



UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br



UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ

**PROJETO PEDAGÓGICO
PARA RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO
DO CURSO DE NUTRIÇÃO
Semestral**

**TAUBATÉ – SP
2015**



UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

UNITAU

1. DEPARTAMENTO DE ENFERMAGEM E NUTRIÇÃO

1.1 Considerações Gerais

Histórico do Departamento de Enfermagem e Nutrição

O Departamento de Enfermagem foi instalado em 1978, no Centro de Ciências Biológicas e Saúde, hoje *Campus* do Bom Conselho. O curso de Nutrição teve sua implantação em 2003, por meio da Deliberação CONSUNI 018/2003, processo número AGR-84/03.

Ao longo dos anos, o Curso de Nutrição permaneceu no *Campus* do Departamento de Ciências Agrárias. Contudo, várias foram as manifestações de alunos e professores para que o curso fosse instalado no *Campus* do Bom Conselho, no qual estão os cursos da área da saúde (exceto Odontologia), bem como os laboratórios da área básica do curso. Por isso, no ano de 2012, a Administração da Universidade de Taubaté transferiu o Curso de Nutrição para o Departamento de Enfermagem e então foi criado o Departamento de Enfermagem e Nutrição instalado no *Campus* Bom Conselho, Instituto Básico de Biociências (IBB). O curso foi reconhecido pelo Parecer CEE 54/2007 - Port. CEE/GP nº 56/2007 e a renovação do reconhecimento por 5 (cinco) anos pela Portaria CEE/GP nº143 de 10/03/2011.

Missão

Criar e disseminar o conhecimento na ciência e tecnologia, na cultura e nas artes, através do ensino, da pesquisa e da extensão, dentro de referenciais de excelência em todos os campos do saber, mantendo um ambiente de respeito à diversidade propício à convivência e ao livre debate das idéias, contribuindo para o desenvolvimento sustentável da sociedade. Formar profissionais capazes de constante aprendizado, preparados para atuar com base nos princípios éticos e com vistas ao exercício pleno da cidadania.



UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

Valores

Humanismo: Fundamenta a sua ação no respeito pela dignidade do ser humano e pela liberdade de pensamento, responsabilizando todos os intervenientes no processo educativo e fomentando a valorização, a criatividade e a solidariedade.

Cidadania: Além da formação profissional, visa à formação global de cidadãos segundo os princípios da solidariedade, democraticidade e participação.

Liberdade: Promove a liberdade de criação cultural, científica, técnica e artística, garantindo a livre expressão e a pluralidade de idéias e opiniões.

Excelência: Desenvolve formação, investigação, inovação e serviços fundamentados em critérios de alto nível de qualidade.

Cooperação: Fundamenta as suas políticas nas necessidades sociais globais promovendo a ação solidária e a inclusão em estreita ligação com a comunidade.

Ética: Garante, na sua ação, o respeito pelas normas deontológicas da profissão e da investigação e pelos direitos individuais e sociais.

1.2 Infraestrutura

O Departamento de Enfermagem e Nutrição da UNITAU está inserido no *Campus Bom Conselho* – Instituto Básico de Biociências (IBB), na Avenida Tiradentes, nº 500, bairro Jardim das Nações, Taubaté - SP.

O *Campus* situa-se em local privilegiado no município, de fácil acesso por transporte coletivo ou particular. Ao redor encontram-se farmácias, padarias, lanchonetes e outros estabelecimentos comerciais.

Caracterização da infraestrutura física da Instituição reservada para o Curso:

Instalação	Quantidade	Capacidade	Observações
Salas de Aula	05	01 para 100 lugares 02 para 080 lugares 01 para 070 lugares 01 para 050 lugares	
Laboratórios	10		Sendo 01 de Nutrição e Dietética, 01 de Avaliação Nutricional
Apoio	02		01 Sala de Atividades Técnico-científicas, 01 sala de orientação Pedagógica, 01 Clínica de Nutrição - CEATENUT
Sala dos Professores	01		



UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

UNITAU

Laboratórios de Habilidades:

- **Laboratórios de Nutrição e Dietética**

O Laboratório de Nutrição e Dietética encontra-se, atualmente, no Departamento de Ciências Agrárias, endereço: Estrada Dr. José Luiz Cembranelli, 5000, Bairro do Itaim, Taubaté-SP. Outro Laboratório está sendo construído em local próximo ao *Campus Bom Conselho*, com previsão de mudança para o ano de 2015. Novo endereço: Rua Pasqua Scalzoto Pastorelli, 130, bairro Jardim das Nações. Oferece aos alunos condições para seleção e preparo dos alimentos. Possui todos os equipamentos e utensílios ideais para o correto pré-preparo, preparo e conservação dos alimentos. Também possui área específica para a paramentação do aluno no momento da aula prática.

Equipamentos: balanças eletrônicas; fogões profissionais; forno combinado gás; forno microondas; fornos a gás; fornos elétricos; freezer; fritadores; geladeira; liquidificadores.





- **Laboratório de Avaliação Nutricional**

Constitui espaço para a realização de atividades de ensino do Curso de Nutrição, para que o aluno desenvolva as habilidades e competências para a aferição de medidas antropométricas e a avaliação do estado nutricional a partir destas, tanto de indivíduos quanto de grupos populacionais nos diferentes ciclos da vida. Também está disponível para a realização de atividades práticas propostas em outras disciplinas do curso e de outros cursos na área da saúde.

Equipamentos: 2 adipômetros Lange, 1 adipômetro baty internacional, 2 adipômetros Sanny, 2 atualizadores de gordura corporal *Teck Line*, 1 balança elétrica adulto portátil Marte, 1 balança eletrônica pediátrica BP Baby Welny, 1 balança eletrônica pediátrica BP Baby Filizola, 1 monitor de composição corporal Biodynamics BIA 310 E, 2 estadiômetros adulto altura exata, 1 estadiômetro adulto Sanny, 3 estadiômetros adultos Cardiomed, 3 estadiômetros recém-nascido Sanny.

- **Centro de Educação Alimentar e Terapia Nutricional - CEATENUT**

O Centro de Educação Alimentar e Terapia Nutricional – CEATENUT do Curso de Nutrição da UNITAU foi fundado em fevereiro de 2007 e regulamentado pela Deliberação CONSUNI nº 079/2010, em dezembro de 2010. O Centro funciona no mesmo prédio da Clínica de Fisioterapia da Universidade de Taubaté, situada na Avenida Arthur da Costa Silva, 1055, Centro – Taubaté, próximo ao *Campus Bom Conselho*.

A finalidade acadêmica do CEATENUT é servir como espaço de estágio para alunos do Curso de Nutrição, preferencialmente no que se refere aos serviços de nutrição e saúde coletiva, mas podendo atender às demais áreas. Os estagiários são orientados diretamente por professor (responsável técnico) no que diz respeito ao atendimento ao público em geral e são supervisionados por docentes do Curso de Nutrição. Já a finalidade assistencial é proporcionar atendimento nutricional individual e em grupo para munícipes de Taubaté.

O Centro de Educação Alimentar e Terapia Nutricional também serve como meio de aperfeiçoamento profissional a ex-alunos recém formados, segundo as modalidades permitidas pela Pró-reitoria de Extensão.



No Centro existem 3 (três) salas de atendimento individual (adulto), 1 (uma) sala de atendimento individual (infantil) e 1 (uma) cozinha experimental.

Todas as salas de atendimento individual (adulto) possuem estadiômetro fixo, balança digital, *kit* de utensílios para apoio pedagógico (pratos, copos, talheres). A sala de atendimento individual (infantil), além dos itens já citados, possui uma balança digital pediátrica e um estadiômetro infantil. O CEATENUT dispõe ainda de um adipômetro clínico, um esfigmomanômetro e dois estetoscópios para utilização em atendimentos individuais.

A cozinha experimental com capacidade para quinze pessoas, além do nutricionista, técnico de laboratório e estagiários, é destinada à realização de oficinas culinárias.

Equipamentos: geladeira, fogão, exaustor, forno de micro-ondas, bancadas, prateleiras, liquidificador, processador, espremedor de frutas, batedeira, utensílios em geral e 15 banquetas.

Também consta da infraestrutura: sala de recepção com computador, impressora, sala para chefia; sala para o professor (técnico responsável) e supervisores de estágio com computador, mesas, livros e apostilas para consulta dos alunos e professores, Há também, uma sala de reunião destinada aos estagiários para estudos e para reuniões de professores, com capacidade para quinze pessoas.

- **Laboratórios sob a responsabilidade do Instituto Básico de Biociências (IBB)**

- Anatomia
- Biologia
- Bioquímica
- Fisiologia e de Farmacologia
- Histologia
- Imunologia,
- Microbiologia e Patologia
- Parasitologia
- Técnica Cirúrgica
- Informática



- **Auditório**

O *Campus Bom Conselho* conta com um auditório com capacidade para 200 pessoas e com recursos de multimídia para a realização de eventos dos diferentes cursos do *Campus*.

- **Biblioteca de Biociências - *Campus Bom Conselho***

Horário de funcionamento:

Segunda a Sexta-feira – 8h às 21h45 e Sábado – 8h às 11h30

Quadro de funcionários:

Bibliotecárias:

- Ana Beatriz Ramos
- Angelita dos Santos
- Evanize Paganelli Ribeiro

Auxiliares de Bibliotecário:

- Nanci Pereira Bittencourt
- Natalia Moreira da Silva
- Thiago de Camargo Leite Labastie

Tipo de acesso ao acervo	(X) Livre () através de funcionário
É específica para o curso	(X) sim () não () específica da área
Total de Livros da Biblioteca de Biociências	Títulos: 28898 Volumes: 8267
Total de livros específicos para o curso de Nutrição	Títulos: 484 Volumes: 1633
Periódicos específicos para o curso de Nutrição	Títulos: 06 Volumes: 215
Dissertação	Títulos: Volumes:
Monografia	Títulos: Volumes:
Teses	Títulos: Volume:
Outros (TCC)	Títulos: 237 Volumes: 237
Consulta (Periódicos)	Total: 136
Empréstimo (Livros)	Total: 40325
Consulta (livros)	Total: 10227

* Mais informações podem ser obtidas em <http://www.unitau.br/bibliotecas>



- **Laboratório de Informática ligado à Biblioteca**

- **Espaço digital Santander Universidades:**

- 15 computadores
- 01 scanner
- 01 impressora Laser
- Quadro de pessoal: 03 estagiários e 01 Bibliotecária

Acesso ao Acervo:

Empréstimo informatizado por meio do *Software SophiA* Biblioteca - reservas e renovações de livros pela Internet.

Prazo de empréstimo: 7 dias para alunos, funcionários e ex-alunos.

Prazo de empréstimo: 14 dias para professores e alunos de pós-graduação.

Quantidade de Livros: 04 livros.

- **CEAB - Centro Especial de Atendimento Bibliográfico: para portadores de necessidades especiais**

O Centro Especial de Atendimento Bibliográfico (CEAB) tem por finalidade assistir os nossos universitários com necessidades especiais, principalmente portadores de deficiência visual (DV).

O Centro disponibiliza computadores com acesso à Internet para a realização de pesquisas, conversor de textos para impressão em Braille, scanner de mesa, gravadores de CD e fones de ouvido, com vistas a oferecer os recursos necessários ao processo ensino-aprendizagem aos alunos com necessidades especiais, colaborar com a sua inclusão social e com o ganho de autonomia nos estudos, oferecendo-lhes a oportunidade de realizar o sonho de poder frequentar uma biblioteca. Aos professores, o espaço é disponibilizado para aplicação de provas especiais e atendimentos individuais.

Com a iniciativa, a UNITAU pretende construir um acervo de materiais bibliográficos impressos em Braille e em arquivos digitais e sonoros para estudo, além do aproveitamento de trabalhos e contribuições dos próprios alunos. A ideia



UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

UNITAU

também é promover parcerias com outras instituições para troca de acervos digitais de livros acadêmicos.

1.3 Recursos Humanos

- **Diretor do Departamento:** Profa. Ma. Maria Angela Petrini
- **Coordenador Pedagógico do curso de Nutrição:** Profa. Dra. Maria Cecília Marcondes Vasconcelos
- **Coordenador do Centro de Educação Alimentar e Terapia Nutricional :**
Profa Dra. Alexandra Magna Rodrigues

Corpo Técnico Administrativo:

Secretaria

Secretária: Marli Martins

Funcionários: João Paulo Sant Anna Simonetti

Priscila Migoto dos Santos

Rosângela Alves Ribeiro

Técnica de laboratório de Nutrição e Dietética: Dilma Jesuína Gagliotti

Ajudante de Cozinha do Laboratório de Nutrição e Dietética: Rosely Penques da Costa

Auxiliar Administrativo – CEATENUT: Eugenia Ivo dos Santos

Ajudante de Cozinha – CEATENUT: Maria das Graças Virgínia

Horário de Funcionamento: de 2ª à 6ª feira, das 7h às 12h, das 13h às 17h, e das 18h às 22h.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

2. CURSO DE NUTRIÇÃO

2.1. Objetivos do Curso

Com base na Resolução CNE/CES nº 5, de 07 de novembro de 2001, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o curso foi concebido a partir de três princípios: competência técnica, formação ética e formação social, para que o futuro profissional de Nutrição seja capaz de agir na sociedade e possa transformá-la para melhor.

Para cumprir o papel de instituição de Ensino Superior, a Universidade orienta sua ação acadêmica tendo como referência os princípios filosóficos e teórico-metodológicos que norteiam as práticas e direcionam as ações da comunidade acadêmica:

- Aprender a conhecer (construção do conhecimento);
- Aprender a fazer (operacionalização do conhecimento);
- Aprender a conviver (socialização do conhecimento);
- Aprender a ser (atitudes diante do conhecimento);
- Aprender a comunicar (expressão do conhecimento).

Ser humano como ser livre, crítico e criativo, produtor e produto de sua interação com o mundo. Ser humano é a um só tempo físico, biológico, espiritual, psíquico, cultural, social e histórico - indivíduo, parte da sociedade e parte da espécie.

O homem é o sujeito fundamental da educação, quer esteja na posição de educando ou na de educador. Procuramos uma visão integrada do homem para compreendê-lo e compreender a própria educação.

