

# NUTRIÇÃO

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO



ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2014.2



**UFOB**  
UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO OESTE DA BAHIA



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

IRACEMA SANTOS VELOSO  
Reitora *Pro Tempore*

JACQUES ANTÔNIO DE MIRANDA  
Vice-Reitor *Pro Tempore*

ANATÁLIA DEJANE SILVA DE OLIVEIRA  
Pró-Reitora de Graduação e Ações Afirmativas

LUCIANA LUCAS MACHADO  
Pró-Reitora de Pós-Graduação Pesquisa e Inovação

PAULO ROBERTO BAQUEIRO BRANDÃO  
Pró-Reitor de Extensão e Cultura

ADRIANA MIGLIORINI KIECKHÖFER  
Pró-Reitora Administração e Infraestrutura

POTY RODRIGUES DE LUCENA  
Pró-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento Institucional

MARCOS AURÉLIO SOUZA BRITO  
Pró-Reitor de Gestão de Pessoas

DAVID DUTKIEVICZ  
Pró-Reitor de Tecnologia da Informação e Comunicação

JACQUES ANTÔNIO DE MIRANDA  
Superintendente Universitário

ALMIR VIEIRA SILVA  
Assessor de Políticas Nacionais e Internacionais

DANILO AZEVEDO PINTO  
Assessor de Comunicação



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

**RAFAEL DA CONCEIÇÃO SIMÕES**

Diretor do Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

**MARIA LIDIANY TRIBUTINO DE SOUSA**

Vice-Diretora do Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

**ANDRÉ LEANDRO SILVA**

Coordenador de Ensino

**MARCELA DE SÁ BARRETO DA CUNHA**

Coordenadora do Colegiado do Curso de Nutrição

**CLÁUDIA VIEIRA PRUDÊNCIO**

Vice Coordenadora do Colegiado do Curso de Nutrição



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

## **NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA (Presidente)

MARIA LUÍZA AMORIM SENA PEREIRA

DEBORA CRUZ PORCINO

IRACEMA SANTOS VELOSO

DAIENE ROSA GOMES

MARCOS PEREIRA SANTOS

RAFAEL DA CONCEIÇÃO SIMÕES

MARCELA DE SÁ BARRETO DA CUNHA

CLÁUDIA VIEIRA PRUDÊNCIO



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

## SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO	7
2	CARACTERIZAÇÃO REGIONAL	9
2.1	Histórico da Instituição	10
2.2	Caracterização do Centro	15
2.3	Histórico do Curso	17
2.4	Identificação do Curso	19
3	JUSTIFICATIVA DO CURSO	20
4	OBJETIVOS DO CURSO	23
4.4	Objetivo Geral	23
4.5	Objetivos Específicos	23
5	CARACTERIZAÇÃO ACADÊMICO-PROFISSIONAL DO EGRESSO	25
6	ÁREA DE CONHECIMENTO DO CURSO	29
7	MARCOS REGULATÓRIOS	31
8	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	37
8.1.	Representação gráfica do currículo do curso de Nutrição	38
8.2.	Detalhamento da Matriz Curricular	40
8.4	Ementário e Bibliografia	43
8.5	Estágio Supervisionado	44
8.6	Trabalho de Conclusão de Curso	49
8.7	Atividades Curriculares Complementares	50
10	POLÍTICAS DE INTEGRAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	70
11	POLÍTICAS DE ACESSIBILIDADE	71
12	AVALIAÇÃO	75
13	CONDIÇÕES PARA A IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	83
13.1.	Plano de composição do corpo docente	83
13.2	Infraestrutura	94
15	PROGRAMAS DE APOIO AO ESTUDANTE	107
16	ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS	110
17	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	111



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

APÊNDICE A – EMENTÁRIO	116
APÊNDICE B - REGULAMENTO DOS ESTÁGIOS	195
APÊNDICE D - PROJETO DA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO	220
ANEXO I - ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES	265



## **1 APRESENTAÇÃO**

O documento, nesta ocasião apresentado, norteia o itinerário do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB), e encontra-se amparado pela legislação educacional vigente, orientando o percurso de formação profissional do Nutricionista. Assim, o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição tem sido cuidadosamente implementado, em consonância com o Plano Nacional de Educação (PNE) de 2014, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) de 1996, as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para os Cursos de Graduação em Nutrição de 2001 e a Resolução do Conselho Nacional de Educação que dispõe sobre carga horária mínima nos cursos de graduação, tendo como elementos norteadores a Proposta Pedagógica Institucional da UFOB e as Resoluções referentes aos cursos de graduação da UFOB.

Neste PPC são apresentadas as diretrizes que orientam o curso de graduação em Nutrição da UFOB, os objetivos, a caracterização acadêmico-profissional do egresso, as áreas de atuação profissional e uma matriz curricular do curso que atenda às proposições das DCN, bem como os elementos necessários à sua implantação e consolidação, sendo, conforme preconizado pela LDB, um dever institucional e uma das formas de expressão do exercício da autonomia. O projeto aponta ainda as competências e habilidades que serão desenvolvidas pelo estudante, os marcos teórico-metodológicos que norteiam a proposta curricular do curso e apresenta o contexto político institucional.

Trata-se de um documento construído de forma participativa dentro de uma perspectiva multidisciplinar, buscando contemplar a realidade da região na qual a UFOB encontra-se inserida. O PPC está centrado no estudante como sujeito da aprendizagem, alicerçado em uma formação integral, por meio da articulação entre os eixos de ensino, pesquisa e extensão. Vale destacar que este projeto é uma célula aberta às transformações que se façam necessárias para a garantia da qualidade formativa.

Ao assumir os pressupostos acima, este documento retrata um processo dinâmico, resultado de longas e importantes discussões no âmbito do Colegiado do Curso, bem como no Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso, reunindo as experiências dos profissionais



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

que integram o corpo docente, buscando contemplar a realidade local e regional onde se acha inserida a UFOB. O PPC-NUT Como parte de uma sociedade democrática, deve atender a esse princípio e, ser flexível, aberto às transformações que acrescentem qualidade ao curso de graduação em Nutrição desta Universidade.



## **2 CARACTERIZAÇÃO REGIONAL**

Em meados do século XIX, a navegação entre o Rio São Francisco e a bacia do Rio Grande já alcançava Limoeiro. Ainda na primeira metade do século XIX, há notícia de que estavam estabelecidos os primeiros colonos nas margens do Rio Grande, onde hoje situa-se Barreiras, identificados como Plácido Barbosa e José Chagas, ambos a serviço dos irmãos José Joaquim de Almeida, Joaquim Herculano de Almeida e Manuel Frederico de Almeida, que desde o começo daquele século controlavam o atual território de Angical. Já na segunda metade do século XIX, a 12 km de onde hoje está localizada Barreiras, também existia um povoado que servia como entreposto comercial, chamado Buracão, que passou a chamar-se Arraial da Penha, contando com cerca de oitenta casas.<sup>1</sup>

Com o crescimento do número de habitantes a ocupar as margens do Rio Grande, o comércio passou a ser feito onde hoje se situa Barreiras e o Arraial da Penha entrou em declínio. Por volta de 1850 a nova localidade já contava algumas dezenas de residências de taipa e o comércio desenvolveu-se a partir de trocas com as povoações das fazendas vizinhas, com o norte de Goiás e o sul do Piauí. Em 1881, Barreiras teve seu primeiro sacerdote, o padre José C. Silva, mas a freguesia ainda era irregular, sendo efetivada apenas em 1937.<sup>2</sup>

O histórico administrativo e jurídico de Barreiras entre fins do século XIX e a primeira metade do século XX é bastante dinâmico. Em virtude da Lei Municipal de 20 de janeiro 1891, passou a ser distrito da freguesia de Angical e pela Lei Estadual n.º 237 de 06 abril de 1891 passou a categoria de Vila e foi desmembrada de Angical, e adquirido sub-delegacia que passou a funcionar a partir de 16/05/1891. Pelo Ato de 03 de agosto de 1892 passou a ser Termo Jurídico da Comarca do Rio Grande com sede em Santa Rita (atual Santa Rita de Cassia), até 06 de setembro de 1898. Ainda em 1892, pelo decreto n.º 280 criou-se a Comarca denominada de Ribeira, formada pelo Termo de Angical e Campo Largo. Pela Lei 449 de 19 de maio de 1902 foi criado o fórum, inaugurado em 15 de novembro de 1902, sob o governo estadual de José Gonçalves da Silva.

---

<sup>1</sup> Informações encontradas em um documento datilografado anônimo em posse da sr. Ignez Pitta, cuja cópia foi gentilmente cedida pela mesma. O referido texto não tem data, mas parece ser dos anos de 1960/70.

<sup>2</sup> Idem.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Mesmo a Vila emancipada, continuou com o nome de Ribeira, até 04 de outubro de 1904; época em que foi extinto o Termo de Angical e anexou seu território ao da Ribeira, que passou a se chamar Barreiras. Na época da sua emancipação, Barreiras já contava com 620 casas e 2.500 habitantes. O município contava quatro distritos; a sede, o de Santana, o de Várzeas e o de São Desidério. A situação permaneceu até 1933, quando o anexo ao Decreto Lei Estadual nº. 10724 de 30 e março de 1938 propôs a divisão do município em oito distritos: Barreiras, Bonfim, Palmares, Rio Branco, Santana, Várzeas e Sítio Grande. Permaneceu, contudo, a divisão administrativa anterior. O Decreto nº. 11.083 de novembro de 1944 dividiu o município em Barreiras Barroca (antiga Rio Branco), Boa Sorte (antiga Bonfim), Catão (antiga Santana); São Desidério, Sítio Grande e Várzeas. A Lei Estadual 12.978 de 01 de janeiro de 1944 alterou o nome do distrito de Boa Sorte para Tapiracanga. Essas constrantes mudanças administrativas perduraram até 1953, quando foram criados outros municípios na região Oeste.<sup>3</sup>

## **2.1 Histórico da Instituição**

A Universidade Federal do Oeste da Bahia tem sua origem no Instituto de Ciências Ambientais e Desenvolvimento Sustentável (ICADS), um campus avançado da Universidade Federal da Bahia (UFBA) estabelecido em 2006. A UFBA pode ser considerada o mais importante projeto cultural da Bahia no século XX e reafirmar esse legado é a missão da UFOB no raiar do século XXI, contemplando o território, a diversidade cultural e as humanidades no Oeste baiano.

A Universidade Federal da Bahia, criada pelo Decreto-Lei nº. 9.155, de 8 de abril de 1946, com sede em Salvador-BA, com autonomia administrativa, patrimonial, financeira e didático-científica. Apesar de instituída oficialmente como Universidade da Bahia, em 8 de abril de 1946, "sua constituição englobou a articulação de unidades isoladas de ensino superior preexistentes, públicas ou privadas" (PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL/UFBA, 2012-2016, p.8-9).

---

<sup>3</sup> Idem.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

O estabelecimento do ensino superior na Bahia remonta ao século XIX, ainda que esse desenvolvimento tenha sido lento e gradual. Sua origem está no estabelecimento, por decreto régio 18 de fevereiro de 1808, do Colégio Médico-Cirúrgico da Bahia, a mais antiga escola estudos superiores do Brasil, atual Faculdade de Medicina. A primeiras tentativas de criar universidades no Brasil foram abortadas pelo governo português às vésperas da Independência. O projeto de criar a Nova Athenas, com sede na Capitania da Bahia, proposto pelo acadêmico baiano Luís Antônio de Oliveira Mendes Dias Lobato, não passou pela Comissão de Instrução Pública das Cortes Extraordinárias de Portugal em 1821. Após a Independência, em 1822, tentativas de estabelecer universidades em cidades do interior baiano, à exemplo do que propôs o soteropolitano José da Silva Lisboa para a vila de Cachoeira, não encontraram apoio nas classes políticas imperiais. Na primeira metade daquele século, já na Regência, foi criado em Salvador o curso de Farmácia (1832), sendo incorporado à Escola de Cirurgia. Posteriormente, o mesmo ocorreu com o curso de Odontologia (1864). No Segundo Império foram criados o curso de Agronomia (1859) e a Academia de Belas Artes da Bahia (1877).

Já no início da República, foram criadas em Salvador a Faculdade de Direito (1891) e a Escola Politécnica da Bahia (1897). A Faculdade de Ciências Econômicas da Bahia e a Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras foram estabelecidas já no avançar do século XX, em 1934 e 1941, respectivamente. Essas unidades de Ensino Superior constituíram o núcleo inicial da Universidade da Bahia, conforme o Decreto-Lei nº. 9.155, de 8 de abril de 1946. Apesar do referido Decreto, foi necessário o desenvolvimento de novas unidades e órgãos complementares, com o objetivo de "constituir um efetivo sistema universitário, capaz de atender as necessidades culturais da sociedade baiana" (PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL/UFBA, 2012-2016, p.8-9)

Foram imensos os desafios assumidos pelo Reitor Edgard Santos entre 1946 e 1961. Para dar continuidade ao projeto de transformar e dar visibilidade aos elementos culturais e artísticos da Bahia, em 1955 teve início a instalação da Escolas de Arte e dos Seminários Livres de Música e, no ano seguinte, das Escolas de Teatro, Dança e Nutrição. A Faculdade de Arquitetura e a Faculdade de Administração foram implantadas em 1959. Em 1967, foram incorporados à UFBA os cursos de Agronomia e Medicina Veterinária, que passou a assumir



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

a atual denominação de Universidade Federal da Bahia. Nos anos de 1960-70 foram estabelecidos os Institutos de Matemática, Física, Química, Biologia, Geociências e Ciências da Saúde, as Escolas de Biblioteconomia e Comunicação e a Faculdade de Educação. A antiga Faculdade de Filosofia passou a se denominar Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Os anos 1980 e 1990 foram assinalados por uma franca expansão nos programas de pós-graduação dos institutos e faculdades vinculados à UFBA.

