos indicadores para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável – ODS. **Contribuciones a las Ciencias Sociales**, São José dos Pinhais, v. 17, n. 1, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.55905/revconv.17n.1-067>. Acesso em: 1 dez. 2025.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. **Programa Cozinha Comunitária**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/equipamentos-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/cozinha-comunitaria3>. Acesso em: 1 dez. 2025.

FREITAS, Gabriel Cardoso de. **Da fome à segurança alimentar e nutricional: análise da (re)criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) no primeiro governo Lula**. 2017. Dissertação (Mestrado em Políticas Públicas e Formação Humana) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Produção Agrícola Municipal – PAM**. Rio de Janeiro: IBGE, 2024. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9117-producao-agricola-municipal-culturas-temporarias-e-permanentes.html>. Acesso em: 1 dez. 2025.

MATTOS, Rubem Araújo de. As políticas nacionais de alimentação e nutrição e as trajetórias institucionais dos direitos à saúde e à alimentação. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 37, supl. 1, e00149120, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/WFyrdB3DNLTwLhBj9TkVQVr/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 1 dez. 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Psicologia aplicada à nutrição			Período	6º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
A Psicologia enquanto ciência e intervenção: teorias e práticas que integram o corpo e a mente. Constituição Psíquica e a relação com as esferas oro-alimentares. Humanização no atendimento ao paciente, seus familiares e à equipe de trabalho. Principais teorias da psicologia e suas contribuições para a nutrição. Personalidade e psicopatologias. Relações familiares e comportamentos alimentares. Imagem corporal e padrões de gênero; Sexualidade na adolescência e impacto na autoimagem. Transtornos alimentares e condições de saúde/adoecimento relacionadas ao corpo. Compreensão do Transtorno do Espectro Autista: características, diagnóstico, funcionamento cognitivo e comportamental. Implicações do TEA no comportamento alimentar.					
Bibliografia Básica					

BOCK, Ana Mercês B.; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes T. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia**. 16. ed. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2023. *E-book*. p.i. ISBN 9786587958484. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786587958484/>. Acesso em: 31 out. 2025.

BROERING, Camilla Volpato (org.); SCHERER, Alessandra d'Ávila. **Estratégias cognitivo-comportamentais para transtornos alimentares e obesidade: estudos de caso, reflexões e possibilidades de atuação**. Belo Horizonte: Editora Ampla, 2023. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 31 out 2025.

PAPALIA, Diane E.; MARTORELL, Gabriela. **Desenvolvimento humano**. 14. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978658040132/>. Acesso em: 31 out. 2025.

Bibliografia Complementar

LEITE, Luciano S. **Psicologia Comportamental**. Rio de Janeiro: Érica, 2020. *E-book*. p.8. ISBN 9788536533018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536533018/>. Acesso em: 31 out. 2025.

MARCHESINI, Simone Dallegrave. **Terapia cognitivo-comportamental: transtornos alimentares e obesidade**. Curitiba, PR: Contentus, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 31 out 2025.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações humanas: psicologia das relações interpessoais, 6ª edição**. Rio de Janeiro: Atlas, 2001. *E-book*. p.5. ISBN 9788522484997. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522484997/>. Acesso em: 31 out. 2025.

SAMULSKI, Dietmar. **Psicologia do Esporte: Conceitos e Novas Perspectivas**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. *E-book*. p.A. ISBN 9788520442494. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520442494/>. Acesso em: 19 nov. 2025.

WADDELL, Margot. **Vida interior: Psicanálise e Desenvolvimento da Personalidade**. São Paulo: Editora Blucher, 2017. *E-book*. p.1. ISBN 9788521212126. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521212126/>. Acesso em: 31 out. 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Tecnologia de Alimentos			Período	6º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Composição Nutricional de Alimentos, Higiene e Legislação Sanitária em Alimentos				
Ementa					
Princípios de tecnologia de alimentos aplicados à Nutrição, com ênfase nos aspectos bioquímicos relacionados à qualidade e ao processamento dos alimentos. Enzimas. Cinética enzimática. Atividade enzimática e transformações bioquímicas em alimentos de origem vegetal e animal. Reações de escurecimento. Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processamento e armazenamento de alimentos. Características físico-químicas e biológicas das matérias-primas e sua influência na qualidade dos alimentos. Métodos de conservação: pasteurização, esterilização, refrigeração, congelamento, fermentação, salga e uso de aditivos. Aplicações na indústria de alimentos, controle de qualidade e tendências tecnológicas.					
Bibliografia Básica					
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.					
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p.					
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2010. 612 p.					
Bibliografia Complementar					
ARAÚJO, Júlio Maria A. Química de alimentos: teoria e prática . 6. ed. Viçosa: UFV, 2015. 668 p.					
AUGUSTO, Pedro Esteves Duarte. Princípios de tecnologia de alimentos . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 02 nov 2025.					
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri: Manole, 2015. E-book. p.420. ISBN 9788520448458. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448458/ . Acesso em: 29 out. 2025.					
ORDONEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2007. 279 p. v. 2.					
ORDONEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2007. 294 p. v. 1.					

Curso		Bacharelado em Nutrição						
Disciplina		Nutrição da Criança e do Adolescente			Período		6º	
Núcleo ou Grupo		II						
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas						
		Presencial	EAD	Extensão	Total			
		72	0	0	72			
Pré-requisito(s)		Avaliação Nutricional I, Nutrição e Metabolismo, Nutrição e Dietética						
Ementa								
Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais da criança e do adolescente. Alimentação, nutrição e avaliação nutricional da criança e do adolescente. Planejamento e cálculos dietéticos. Recomendações Nutricionais na infância e na adolescência. Distúrbios e deficiências nutricionais na infância e adolescência (Desnutrição, Obesidade Infantil, Anemia Ferropriva e Hipovitaminose A). Principais doenças relacionadas à idade (diarreia aguda, infecções respiratórias, diabetes mellitus). Distúrbios de imagem corporal e transtornos alimentares no adolescente.								
Bibliografia Básica								
FALCÃO, Mário Cícero; FEFERBAUM, Rubens. Nutrição do recém-nascido . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.								
NONES, Débora Cristina da Cunha. Nutrição Materno-Infantil . 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2025. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.								
WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.								
Bibliografia Complementar								
CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição em saúde coletiva . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov. 2025.								
CURRIE, Karen L.; CARVALHO, Simone Eurich Coelho de. Nutrição: interdisciplinaridade na prática . 1. ed. Campinas: Papirus, 2021. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov. 2025.								
SAWAYA, Ana Lydia; LEANDRO, Carla Grilo; WAITZBERG, Dan Linetzky. Fisiologia da nutrição na saúde e na doença: da biologia molecular ao tratamento . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2018. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov. 2025.								
SOUZA, Carolina Belomo de; SIROTA, Veridiane Guimarães Ribas. Nutrição materno infantil . 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov. 2025.								
TIRAPEGUI, Julio. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov. 2025.								

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Avaliação Nutricional II			Período	6º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Avaliação Nutricional I, Nutrição e Metabolismo				
Ementa					

Determinantes socioeconômicos, biológicos, culturais e ambientais das condições nutricionais. Integração de métodos e técnicas de avaliação alimentar e nutricional; situação epidemiológica. Diagnóstico nutricional de indivíduos, grupos ou populações considerando as bases metodológicas da avaliação dietética. Inquéritos alimentares. Conhecer, planejar, organizar e executar os métodos e técnicas de avaliação do consumo alimentar de grupos populacionais. Análise qualitativa e quantitativa de dados de consumo alimentar. Diagnóstico nutricional de indivíduos e grupos com base nos parâmetros bioquímicos e laboratoriais. Avaliação clínica do estado nutricional. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Avaliação subjetiva. Triagem Nutricional. Avaliação nutricional em situações especiais. Utilização dos indicadores e interpretação do diagnóstico nutricional. Avaliação nutricional de pessoas Trans. Diagnóstico nutricional como base para definições de condutas dietéticas.

Bibliografia Básica

FRANK, Andréa Abdala. **Nutrição no envelhecer**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

LEÃO, Leila Sicupira Carneiro de Souza; GOMES, Maria do Carmo Rebello. **Manual de nutrição clínica**: para atendimento ambulatorial do adulto. 1. ed. São Paulo: Vozes, 2014. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 nov 2025.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

Bibliografia Complementar

DUARTE, Antonio Cláudio Goulart. **Avaliação nutricional**: aspectos clínicos e laboratoriais. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 nov 2025.

MAXIMINO, Priscila. **Manual de consulta para estágio em nutrição**. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 nov 2025.

MAZEPA, Letícia. **Avaliação nutricional**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 nov 2025.

SANTOS, Paula Maciel Lampert dos; CARDOSO, Caroline Maño. **Avaliação nutricional para idosos acamados**: manual de orientações para profissionais da saúde. 1. ed. Porto Alegre: ediPUCRS, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

VIEIRA, Pinheiro, Ana Beatriz *et al.* **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras - 6ª Edição**. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2023. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 nov 2025.

--	--	--	--	--	--	--	--

Curso	Bacharelado em			
	Nutrição			
Disciplina	Nutrição Materno-Infantil			Período
Núcleo ou Grupo	II			6º
Carga Horária	60h	Nº de		
		Aulas		
		Presencial	EAD	Extensão
		72	0	0
				Total
				72
Pré-requisito(s)	Avaliação Nutricional I, Nutrição e metabolismo, Nutrição e dietética			

Ementa

Introdução ao estudo da nutrição materno-infantil (Conceitos e panorama atual). Nutrição na gestação (Alterações fisiológicas e metabólicas na gestação. Avaliação e diagnóstico nutricional da gestante e nutriz. Assistência nutricional no pré-natal. Necessidades nutricionais e práticas alimentares na gestação. Assistência nutricional nas complicações durante a gestação: gestação na adolescência, síndromes hipertensivas da gestação, diabetes gestacional, obesidade, anemia). Nutrição na lactação (Anatomia da mama. Fisiologia da lactação. Técnicas de aleitamento materno. Importância e composição do leite humano. Banco de leite humano. Assistência ao aleitamento materno e políticas de proteção ao aleitamento materno. Problemas na lactação. Necessidades nutricionais da nutriz). Nutrição do recém-nascido e lactente (Fisiologia do recém-nascido. Crescimento e desenvolvimento do recém-nascido normal. Necessidades e recomendações nutricionais do lactente. Avaliação e diagnóstico nutricional do recém nascido e lactente. Aleitamento materno, aleitamento artificial e introdução alimentar. Norma brasileira para comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, bicos, chupetas e mamadeiras (NBCAL)). Nutrição do recém-nascido pré-termo e baixo peso (Necessidades nutricionais do recém-nascido pré-termo e baixo peso).

Bibliografia Básica

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição em saúde coletiva**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov. 2025.

NONES, Débora Cristina da Cunha. **Nutrição Materno-Infantil**. 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2025. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

SOUZA, Carolina Belomo de; SIROTA, Veridiane Guimarães Ribas. **Nutrição materno infantil**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

Bibliografia Complementar

CURRIE, Karen L.; CARVALHO, Silvana Elaine Cardoso de. **Nutrição: interdisciplinaridade na prática**. 1. ed. Campinas: Papirus, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

FALCÃO, Mário Cícero; FEFERBAUM, Rubens. **Nutrição do recém-nascido**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 nov 2025.

MAXIMINO, Priscila. **Manual de consulta para estágio em nutrição**. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 nov 2025.

SAWAYA, Ana Lydia; LEANDRO, Carla Gonçalves; WAITZBERG, Dan Linetzky. **Fisiologia da nutrição na saúde e na doença: da biologia molecular ao tratamento**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

TIRAPGUI, Julio. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

--	--	--	--	--	--	--	--

Curso Bacharelado em Nutrição					
Disciplina	Epidemiologia Aplicada à Ciência da Saúde			Período	6º
Núcleo	I				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	Bioestatística Aplicada à Nutrição				
Ementa					
Conceitos básicos de Epidemiologia. Principais usos da Epidemiologia nas ciências da saúde. História Natural da Doença. Indicadores de Saúde. Sistemas de Informação em Saúde. Vigilância Epidemiológica. Transição Demográfica, nutricional e Epidemiológica. Epidemiologia Descritiva e analítica. Tipos e métodos de estudos epidemiológicos. Delineamento de estudos epidemiológicos: ecológicos, descritivos, transversais, caso-controle, coorte e experimentais. Introdução à análise de dados em Epidemiologia. Epidemiologia das Doenças Crônicas não Transmissíveis.					
Bibliografia Básica					
FLETCHER, Grant S. Epidemiologia clínica: elementos essenciais . 6. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2021. E-book. p.i. ISBN 9786558820161. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786558820161/ . Acesso em: 31 out. 2025.					
PEREIRA, Maurício G. Epidemiologia - Teoria e Prática . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. E-book. p.560. ISBN 9788527736077. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527736077/ . Acesso em: 31 out. 2025.					
ROTHMAN, Kenneth; GREENLAND, Sander; LASH, Timothy. Epidemiologia moderna . 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2011. E-book. p.Cover. ISBN 9788536325880. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536325880/ . Acesso em: 31 out. 2025.					
Bibliografia Complementar					
BRANDÃO, Marlise Lima. Vigilância epidemiológica . 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
BUSATO, Ivana Maria Saes. Epidemiologia e processo saúde-doença . 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2016. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
MARCONDES, Carlos Brisola. Doenças transmitidas e causadas por artrópodes . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
MEDRONHO, Roberto de Andrade et al. Epidemiologia . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out. 2025.					
TIETZMANN, Daniela Cardoso (org.). Epidemiologia . 1. ed. São Paulo: Pearson, 2014. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					

Curso	Bacharelado em Nutrição		
Disciplina	Gestão e Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição I	Período	7º
Núcleo ou Grupo	II		
		Nº de Aulas	

Carga Horária	60h.				
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Higiene e Legislação Sanitária em Alimentos, Técnica e Dietética II				
Ementa					
Definição e os tipos de serviços de Alimentação e Nutrição. Administração Aplicada à Serviços de Alimentação e Nutrição. Teorias da Administração Gráficos e Estruturas Organizacionais; Formas de Gestão: Concessionárias e Tipos de Contratos. Legislação para atuação na área de alimentação coletiva. Introdução ao planejamento físico, organização e funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Recursos humanos: composição de equipes, cálculos, escalas e responsabilidades. Leis Trabalhistas. Fundamentos de higiene, legislação sanitária e boas práticas aplicadas à produção de refeições. Administração de materiais e custos básicos em UAN. Controle de estoque. Planejamento de cardápios considerando aspectos nutricionais, culturais e operacionais. Cardápio Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Avaliação inicial dos processos produtivos.					
Bibliografia Básica					
ISOSAKI, M. <i>et al.</i> Indicadores de nutrição hospitalar . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 25 nov 2025.					
TEIXEIRA, Suzana <i>et al.</i> Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 25 nov 2025.					
WEIS, Grazielle Cristina Cardoso; CORTE, Dayse Lisiane de Oliveira; VENTURI, Ivonilce et al. Administração de unidades de alimentação e nutrição . Porto Alegre: SAGAH, 2022. E-book. p.Capa. ISBN 9786556903750. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556903750/ . Acesso em: 25 nov. 2025.					
Bibliografia Complementar					
BRASIL. ANVISA. RDC 216/2004, RDC 275/2002 . disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html acesso em 23 nov 2025.					
BRINQUES, Graziela Brusch (org.). Higiene e vigilância sanitária . São Paulo: Pearson, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 25 nov 2025.					
FONSECA, Karina Zanoti. Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição / Karina Zanoti Fonseca, Gizane Ribeiro de Santana. -- Cruz das Almas/BA: UFRB, 2012. disponível em https://ri.ufrb.edu.br/jspui/bitstream/123456789/804/1/ acesso em 24 nov.2025.					
MARCIEL, Adrianne Pureza et ali - Boas práticas em serviços de alimentação coletiva: estratégias para o enfrentamento da covid-19 , 2020. 55p disponível em https://livroaberto.ufpa.br/server/api/core/bitstreams/a59a99d4-37ca-4b25-a0e6-a168a38571ee/content acesso em 23 nov 2025.					
PAYNE-PALACIO, junho; THEIS, Mônica. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas . 12. ed. Barueri: Manole, 2015. E-book. pA ISBN 9788520448151. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448151/ . Acesso em: 25 nov. 2025.					