Inscrevem-se como parâmetros de construção metodológica da instituição a responsabilidade social, que inspira o educando a vincular, sempre, suas competências às demandas da sociedade em que vive; à flexibilidade curricular, que enseja uma permanente dinamicidade entre o aluno e o conhecimento, concatenando este à realidade mercadológica e social; educação humanizadora, privilegiando os aspectos atitudinais do ser, sob a ótica das relações éticas, em complementação ao desenvolvimento de habilidades que construam profissionais



UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

UNITAU

com alta competência humana e tecnológica. A política de ensino da IES está alicerçada no espírito do Projeto Pedagógico e, este por sua vez, nas demandas sociais, econômicas e políticas da educação superior brasileira, emanadas da Constituição Federal, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, do Plano Nacional de Educação e das Diretrizes Curriculares Nacionais de Cursos, da necessidade ou anseios do mercado de trabalho regional, da racionalidade e da ética.

O curso de Nutrição da UNITAU tem por finalidade, conforme descrito, a formação do nutricionista apto a compreender o meio no qual está inserido e, assim, promover, executar e adaptar atividades na área da alimentação e nutrição, manejar dietas destinadas a pessoas com diferentes enfermidades, cuidar da produção de alimentos, com domínio de métodos de processamentos que garantam a qualidade nutricional ao produto final, assim como ser capaz de exercer gerência administrativa, buscando uma visão social e humanística. Um profissional com preocupação ética, espírito crítico e visão holística, dotado de consciência ecológica e econômica e social e comprometido com a melhoria da qualidade de vida da população brasileira.

Objetivos Específicos:

- Aplicar, por meio da atenção dietética, conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano;
- Colaborar para promoção, manutenção e/ou recuperação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino, em sua área de atuação;
- Formular e executar programas de educação alimentar e nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Atuar na segurança alimentar e políticas que a assegurem;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;



UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

UNITAU

- Prestar serviços de auditoria, assessoria e consultoria, na área de alimentação e nutrição;
- Exercer atividades em *marketing* de alimentação e nutrição;
- Desenvolver atividades de controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Criar e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, para utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais;
- Promover saúde por meio de orientação e planejamento alimentar;
- Tratar em situações de doenças associadas à alimentação e
- Compor quadro profissional de saúde em atendimento clínico-ambulatorial-hospitalar.

2.2. Perfil do Profissional a ser formado

O Profissional Nutricionista a ser formado pelo Curso de Nutrição da UNITAU receberá sólido conhecimento teórico e prático para que possa observar, por meio da atenção dietética e da segurança alimentar, a composição, as propriedades e as transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano. Deverá ser um profissional com formação generalista e crítica, capaz de atuar em todas as áreas em que a alimentação e nutrição possam promover, manter e recuperar a saúde e prevenir doenças em indivíduos ou em grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, segundo os preceitos éticos da profissão.

Conforme consta das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição, o nutricionista deverá ter conhecimentos que lhe possibilitem pôr em exercício as competências e habilidades gerais que seguem:

1. **Atenção à saúde:** os nutricionistas, em seu campo de atuação profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto individualmente, quanto coletivamente. Para



tanto, sua prática deverá ser realizada de forma integrada com as demais instâncias do sistema de saúde, o que implicará pensar criticamente, analisar os problemas da sociedade e procurar soluções. Deverá, ainda, realizar seus serviços de acordo com os mais altos padrões de qualidade, observando os princípios da ética/bioética.

2. **Tomada de decisões:** o trabalho dos nutricionistas deverá ser fundamentado na capacidade de tomar decisões, objetivando o uso apropriado da força de trabalho, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para tanto, deverão ser competentes e hábeis para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, com base em evidências científicas.
3. **Comunicação:** os nutricionistas devem ser acessíveis e manter a confiabilidade das informações a eles prestadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. Necessitarão de habilidades para se comunicar verbalmente ou por meio da escrita e leitura. Além disso, deverá ter o domínio de pelo menos uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação.
4. **Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os nutricionistas deverão estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.
5. **Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a gerenciar e administrar a força de trabalho, os recursos físicos e materiais e as informações. Devem também ser empreendedores, gestores, empregadores e líderes na equipe de saúde.
6. **Educação permanente:** os nutricionistas devem aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Devem ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, sempre promovendo condições para que haja benefício mútuo entre os futuros nutricionistas e os profissionais dos serviços e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação entre redes nacionais e internacionais.



UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

UNITAU

2.3. Campo de atuação

O profissional nutricionista tem habilidade para atuar nos setores industriais (unidades de alimentação e nutrição e indústrias de alimentos), na área da saúde (hospitais, ambulatorios, centros de saúde e clínicas), na alimentação escolar, na rede hoteleira, no ensino e na pesquisa e no marketing de alimentos.

Áreas de atuação:

- 1 Alimentação Coletiva
- 2 Marketing nutricional
- 3 Nutrição Clínica
- 4 Saúde Coletiva
- 5 Pesquisa e ensino



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

2.4 Quadro de professores do curso

PROFESSOR/LATTES	TITULAÇÃO ACADÊMICA	REGIME DE TRABALHO	DISCIPLINAS
ALECSANDRA DE ALMEIDA http://lattes.cnpq.br/2237840149849001	DOUTOR	I	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			PROJETOS DE EXTENSÃO
			ASSESSORIA PRÓ-REITORIA ESTUDANTIL
ALECSANDRA DE ALMEIDA Total			
ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES http://lattes.cnpq.br/3843228032073245	DOUTOR	I	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL
			NUTRIÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE
			NUTRIÇÃO MATERNA
			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
			PROJETOS DE EXTENSÃO
PROJETOS DE PESQUISA			
ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES Total			
ALINE DE SOUZA PINTO FELIX http://lattes.cnpq.br/2637115762322573	MESTRE	H	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
ALINE DE SOUZA PINTO FELIX Total			
ALINE LIZ DE FARIA http://lattes.cnpq.br/8313759809895450	ESPECIALISTA	I	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I
			AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II
			ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL
			INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA
			PROJETOS DE EXTENSÃO



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

ALINE LIZ DE FARIA Total			
ANA JULIA URIAS DOS SANTOS ARAUJO http://lattes.cnpq.br/8391037000537125	DOUTOR	I	PARASITOLOGIA
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTROS CURSOS/ UNIDADES DE ENSINO
			PROJETOS DE EXTENSÃO
			PROJETOS DE PESQUISA
ANA JULIA URIAS DOS SANTOS ARAUJO Total			
ANDREA MILHAREZI ABUD MARTINS http://lattes.cnpq.br/1999560885679118	DOUTOR	H	ANATOMIA HUMANA
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
ANDREA MILHAREZI ABUD MARTINS Total			
ANGELA DA COSTA CRUZ LOURES http://lattes.cnpq.br/9992110298872816	MESTRE	P	ANTROPOLOGIA
			COMUNICAÇÃO E MARKETING
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTROS CURSOS/ UNIDADES DE ENSINO
ANGELA DA COSTA CRUZ LOURES Total			
BAYKI HUSSEIN KASSAB http://lattes.cnpq.br/4104033685622260	DOUTOR	P	BIOQUÍMICA
			GRUPO DE ESTUDOS
BAYKI HUSSEIN KASSAB Total			
CARLOS EDUARDO DIAS COLOMBO http://lattes.cnpq.br/4308677615583708	DOUTOR	P	HISTOLOGIA
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			LABORATÓRIO DE ANATOMIA PATOLÓGICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTROS CURSOS/ UNIDADES DE ENSINO



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

CARLOS EDUARDO DIAS COLOMBO Total			
CECILIA NAHOMI KAWAGOE SUDA http://lattes.cnpq.br/1181914165061114	DOUTOR	I	BIOQUÍMICA
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			PROJETOS DE PESQUISA
CECILIA NAHOMI KAWAGOE SUDA Total			
CERES ELOAH DE LUCENA FERRETTI http://lattes.cnpq.br/2965101645162992	DOUTOR	P	METODOLOGIA CIENTÍFICA
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTROS CURSOS/ UNIDADES DE ENSINO
CERES ELOAH DE LUCENA FERRETTI Total			
FABIANE FERRAZ SILVEIRA FOGAÇA http://lattes.cnpq.br/1805961383092690	DOUTOR	H	PSICOLOGIA
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
FABIANE FERRAZ SILVEIRA FOGAÇA Total			
FABIOLA FIGUEIREDO NEJAR http://lattes.cnpq.br/0586833858314723	DOUTOR	I	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL
			PRINCÍPIOS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
			SELEÇÃO E PREPARO DOS ALIMENTOS I
			SELEÇÃO E PREPARO DOS ALIMENTOS II
			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
PROJETOS DE EXTENSÃO			
FABIOLA FIGUEIREDO NEJAR Total			
FRANCINE ALVES DA SILVA COELHO http://lattes.cnpq.br/6640436280099917	MESTRE	I	BIOLOGIA E GENÉTICA HUMANA
			PARASITOLOGIA
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTROS CURSOS/ UNIDADES DE ENSINO
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			PROJETOS DE EXTENSÃO
ENSINO A DISTÂNCIA			



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

ACOMPANHAMENTO DE ALUNO PORTADOR DE NECESSIDADES ESPECIAIS			
FRANCINE ALVES DA SILVA COELHO Total			
GISLAINE DE FELIPE http://lattes.cnpq.br/9210095052589052	DOUTOR	P	BIOESTATÍSTICA
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			PROJETOS DE EXTENSÃO
GISLAINE DE FELIPE Total			
ISABEL ROSANGELA DOS SANTOS http://lattes.cnpq.br/0567535974224577	MESTRE	I	LÍNGUA PORTUGUESA: LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			COORDENAÇÃO DE MÍDIAS IMPRESSAS EAD
ISABEL ROSANGELA DOS SANTOS Total			
IVAN DA SILVA DE FARIA http://lattes.cnpq.br/0756310307681447	MESTRE	P	BIOLOGIA E GENÉTICA HUMANA
			IMUNOLOGIA
			MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
			GRUPO DE ESTUDOS/LABORATÓRIO
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
IVAN DA SILVA DE FARIA Total			
JAQUELINE GIRNOS SONATI http://lattes.cnpq.br/4220027227510686	DOUTOR	P	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL
			JAQUELINE GIRNOS SONATI Total
JULIANA GUIMARÃES DOS SANTOS http://lattes.cnpq.br/1092120305293506	ESPECIALISTA	P	IMUNOLOGIA
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
JULIANA GUIMARÃES DOS SANTOS Total			
MARCOS ROBERTO FURLAN http://lattes.cnpq.br/5557555657261017	DOUTOR	I	BIOESTATÍSTICA
			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

			PROJETOS DE PESQUISA
			ASSESSORIA REITORIA/CPA
MARCOS ROBERTO FURLAN Total			
MARIA CECILIA MARCONDES VASCONCELOS http://lattes.cnpq.br/8741143039010124	MESTRE	I	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL
			ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL
			FUNDAMENTOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
			INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA
			NUTRIÇÃO NOS CICLOS DA VIDA
			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
			COORD. PEDAGÓGICA DO CURSO DE NUTRIÇÃO
MARIA CECILIA MARCONDES VASCONCELOS Total			
MARIA CLAUDIA DINIZ FIGUEIREDO http://lattes.cnpq.br/5429488049347380	GRADUADO	I	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL
			NUTRIÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE
			NUTRIÇÃO DO ESPORTE
MARIA CLAUDIA DINIZ FIGUEIREDO Total			
MARIA CRISTINA PRADO VASQUES http://lattes.cnpq.br/8199648043732718	MESTRE	P	BIOLOGIA E GENÉTICA HUMANA
			AULAS EM OUTRAS UNIDADES DE ENSINO
			COORDENAÇÃO CIÊNCIAS DA NAT. E MAT
MARIA CRISTINA PRADO VASQUES Total			
MARIANA FEIJÓ DE OLIVEIRA http://lattes.cnpq.br/3580775357077075	MESTRE	P	BIOQUÍMICA
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
MARIANA FEIJÓ DE OLIVEIRA Total			
MARIANA GARDIN ALVES http://lattes.cnpq.br/0587341388548109	ESPECIALISTA	I	ADMINISTRAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
			ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

			GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
			HIGIENE DOS ALIMENTOS
			MICRONUTRIENTES E COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS
			SELEÇÃO E PREPARO DOS ALIMENTOS II
			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
MARIANA GARDIN ALVES Total			
MARIKO UENO http://lattes.cnpq.br/8207785659869204	DOUTOR	I	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTROS CURSOS/ UNIDADES DE ENSINO
			PROJETOS DE PESQUISA
MARIKO UENO Total			
MARILIA HIDALGO UCHÔAS http://lattes.cnpq.br/8729053672557727	ESPECIALISTA	P	FARMACOLOGIA
			FISIOLOGIA GERAL
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			LABORATÓRIO DE CONTROLE DE QUALIDADE DE PRODUTOS APÍCOLAS
MARILIA HIDALGO UCHÔAS Total			
MILENE SANCHES GALHARDO http://lattes.cnpq.br/4607138411680223	DOUTOR	I	HISTOLOGIA
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTROS CURSOS/ UNIDADES DE ENSINO
			COORD. PEDAGÓGICA – ESTETICA
MILENE SANCHES GALHARDO Total			
NAIRA CORREIA CUSMA PELOGIA http://lattes.cnpq.br/2248274668481408	DOUTOR	I	FISIOLOGIA GERAL
			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTRAS UNIDADES DE ENSINO



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO			
NAIRA CORREIA CUSMA PELOGIA Total			
OSCAR CESAR PIRES http://lattes.cnpq.br/2929971233764932	DOUTOR	I	FARMACOLOGIA
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTROS CURSOS/ UNIDADES DE ENSINO
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			COORD. LABORATÓRIO DE FISILOGIA E FARMACOLOGIA
OSCAR CESAR PIRES Total			
RENATA APARECIDA DE FREITAS http://lattes.cnpq.br/8931334423361712	MESTRE	P	LÍNGUA PORTUGUESA: LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS
			GRUPO DE ESTUDOS DE LÍNGUA PORTUGUESA
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTRAS UNIDADES DE ENSINO
RENATA APARECIDA DE FREITAS Total			
RENATO ROCHA http://lattes.cnpq.br/5239307375670070	DOUTOR	P	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTROS CURSOS/ UNIDADES DE ENSINO
			PROGRAMA DE ATIVIDADES FÍSICA E SAÚDE – PAFS
RENATO ROCHA Total			
ROBERTA DE LUCENA FERRETTI http://lattes.cnpq.br/8038022121963766	MESTRE	I	ALIMENTOS FUNCIONAIS, FITOTERÁPICOS E NUTRACÊUTICO
			AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I
			BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO
			DIETOTERAPIA E FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO I
			DIETOTERAPIA E FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO II
			ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍN
			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