Em 2005, o Ministério da Educação instituiu o Programa Expandir para a criação de novos *campi* e universidades. Naquele mesmo ano, em decorrência do referido Programa, o Conselho Universitário da UFBA aprovou a criação de duas unidades universitárias. O primeiro foi o Instituto Multidisciplinar de Saúde, *Campus* Anísio Teixeira, em Vitória da Conquista-BA. A segunda unidade foi o Instituto de Ciências Ambientais e Desenvolvimento Sustentável (ICADS), localizado na cidade de Barreiras-BA, no *Campus* Edgard Santos.

A implantação e inauguração do *Campus* Professor Edgard Santos, Instituto de Ciências Ambientais e Desenvolvimento Sustentável (ICADS), no município de Barreiras aconteceu, oficialmente, em outubro de 2006, com a missão de promover o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão na região oeste da Bahia.

O *Campus* Professor Edgard Santos foi o resultado de uma articulação entre diferentes níveis de governo e realizações de parcerias institucionais visando, além da própria implantação, condições ideais para sua manutenção. Tendo o meio ambiente e o desenvolvimento sustentável como premissas, entre os principais objetivos destaca-se a busca, desde seu início, por projetos de colaboração com diversas instituições vinculadas ao meio ambiente, assim como com demais órgãos das administrações públicas nos três níveis, destacando-se as parcerias com prefeituras da região e com o governo do estado com outras instituições de ensino superior, além de organizações de cunho social e iniciativa privada, quando em vista a promoção de benefícios para a coletividade.

A história da implantação do ICADS se inicia no ano anterior à sua inauguração como unidade da UFBA. No dia 21 de novembro de 2005, foi aprovada a Resolução nº 04/2005, que cria o *Campus* Professor Edgard Santos em Barreiras, pelo plenário do Conselho Universitário da Universidade Federal da Bahia – UFBA, tendo sido



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

regulamentado pelo Decreto nº 5.773, de 9/5/2006 do Ministério da Educação e Cultura – MEC e publicado no Diário Oficial da União – DOU nº 165, seção 1 em 27/8/2007.

Quanto ao corpo funcional, o Instituto iniciou suas atividades com 40 (quarenta) professores, tendo como diretora *Pró Tempore* a Profª Drª. Joana Angélica Guimarães da Luz. Para auxiliar nas atividades administrativas e acadêmicas, foram feitos contratos de prestação de serviços para 3 (três) pessoas, até a realização do concurso público para técnico-administrativo. Em março de 2007, com a realização do concurso, foram contratados 15 (quinze) técnicos administrativos.

Quanto à estrutura física, o ICADS foi instalado em prédio doado pela Prefeitura Municipal de Barreiras, onde funcionou durante muitas décadas o Colégio Padre Vieira. Visando permitir o funcionamento inicial da UFBA, o colégio passou por uma reforma preliminar. Vale ressaltar a importância histórica desse patrimônio para o Município, daí um marco para a cidade de Barreiras em abrigar nas dependências desse prédio o *Campus* da UFBA. Ciente dessa importância histórica, a Universidade manteve o Memorial do Colégio Pe. Vieira, um rico acervo com fotos de ex-alunos, professores e funcionários que contam um pouco da história de Barreiras e região.

A implantação da estrutura definitiva do *Campus* tinha como projeto inicial a construção de vinte prédios, sendo construídos por etapas. Na primeira foram construídos o Prédio de Laboratórios, composto de 32 laboratórios, e o Pavilhão de Aulas II, que abriga salas de aula, gabinetes de professores e um auditório para 100 pessoas. Na segunda etapa, foram entregues o Pavilhão de Aulas I, também com auditório para 100 pessoas, e o Prédio de Biblioteca.

As atividades do ICADS iniciaram em 23 de outubro de 2006 com 6 (seis) cursos de graduação, sendo: Administração, Ciências Biológicas, Engenharia Sanitária e Ambiental, Geografia, Geologia e Química, sendo oferecidas 40 (quarenta) vagas anuais cada. Em julho de 2007 a Congregação do ICADS aprovou a criação do curso de graduação em Física e em janeiro de 2008 foram aprovadas as criações dos cursos de Engenharia Civil, Matemática e o Bacharelado Interdisciplinar em Ciências e Tecnologia, sendo 40 (quarenta) vagas para os dois primeiros e 80 (oitenta) vagas para o BI&CT. Em 2009 foram aprovados os cursos de História e o Bacharelado Interdisciplinar em Humanidades.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Em julho de 2007, após uma consulta à comunidade acadêmica, foi escolhida a Diretoria do ICADS, tendo como diretora a Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup>. Joana Angélica Guimarães da Luz e para vice-diretor o Prof<sup>o</sup> Dr. Francesco Lanciotti Júnior. Em novembro do mesmo ano houve a cerimônia de posse.

Em janeiro de 2008, o *Campus* recebeu a visita do excelentíssimo senhor governador do estado da Bahia, Jaques Wagner. Na ocasião, o Reitor da UFBA, Prof. Dr. Naomar Monteiro de Almeida Filho, entregou ao governador, o Projeto de Desmembramento do ICADS para a criação da Universidade Federal do Oeste da Bahia. O governador se mostrou favorável à implantação da Universidade.

Em 2007 foi criada a proposta de desmembramento do *Campus*, sendo aprovada por unanimidade pela Congregação do Instituto e por aclamação pelos Conselhos Superiores da UFBA. O projeto visava contribuir com o desenvolvimento econômico e principalmente oportunizar aos moradores da região oeste da Bahia, o ingresso em uma universidade pública, visto que um Estado com as dimensões territoriais que tem a Bahia, até então, havia apenas duas Universidades Federais e ambas distantes dessa região, o que dificulta o acesso dos jovens da região. O projeto foi entregue ao Ministério da Educação e Cultura para encaminhamentos.

O projeto de lei que criou a Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB) foi sancionado no dia 05 de junho de 2013, pela presidenta Dilma Rousseff (Lei nº. 12.825). A cerimônia de assinatura dos documentos aconteceu no Palácio do Planalto, em Brasília com a presença de várias autoridades como o Ministro da Educação, Aloizio Mercadante, o governador da Bahia, Jaques Wagner e a Reitora da Universidade Federal da Bahia, Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Dora Leal Rosa, pois a UFBA é a tutora no processo de implantação da UFOB.

A Universidade com sede em Barreiras e campi nos municípios de Barra, Bom Jesus da Lapa, Luís Eduardo Magalhães e Santa Maria da Vitória.

No dia 1 de julho de 2013, o Ministro da Educação Aloísio Mercadante nomeou a Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Iracema Santos Veloso como Reitora *Pró Tempore* da UFOB, com posse realizada no dia 18 de julho, no ato de oficialização da instalação da UFOB. Ao lado da nova reitora,



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

como vice-reitor, foi nomeado o diretor do antigo ICADS, Prof. Dr. Jacques Antônio de Miranda.

A missão da jovem universidade é tão, ou mais, desafiadora quanto a encampada sob a liderança de Edgard Santos a partir de 1946. Os desafios do século XXI exigem da Universidade Federal do Oeste da Bahia estabelecer novas conexões intelectuais, culturais, artísticas, políticas, econômicas, científicas e tecnológicas entre o Oeste baiano e um mundo em processo de globalização.

## **2.2 Caracterização do Centro**

Após a criação da Universidade Federal do Oeste da Bahia a partir do Campus Reitor Edgard Santos, os cursos do Instituto de Ciências Ambientais e Desenvolvimento sustentável foram alocados em três unidades Acadêmicas: o Centro das Ciências Exatas e das Tecnologias com sete cursos de graduação, o Centro das Humanidades com quatro cursos de graduação e o Centro das Ciências Biológicas e da Saúde com um curso de graduação.

O Centro das Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS) foi criado no dia 28 de fevereiro de 2014, conforme Portaria nº45/2014 do Gabinete da Reitora/UFOB. A Profa. Dra. Ana Maria Mapeli foi a primeira Diretora *Pro Tempore* do Centro, nomeada pela Portaria nº 137, de 05 de junho de 2014, do Gabinete da Reitoria desta Universidade. Em setembro de 2014, a Profa. MSc. Adma Kátia Lacerda Chaves foi nomeada Diretora *Pro Tempore* do CCBS, Portaria nº 220 de 12 de setembro de 2014 do Gabinete da Reitoria, juntamente com a Profa. Dra. Ana Maria Mapeli como Vice-Diretora, nomeada pela Portaria 239 de 01 de outubro de 2014, do Gabinete da Reitoria e em 02 de maio de 2017, o Professor Dr. Rafael da Conceição Simões foi nomeado Diretor *Pro Tempore* do CCBS através da Portaria nº 149 de 25 de abril de 2017 do Gabinete da Reitoria, sendo confirmado no cargo após consulta à comunidade acadêmica do centro, que indicou também a professora Dra. Pablinny Moreira Galdino de Carvalho como Vice Diretora *pro tempore*, nomeada pela Portaria nº 563 da Pro Reitoria de Gestão de Pessoas da UFOB de 23 de agosto de 2017.

O CCBS foi criado contando com apenas um curso de graduação em funcionamento, o curso de Ciências Biológicas nas modalidades Licenciatura e Bacharelado, e a expectativa de implantação de 3 (três) cursos da área de Saúde: Farmácia, Medicina e Nutrição que tiveram suas atividades iniciadas em 09 de setembro de 2014. Em 2015, a adesão ao Sistema



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

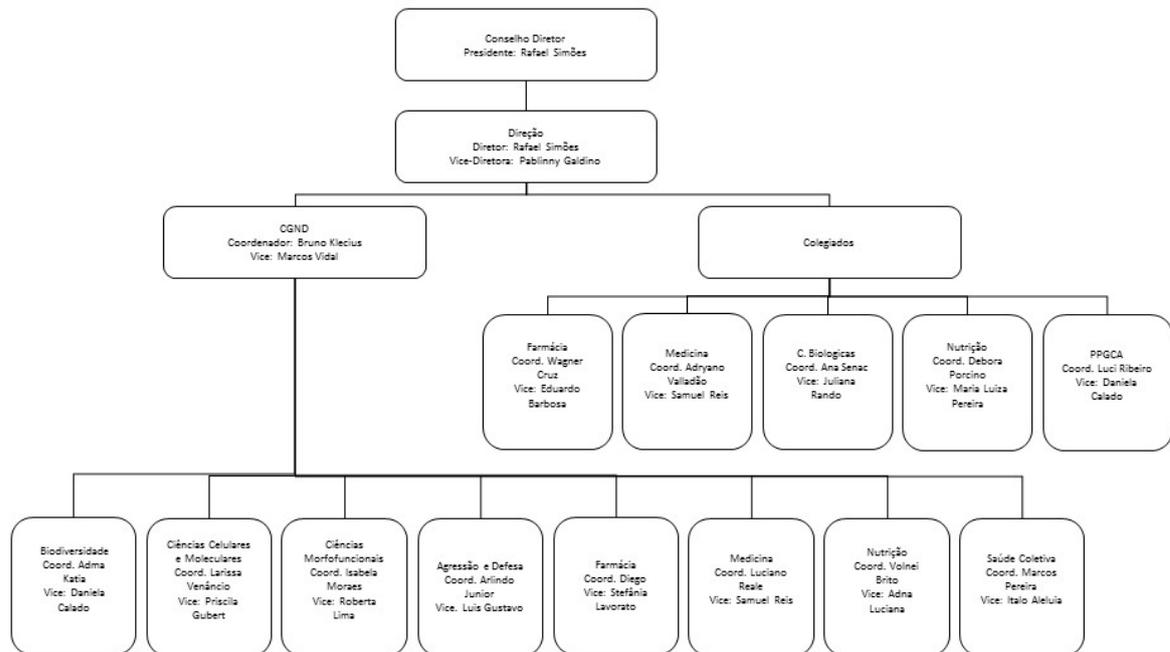
de Seleção Unificada (SISU) já estabelecia o ingresso independente na Licenciatura e no Bacharelado do curso de Ciências Biológicas, com perfis e currículos próprios. Em 2017, o Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais e o Centro de Referência em Recuperação de Áreas Degradadas, oriundos do ICADS/UFBA, vincularam-se ao CCBS.

Como legado do ICADS, o CCBS teve vinculado à sua estrutura os laboratórios específicos do curso de Ciências Biológicas, que na primeira fase de implantação recebeu parte das demandas das áreas básicas dos cursos de saúde. Devido ao rápido desencadear dos cursos novos, houve a necessidade de implementar espaços externos ao *campus* para o desenvolvimento das demandas, para tanto obtivemos a cessão de um espaço no Hospital Eurico Dutra para instalação dos Laboratórios Integrados de Saúde e uma Unidade de Ensino no próprio Hospital, e a demanda de locação de um anexo como Pavilhão de Laboratórios, com projeto de laboratórios didáticos.

Ainda como legado do ICADS, o CCBS recebeu o Herbário BRBA, o Museu de Ciências do Cerrado Nordestino, o Insetário, as Coleções Biológicas de Animais e Plantas e recentemente iniciada, a obra do Centro de Referência em Recuperação de Áreas Degradadas.

Muitas são as parcerias estabelecidas para a execução dos cursos e dos projetos de pesquisa e extensão, com a CODEVASF, o Instituto AIBA, a ABAPA, IBAMA, INEMA, FIOCRUZ, o Município de Barreiras e a Secretária Estadual de Saúde (SESAB) estes dois para a área de Saúde, entre outras.

O CCBS expandiu rapidamente em número de docentes com qualificação que se agrupam conforme suas áreas de conhecimento. Atualmente o Centro possui oito agrupamentos denominados Núcleos Docentes em Agressão e Defesa, Biodiversidade, Ciências Celulares e Moleculares, Ciências Morfofuncionais, Farmácia, Medicina, Nutrição e Saúde Coletiva. Os docentes do Centro atendem aos cursos de graduação e pós-graduação e desenvolvem diferentes linhas de pesquisa (Figura 1).