Curso	Bacharelado em				
Disciplina	Nutrição			Período	7º
	Nutrição Clínica I				
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	60h	Nº de			
		Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Fisiopatologia, Avaliação Nutricional II, Nutrição do Adulto e do Idoso				
Ementa					

Estudo das alterações funcionais dos sistemas fisiológicos que resultam em enfermidades do trato gastrointestinal e órgãos anexos, de distúrbios nutricionais e do comportamento alimentar, considerando os aspectos psicossociais, econômicos e culturais do indivíduo. Aplica na prática todas as etapas do cuidado e atenção dietética a enfermos, incluindo as etapas de avaliação do estado nutricional e cálculo das necessidades energéticas, determinação da conduta nutricional, prescrição e evolução dietética, além de orientação nutricional para estas enfermidades. Interações droga-nutrientes. Fisiopatologia e dietoterapia nas alterações do estado nutricional. Fisiopatologia e dietoterapia na desnutrição energética-proteica. Fisiopatologia e dietoterapia nas anemias nutricionais e não nutricionais. Fisiopatologia e dietoterapia nos transtornos alimentares (anorexia nervosa e bulimia nervosa). Fisiopatologia e dietoterapia na obesidade. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades orais e esofágicas. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades gástricas. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades intestinais. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças hepáticas. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças pancreáticas. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades das vias biliares e vesícula biliar. Fisiopatologia e dietoterapia no diabetes mellitus. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças endócrinas. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças cardiovasculares, dislipidemias, aterosclerose, hipertensão arterial sistêmica, insuficiência cardíaca congestiva e coronariopatias. Suplementação nutricional nas enfermidades.

Bibliografia Básica

PIOVACARI, Sílvia Maria Fraga. **Nutrição hospitalar**. 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

SABRY, Maria Olganê Dantas; SAMPAIO, Helena Alves de Carvalho. **Nutrição em doenças crônicas**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

Bibliografia Complementar

FRAGA, Piovacari, Sílvia Maria; NORONHA, Barrére, Ana Paula. **Nutrição Clínica na Oncologia - Um Cuidado Centrado no Paciente**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

GOTTSCHALL, Catarina Bertaso Andréatta; BUSNELLO, Fernanda Michielin. **Nutrição e síndrome metabólica**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

LEITE, Jacqueline Isaura Alvarez; DINIZ, Marco Túlio Costa. **Nutrição e metabolismo em cirurgia bariátrica**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

NAVARRO, Anderson Marliere *et al.* **Atualidades em alimentação e nutrição hospitalar**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

RIBEIRO, Paulo César. **Nutrição**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

--	--	--	--	--	--	--	--

Curso		Bacharelado			
		em Nutrição			
Disciplina	Nutrição em Saúde Pública I			Período	7º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Políticas Públicas de Saúde, Epidemiologia Aplicada à Ciência da Saúde				
Ementa					

Conceito de Saúde Pública e o processo saúde-doença. Determinantes da saúde. História das políticas públicas de saúde no Brasil. Organização do Sistema Único de Saúde (SUS): princípios, organização, legislação. Avaliação e gerenciamento dos serviços de saúde. Financiamento em saúde. O controle social e o SUS. Os níveis de atenção à saúde e as Redes de Atenção à Saúde (RAS). Estratégia Saúde da Família: princípios, diretrizes e intervenções. Política Nacional de Atenção Básica (PNAB) e Estratégia Saúde da Família (ESF). Política Nacional de Promoção à Saúde (PNPS). Política Nacional de Humanização (PNH). Fundamentos do Planejamento Estratégico em Saúde.

Bibliografia Básica

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição em saúde coletiva**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov. 2025.

CESAR, Aline Veroneze de Mello. **Nutrição em saúde coletiva: guia prático sobre políticas, programas e estratégias**. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2023. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

JAIME, Patricia Constante. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

Bibliografia Complementar

BUSATO, Ivana Maria Saes. **SUS: estrutura organizacional, controle, avaliação e regulação**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 12 nov 2025.

MAXIMINO, Priscila. **Manual de consulta para estágio em nutrição**. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 nov 2025.

NARVAI, Paulo C. **SUS: uma reforma revolucionária. Para defender a vida. (Coleção ensaios)**. São Paulo: Autêntica Editora, 2022. *E-book*. p.1. ISBN 9786559281442. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786559281442/>. Acesso em: 12 nov. 2025.

SAWAYA, Ana Lydia; LEANDRO, Carla Gonçalves; WAITZBERG, Dan Linetzky. **Fisiologia da nutrição na saúde e na doença: da biologia molecular ao tratamento**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

TIRAPGUI, Julio. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

--	--	--	--	--	--	--

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Nutrição em Esportes e Exercício Físico			Período	7º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Avaliação Nutricional II, Nutrição e Metabolismo, Nutrição e Dietética				
Ementa					
Metabolismo energético. Respostas e ajustes fisiológicos durante o exercício físico. Adaptações morfofisiológicas ao treinamento físico. Necessidades nutricionais de praticantes de atividade física e atletas de diferentes modalidades. Planejamento alimentar pré, durante e após exercícios. Determinação do gasto energético. Introdução aos recursos ergogênicos nutricionais e suplementação. Hormônios e Doping. Avaliação dietética. Avaliação da composição corporal de praticantes de atividade física e atletas. Hidratação e termorregulação.					
Bibliografia Básica					
FARIAS, Gisele. Nutrição esportiva . 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
FERNANDES, Ney Felipe. Nutrição esportiva: mitos e verdades . 1. ed. São Paulo: Phorte, 2018. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
WENDLING, Neila Maria de Souza. Introdução à nutrição esportiva . 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2018. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
Bibliografia Complementar					
BACURAU, Reury Frank Pereira; UCHIDA, Marco Carlos; TEIXEIRA, Luis Felipe Milano (org.). Nutrição esportiva e exercício físico . 1. ed. São Paulo, SP: Phorte, 2017. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
LORENZETI, Fábio Medici <i>et al.</i> Nutrição e suplementação esportiva: aspectos metabólicos, fitoterápicos e da nutrigenômica . 1. ed. São Paulo: Phorte, 2011. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
McARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano . 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.					
REICHMANN, Michelle Teixeira Frota. Nutrição e suplementação esportiva aplicadas às modalidades de lutas . 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
WARDLAW, Gordan M.; SMITH, Anne M. Nutrição contemporânea . 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. <i>E-book</i> . p.147. ISBN 9788580551891. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580551891/ . Acesso em: 19 nov. 2025.					

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Segurança Alimentar e Nutricional			Período	7º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	30 h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total

		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	Políticas Públicas de Saúde				
Ementa					
Direito humano à alimentação adequada. Panorama histórico da construção do conceito de segurança alimentar e nutricional. Legislação relacionada à segurança alimentar. Soberania alimentar. Pilares de SAN (disponibilidade, acesso, consumo e utilização). Sistema de segurança alimentar e nutricional, legislação, participação social e intersetorialidade, abastecimento e sistema alimentar. Indicadores de segurança alimentar e nutricional. Sistema Único de Assistência Social (SUAS). Equipamentos e políticas promotoras de segurança alimentar e nutricional					
Bibliografia Básica					
BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. <i>Diário Oficial da União: seção 1</i> , Brasília, DF, 18 set. 2006.					
BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. <i>Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional</i> . Brasília, DF: MDS, 2010.					
SPINELLI, Sílvia Moro Conque. Segurança alimentar, a soberania alimentar e a globalização. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 12 nov 2025.					
Bibliografia Complementar					
ALVARENGA, Marle; DAHÁS, Liane; MORAES, César. Ciência do comportamento alimentar. Barueri: Manole, 2021. <i>E-book</i> . p.Capa. ISBN 9786555760071. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555760071/ . Acesso em: 12 nov. 2025.					
BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). <i>A construção da Política e do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência brasileira</i> . Brasília, DF: CONSEA, 2009.					
BRASIL. Ministério da Saúde. <i>Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas</i> . Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012.					
BUSATO, Ivana Maria Saes. SUS: estrutura organizacional, controle, avaliação e regulação. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2019. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 12 nov 2025.					
NARVAI, Paulo C. SUS: uma reforma revolucionária. Para defender a vida. (Coleção ensaios). São Paulo: Autêntica Editora, 2022. <i>E-book</i> . p.1. ISBN 9786559281442. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786559281442/ . Acesso em: 12 nov. 2025.					

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Prática Baseada em Evidências em Ciências da Saúde			Período	7º
Núcleo ou Grupo	I				
Carga Horária	30 h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	Epidemiologia Aplicada à Ciência da Saúde, Metodologia Científica				
Ementa					

O que é evidência científica; Níveis de evidência; Graus de recomendação; Como as evidências são obtidas e publicadas; Utilização de evidências na prática em saúde (PBE); O que é delineamento metodológico, Tipos de desenho de estudo; Estratégias de busca eficiente de evidências; A síntese de evidências (abordagens narrativa, integrativa e sistemática); A avaliação da qualidade das evidências; Frameworks e pipelines para pesquisa com evidências; Prática deliberada: Escolher o tema de estudo; Refinar o tema de estudo; Formular pergunta de estudo e clínicas (PICOT); Evitar a má conduta científica (periódicos predadores); Atualizar o estudo de forma eficiente; Aplicação integrada de evidências com a experiência clínica e os valores do paciente; Avaliação do processo PBE, para melhoria contínua; Compreender o papel da publicação no mundo científico e na prática clínica.

Bibliografia Básica

HIGGINS, Julian P. T.; THOMAS, James; CHANDLER, Jacqueline; CUMPSTON, Miranda; LI, Tianjing; PAGE, Matthew J.; WELCH, Vivian A. (ed.). **Cochrane Handbook for Systematic Reviews of Interventions**. Version 6.5. Cochrane, 2024. Disponível em: <https://www.cochrane.org/handbook>. Acesso em: 12 nov. 2025.

MATOS, Widson Davi Vaz de; COSTA, Raynara Bandeira da. **Saúde e ciência: a máquina da evolução humana**. 1. ed. Belém: Neurus, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 12 nov 2025.

VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William S. **Metodologia Científica para a Área de Saúde**. 3. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2021. E-book. p.1. ISBN 9788595158658. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595158658/>. Acesso em: 12 nov. 2025.

Bibliografia Complementar

BARBOSA, Dulce *et al.* (ed.). **Enfermagem baseada em evidências**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 12 nov 2025.

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2015. E-book. p.A. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448458/>. Acesso em: 12 nov. 2025.

ESTRELA, Carlos. **Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa**. (Métodos de pesquisa). 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788536702742. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536702742/>. Acesso em: 12 nov. 2025.

FAINTUCH, Joel. **Ética em pesquisa: em medicina, ciências humanas e da saúde**. Barueri: Manole, 2021. E-book. p.Capa. ISBN 9786555761900. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555761900/>. Acesso em: 12 nov. 2025.

PAULO, Drummond, José *et al.* **Fundamentos da Medicina Baseada em Evidências Teoria e Prática - 2ª Edição**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 12 nov 2025.

Curso		Bacharelado em			
		Nutrição			
Disciplina	Práticas Curriculares em Sociedade IV			Período	7º
Núcleo ou Grupo	III				
Carga Horária	105h	Nº de			
		Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		0	0	126	126
Pré-requisito(s)	Práticas Curriculares em Sociedade III				
Ementa					

Estudo das particularidades socioeconômicas, culturais e ambientais do Alto Sertão Sergipano e sua relação com a alimentação, nutrição e saúde das populações locais. Análise dos determinantes sociais da fome e da insegurança alimentar na região, incluindo aspectos rurais, climáticos, produtivos e de acesso a políticas públicas. Investigação dos sistemas alimentares locais, tradições culinárias, agricultura familiar, sazonalidade dos alimentos e práticas alimentares típicas do semiárido sergipano. Discussão das condições de saúde prevalentes, perfil nutricional da população, doenças relacionadas à alimentação e desafios emergentes. Estudo das políticas públicas, programas e estratégias intersetoriais presentes no território (SUS, PNAE, PAA, SAN, SISA, vigilância). Desenvolvimento de diagnósticos territoriais, mapeamento comunitário e planejamento de intervenções nutricionais adaptadas ao contexto do Alto Sertão Sergipano. Reflexão sobre o papel social, ético e cultural do nutricionista na promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional em territórios do semiárido.

Bibliografia Básica

FARIAS, J. L. de S. SILVA, J.H. da Schneider. **O sistema alimentar do Semiárido nordestino e suas transformações**. - 1. ed. – Aracaju, SE: Criação Editora, 2024.

PEREIRA, T. da C. [et al]. **Insegurança alimentar, gênero e raça/cor**: um estudo no semiárido nordestino. Ciênc. saúde coletiva, Jul 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232025307.02022024>. Acesso: 01 de dez. de 2025.

SILVA, Fabiana Oliveira da (org.). **A Biodiversidade que Gera Frutos no Semiárido**: o Caso da Goiabeira. São Cristóvão, Editora UFS, 2019.

Bibliografia Complementar

SILVA, Aline Costa [et al]. **Construção social da qualidade de produtos tradicionais: a carne de pequenos ruminantes do Sertão dos Inhamuns**. Sobral:Embrapa Caprinos e Ovinos, 2021.

SILVA, Denise Oliveira e; ELL, Erica; ELIAS, Flávia Tavares Silva (org.). **Território, cultura, biodiversidade e segurança alimentar: interconexões de saberes para a sustentabilidade**. *Revista Alimentação e Cultura das Américas*, v. 6, n. 1, 2025. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/index>. Acesso em: 1 dez. 2025.

_____. **Conexões sociais, políticas e culturais da alimentação**. *Rev. Alimentação e Cultura das Américas*, v. 5, n. 1 (2024). Disponível em: <https://doi.org/10.35953/raca.v5i1.198>. Acesso em 01 de dez. de 2025.

SILVA, Sandra Oliveira [et al]. A cor e o sexo da fome: análise da insegurança alimentar sob o olhar da interseccionalidade. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 38, n. 7, 2022. Disponível em: <https://www.scielo.org/pdf/csp/2022.v38n7/e00255621/pt>. Acesso em: 1 dez. 2025.

VASCONCELOS, Maristela Inês Osawa [et al]. **De comer: cultura alimentar e receitas do semiárido cearense**. Sobral, 2017.

--	--	--	--	--	--	--	--

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Gestão e Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição II		Período		8º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Gestão e Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição I				
Ementa					
Introdução ao planejamento físico de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Legislação Brasileira e planejamento físico da UAN. Planejamento/ Adequação da edificação e instalações de UAN para atendimento das Boas Práticas. Recomendações e normas em desenho de layout de UANs. Estruturas físicas, fluxos operacionais, dimensionamento de áreas e equipamentos. Dimensionamento e planejamento dos setores das UANs. Aprofundamento dos processos gerenciais na UAN. Planejamento estratégico e tomada de decisão. Gestão da qualidade na produção de refeições: indicadores, POPs e APPCC. Controle de custos, fichas técnicas. Gestão avançada de recursos humanos. Gestão de compras, estoques e contratos. Avaliação e monitoramento de resultados. Sustentabilidade, desperdício zero e práticas ambientais no contexto das UAN. UANs hospitalares.					
Bibliografia Básica					
COHEN, William A. Peter Drucker melhores práticas : como aplicar os métodos de gestão do maior consultor de todos os tempos para alavancar os resultados do seu negócio. São Paulo, SP: Autêntica Business, 2017. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em:19 nov 2025.					
LÉLIS, Eliacy Cavalcanti (org.). Administração da produção . São Paulo: Pearson, 2012. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 19 nov 2025.					
TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. Gestão da qualidade em serviços de alimentação : como elaborar um manual de boas práticas. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2014. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 19 nov 2025.					