ROBERTA DE LUCENA FERRETTI Total			
TALMIR AUGUSTO FARIA B DOS SANTOS http://lattes.cnpq.br/9416260412559422	DOUTOR	I	ANATOMIA HUMANA
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			PROJETOS DE PESQUISA
			COORD. LABORATÓRIO DE BIOTÉRIO
TALMIR AUGUSTO FARIA B DOS SANTOS Total			
THAIS REZENDE SURATY CASSIANO http://lattes.cnpq.br/0345616490507310	MESTRE	P	EPIDEMIOLOGIA E NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA
			ÉTICA E LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL
			INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA
			NUTRIÇÃO NOS CICLOS DA VIDA
			POLÍTICAS E ADMINISTRAÇÃO EM NUTRIÇÃO
			TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
			PROJETOS DE EXTENSÃO
			COORD. TCC E COORD. AACC DO CURSO DE NUTRIÇÃO
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
THAIS REZENDE SURATY CASSIANO Total			
VALMIR CARNEIRO CESCHINI http://lattes.cnpq.br/6500636495901057	MESTRE	P	BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO
			BROMATOLOGIA E COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS
			TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTROS CURSOS/ UNIDADES DE ENSINO
			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
VALMIR CARNEIRO CESCHINI Total			
VIVIANE DINES DE OLIVEIRA R. BARTHO http://lattes.cnpq.br/4971114887952196	MESTRE	P	LÍNGUA PORTUGUESA: LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS
			GRUPO DE ESTUDOS DE LÍNGUA PORTUGUESA – GELP



UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

UNITAU

			AULAS EM OUTROS CURSOS/UNIDADES DE ENSINO
			ORIENTAÇÃO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO EM OUTROS CURSOS/ UNIDADES DE ENSINO
VIVIANE DINES DE OLIVEIRA R. BARTHO			
Total			



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

2.5. Matriz Curricular

A Universidade de Taubaté entende o processo educacional como dinâmico e integrado, portanto, em constante evolução. Todas as ações institucionais, quer sejam docentes ou técnico-administrativas, convergem e se encontram no processo ensino-aprendizagem.

Para desenvolver e monitorar sua eficiência pedagógica, a IES, por meio do sistema de avaliação institucional, faz interagir os vários segmentos da comunidade acadêmica promovendo mecanismos de correção, quando necessários. Algumas ações específicas ocorrem junto ao professor, executada pela Coordenação do Curso, no tocante a eficácia da ação educativa, visando atingir as competências estabelecidas nos Projeto Pedagógico do Curso.

A Deliberação CONSEP Nº 270/2014 – Aprova o Currículo Pleno para o curso de Nutrição, passando a vigorar a partir de 2015.

O curso de Nutrição terá duração de 8 semestres, para integralização em no máximo 12, com carga horária de 3.283 horas e obedecerá às matrizes curriculares A ou B.

Matriz Curricular A

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA - H/A		CARGA HORÁRIA - HORAS
	Aulas presenciais	Aulas a distância	Estágio
1º PERÍODO			
Anatomia Humana	80		
Antropologia	40		
Biologia e Genética Humana	80		
Introdução à Gastronomia	80		
Língua Portuguesa: Leitura e Produção de Textos	40	20	
Micronutrientes e Composição dos Alimentos	40		
Princípios da Nutrição e Alimentação	40	20	
Total do período	400	40	
2º PERÍODO			
Bioestatística	40		
Bioquímica	80		
Comunicação e Marketing	40		



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

Histologia	40	
Imunologia	40	
Parasitologia	40	
Psicologia	40	
Seleção e Preparo dos Alimentos I	80	
Total do período	400	
3º PERÍODO		
Avaliação Nutricional I	80	
Bioquímica Aplicada à Nutrição	40	
Farmacologia	40	
Fisiologia Geral	80	
Fundamentos de Nutrição e Dietética	80	
Seleção e Preparo dos Alimentos II	80	
Total do período	400	
4º PERÍODO		
Administração em Serviços de Alimentação	80	
Alimentos Funcionais, Fitoterápicos e Nutraceuticos	40	
Avaliação Nutricional II	40	
Bromatologia	40	
Microbiologia dos Alimentos	80	
Nutrição nos Ciclos da Vida	80	
Patologia Geral	40	
Total do período	400	
5º PERÍODO		
Dietoterapia e Fisiopatologia da Nutrição I	80	
Educação Alimentar e Nutricional	80	
Ética e Legislação	40	
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	40	
Higiene dos Alimentos	40	20
Nutrição Materna	40	
Políticas e Administração em Nutrição	80	
Total do período	400	20
6º PERÍODO		
Dietoterapia e Fisiopatologia da Nutrição II	80	
Epidemiologia e Nutrição em Saúde Coletiva	80	



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

Metodologia Científica	40	
Nutrição da Criança e do Adolescente	80	
Nutrição no Esporte	40	20
Projeto Integrador: Práticas Pedagógicas em Nutrição	20	20
Tecnologia dos Alimentos	60	
Total do período	400	40

7º PERÍODO

Nutrição Clínica			240
Nutrição em Serviços de Alimentação e Nutrição			240
Total do período			480

8º PERÍODO

Nutrição Social na Atenção Primária à Saúde e Alimentação Escolar			240
Nutrição Social na Atenção Secundária à Saúde			240
Total do período			480

Carga horária total	2.400	100	960h
	h/a	h/a	

Carga horária de aulas (2.400 h/a) convertida em horas **2.000h**

Carga horária das atividades a distância (100 h/a) convertida em horas **83h**

Atividades Acadêmico-Científico-Culturais – AACC 120h

Estágio Supervisionado 960h

Trabalho de Graduação – TG 120h

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO **3.283h**



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

2.6 EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS DO CURSO

1º PERÍODO

ANATOMIA HUMANA

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Proporcionar ao aluno os conhecimentos básicos da Anatomia Humana, que possibilitem o entendimento das demais disciplinas do currículo.

EMENTA:

Generalidades sobre a anatomia humana; sistema ósseo; sistema muscular; sistema digestório; sistema circulatório; sistema respiratório; sistema genital masculino: Funções e constituição; sistema genital feminino; sistema nervoso; sistema endócrino.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SPENCE, A. P. **Anatomia Humana Básica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1991.

DANGELO & FATINI. **Anatomia Humana Básica**. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.

SOBOTTA. **Atlas de Anatomia Humana**. 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2000.

WOLF-HEIDEGGER, F. **Atlas de Anatomia Humana**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MOORE, K. **Anatomia orientada para clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994.

TORTORA, G. J. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.

COSENZA, R. M. **Fundamentos da neuroanatomia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990.

MACHADO, A. B. M. **Neuroanatomia funcional**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

ANTROPOLOGIA

Carga horária: 40 h/a



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

OBJETIVO:

- A disciplina apresenta a Antropologia como Ciência Social, destacando a noção de alteridade como centro do olhar antropológico. Nesse contexto, serão abordadas as principais correntes teóricas e os fundamentos metodológicos que organizam a Antropologia enquanto ciência. Haverá ainda uma interface pontual com temas mais gerais como cultura, diversidade e identidade, e outros temas pertinentes à área de Nutrição.

EMENTA:

A relação entre o material e o simbólico na construção das identidades sociais e expressões culturais de diferentes. Segmentos ou grupos sociais, com ênfase na realidade brasileira e suas particularidades regionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GALLIANO, G. **Introdução à Sociologia**. São Paulo: Editora Harbra, 1986.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: MICHEL de Certeau ; LUCE Giard ; PIERRE Mayol. **A invenção do cotidiano 2**. Morar, cozinhar. Tradução Ephraim F. Alves; Lúcia E. Orth. Petrópolis: Vozes, 2008. p.209-332.

GOMES, Mércio P. **Antropologia: ciência do homem, filosofia da cultura**. São Paulo: Contexto, 2008.

LARAIA, R. B. **Cultura, um conceito antropológico**. 14. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2001.

LAPLANTINE, François. **Aprender Antropologia**. Tradução Marie-Agnés Chauvel. São Paulo: Brasiliense. 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CANESQUI, Ana M. Antropologia e alimentação. **Revista de Saúde Pública**, 22(3),1988.

CANESQUI, Ana M.; GARCIA, Rosa W. D. (Orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. 2005.

GONÇALVES, Clarissa A. O “peso” de ser muito gordo: um estudo antropológico sobre obesidade e gênero. Mneme – **Revista virtual de humanidades**, 11(5), 2004.

_____. **Vivenciando o emagrecimento: um estudo antropológico sobre alimentação, identidade e sociabilidade de pessoas que se submeteram à cirurgia bariátrica**. Dissertação de Mestrado em Antropologia Social. Porto Alegre: PPGAS-UFRGS. 2006.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

ROMANELLI, Geraldo. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. **Medicina**, 39(3), p.333-9, 2006.

SAIKALI, Carolina J. *et al.* Imagem corporal nos transtornos alimentares. **Revista de Psiquiatria Clínica**, 31(4), p.164-6, 2004.

BIOLOGIA E GENÉTICA HUMANA

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Caracterizar estrutura e funcionamento celular, por meio do estudo das partes e organelas celulares das células eucariotas animal e vegetal, os grupos de organismos vivos de importância na área da Nutrição.
- Destacar a ação do núcleo celular como controlador do processo de síntese proteica e de seu papel como receptáculo e transmissor das informações genéticas.
- Apresentar ao estudante informações referentes à genética humana que permitam ao acadêmico identificar e reconhecer alterações genéticas que possam levar a mudanças no fenótipo de seus portadores.

EMENTA:

Biodiversidade e classificação dos seres vivos (introdução). Origem e base molecular da vida. Biomembranas (estrutura e função) e organelas. Célula eucariota (animal e vegetal) e procariota. Bases genéticas e citológicas da hereditariedade; alterações cromossômicas e erros inatos do metabolismo. Tecnologia do DNA recombinante e organismos geneticamente modificados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALBERTS, B. *et al.* **Fundamentos da Biologia Celular**. São Paulo: Artes Médicas Sul, 2002.

DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. **Bases da Biologia Celular e Molecular**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

ALBERTS, B. *et al.* **Fundamentos da Biologia Celular**. 3.ed. São Paulo: Artmed, 2011.

De ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. **Bases da Celular e Molecular**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

FARAH, S. B. **DNA: segredos e mistérios**. 2.ed. São Paulo: Sarvier, 2007.

JORDE, L. B. *et al.* **Genética Médica**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

RAVEN, P. H. **Biologia Vegetal**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2007.

RUPPERT, E. E.; FOX, R. S.; BARNES, R. D. **Zoologia dos Invertebrados**. 7. ed. São Paulo: Roca, 2005.

TURNPENNY, P.; ELLARD, S. EMERY. **Genética Médica**. 13.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Capacitar o aluno a identificar aspectos desde a cozinha clássica até a contemporânea, criando condições propícias à participação e à criatividade, por meio da busca do sabor, beleza e harmonia na produção de alimentos.

EMENTA:

Introdução à Gastronomia. A importância da gastronomia na ciência e na prática profissional do nutricionista. Regras Básicas de Higiene e Segurança em Cozinhas. Equipamentos e utensílios de cozinha. Termos utilizados em Gastronomia e Dietética. Bases culinárias: caldos, molhos e aromáticos. Métodos de cocção. Carnes. Aves. Pescados. Legumes e Verduras – identificação, seleção, armazenamento, cortes usuais e preparações específicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

REGRAS básicas de cerimonial. Culinária Regional Brasileira. Culinária Internacional.

Le Cordon Bleu. **Todas as Técnicas Culinárias**. Brasília: Marco Zero, 2010.

Le Cordon Bleu. **Técnicas Culinárias Essenciais**. Brasília: Marco Zero, 2011.

SEBESS M. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 2. ed. São Paulo: Lenae Editora, 2009.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CÂMARA CASCUDO, Luis da. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Global 2011.

MONTEBELLO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C. **Carnes e &**. 2.ed. Brasília, Distrito Federal: Senac, 2009.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.

SEBESS, M. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2010.

LÍNGUA PORTUGUESA: LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS

Carga horária: 60 h/a - 40 h/a (presencial) e 20 h/a (a distância)

OBJETIVOS:

- Apropriar-se de estratégias de leitura que permitam uma compreensão aprofundada e crítica de textos acadêmicos, científicos e profissionais.
- Produzir, de maneira eficiente e autônoma, textos pertencentes à esfera acadêmica.
- Utilizar as regras básicas de textualidade exigidas pela gramática normativa para a construção de textos formais, coesos e coerentes, adequados ao contexto situacional e ao público-alvo de práticas sociais nas quais textos dessa natureza se fazem presentes.

EMENTA:

Aprimoramento da habilidade de produção escrita dos alunos sobre gêneros da vida cotidiana (gêneros da mídia), acadêmica (gêneros usados nos Cursos Superiores) e científica (gêneros do mundo da ciência) de modo crítico, a fim de usar esse conhecimento em sua vida pessoal profissional e acadêmica (desenvolvimento da competência escrita). Revisão Gramatical.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CUNHA, C. F. **Gramática da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: MEC – FENAME, 1980.

KLEIMAN, A. **Oficina da Leitura: Teoria & Prática**. São Paulo: Pontes, 1997.

KOCK, I. G. V. **A coerência textual**. São Paulo: Contexto, 1993.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

ACADEMIA BRASILEIRA DE LETRAS. **Vocabulário ortográfico da língua portuguesa.** 5. ed. São Paulo: Global, 2009. Versão *online* disponível em:
<<http://www.academia.org.br/abl/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=23>>.

AZEREDO, José Carlos de. **Gramática Houaiss da Língua Portuguesa.** 3. ed. São Paulo: Publifolha, 2010.