**FIGURA 1.** Organograma do Centro das Ciências Biológicas e da Saúde, Campus Reitor Edgard Santos, UFOP. Barreiras/ BA.

### 2.3 Histórico do Curso

Nas últimas décadas no Brasil, o processo formativo dos profissionais de saúde tem sido amplamente discutido. Tal fato deve-se, principalmente, ao processo resultante das mudanças estruturais do mundo contemporâneo em diversos aspectos (político, econômico, cultural, social e tecnológico), que têm implicado em redirecionamentos nas políticas de educação e de saúde, que, por sua vez, resgatam elementos fundamentais para repensar a educação dos profissionais de saúde (SANTOS *et al.*, 2005).

No âmbito da educação, ressalta-se sobretudo a reestruturação do ensino superior redimensionando o seu papel de atender às novas demandas sociais, no que tange às evoluções científico-tecnológicas, transformações do mundo do trabalho, bem como ao processo de organização social. Neste sentido, a sociedade apresenta uma demanda crescente por profissionais com habilidade para se adaptar a estas constantes mudanças.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

É neste cenário que se encontra o nutricionista enquanto profissional de saúde necessário para o desenvolvimento das ações integradas do Sistema Único de Saúde, especialmente na atual conjuntura epidemiológica nacional e regional. Estudos tem apontado o crescimento da mortalidade por doenças crônicas – primeiras causas de morte no Brasil – que pode ser atribuído a fatores relacionados ao estilo de vida das pessoas e a alimentação figura como um dos principais fatores, em conjunto com o hábito de fumar e o de beber álcool em excesso. Assim, é consenso que uma alimentação saudável auxilia na promoção da saúde e na redução de riscos para o desenvolvimento destas doenças crônicas.

Compreendendo o momento epidemiológico, bem como as demandas de saúde que o acompanham, a oferta de cursos de saúde no Brasil tornou-se crescente, sendo observado a partir da década de 1970 um acelerado processo de criação, especificamente, de novos cursos para formação de nutricionistas no Brasil.

Em relação à distribuição geográfica dos cursos de graduação em Nutrição no país, é possível observar que a maior parte dos cursos está situado na Região Sudeste, entretanto, a expansão dos cursos de nutrição pós-LDB (1996) deu-se em todas as regiões do país e, para além da expansão, caracterizou também um processo de interiorização (aumento do número de cursos em cidades do interior) do ensino, sobretudo a partir de 2003 (VASCONCELOS, 2011).

Nessa direção, a Universidade Federal do Oeste da Bahia fortalece esse movimento de interiorização do ensino superior e cria novos cursos, entre eles o curso de Nutrição, por meio da Resolução 01 de 13 de novembro de 2013, tendo o ingresso da sua primeira turma em 8 de setembro de 2014.

A implantação do curso no *Campus* Reitor Edgard Santos, mais especificamente no Centro das Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS), na cidade de Barreiras, Bahia, além de acompanhar uma movimentação nacional de ampliação e interiorização do ensino superior no Brasil, se compromete a atender a uma demanda loco-regional por profissionais de Nutrição, com formação em uma Instituição Pública de Ensino Superior, considerando o raio que distancia a UFOB de outras instituições públicas que oferecem o curso.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
 Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
 Colegiado do Curso de Nutrição

Ao passo em que tem como um dos objetivos formar profissionais atentos às necessidades sociais da saúde, a formação para o Sistema Único de Saúde torna-se um compromisso, o que confere identidade ao curso de Nutrição da UFOB.

#### 2.4 Identificação do Curso

<b>IES:</b>	UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA (18506)		
<b>Código - Nome do Curso:</b>	1276400 - <b>NUTRIÇÃO</b>		
<b>Grau:</b>	Bacharelado em NUTRIÇÃO		
<b>Modalidade:</b>	Educação Presencial		
<b>Situação de Funcionamento:</b>	Em atividade		
<b>Turno</b>	Integral		
<b>Data de Início de Funcionamento:</b>	08/09/2014		
<b>Carga horária:</b>	3585 horas		
<b>Periodicidade:</b>	9 Semestres		
<b>Integralização mínima:</b>	4,5 anos		
<b>Integralização máxima:</b>	7 anos		
<b>Vagas Autorizadas:</b>	45		
<b>Coordenador:</b>	Prof <sup>ª</sup> . Marcela de Sá Barreto da Cunha		
<b>Atos Regulatórios</b>	<b>Autorização</b> - Resolução UFOB nº 001 de 13/11/2013; Portaria Normativa MEC/SERES nº. 24 de 25/11/2013;  <b>Reconhecimento</b> –  <b>Renovação de Reconhecimento</b> –		
<b>Local de oferta do curso:</b> <i>Campus</i> Reitor Edgard Santos			
<b>Cód. Endereço</b>	<b>Município/UF</b>	<b>Endereço</b>	<b>CEP</b>
1066442	Barreiras/BA	Rua da Prainha, 1326 – Morada Nobre, Barreiras – BA	47810 - 04



### **3 JUSTIFICATIVA DO CURSO**

No Brasil, a relevância social do curso de graduação em Nutrição pode ser observada pela crescente expansão de sua oferta. Em 2017, registram-se 431 cursos em funcionamento, segundo a Associação Brasileira de Nutrição, sendo 73 ofertados em IES públicas e 358 em IES privadas. Na Bahia, estão em atividade 43 cursos, destes 5 são em IES públicas. Na região Oeste da Bahia, destaca-se a UFOB como a única instituição pública que oferta o curso de Nutrição. Assim, no Centro das Ciências Biológicas e da Saúde, o curso de Nutrição teve suas atividades iniciadas em setembro de 2014 e, neste ano, abriu com 45 (quarenta e cinco) vagas, em período integral, cujo quantitativo se justifica como demanda resultante das várias audiências públicas realizadas com participação aberta e plena da sociedade na construção do projeto da Universidade Federal do Oeste da Bahia.

As transformações experimentadas pela sociedade brasileira nas últimas décadas, têm assinalado o crescimento simultâneo de sérios problemas de ordem social em que desigualdades e exclusões tornaram-se um traço da identidade nacional. Não obstante, a alimentação torna-se elemento simbólico na construção da sociedade, a partir de um modelo de desenvolvimento que por décadas privou boa parte dos brasileiros da situação de Segurança Alimentar e Nutricional.

Em associação a este cenário de exclusão, um novo panorama se apresenta, sendo caracterizado pelo fenômeno da Transição Epidemiológica, no qual agravos à saúde, como obesidade, diabetes *mellitus*, hipertensão arterial e outras doenças crônicas não transmissíveis mostram-se expressivamente prevalentes e elevam os desafios da prestação de serviços de saúde do país. Paralelamente a este contexto, os serviços de saúde carecem também de estrutura para combater distúrbios nutricionais relacionados à carência de nutrientes, como a desnutrição e as hipovitaminoses, que coexistem, caracterizando uma dupla carga de doenças.

Observa-se ainda, sob ponto de vista da Nutrição, o fenômeno da Transição Alimentar e Nutricional, caracterizado por mudanças seculares no padrão alimentar que resultam de modificações na estrutura da dieta dos indivíduos. Estas alterações estão relacionadas a transformações sociais, econômicas, demográficas e relacionadas à saúde e se



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

caracterizam pela mudança do estado nutricional da população, com aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade, e redução da prevalência de desnutrição.

Os eventos anteriormente citados, dão conta da complexidade dos desafios propostos à área da Saúde, em especial neste caso, à área da Nutrição, seja nos grandes centros ou no interior do país. Diante disso, novas possibilidades de atuação do nutricionista, nas diferentes áreas e em espaços antes pouco explorados, vão se configurando e o profissional tem a possibilidade de protagonizar ações decisivas para a melhoria da saúde da qualidade de vida da população. Partindo deste entendimento, faz-se imprescindível a presença do Nutricionista, com formação que permita uma atuação comprometida com as necessidades/determinantes sociais da saúde, em uma região que apresenta um quadro epidemiológico similar àquele verificado em âmbito nacional.

Dessa forma, o que se observa atualmente é um reduzido número de nutricionistas atuando na região Oeste da Bahia, seja no setor público ou privado e conseqüentemente uma tímida participação da região nas discussões da área, seja em esfera estadual ou nacional, e na produção de conhecimento. Tal lacuna pode ser entendido como um aspecto fomentador da proposta do curso em uma Instituição Pública de Ensino Superior na região, no sentido de permitir a inserção do Oeste da Bahia nos debates da área e a produção conhecimento científico.

Assim, diante destas necessidades, o município de Barreiras se apresenta como sede da Universidade Federal do Oeste da Bahia que passa a oferecer o curso de graduação em Nutrição, como forma de preencher lacunas existentes na área e que busca atender às necessidades de saúde da população. Para tanto, o Projeto Pedagógico do Curso vem se estruturando a partir de uma concepção ampliada de saúde, diretamente relacionada à qualidade de vida e à integralidade do cuidado, contribuindo para a consolidação do Sistema Único de Saúde.

A implantação do curso de Nutrição na UFOB busca ainda, contribuir não apenas de maneira quantitativa, mas também qualitativa com a composição do quadro de profissionais de Nutrição que atua na região, visto que os espaços de formação de nutricionistas mais próximos, até então, distam mais de 500Km de Barreiras e dificultam a



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

formação de uma oferta de profissionais adequada às demandas da comunidade do Oeste da Bahia.

Pretende-se, assim, por meio do compromisso que assume o curso de Nutrição com o ensino, a pesquisa e a extensão oferecer à sociedade um profissional que se constitui como elemento fundamental nas equipes de saúde em um percurso formativo que opta claramente pelos modelos de promoção da saúde. Também, busca-se formar um profissional que cada vez é mais demandado pela sociedade frente à prioridade política de garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no contexto do Direito Humano à Alimentação Adequada.



## **4 OBJETIVOS DO CURSO**

### **4.4 Objetivo Geral**

Formar o profissional nutricionista com uma visão integral na área da nutrição, baseada em conhecimentos teóricos e práticos que promovam a compreensão da relação entre a sociedade, o ser humano, o alimento e a saúde, por meio da articulação entre ensino, pesquisa e extensão, tendo como eixos norteadores a Segurança Alimentar e Nutricional e as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde.

### **4.5 Objetivos Específicos**

- Formar o nutricionista capaz de compreender a relação homem/alimento nas suas diversas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas.
- Atuar em equipes de saúde, na perspectiva do bem-estar do indivíduo e da coletividade, favorecendo a sua inserção na sociedade e no mercado de trabalho de forma competente e transformadora.
- Compreender os principais conceitos da área de Alimentação e Nutrição.
- Apropriar os conceitos centrais da área da saúde: promoção, prevenção, proteção e reabilitação da saúde, determinantes sociais no processo saúde-doença, bem como a integralidade, equidade, universalidade e igualdade em saúde.
- Formar o nutricionista capaz de organizar os conhecimentos necessários para as soluções de problemas relacionados à área da Nutrição, por meio da articulação entre ensino, pesquisa e extensão, utilizando as metodologias científicas e de ensino na aquisição e produção do conhecimento, bem como o raciocínio investigativo para a compreensão dos problemas e tomada de decisões.
- Formar o nutricionista capaz de aplicar os valores éticos, bioéticos, humanísticos e críticos essenciais para o exercício profissional tais como a solidariedade, respeito à vida humana, convivência com a pluralidade e diversidade de pensamento, assegurando qualidade na atenção prestada ao indivíduo e coletividade, com responsabilidade e compromisso.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

- Atuar em equipes multidisciplinares de saúde e assumir posição de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade.
- Utilizar apropriadamente técnicas, instrumentos, procedimentos e outros recursos tecnológicos aplicados na prática profissional, assim como tecnologias de informação e comunicação necessárias ao exercício multiprofissional na área da saúde.
- Formar o profissional nutricionista capaz de aprender de modo conectado com a realidade concreta, aprimorando a independência intelectual, o exercício da crítica e a autonomia no aprender, bem como o constante aprimoramento profissional.
- Refletir sobre a Segurança Alimentar e Nutricional, compreendendo a possibilidade de diálogo entre este conceito e a prática profissional nas grandes áreas da Nutrição.
- Atuar no cenário social e cultural regional, a partir da compreensão dos determinantes sociais da saúde e da nutrição.
- Formar o nutricionista capaz de atuar em todas as áreas da Nutrição: Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Docência, Indústria de Alimentos, Nutrição Esportiva e Marketing em área de Alimentação e Nutrição.



## **5 CARACTERIZAÇÃO ACADÊMICO-PROFISSIONAL DO EGRESSO**

O perfil acadêmico-profissional do egresso do curso de Nutrição da UFOB se caracteriza pelo Nutricionista, com formação generalista (considerando a amplitude e abrangência do conhecimento na área). Profissional humanista e crítico, capacitado a atuar na Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva visando à Segurança Alimentar e Nutricional e à atenção dietética. O Bacharel em Nutrição deve ser capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e na prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contemplando as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS) e, ainda, estar apto a tomar decisões, assumir posições de liderança pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Seguindo estes pressupostos, o egresso do curso de Nutrição da UFOB terá como característica uma formação acadêmico-profissional que contemple as competências e habilidades gerais e específicas previstas pelas Diretrizes Curriculares para o Curso de Nutrição e que permita a sua atuação em todas as áreas da Nutrição.