Bibliografia Complementar
ALBUQUERQUE, Maria Cristina de Figueiredo. FICHA TÉCNICA: Como Calcular Preços e Reduzir Custos na Venda de Alimentos. UFMT -2021. disponível em https://setec.ufmt.br/ri/bitstream/1/96/1/Ficha_tecnica.pdf?utm_source=chatgpt.com. Acesso em 21 nov. 2025 BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: Anvisa, [s.d.]. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf Acesso em 19 nov, 2025 BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. <i>Diário Oficial da União: seção 1</i>, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 19 nov. 2025. FONSECA, Karina Zanoti et al. Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição - Cruz das Almas/BA : UFRB, 2012. https://ri.ufrb.edu.br/jspui/bitstream/123456789/804/1/Guia_Pratico_Gerenciamento_Livro_2012.pdf Acesso em: 19 nov 2025. KUMER, Mauro José. Gestão de Estoques. IFPR, 2012 Curitiba-PR disponível em https://efivest.com.br/wp-content/uploads/2018/09/gestaodeestoques.pdf?utm_source=chatgpt.com acesso em 18 nov. 2025

Curso	Bacharelado em				
Disciplina	Nutrição Clínica II		Período	8º	
	II				
Núcleo ou Grupo					
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Nutrição Clínica I, Nutrição da Criança e do Adolescente, Nutrição Materno-Infantil				
Ementa					
Estudo das alterações funcionais dos sistemas fisiológicos que resultam em enfermidades que requerem adaptações nutricionais, considerando os aspectos psicossociais, econômicos e culturais do indivíduo. Aplica na prática todas as etapas do cuidado e atenção dietética a enfermos, incluindo as etapas de avaliação do estado nutricional e cálculo das necessidades energéticas, determinação da conduta nutricional, prescrição e evolução dietética, além de orientação nutricional para estas enfermidades. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças renais. Fisiologia e função dos rins. Fisiopatologia e dietoterapia na glomerulonefrite aguda e crônica. Fisiopatologia e dietoterapia na síndrome nefrótica e nefrolitíase. Fisiopatologia e dietoterapia na insuficiência renal aguda e crônica. Fisiopatologia e dietoterapia no estresse fisiológico (Sepse. Trauma. Queimaduras. Lesão por pressão. Cuidado nutricional no pré e pós-operatório). Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças psiquiátricas e neurológicas. Fisiopatologia e dietoterapia no câncer (Implicações nutricionais na terapia do câncer. Nutrição em cuidados paliativos). Fisiopatologia e dietoterapia na síndrome da imunodeficiência adquirida (Relação entre desnutrição e síndrome da imunodeficiência adquirida. Complicações na SIDA de impacto nutricional. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças pulmonares (Doença pulmonar obstrutiva crônica. Fibrose cística. Tuberculose. Pneumonia. Insuficiência respiratória). Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças do recém-nascido e na infância (Diarreia. Alergias alimentares. Doença celíaca. Fibrose cística. Autismo. Erros inatos do metabolismo. Doenças plurimetabólicas: diabetes, obesidade, hipertensão, NASH).					
Bibliografia Básica					
PIOVACARI, Sílvia Maria Fraga. Nutrição hospitalar . 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2021. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
SABRY, Maria Olganê Dantas; SAMPAIO, Helena Alves de Carvalho. Nutrição em doenças crônicas . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
Bibliografia Complementar					

FRAGA, Piovacari, Silvia Maria; NORONHA, Barrère, Ana Paula. **Nutrição Clínica na Oncologia - Um Cuidado Centrado no Paciente**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

NONES, Débora Cristina da Cunha. **Nutrição Materno-Infantil**. 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2025. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

RIBEIRO, Paulo César. **Nutrição**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

ROSA, Glorimar; OLIVEIRA, Glaucia Maria Moraes de. **Nutrição nas doenças cardiovasculares**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

SOUSA, Amanda Guerra de Moraes Rego *et al.* **Nutrição**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

--	--	--	--	--	--	--	--

Curso		Bacharelado				
Disciplina	em Nutrição				Período	8º
	Nutrição em Saúde Pública II					
Núcleo ou Grupo		II				
Carga Horária	60h.	Nº de Aulas				
		Presencial	EAD	Extensão	Total	
		72	0	0	72	
Pré-requisito(s)		Nutrição em Saúde Pública I				
Ementa						
Importância da Nutrição em Saúde Pública. Transições demográfica, epidemiológica e nutricional. Situação nutricional da população brasileira. História e evolução dos Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil. A inserção do Nutricionista nos níveis de assistência à saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) – Diretrizes; Histórico das Políticas e dos Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil; Planejamento de programas/ações de intervenção em alimentação e nutrição; Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Histórico, princípios, diretrizes e legislação. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no Brasil: propósitos, histórico, indicadores e diagnóstico nutricional; Atendimento nutricional na atenção básica; Matriz das ações de alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde (APS); Políticas públicas, histórico e estratégias para o controle de Desvios Nutricionais e Doenças Associadas às Carências, aos Excessos e aos Erros Alimentares. Promoção da Alimentação Saudável para População Brasileira; Nutrição e Saúde Indígena; As informações nutricionais existentes no país e os principais estudos, inquéritos e pesquisas relacionadas à nutrição no Brasil.						
Bibliografia Básica						
CARDOSO, M. A. Nutrição em saúde coletiva . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.						
CESAR, Aline Veroneze de Mello. Nutrição em saúde coletiva : guia prático sobre políticas, programas e estratégias. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2023. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.						
JAIME, Patricia Constante. Políticas públicas de alimentação e nutrição . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2019. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.						
Bibliografia Complementar						
ANGELIS, Germana de; TOLEDO, Júlio Orlando Tirapecui. Fisiologia da nutrição humana : aspectos básicos, aplicados e funcionais. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.						
BUSATO, Ivana Maria Saes. SUS : estrutura organizacional, controle, avaliação e regulação. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2019. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 12 nov 2025.						
MAXIMINO, Priscila. Manual de consulta para estágio em nutrição . 1. ed. São Paulo: Yendis, 2013. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 21 nov 2025.						
NARVAI, Paulo C. SUS : uma reforma revolucionária. Para defender a vida. (Coleção ensaios). São Paulo: Autêntica Editora, 2022. E-book. p.1. ISBN 9786559281442. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786559281442/ . Acesso em: 12 nov. 2025.						
TIRAPEGUI, Julio. Nutrição : fundamentos e aspectos atuais. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.						

Curso	Bacharelado em		
	Nutrição		
Disciplina	Terapia Nutricional		Período 8º

Núcleo ou Grupo		II			
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)		Nutrição Clínica I			
Ementa					
Conceito e histórico da nutrição enteral (NE). Terapia nutricional via oral, enteral e parenteral no adulto e em pediatria. Suplementação. Indicações da terapia nutricional. Vias de acesso. Densidade energética. Osmolaridade. Sistema fechado e aberto. Dieta enteral artesanal e industrializada. Monitoramento e evolução da dieta. Complicações da terapia nutricional. Terapia Nutricional em doenças específicas e dietas especializadas. Nutrientes imunomoduladores. Importância da equipe multiprofissional para o estabelecimento do serviço de terapia nutricional (EMTN) e funções de cada membro. Avanços em NE.					
Bibliografia Básica					
PIOVACARI, Sílvia Maria Fraga. Nutrição hospitalar . 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2021. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
PIOVACARI, Sílvia Maria Fraga; TOLEDO, Diogo Oliveira; FIGUEIREDO, Evandro José Almeida (ed.). Equipe multiprofissional de terapia nutricional: EMTN em prática . 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2017. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
Bibliografia Complementar					
FALCÃO, Mário Cicero; FEFERBAUM, Rubens. Nutrição do recém-nascido . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
FRAGA, Piovacari, Sílvia Maria; NORONHA, Barrére, Ana Paula. Nutrição Clínica na Oncologia - Um Cuidado Centrado no Paciente . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2019. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
NAVARRO, Anderson Marliere <i>et al.</i> Atualidades em alimentação e nutrição hospitalar . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
RIBEIRO, Paulo César. Nutrição . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
TIRAPEGUI, Julio. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Nutrição Funcional Fitoterapia			Período	8º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	Nutrição Clínica I, Farmacologia Aplicada à Nutrição				
Ementa					
Fundamentos e histórico da Nutrição Funcional e da Fitoterapia. Princípios da Nutrição Funcional: individualidade bioquímica. Compostos bioativos dos alimentos, alimentos funcionais e nutracêuticos: definições, classificação, evidências científicas, segurança e aplicações clínicas. Histórico e aspectos gerais em Fitoterapia. Práticas Integrativas Complementares. Políticas públicas de plantas medicinais e fitoterápicos. Plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica. Compostos fitoterápicos e suas propriedades terapêuticas. Legislação aplicada à fitoterapia. Formas farmacêuticas aplicadas à fitoterapia. Integração entre Nutrição Funcional, nutracêuticos e Fitoterapia na prática clínica. Aplicação nas principais patologias. Aspectos éticos e legais na prescrição de fitoterápicos, nutracêuticos e suplementos alimentares, com base em evidências científicas.					
Bibliografia Básica					
BATISTUZZO, José Antonio Oliveira; ITAYA, Marina; ETO, Yoshito. Formulário médico-farmacêutico . São Paulo: Atheneu, 2015. SAAD, Glaucia de Azevedo et al. Fitoterapia contemporânea: tradição e ciência na prática clínica . 2ª ed. Rio de Janeiro: Granabara Koogan, 2018. SOUZA, Lilian de. Nutrição funcional e fitoterapia . Porto Alegre: SAGAH, 2017.					
Bibliografia Complementar					

ALONSO, Jorge R. **Tratado de fitofármacos e nutracêuticos**. São Paulo: AC Farmacêutica, 2016.

BARNES, Joanne; ANDERSON, Linda A.; PHILLIPSON, J. David. **Fitoterápicos**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

CARNEIRO, Daniele M. et al. **Essência da saúde: plantas medicinais e alimentação**. Goiânia: Ciência da Saúde Editora e Livraria, 2014.

MARQUES, Natalia. **Fitoterapia**. São Paulo: Valéria Paschoal Editora, 2011. (Coleção Nutrição Clínica Funcional).

NICOLETTI, Maria Aparecida et al. **Fitoterápicos: principais interações medicamentosas**. 1. ed. São Paulo: Associação Nacional de Farmacêuticos Magistrais – Brasil, 2012.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Abordagens Nutricionais em Neurodesenvolvimento			Período	8º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	Nutrição Clínica I				
Ementa					
Estudo das neurodivergências (Transtorno do Espectro Autista - TEA, TDAH, Síndrome de Down e outras condições neurotípicas). Bases fisiopatológicas e metabólicas. Eixo cérebro-intestino e microbiota na neurodivergência. Desafios do comportamento alimentar: seletividade e sensibilidade sensorial. Avaliação nutricional e métodos de triagem nutricional. Estratégias dietoterápicas e suplementação baseada em evidências. Atuação interprofissional e humanizada na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Planejamento alimentar individualizado considerando aspectos culturais, sociais e sensoriais. Educação alimentar e nutricional inclusiva. Ética e humanização do cuidado.					
Bibliografia Básica					
FIGUEIRA, Simone Aguiar da Silva; SANTOS, Arielle Lima dos; SENA, Marina Baía de. Decifrando o espectro: uma abordagem conceitual sobre o autismo . [S.l.]: Neurus, 2025. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 4 maio 2026.					
MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia . 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022.					
WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 4 maio 2026.					
Bibliografia Complementar					
ASSUMPÇÃO JÚNIOR, Francisco Baptista; KUCZYNSKI, Evelyn. Autismo infantil: novas tendências e perspectivas . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 02 nov 2025.					
BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira . 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.					
GALVÃO, Jaqueline Fagundes Pereira. Nutrição infantil: os influenciadores no comportamento alimentar seletivo da criança . Belém, PA: Neurus, 2025. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 04 maio 2026.					
NEPA – UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos . 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf . Acesso em: 04 de mai. De 2026.					
SANTOS, Thaís Maria Pereira; SANTOS, Camila Barbosa Andrade; SANTOS, Hugo José Xavier. Guia de bolso: avaliação nutricional nas diversas fases da vida . EDNUT, 2017. 129 p.					

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Ética Profissional na Nutrição			Período	8º
Núcleo ou Grupo	I				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Estudo da ética aplicada ao exercício profissional do nutricionista, com ênfase na legislação, regulamentação e normativas da profissão no Brasil. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, das atribuições profissionais e das responsabilidades nas diferentes áreas de atuação. Associação Brasileira de Nutrição - ASBRAN. Regulamento da Profissão de Nutricionistas. Abordagem das entidades representativas da categoria e orientação para inserção no mercado de trabalho. Conselho Federal e Regionais de Nutricionistas. Sindicato. Equipes de saúde. Atendimento dispensado a pacientes internos e externos. Orientação profissional. Atuação ética em equipes multiprofissionais, relação com pacientes e instituições, conflitos de interesse e tomada de decisão no contexto profissional. Atribuições profissionais nas diferentes áreas de atuação. Responsabilidade técnica, sigilo profissional e relação com usuários e equipes. Conflitos de interesse, publicidade e uso de mídias. Inserção no mercado de trabalho e postura profissional.					
Bibliografia Básica					
BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Brasília, DF: CFN, 2018. Disponível em: https://cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf. Acesso em: 4 maio 2026. BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 856, de 25 de abril de 2026. Aprova o Código de Ética e Conduta da(o) Nutricionista e dá outras providências. Brasília: CFN, 2026. Disponível em: https://sisnormas.cfn.org.br/viewPage.html?id=856. Acesso em: 4 maio 2026. BRASIL. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. <i>Diário Oficial da União: seção 1</i>, Brasília, DF, 18 set. 1991. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/18234.htm. Acesso em: 4 maio 2026.					
Bibliografia Complementar					
ANDRADE, Inacilma Rita Silva. Ética geral e profissional. Salvador: UFBA, Faculdade de Ciências Contábeis; Superintendência de Educação a Distância, 2017. 64 p. il. Disponível em: https://educapes.capes.gov.br/retrieve/167103/eBook_Etica_Geral_Profissional-Ciencias_Contabeis_UFBA.pdf. Acesso em: 4 maio 2026. ANTUNES, Maria Thereza Pompa (org.). Ética. 1. ed. São Paulo: Pearson, 2012. <i>E-book</i>. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 02 nov 2025. MARCON, Kenya Jeniffer (org.). Ética e cidadania. 1. ed. São Paulo: Pearson, 2017. <i>E-book</i>. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 02 nov 2025. SÁ, Antônio Lopes de. Ética profissional. 10. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2019. <i>E-book</i>. ISBN 9788597021653. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597021653/. Acesso em: 4 maio 2026. SANTOS, Ana P. M.; DIONIZIO, Mayara; LOZADA, Cristiano R. et al. Legislação e ética profissional. Porto Alegre: SAGAH, 2018. <i>E-book</i>. ISBN 9788595029019. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595029019/. Acesso em: 4 maio 2026.					