BAKHTIN, M. **Estética da criação verbal.** 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

FONTANA, N. M.; PAVIANA, N. M. S.; PRESSANTO, I. M. P. **Práticas de Linguagem: gêneros discursivos e interação.** Caxias do Sul: Educ, 2009.

INSTITUTO ANTÔNIO HOUAISS DE LEXICOGRAFIA. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa.** HOUAISS, Antonio; VILLAR, Mauro de Sales (Editores). Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão.** São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

SAUTCHUK, Inez. **Perca o medo de escrever: da frase ao texto.** São Paulo: Editora Saraiva, 2011.

SOLÉ, Isabel. **Estratégias de leitura.** 6. ed. Tradução Claudia Schilling. Porto Alegre: Artmed, 2008.

MICRONUTRIENTES E COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Oferecer fundamentos para compreensão da função e biodisponibilidade de vitamínicos e sais minerais.
- Propiciar a utilização das Tabelas de Composição Química de Alimentos, de forma adequada e coerente, dando base para cálculos de dietas para diversos grupos populacionais, que serão aplicados em Nutrição.

EMENTA:

Introdução à composição nutricional e valor nutricional dos grupos de alimentos (cereais, raízes e tubérculos, feijões, legumes e hortaliças, frutas, leite e queijos, carnes e ovos, castanhas e nozes). Tabelas de composição de alimentos. Micronutrientes (função, alimentos fontes e biodisponibilidade). Inter-relação dos nutrientes e suas fontes alimentares.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.

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

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes.** 3. ed. Editora Manole, Barueri, 2009, 992 p.

PENTEADO, M. V. C. **Vitaminas:** aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos. Barueri: Editora Monole, 2003.

UNICAMP, **Tabela brasileira de composição de alimentos.** 4. ed. revisada e ampliada. Campinas: NEPAUNICAMP, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DUTRA, J. E. O.; MARCHINI. **Ciências nutricionais.** São Paulo: Editora Sarvier, 1998.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos:** fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Editora Manole, 2008.

PRINCÍPIOS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Carga horária: 60 h/a - 40 h/a (presencial) e 20 h/a (a distância)

OBJETIVOS:

- Conhecer sistemas de comunicação científica, através de pesquisa em bases de dados nacionais e internacionais.
- Entender a história da alimentação e nutrição no Brasil.
- Discutir a educação, a participação da comunidade, a comunicação e a segurança alimentar como instrumentos de promoção da saúde.
- Relacionar saúde, nutrição e meio ambiente como áreas inseparáveis e determinantes na melhoria da qualidade da vida humana.
- Apresentar a possibilidade de reflexão crítica sobre as atividades e programas que estão sendo desenvolvidos na área de nutrição junto à população.
- Delimitar o campo de atuação do nutricionista a partir da história da profissão, com enfoque nas questões éticas.

EMENTA:

Acesso à informação especializada em nutrição. História da alimentação e nutrição no Brasil. Características Alimentares e nutricionais da população brasileira. Papel da



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

educação e da participação social, da comunicação e da Segurança alimentar como instrumentos de promoção da saúde. Promoção da saúde como paradigma da saúde Coletiva. O profissional nutricionista e sua inserção no mercado de trabalho.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MAHAN L. K, ESCOTT-STUMP S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 13. ed. São Paulo: Roca, 2013.

MONTEIRO, C. A. (Org.). **Velhos e novos males da Saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças.** São Paulo: HUCITEC, 2000.

ROUQUAYROL, M. Z; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e saúde.** 7. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2013.

Site do Ministério da Saúde – CGAN (Coordenadoria Geral de Alimentação e Nutrição).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

HILLS M. E. *et al.* **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.** 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.

VITOLO, M. **Nutrição da Gestação ao Envelhecimento.** Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.

Periódicos nacionais e internacionais

2º PERÍODO

BIOESTATÍSTICA

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Fornecer ferramentas para que o futuro nutricionista possa organizar, resumir e interpretar informações obtidas em experimentos ou na empresa.
- Conhecer a linguagem estatística.
- Calcular medidas descritivas e interpretá-las.
- Conhecer as principais distribuições de probabilidade.
- Identificar as técnicas de amostragem e sua utilização.
- Aplicar testes comparativos entre grupos.
- Trabalhar com regressão e correlação.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

EMENTA:

Principais fases do trabalho estatístico: distribuição de frequências, medidas de tendência central, medidas de dispersão, apresentação de tabelas e gráficos, introdução à teoria das probabilidades, curva normal (distribuição Gaussiana) e aplicação nos instrumentos de avaliação em Nutrição; medidas de correlação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PEREIRA, M. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

ROUQUAYROL, M. Z. **Epidemiologia e saúde**. 3. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1998.

VIEIRA, S. **Introdução a Bioestatística**. 2. ed. Rio de Janeiro: Campos Ltda, 1991.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A. **Curso de Estatística**. São Paulo: Atlas, 1992.

HOEL, P. E. **Estatística Elementar**. São Paulo, Atlas, 1981.

LEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística: princípios e aplicações**. Porto Alegre, Artmed, 2003 .

LIPSCHUTZ, S. **Probabilidade: Makron Books**, São Paulo, 1994.

MORETTIN, L. G. **Estatística básica: Inferência**. São Paulo: Makron Books, 1999.

NETO, P. L. C. **Estatística**. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 1997.

NORTON, P. **Introdução à informática**. São Paulo: Makron Books, 1997.

SPIEGEL, M. **Estatística**. São Paulo: McGraw-Hill, 1974.

SPIEGEL, M. **Probabilidade e Estatística**. São Paulo: McGraw-Hill, 1977.

VIEIRA, S. **Bioestatística: tópicos avançados**. 2. ed. Elsevier Editora Ltda., Rio de Janeiro, 2003.

BIOQUÍMICA

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Introduzir o estudo da bioquímica, visando fornecer ao aluno o conhecimento da estrutura das principais biomoléculas e o entendimento básico, ao nível molecular,



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

dos principais processos metabólicos.

- Dar suporte para o aprendizado das demais disciplinas do curso que precisam de conhecimentos bioquímicos.

EMENTA:

Estrutura básica e função de carboidratos, lipídeos e proteínas. Enzimas. Mecanismo de ação hormonal. Ciclo de Krebs, cadeia transportadora de elétrons e fosforização oxidativa. Metabolismo de carboidratos, lipídeos e de compostos nitrogenados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A. **Bioquímica Ilustrada**, 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2006.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de Bioquímica**. 2. ed. São Paulo: Sarvier Editora, 1995.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

VIEIRA, E. C. *et al.* **Bioquímica Celular e Biologia Molecular**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

COMUNICAÇÃO E MARKETING

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Apresentar o processo de comunicação, suas estratégias e qual o papel da propaganda no comportamento alimentar.

EMENTA:

Conceitos básicos do marketing. Propaganda e publicidade. Concorrência. Comportamento do consumidor e mercado de consumo. Influência da mídia no comportamento alimentar. O uso da criatividade no marketing em nutrição. Desenvolvimento de novos produtos nutricionais. Marketing do profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHURCHILL JUNIOR, Gilbert A.; PETER, J, Paul. **Marketing: criando valor para os clientes**. São Paulo: Saraiva, 2003.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de Marketing**. 12.ed. São Paulo: ABDR, 2006.

MATTELART, A. **História das teorias da comunicação**. São Paulo: Loyola, 1998.

MENEGUETTI, Sylvia Bonjunga. **Comunicação e marketing**: fazendo a diferença no dia-a-dia de organizações da sociedade civil. São Paulo: Global, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CATWLLI, S. R. F. **Uma garfada de marketing**. São Paulo: Via Lettera Editora, 2008.

DUALIBI, R.; HARRY, Simonsen. **Criatividade & Marketing**. São Paulo: Markron Books, 2000.

GRONROOS, Christian. **Marketing**: gerenciamento e serviços. A competição por serviços na hora da verdade. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

NEVES, Marcos Fava; CASTRO, Luciano Thomé. **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos**. Rio de Janeiro: Atlas, 2003.

Revista de Nutrição; Revista Higiene Alimentar; Revista Nutrição em Pauta; Revista Cozinha Industrial; Revista Qualidade em Alimentação e Nutrição; Revista Nutrindex; Revista Food Service News, SCIELO.

HISTOLOGIA

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

A histologia e embriologia complementam o conhecimento obtido em outras disciplinas, tais como: anatomia humana e biologia e genética humana, fundamentando assim o saber essencial para a formação do nutricionista. Na disciplina de embriologia será dada ênfase às fases iniciais da concepção e desenvolvimento fetal, e a disciplina de histologia dará ênfase aos conceitos que permitam a compreensão da organização morfofuncional dos quatro tecidos básicos do organismo, servindo de base para o entendimento da organização sistêmica do corpo humano. Ao final do curso, o aluno deverá ser capaz de reconhecer, caracterizar, diferenciar e descrever morfológicamente os tecidos e órgãos dos mamíferos.

EMENTA:

Introdução, terminologia e conceitos de desenvolvimento. Início do desenvolvimento do ser humano. Formação do embrião bi e trilaminar. Período embrionário. Período fetal.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

Malformações congênitas, teratologia. Tecido epitelial. Tecido conjuntivo propriamente dito. Tecido conjuntivo especializado. Tecido muscular. Tecido nervoso. Glândula endócrina. Sistema cardiovascular. Aparelho digestório. Glândulas anexas ao tubo digestório. Tecido linfóide. Sistema tegumentar. Sangue. Sistema genital feminino e masculino.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

HIATT, J. L.; Gartner L. P. **Atlas de Histologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2008.

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO J. **Histologia Básica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2008.

MOORE, K. L. **Embriologia clínica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDREAS, S. R. **The Evolution of Organ Systems**. Oxford USA: Trade, 2007.

DI FIORI, M. S. H. **Atlas de Histologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2001.

HIATT, J. L.; Gartner L. P. **Tratado de Histologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2007.

NETTER, F. H. **Bases da Histologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

YOUNG, B.; HEATH, J. **Wheater: Histologia Funcional**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2001.

IMUNOLOGIA

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Oferecer conhecimentos básicos sobre bactérias, vírus e fungos, para que o profissional da área da nutrição seja capaz de auxiliar na prevenção, controle e tratamento das principais doenças infecciosas.
- Possibilitar ao aluno conhecimento sobre o funcionamento das defesas do organismo bem como as imunopatologias.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

EMENTA:

Estudo do sistema imune, sua gênese, anatomia e mecanismos, particularizando sua visão na vida prática do profissional que está sendo formado. Estudo das células que compõem o sistema imune e sua ontogenia e inter-relação. Descrição dos diversos mecanismos imunológicos envolvidos com a manutenção da saúde e com o desenvolvimento das doenças com ênfase naqueles que envolvem o trato gastrointestinal. Compreensão das possíveis respostas patológicas decorrentes da ativação do sistema imune como alergias, rejeição de transplantes e doenças autoimunes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. **Imunologia Celular e Molecular**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

CALICH, V.; VAZ, C. **Imunologia**. Rio de Janeiro: Revinter, 2001.

JANEWAY, C. H.; TRAVERS, P.; WALPORT, M. **Imunobiologia**. 4.ed. Porto Alegre-RS: Artmed, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

JORGE A. O. C. **Microbiologia e Imunologia Oral**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

MURPHY K., TRAVERS P., WALPORT M. **Imunobiologia de Janeway**. 7.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

TORTORA, G. I.; FUNKE BR, CASE C. L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

VERONESI, R.; FOCACCIA, R. **Tratado de Infectologia**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. 2 v.

PARASITOLOGIA

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Descrever as características dos parasitos que serão apresentados no tocante à epidemiologia, morfologia, habitat, ciclo biológico, modos de transmissão, patogenia, diagnóstico, medidas profiláticas.
- Ter noções sobre procedimentos para tratamento, envolvendo aspectos éticos profissionais.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

EMENTA:

Introdução ao estudo da parasitologia. Protozoários, Helminhos e artrópodes de importância médica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Doenças infecciosas e parasitárias**: guia de bolso. 5. ed. amp. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

FERREIRA U.M.; FORONDA A. S.; SCHUMAKER T. T. S. **Fundamentos Biológicos da Parasitologia Humana**. São Paulo: Manole, 2003.

NEVES D. P *et al.* **Parasitologia Humana**. 11.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

NEVES, D. P.; BITTENCOURT NETO, J. B. **Atlas Didático de Parasitologia**. São Paulo: Atheneu, 2006.

PSICOLOGIA

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Compreender a dinâmica do psiquismo e sua relação com a alimentação.
- Compreender o papel da família e a influência da cultura no comportamento alimentar.
- Discutir as contribuições da Psicologia para uma prática crítica e comprometida do nutricionista com a realidade social brasileira.

EMENTA:

Diferentes perspectivas teóricas da Psicologia da Aprendizagem. Processos comportamentais de aprendizagem. Processos cognitivos de aprendizagem. Determinantes individuais da aprendizagem. Determinantes socioambientais da aprendizagem. Processos cognitivos íntegros. Atuação do psicólogo nas questões de aprendizagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CORDÁS, Táki Athanássios; KACHANI, Adriana Trejger (e cols.) **Nutrição em psiquiatria**. Porto Alegre: Artmed, 2010.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

COSTA, GLEY P. (Org.). **A clínica psicanalítica das psicopatologias contemporâneas**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FREUD, Sigmund. **A dinâmica da transferência**. In: FREUD, Sigmund. Edição standard brasileira das obras psicológicas completas de Sigmund Freud. Rio de Janeiro: Imago, 1980. v.12.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, A.; BOSI, M. L. M. Mídia e subjetividade: impacto no comportamento alimentar feminino. **Rev. Nutr.**, v.16, n.1, p.117-125, Jan./Mar. 2003,.

AZEVEDO, Alexandre Pinto; PAPELBAUMB, Marcelo & D'ELIAA. Diabetes e transtornos alimentares: uma associação de alto risco. **Revista Brasileira de Psiquiatria**; 24 (Supl III) p. 77-80. 2002.

DIEZ Garcia, R. W. Práticas alimentares e comportamento no meio urbano: um estudo no centro de São Paulo. **Caderno de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v.13, n.3, 1997.

EIZIRIK, Cláudio Laks; AGUIAR, Rogério W. & SCHESTATSKY, Sidnei S. (Orgs.). **Psicoterapia de orientação analítica**: fundamentos teóricos e clínicos. Porto Alegre: Artmed, 2005.