A formação do nutricionista deve dotar o profissional dos conhecimentos que permitam o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- **Atenção à saúde:** os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;
- **Tomada de decisões:** o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de



procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

- **Comunicação:** os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;
- **Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem 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;
- **Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde; e
- **Educação permanente:** os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

A formação do nutricionista deve ainda dotar o profissional dos conhecimentos que permitam o exercício das seguintes competências específicas:

- **Aplicação de conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

- Colaboração para promoção, manutenção e ou recuperação o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolvimento e aplicação de métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- Atuação em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuação na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Atuação em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional, com o intuito de planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- Planejamento, gerenciamento e avaliação de unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- Realização de diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Atuação em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- Reconhecimento da saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Desenvolvimento de atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuação em *marketing* de alimentação e nutrição;
- Vigilância e controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolvimento e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

- Participação em grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- Investigação e aplicação de conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Tais competências podem ser desenvolvidas em ambientes de atuação profissional, que envolvem atividades de auditoria e assessoria em restaurantes, refeitórios e bares; na área de alimentação e de nutrição de hotéis, hospitais, clínicas, creches, escolas e instituições asilares; em spa's; em academias e clubes esportivos; na indústria alimentícia; em laboratórios de controle de qualidade de alimentos; em unidades básicas de saúde; em empresas e laboratórios de pesquisa científica e tecnológica. Também pode atuar de forma autônoma, em empresa própria ou prestando consultoria, conforme previsto nos Referenciais Curriculares Nacionais dos Cursos de Bacharelado e Licenciatura (MEC, 2010), e em outros ambientes de atuação previstos pelo Conselho Federal de Nutricionista, por meio da Resolução nº380 (CFN, 2005).



## **6 ÁREA DE CONHECIMENTO DO CURSO**

A emergência do campo da Nutrição no mundo, seja como ciência, política social ou profissão, é um fenômeno relativamente recente, característico do início do século XX. Entretanto, as condições históricas para a constituição deste campo foram acumuladas ao longo da história da humanidade, estimuladas a partir da revolução industrial europeia, ocorrida no século XVIII, e desencadearam-se durante a Primeira Guerra Mundial.

Neste sentido, no período entre as duas Guerras Mundiais, tanto em países da Europa, como da América do Norte e, posteriormente, da América Latina, foram criados os primeiros centros de estudos e pesquisas, os primeiros cursos para formação de profissionais especialistas e as primeiras agências condutoras de medidas de intervenção em Nutrição. No Brasil, a emergência do campo da nutrição tem sido contextualizada no bojo das transformações socioeconômicas, políticas e culturais que o país vivenciou no decorrer dos anos de 1930 e 1940 (VASCONCELOS, 2002).

O processo histórico de evolução da profissão de nutricionista no Brasil teve seu início em 1939, quando foi criado o atual curso de graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP). A regulamentação da profissão de nutricionista ocorreu décadas depois, em 24 de abril de 1967, quando foi sancionada a Lei nº 5.276, que dispõe sobre a profissão de nutricionista, regula seu exercício e dá outras providências. Esse instrumento legal vigorou até 17 de setembro de 1991, quando foi então revogado pela Lei nº 8.234, atualmente em vigor.

Segundo a referida Lei que regulamenta a profissão, o nutricionista é um profissional de saúde e nos últimos anos, como resultado de um lado, da intensa produção científica das ciências da nutrição, de outro, a permanência histórica de um cenário no qual encontra-se ameaçada a situação de Segurança Alimentar e Nutricional – entendida como realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis –, que recai sobre parcela significativa da população brasileira, a crescente demanda da sociedade pelo atendimento das



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

suas necessidades na busca por melhor qualidade de vida são aspectos que apontam para a participação efetiva do nutricionista nos mais diversos setores da sociedade.

Assim, a atuação do nutricionista no contexto contemporâneo, orientada pela legislação vigente, é possível em diversas áreas e segmentos, quais sejam Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes, Saúde Coletiva, Docência, Indústria de Alimentos, Marketing na área de Alimentação e Nutrição, dentre outras, conforme previsto na Resolução 380 do Conselho Federal de Nutricionistas (2005).

A área de Alimentação Coletiva compreende as atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de buffet e de alimentos congelados, comissárias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde; atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do Trabalhador.

Em Nutrição Clínica são desenvolvidas atividades de alimentação e nutrição nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional, em Spa e no atendimento domiciliar. Além desses espaços, outra possibilidade de atuação do profissional nutricionista é a Nutrição em Esportiva que compreende as ações relacionadas à alimentação e à nutrição em academias, clubes esportivos e similares.

Na Saúde Coletiva encontram-se atividades de alimentação e nutrição desenvolvidas em políticas e programas institucionais, de Atenção Básica e de Vigilância Sanitária, ou em outros espaços coletivos; já na Docência desenvolvem-se atividades de ensino, extensão, pesquisa e coordenação relacionadas à alimentação e à nutrição.

Entre as áreas de atuação do nutricionista ainda é possível desenvolver atividades na Indústria de Alimentos, participando de atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e à nutrição, como também é possível atuar na área de Marketing em alimentação e nutrição, espaço no qual são realizadas atividades de marketing e publicidade científica relacionadas à área.



## 7 MARCOS REGULATÓRIOS

O projeto Pedagógico do Curso foi construído tendo como base um conjunto de normas legais das áreas de Educação, Saúde, Nutrição e Alimentação (Quadro 1). Essa regulamentação configura-se como importantes marcos regulatórios para a formação dos estudantes e da atuação dos profissionais nutricionistas.

**Quadro 1:** Dispositivos legais que são utilizados como marcos regulatórios do Curso de Nutrição da UFOB. Barreiras/2017.

DISPOSITIVOS LEGAIS <sup>4</sup>	ÓRGÃO	CONTEÚDO DO DISPOSITIVO LEGAL
Lei nº 6.583, de 20/10/1978	Presidência da República/Casa Civil	Cria os conselhos federal e regionais de nutricionistas, regula o seu funcionamento.
Constituição Federal da República Federativa do Brasil de 1988	Presidência da República/Casa Civil	Art. 205 - Garante a educação escolar como um direito de todos.
Lei nº 8080 de 19/09/1990	Presidência da República/Casa Civil	Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.
Lei nº 8.234, de 17/09/1991	Presidência da República/Casa Civil	Regulamenta a Profissão de Nutricionista.
Lei nº 9.279, de 14/05/1996	Presidência da República/ Casa Civil	Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.
Lei nº 9.394, 20/12/1996	Presidência da República/Casa Civil	Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
Resolução nº 218, de 06/03/1997	CNS	Reconhece como profissional de saúde de nível superior a categoria de nutricionista.
Lei nº 9.610, de 19/02/1998	Presidência da República/Congresso Nacional	Altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais.
Portaria nº 710, de 10/06/1999	Ministério da Saúde	Aprova a Política Nacional de Alimentação e Nutrição-PNAN e dá outras providências.
Lei nº 9.795, de 27/04/1999	Presidência da República/Casa Civil	Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental.
Decreto nº 3.298, 20/12/1999	Presidência da República/Casa Civil Subchefia para Assuntos Jurídicos	Regulamenta a Lei no 7.853, de 24 de outubro de 1989, dispõe sobre a Política Nacional para a Integração da Pessoa com Deficiência, consolida as normas de proteção.

<sup>4</sup> Os dispositivos legais estão apresentados por ordem cronológica.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Lei nº 10.048, de 08/11/2000	Presidência da República	Dá prioridade de atendimento às pessoas com deficiência, os idosos com idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos, as gestantes, as lactantes e as pessoas acompanhadas por crianças de colo terão atendimento prioritário.
Lei nº 10.098, de 19/12/2000	Presidência da República/Casa Civil Subchefia para Assuntos Jurídicos	Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida.
Decreto nº 3.956, de 08/10/2001	Presidência da República/Casa Civil	Promulga a Convenção Interamericana para a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação contra as Pessoas com Deficiência.
Resolução nº 05, de 7/11/2001	CNE/CES	Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.
Parecer nº 100/2002 aprovado em 13/03/2002	CNE/CES	Diretrizes gerais para todos os cursos de Graduação – dispõe sobre a carga horária dos cursos de graduação.
Lei nº 10.436, de 24/04/2002	Presidência da República	Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS.
Decreto nº 4.281, de 25/06/2002	Presidência da República/Casa Civil	Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental.
Lei nº 10.639, de 09/01/2003	Presidência da República/Casa Civil	Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira".
Parecer nº 67/2003 aprovado em 11/03/2003	CNE/CES	Referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN dos Cursos de Graduação.
Parecer nº 108/2003, aprovado em 07/05/2003	CNE/CES	Duração de Cursos Presenciais de Bacharelado.
Parecer nº 136/2003 aprovado em 04/06/2003	CNE/CES	Orientação para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação – Esclarecimentos sobre o Parecer CNE/CES 776/97.
Portaria nº 3.284, de 07/11/2003	Presidência da República/Casa Civil	Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas com deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos e de credenciamento de instituições.
Parecer nº 003/2004 aprovado em 10/03/2004	CNE/CP	Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
Lei nº 10.861, de 14/04/2004	Presidência da República/Casa Civil	Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES.
Resolução nº 01, de 17/06/2004	CNE/ CP	Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
Lei nº 10.973, de 2/12/2004	Presidência da República/Casa Civil Subchefia para Assuntos Jurídicos	Dispõe sobre incentivos à inovação e à pesquisa científica e tecnológica no ambiente produtivo.
Decreto nº 5.296, de 02/12/2004	Presidência da República/Casa Civil	Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Portaria nº 4.059, de 10/12/2004	MEC	Autoriza a inclusão de disciplinas não presenciais em cursos superiores reconhecidos.
Resolução nº 02, de 04/04/2005	CNE	Modifica a Redação do parágrafo 3º do artigo 5º da Resolução CNE/CEB n. 1/2004, até nova manifestação sobre estágio supervisionado pelo Conselho Nacional de Educação.
Decreto nº 5.622, de 19/12/2005	Presidência da República/Casa Civil	Regulamenta o art. 80 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
Decreto nº 5.626, de 22/12/2005	Presidência da República/Casa Civil	Regulamenta a Inclusão da LIBRAS como Disciplina Curricular.
Decreto nº 5.773, de 09/05/2006	Presidência da República/Casa Civil Subchefia para Assuntos Jurídicos	Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino.
Parecer nº 184/2006, aprovado em 07/07/2006	MEC/CNE/CES	Retificação do Parecer CNE/CES nº 329/2004, referente à carga horária mínima dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
Parecer nº 261/2006, de 09/11/2006	CNE/CES	Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula.
Lei nº 11.346, de 15/09/2006	Presidência da República/Casa Civil	Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências
Portaria normativa nº 2, de 10/01/2007	MEC/Gabinete do Ministro	Dispõe sobre os procedimentos de regulação e avaliação da educação superior na modalidade a distância.
Parecer nº 8/2007, aprovado em 31/01/2007	CNE/CES	Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
Decreto nº 6.096, de 24/04/2007.	Presidência da República/Casa Civil	Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais - REUNI.
Resolução nº 2, de 18/06/2007	CNE/CES	Dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
Portaria normativa nº 40, de 12/12/2007	Gabinete do Ministro	Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e outras disposições.
Lei nº 11.645, de 10/03/2008	Presidência da República/Casa Civil	Altera a Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.
Decreto Legislativo nº 186, de 09/07/2008	Senado Federal	Aprova o texto da Convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e de seu Protocolo Facultativo.
Lei nº 11.788, de 25/09/2008	Presidência da República/Casa Civil	Dispõe sobre o estágio de estudantes.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Resolução nº 04, de 06/04/2009	CNE/CP	Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.
Decreto nº 6.949, de 25/08/2009	Presidência da República/Casa Civil	Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo.
Resolução nº 01, de 17/06/2010	CONAES	Normatiza o Núcleo Docente Estruturante.
Parecer nº 4, aprovado em 17/06/2010	CONAES	Sobre o Núcleo Docente Estruturante – NDE.
Decreto nº 7.234, de 19/07/2010	Presidência da República/Casa Civil	Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES.
Parecer nº 1.133, de 07/08/2001	CNE/CES	Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição
Decreto nº 7.611, de 17/11/2011	Presidência da República/Casa Civil	Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado.
Parecer nº 08/2012, aprovado em 06/03/2012	CNE	Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
Resolução nº 01, de 30/05/2012	CNE/CP	Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
Resolução nº 2, de 15/06/2012	CNE/CP	Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
Instrução Normativa nº 10, de 12/11/2012	2012 (Secretaria De Logística E Tecnologia Da Informação)	Estabelece regras para elaboração dos Planos de Gestão de Logística Sustentável de que trata o art. 16, do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012.
Lei nº 12.825, de 05/07/2013	Presidência da República/ Casa Civil	Dispõe sobre a criação da Universidade Federal do Oeste da Bahia - UFOB, por desmembramento da Universidade Federal da Bahia - UFBA, e dá outras providências.
Resolução nº 01, de 13/11/2013	UFOB	Dispõe sobre a criação dos cursos de graduação da Universidade Federal do Oeste da Bahia, nos campi de Barreiras, Barra, Bom Jesus da Lapa, Luís Eduardo Magalhães e Santa Maria da Vitória.
Portaria Normativa nº 24, de 25/11/2013	MEC/Gabinete do Ministro	Regulamenta o art. 2º do Decreto nº 8142, de 21 de novembro de 2013 e o art. 35 do Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, com as alterações dadas pela redação do Decreto nº 8.142, de 2013.
Portaria nº 1.224, de 18/12/2013	MEC	Institui normas sobre a manutenção e guarda do Acervo Acadêmico das Instituições de Educação Superior (IES) pertencentes ao sistema federal de ensino.
Lei nº 12.764, de 27/12/2013	Presidência da República/Casa Civil	Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.
Resolução nº 541, 14/05/2014	CFN	Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 334, de 2004.
Lei nº 13.005, de 25/06/2014	Presidência da República/Casa Civil	Aprova o Plano Nacional de Educação – PNE.
Resolução nº 001, de 14/07/2014	UFOB/ CONEPE	Dispõe sobre as orientações para elaboração dos projetos pedagógicos dos cursos de graduação da UFOB.
Resolução nº 002, de 14/07/2014	UFOB/ CONEPE	Regulamenta as normas complementares para o Programa ANDIFES de Mobilidade Acadêmica na UFOB.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Resolução nº 004, de 18/08/2014	UFOB/ CONEPE	Regulamenta a organização do calendário acadêmico e o funcionamento dos turnos da Universidade Federal do Oeste da Bahia.
Resolução nº 005 de 22/09/2014	UFOB/ CONEPE	Dispõe sobre os Critérios para Constituição e Certificação de Grupos de Pesquisa sediados na UFOB.
Resolução nº009, de 15/12/2014	UFOB/ CONEPE	Normatiza a Avaliação Curricular dos concluintes de graduação da UFOB.
Resolução nº 12, de 16/01/2015	MEC/SECADI	Estabelece parâmetros para a garantia das condições de acesso e permanência das pessoas travestis e transexuais – e todas aquelas que tenham sua identidade de gênero não reconhecida em diferentes espaços sociais – nos sistemas e instituições de ensino, formulando orientações quanto ao reconhecimento institucional da identidade de gênero e sua operacionalização.
Resolução nº 003, de 30/01/2015	UFOB/ CONEPE	Dispõe sobre a inserção de conteúdos relativos à responsabilidade ética e social, nos Cursos de Graduação da Universidade Federal do Oeste da Bahia.
Resolução nº 004, de 30/01/2015	UFOB/ CONEPE	Regulamenta os Componentes Curriculares do Núcleo Comum dos Cursos de Graduação da Universidade Federal do Oeste da Bahia.
Portaria nº 13, de 26/02/2015	UFOB/CCBS	Composição do Núcleo Docente Estruturante – NDE do Curso de Nutrição
Resolução nº 006, de 04/05/2015	UFOB/ CONEPE	Aprova o Regimento Interno do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Oeste da Bahia
Lei nº13.146, de 06/07/2015	Presidência da República/ Casa Civil	Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência.
Lei nº13.168, de 06/11/2015	Presidência da República/ Casa Civil	Altera a redação do § 1º do Art. 47 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
Resolução nº 002, de 19/11/2015	UFOB/ CONSUNI	Regulamenta a Composição da Comissão Própria de Avaliação (CPA).
Resolução nº 003, de 19/11/2015	UFOB/ CONSUNI	Aprova a criação do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão da Universidade Federal do Oeste da Bahia.
Resolução nº 008, de 30/11/2015	UFOB/ CONEPE	Aprova o Regulamento da Atividade Complementar Curricular (ACC) e a Integralização Curricular da Extensão no âmbito dos Cursos de Graduação da Universidade Federal do Oeste da Bahia.
Resolução nº 009, de 23/11/2015	UFOB/ CONEPE	Estabelece o critério de inclusão regional, para estimular o acesso à UFOB dos estudantes que residem no seu entorno.
Resolução nº 010, de 10/12/2015	UFOB/ CONEPE	Regulamenta a Carga horária máxima dos Cursos de Graduação da Universidade Federal do Oeste da Bahia.
Resolução nº 001, de 16/06/2016	UFOB/ CONEPE	Regulamenta o trâmite de aprovação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação criados entre 2006 a 2013.
Resolução nº 002, de 26/08/2016	UFOB/ CONEPE	Regulamenta o Programa de Monitoria de Ensino da UFOB.
Resolução nº 004, de 23/11/2016	UFOB/ CONEPE	Altera o critério de inclusão regional da Resolução CONEPE 009/2015 e dá outras providências.
Lei nº 13.409, de 28/12/2016	Presidência da República/Casa Civil	Altera a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, para dispor sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnico de nível médio e superior das instituições federais de ensino.
Resolução nº 001, de 16/03/2017	UFOB/ CONEPE	Estabelece a obrigatoriedade da matrícula em componentes curriculares e regulamenta o desligamento de estudantes de Cursos de Graduação por ausência de matrícula semestral.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Resolução nº 003, de 05 e 06/10/2017	UFOB/ CONEPE	Institui a Semana de Trabalho Pedagógico.
Resolução nº 005, de 06/10/2017	UFOB/ CONEPE	Resolução 005/2017-Regulamenta Programas de Iniciação Científica e Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico.