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Marketing e Inovação em Nutrição			Período	9º
Núcleo ou Grupo	II				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					

Fundamentos de marketing aplicados à Nutrição. Comportamento do consumidor e tendências de mercado em alimentação e saúde. Estratégias de comunicação, posicionamento e branding para serviços e produtos alimentícios. Desenvolvimento e lançamento de produtos inovadores. Marketing digital e uso das mídias sociais no contexto da nutrição. Empreendedorismo, design de serviços e modelos de negócio em alimentação. Ética e responsabilidade profissional no uso do marketing em saúde. Normativas relacionadas ao marketing e empreendedorismo. Visão empreendedora do consultório, planejamento estratégico e análise de mercado. Fidelização, prontuário eletrônico, aplicativos e indicadores de desempenho.
Bibliografia Básica
CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor. 5. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2021. E-book. p.Capa. ISBN 9788597028089. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597028089/. Acesso em: 19 nov. 2025. CONDE, Alexandre; CONDE, Simara Rufato. Nutricionista: o seu próprio empreendedor. São Paulo, SP: Metha, 2017. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 19 nov 2025. KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. 14. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2012. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 19 nov 2025.
Bibliografia Complementar
HENRIQUES, Isabella; GONÇALVES, Tamara A. Publicidade de alimentos e crianças: regulação no Brasil e no mundo, 1ª Edição. Rio de Janeiro: Saraiva, 2015. ISBN 9788502202153. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788502202153/. Acesso em: 19 nov. 2025. KUAZAQUI, Edmir; TANAKA, Luiz Carlos T. Marketing e gestão estratégica de serviços em saúde. Porto Alegre: +A Educação - Cengage Learning Brasil, 2007. E-book. p.Capa. ISBN 9788522127283. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522127283/. Acesso em: 19 nov. 2025. PAYNE-PALACIO, junho; THEIS, Mônica. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas. 12. ed. Barueri: Manole, 2015. E-book. pA ISBN 9788520448151. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448151/. Acesso em: 19 nov. 2025. PINTO, Sandro Coelho Moreira. Administração de Marketing. 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2024. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 19 nov 2025. SCHMITZ, Jeison F.; MELLO, Fernanda R de; COSTA, Ana C. dos S.; e outros. Inovação e Tecnologia em Alimentação. Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. p.Capa. ISBN 9786556902272. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556902272/. Acesso em: 19 nov. 2025.

Curso		Bacharelado em			
		Nutrição			
Disciplina	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica			Período	9º
Núcleo ou Grupo	IV				
Carga Horária	270h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		324	0	0	324
Pré-requisito(s)	Nutrição Clínica II, Terapia Nutricional, Ética Profissional na Nutrição				
Ementa					
O Estágio em Nutrição Clínica permite a atuação em serviços de nutrição clínica no âmbito hospitalar e ambulatorial, permitindo a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista clínico. Serão desenvolvidas atividades de atenção dietética individualizada nas diversas especialidades clínicas (Pediatria, Cirurgia e Clínica Médicas). Oportuniza o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, de forma independente e à luz dos conhecimentos científicos pertinentes a cada caso. Enfatiza o estudo teórico dos distúrbios metabólicos e patológicos de repercussão nutricional, com a aplicação prática na dietoterapia. Favorece a integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas clínicos e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde. Os discentes terão a oportunidade de: Realizar diagnóstico nutricional dos pacientes internados com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos; Elaborar a prescrição dietética com base no diagnóstico nutricional; Registrar a prescrição dietética no prontuário multidisciplinar do paciente, de acordo com os protocolos pré estabelecidos pelas unidades ou serviços de atenção nutricional; Acompanhar a evolução nutricional e registrar esta evolução no prontuário do paciente, de acordo com os protocolos pré-estabelecidos, devendo conter alteração da ingestão alimentar, avaliação da tolerância digestiva, exame físico, antropometria, capacidade funcional e avaliação bioquímica. Desenvolver planos alimentares para pacientes hospitalizados, durante a internação e na alta hospitalar; Realizar alta nutricional; Vivenciar o trabalho em equipe multidisciplinar. O estágio ainda permitirá realizar análise crítica da realidade em função da atuação do nutricionista. Fluxos de referência e contra referência a fim de fomentar a continuidade da assistência alimentar e nutricional de acordo com as necessidades de saúde do indivíduo, podendo abranger as redes de atenção à saúde, a assistência primária, secundária e terciária, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional de forma ética.					
Bibliografia Básica					

PIOVACARI, Silvia Maria Fraga. **Nutrição hospitalar**. 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

SABRY, Maria Olganê Dantas; SAMPAIO, Helena Alves de Carvalho. **Nutrição em doenças crônicas**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

Bibliografia Complementar

FALCÃO, Mário Cicero; FEFERBAUM, Rubens. **Nutrição do recém-nascido**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

FRAGA, Piovacari, Silvia Maria; NORONHA, Barrére, Ana Paula. **Nutrição Clínica na Oncologia - Um Cuidado Centrado no Paciente**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

PIOVACARI, Silvia Maria Fraga; TOLEDO, Diogo Oliveira; FIGUEIREDO, Evandro José Almeida (ed.). **Equipe multiprofissional de terapia nutricional: EMTN em prática**. 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2017. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

RIBEIRO, Paulo César. **Nutrição**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

SOUSA, Amanda Guerra de Moraes Rego *et al.* **Nutrição**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

Curso		Bacharelado em			
		Nutrição			
Disciplina	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública			Período	9º
Núcleo ou Grupo	IV				
Carga Horária	270h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		324	0	0	324
Pré-requisito(s)	Nutrição em Saúde Pública II, Ética Profissional na Nutrição				
Ementa					
O Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública permite a atuação em serviços de nutrição favorecendo a sistematização e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades e atitudes concernentes com a prática profissional nas atividades primárias de saúde, que se relacionem às condições alimentares e nutricionais da população. Oportuniza a análise da realidade em função da atuação do nutricionista em Saúde Coletiva com diagnóstico situacional e gestão (planejamento, execução e avaliação) das ações de alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde e Educação. Cuidado nutricional individual, familiar e coletivo nas ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência e tratamento. O estágio também permite desenvolver habilidades e competências profissionais práticas relacionadas às ações de alimentação e nutrição integradas às diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à educação alimentar e nutricional, além da garantia do direito humano à alimentação e nutrição adequadas.					
Bibliografia Básica					
CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição em saúde coletiva . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov. 2025.					
CESAR, Aline Veroneze de Mello. Nutrição em saúde coletiva : guia prático sobre políticas, programas e estratégias. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2023. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
JAIME, Patricia Constante. Políticas públicas de alimentação e nutrição . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2019. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 20 nov 2025.					
Bibliografia Complementar					

ANGELIS, Germana de; TOLEDO, Júlio Orlando Tirapegui. **Fisiologia da nutrição humana**: aspectos básicos, aplicados e funcionais. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

BUSATO, Ivana Maria Saes. **SUS**: estrutura organizacional, controle, avaliação e regulação. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2019. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 12 nov 2025.

MAXIMINO, Priscila. **Manual de consulta para estágio em nutrição**. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 21 nov 2025.

NARVAI, Paulo C. **SUS**: uma reforma revolucionária. Para defender a vida. (Coleção ensaios). São Paulo: Autêntica Editora, 2022. *E-book*. p.1. ISBN 9786559281442. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786559281442/>. Acesso em: 12 nov. 2025.

TIRAPEGUI, Julio. **Nutrição**: fundamentos e aspectos atuais. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 20 nov 2025.

--	--	--	--	--	--	--	--

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Trabalho de Conclusão de Curso I			Período	9º
Núcleo ou Grupo	I				
Carga Horária	45h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		54	0	0	54
Pré-requisito(s)	Gestão e Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição II, Nutrição Clínica II, Nutrição em Saúde Pública II, Prática Baseada em Evidências em Ciências da Saúde				
Ementa					
Natureza, finalidades e modalidades do TCC na formação do Bacharel em Nutrição. Concepção do projeto de pesquisa ou intervenção pedagógica. Definição de tema, problema, hipótese, objetivos e justificativa. Levantamento bibliográfico e revisão de literatura em bases científicas. Escolha das abordagens metodológicas e planejamento das etapas de execução. Reflexões sobre ética na pesquisa, autoria e submissão a comitês institucionais. Estruturação do projeto acadêmico nos formatos permitidos. Elaboração e apresentação do projeto escrito para avaliação e encaminhamento ao TCC II.					
Bibliografia Básica					
ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico : elaboração de trabalhos na graduação. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2017.					
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica: ciência e conhecimento científico : métodos científicos: teoria, hipóteses e variáveis: metodologia jurídica. 7. ed. São Paulo: 2018.					
MATTAR, João; RAMOS, Daniela K. Metodologia da pesquisa em educação : abordagens qualitativas, quantitativas e mistas. São Paulo: Almedina Brasil, 2021. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786586618518/ . Acesso em: 10 out. 2025.					
Bibliografia Complementar					
BORBA, Marcelo de C.; ALMEIDA, Helber R. F. L. de; GRACIAS, Telma A. de S. Pesquisa em ensino e sala de aula . 2. ed. São Paulo: Autêntica, 2019. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788551306130/ . Acesso em: 10 out. 2025.					
FARIAS, Adeline A. C. (org.); SANTOS, Jocelaine O. dos (org.). Metodologias de pesquisa científica nas humanidades : multiplicidade de técnicas e seus gradientes de análises. Aracaju: Edifs, 2019.					
GONÇALVES, Hortência de Abreu. Manual de metodologia da pesquisa científica . 2. ed. São Paulo: Avercamp, 2014.					
LÜDKE, Menga; ANDRÉ, Marli E. D. A. de. Pesquisa em educação : abordagens qualitativas. 2. ed. Rio de Janeiro: E.P.U., 2013. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-216-2306-9/ . Acesso em: 10 out. 2025.					
SANTOS, Flávia M. T. dos; GRECA, Ileana M. Pesquisa em ensino de ciências no Brasil e suas metodologias . 2. ed. Ijuí: Editora Unijuí, 2021. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786586074604/ . Acesso em: 10 out. 2025. Acesso em: 10 out. 2025.					

Disciplina	Estágio em Gestão das Unidades de alimentação e nutrição		Período	10º	
Núcleo ou Grupo	IV				
Carga Horária	270 h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		324	0	0	324
Pré-requisito(s)	Gestão e Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição II				
Ementa					
Vivência supervisionada em Unidades de Alimentação e Nutrição (escolas, hospitais, restaurantes coletivos, restaurantes industriais e serviços de alimentação comunitária), focalizando a gestão operacional, técnica e administrativa. Atividades incluem realização de atividades de gestão de pessoas, custos, estoques e compras; elaboração e avaliação de cardápios; supervisão do processamento, produção e distribuição das refeições; implementação de boas práticas, APPCC e controle de qualidade; monitoramento de indicadores técnico-operacionais; adequação às legislações sanitárias e trabalhistas. Desenvolvimento de competências para tomada de decisão, liderança de equipes, elaboração de documentos técnicos e realização de diagnósticos e planos de melhoria na UAN.					
Bibliografia Básica					
CANDIDO, Cynthia Cavallini. Guia técnico de nutrição e dietética . Barueri: Manole, 2019. Ebook. ISBN 9788520453919. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520453919 . Acesso em: 01 dez 2025.					
TEIXEIRA, Suzana <i>et al.</i> Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 01 dez 2025.					
WEIS, Grazielle C. C.; CORTE, Dayse L. de Oliveira; VENTURI, Ivonilce et al. Administração de unidades de alimentação e nutrição . Porto Alegre: SAGAH, 2022. Ebook. ISBN 9786556903750. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556903750 . Acesso em: 01 dez 2025.					
Bibliografia Complementar					
COSTA NETO, Pedro Luiz de Oliveira; CANUTO, Simone Aparecida. Administração com qualidade : conhecimentos necessários para a gestão moderna. 1. ed. São Paulo, SP: Blucher, 2010. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 01 dez 2025.					
NAVARRO, Anderson Marliere <i>et al.</i> Atualidades em alimentação e nutrição hospitalar . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 01 dez 2025.					
PINTOESILVA, Maria Elisabeth Machado; YONAMINE, Glauce Hiromi; ATZINGEN, Maria Carolina Batist Von. Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia . Barueri: Manole, 2015. Ebook. ISBN 9788520452417. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417 .					
VENDRAMETTO, Oduvaldo. Alimentação escolar : vamos colocar os pratos à mesa - uma obrigação do estado, um dever da sociedade. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2022. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 01 dez 2025.					
VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia Sant; SCHMITZ, Jeison Fernando et al. Higiene e controle sanitário de alimentos . Porto Alegre: SAGAH, 2021. Ebook. ISBN 9786556901602. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602 .					

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Trabalho de Conclusão de Curso II			Período	10ª
Núcleo	I				
Carga Horária	60h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		72	0	0	72
Pré-requisito(s)	Trabalho de Conclusão de Curso I				
Ementa					
Execução do projeto de pesquisa. Coleta, registro e tratamento de dados ou desenvolvimento de ações educativas. Análise crítica dos resultados à luz do referencial teórico. Atualização das referências bibliográficas. Redação do trabalho final no formato definido. Revisão normativa, ética e científica. Preparação para apresentação oral ou defesa pública. Estando de acordo com Normativa Interna para Trabalho de Conclusão de Curso do IFS.					
Bibliografia Básica					

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**: elaboração de trabalhos na graduação. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia científica**: ciência e conhecimento científico: métodos científicos: teoria, hipóteses e variáveis: metodologia jurídica. 7. ed. São Paulo: 2018.

MATTAR, João; RAMOS, Daniela K. **Metodologia da pesquisa em educação**: abordagens qualitativas, quantitativas e mistas. São Paulo: Almedina Brasil, 2021. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786586618518/>. Acesso em: 10 out. 2025.

Bibliografia Complementar

BORBA, Marcelo de C.; ALMEIDA, Helber R. F. L. de; GRACIAS, Telma A. de S. **Pesquisa em ensino e sala de aula**. 2. ed. São Paulo: Autêntica, 2019. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788551306130/>. Acesso em: 10 out. 2025.

FARIAS, Adeline A. C. (org.); SANTOS, Jocelaine O. dos (org.). **Metodologias de pesquisa científica nas humanidades**: multiplicidade de técnicas e seus gradientes de análises. Aracaju: Edifs, 2019.

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 2. ed. São Paulo: Avercamp, 2014.

LÜDKE, Menga; ANDRÉ, Marli E. D. A. de. **Pesquisa em educação**: abordagens qualitativas. 2. ed. Rio de Janeiro: E.P.U., 2013. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-216-2306-9/>. Acesso em: 10 out. 2025.

SANTOS, Flávia M. T. dos; GRECA, Ileana M. **Pesquisa em ensino de ciências no Brasil e suas metodologias**. 2. ed. Ijuí: Editora Unijuí, 2021. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786586074604/>. Acesso em: 10 out. 2025. Acesso em: 10 out. 2025.

Curso	Bacharelado em			
Disciplina	Nutrição		Período	Optativa
	Introdução a Língua Brasileira de Sinais - Libras			
Núcleo ou Grupo	-			
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas		
		Presencial	EAD	Extensão
		36	0	0
Pré-requisito(s)	-			

Ementa

História da educação de surdos. Legislação e surdez. Identidades surdas: identificações e locais das identidades (família, escola, associação, entre outros). O encontro surdo-surdo na determinação das identidades surdas. As identidades surdas multifacetadas e multiculturais. Aspectos linguísticos na Língua Brasileira de Sinais. Estágios de interlíngua na aprendizagem da língua portuguesa. Noções básicas de libras a partir de situações de uso da língua.

Bibliografia Básica

LODI, Ana Claudia B. *et al.* **Letramento e minorias**. 3.ed. Porto Alegre: Mediação, 2010.

QUADROS, R. M. de; KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira**: Estudos linguísticos. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004.

SKLIAR, C. **Atualidade da educação bilíngue para surdos**: processos e projetos pedagógicos. 3.ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.

Bibliografia Complementar

QUADROS, R. Muller de. **Educação de surdo: aquisição da linguagem**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

SACKS, Oliver. **Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

SKLIAR, C. (org.). **A surdez: um olhar sobre as diferenças**. Porto Alegre: Mediação, 2010.