EIZIRIK, Cláudio Laks; KAPCZINSKI, Flávio & BASSOLS, Ana Margareth Siqueira. **O ciclo da vida humana**: uma perspectiva psicodinâmica. Porto Alegre: Artmed, 2007.

LATERZA, Andréa Romero *et al.* Tratamento nutricional dos transtornos alimentares. **Rev. Psiq. Clin.** 31 (4), p.173-176, 2004.

LUPERINI, R. **Dinâmicas e jogos na empresa**: método, instrumento e práticas de treinamento. Petrópolis: Vozes, 2008.

SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS I

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Tornar o aluno apto para conhecer e discernir os diferentes procedimentos culinários com os grupos de alimentos, visando o mínimo de perdas nutricionais.

EMENTA:

Os alimentos e seus grupos. Modificações e transformações durante o processamento dos alimentos. Pesos e medidas, bases para determinação de porções (per capita). Execução, avaliação e degustação das preparações com os seguintes alimentos: cereais e derivados, leguminosas, hortaliças, frutas, ovos, leites e derivados, carnes, gorduras e açúcares. Conservação de alimentos através do congelamento. Fator de correção, índice



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

de conversão. Glossário de termos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMARGO, E. B., BOTELHO, R. A. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos – manual de laboratório. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Tabelas de composição de alimentos**. 5. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 1999.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. São Paulo: Editora Manole, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Tabela de composição de alimentos – Pesquisa de Orçamentos Familiares** (POF – 2008-2009). Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

CARDOSO, M. A.; TOMITA, L. Y. **Relação de medidas caseiras, composição química e receitas de alimentos nipo-brasileiros**. São Paulo: Editora Metha, 2002.

LUNA, N. M. M. **Técnica dietética**: pesos e medidas em alimentos. Cuiabá: Editora Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), 1995.

TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. 2. ed. São Paulo: Editora Educ, 2009.

UNICAMP/NEPA. **Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP**. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011.

3º PERÍODO

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Promover a discussão sobre os conceitos básicos de avaliação nutricional, bem como desenvolver nos alunos habilidade para a avaliação nutricional do ponto de vista antropométrico e de avaliação da composição.

EMENTA:



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

Introdução à avaliação nutricional. Métodos de avaliação nutricional. Métodos de avaliação antropométrica: padrões de referência, percentis versus z score. Métodos de avaliação da composição corporal. Avaliação antropométrica da criança. Avaliação antropométrica do adolescente. Avaliação antropométrica do adulto. Avaliação antropométrica do idoso. Avaliação antropométrica em portadores de necessidades especiais: amputados, lesão medular, paralisia cerebral, síndrome de *down* corporal, tanto em nível individual como de coletividades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde.** Norma técnica do sistema de vigilância alimentar e nutricional. Brasília, 2011.

ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, A. P. **Avaliação nutricional:** Novas perspectivas. São Camilo: Roca, 2008.

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades.** Santa Catarina: Editora UFSC, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

COSTA, R. F. **Composição Corporal:** Teoria e Prática da Avaliação. São Paulo: Manole, 2001.

NACIF, M; VIEBIG, R. F. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida:** uma visão prática. São Paulo: Metha, 2008.

WHO Expert Committee on Physical Status. The Use and Interpretation of Anthropometry. Geneva: World Health Organization, 1995.

BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Permitir que o aluno seja capaz de compreender os processos biológicos em nível de transformações moleculares que ocorrem nas células, as etapas específicas do processo de nutrição.

EMENTA:

Glicólise, glicogenólise, glicogênese. Ciclo de Krebs. Oxidação de ácidos graxos e síntese de ácidos graxos. Cadeia respiratória. Metabolismo de aminoácidos e compostos



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

nitrogenados. Estudo do sistema de Tampão. Influência das alterações bioquímicas dos alimentos sobre estado nutricional. Inter-relações metabólicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHAMPE, P. C., HARVEY, R. A. **Bioquímica Ilustrada**. 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2006.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de Bioquímica**. 2. ed. São Paulo: Sarvier Editora, 1995.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CAMPBELL, M. K; FARRELL, S.O. **Bioquímica Metabólica**. São Paulo: Editora Cengage Learning, 2008.

DEVLIN, T. M. **Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas**. 6. ed. São Paulo: Editora Blucher. 2007.

NELSON, D. L; COX M. M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 5. ed. São Paulo: Editora Artmed, 2011.

PALERMO, J. R. **Bioquímica da Nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de Alimentos**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008.

VOET, D; VOET, J. G. **Bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Editora Artmed, 2013.

FARMACOLOGIA

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Fornecer ao aluno os princípios básicos de farmacocinética e farmacodinâmica dos principais fármacos utilizados na terapêutica, bem como a sua utilização clínica, efeitos colaterais e interações medicamentosas, embasando o diálogo sobre a conduta terapêutica entre nutricionista-paciente e nutricionista-equipe multidisciplinar.

EMENTA:

Princípios básicos de farmacocinética e farmacodinâmica dos principais fármacos.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CLAYTON, B. D; STOK, Y. N. **Farmacologia na prática de enfermagem**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

RANG, Dale Ritter. **Farmacologia**. 6. ed. Elsevier, Rio de Janeiro: Editora Campus, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LAURENCE L. Brunton; JOHN S. Lazo; KEITH L. Parker. **Goodman & Gilman: As Bases Farmacológicas da Terapêutica**. 11. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, International Edition, 2006.

FISIOLOGIA GERAL

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Prover o aluno dos conhecimentos básicos sobre o funcionamento normal do organismo humano.

EMENTA:

Homeostase. Bioeletrogênese. Contração muscular. Ciclo cardíaco. Artérias e veias. Fisiologia dos sistemas respiratório, renal, digestório e endócrino. Funções das principais incretinas. Correlações clínicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BERNE, R. M. **Fisiologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

GANONG, W. F. **Fisiologia Médica**. 15. ed. Rio de Janeiro: Editora Prentice Hall do Brasil, 1991.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. H. **Tratado de Fisiologia Médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CONSTANZO, L. S. **Fisiologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

DOUGLAS, C. R. **Tratado de Fisiologia**: aplicada às ciências e à saúde. São Paulo: Robe, 1994.

HENEINE, I. F. **Biofísica Básica**. São Paulo: Atheneu, 2000.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

FUNDAMENTOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Tornar o aluno apto para planejar, calcular, avaliar e orientar dietas adequadas às necessidades biológicas e sociais de um indivíduo sadio, conhecendo a relação dos nutrientes e alimentos com a saúde.

EMENTA:

Nutrientes: conceito, classificação, funções, requerimentos e recomendações. Macronutrientes: proteínas, glicídios, lipídios. Micronutrientes: elementos minerais, vitaminas. Água. Conceito, classificação, função e fontes alimentares. Grupos de alimentos. Leis da alimentação. Uso de guias alimentares. Cálculos das necessidades nutricionais, peso teórico, taxa de metabolismo basal, fator atividade física, recomendações nutricionais. Elaboração de cardápios, determinação do per capita. Cálculos dietéticos: determinação do VCT e distribuição percentual dos nutrientes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Tabelas de composição de alimentos**. 5. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 1999.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL. Commission on life Sciences, Food and Nutrition Board. Subcommittee on the tenth edition of the RDAs. Recommended Dietary Allowances 10th ed. Washington, D.C.: National Academic Press, 1989.

SILVA, M. R.; NAVES, M. M. V. **Manual de Nutrição e Dietética**. Universidade Federal de Goiás: Faculdade de Nutrição, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FRANCO, G. **Tabela de composição dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.

IBGE. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 5. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 1999

UNICAMP. NEPA. **Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos TACO**. Disponível em:
<<http://www.unicamp.br/nepa/taco/>>.

(USDA) United States Department of Agriculture Nutrient Database for Standard Reference.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

Tabela de composição química dos alimentos. SR14 2001. Disponível em:
<<http://www.unifesp.br/dis/servicos/nutri/>>.

SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS II

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Tornar o aluno apto para conhecer e discernir os diferentes procedimentos culinários com os grupos de alimentos, visando o mínimo de perdas nutricionais.

EMENTA:

Os alimentos e seus grupos. Modificações e transformações durante o processamento dos alimentos. Pesos e medidas, bases para determinação de per capita. Execução, avaliação e degustação das preparações com os seguintes alimentos: cereais e derivados, leguminosas, hortaliças, frutas, ovos, leites e derivados, carnes, gorduras e açúcares. Conservação de alimentos através do congelamento. Fator de correção, índice de conversão. Glossário de termos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos – manual de laboratório. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos – manual de laboratório. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Tabelas de composição de alimentos**. 5. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 1999.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. São Paulo: Editora Manole, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Tabela de composição de alimentos – Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF – 2008-2009)**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

CARDOSO, M. A; TOMITA, L. Y. **Relação de medidas caseiras, composição química e receitas de alimentos nipo-brasileiros**. São Paulo: Editora Metha, 2002.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

LUNA, N. M. M. **Técnica dietética**: pesos e medidas em alimentos. Cuiabá: Editora Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), 1995.

TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. 2. ed. São Paulo: Editora Educ, 2009.

UNICAMP/NEPA. **Tabela brasileira de composição de alimentos** / NEPA – UNICAMP. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011.

4º PERÍODO

ADMINISTRAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Conhecer as funções administrativas visando a melhor organização dos serviços de alimentação.
- Compreender e entender o funcionamento dos serviços de alimentação.
- Compreender o papel do nutricionista na administração de uma unidade que presta serviços de alimentação a coletividades para aplicação dos conhecimentos de nutrição e dietética no exercício de suas funções administrativas.

EMENTA:

História dos serviços de alimentação e nutrição. Conceito, finalidades e características de serviços de alimentação. Avaliação das condições higiênicas, resto alimentar e sobras. Planejamento de um serviço de alimentação: dimensionamento de área e equipamentos específicos para recebimento e armazenagem de alimentos, para a produção e distribuição de refeições. Planejamento de cardápios e de compras. Planejamento e organização de lactário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI Mônica G. Neumann; PINTO, Ana Maria Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 2. ed. São Paulo: Metha, 2007.

MEZOMO, Iracema de Barros. **A administração de serviços de alimentação**. 5. ed. Barueri: Manole, 2002.

SILVA FILHO, Antonio A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurante e cozinhas industriais**. São Paulo: Varela, 1996.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.** 8. ed. São Paulo: [s.n.], 2003.

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

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** São Paulo: SENAC, 2004.

GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação.** São Paulo: Sarvier, 1986.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 3.ed. São Paulo: Varela; 2007.

ALIMENTOS FUNCIONAIS, FITOTERÁPICOS E NUTRACÊUTICOS

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVO:

- Tornar os alunos capacitados a conhecer os alimentos funcionais e identificar prescrição, definição e utilização.
- Possibilitar conhecimento dos fitoterápicos, sua legislação, sua prescrição, sua aplicação clínica, suas funções e ações no organismo.
- Conhecer os nutracêuticos, suas aplicações clínicas, sua prescrição e funções no organismo.

EMENTA:

Moléculas bioativas presentes nos alimentos: carotenóides, fibras, fibras solúveis e insolúveis. Presença de pré e próbióticos nos alimentos. Antioxidantes. Ação dos ácidos graxos mono e poliinsaturados, papel das vitaminas antioxidantes e minerais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BACURAU, Reury Frank Pereira *et al.* **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.** 9. ed. Barueri: Manole, 2003. 2 v.

BUSNELLO, Fernanda Michielin. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento.** São Paulo: Atheneu, 2007.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

WILLIAMS, Melvin H. **Nutrição: para saúde, condicionamento físico e desempenho esportivo**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

GÓES, Maria Cleusa M. *et al.* **Nutrição no exercício e no esporte**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2002.

PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello Barros. **Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.

ALIMENTOS funcionais e nutracêuticos: uma breve introdução. Disponível em:
<http://www.insumos.com.br/funcionais_e_nutraceuticos/materias/77.pdf>.

CONSTRUÇÃO das alegações de saúde para alimentos funcionais. Disponível em:
<http://www.embrapa.br/publicacoes/tecnico/folderTextoDiscussao/arquivos-pdf/Texto-28_12-08-08.pdf>.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Permitir que o aluno seja capaz de entender a importância da semiologia nutricional, com avaliação clínica e laboratorial, anamnese nutricional, avaliação dietética, além de contextualizar os determinantes do processo saúde/doença, explicitando os métodos e técnicas para avaliação do estado nutricional a serem aplicados adequadamente à realidade que se apresenta, seja em indivíduos, grupos ou populações.

EMENTA:

Avaliação clínica. Avaliação laboratorial. Avaliação dietética e do comportamento alimentar. Anamnese nutricional. Triagem nutricional. Avaliação nutricional do indivíduo obeso. Aplicação da avaliação nutricional em coletividades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

CALIXTO-LIMA, L; REIS, N. T. **Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica.** São Paulo: Rúbio, 2012.

FISBERG, M. *et al.* **Inquéritos Alimentares: Métodos e Bases Científicos.** São Paulo: Manole, 2005.

MUSSOI, T. D. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica.** Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DIAS, M. C. G; VAN AANHOLT, D. P. J; CATALANI, L. A. *et al.* **Triagem e Avaliação do Estado Nutricional.** Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Associação Brasileira de Nutrologia, 2011. Disponível em:
<http://www.projetodiretrizes.org.br/9_volume/triagem_e_avaliacao_do_estado_nutricional.pdf>.

DUARTE, A.C. G. **Avaliação Nutricional: Aspectos Clínicos e Laboratoriais.** São Paulo: Atheneu, 2007.

FAGUNDES, S.R.; MACHADO, S. H. **Manual de Exames Laboratoriais na Prática do Nutricionista.** São Paulo: Rocca, 2007.

PINHO, L.; SILVEIRA, M. F.; BOTELHO, A. C. C *et al.* Identificação de Padrões Alimentares de Adolescentes de Escolas Públicas. **J. Pediatr.** Rio de Janeiro, Porto Alegre, v. 90, n.3, jun. 2014.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de Avaliação Nutricional da Criança e do Adolescente. São Paulo, 2011. Disponível em: < <http://www.sbp.com.br/pdfs/MANUAL-AVAL-NUTR2009.pdf>>

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades.** Santa Catarina: Editora UFSC, 2007.