## **8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

O currículo proposto para o curso de Nutrição da UFOB contempla um conjunto de componentes curriculares obrigatórios, optativos, estágios curriculares supervisionados, além da oferta de Atividades Curriculares Complementares e de programas, projetos e atividades de extensão.

Os conteúdos considerados na matriz curricular do curso levam em conta a relevância dos mesmos e sua contribuição para o desenvolvimento das habilidades e competências gerais e específicas. Nesse sentido, são considerados neste projeto, para efeito de organização curricular, o Núcleo Comum Integrado ao Básico, que compreende componentes comuns a todos os cursos da UFOB das áreas de Letras e Linguística e Ciências Humanas; o Núcleo Básico, aqui entendido como o núcleo que compreende os conteúdos das áreas das Ciências Biológicas e da Saúde e Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, conforme previsto nas DCN do curso de graduação em Nutrição; o Núcleo específico que compreende os conteúdos relacionados às Ciências da Alimentação e Nutrição e às Ciências dos Alimentos, áreas também previstas nas DCN; assim como um núcleo de estágio que contempla as três grandes áreas da Nutrição e corresponde a 20% da carga horária total do curso, também conforme às DCN; os componentes curriculares optativos; e as Atividades Curriculares Complementares.

Os conteúdos relativos à responsabilidade ética e social conforme Resolução CONEPE nº 003/2015 da UFOB estão distribuídos de forma transversal em diversos componentes curriculares obrigatórios e optativos:

- Libras será um componente curricular optativo ofertado pelo Centro das Humanidades;
- Os conteúdos de História e da Cultura Afro-Brasileira e Indígena serão discutidos nos componentes curriculares Alimentação, Nutrição e o Nutricionista; e Antropologia e da Saúde e da Alimentação.
- Educação em Direitos Humanos será discutida em Políticas e Serviços de Saúde; Segurança Alimentar e Nutricional; Nutrição em Saúde Coletiva I: Meio Ambiente e Saúde; Nutrição em Saúde Coletiva III: Políticas de Alimentação e Nutrição.
- Educação Ambiental será abordada em Nutrição em Saúde Coletiva I: Meio Ambiente e Saúde.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Além disso, tais temáticas serão inseridas em diversos espaços de aprendizagem, como eventos científicos da área, projetos de pesquisa, projetos de extensão, bem como outras iniciativas institucionais da UFOB.

**Quadro 2:** Distribuição da carga horária (hora/aula; horas; percentual por núcleo do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia. Barreiras/Bahia. 2017.

<b>Núcleo</b>	<b>Área do Conhecimento/Atividade</b>	<b>Carga Horária do Núcleo (hora/aula-50 minutos)</b>	<b>Carga Horária (60 minutos)</b>	<b>% Carga Horária</b>
Núcleo Comum Integrado ao Básico	Letras e Linguística	120 h/a	100 h	2,79
	Ciências Humanas	60 h/a	50 h	1,39
Núcleo Básico	Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	1020 h/a	850 h	23,71
Núcleo Específico	Ciências da Alimentação e Nutrição; Ciências dos Alimentos	1620 h/a	1350 h	37,66
	Práticas de Nutrição	210 h/a	175h	4,88
	TCC	90h/a	75h	2,09
Núcleo Optativo	Componentes Curriculares Optativos	120 h/a	100 h	2,79
Núcleo de Estágio	Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Pública e Alimentação Coletiva	-	720 h	20,08
Núcleo de Atividades Curriculares Complementares	Atividades Curriculares Complementares	-	165 h	4,60
<b>Total</b>		<b>4110h/a</b>	<b>3585h</b>	<b>100</b>