SLOMSKI, Vilma Geni. **Educação bilíngue para surdos: concepções e implicações práticas**. Curitiba: Juruá, 2010. 123 p.

TELES, Jorge Luiz. (org.). **Diversidade na Educação: como indicar as diferenças?** Brasília: SECAD, 2006. (Coleção educação para todos) Texto online. Disponível em: http://200.133.48.20/pergamum/biblioteca/arquivospdf/PDF_ENG_CIVIL/Diversidade.pdf. recurso virtual

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Inglês Instrumental		Período		Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30 h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Estratégias de leitura e compreensão de textos em língua inglesa para fins acadêmicos e profissionais. Desenvolvimento de habilidades de identificação de informações específicas, inferência e análise crítica em textos técnicos e científicos de diferentes áreas do conhecimento. Ênfase no vocabulário técnico, em reconhecer a organização discursiva de gêneros textuais e no uso de instrumentos como dicionários e ferramentas digitais para autonomia na leitura.					
Bibliografia Básica					
DAVIES, Ben Parry. O ABC do inglês . 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.					
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura . São Paulo: Texto Novo, 2014. v. 1.					
THOMPSON, Marco A. da S. Inglês instrumental: estratégias de leitura para informática e internet . Rio de Janeiro: Érica, 2016. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536517834/ . Acesso em: 07 out. 2025.					
Bibliografia Complementar					
AINZENREDER, Larissa S. et al. Semântica do inglês . Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595025776/ . Acesso em: 7 out. 2025.					
LIMA, Diógenes. Gramática de uso da língua inglesa: a gramática do inglês na ponta da língua . Rio de Janeiro: Campus, 2010.					
OXFORD UNIVERSITY PRESS. Dicionário Oxford escolar para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês/inglês-português . 2. ed. New York: Oxford University Press, 2013.					
SILVA, Dayse Cristina Ferreira; DAIJO, Julice; PARAGUASSU, Liana. Fundamentos de inglês . Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595024137/ . Acesso em: 7 out. 2025.					
SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental . São Paulo: Disal, 2011.					

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Informática Básica		Período		Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30 h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
História da Computação. Componentes básicos do computador. Noções de hardware. Sistemas Operacionais. Redes de computadores e a Internet. Processadores de textos. Planilhas eletrônicas. Editor de Imagens. Navegadores e Web. Compreensão básica dos fenômenos digitais e do pensamento computacional, bem como de suas implicações nos processos profissionais na contemporaneidade.					
Bibliografia Básica					
FERREIRA, Maria Cecília. Informática aplicada . 3. ed. São Paulo: Érica, 2016.					
MANZANO, André Luiz N. G; MANZANO, Maria Izabel N. G. Internet : guia de orientação. 1. ed. São Paulo: Érica, 2015.					
MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. Informática : conceitos e aplicações. 4. ed. São Paulo: Érica, 2017.					
Bibliografia Complementar					

KOLBE JÚNIOR, Armando. **Computação em nuvem**. 1 ed. São Paulo: Contentus, 2024.

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2009. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536519111/>. Acesso em: 07 out. 2025.

OLIVEIRA, Ramon de. **Informática educativa: dos planos e discursos à sala de aula**. 1. ed. Campinas: Papirus, 2022. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 22 out 2025.

PATTERSON, David A. HENNESSY, John L. **Arquitetura de computadores: uma abordagem quantitativa**. 4. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2009.

SANTOS, Marcelo da Silva dos et al. **Pensamento computacional**. Porto Alegre: SAGAH, 2021. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556901121/>. Acesso em: 07 out. 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Espanhol Instrumental		Período		Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30 h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Desenvolvimento de estratégias de leitura e compreensão de textos em língua espanhola, com foco em gêneros textuais acadêmicos e profissionais específicos da área de atuação do aluno. Ênfase no reconhecimento de elementos gramaticais e no uso de técnicas de inferência para superação de dificuldades lexicais com o objetivo de desenvolver a produção oral ou escrita.					
Bibliografia Básica					
ARIAS, Sandra di Lullo. Espanhol urgente! para brasileiros . 9. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2010.					
KNOX, John. Minidicionário : espanhol-português, português-espanhol. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.					
MILANI, Esther M. Gramática de espanhol para brasileiros . 5. ed. São Paulo: Blucher, 2025. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521220145/ . Acesso em: 07 out. 2025.					
Bibliografia Complementar					
JACOBI, Claudia; MELONE, Enrique; MENON, Lorena. Gramática en contexto: curso de gramática para comunicar . Madri: Edelsa, 2011.					
MORENO, Concha; FERNÁNDEZ, Gretel Eres. Gramática contrastiva de español para brasileños . 2. ed. São Paulo: SGEL, 2012.					
SIERRA, Teresa Vargas. Espanhol instrumental . 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2012. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 22 out 2025.					
SPESSATTO, Roberta et al. Oficina do texto em espanhol . Porto Alegre: SAGAH. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595025417/ . Acesso em: 07 out. 2025.					
WALD, Susana; KRAYNAK, Cecie. Espanhol para leigos . Rio de Janeiro: Alta Books, 2020. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788550801759/ . Acesso em: 07 out. 2025.					

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos			Período	Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total

		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Alimentos funcionais: conceitos e classificação. Moléculas bioativas presentes nos alimentos: carotenóides, compostos fenólicos, fibras, fibras solúveis e insolúveis. Presença de pré e probióticos nos alimentos, antioxidantes. Ação dos ácidos graxos mono e poli-insaturados, papel das vitaminas antioxidantes e minerais. Novas fontes de alimentos funcionais: benefícios e toxicidades.					
Bibliografia Básica					
COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos . Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 536 p.					
DUARTE, Luiz Varo. Alimentos funcionais . 2. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007. 119 p.					
PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello B.; ELIAS, Maria F.; PHILIPPI, Sonia T. Alimentos funcionais e compostos bioativos . Barueri: Manole, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9786555761955. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555761955/ . Acesso em: 17 nov. 2025.					
Bibliografia Complementar					
ESKIN, N. A. Michael; SHAHIDI, Fereidoon. Bioquímica de alimentos . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 518 p.					
GRANATO, Daniel; NUNES, Daniele Silva. Análises químicas, propriedades funcionais e controle de qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática . Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 537 p.					
HENRIQUE, Valéria Alves et al. Alimentos funcionais: aspectos nutricionais na qualidade de vida . Aracaju: Edifs, 2018. 56 p.					
KOBBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 242 p.					
SANTOS, Andirásio Donato dos. Guia de saúde e alimentos funcionais: saúde através dos alimentos . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010. 284 p.					

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Biotecnologia			Período	Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Estudo dos princípios, técnicas e aplicações da biotecnologia, incluindo manipulação genética, cultura de células, clonagem, CRISPR, bioprocessos e bioinformática. Compreensão de processos biotecnológicos genéricos, noções de microbiologia, cinética microbiana, enzimologia, cinética enzimática e bioquímica das fermentações, incluindo estequiometria das fermentações. Introdução à engenharia genética, tipos e modos de operação de biorreatores, e aplicações de processos biotecnológicos em alimentos fermentados, produção de ácidos orgânicos e enzimas. Análise dos impactos sociais, éticos e ambientais das tecnologias biotecnológicas e suas aplicações na saúde, agricultura, conservação ambiental e indústria. Desenvolvimento de competências para a pesquisa científica, interpretação e aplicação contextualizada de técnicas biotecnológicas, integração entre ciência, sociedade, meio ambiente e práticas pedagógicas inovadoras.					
Bibliografia Básica					
ALTERTHUM, Flávio. Biotechnologia industrial : fundamentos. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2020. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521218975/ . Acesso em: 15 out. 2025.					
LIMA, Urgel de A. Biotechnologia industrial . 2. ed. São Paulo: Blucher, 2019. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521214588/ . Acesso em: 15 out. 2025.					
VITOLO, Michele. Biotechnologia aplicada . São Paulo: Blucher, 2024. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521221067/ . Acesso em: 15 out. 2025.					
Bibliografia Complementar					

LIMA, Urgel de Almeida (org.). **Biotecnologia industrial**: processos fermentativos e enzimáticos. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2011. v. 3.

MORAES, Iracema de O. **Biotecnologia industrial**: biotecnologia na produção de alimentos. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2021. v. 4. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555061536/>. Acesso em: 15 out. 2025.

RESENDE, Rodrigo R. **Biotecnologia aplicada à saúde**. São Paulo: Blucher, 2015. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521208976/>. Acesso em: 15 out. 2025.

SAGRILLO, Fernanda S.; DIAS, Flaviana R. F.; TOLENTINO, Nathalia M. de C. **Processos produtivos em biotecnologia**. Rio de Janeiro: Érica, 2015. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536530673/>. Acesso em: 15 out. 2025.

SOUSA, Alessandro Q. D. de et al. **Horizontes da biotecnologia**. São Paulo: Blucher, 2022. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555501469>. Acesso em: 15 out. 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina		Alimentação e Cultura		Período	Optativa
Núcleo ou Grupo		-			
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)		-			
Ementa					
Evolução histórica e cultural da alimentação e da gastronomia. Formação da culinária brasileira. Relações entre alimentação, cultura e sociedade. Comida como identidade e patrimônio cultural. Escolhas alimentares. Construção social do gosto e sentidos simbólicos das práticas alimentares. Práticas culinárias tradicionais e sustentabilidade. Habilidades culinárias como instrumento de autonomia e promoção da saúde.					
Bibliografia Básica					
ANDRADE, Manuel Correia de. Josué de Castro e o Brasil . São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2003. 183 p					
CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil . 4. ed. São Paulo: Global, 2011. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 04 maio 2026.					
DAMATTA, Roberto. O que faz o brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.					
Bibliografia Complementar					
BRAUNSTEIN, Florence; PÉPIN, Jean-François. 1 kg de cultura geral . São Paulo: Blucher, 2018. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 02 nov 2025.					
FREITAS, Marcílio de; FREITAS, Marilene Corrêa da Silva. A sustentabilidade como paradigma : cultura, ciência e cidadania. 1. ed. São Paulo: Vozes, 2016. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 02 nov 2025.					
LÉVI-STRAUSS, Claude. <i>O cru e o cozido</i> . São Paulo: Cosac Naify, 2004.					
MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. São Paulo: Cosac Naify, 2003.					
ZARO, Marcelo. Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios . 1. ed. Porto Alegre: Educs, 2018. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 03 nov 2025.					

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Toxicologia de Alimentos			Período	Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30h	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					

Princípios de toxicologia aplicados a alimentos. Características da exposição humana a agentes tóxicos presentes em alimentos. Relação Dose-Resposta. Estudo das fontes e formas de contaminação de alimentos in natura, no processamento e estocagem. Toxicidade de metais, pesticidas, aditivos diretos e indiretos, adoçantes artificiais, aminas e substâncias de origem natural. Componentes tóxicos produzidos por micro-organismos em alimentos. Potencial carcinogênico das micotoxinas em alimentos. Testes toxicológicos.

Bibliografia Básica

OGA, Seizi; CAMARGO, Márcia Maria de Almeida; BATISTUZZO, José Antonio de Oliveira (ed.). **Fundamentos de toxicologia**. 5. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 02 nov 2025.

OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; OLIVEIRA, Florência Cladera. **Toxicologia experimental de alimentos**. Rio Grande do Sul: Sulina, 2010.

SHIBAMOTO, Takayuki.; BJELDANES, Leonard F. **Introdução à toxicologia dos alimentos**. Rio de Janeiro: Campus, 2014.

Bibliografia Complementar

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

KLAASSEN, Curtis D.; WATKINS, John B. **Fundamentos em toxicologia de Casarett e Doull**. 2. ed. São Paulo: McGraw Hill, 2012.

MOREAU, Regina Lúcia Moraes; SIQUEIRA, Maria Elisa Pereira Bastos de. **Toxicologia analítica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

SHIBAO, Julianna et al. **Edulcorantes em alimentos: aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos**. São Paulo: Phorte, 2009. 112 p.

SIMÃO, Antônia Mattos. **Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico**. São Paulo: Nobel, 1985.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Nutrigenômica e Epigenética		Período		Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	Genética Humana				
Ementa					
Aprofundamento em genômica nutricional e suas aplicações na prática clínica e em saúde coletiva. Interações entre nutrientes e genoma: mecanismos moleculares da nutrigenética e da nutrigenômica. Epigenética nutricional: metilação do DNA, modificações de histonas e regulação da expressão gênica mediada por nutrientes e padrões alimentares. Abordagens ômicas aplicadas à nutrição: transcriptômica, proteômica, metabolômica, lipidômica e estudo da microbiota intestinal. Métodos em genômica nutricional: sequenciamento, genotipagem e análise de expressão gênica. Nutrigenômica da microbiota intestinal e testes genéticos associados. Aplicações em condições clínicas: obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares, câncer e outras doenças crônicas não transmissíveis. Testes genéticos aplicados à nutrição: potencialidades, limitações e implicações éticas. Discussão crítica sobre dieta, medicina/nutrição de precisão e integração com diretrizes de saúde, considerando evidências científicas e aspectos bioéticos.					
Bibliografia Básica					
BORGES-OSÓRIO, Maria R. L.; ROBINSON, Wanyce M. Genética humana . 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788565852906/ . Acesso em: 16 out. 2025.					
PIERCE, Benjamin A. Genética : um enfoque conceitual, 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527729338/ . Acesso em: 16 out. 2025.					
SNUSTAD, D P.; SIMMONS, Michael J. Fundamentos de genética , 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527731010/ . Acesso em: 16 out. 2025.					
Bibliografia Complementar					

BROWN, T. A. **Genética: um enfoque molecular**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

GRIFFITHS, Anthony John Fairbanks et al. **Introdução à genética**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

HARTL, Daniel L.; CLARK, Andrew G. **Princípios de genética de populações**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

KLUG, W. S. et al. **Conceitos de genética**. 9. ed. Porto Alegre, Artmed, 2010.

WATSON, James D.; BAKER, Tania A.; BELL, Stephen P.; et al. **Biologia Molecular do Gene**. 7. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2015. E-book. p.Capa. ISBN 9788582712092. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582712092/>. Acesso em: 12 nov. 2025.

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Primeiros Socorros			Período	Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					
Introdução aos primeiros socorros. Concepções, princípios e equipamentos para atendimento de emergência. Mal súbito. Técnicas de primeiros socorros em diferentes situações do cotidiano profissional. Prevenção do trauma. Classificação das lesões. Respostas dos tecidos à lesão. Medidas gerais de atendimento. Triagem, transporte. Primeiros socorros em situações específicas.					
Bibliografia Básica					
LAMBERT, Eda Gomes. Guia prático de primeiros socorros. 3. ed. São Paulo, SP: Rideel, 2019. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
NASCIMENTO, Silva Augusto do. Primeiros socorros. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2009. v. 1					
VARELLA, Drauzio; JARDIM, Carlos. Primeiros socorros. São Paulo: Claro Enigma, 2011.					
Bibliografia Complementar					
KARREN, Keith J. Primeiros socorros para estudantes . 10ª ed. Barueri: Manole, 2013. <i>E-book</i> . p.Capa. ISBN 9788520462430. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520462430/ . Acesso em: 19 nov. 2025.					
LUONGO, Jussara. Tratado de primeiros socorros . 1. ed. São Paulo: Rideel, 2014. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 19 nov 2025.					
SANTOS, Ana Carolina dos. Noções de primeiros socorros em enfermagem - Série Curso de Enfermagem . 1. ed. São Caetano do Sul: Difusão, 2022. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
SANTOS, Ednei Fernando dos. Manual de primeiros socorros da educação física aos esportes: papel do educador físico no atendimento de socorro . 1. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2014. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.					
VARA, Maria de Fátima Fernandes. Primeiros socorros: um estudo pelo viés da educação física . 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2020. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 19 nov 2025.					

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Rotulagem Nutricional de Alimentos			Período	Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					

Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos. Informações obrigatórias nos rótulos. Rotulagem facultativa. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados.