BROMATOLOGIA

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Proporcionar ao aluno informações técnicas pertinentes a cada matéria-prima e produtos derivados, e os meios de avaliação relativos ao controle físico, químico e físico-químico das mesmas.
- Apresentar os componentes nutricionais característicos dos alimentos.

EMENTA:



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

Estudo dos principais grupos de alimentos sob o ponto de vista analítico. Conhecimentos básicos sobre os grupos de alimentos, composição de alimentos. Leite e derivados. Carne e derivados. Raízes e tubérculos. Alimentos açucarados. Verduras e frutas. Gorduras alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Química de processamento de alimentos**. 2.ed. São Paulo: Livraria Varela. 1992.

CARVALHO, H. H.; DE JONG E. V. **Alimentos métodos físicos e químicos de análise**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2002.

CHAVES, J. B. P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: Editora UFV, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. Tradução Brandelli *et al.* Porto Alegre: Artmed, 2010.

Koblitz, M.G. B **Matérias-primas alimentícias**: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

SALINAS, ROLANDO D. **Alimentos e Nutrição**: Introdução à bromatologia. 3.ed. Rio de Janeiro: ArtMed, 2006.

MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Capacitar o aluno a reconhecer as principais causas de deterioração de alimentos.
- Capacitar o aluno a reconhecer as condições que propiciam o desenvolvimento dos principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares.
- Conhecer os processos de obtenção de alimentos e bebidas produzidas por microrganismos.

EMENTA:

Noções básicas de microbiologia. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos que interferem no desenvolvimento microbiano em alimentos. Altas e baixas temperaturas no controle de microrganismos em alimentos. Aditivos antimicrobianos em alimentos. Conservação de



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

alimentos. Indicadores microbiológicos de qualidade e segurança dos alimentos. Fatores que determinam o desenvolvimento de microrganismos patogênicos veiculados por alimentos. Fatores que determinam o desenvolvimento de microrganismos deterioradores de alimentos. Condições de produção de micotoxinas em alimentos. Alimentos e bebidas obtidos por fermentação bacteriana. Alimentos e bebidas obtidos por fermentação fúngica. Sistema APPCC e segurança dos alimentos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ADAMS, M. R.; MOSS, M. O. **Food Microbiology**. 3rd Ed. RSCP Publishing, 2009.

SILVA, N. *et al.* **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Rio de Janeiro: Artmed, 2004.

JAY, J. M. **Microbiologia dos alimentos**. 6. ed. Rio de Janeiro: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

ASSIS, L. **Alimentos seguros**: Ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição. São Paulo: Editora Senac, 2011.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014.

NUTRIÇÃO NOS CICLOS DA VIDA

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- O aluno deve ser capaz de elaborar um planejamento alimentar, com cálculos nutricionais adequados ao sexo e fase da vida.
- Identificar as necessidades específicas ao gênero e faixa etária e como supri-las.

EMENTA:

Preparações e planos dietéticos: análise quantitativa e qualitativa. Utilização de tabelas de composição de alimentos. Dieta normal: conceito e fatores a considerar na elaboração de planejamento dietético. Alimentação nas diferentes fases e momentos biológicos: criança,



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

adolescente, adulto, idoso, gestante e nutriz. Recomendações nutricionais: DRI's. Dietas não convencionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DOLINSKY, M. **Manual Dietético para Profissionais**. São Paulo: Editora Roca, 2008.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause's: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.

SHILS, M. E. **et al.** (Editores). **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.

SILVA, S. M. C da.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Editora Roca, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

IBGE. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 5. ed. Rio de Janeiro, 1999.

UNICAMP. NEPA. **Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos TACO**. Disponível em:
<<http://www.unicamp.br/nepa/taco/>>.

USDA. United States Department of Agriculture Nutrient Database for Standard Reference.

Tabela de composição química dos alimentos - SR14 2001. Disponível em:
<<http://www.unifesp.br/dis/servicos/nutri/>>.

PATOLOGIA GERAL

Carga Horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Oferecer ao aluno o conhecimento dos mecanismos básicos das doenças, estudo morfológico macro e microscópico dos processos patológicos gerais visando capacitá-lo a compreender o diagnóstico, tratamento e prognóstico das doenças.

EMENTA:

Introdução à patologia. Processos degenerativos e necróticos. Processos inflamatórios e reparativos. Alteração circulatória. Processos neoplásicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

BRASILEIRO FILHO Bogliolo. **Patologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

BRASILEIRO FILHO Bogliolo. **Patologia Geral**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

KUMAR, Abbas Fausto; ROBBINS, Cotran. **Patologia**: Bases Patológicas doenças. 7. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

RUBIN, Farber. **Patologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ROBBINS, Abbas *et al.* **Patologia Básica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

ROBBINS, Cotran *et al.* **Patologia**: Bases Patológicas das Doenças. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

RUBIN, Farber. **Patologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

5º PERÍODO

DIETOTERAPIA E FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO I

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Promover conhecimento para que o aluno esteja apto a prescrever dietas hospitalares e terapia nutricional, adequando-as às variadas situações clínicas e sociais.
- Capacitar o aluno a compreender a fisiopatologia e prescrever a dietoterapia das enfermidades

EMENTA:

Conceito, objetivo, princípios de terapia nutricional. Modificações da dieta normal e progressão das dietas hospitalares de acordo com sua consistência. Suporte nutricional enteral e parenteral.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMARGO, E. B., BOTELHO, R. A. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos – manual de laboratório. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Editora Manole, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BORGES, D. R. **Atualização Terapêutica 2014-15 Diagnóstico e Tratamento**. São Paulo: Artes Médicas, 2014.

PROJETO Diretrizes. São Paulo; Brasília-Distrito Federal: Associação Médica Brasileira de Medicina, 2011. v.IX

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Compreender o papel do nutricionista como educador na prevenção primária, secundária e terciária da saúde.
- Compreender o processo de formação e mudança dos hábitos alimentares.
- Planejar e executar programas educativos. Aplicar os conhecimentos na atividade prática conjunta.

EMENTA:

Educação: conceito, classificação. Variáveis do processo ensino/aprendizagem. Educação nutricional: conceito, objetivos, princípios. Motivação humana. Planejamento em Educação e Saúde Pública: diagnóstico, objetivos; conteúdos; métodos e técnicas, avaliação. Comunicação: conceito; elementos; classificação; clientela. Recursos audiovisuais: tipos; vantagens; limitações. Técnicas de trabalho em grupo: tipos; vantagens; limitações. Planejamento de aula. Planejamento e desenvolvimento de Programas de Educação Alimentar nas diferentes áreas de atuação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LINDEN, S. **Educação Nutricional**: Algumas Ferramentas de Ensino. São Paulo: Editora Varela, 2005.

MOTTA, D. G.; BOGG, M. C. **Educação Nutricional**. 3. ed. São Paulo: IBRASA, 1996.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília: DF: MDS;



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012, 68 p. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/educacao-alimentar-e-nutricional/publicacoes/marco_EAN_visualizacao_semlogo.pdf.pagespeed.ce.iSG4u-W3_E.pdf>.

FAO. Food and Agriculture Organization. **Guia Metodológico de Comunicação Social em Nutrição**. Organização das Nações Unidas para a agricultura e a alimentação. Roma, 1999. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/003/T0807P/T0807P00.HTM>>.

FLAGIOLE, Daniela; NASSER, L. A. **Educação Nutricional na infância e na adolescência**. 2. ed. São Paulo: Editora Metha, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOOG, M.C. F. **O professor e a alimentação escolar**: ensinando a amar a terra e o que a terra produz. Campinas: Komedi, 2008.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da esperança**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

POLLAN, M. **Em defesa da comida**: um manifesto. São Paulo: Editora Intrínseca, 2008.

MIRANDA, D. S; CORNELLI, G. (Org.). **Cultura e Alimentação**: Saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: Editora SEESCSP, 2008.

ÉTICA E LEGISLAÇÃO

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Capacitar o aluno a identificar os fundamentos da moral e da ética, esta vista como uma ciência que estuda a moral, o seu papel enquanto indivíduo dentro do contexto social e profissional.
- Conhecer a legislação básica que rege o exercício da profissão de nutricionista.
- Desenvolver a consciência da ética do exercício profissional.

EMENTA:

Constituição Federal (saúde), a evolução das políticas públicas de saúde no Brasil, atuação do nutricionista no Sistema Único de Saúde. Conceitos de ética, moral e valor; determinantes do comportamento social do indivíduo; ética na pesquisa; o papel dos órgãos de classes; áreas de atuação do nutricionista; a história da profissão e suas conquistas; fundamentos legais e normativos da profissão; preparação e postura para processo seletivo, tipos de contrato de trabalho.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Código de Ética do Nutricionista. O Nutricionista e o conselho: informações para uma maior integração. Sistema CFN/CRN.

GARRAFA, Volnei. **A dimensão da ética em saúde pública**. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública, 1995.

SANCHEZ, Vasquez Adolfo. **Ética**. 16. ed. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ABN. Associação Brasileira de Nutrição. **Histórico do nutricionista no Brasil 1939-1989**: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991.

COSTA, N. S. C. **A formação do nutricionista**: educação e contradição. Goiânia: Editora da UFG, 2000.

LORIERI, M. A. **Filosofia no Ensino Fundamental**. São Paulo: Cortez Editora, 2002. (Coleção Docência em Formação).

PESSINI, L. **Bioética**: um grito por dignidade de viver. São Paulo: Loyola, 2006.

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. **Problemas atuais de bioética**. 6. ed. São Paulo: Loyola, 2002.

VASCONCELOS, F. A. G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 15, n. 2, maio/ago. 2002.

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Capacitar o aluno a planejar e organizar um serviço de alimentação e nutrição.
- Conhecer as funções administrativas e legislativas visando melhor organização dos serviços de alimentação e nutrição.
- Esclarecer sobre a direção, controle e liderança de um serviço de alimentação e nutrição.

EMENTA:

Conceito de gestão. Objetivos e funções administrativas. Planejamento físico, estrutural e funcional de sistemas de alimentação. Gestão de pessoal. Gestão de custos. Logística de materiais. Segurança no trabalho. Legislação trabalhista. Recursos humanos:



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

recrutamento e seleção, controle de saúde, Equipamentos de Proteção Individual (EPI), capacitação de pessoal, responsabilidade técnica e cálculo de mão de obra.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David. **Enciclopédia de serviço de alimentação**. São Paulo: Varela, 1999.

MEZOMO I. F. de B. **A administração de serviços de alimentação**. São Paulo: I. F. de B. Mezomo, 1994.

PROENÇA, R. P. C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação para coletividade**. Florianópolis: Editora Insular, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas**: unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8. ed. São Paulo: [s.n.], 2003.

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

HIGIENE DOS ALIMENTOS

Carga horária: 60 h/a - 40 h/a (presencial) e 20 h/a (a distância)

OBJETIVOS:

- Capacitar os alunos a:
 - avaliar as condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos que produzem, processam ou comercializam alimentos;
 - implementar programas de garantia de qualidade higiênico-sanitária de alimentos e
 - assessorar empresas e/ou instituições nos aspectos referentes à qualidade higiênico sanitária dos alimentos.

EMENTA:

Defesa e vigilância sanitária dos alimentos. Importância da higiene e controle microbiológico dos alimentos. Vigilância epidemiológica. Boas práticas de fabricação de alimentos. Higiene dos manipuladores, ambiente e processamento de alimentos. Limpeza



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

e sanitização. Legislação. Controle de higiene de manipuladores de alimentos. Análise dos perigos em pontos críticos de controle higiênico-sanitário de alimentos através da análise de perigos e pontos críticos (sistema APPCC).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ASSIS, L. **Alimentos seguros:** Ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição São Paulo: Editora Senac, 2011.

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

FIGUEIREDO, R. M. **Padrões e procedimentos operacionais de sanitização:** programa de redução de patógenos. São Paulo: Manole, 2002.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar.** Porto Alegre: Artmed, 2004.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 3. ed. São Paulo: Manole, 2008.

GUNTHER, R. **Controle sanitário dos alimentos.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos.** 6. ed. São Paulo: Cortês, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

A PRÁTICA das boas práticas de fabricação-DVD. São Paulo: Editora Nittas Digital Vídeo, 2010.

REY, A. M.; SILVESTRE, A. A. **Comer sem riscos.** Manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo: Livraria Varela, 2009. v. 1.

REY, A. M.; SILVESTRE, A. A. **Comer sem riscos.** As doenças transmitidas por alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2009. v. 2.

NUTRIÇÃO MATERNA

Carga Horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Aplicar os conhecimentos de nutrição materna às atividades de promoção de saúde.
- Capacitar o aluno para o aconselhamento nutricional de gestantes e nutrizes, de acordo com a realidade socioeconômica e cultural.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

- Despertar o interesse pela área de saúde coletiva.

EMENTA:

Introdução ao estudo em nutrição materna. Ajustes fisiológicos da gestação. Assistência Nutricional pré-natal. Recomendações nutricionais na gestação. Gestante adolescente. Diabetes Melitus na gestação. Síndromes hipertensivas na gravidez. Infecção pelo HIV na gestação. Nutrição e alimentação da nutriz.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Gestação de alto risco: Manual Técnico**. 5. ed. Brasília: MS, 2012.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Atenção ao pré-natal de baixo risco. **Cadernos de Atenção Básica**, n.32, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. **Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes**, 2013-2014.

VITOLLO, M. R. **Da gestação ao envelhecimento**. São Paulo: Rúbio, 2008.

POLÍTICAS E ADMINISTRAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Capacitar o aluno para compreender os distúrbios nutricionais, determinantes e estratégias de intervenção, assim como as políticas e programas em saúde coletiva com ênfase em alimentação e nutrição vigentes.

EMENTA:

Análise dos distúrbios nutricionais como problemas de Saúde Pública (desnutrição proteico-energética, anemia, hipovitaminose A, bócio endêmico e obesidade). Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Desenvolvimento de um modelo geral de determinação do estado nutricional e sua aplicação no caso brasileiro. Estratégias



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

alternativas de intervenção para o controle de distúrbios nutricionais. Avaliação do estado nutricional em nível individual e de população.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANGELIS, R. C. **Fome Oculta**: impacto para a população do Brasil. São Paulo: Atheneu, 1999.