## 8.1. Representação gráfica do currículo do curso de Nutrição

### NUTRIÇÃO – 2014.2

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre	7º Semestre	8º Semestre	9º Semestre																																																																																																									
<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">OFICINA DE LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	OFICINA DE LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">OFICINA DE LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS ACADÊMICOS</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	OFICINA DE LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS ACADÊMICOS			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>-</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">BIOÉTICA</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	-	30	BIOÉTICA			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>-</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">BIOESTATÍSTICA</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	-	60	BIOESTATÍSTICA			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>-</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">EPIDEMIOLOGIA</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS0005</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	-	60	EPIDEMIOLOGIA			CBS0005			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>-</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">PSICOLOGIA E SAÚDE</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	-	30	PSICOLOGIA E SAÚDE			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>-</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">OPTATIVA</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	-	30	OPTATIVA			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>-</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">OPTATIVA</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	-	60	OPTATIVA			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>-</td><td>288</td></tr> <tr><td colspan="3">ESTÁGIO SUPERVISIONADO II: UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2013/CBS2001</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	-	288	ESTÁGIO SUPERVISIONADO II: UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			CBS2013/CBS2001																				
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
OFICINA DE LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
OFICINA DE LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS ACADÊMICOS																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	-	30																																																																																																															
BIOÉTICA																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	-	60																																																																																																															
BIOESTATÍSTICA																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	-	60																																																																																																															
EPIDEMIOLOGIA																																																																																																																	
CBS0005																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	-	30																																																																																																															
PSICOLOGIA E SAÚDE																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	-	30																																																																																																															
OPTATIVA																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	-	60																																																																																																															
OPTATIVA																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	-	288																																																																																																															
ESTÁGIO SUPERVISIONADO II: UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO																																																																																																																	
CBS2013/CBS2001																																																																																																																	
<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>-</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">FILOSOFIA E HISTÓRIA DAS CIÊNCIAS</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	-	60	FILOSOFIA E HISTÓRIA DAS CIÊNCIAS			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>60</td><td>120</td></tr> <tr><td colspan="3">HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	60	120	HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">FISIOLOGIA HUMANA</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	FISIOLOGIA HUMANA			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">PARASITOLOGIA HUMANA</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	PARASITOLOGIA HUMANA			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS</td></tr> <tr><td colspan="3">CET0305</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS			CET0305			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>-</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA I: MEIO AMBIENTE E SAÚDE</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS0009</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	-	30	NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA I: MEIO AMBIENTE E SAÚDE			CBS0009			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>30</td><td>90</td></tr> <tr><td colspan="3">GESTÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2013</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	30	90	GESTÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			CBS2013			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">ALIMENTAÇÃO COLETIVA E PROMOÇÃO DA SAÚDE</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2012</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	ALIMENTAÇÃO COLETIVA E PROMOÇÃO DA SAÚDE			CBS2012			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>-</td><td>288</td></tr> <tr><td colspan="3">ESTÁGIO SUPERVISIONADO III: NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2022</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	-	288	ESTÁGIO SUPERVISIONADO III: NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA			CBS2022											
T	P	CHT																																																																																																															
60	-	60																																																																																																															
FILOSOFIA E HISTÓRIA DAS CIÊNCIAS																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	60	120																																																																																																															
HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
FISIOLOGIA HUMANA																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
PARASITOLOGIA HUMANA																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS																																																																																																																	
CET0305																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	-	30																																																																																																															
NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA I: MEIO AMBIENTE E SAÚDE																																																																																																																	
CBS0009																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	30	90																																																																																																															
GESTÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO																																																																																																																	
CBS2013																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
ALIMENTAÇÃO COLETIVA E PROMOÇÃO DA SAÚDE																																																																																																																	
CBS2012																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	-	288																																																																																																															
ESTÁGIO SUPERVISIONADO III: NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA																																																																																																																	
CBS2022																																																																																																																	
<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>-</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	-	60	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>-</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">GENÉTICA HUMANA</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS0007</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	-	60	GENÉTICA HUMANA			CBS0007			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">IMUNOLOGIA</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS0007</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	IMUNOLOGIA			CBS0007			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">PATOLOGIA</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS0019</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	PATOLOGIA			CBS0019			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">BROMATOLOGIA</td></tr> <tr><td colspan="3">CET0305</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	BROMATOLOGIA			CET0305			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>-</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">INTERAÇÃO FÁRMACO NUTRIENTE</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS0017</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	-	30	INTERAÇÃO FÁRMACO NUTRIENTE			CBS0017			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA II: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS0014/CBS2031*</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA II: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL			CBS0014/CBS2031*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA III: POLÍTICAS PÚBLICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2021</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA III: POLÍTICAS PÚBLICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			CBS2021			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>-</td><td>144</td></tr> <tr><td colspan="3">ESTÁGIO SUPERVISIONADO IV: NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2020/CBS2006/CBS2023/CBS2019</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	-	144	ESTÁGIO SUPERVISIONADO IV: NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR			CBS2020/CBS2006/CBS2023/CBS2019		
T	P	CHT																																																																																																															
60	-	60																																																																																																															
BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	-	60																																																																																																															
GENÉTICA HUMANA																																																																																																																	
CBS0007																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
IMUNOLOGIA																																																																																																																	
CBS0007																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
PATOLOGIA																																																																																																																	
CBS0019																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
BROMATOLOGIA																																																																																																																	
CET0305																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	-	30																																																																																																															
INTERAÇÃO FÁRMACO NUTRIENTE																																																																																																																	
CBS0017																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA II: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL																																																																																																																	
CBS0014/CBS2031*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA III: POLÍTICAS PÚBLICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO																																																																																																																	
CBS2021																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	-	144																																																																																																															
ESTÁGIO SUPERVISIONADO IV: NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR																																																																																																																	
CBS2020/CBS2006/CBS2023/CBS2019																																																																																																																	
<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">FUNDAMENTOS DE QUÍMICA GERAL</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA GERAL			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>30</td><td>90</td></tr> <tr><td colspan="3">BASES METABÓLICAS</td></tr> <tr><td colspan="3">CET0305</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	30	90	BASES METABÓLICAS			CET0305			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">NUTRIÇÃO BÁSICA I</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS0003</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	NUTRIÇÃO BÁSICA I			CBS0003			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">NUTRIÇÃO BÁSICA II</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2016/CBS2028*</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	NUTRIÇÃO BÁSICA II			CBS2016/CBS2028*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">HIGIENE E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2015/CBS2030*</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	HIGIENE E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS			CBS2015/CBS2030*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>30</td><td>90</td></tr> <tr><td colspan="3">NUTRIÇÃO DA GESTANTE E DA CRIANÇA</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2017/CBS2004</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	30	90	NUTRIÇÃO DA GESTANTE E DA CRIANÇA			CBS2017/CBS2004			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>-</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">NUTRIÇÃO DO IDOSO</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2017/CBS2004</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	-	30	NUTRIÇÃO DO IDOSO			CBS2017/CBS2004			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>-</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">NUTRIÇÃO ESPORTIVA</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2017/CBS2004</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	-	30	NUTRIÇÃO ESPORTIVA			CBS2017/CBS2004															
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA GERAL																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	30	90																																																																																																															
BASES METABÓLICAS																																																																																																																	
CET0305																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
NUTRIÇÃO BÁSICA I																																																																																																																	
CBS0003																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
NUTRIÇÃO BÁSICA II																																																																																																																	
CBS2016/CBS2028*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
HIGIENE E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS																																																																																																																	
CBS2015/CBS2030*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	30	90																																																																																																															
NUTRIÇÃO DA GESTANTE E DA CRIANÇA																																																																																																																	
CBS2017/CBS2004																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	-	30																																																																																																															
NUTRIÇÃO DO IDOSO																																																																																																																	
CBS2017/CBS2004																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	-	30																																																																																																															
NUTRIÇÃO ESPORTIVA																																																																																																																	
CBS2017/CBS2004																																																																																																																	
<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>-</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">CAMPO DA SAÚDE: SABERES E PRÁTICAS</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2025*</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	-	60	CAMPO DA SAÚDE: SABERES E PRÁTICAS			CBS2025*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>-</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">POLÍTICAS E SERVIÇOS DE SAÚDE</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2026*</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	-	60	POLÍTICAS E SERVIÇOS DE SAÚDE			CBS2026*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>-</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">ANTROPOLOGIA DA SAÚDE E DA ALIMENTAÇÃO</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2027*</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	-	60	ANTROPOLOGIA DA SAÚDE E DA ALIMENTAÇÃO			CBS2027*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2003/CBS2028*</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL			CBS2003/CBS2028*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>30</td><td>90</td></tr> <tr><td colspan="3">DIETOTERAPIA DO ADULTO I</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2017/CBS2004</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	30	90	DIETOTERAPIA DO ADULTO I			CBS2017/CBS2004			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>30</td><td>90</td></tr> <tr><td colspan="3">DIETOTERAPIA DO ADULTO II</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2005/CBS2029*</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	30	90	DIETOTERAPIA DO ADULTO II			CBS2005/CBS2029*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>-</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">NUTRIÇÃO ENTERAL</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2005</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	-	30	NUTRIÇÃO ENTERAL			CBS2005			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>-</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">OPTATIVA</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	-	30	OPTATIVA															
T	P	CHT																																																																																																															
60	-	60																																																																																																															
CAMPO DA SAÚDE: SABERES E PRÁTICAS																																																																																																																	
CBS2025*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	-	60																																																																																																															
POLÍTICAS E SERVIÇOS DE SAÚDE																																																																																																																	
CBS2026*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	-	60																																																																																																															
ANTROPOLOGIA DA SAÚDE E DA ALIMENTAÇÃO																																																																																																																	
CBS2027*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL																																																																																																																	
CBS2003/CBS2028*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	30	90																																																																																																															
DIETOTERAPIA DO ADULTO I																																																																																																																	
CBS2017/CBS2004																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	30	90																																																																																																															
DIETOTERAPIA DO ADULTO II																																																																																																																	
CBS2005/CBS2029*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	-	30																																																																																																															
NUTRIÇÃO ENTERAL																																																																																																																	
CBS2005																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	-	30																																																																																																															
OPTATIVA																																																																																																																	
<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">ANATOMIA HUMANA</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	ANATOMIA HUMANA			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>-</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	-	60	SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>60</td><td>90</td></tr> <tr><td colspan="3">TÉCNICA DIETÉTICA I</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	60	90	TÉCNICA DIETÉTICA I			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS0017/CBS2028*</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL			CBS0017/CBS2028*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>30</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2033</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	30	60	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			CBS2033			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>60</td><td>90</td></tr> <tr><td colspan="3">TÉCNICA DIETÉTICA II</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2033</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	60	90	TÉCNICA DIETÉTICA II			CBS2033			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>-</td><td>54</td></tr> <tr><td colspan="3">ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	-	54	ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>-</td><td>54</td></tr> <tr><td colspan="3">TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2036</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	-	54	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO			CBS2036																								
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
ANATOMIA HUMANA																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	-	60																																																																																																															
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	60	90																																																																																																															
TÉCNICA DIETÉTICA I																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL																																																																																																																	
CBS0017/CBS2028*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	30	60																																																																																																															
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS																																																																																																																	
CBS2033																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	60	90																																																																																																															
TÉCNICA DIETÉTICA II																																																																																																																	
CBS2033																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	-	54																																																																																																															
ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	-	54																																																																																																															
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO																																																																																																																	
CBS2036																																																																																																																	
<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>-</td><td>60</td></tr> <tr><td colspan="3">ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E O NUTRICIONISTA</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	-	60	ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E O NUTRICIONISTA			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>30</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">PRÁTICA DE NUTRIÇÃO II - POLÍTICAS E SERVIÇOS DE SAÚDE</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS0036*</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	30	30	PRÁTICA DE NUTRIÇÃO II - POLÍTICAS E SERVIÇOS DE SAÚDE			CBS0036*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>30</td><td>-</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">METODOLOGIA DA PESQUISA</td></tr> </table>	T	P	CHT	30	-	30	METODOLOGIA DA PESQUISA			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>60</td><td>30</td><td>90</td></tr> <tr><td colspan="3">MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS</td></tr> </table>	T	P	CHT	60	30	90	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>30</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">PRÁTICA DE NUTRIÇÃO V - VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE QUALIDADE</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2013*</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	30	30	PRÁTICA DE NUTRIÇÃO V - VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE QUALIDADE			CBS2013*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>30</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">PRÁTICA DE NUTRIÇÃO VI - NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2006*</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	30	30	PRÁTICA DE NUTRIÇÃO VI - NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR			CBS2006*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>30</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">PRÁTICA DE NUTRIÇÃO VII - AMBULATÓRIO DE DCNT</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2021*</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	30	30	PRÁTICA DE NUTRIÇÃO VII - AMBULATÓRIO DE DCNT			CBS2021*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>-</td><td>144</td></tr> <tr><td colspan="3">ESTÁGIO SUPERVISIONADO I: NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2020/CBS2006/CBS2023/CBS2019</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	-	144	ESTÁGIO SUPERVISIONADO I: NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL			CBS2020/CBS2006/CBS2023/CBS2019																					
T	P	CHT																																																																																																															
60	-	60																																																																																																															
ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E O NUTRICIONISTA																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	30	30																																																																																																															
PRÁTICA DE NUTRIÇÃO II - POLÍTICAS E SERVIÇOS DE SAÚDE																																																																																																																	
CBS0036*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
30	-	30																																																																																																															
METODOLOGIA DA PESQUISA																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
60	30	90																																																																																																															
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	30	30																																																																																																															
PRÁTICA DE NUTRIÇÃO V - VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE QUALIDADE																																																																																																																	
CBS2013*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	30	30																																																																																																															
PRÁTICA DE NUTRIÇÃO VI - NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR																																																																																																																	
CBS2006*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	30	30																																																																																																															
PRÁTICA DE NUTRIÇÃO VII - AMBULATÓRIO DE DCNT																																																																																																																	
CBS2021*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	-	144																																																																																																															
ESTÁGIO SUPERVISIONADO I: NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL																																																																																																																	
CBS2020/CBS2006/CBS2023/CBS2019																																																																																																																	
<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>30</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">PRÁTICA DE NUTRIÇÃO I - COMUNIDADE</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS0009*</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	30	30	PRÁTICA DE NUTRIÇÃO I - COMUNIDADE			CBS0009*				<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>30</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">PRÁTICA DE NUTRIÇÃO III - ESPAÇOS DE COMENSALIDADE</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2003*</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	30	30	PRÁTICA DE NUTRIÇÃO III - ESPAÇOS DE COMENSALIDADE			CBS2003*			<table border="1"> <tr><td>T</td><td>P</td><td>CHT</td></tr> <tr><td>-</td><td>30</td><td>30</td></tr> <tr><td colspan="3">PRÁTICA DE NUTRIÇÃO IV - AMBULATÓRIO DE CICLO DA VIDA</td></tr> <tr><td colspan="3">CBS2004*/CBS2007*/CBS2017*</td></tr> </table>	T	P	CHT	-	30	30	PRÁTICA DE NUTRIÇÃO IV - AMBULATÓRIO DE CICLO DA VIDA			CBS2004*/CBS2007*/CBS2017*																																																																												
T	P	CHT																																																																																																															
-	30	30																																																																																																															
PRÁTICA DE NUTRIÇÃO I - COMUNIDADE																																																																																																																	
CBS0009*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	30	30																																																																																																															
PRÁTICA DE NUTRIÇÃO III - ESPAÇOS DE COMENSALIDADE																																																																																																																	
CBS2003*																																																																																																																	
T	P	CHT																																																																																																															
-	30	30																																																																																																															
PRÁTICA DE NUTRIÇÃO IV - AMBULATÓRIO DE CICLO DA VIDA																																																																																																																	
CBS2004*/CBS2007*/CBS2017*																																																																																																																	

450

480

420

480

420

390

324

438

720

CARGA HORÁRIA TOTAL (50 min) - 4.122 h/a + ACC

CARGA HORÁRIA TOTAL (60 min) - 3.585 h

NÚCLEO COMUM INTEGRADO AO BÁSICO

NÚCLEO BÁSICO

NÚCLEO ESPECÍFICO

PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO

ESTÁGIO SUPERVISIONADO

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

NÚCLEO DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR  
ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES 150h

Aprovado no Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão em 23 de fevereiro de 2018.

\* Co-requisito

Diagramação: Cíntia D. M. Toyoshima Caneiro



## 8.2. Detalhamento da Matriz Curricular

### 1º Semestre

Cód	Componente	CH	T	P	Co-Req	Pré-R	Módulo		Natureza
							T	P	
CHU0002	Filosofia e História das Ciências	60	60				45		OB
CHU0001	Oficina de Leitura e Produção Textual	60	30	30			45	23	OB
CBS0009	Campo da Saúde: Saberes e Práticas	60	60		CBS2025		45		OB
CBS2002	Alimentação, Nutrição e o Nutricionista	60	60				45		OB
CBS0007	Biologia Celular e Molecular	60	60				45		OB
CET0305	Fundamentos de Química Geral	60	30	30			45	15	OB
CBS0002	Anatomia Humana (Nutrição)	60	30	30			45	15	OB
CBS2025	Prática de Nutrição I - Comunidade	30		30	CBS0009			10	OB
<b>Carga Horária Total do Semestre</b>		450h/a							

### 2º Semestre

Cód	Componente	CH	T	P	Co-Req	Pré-R	Módulo		Natureza
							T	P	
CHU0003	Oficina de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos	60	30	30			45	23	OB
CBS0036	Políticas e Serviços de Saúde	60	60		CBS2026		45		OB
CBS2023	Segurança Alimentar e Nutricional	60	60				45		OB
CBS0018	Genética Humana	60	60			CBS0007	45		OB
CBS0003	Bases Metabólicas	90	60	30		CET0305	45	15	OB
CBS0019	Histologia e Embriologia	120	60	60			45	15	OB
CBS2026	Prática de Nutrição II - Políticas e Serviços de Saúde	30		30	CBS0036			10	OB
<b>Carga Horária Total do Semestre</b>		480h/a							

### 3º Semestre

Cód	Componente	CH	T	P	Co-Req	Pré-R	Módulo		Natureza
							T	P	
CHU0008	Bioética	30					45		OB
CBS0023	Metodologia da Pesquisa	30	30				45		OB
CBS2003	Antropologia da Saúde e da Alimentação	60	60		CBS2027		45		OB
CBS0021	Imunologia	60	30	30		CBS0007	45	15	OB
CBS2033	Técnica Dietética I	90	30	60			45	15	OB
CBS2016	Nutrição Básica I	60	30	30		CBS0003	45	15	OB
CBS0017	Fisiologia Humana	60	30	30			45	15	OB
CBS2027	Prática de Nutrição III - Espaços de Comensalidade	30		30	CBS2003			10	OB
<b>Carga Horária Total do Semestre</b>		420h/a							

### 4º Semestre

Cód	Componente	CH	T	P	Co-Req	Pré-R	Módulo		Natureza
							T	P	
CBS0005	Bioestatística	60	60				45		OB
CBS2007	Educação Alimentar e Nutricional	60	30	30	CBS2028	CBS2003	45	10	OB
CBS0032	Parasitologia Humana	60	30	30			45	15	OB
CBS2015	Microbiologia de Alimentos	90	60	30			45	15	OB
CBS2017	Nutrição Básica II	60	30	30	CBS2028	CBS2016	45	10	OB
CBS2004	Avaliação Nutricional	60	30	30	CBS2028	CBS0017	45	10	OB
CBS0033	Patologia	60	30	30		CBS0019	45	15	OB
CBS2028	Prática de Nutrição IV - Ambulatório de Ciclo da Vida	30		30	CBS2007, CBS2017, CBS2004			5	OB
<b>Carga Horária Total do Semestre</b>		480h/a							