Bibliografia Básica

ALMEIDA, Marcelo. **Ciências farmacêuticas: vigilância sanitária**. Rio de Janeiro: GEN, 2015.

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. **Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva**. São Paulo: Saraiva, 2015.

DALA-PAULA, Bruna Marques; LOURENÇÃO, Lucas Fernando Pereira. **Nova rotulagem nutricional de alimentos embalados**. Alfenas: Universidade Federal de Alfenas, 2023.

Bibliografia Complementar

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília: ANVISA, 2018.

FELLOWS, Peter J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2006.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010.

HAWKES, Corinna. **Informação nutricional e alegações de saúde: o cenário global das regulamentações**. Brasília: OPAS, 2006.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

Curso	Bacharelado em Nutrição				
Disciplina	Tópicos em Química Analítica			Período	Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	Fundamentos de Química				
Ementa					

Teoria dos erros. Médias e desvio-padrão. Intervalo de confiança para a média. Exatidão e precisão. Análise qualitativa e quantitativa. Medidas de massa e volume. Química analítica clássica: gravimetria e volumetria. Métodos instrumentais de análise. Curvas analíticas. Equilíbrios químicos. Constantes de equilíbrio. Deslocamento do equilíbrio. Equilíbrio iônico na água. Auto ionização e produto iônico da água. Equilíbrio ácido base. Potencial hidrogeniônico (pH) e potencial hidroxilônico (pOH). Hidrólise de sais. Solução tampão. Titulações ácido base. Indicadores ácido base. Curvas de titulação. Equilíbrios heterogêneos em meios aquosos e o produto de solubilidade.

Bibliografia Básica

BACCAN, Nivaldo et al. **Química analítica quantitativa elementar**. 3. ed. São Paulo: Blucher, 2001. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 27 out. 2025.

BROWN, Theodore L. et al. **Química: a ciência central**. 13. ed. São Paulo: Pearson, 2017. 1188 p.

SKOOG, Douglas A. **Fundamentos de química analítica**. 9. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2019. 950 p.

Bibliografia Complementar

ATKINS, Peter; JONES, Loretta. **Princípios de química: questionamento a Vida Moderna e o Meio Ambiente**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011. 1026 p.

GAUTO, Marcelo A.; ROSA, Gilber R.; GONÇALVES, Fabio F. **Química analítica: práticas de laboratório**. (Tekne). Porto Alegre: Bookman, 2013. E-book. p.i. ISBN 9788565837705. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788565837705/>. Acesso em: 27 out. 2025.

HAGE, David S.; CARR, James D. **Química analítica e análise quantitativa**. São Paulo: Pearson, 2011. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 27 out 2025.

KOTZ, John C.; TREICHEL, Paul M.; WEAVER, Gabriela C. **Química geral e reações químicas**. 6. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010. v. 1.

SILVA, Simone Braga da. **Química analítica qualitativa: cátions**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2021. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 27 out 2025.

Curso		Bacharelado em							
Disciplina		Nutrição				Período	Optativa		
		Fisiologia do Exercício							
Núcleo ou Grupo		-							
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas							
		Presencial	EAD	Extensão	Total				
		36	0	0	36				
Pré-requisito(s)		Fisiologia Humana							
Ementa									
Introdução à fisiologia do esforço. Bioenergética. Aspectos cardiopulmonares no exercício. Aspectos neuromusculares e ósseos no exercício. Adaptações metabólicas agudas e crônicas ao exercício físico. Condições ambientais e sua influência sobre o exercício físico. Resposta endócrina ao exercício. Respostas imunológicas ao exercício. Efeitos do destreinamento.									
Bibliografia Básica									
DANTAS, Estélio Henrique Martin. Fisiologia e Bioquímica do Exercício . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2022. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.									
EHRMAN, Jonathan K. et al. Fisiologia do exercício clínico . 3. ed. São Paulo: Phorte, 2017. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.									
OLIVEIRA, Ana Carolina Passos de. Fisiologia do exercício . 1. ed. Curitiba, PR: Intersaberes, 2022. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.									
Bibliografia Complementar									
FRANCHINI, Emerson. Fisiologia do exercício intermitente de alta intensidade . 1. ed. São Paulo: Phorte, 2010. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 31 out 2025.									
GHORAYEB, Nabil <i>et al.</i> Cardioesporte: cardiologia do exercício e do esporte . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2021. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 19 nov 2025.									
JR., Carlos Alberto M. Fisiologia Humana . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. <i>E-book</i> . p.i. ISBN 9788527737401. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527737401/ . Acesso em: 19 nov. 2025.									
MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano . 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.									
RASO, Vagner; GREVE, Julia Maria D'andrea. Pollock: fisiologia clínica do exercício . 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2021. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 19 nov 2025.									

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Análise Sensorial I			Período	Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	Bioestatística Aplicada à Nutrição				
Ementa					
Introdução à Análise Sensorial. Princípios de fisiologia sensorial e psicofísica. Percepção sensorial e propriedades sensoriais dos alimentos. Ambiente e condições de testes sensoriais. Fatores que afetam a avaliação sensorial. Planejamento experimental. Testes afetivos. Testes discriminativos. Testes descritivos. Seleção e treinamento de painel de provadores. Análise estatística. Aplicações especiais da Análise Sensorial.					
Bibliografia Básica					
CRUZ, Adriano Gomes; et al. Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados . Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.					
MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores . 4. ed. Viçosa: UFV, 2018.					
PALERMO, Jane Rizzo. Análise sensorial: fundamentos e métodos . Rio de Janeiro: Atheneu, 2015.					
Bibliografia Complementar					

CHAVES, José Benício Paes. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2013. 91 p.

CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luis. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. 1. ed. Viçosa: UFV, 2013. 81 p..

DANIEL GRANATO, D.; NUNES, D. S. **Análises químicas, propriedades funcionais e controle de qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 537 p.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. 5. ed. rev. e atual. Curitiba, PR: PUCPress, 2019. 531 p. (Coleção Exatas, 4). ISBN 9788554945473.

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. **Análise sensorial descritiva**. Viçosa: UFV, 2016.

Curso		Bacharelado em Nutrição				
Disciplina		Empreendedorismo na Área de Alimentos			Período	Optativa
Núcleo ou Grupo		-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas				
		Presencial	EAD	Extensão	Total	
		36	0	0	36	
Pré-requisito(s)		-				
Ementa						
Empreendedorismo: conceitos básicos e aspectos históricos. Empreendedorismo numa perspectiva processual. Integridade empreendedora. Tipos de empreendedorismo. Panorama do empreendedorismo no Brasil. Conceitos Básicos de planejamento aplicados em Empreendedorismo. Plano de Negócio: significado e importância. Tipos de planos de negócio. A estrutura de um plano de negócio. Estudo dos elementos integrantes de um plano de negócio.						
Bibliografia Básica						
CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2021.						
FARAH, Osvaldo Elias; CAVALCANTI, Marly; MARCONDES, Luciana Passos. Empreendedorismo estratégico: criação e gestão de empresas . 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018.						
HALICKI, Zélia. Empreendedorismo . Curitiba: IFPA, 2013.						
Bibliografia Complementar						
BIAGIO, Luiz A. Como Elaborar o Plano de Negócios . Barueri: Manole, 2013. E-book. p.A. ISBN 9788520447338. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520447338/ . Acesso em: 17 nov. 2025.						
DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa: uma ideia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa . Rio de Janeiro: Sextante, 2008.						
DORNELAS, José. Plano de negócios com o modelo Canvas . São Paulo: Empreende, 2020. E-book. p.i. ISBN 9786587052076. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786587052076/ . Acesso em: 17 nov. 2025.						
MUTTONI, Sandra. Administração de serviços de alimentação . Porto Alegre: SAGAH, 2017. E-book. p.Capa. ISBN 9788595020450. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595020450/ . Acesso em: 17 nov. 2025.						
WEIS, Grazielle C C.; CORTE, Dayse L. de O.; VENTURI, Ivonilce; et al. Administração de unidades de alimentação e nutrição . Porto Alegre: SAGAH, 2022. E-book. p.Capa. ISBN 9786556903750. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556903750/ . Acesso em: 17 nov. 2025.						

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Ética e Segurança do Trabalho			Período	Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	0	0	36
Pré-requisito(s)	-				
Ementa					

Relações humanas e ética no trabalho. Conceitos de Segurança. Acidentes no trabalho e doenças profissionais: causas, consequências, análise e legislação. Riscos ambientais: riscos físicos, riscos químicos, riscos biológicos, riscos ergonômicos e riscos de acidentes. Normas regulamentadoras. Equipamentos de proteção (EPI e EPC). Sinalização de segurança. Proteção e Combate contra incêndios. Resíduos Industriais, Programas de Segurança (PPP, PGR (Programa de Gerenciamento de Riscos), LTCAT, PCMSO e CIPA, DDS (Diálogo Diário de Segurança); APR (Análise Preliminar de Risco) 5 S -Programa 5S, Mapa de Risco.

Bibliografia Básica						
PAOLESCHI, Bruno. CIPA: guia prático de segurança do trabalho . 1. ed. São Paulo: Érica, 2009. E-book. p.1. ISBN 9788536517988. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536517988/ . Acesso em: 02 nov. 2025.						
ROSSETE, Celso Augusto (org.). Segurança do trabalho e saúde ocupacional . 1. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 02 jun 2026.						
ROSSETE, Celso Augusto (org.). Segurança e higiene do trabalho . 1. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: https://leitor.bvirtual.com.br . Acesso em: 02 nov 2025.						
Bibliografia Complementar						
AYRES, Dennis de Oliveira; CORRÊA, José Aldo Peixoto. Manual de prevenção de acidentes do trabalho: aspectos técnicos e legais . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 258 p.						
BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Regulamentadora nº 6 (NR-6): Equipamento de Proteção Individual – EPI . Brasília, DF: Ministério do Trabalho e Emprego, 2025. Disponível em: Ministério do Trabalho e Emprego – NR-6. Acesso em: 2 nov. 2025.						
FERNANDES, Aalmesinda Martins de O.; SILVA, Ana Karla da. Tecnologia de prevenção e primeiros socorros ao trabalhador acidentado . Goiânia: AB, 2007. 196 p.						
REIS, Roberto Salvador. Segurança e medicina do trabalho: normas regulamentadoras . 4. ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2008. 822 p.						
VARELLA, Dráuzio; JARDIM, Evandro Carlos. Primeiros socorros: um guia prático . São Paulo: Claroenigma, 2011.						

Curso		Bacharelado em Nutrição			
Disciplina	Tecnologia de Produtos de Origem Animal			Período	Optativa
Núcleo ou Grupo	-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas			
		Presencial	EAD	Extensão	Total
		36	-	-	36
Pré-requisito(s)	Tecnologia de Alimentos				
Ementa					
Estudo dos fundamentos e processos aplicados ao processamento de carnes, pescado, leite, ovos e derivados. Propriedades físico-químicas, microbiológicas e nutricionais dos produtos de origem animal. Métodos de conservação e transformação, como refrigeração, congelamento, pasteurização, cura, defumação e fermentação. Padrões de identidade e qualidade, inspeção sanitária e legislação vigente. Impacto do processamento na qualidade sensorial, segurança e valor nutricional. Inovações tecnológicas, sustentabilidade e boas práticas de fabricação na cadeia produtiva					
Bibliografia Básica					
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.					
FELLOWS, Peter J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p.					
ORDONEZ, Juan A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 2 (Série alimento de origem animal).					
Bibliografia Complementar					

ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 6. ed. Viçosa: UFV, 2015. 668 p.

BONILHA, Laís Koop. **Bases de química dos alimentos: caminhos para o ensino de saúde alimentar**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 nov 2025.

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2015. *E-book*. p.420. ISBN 9788520448458. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448458/>. Acesso em: 29 out. 2025.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 nov 2025.

ORDONEZ, Juan A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2007. 279 p. v. 2.

Curso		Bacharelado em Nutrição				
Disciplina		Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal			Período	Optativa
Núcleo ou Grupo		-				
Carga Horária	30h.	Nº de Aulas				
		Presencial	EAD	Extensão	Total	
		36	0	0	36	
Pré-requisito(s)		Tecnologia de Alimentos				
Ementa						
Matéria-prima. Práticas e manuseio pós-colheita de frutas e hortaliças. Fisiologia, metabolismo, amadurecimento e senescência. Principais distúrbios fisiológicos. Processamento e conservação de frutas e hortaliças (geleias, fermentados, desidratados, congelados, polpas, sucos, néctares e minimamente processados). Embalagens para produtos de origem vegetal. Inovações tecnológicas. Aproveitamento de resíduos. Noções de gestão da qualidade. Legislação.						
Bibliografia Básica						
EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças . 1. ed. Brasília, 2007. 527 p.						
LIMA, Luiz Paulo de. Matérias-primas agropecuárias . Viçosa: UFV, 2018. 99 p. (Série didática).						
TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo; MØLLER, Ian M.; et al. Fundamentos de fisiologia vegetal . Porto Alegre: ArtMed, 2021. E-book. p.i. ISBN 9786581335113. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786581335113/ . Acesso em: 29 out. 2025.						
Bibliografia Complementar						
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri: Manole, 2015. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448458/ . Acesso em: 29 out. 2025.						
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.						
FELLOWS, Peter J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p.						
MACEDO, Paula Daiany G.; MATOS, Simone Pires de. Bioquímica dos Alimentos - Composição, Reações e Práticas de Conservação . Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.1. ISBN 9788536520810. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536520810/ . Acesso em: 29 out. 2025.						
OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2010.						

Será concedido ao aluno o direito de aproveitamento de estudos concluídos com êxito, em nível de ensino equivalente, através de dispensa, equivalência curricular ou exame de proficiência. A equivalência curricular e o exame de proficiência serão realizados de acordo com o Regulamento da Organização Didática do IFS e/ou Resolução do Conselho Superior, cabendo o reconhecimento da identidade de valor formativo dos conteúdos e/ou conhecimentos requeridos.

8 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

No curso de Bacharelado em Nutrição, a avaliação é compreendida como um recurso pedagógico fundamental ao processo de ensino e de aprendizagem, na medida em que serve como um guia para a tomada de decisões acerca das aprendizagens dos estudantes. Para tanto, a avaliação do desempenho acadêmico dos estudantes será realizada de acordo com os pressupostos estabelecidos no Projeto Político Pedagógico Institucional e em nosso Regulamento de Organização Didática.

Neste sentido, a avaliação é entendida como um processo e não como um ato de aferir, mensurar e classificar. Por ser processual, contempla instrumentos de diagnóstico, de intervenção e de inclusão.

Os instrumentos de avaliação diagnóstica servirão para identificar se os estudantes possuem os requisitos necessários para as novas aprendizagens, bem como reconhecer as características atitudinais dos estudantes. Poderão ser utilizados: autoavaliação, questionários, pré-testes, fichas de observação e de acompanhamento, atividades individuais e em grupo, debates, dentre outros.

A realização da intervenção é estabelecida conforme os parâmetros da avaliação formativa, que corresponde a um processo dialógico, centrado nos aspectos cognitivos dos estudantes e com foco na regulação dos processos de aprendizagem. Por isso, é fundamental a realização do feedback, ou seja, do retorno ao estudante sobre o que ele sabe e é capaz de fazer e sobre o que é necessário ser aprendido. São instrumentos de avaliação formativa, os portfólios, a observação, as atividades práticas (atividades em laboratórios, visitas técnicas), desde que acompanhadas da realização de relatórios ou diários de observação.

A fim de promover a inclusão e o respeito às diferenças, a avaliação da aprendizagem obedecerá, sempre que necessário, ao estabelecido no Regulamento de Ações Pedagógicas Inclusivas para Pessoas com Necessidades Específicas no âmbito do IFS, que assegura as estratégias de adaptação curricular e de avaliação.