ENGSTROM, Elyne Montenegro (Org). **SISVAN: Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde**: o diagnóstico nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2002.

MONTEIRO, C. A (Org.). **Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil**: a evolução do país e de suas doenças. 2.ed. São Paulo: Hucitec/Nupens (USP), 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MINISTÉRIO DA SAÚDE. ABC do SUS. Doutrinas e Princípios. Brasília, 1990.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. O SUS de A a Z. Garantindo saúde nos municípios. Brasília, 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Cadernos de Atenção Básica. **Carência de micronutrientes**. Brasília. 2007.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional**. Brasília. 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Matriz de Ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde**. Brasília, 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Cadernos de Atenção Básica. **Obesidade**. Brasília, 2007.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Cadernos de Atenção Básica. **Diabetes**. Brasília, 2006.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Cadernos de Atenção Básica. **Hipertensão Arterial**. Brasília, 2006.

WHO. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva: WHO. **Technical Report Series 797**, p. 81-91, 2002.

6º PERÍODO

DIETOTERAPIA E FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO II



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Capacitar o aluno para compreender a fisiopatologia e prescrever a dietoterapia das enfermidades, assim como, prescrever a dietoterapia no pré e pós-operatórios.

EMENTA:

Estabelecimento da conduta nutricional, prescrição e monitoramento de sua adequação. Fisiopatologia e dietoterapia das enfermidades do trato gastrointestinal, dos distúrbios nutricionais, dos transtornos alimentares, das reações adversas aos alimentos, da alergia alimentar e das enfermidades metabólicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos – manual de laboratório. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Editora Manole, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BORGES, D. R **Atualização Terapêutica 2014-15 Diagnóstico e Tratamento**. São Paulo: Artes médicas, 2014.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Instituto Nacional de Câncer. INCA. **Consenso nacional de nutrição oncológica**. Rio de Janeiro: 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Instituto Nacional de Câncer - INCA. **Consenso nacional de nutrição oncológica**. Rio de Janeiro: 2011. v. II.

PROJETO Diretrizes. São Paulo; Brasília-Distrito Federal: Associação Médica Brasileira de Medicina, 2011. v. IX.

EPIDEMIOLOGIA E NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Capacitar o aluno para compreender os distúrbios nutricionais à luz da situação epidemiológica atual, considerando frequência, distribuição, impacto, determinantes e estratégias de intervenção.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

EMENTA:

Estudo dos fundamentos teóricos, métodos e técnicas relacionados à epidemiologia e sua importância para o desenvolvimento das atividades do nutricionista, enfatizando a necessidade do uso do conhecimento do perfil epidemiológico da população e dos principais determinantes do processo saúde-doença, com o enfoque de risco, para a adequação da assistência à saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANGELIS, R. C. **Fome Oculta:** impacto para a população do Brasil. São Paulo: Atheneu, 1999.

ENGSTROM, Elyne Montenegro.(Org.). **SISVAN: Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde:** o diagnóstico nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2002.

MONTEIRO, C. A (Org.). **Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil:** a evolução do país e de suas doenças. 2.ed. São Paulo: Hucitec/Nupens (USP), 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MONTEIRO, C. A. *et al.* Causas do declínio da desnutrição infantil no Brasil, 1996 – 2007. **Revista de Saúde Pública.** 43(1), p. 35-43, 2009.

WHO. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva: WHO. **Technical Report Series 797**, p. 81-91, 2002.

METODOLOGIA CIENTÍFICA

Carga horária: 40 h/a

OBJETIVOS:

- Proporcionar ao estudante conhecimento suficiente para elaborar trabalhos acadêmicos e de pesquisa científica, utilizando as normas, configurações, formatação de acordo com as normas da ABNT.

EMENTA:

A disciplina de metodologia científica proporciona a capacitação dos estudantes para construção do conhecimento, por meio do entendimento de conceitos, da origem do método científico, da ciência, do planejamento, implantação, avaliação, interpretação e redação de trabalhos acadêmicos e científicos. Além disso, o aluno aprende a coletar



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

informações, sistematizá-las de acordo com as normas da ABNT e Vancouver e aplicar na sua rotina profissional, utilizando o pacote *Office* do *Windows*.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT. **Referência Bibliográfica.** *NRB 6023*. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

GOLDEMBERG, S; GUIMARÃES, C. A.; CASTRO, A. A. **Elaboração e apresentação de comunicação científica.** São Paulo: Metodologia org., 2003.

MARCONI, M. A; LAKATOS, E. M. **Fundamentos em metodologia científica.** 5.ed. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARVALHO, M. C. de M. **Construindo o Saber:** Metodologia Científica. 22. ed. São Paulo: Pappirus, 2010.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos de Metodologia Científica.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

NUTRIÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

Carga horária: 80 h/a

OBJETIVOS:

- Aplicar os conhecimentos de nutrição infantil às atividades de promoção de saúde.
- Capacitar o aluno para o aconselhamento nutricional de crianças e adolescentes, de acordo com a realidade socioeconômica e cultural.
- Capacitar o aluno para o aconselhamento em amamentação.
- Despertar o interesse pela área de saúde coletiva.

EMENTA:

Fisiologia da lactação. Aleitamento materno. NBCAL. Consulta de nutrição da criança. Alimentação complementar. Alimentação do lactente com fórmulas lácteas. Nutrição do pré-escolar e escolar. Nutrição do recém-nascido com baixo peso e prematuro. Consulta de nutrição do adolescente. Síndrome metabólica na infância e adolescência. Nutrição nas diarreias agudas na infância. Nutrição nas infecções respiratórias agudas. Infecção pelo HIV na infância. Refluxo gastroesofágico na infância. Alergia alimentar na infância. Aditivos alimentares e saúde da criança.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Saúde da Criança: Nutrição infantil – Aleitamento materno e alimentação complementar. **Cadernos de Atenção Básica**, n.23, 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Estratégia Nacional para Alimentação Complementar Saudável. **Cadernos do tutor**, Brasília, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARVALHO, M. R.; TAMEZ R. N. **Amamentação: Bases Científicas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

GUYTON, A. C & HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

LEVY, L.; BÉRTOLO, H. **Manual de Aleitamento Materno**. Comitê Português para a UNICEF. Edição Revista de 2008.

NUTRIÇÃO NO ESPORTE

Carga horária: 60 h/a - 40 h/a (presencial) e 20 h/a (a distância)

OBJETIVOS:

- Identificar a importância da nutrição na prática esportiva, gasto energético, necessidades energéticas e suplementação nutricional.
- Identificar diferença entre atividades de resistência e força, e substrato para cada tipo de modalidade;

EMENTA:

Avaliação nutricional do esportista. Nutrição e rendimento esportivo nas diferentes modalidades de esporte. Alimentos ergogênicos, drogas lícitas e ilícitas, doping.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GÓES, Maria Cleusa M. *et al.* **Nutrição no exercício e no esporte**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2002.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause's: alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca. 12. ed. 2010.

WILLIAMS, Melvin H. **Nutrição: para saúde, condicionamento físico e desempenho esportivo**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

SILVA, S. M. C da.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.**
2. ed. São Paulo: Editora Roca, 2011.

Diretrizes de Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. Disponível em: <http://www.medicinadosporte.org.br/images/pdfs/diretriz_modif_diet2009.pdf>.

Revista Brasileira de Medicina do Esporte

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Revista Brasileira de Nutrição Esportiva: Disponível em:
<<http://www.rbne.com.br/index.php/rbne>>.

Revista Brasileira de Ciências Farmacêutica

Revista Eletrônica de Farmácia

Revista Nutrição em pauta

Sociedade de medicina esportiva: <<http://www.medicinadosporte.org.br/>>.

PROJETO INTEGRADOR: PRÁTICAS PEDAGÓGICAS EM NUTRIÇÃO

Carga horária: 40 h/a - 20 h/a (presencial) e 20 h/a (a distância)

OBJETIVOS:

- Promover atividades extras sala, para que se possa investigar e colher informações.
- Despertar nos discentes o gosto pela investigação científica.
- Orientar o desenvolvimento de trabalhos seguindo normas específicas.
- Oportunizar aos alunos atividades práticas nas quais possam vivenciar os conteúdos trabalhados em sala de aula.
- Registrar as conclusões dos participantes do projeto por meio de banner, artigos, exposição dos resultados quando possível em eventos de iniciação científica internos: Encontros de Iniciação Científica, Mostra de Pós-Graduação da Universidade de Taubaté, conforme calendário ou eventos externos.

EMENTA:

Aplicação dos conhecimentos adquiridos pelos alunos em situações ou problemas teórico-práticos, selecionados de maneira a permitir a integração entre disciplinas dos períodos, aprofundamento da socialização dos alunos, contextualização dos conhecimentos



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

adquiridos em sala de aula, organização, pontualidade e desenvolvimento de habilidades. Promoção e incentivo a atividades de pesquisa e trabalho em equipe, identificação de habilidades e aplicação de conceitos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Cadernos de Atenção Básica, n. 16, Série A. Normas e Manuais Técnicos. **Diabetes Mellitus**. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Cadernos de Atenção Básica, 16, Série A. Normas e Manuais Técnicos. **Hipertensão Arterial Sistêmica para o Sistema Único de Saúde**. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 4. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2007.

TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Carga horária: 60 h/a

OBJETIVOS:

- Conhecer os principais fatores envolvidos na deterioração de alimentos, bem como empregar métodos adequados para a conservação e manutenção das características nutricionais e sensoriais dos mesmos.
- Familiarizar o aluno aos diversos processos industriais e produzir derivados mais estáveis.
- Aplicar e relacionar os conceitos teóricos às práticas.

EMENTA:

Conceito de tecnologia de alimentos. A indústria de alimentos. Operações unitárias. Conservação pelo calor (pasteurização e esterilização); pelo controle da umidade (concentração, secagem e desidratação); pelo frio (refrigeração, congelamento). Uso de



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

aditivos e processamento de frutas e hortaliças, do leite, de carnes e de lipídeos. Análise sensorial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANTUNES, A. J.; CANHOS, V. P. **Aditivos em alimentos**. Santa Maria da Vitória-BA, FEALQ, 1983.

BARUFALDI, R. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu Editora, 1998. v. 3.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. São Paulo: Varela Editora, 1992.

CRUZ, A. G. **Desidratação de Alimentos**. Rio de Janeiro: Globo, 1989.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FURTADO, M. M. **Arte e a Ciência do Queijo**. 2.ed. Rio de Janeiro: Globo, 1991.

GHIRALDINI, E. **Corantes naturais mais comumente usados na indústria de alimentos**. Sociedade Brasileira de Corantes Naturais. Disponível em: <<http://www.uesb.br/sbcn/comumente.html>>.

MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. **Tecnologia de produção de derivados de leite**. Viçosa: UFV, 2007.

MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. **Tecnologia de produção de derivados de leite**. Viçosa: UFV, 2007.

ROCHA, F. **Serviço Brasileiro de Resposta técnica**. Disponível em: <<http://sbirt.ibict.br/acessoRT/2204>>.

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas Não Alcoólicas**. São Paulo: Editora Edgard Blucher. 2010. Bebidas v.2.

7º PERÍODO

NUTRIÇÃO CLÍNICA (Estágio Supervisionado)

Carga horária: 240 h/a

OBJETIVOS:

- Identificar os problemas de saúde de indivíduos hospitalizados com fins de prestar atenção dietética baseada em evidências nas diversas enfermidades, considerando



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

aspectos fisiopatológicos, clínicos, nutricionais e interação alimento-alimento e medicamento-alimento, visando à prevenção de doenças, a manutenção, a recuperação e a promoção da saúde.

EMENTA:

Estágio realizado em hospitais, no qual o aluno realiza, sob supervisão do nutricionista da instituição, acompanhamento de pacientes, estudo e discussão de casos clínicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares**: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, CUSC, Medirest, 2005.

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

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GIBNEY, M.J. *et al.* **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2007.

KATZUNG, B. G. **Farmacologia Básica e Clínica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2004.

MARTINS, C.; MOREIRA, S. M.; PIEROSAN, S.R. **Interações droga-nutrientes**. 2. ed. Curitiba: Editora Nutroclínica, 2003.

NUTRIÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (Estágio Supervisionado)

Carga horária: 240 h/a

OBJETIVOS:

- Visa o conhecimento da dinâmica no desenvolvimento das atividades de um nutricionista em serviços de alimentação.

EMENTA:

Estágio com a aplicação de métodos e técnicas de gerenciamento para o atendimento nutricional de grupos populacionais saudáveis.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade.** 2. ed. Brasília: Metha, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. **Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação.** São Paulo: Sarvier, 1986.

KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais.** São Paulo: Ediora Varela, 2003.

MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração.** 4. ed. São Paulo: Manole, 2002.

8º PERÍODO

NUTRIÇÃO SOCIAL NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (Estágio Supervisionado)

Carga horária: 240 h/a

OBJETIVOS:

- Identificar a atuação do nutricionista na área de saúde coletiva e na atenção primária à saúde.
- Identificar necessidades e propor soluções.
- Planejar e participar de atividades voltadas à promoção da saúde por meio da alimentação adequada.

EMENTA:

Estágio em instituições que atuam na área pré-escolar e escolar; aplicação de conceitos da nutrição e saúde de escolares e pré-escolares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ENGSTROM, Elyne Montenegro.(Org.) **SISVAN: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde: o diagnóstico nutricional.** 2. ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2002.

RIZZO, G. **Creche: organização, montagem e funcionamento.** Rio de Janeiro: Livraria Alves, 1991.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

NUTRIÇÃO SOCIAL NA ATENÇÃO SECUNDÁRIA À SAÚDE (Estágio Supervisionado)

Carga horária: 240 h/a

OBJETIVOS:

- Identificar a atuação do nutricionista na área de saúde coletiva e na atenção secundária à saúde.
- Aprimorar e consolidar conhecimentos prévios, adaptando-os à realidade social, econômica e cultural e aos recursos existentes.

EMENTA:

Estágio em instituições que atuam na área de atenção à saúde e nutrição de grupos populacionais; aplicação de conceitos da nutrição e saúde coletiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ENGSTROM, E. M. (Org.). **SISVAN:** Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde: o diagnóstico nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002.