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

**5º Semestre**

Cód	Componente	CH	T	P	Co-Req	Pré-R	Módulo		Natureza
							T	P	
CBS0014	Epidemiologia	60	60			CBS0005	45		OB
CBS0041	Tecnologia de Alimentos	60	30	30		CBS2033	45	15	OB
CBS2035	Toxicologia de Alimentos	60	30	30		CET0305	45	15	OB
CBS2013	Higiene e Conservação de Alimentos	60	30	30	CBS2030	CBS2015	45	15	OB
CBS0008	Bromatologia	60	30	30		CET0305	45	15	OB
CBS2005	Dietoterapia do Adulto I	90	60	30		CBS2017, CBS2004	45	10	OB
CBS2030	Prática de Nutrição V - Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade	30		30	CBS2013			10	OB
<b>Carga Horária Total do Semestre</b>		420h/a							

**6º Semestre**

Cód	Componente	CH	T	P	Co-Req	Pré-R	Módulo		Natureza
							T	P	
CBS0040	Psicologia e Saúde	30	30				45		OB
CBS2020	Nutrição em Saúde Coletiva I: Meio ambiente e Saúde	30	30			CBS0009	45		OB
CBS2034	Técnica Dietética II	90	30	60		CBS2033	45	15	OB
CBS2014	Interação Fármaco Nutriente	30	30			CBS0017	45		OB
CBS2018	Nutrição da Gestante e da Criança	90	60	30		CBS2017, CBS2004	45	10	OB
CBS2006	Dietoterapia do Adulto II	90	60	30	CBS2029	CBS2005	45	10	OB
CBS2029	Prática de Nutrição VI - Nutrição Clínica Hospitalar	30		30	CBS2006			5	OB
<b>Carga Horária Total do Semestre</b>		390h/a							

**7º Semestre**

Cód	Componente	CH	T	P	Co-Req	Pré-R	Módulo		Natureza
							T	P	
CBS2036	Elaboração de Projeto de Pesquisa	45	45				45		OB
CBS2021	Nutrição em Saúde Coletiva II: Epidemiologia Nutricional	60	30	30	CBS2031	CBS0014	45	15	OB
CBS2012	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição	90	60	30		CBS2013	45	15	OB
	Optativa	30	60				45		OP
CBS2019	Nutrição do Idoso	30	30			CBS2017, CBS2004	45		OB
CBS2023	Nutrição Enteral	30	30			CBS2005	45		OB
CBS2031	Prática de Nutrição VII - Ambulatório de DCNT	30		30	CBS2021			5	OB
<b>Carga Horária Total do Semestre</b>		270h/a 45h							



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

8º Semestre

Cód	Componente	CH	T	P	Co-Req	Pré-R	Módulo		Natureza
							T	P	
CBS2040	Trabalho de Conclusão de Curso	45	45			CBS2036	45		OB
CBS2022	Nutrição em Saúde Coletiva III: Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição	60	30	30		CBS2021	45	15	OB
CBS2001	Alimentação Coletiva e Promoção da Saúde	60	30	30		CBS2012	45	15	OB
	Optativa	60	60				45		OP
	Optativa	30	30				45		OP
CBS2024	Nutrição Esportiva	30	30			CBS2017, CBS2004	45		OB
CBS2008	Estágio Supervisionado I: Nutrição Clínica Ambulatorial	120		120		CBS2020, CBS2006, CBS2023, CBS2019		10	OB
<b>Carga Horária Total do Semestre</b>		240h/a							
		165h							

9º Semestre -

Cód	Componente	CH	T	P	Co-Req	Pré-R	Módulo		Natureza
							T	P	
CBS2009	Estágio Supervisionado II: Unidade de Alimentação e Nutrição	240		240		CBS2013, CBS2001		08	OB
CBS2010	Estágio Supervisionado III: Nutrição em Saúde Coletiva	240		240		CBS2022		08	OB
CBS2011	Estágio Supervisionado IV: Nutrição Clínica Hospitalar	120		120		CBS2020, CBS2006, CBS2023, CBS2019		08	OB
<b>Carga Horária Total do Semestre</b>		600h							

Optativas

Cód	Componente	CH	T	P	Co-Req	Pré-R	Módulo		Natureza
							T	P	
CBS2038	Análise Sensorial de Alimentos	45	15	30			45	15	OP
CBS2102	Alimentos Funcionais e Nutracêuticos	30	30	0			45	0	OP
CBS2103	Farmacologia Básica Aplicada à Nutrição	30	30	0			45	0	OP
CBS2104	Introdução à Gerontologia	30	30	0			45	0	OP
CBS2105	Nutrição e Saúde do Trabalhador	30	30	0			45	0	OP
CBS2106	Saúde Baseada em Evidências	30	30	0			45	0	OP
CBS2107	Suplementação Nutricional	30	30	0			45	0	OP
CBS2108	Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição	30	30	0			45	0	OP
CBS2109	Temas Contemporâneos em Alimentos	30	30	0			45	0	OP
CBS2110	Nutrição do Adolescente	30	30	0			45	0	OP
CBS2111	Alimentação Escolar	30	30	0			45	0	OP
CBS2112	Controle de Qualidade dos Alimentos	45	15	30			45	15	OP
CBS2113	Dietas Não Convencionais	30	30	0			45	0	OP
CBS2114	Gastronomia aplicada à Nutrição	60	30	30			45	15	OP
CBS2115	Marketing em Alimentação e Nutrição	30	30	0			45	0	OP
CBS2116	Nutrição Funcional	30	30	0			45	0	OP
CBS2117	Planejamento Físico de Unidade de Alimentação e Nutrição	60	30	30			45	15	OP
CBS2118	Transtornos Alimentares	30	30	0			45	0	OP



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

<b>Integralização Curricular</b>			
COMPONENTES CURRICULARES	CH 50min	CH 60min	Carga Horária Total do Curso
Componentes Curriculares Obrigatórios	3030	2.525	<b>3.585</b>
Componentes Curriculares Optativos	120	100	
Trabalho de Conclusão de Curso	-	90	
Estágio Supervisionado	-	720 (20%)	
Atividades Curriculares Complementares	-	150	

<b>Distribuição da Carga Horária</b>	
CH mínima do curso - MEC	3200h
CH Nutrição UFOB	3585h
CH Núcleo Comum	150h
CH Nutrição UFOB sem Núcleo Comum	3435h
CH Excedente (7,3%)	235h

#### **8.4 Ementário e Bibliografia**

Os componentes curriculares apresentam ementas atualizadas de acordo com as DCNs, as demandas da atuação profissional, as políticas de alimentação e nutrição, bem como com os aspectos éticos da profissão (APÊNDICE A).



## **8.5 Estágio Supervisionado**

O Estágio Supervisionado, conforme a Resolução CONEPE nº. 001/2014 e a Lei 11.788/2008, é um componente curricular obrigatório, compreendido como atividade que articula teoria-prática, em um espaço formativo que possibilite ao estudante vivenciar situações de efetivo exercício profissional.

Compreender o estágio curricular supervisionado como tempo de aprendizagem significa reconhecer que o seu exercício se dá pela apropriação de conhecimentos adquiridos ao longo da trajetória formativa do estudante no curso de graduação. Daí a importância de o período de estágio ser planejado com objetiva intencionalidade, realizado com acompanhamento e supervisão, bem como ser registrado de forma a evidenciar o significado dos conjuntos de experiências formativas vividas no curso pelo futuro profissional. Dessa forma, o estágio supervisionado torna-se tempo e espaço de identificação pelo concluinte com a profissão. O estágio, compreendido como um momento integrador do currículo de graduação, possibilita que o acadêmico ponha em prática os aspectos que fundamentam a vida profissional e permite instrumentalizar o estudante para o exercício crítico de suas futuras atribuições e para a incorporação cotidiana de novas metodologias de atuação profissional.

Neste sentido, a formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados (CNE, 2001). Além disso, a carga horária dos estágios curriculares é distribuída equitativamente em três áreas grandes áreas de atuação: Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição (Quadro 3). Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio (CNE, 2001).



**Quadro 3.** Síntese das principais informações dos Estágios Supervisionados do Curso de Nutrição da UFOB, Barreiras/BA. 2017<sup>5</sup>.

Itens	Estágio de Nutrição Clínica		Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	Estágio de Alimentação Coletiva
	Ambulatorial	Hospitalar		
Período (Semestre)	8º	9º	9º	9º
Objetivos do estágio	Desenvolver habilidades em Nutrição Clínica ambulatorial, oportunizando o desenvolvimento de atividades de rotina do nutricionista.	Desenvolver habilidades em Nutrição Clínica hospitalar, oportunizando o desenvolvimento de atividades de rotina do nutricionista.	Desenvolver habilidades em Nutrição e Saúde Coletiva, oportunizando o desenvolvimento de atividades de rotina do nutricionista.	Desenvolver habilidades em Nutrição e Alimentação Coletiva, favorecendo a realização de tarefas de rotina do nutricionista.
Lócus	Clínica Escola; Serviços públicos de saúde; Serviço ambulatorial de Nutrição da UFOB.	Hospitais conveniados à Rede de Atenção a Saúde.	Núcleos de Apoio a Saúde da Família (NASF), ou Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) ou Unidades Básicas de Saúde/ Unidades de Saúde da Família ou Vigilância Sanitária (VISA) ou na Gestão da Secretária Municipal de Saúde.	Unidades de Alimentação e Nutrição institucionais (setor público ou privado).
Carga horária total e semanal	120 h – 15 semanas (8h/semana).	120 h – 4 a 6 semanas de duração (20 a 30h/semana).	240 h – 6 semanas duração (40h/semana)	240 h – 6 semanas duração (40h/semana)
Normas de distribuição dos estagiários	Grupo de até 45 estagiários, com módulos de até 10 estudantes por turma – Máximo de até 5 turmas.	Em turmas de 45 estudantes, o estágio será dividido em 3 ciclos de 15 estagiários. Cada ciclo será dividido em dois módulos de até 08 estudantes. Cada Ala ou Enfermaria receberá de 2 a 5 estagiários.	Em turmas de 45 estudantes, o estágio será dividido em 3 ciclos de 15 estagiários. Cada ciclo será dividido em dois módulos de até 08 estudantes. Cada serviço receberá até dois estudantes.	Em turmas de 45 estudantes, o estágio será dividido em 3 ciclos de 15 estagiários. Cada ciclo será dividido em dois módulos de até 08 estudantes. Cada UAN receberá até dois estudantes.
Realização do estágio	As atividades do estágio, principalmente os atendimentos individuais e coletivos, serão realizadas	As atividades do estágio, acompanhamento dos pacientes hospitalizados, serão realizadas	As atividades do estágio, serão realizadas individualmente ou em dupla nos estabelecimentos e órgãos acima mencionados.	As atividades do estágio, serão realizadas individualmente ou em dupla nas UANs acima mencionados.

<sup>5</sup> A relação nominal dos instituições e organizações conveniadas com a UFOB estão disponíveis no site <https://proplan.ufob.edu.br> e acesse painel de convênios.



	individualmente ou em dupla de estagiários.	individualmente pelos estagiários.		
Responsável pelo acompanhamento e avaliação	Preceptor do serviço (Nutricionista da UFOB) em tempo integral e professor supervisor da UFOB, com acompanhamento de 4 horas/aula por semana para cada turma.	Preceptor do serviço (Nutricionistas dos Hospitais ou da UFOB) em tempo integral e professor supervisor da UFOB, com acompanhamento de 4 horas/aula por semana para cada turma.	Preceptor do serviço (Nutricionista da Rede de Atenção à Saúde ou do PNAE) em tempo integral e professor supervisor da UFOB, com acompanhamento de 8 horas/aula por semana para cada turma.	Preceptor do serviço (Nutricionista da UAN) em tempo integral e professor supervisor da UFOB, com acompanhamento de 8 horas/aula por semana para cada turma.

São diretrizes do estágio supervisionado comuns aos cursos de graduação da UFOB:

- a) articulação teoria-e-prática;
- b) respeito à natureza e especificidades da profissão;
- c) valorização do exercício de estágio como atividade de pesquisa;
- d) valorização de atividades que possibilitem a resolução de problemas na área de formação;
- e) garantia de orientação e acompanhamento por professor da Universidade;
- f) formalização dos espaços de estágio mediante estabelecimento de convênios;
- g) respeito e estabelecimento de diálogo com os profissionais que atuam nos espaços onde os estudantes da UFOB realizam estágio;
- h) trabalho sustentado pelos princípios éticos da profissão;
- i) valorização de produções acadêmico-científicas como trabalho de conclusão de curso, advindas de experiências de estágios;
- j) valorização da socialização das experiências de estágio entre os estudantes.

Os Estágios Curriculares Supervisionados do Curso de Graduação em Nutrição da UFOB, são componentes curriculares obrigatórios que possibilitam uma vivência nas três grandes áreas da nutrição, a saber: Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva, e integram uma carga horária 720 horas (20% da carga horária total do curso).



**Quadro 3:** Distribuição da carga horária dos Estágios Curriculares Supervisionados do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia, Barreiras/Bahia. 2017.

Áreas	Estágios Supervisionados	Carga Horária
Nutrição Clínica	Nutrição Clínica Ambulatorial	120 horas
	Nutrição Clínica Hospitalar	120 horas
Saúde Coletiva	Nutrição em Saúde Coletiva	240 horas
Alimentação Coletiva	Unidade de Alimentação e Nutrição	240 horas
<b>Total</b>		<b>720 horas</b>

Conforme a Lei 11.788/2008, artigo 10, parágrafo 1º, a jornada de atividade em estágio, definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o estagiário ou seu representante legal, será de até 40 (quarenta) horas semanais, considerando a alternância de atividades teóricas e práticas, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais.