Para cumprir o disposto nos expedientes normativos que regulam a educação brasileira, faz-se necessária a realização da avaliação somativa. Esta deverá observar todas as etapas desenvolvidas ao longo do processo. Além disso, atenderá aos termos do ROD acerca dos registros acadêmicos e de diário escolar, sobre a frequência, quantidade de notas, prazos e critérios de aprovação e reprovação. Caso o estudante não venha a atingir a média exigida para a aprovação, ele tem assegurado o direito às provas finais.

9 AVALIAÇÃO DO CURSO

O curso de Bacharelado em Nutrição é avaliado em âmbito Nacional a partir do Sistema Nacional de Avaliação – SINAES, o qual tem como finalidade a melhoria da qualidade da educação superior (Lei nº. 10.861/2004).

O SINAES tem como finalidade central promover a melhoria da qualidade da educação nos cursos de graduação e nas instituições de ensino superior. Para isso, estabelece diretrizes, instrumentos e mecanismos que possibilitam acompanhar de forma contínua o desempenho das Instituições de Ensino Superior (IES), de seus cursos e de seus estudantes.

Esse sistema de avaliação considera tanto a autoavaliação institucional, realizada pelas Comissões Próprias de Avaliação (CPA), quanto os processos externos conduzidos pelo Ministério da Educação (MEC) e pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP).

9.1. ESTRUTURA DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

O sistema de avaliação se desenvolve em dois grandes eixos:

1. Autoavaliação – conduzida pelas Comissões Próprias de Avaliação (CPA), constitui um processo participativo que envolve docentes, discentes, técnicos administrativos e representantes da sociedade civil. Tem como objetivo analisar de forma crítica o desenvolvimento do curso e da instituição, identificando conquistas e fragilidades.
2. Avaliação externa – realizada por comissões de especialistas designados pelo MEC/INEP.

Inclui instrumentos como: o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), que avalia o desempenho de ingressantes e concluintes

dos cursos de graduação; o Visitas in loco, realizadas por avaliadores externos que analisam dimensões como a organização didático-pedagógica, o corpo docente e tutorial, e a infraestrutura.

Inicialmente, as avaliações externas se organizavam em dez dimensões, mas atualmente estão concentradas em três, de forma a tornar o processo mais objetivo e focalizado. Cabe destacar que as diretrizes e os procedimentos de avaliação podem sofrer ajustes conforme determinações legais vigentes, sempre em consonância com a legislação educacional nacional.

9.2. AÇÕES DECORRENTES DOS PROCESSOS AVALIATIVOS

Para o constante aprimoramento do Curso de bacharelado em Nutrição, torna-se imprescindível considerar os resultados das avaliações internas e externas.

- Avaliações internas (autoavaliação/CPA): promovem um diagnóstico participativo da comunidade acadêmica, permitindo identificar necessidades, elaborar estratégias de superação e valorizar práticas exitosas.
- Avaliações externas (MEC/INEP): permitem verificar o alinhamento do curso às políticas públicas educacionais e aos parâmetros de qualidade definidos nacionalmente.

Ambos os processos, quando analisados em conjunto, oferecem um panorama completo, favorecendo a definição de estratégias para o fortalecimento da qualidade acadêmica e administrativa do curso.

9.3. RESULTADOS DAS AVALIAÇÕES EXTERNAS

No contexto das Instituições de Ensino Superior (IES), os cursos de graduação necessitam inicialmente de autorização de funcionamento. Após iniciado, o curso passa pelo processo de reconhecimento, etapa necessária para que a instituição possa expedir diplomas válidos.

De acordo com a legislação em vigor, após o reconhecimento, as IES devem submeter-se a processos periódicos de renovação de reconhecimento, o que garante a continuidade da oferta com qualidade.

Entre os principais indicadores externos destacam-se:

- Avaliações in loco, realizadas por comissões designadas pelo MEC/INEP, com base nas diretrizes estabelecidas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES);
- Resultados do ENADE, que analisa por amostragem o desempenho de ingressantes e concluintes, permitindo acompanhar a evolução da aprendizagem e o desenvolvimento de competências. Esses resultados funcionam como referência para o aprimoramento das práticas pedagógicas, da infraestrutura e da gestão do curso.

9.4. RESULTADOS DA AVALIAÇÃO INTERNA

A autoavaliação institucional, realizada pela CPA, constitui um instrumento estratégico de gestão acadêmica. Seu caráter contínuo possibilita identificar pontos fortes, carências e demandas, gerando proposições de melhorias.

A CPA pode ser composta por representantes de diferentes segmentos:

- técnicos administrativos;
- docentes;
- discentes da Educação Profissional Técnica de Nível Médio (EPTNM)
- discentes do ensino superior;
- sociedade civil organizada.

Anualmente, a CPA elabora um relatório de avaliação, que serve de base para a tomada de decisões por parte da gestão institucional. A partir desse documento, são planejadas e implementadas ações para superar fragilidades e potencializar avanços, fortalecendo a qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão.

Metodologias de planejamento para mudanças no curso

Quando são identificadas necessidades de ajustes no curso, algumas metodologias de planejamento são acionadas para subsidiar as mudanças:

1. Reuniões pedagógicas com discentes: coordenadas pela gestão do curso e assessoramento pedagógico, têm como objetivo levantar dificuldades relacionadas às disciplinas, metodologias de ensino, organização curricular, necessidade de nivelamento, entre outros aspectos. Nessas reuniões, os estudantes participam ativamente, sugerindo estratégias de melhoria.
2. Reuniões pedagógicas do Colegiado de Curso: espaço em que se discutem estratégias para o aprimoramento da aprendizagem, incluindo propostas como programas de nivelamento, monitoria e tutoria acadêmica.
3. Divulgação dos resultados das avaliações: deve ocorrer de forma clara e acessível a toda comunidade acadêmica, por meio da página institucional, e-mails, reuniões do colegiado, assembleias com discentes, reuniões de diretório acadêmico, além de comunicações diretas entre docentes e estudantes.

Essas metodologias permitem alinhar as demandas internas da comunidade acadêmica com as diretrizes externas, fortalecendo a gestão democrática e participativa.

A avaliação do Projeto Pedagógico do Curso será compreendida como um processo dinâmico, integrador e contínuo, que articula autoavaliação e avaliação externa.

Longe de ser apenas um requisito legal, ela irá funcionar como ferramenta de gestão e de promoção da qualidade acadêmica. Ao conjugar diferentes perspectivas, internas e externas, o processo avaliativo permitirá reconhecer potencialidades, enfrentar desafios e consolidar a identidade do curso. Desse modo, contribui para a formação de profissionais críticos, éticos e comprometidos com a transformação social, atendendo ao princípio constitucional da garantia de qualidade na educação superior.

10 DIPLOMA/CERTIFICADO:

Após integralizar toda a carga horária prevista neste Projeto Pedagógico de Curso, o aluno fará jus ao Diploma de Bacharel em Nutrição.

11 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS: (Quadro padrão abaixo)

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS (Campus Glória) proporcionará as instalações e equipamentos abaixo relacionados (quadros 16 e 17) para atender as exigências do curso Bacharelado em Nutrição.

Quadro 16 - Instalações

Item	Tipo de instalação	Quantidade
1	Salas de aula	12
2	Sala multimídia	1
3	Biblioteca	1
4	Laboratório de Processamento de Alimentos e Técnica e Dietética	1
5	Laboratório de Química e Bromatologia	1
6	Laboratório de Informática	1
7	Laboratório de Solos e Botânica	1
8	Laboratório de Microbiologia, Histologia e Embriologia	1
9	Laboratório de Análise Sensorial	1
10	Central de Tecnologia da Informação	1
11	Mini-auditório	1
12	Sala de professores	1
13	Banheiros	8

Quadro 17 - Equipamentos

Coordenação Responsável pelos equipamentos	Nome do Equipamento	Quantidade
COLAB-GLO	AGITADOR DE TUBO VORTEX BASIC II BIVOLT	2
COLAB-GLO	AUTOCLAVE VERTICAL CS 50L (220V)	1
COLAB-GLO	BALANÇA FLAT PREMIUM 10KG	1
COLAB-GLO	BANHO MARIA DIGITAL 10L 100°C	1
COLAB-GLO	BANHO MARIA DIGITAL 8 BOCAS 110 V-INCLUINDO O VALOR DO IPI 81,43.	1
COLAB-GLO	BANHO MARIA DIGITAL COM AGITAÇÃO PARA 72 TUBOS	1
COLAB-GLO	BANHO TÉRMICO TIPO BLOCO SECO P/16 TESTES	1
COLAB-GLO	BARRILETE EM POLIPROPILENO 10L	3
COLAB-GLO	BATEDEIRA DE MANTEIGA ELÉTRICA 10 LTS	1
COLAB-GLO	BATEDEIRA LINHA PRIME 127V	1
COLAB-GLO	BATERIA DE SEBELIN MOD. LUCA	1
COLAB-GLO	BICO DE BUNSEN TIPO MECKER 20MM DIÂMETRO	2
COLAB-GLO	BLOCO DIGESTOR TUBOS MICRO 40 PROVAS	1
COLAB-GLO	BOMBA DE VÁCUO COMPACTA, ALTA PERFORMANCE, DIMENSÕES 120 X 230 X 320, VAZÃO 120L/MIN, POTÊNCIA 250W/H. TENSÃO 220V	1
COLAB-GLO	CÂMARA ASSÉPTICA (L 80 X P 50,5 X A 52) - 220V	1
COLAB-GLO	CÂMARA ESCURA ULTRA VIOLETA - SL-2014	1
COLAB-GLO	CAPELA PARA EXAUSTÃO DE GASES 80X60X110CM	1
COLAB-GLO	CENTRÍFUGA BABY -206/1 SEM ESCOVAS	1
COLAB-GLO	CENTRÍFUGA INOX PARA 8 BUTIRÔMETROS	1
COLAB-GLO	COLORÍMETRO DIGITAL DELTA LAB	1
COLAB-GLO	COLORÍMETRO MICROPROCESSADO DIGITAL PARA CLORO E FLÚOR - DLA - CF	1
COLAB-GLO	CRIOSCÓPIO ONE	1
COLAB-GLO	CUBA DE ULTRASSOM	1
COLAB-GLO	DEFUMADOR 18 LTS	1
COLAB-GLO	DEIONIZADOR DE ÁGUA EM PVC COM ALARME ÓPTICO 50 LITROS	1
COLAB-GLO	DERRETEDEIRA DE CHOCOLATE 110V	1
COLAB-GLO	DESNATADEIRA - D100L - (110V)	1
COLAB-GLO	DESTILADOR DE ÁGUA - MARCA MARTE	1
COLAB-GLO	DESTILADOR DE NITROGÊNIO	1
COLAB-GLO	DETERMINADOR DE UMIDADE - MARCA MARTE	1

COLAB-GLO	EMBALADORA A VÁCUO	1
COLAB-GLO	ENSACADEIRA DE 2 LITROS	1
COLAB-GLO	ESCADA ALUMÍNIO 3 DEGRAUS	1
COLAB-GLO	ESPECTROFOTÔMETRO LUZ VISÍVEL	1
COLAB-GLO	ESTRUTURA DE PRENSA EM INOX PARA QUEIJO	1
COLAB-GLO	ESTUFA ANALÓGICA DE ESTERILIZAÇÃO E SECAGEM 30 L	1
COLAB-GLO	ESTUFA BACTERIOLÓGICA CAPACIDADE 100 LITROS	1
COLAB-GLO	FOGÃO ESMALTEC CARIBE 4 BOCAS	1
COLAB-GLO	FOGÃO PISO 5B VID. AGATA	1
COLAB-GLO	FORNO ELÉTRICO PHILCO PFE38P 38L	1
COLAB-GLO	FORNO ELÉTRICO PORTÁTIL - FXF06005	1
COLAB-GLO	FORNO MICROONDAS CAPACIDADE 35L MARCA MIDEA	1
COLAB-GLO	FORNO MUFLA	1
COLAB-GLO	FREEZER VERTICAL 1 PORTA 228L	1
COLAB-GLO	FRUTEIRA BRANCA C/ TAMPO	1
COLAB-GLO	GARFO AGITADOR	1
COLAB-GLO	INCUBADORA LT 320 T	1
COLAB-GLO	INCUBADORA REFRIGERADA TIPO BOD	1
COLAB-GLO	LACTOFILTRO INOX 304 COM SUPORTE SEM PERA	1
COLAB-GLO	LIQUIDIFICADOR 127V 1400W	1
COLAB-GLO	LIQUIDIFICADOR MARCA SPOLU	1
COLAB-GLO	LIRA INOX 25X30	2
COLAB-GLO	MANTA AQUECEDORA.	1
COLAB-GLO	MÁQUINA DE GELO 12KG	1
COLAB-GLO	MÁQUINA DE MASSA CASEIRA DE RAVIOLLI	1
COLAB-GLO	MÁQUINA DE SORVETE/FROZEN IOGURTE CUISINART BRANCO 110V	1
COLAB-GLO	MÁQUINA DESNATADEIRA MODELO 09	1
COLAB-GLO	MÁQUINA PARA REFRIGERANTE	1
COLAB-GLO	MASTER MINI - ANALISADOR DE LEITE	1
COLAB-GLO	MEDIDOR DE PH DIGITAL DE BANCADA 0,00-14,00PH	1
COLAB-GLO	MEDIDOR DE PH PARA BANCADA	1
COLAB-GLO	MESA COM ESTRUTURA DE FERRO E TAMPO EM AÇO INOX	1
COLAB-GLO	MICRO-ONDAS 31L	1
COLAB-GLO	MICROSCOPIO BINOCULAR ACROMÁTICO LED 1600X OLEN K55 BA	1
COLAB-GLO	MICROSCOPIO BINOCULAR ACROMÁTICO LED 1600X OLEN K55 BA	1

COLAB-GLO	MICROSCÓPIO BIOLÓGICO BINOCULAR PHYSIS	2
COLAB-GLO	MIXER BRITÂNIA 3 EM 1 110V	1
COLAB-GLO	MOEDOR CARNE BRITANIA	1
COLAB-GLO	MOEDOR DE CARNE ELETRICO BIVOLT INOX COM BANDEJA	1
COLAB-GLO	MONITOR DELL 21.5 P2217H	2
COLAB-GLO	MULTIMIX COMPELTA MMX 5X1 KG	1
COLAB-GLO	MULTIPROCES PHILCO ALL IN ONE PTO 110V	1
COLAB-GLO	PANELA DE PRESSÃO DIGITAL 6L INOX	1
COLAB-GLO	PASTEURIZADOR DE 50 LT	1
COLAB-GLO	PAZINHA PARA PREENCHER FORMAS DE QUEIJO	1
COLAB-GLO	PESO EM AÇO INOX P/ PRENSAR FORMA P/ 500G P/L 500G	1
COLAB-GLO	PHMETRO DIGITAL PORTÁTIL	1
COLAB-GLO	PLACA DESSORADORA PARA PASTEURIZADOR PRSUL	1
COLAB-GLO	PRENSA EM AÇO INOX P/ PRENSAR QUEIJO P/L 500G P/ 5 FORMAS	1
COLAB-GLO	PROCESSADOR ARNO MULTICHEF	1
COLAB-GLO	PURIFICADOR OSMOSE -220V-AQUA	1
COLAB-GLO	REFRATÔMETRO BRIX 0-32% GRAVIDADE AÇÚCAR	1
COLAB-GLO	REFRATÔMETRO BRIX 0-90%	1
COLAB-GLO	REFRIGERADOR DOMÉSTICO - REFRIGERADOR DOMÉSTICO 1 PORTA 300 L 127V CONSUL	1
COLAB-GLO	REFRIGERADOR ELETROLUX DULP DC49A BCO 110V	1
COLAB-GLO	REFRIGERADOR FROST FREE 340L 110V	1
COLAB-GLO	SORVETEIRA GELATO EXPRESS	1
COLAB-GLO	TACHO DE COBRE PURO	1
COLAB-GLO	TANQUE DE INOX PARA LIMPEZA DA ORDENHA 40 LT	1
COLAB-GLO	TANQUE EM AÇO INOX 50L	1
COLAB-GLO	TRITURADOR BLENDER PLUS C/ ACESSÓRIOS 110V	1
COLAB-GLO	TURBIDIMETRO AP 2000W.	1
COLAB-GLO	UMIDIFICADOR AIR CLEAN 3,2L	1

12 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO: (quadro padrão abaixo)

Quadro 18 – Pessoal Docente, incluindo titulação mínima exigida pelas Diretrizes Curriculares Nacionais.