MONTEIRO, C. A. (Org.). **Velhos e novos males da Saúde no Brasil:** a evolução do país e suas doenças. 2. ed. São Paulo: FSP/HUCITEC, 2000.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** São Paulo: Editora Varela, 2001.

CAMPOS, G. W. S. *et al.* **Tratado de Saúde Coletiva.** São Paulo: HUCITEC; Rio de Janeiro: FioCruz, 2006.

CAMPOS, G. W. S.; GUERRERO, A. V. P. **Manual de práticas de Atenção Básica:** Saúde Ampliada e Compartilhada. São Paulo: HUCITEC, 2008.



UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

UNITAU

3. OUTROS CURSOS OFERECIDOS NO DEPARTAMENTO DE ENFERMAGEM E NUTRIÇÃO

3.1 Cursos de Graduação

- Enfermagem

3.2 Cursos de Extensão

- Curso de Tecnólogo em Apicultura
Disciplina: Usos e aplicações dos produtos apícolas como nutracêuticos.
Docente convidada: Profa. Dra. Fabíola Figueiredo Nejar. 2013 – atual.
- Curso de Especialização em Apicultura – UNITAU
Disciplina: Aproveitamento e propriedades dos produtos e subprodutos apícolas.
Docente convidada: Profa. Dra. Fabíola Figueiredo Nejar

4. INTEGRAÇÃO ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO

A indissolubilidade dos pilares ensino, pesquisa e extensão garantem a formação de profissionais preocupados em adquirir, manter e expandir conhecimentos e habilidades que lhes favoreçam plena realização pessoal e efetiva inserção de seu trabalho na promoção do bem-estar social. Assim, com o intuito de promover a articulação entre esses três pilares, o Departamento, a Coordenação e os professores do Curso de Nutrição realizam:

4.1 PROGRAMAS/PROJETOS DE EXTENSÃO

Os projetos de extensão são elaborados pelos professores e são enviados para a Pró-reitoria de Extensão (PREX) da Universidade, que tem a incumbência de fazer seu gerenciamento junto ao coordenador.

Atualmente, em relação ao curso de Nutrição, estão em andamento dois projetos e um programa de extensão, a saber:

- Projeto **UNITAU VIDA SAUDÁVEL**



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

A industrialização, a má educação nutricional, o sedentarismo, a agitação da vida moderna, o uso de bebida alcoólica, dentre outros, levam à má nutrição e, conseqüentemente, a uma maior exposição aos fatores de risco para as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), que constitui um grave problema de Saúde Pública. De acordo com a OPAS, a hipertensão arterial, hipercolesterolemia, obesidade, inatividade física e baixo consumo de verduras e frutas associados ao álcool e fumo, são responsáveis por mais da metade das doenças no mundo. O aumento da pressão arterial é, por estimativa, responsável por 7,1 milhões de causas de morte, 13% do total de mortes. O Projeto propõe orientações relacionadas ao consumo alimentar para adequação de peso e controle de doenças associadas. Sendo assim, a presente proposta visa instituir grupo de orientação para escolhas alimentares saudáveis. Diante desse cenário, o curso de Nutrição apresenta aos funcionários da UNITAU o PROJETO UNITAU VIDA SAUDÁVEL, que busca o bem-estar, a melhoria da condição física, o melhor aproveitamento das horas de lazer, bem como procura orientar estilos de vida que favoreçam a compensação das tensões acumuladas no dia a dia dos funcionários. **A filosofia do UNITAU VIDA SAUDÁVEL é fazer com que o servidor se sinta bem.** O projeto conta com a participação de três técnicos, e uma técnica em nutrição.

• **Projeto NUTRIÇÃO PARA A VIDA**

Esse projeto é fruto de uma parceria entre a PREX UNITAU, Curso de NUTRIÇÃO e FUNAP (Fundação de Amparo ao Trabalhador Preso) de São Paulo.

A superpopulação carcerária é reflexo do aumento da criminalidade, um problema social que depende não só de ações de governo para a sua solução, mas da participação consciente da sociedade na busca pela mudança dessa realidade (Vilhena, 2011).

O projeto busca instrumentalizar para escolha e preparo de alimentos saudáveis, bem como orientar para a comercialização de produtos alimentícios saudáveis. A grande proposta é capacitar presos, possibilitando campo de trabalho, quando em liberdade. Também são objetivos do projeto ampliar conhecimentos para elaboração de produtos alimentícios com vistas à geração de renda; possibilitar formação de multiplicadores de cursos; empregar técnicas de economia e aplicar conhecimentos sobre empreendedorismo.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

A educação tem um papel fundamental no desenvolvimento humano e na construção de oportunidades, mostrando-se indispensável na luta contra a criminalidade. A possibilidade de acesso à educação de qualidade e a melhoria das ações desenvolvidas, atrelada à participação de estudantes universitários em projetos sociais, promove a cidadania e a responsabilidade social.

Docente responsável: Profa. Dra. Profa. Dra. Fabíola Figueiredo Nejar

- **Projeto OBESIDADE INFANTO-JUVENIL**

Parte do Programa de Atividade Física e Saúde (PAFS), neste projeto de prevenção e tratamento multiprofissional os alunos têm a oportunidade de aplicar conhecimentos teóricos em avaliação nutricional, atendendo crianças e adolescentes de escolas públicas. O projeto tem parceria com docentes e discentes do curso Educação Física.

Docentes responsáveis:

- Profa. Dra. Alexandra Magna Rodrigues, coordenadora de curso e docente das disciplinas: Nutrição Materna; Nutrição da Criança e do Adolescente; desde 2010 e
- Profa Ma. Thaís Rezende Suraty, docente das disciplinas: Políticas e Administração em Nutrição; Ética e Legislação Profissional; Epidemiologia e Nutrição em Saúde Coletiva e Coordenação de TCC, desde fevereiro de 2015.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

- **PROGRAMA DE ATENÇÃO INTEGRAL AO ENVELHECIMENTO - PAIE**

Os alunos têm a oportunidade de participar do desenvolvimento de diversas atividades culturais e de saúde voltadas para o público idoso e se preparam para atuar nesse cenário social,

Docente: Profa. Esp. Aline Liz de Faria, docente das disciplinas: Avaliação Nutricional; Introdução à Gastronomia; supervisora de estágio em Nutrição Social – Saúde Coletiva, desde fevereiro/2014.

4.2 TRABALHO DE GRADUAÇÃO – TG (Regulamento no Anexo A)

O TG assume a modalidade de iniciação científica, realizado sob orientação docente. É desenvolvido a partir do quinto semestre do curso de forma contínua até sua finalização.

Tem como objetivo incrementar a qualificação do profissional em formação para o alcance do Perfil Profissiográfico pretendido. À sua finalização, são creditadas 120 horas ao estudante.

Entende-se que a atividade de pesquisa possibilita o desenvolvimento de atitude investigativa em relação à realidade que, por sua vez, contribui para a formação do sujeito crítico, reflexivo e criativo. Propicia também o desenvolvimento de autonomia para a busca e construção do conhecimento, bem como a produção científica que fundamenta e qualifica a prática profissional.

4.3 ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS – AACC (Regulamento Anexo B)

Considera-se relevante a realização dessas atividades no âmbito da universidade ou fora dela, uma vez que têm como objetivos:

- **Ampliar** as dimensões dos componentes curriculares relacionados à Nutrição, como meio de complementar a formação profissional.
 - **Desenvolver** projetos e programas de pesquisa orientados por docente da UNITAU, desde que respeitando todos os trâmites legais.
-



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

- **Participar** em Eventos Diversos na área da Nutrição e áreas afins (congresso, iniciação científica, curso de atualização, conferências, atendimento comunitário de cunho social e serviço voluntário em campanhas na área de saúde ligadas ao Departamento de Enfermagem e Nutrição da UNITAU.

4.4 ESTÁGIO SUPERVISIONADO (Regulamento Anexo C)

O objetivo central do Estágio Supervisionado do curso de Nutrição é estimular a prática profissional e as relações interpessoais, ou seja, desenvolver posturas de cooperação, comunicação e liderança na aplicação dos fundamentos teóricos da Nutrição, de forma ética, para o desenvolvimento de programas de alimentação e nutrição que visem à promoção da saúde, tratamento de enfermidades e melhoria da qualidade de vida de indivíduos e coletividades.

O Estágio Curricular em Nutrição divide-se em quatro áreas, sendo estas: Nutrição Clínica Hospitalar, Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Social na Atenção Primária à Saúde e Nutrição Social na Atenção Secundária à Saúde.

A carga horária de cada área estagiada deverá ser de 240 horas, totalizando 960 horas, a qual deverá ser cumprida integralmente, **não se aplicando** o limite de 25% de faltas permitidas como nas disciplinas teóricas.

4.5 PROGRAMAS DE APOIO AO DISCENTE

- Grupos de estudos

O Grupo de Estudos do Instituto Básico de Biociências tem oferecido aos alunos da área de biociências oportunidades para o desenvolvimento de habilidades e de competências para melhoria do rendimento em seus estudos. Por meio de leituras e de revisão de textos, os alunos reforçam os conhecimentos técnicos e teóricos adquiridos durante a graduação.

O grupo de estudos é coordenado por cinco professores, de diferentes áreas das biociências, e promove encontros semanais com os alunos interessados. Também conta



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

com a participação de monitores do programa PID (Programa de Iniciação à Docência) e estagiários bolsistas da Pró-reitoria Estudantil (PRE),, que acompanham os alunos no reforço de disciplinas.

4.6 PROGRAMA CIÊNCIA SEM FRONTEIRAS

Ciência sem Fronteiras é um programa que busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio na mobilidade internacional. A iniciativa é fruto de esforço conjunto dos Ministérios da Ciência, Tecnologia e Inovação (MCTI) e do Ministério da Educação (MEC), por meio de suas respectivas instituições de fomento – CNPq e Capes – e Secretarias de Ensino Superior e de Ensino Tecnológico do MEC.

O projeto prevê a utilização de até 101 mil bolsas em quatro anos para promover intercâmbio, de forma que alunos de graduação e pós-graduação façam estágio no exterior com a finalidade de manter contato com sistemas educacionais competitivos em relação à tecnologia e inovação. Além disso, busca atrair pesquisadores do exterior que queiram se fixar no Brasil ou estabelecer parcerias com os pesquisadores brasileiros nas áreas prioritárias definidas no Programa, bem como criar oportunidade para que recebam treinamento especializado no exterior.

O Departamento de Enfermagem e Nutrição da UNITAU tem estimulado seus alunos a participarem desse programa.

4.6 PROGRAMA DE INICIAÇÃO À DOCÊNCIA - PID – (link no Anexo D)

O PID tem por finalidade oferecer aos seus participantes, das diversas áreas do conhecimento, a oportunidade de vivenciar atividades de magistério na educação básica ou superior e de refletir sobre os princípios que as norteiam e sobre práticas pedagógicas inovadoras, por meio de uma relação estreita entre professor mentor-iniciante à docência-estudante, de forma a promover, num espaço de profissionalização progressiva, a troca de saberes na matéria de competência do professor mentor, escolhida como possibilidade futura de atuação pelo iniciante à docência.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

O Programa prevê a participação de iniciantes à docência, doravante referido como Monitor, em três categorias, nos respectivos campos de atuação: Monitor Junior, para alunos de graduação, e Monitor Pleno e Monitor Sênior, para egressos ou alunos de pós-graduação.

O monitor na categoria “júnior”, devidamente matriculado no PID, poderá concorrer à Bolsa Atividade Monitoria, por indicação do Diretor da Unidade de Ensino à Pró-reitoria de Graduação, que se incumbirá dos procedimentos junto à Pró-reitoria Estudantil, para a concessão do benefício.

O Programa, além de beneficiar o participante (o monitor), com a aquisição de todas as habilidades citadas, beneficia os acadêmicos de todo o Curso, uma vez que possibilita a presença de auxiliares, contribuindo para melhoria no desenvolvimento das aulas e para supressão das necessidades de aprendizado dos alunos.

4.7 MONITORIA

A Universidade de Taubaté, por meio da Pró-reitoria Estudantil e com supervisão didático-pedagógica da Pró-reitoria de Graduação, concede bolsa de estudo, na modalidade Atividade Monitoria, aos alunos regulares dos seguintes cursos de graduação abaixo relacionados:

- Administração
- Arquitetura
- Direito
- Engenharias (ciclo básico)
- Medicina
- Nutrição
- Odontologia
- Psicologia

A atividade de monitoria visa incentivar alunos com mérito acadêmico a aperfeiçoarem os estudos em disciplina de seu interesse, por meio do desenvolvimento de atividades supervisionadas de ensino. O aluno monitor deverá ter cursado a própria disciplina ou equivalente. A monitoria deverá ser desenvolvida necessariamente sob a supervisão de um dos docentes da disciplina.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

Ao término das atividades de monitoria, o aluno monitor receberá uma certificação das atividades desenvolvidas.



UNITAU

UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ
Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Dec. Fed. Nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE/GP
CNPJ 45.176.153/0001-22

Pró-reitoria de Graduação
Av: 09 de Julho, 245 Centro Taubaté-SP 12020-200
Tel. (12) 3625-4219/4231 fax: (12) 3621-3270
e-mail: prg@unitau.br

5. ANEXOS

Anexo A - Regulamento de Trabalho de Graduação – TG (Portaria PRG nº 290/2014 - cópia no CD)

Anexo B - Regulamento de Atividades Acadêmico-científico-culturais – AACC (Portaria PRG nº 291/2014 - cópia no CD)

Anexo C - Regulamento de Estágio (Portaria PRG nº 292/2014 - cópia no CD)

Anexo D – Listagem de links para consulta às Deliberações:

- Matriz curricular do curso de Nutrição - semestral

http://www.unitau.br/files/arquivos/deliberation/CONSEP/Consep_2014/consep_270_2014_1438086898.pdf

- Calendário Escolar:

http://www.unitau.br/files/arquivos/category_1/Calendario_2015_1421775296.pdf

- Rendimento escolar:

http://www.unitau.br/files/arquivos/deliberation/CONSEP/Consep_2014/consep_214_2014_1417029201.pdf

- Programa de Iniciação à Docência - PID:

http://www.unitau.br/files/arquivos/deliberation/CONSEP/Consep_2012/consep_265_2012_1359634197.pdf