Nome	Formação Inicial	Titulação	Currículo Lattes	Regime de Trabalho
------	------------------	-----------	------------------	--------------------

Aline Ferreira da Silva	Licenciada em Sociologia	Doutora em Sociologia	http://lattes.cnpq.br/6963951218054977	D.E
Aldenise Cordeiro Santos	Graduação em História	Doutorado em Educação	http://lattes.cnpq.br/7750042016301457	D.E
Anita Caroline Lima Reinoso	Engenheira de Alimentos	Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente	http://lattes.cnpq.br/7057098435341604	D.E
Aurora Corrêa Rodrigues	Licenciada em Educação Física	Doutora em Ciência da Nutrição	http://lattes.cnpq.br/0284871918432234	D.E
Bruno Pajeú e Silva	Medicina Veterinária	Doutor em Biociência Animal	http://lattes.cnpq.br/9404343118736320	D.E.
Douglas Leite Leal Moura	Graduado em Ciência da Computação	Mestre em Ciência da Computação	http://lattes.cnpq.br/2911924943989882	D.E
Franciana Ribeiro Sales	Licenciada em Letras/Língua espanhola	Mestrado em Educação	http://lattes.cnpq.br/3039618315915129	D.E
Geanderson dos Santos	Engenheiro de Alimentos / Licenciado em Matemática	Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/9802861909589828	D.E
Gilza Barcelos de Souza	Graduação em Ciências Biológicas	Doutorado em Bioquímica Aplicada	http://lattes.cnpq.br/3362173050097646	D.E
Guilherme Lorencini Schuina	Graduação em Engenharia de Alimentos	Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/8505421539040170	D.E
José Manoel Wanderley Duarte Neto	Bacharel em Ciências Biológicas	Doutor em Biologia Aplicada à Saúde	http://lattes.cnpq.br/0685998873631474	D.E
Jéfferson Neres Oliveira	Graduação em Licenciatura em Matemática	Mestrado em PROFMAT	http://lattes.cnpq.br/9168363837867748	D.E
Jobert Condé Evangelista Freitas	Graduação em Ciências Biológicas	Doutorado em Agronomia/Fisiologia Vegetal	http://lattes.cnpq.br/6161675049602755	D.E
Manuel Vinicius Ribeiro Lopes Lima	Graduado em Matemática	Mestre em Matemática	http://lattes.cnpq.br/1727490918095224	D.E
Liliane Neves de Souza	Graduação em Letras Vernáculas - Língua Estrangeira	Especialização em Educação Especial e AEE	http://lattes.cnpq.br/0247496420951876	D.E
Marcela Arantes Meirelles	Licenciada em Química	Mestre em Educação	http://lattes.cnpq.br/8020126205236393	D.E
Maria Natália Matias Rodrigues	Graduação em Psicologia	Doutorado em Psicologia	http://lattes.cnpq.br/2982324888264415	D.E
Paulo Cezar da Cunha Júnior	Graduação em Engenharia de Alimentos	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/3128670702749949	D.E
Raquele Lima Moreira	Graduada em Engenharia Química	Mestrado em Engenharia Mecânica	http://lattes.cnpq.br/9080183327182952	D.E
Ronise Nascimento de Almeida	Economista	Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente	http://lattes.cnpq.br/9525607461160440	D.E
Raiana Wilsa Linhares Oliveira	Graduação em Química	Mestrado em Química	http://lattes.cnpq.br/3606134761752522	D.E
Siloe Cristina do Nascimento Erculino	Licenciada em Filosofia	Doutora em Filosofia	http://lattes.cnpq.br/7185426286373031	D.E
Ticiane Clair Remacre Munareto Lima	Graduação em Nutrição	Doutorado em Ciências da Saúde	http://lattes.cnpq.br/9057672101583778	D.E

Quadro 19 – Pessoal Técnico-Administrativo, em conformidade com as normativas institucionais vigentes.

Nome	Formação	Regime de trabalho	Cargo
Agildo Pereira dos Santos	Especialização em Gestão Ambiental de Recursos Hídricos (FSLF - 2015) Especialização MBA em Gestão Pública (ENAP – 2023) http://lattes.cnpq.br/9451643340927595	40h	Administrador
Andrezza de Castro Lima	Graduação em Comunicação Social, com habilitação em Jornalismo (UEPB – 2002) http://lattes.cnpq.br/9451643340927595	40h	Assistente em Administração
Danilo Felipe Viana Munduruca	Mestrado Profissional em Desenvolvimento Regional e Gestão de Empreendimentos Locais (UFS – 2010) http://lattes.cnpq.br/1336782463166279	40h	Economista
Elton Hugo Araújo Santos	Técnico em Edificações / Técnico em química	40h	Técnico de laboratório / Química
Everiline de Souza Bispo	Graduada em Administração	40h	Assistente em Administração
Geovane dos Santos	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos	40h	Técnico em Laboratório - Agroindústria e Alimentos
Herbert José Cruz Resende	Mestrado em Geociências e Análise de Bacias (UFS – 2020) http://lattes.cnpq.br/7425160654849241	40h	Assistente em Administração
Horácio Cesar Leite Santos	Especialista em Didática do Ensino Superior; Educação e Gestão e em Orientação Educacional	40h	Pedagogo
Hugo José Nascimento Batista	Técnico em Tecnologia da Informação	40h	Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática
Jéssica Gonçalves de Andrade	Doutora em Difusão do conhecimento	40h	Pedagoga

Jociene Xavier dos Santos	Especialista em Metodologia do Ensino na Educação Superior.	20h	Bibliotecária
João Batista de Miranda	Ensino médio	40h	Auxiliar em Administração
Juliana Soares da Fonseca	Mestrado Profissional em Ciência da Informação (UFS - 2023)	40h	Técnica em Arquivo
Lidiane Leite Vieira Coelho	Técnico em Química de Alimentos;	40h	Técnica em Alimentos e Laticínios
Luciano dos Santos Ferreira	Mestre em Ensino de História	40h	Técnico em Assuntos Educacionais
Luciara Fernandes Batista	Especialista em Gestão Pública e Saúde da família	40h	Assistente Social
Marcus Paulo Cardoso Argolo	Graduado em Psicologia	40h	Psicólogo
Paulo Henrique Monteiro da Silva	Graduando em Filosofia	40h	Auxiliar de Biblioteca
Richelle Matos Oliveira	Mestre em Zootecnia	40h	Assistente em Administração
Samuel Real Mota	Mestrado profissional em Administração (UFBA - 2019)	40h	Assistente em Administração
Thaíse Paes de Barros Hardmann Moraes	Especialização em Direito do Trabalho e Previdenciário (UniFatecie - 2022)	40h	Assistente em Administração
Thais Vitoria Santos Rezende	Graduada em pedagogia	40h	Psicopedagoga
Vagner Domingos Santana	Graduado em Letras Graduado em Direito	40h	Auxiliar em Administração
Werner Ribeiro Costa	Graduação em Direito (UNIT - 2022)	40h	Técnico em Tecnologia da Informação

13 GESTÃO DO CURSO

O Coordenador, assessorado pelo Colegiado e pelo NDE do curso, desenvolve as atividades de gestão administrativas e pedagógicas, considerando o disposto nas Resoluções do IFS. A gestão do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas será realizada de forma colegiada e participativa, garantindo a articulação entre ensino, pesquisa e extensão. O curso contará com um Coordenador, responsável pela coordenação administrativa e acadêmica das atividades, representando o curso junto à direção do campus e demais instâncias institucionais. Entre suas principais atribuições, destacam-se: supervisionar e articular o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão; coordenar a organização do currículo e acompanhar a oferta de disciplinas; presidir o colegiado do curso e coordenar as reuniões de colegiado; propor ações para melhoria contínua da qualidade do curso; acompanhar o desempenho acadêmico dos discentes e docentes; gerir recursos didáticos, laboratoriais e pedagógicos; fomentar a integração entre corpo docente, estudantes e comunidade externa; representar o curso junto à Direção-Geral, órgãos institucionais e entidades externas; zelar pelo cumprimento da legislação educacional e das normas institucionais; e promover a implementação de políticas de inclusão, inovação, sustentabilidade e qualidade acadêmica no âmbito do curso. O Coordenador atua de forma articulada com o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e o Colegiado do Curso.

O Colegiado de Curso atuará como órgão deliberativo e consultivo, composto por docentes, representantes discentes e técnico-

administrativos, responsável por propor alterações curriculares, acompanhar o desenvolvimento acadêmico e assegurar a qualidade do processo formativo. Complementarmente, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) terá como função principal orientar a construção, implementação e atualização do projeto pedagógico, garantindo a articulação do currículo às diretrizes curriculares nacionais e às políticas educacionais vigentes, bem como promover a reflexão sobre metodologias de ensino, avaliação e inovação pedagógica. A gestão do curso seguirá as normas institucionais previstas no Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFS e nas legislações aplicáveis à educação superior federal, assegurando transparência, participação democrática e compromisso com a formação de profissionais qualificados e críticos.

REFERÊNCIAS

1. MUÑOZ, Alejandro M. (org.), PINTO, Fábio de Almeida (org.), NASCIMENTO, Carolina Gomes (org.). **Plano de desenvolvimento regional do Estado de Sergipe**. Brasília: IABS, 2017.
2. SERGIPE. Governo do Estado. **Governo de Sergipe autoriza processo licitatório para elaboração do projeto básico da Adutora do Leite**. 2023. Disponível em: https://www.se.gov.br/noticias/governo/_a_adutora_do_leite_sera_a_redencao_do_sertao_com_mais_de_90_quilometros_de_extensao_afirma_fabio_mitidieri_em_poco_redondo#. Acesso em: 06 de nov. 2024.
3. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades e estados**: Nossa Senhora da Glória. 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/se/nossa-senhora-da-gloria.html>. Acesso em: 10 de outubro de 2024.
4. COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RECURSOS HÍDRICOS E IRRIGAÇÃO DE SERGIPE. **Relatório de atividades**: exercício 2021. Aracaju: [S.l.], 2021. Disponível em: <https://coderse.se.gov.br/wp-content/uploads/2022/03/RELAT%C3%93RIO-DE-ATIVIDADES-COHIDRO-2021.pdf>. Acesso em: 06 nov. 2025.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigitel Brasil 2023**: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/svsa/vigitel/vigitel-brasil-2023-vigilancia-de-fatores-de-risco-e-protecao-para-doencas-cronicas-por-inquerito-telefonico>. Acesso em 27 de nov. de 2024.
6. SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA. **Pesquisa, saúde e trabalho**: pesquisa de opinião pública. Rio de Janeiro: FSB Pesquisa, 2023. Disponível em: https://static.portaldaindustria.com.br/portaldaindustria/noticias/media/filer_public/71/84/71842eff-238c-4536-ab68-cf0f9c461b7b/pesquisa_cni_saude__trabalho.pdf. Acesso em: 27 de novembro de 2024.
7. U M A N E . **Observatório Saúde Pública**: diagnóstico por municípios. 2023. Disponível em: <https://observatoriosaudepublica.com.br/menu-municipio/>. Acesso em: 03 de setembro de 2024.

LEGISLAÇÃO E ATOS NORMATIVOS CONSULTADOS

BRASIL. **Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, Senado, 2010, Art. 205, 206, 207 e 208.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF: Presidência da República, 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em:

BRASIL. **Lei nº 9.795 de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1999. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19795.htm. Acesso em:

BRASIL. **Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira". Brasília, DF: Presidência da República, 2003. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm. Acesso em:

BRASIL. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Brasília, DF: Presidência da República, 2008. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm. Acesso em:

BRASIL. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CP 003/2004, de 10 de março de 2004** - Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília, DF: Ministério da Educação, 10 de março de 2004. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/cnecp_003.pdf. Acesso em:

BRASIL. **Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002.** Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2002. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%204.281%2C%20DE%2025,Ambiental%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%A2ncias. Acesso em:

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 2/2012/CNE/CP.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília, DF: Ministério da Educação, 15 jun. 2012. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf. Acesso em:

BRASIL. **Lei nº 10.861 de 14 de abril de 2004.** Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2004. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/110.861.htm. Acesso em:

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 1/2004/CNE/CP.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília, DF: Ministério da Educação, 17 jun. 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em:

BRASIL. **Decreto nº 5.626 de 22 de dezembro de 2005.** Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, DF: Presidência da República, 2005. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm. Acesso em:

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 2/2007/CNE/CES.** Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Brasília, DF: Ministério da Educação, 18 jun. 2007. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf. Acesso em:

BRASIL. **Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm. Acesso em:

BRASIL. **Decreto nº 7.022, de 2 de dezembro de 2009** - Estabelece medidas organizacionais de caráter excepcional para dar suporte ao processo de implantação da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criada pela Lei no 11.892, de 29 de dezembro de 2008, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d7022.htm. Acesso em:

BRASIL. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CP 008/2012, de 06 de março de 2012** - Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília, DF: Ministério da Educação, 06 de março de 2006. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10389-pcp008-12-pdf&category_slug=marco-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em:

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 1/2012/CNE/CP**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília, DF: Ministério da educação, 30 maio 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf. Acesso em:

BRASIL. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CES 608/2018, de 03 de outubro de 2018**. Diretrizes para as Políticas de Extensão da Educação Superior Brasileira. Brasília, DF: Ministério da Educação, 03 de outubro de 2018. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/http://portal.mec.gov.br/docman/novembro-2018-pdf/102551-pces608-18/file>. Acesso em:

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 7/2018/CNE/CP**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. Brasília, DF: Ministério da Educação, 18 dez. 2018. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192. Acesso em:

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 5/2011/CNE/CES**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Brasília, DF: Ministério da Educação, 07 nov. 2001. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/Nutr.pdf>. Acesso em:

BRASIL. **Decreto nº 6.095, de 24 abril de 2007**. Estabelece diretrizes para o processo de integração de instituições federais de educação tecnológica, para fins de constituição dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia - IFET, no âmbito da Rede Federal de Educação Tecnológica. Brasília, DF: Presidência da República, 2007. Disponível

em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6095.htm. Acesso em: 30 de setembro de 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. **Chamada Pública nº 002/2007 MEC/SETEC**. Chamada Pública de propostas para constituição dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia – IFET. Brasília, DF: Ministério da Educação, 12 dez. 2007. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf2/proeja_minuta.pdf. Acesso em: 10 de outubro de 2024.

BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2008. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/11892.htm Acesso em: 30 de setembro de 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria nº 116/SETEC**. Divulgar a relação das propostas aprovadas no processo de seleção de que trata o item 6 da Chamada Pública MEC/SETEC n.º 02/2007, e que pautarão a elaboração do Projeto de Lei de constituição dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Brasília, DF: Ministério da Educação, 31 mar. 2008. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/resultado_chamada_ifet.pdf. Acesso em: 10 de outubro de 2024.



Documento assinado eletronicamente por **RUTH SALES GAMA DE ANDRADE, Presidente(a)**, em 23/07/2026, às 16:32, conforme horário oficial de Brasília, com o emprego de certificado digital emitido no âmbito da ICP-Brasil, com fundamento no inciso III, do art. 4º e art. 12º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).
Nº de Série do Certificado: 837173069bc0fa84d87b



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifs.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1025156** e o código CRC **3E65893E**.