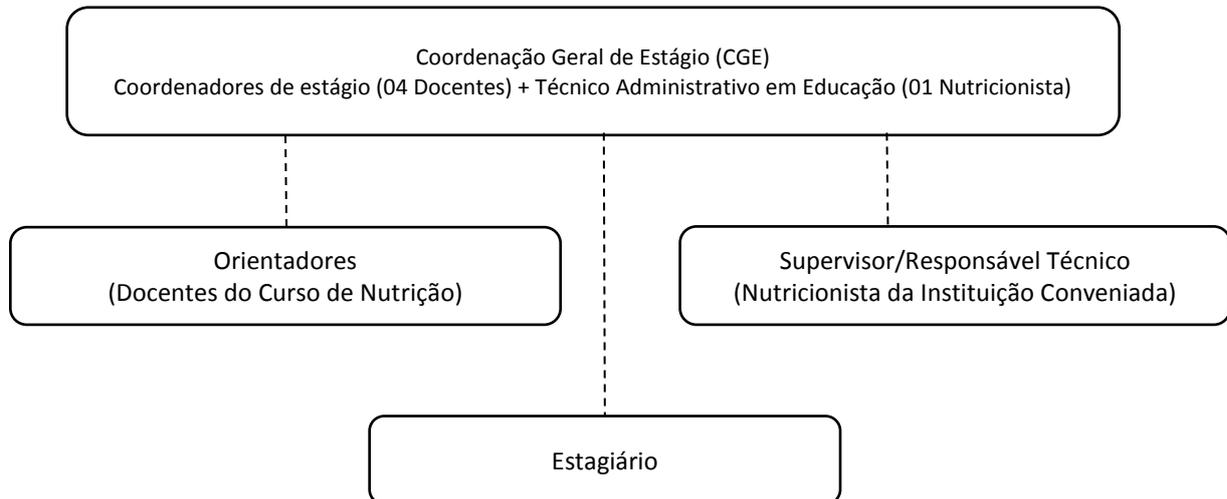
Para realizar o estágio curricular em Nutrição Clínica Ambulatorial, o acadêmico deverá estar devidamente matriculado no referido componente e ter cursado com aprovação todas as disciplinas que são previstas como pré-requisitos na matriz curricular do curso. Só poderá se matricular e cursar os estágios previstos para o 9º semestre, o estudante que tiver integralizado todos os componentes curriculares (obrigatórios, optativos e TCC) previstos para os semestres anteriores.

A gestão dos estágios curriculares será realizada pela Coordenação Geral de Estágio (CGE) do Curso de Nutrição. Esta será composta por docentes da UFOB responsáveis pelos componentes curriculares relacionados a cada área (Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva) e um nutricionista (Técnico Administrativo em Educação - TAE) que tem a atribuição de operacionalizar (planejar, organizar e avaliar) os campos dos estágios curriculares.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

**Figura 2.** Estrutura da Coordenação Geral de Estágio do Curso de Nutrição da UFOB, Barreiras/BA.2017.



O acompanhamento do estagiário será realizado por docente da UFOB, na condição de preceptor acadêmico e por nutricionista da parte cedente ou contratado pela UFOB na condição de preceptor técnico.

A avaliação do estudante durante os estágios é realizada pelo preceptor técnico e pelos preceptores acadêmicos de cada área. A avaliação nos três estágios obedecerá a critérios semelhantes e também contemplará as especificidades de cada área de estágio.

As estratégias de avaliação contemplam a apresentação escrita de relatórios de atividades realizadas no período, contendo análise crítica-reflexiva da prática realizada. Além disso, o preceptor do local e o professor realizam avaliação de competências. Os resultados das avaliações são divulgados ao final do semestre letivo. O estudante que não obtiver nota média mínima igual a 5,0 (cinco), será reprovado no componente curricular.

Espera-se que o estagiário apresente algumas atitudes e habilidades durante todo o processo de formação prática realizado nos estágios:

**Avaliação de atitudes:**

- Assiduidade e pontualidade;
- Confeção de tarefas no prazo previsto, incluindo sugestões acordadas;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

- Responsabilidade;
- Iniciativa;
- Postura ética;
- Envolvimento/ interesse demonstrados;
- Preocupação em fazer alterações propostas ou em argumentá-las cientificamente (no caso de não concordância).

#### **Avaliação de habilidades:**

- Conhecimento e domínio sobre conteúdo da área de nutrição em estágio;
- Desenvoltura e habilidade na execução de tarefas solicitadas;
- Domínio na redação de documentos técnico-científicos.

Além disso, os critérios de avaliação, instrumentos de controle e avaliação, Modelo do Plano de Trabalho, Modelo do Relatório; Modelo do Formulário de Avaliação do Estagiário; entre outros, serão estabelecidos em norma complementar aprovada pelo Colegiado do Curso, ouvindo a Coordenação Geral de Estágios do Curso de Nutrição.

A realização do Estágio Curricular não acarretará vínculo empregatício de qualquer natureza entre o estagiário e a empresa ou instituição conveniada, conforme previsto no artigo terceiro da Lei 11.788 de 2008.

O regulamento do Estágio Supervisionado encontra-se apresentado no “Apêndice B”.

### **8.6 Trabalho de Conclusão de Curso**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será resultado de um processo gradativo de construção de conhecimento e valorização do trabalho em pesquisa articulado ao conteúdo do curso, às disciplinas e ao convívio com os docentes, promovendo a capacidade de identificação de temáticas, a formulação de problemas, a elaboração de projetos e a identificação de métodos e de técnicas de pesquisa.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

O Trabalho de Conclusão de Curso na área da Nutrição é uma atividade acadêmica/componente curricular de caráter individual, de acordo com a Resolução CNE/CES nº 04/2009, e que tem por objetivo estimular a pesquisa científica, mediante a elaboração de um trabalho acadêmico que evidencie o aprofundamento do conhecimento numa área de interesse do estudante no campo da Nutrição, configurando-se num momento de reflexão crítica e investigativa, de consolidação do percurso da graduação, em que o futuro profissional tem a possibilidade de experienciar, com autonomia, seus conhecimentos sobre um tema específico, mediante orientação individual de um professor que componha o quadro de professores-orientadores da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB) estabelecido pelo Colegiado do Curso de Nutrição. O TCC poderá assumir dois tipos de formatos: artigo ou monografia.

O professor responsável pelo componente curricular TCC (que difere do professor orientador individual), terá a responsabilidade de planejar, acompanhar e organizar os procedimentos e documentos referentes aos componentes curriculares de TCC que se subdividem em Elaboração de Projeto de Pesquisa (EPP) e TCC, cumprindo cada um dos componentes uma carga horária de 45 horas/aula, com módulo de 45 estudantes por componente. Para cursar o EPP o estudante deverá: a) estar matriculado no componente curricular. Para cursar o TCC, deverá ter cumprido os seguintes requisitos: a) ter cursado e sido aprovado no componente curricular EPP, b) estar matriculado no componente curricular.

As demais informações sobre o TCC estão descritas no apêndice C, intitulado Instrução Normativa para os Trabalhos de Conclusão de Curso de Nutrição da UFOB.

## **8.7 Atividades Curriculares Complementares**

A Universidade Federal do Oeste da Bahia compreende que Atividades Curriculares Complementares (ACC) são ações de natureza acadêmica, científica, técnica, socioambiental e artístico-cultural dos Cursos de Graduação da UFOB que, pela autonomia atribuída ao estudante na escolha das atividades a realizar, favoreçam a diversificação e ampliação de sua formação integral, conforme disposto na Resolução CONEPE 08/2015 e Resolução nº04 CNE/CES.

Nesse sentido a instituição aponta algumas diretrizes da ACC que impactarão sobre a comunidade universitária:



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

- I. Ampliação de conhecimentos científicos, técnicos, socioambientais e artístico-culturais por meio da diversificação, enriquecimento e flexibilização dos currículos dos Cursos de Graduação.
- II. Fortalecimento da articulação entre teoria e prática, valorizando o desenvolvimento de potencialidades individuais e coletivas para o ensino, a pesquisa e a extensão.
- III. Promoção da interdisciplinaridade na formação acadêmica e do envolvimento em práticas extracurriculares, com estímulo à participação em ações realizadas em outros Cursos, instituições e em meio à comunidade.
- IV. Estímulo a necessidade da formação continuada do egresso.

Assim, constituem-se ACC as ações que compõem os seguintes grupos:

- I. Grupo 1 - Atividades de Ensino, que incluem, dentre outras, as seguintes modalidades:
  - Disciplina cursada com aprovação e não contabilizada para a integralização da carga horária do curso, realizada tanto na UFOB como em outra Instituição de Educação Superior, cujo curso de graduação seja autorizado;
  - Curso de aperfeiçoamento de natureza acadêmica, técnico-científica, socioambiental, artístico-cultural e de educação profissional;
  - Monitoria em disciplina que compõe o projeto pedagógico de Curso na graduação da UFOB;
  - Tutoria em projetos educacionais, técnico-científico socioambiental, artístico-cultural e de educação profissional;
  - Premiação de trabalho acadêmico de ensino;
  - Intercâmbio acadêmico.
- II. Grupo 2 - Atividades de Pesquisa, que incluem dentre outras, as seguintes modalidades:
  - Participação em Projeto de Iniciação Científica e demais projetos de pesquisa, devidamente registrados, na UFOB ou em outras instituições de educação superior e centros de pesquisa;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

- Publicação de resumo, resumo expandido ou artigo em anais de evento técnico-científico;
- Publicação de artigo em periódico técnico-científico;
- Organização e publicação de livro; publicação de capítulo de livro;
- Apresentação (oral e/ou pôster) de trabalho em evento técnico-científico;
- Premiação de trabalho acadêmico em pesquisa;
- Produção e desenvolvimento de material didático-pedagógico ou instrucional e tecnológico.

III. Grupo 3 - Atividades de Extensão, que incluem, dentre outras, as seguintes modalidades:

- Participação em programa ou projeto de Extensão da UFOB ou de outras instituições, devidamente registrado;
- Participação em evento técnico-científico, socioambiental, artístico-cultural, estudantil e de extensão;
- Participação em campanha de saúde, desportiva, de atenção a grupos vulneráveis e outras atividades de caráter humanitário e social;
- Participação em equipe/seleção desportiva e como representante da UFOB em torneios internos e externos;
- Realização de trabalho voluntário em organizações da sociedade civil;
- Publicação de resumo, resumo expandido ou artigo em anais de evento de extensão;
- Publicação de artigo em periódico de extensão;
- Apresentação de trabalho (oral e/ou pôster) em evento de extensão;
- Premiação de trabalho acadêmico em extensão;
- Monitoria de projeto de extensão;
- Participação nas atividades da Semana de Integração Universitária;
- Participação nas atividades de extensão na Escola de Estudos Temáticos.

IV. Grupo 4 - Atividades de Representação Estudantil, que incluem, dentre outras, as seguintes modalidades:

- Participação em órgão colegiado da UFOB;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

- Participação em Diretório Acadêmico, Centro Acadêmico e outros órgãos de representação estudantil da UFOB ou externos, legalmente constituídos;
- Participação em comissão instituída por órgão colegiado e setores diretivos da UFOB;
- Participação como representante estudantil em entidades civis, constituídas formalmente.

V. Grupo 5 - Atividades de Iniciação ao Trabalho, que incluem, dentre outras, as seguintes modalidades:

- Participação em atividade de iniciação ao trabalho técnico-profissional;
- Bolsista de apoio técnico em atividades administrativas da UFOB ou em outras instituições conveniadas;
- Realização de estágio não-obrigatório;
- Participação como integrante de empresa júnior.

Para atender a Resolução CONEPE/UFOB N° 08/2015, os discentes do Curso de Nutrição deverão cumprir uma carga horária de 165 horas de ACC. A integralização das ACC deverá contemplar, no mínimo, 2 (dois) dos 5 (cinco) grupos mencionados, independentemente da carga horária de cada grupo. As ACC desenvolvidas pelo estudante serão pontuadas por meio de um Barema comum aos Cursos de Graduação do CCBS (Anexo I), registrando as atividades realizadas ao longo do período de integralização curricular do curso.

As ACC serão contabilizadas a partir do registro da carga horária desenvolvida pelo estudante e devidamente certificada por órgãos ou instituições competentes. Vale ressaltar que a solicitação de análise e registro das ACC é de inteira responsabilidade do estudante, que, para tanto, deverá seguir as orientações e prazos institucionais.

No trâmite de registro e análise das ACC o Colegiado do Curso de Nutrição também assumirá uma função relevante, pois caberá ao Colegiado constituir dentre os membros docentes do Centro das Ciências Biológicas e da Saúde, comissão para análise da documentação de ACC dos estudantes; bem como acompanhar, aprovar e divulgar a análise e formalização das ACC semestralmente.

O Coordenador do Colegiado, entendido como um elo importante nesse processo, deverá orientar os estudantes quanto à obrigatoriedade da realização das ACC, pautando-se nos



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

propósitos e finalidades do PPC; informar os discentes sobre os procedimentos de análise e registro das ACC, além de outras competências previstas na resolução mencionada.

No anexo II encontra-se a Resolução CONEPE/UFOB 08/2015, que aprova o Regulamento da Atividade Complementar Curricular e a integralização curricular da extensão no âmbito dos Cursos de Graduação da UFOB.



## **9 MARCOS TEÓRICO-METODOLÓGICOS**

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia, que tem o objetivo de formar o nutricionista com uma visão integral na área da Nutrição, busca contemplar aspectos que favoreçam a construção de conhecimentos teóricos e práticos que promovam a compreensão da relação entre a sociedade, o ser humano, o alimento e a saúde. Tal compreensão se faz possível por meio da articulação entre ensino, pesquisa e extensão, tendo como principais, mas não únicos, eixos temáticos orientadores: a Segurança Alimentar e Nutricional e as necessidades sociais da saúde. A proposta busca desenvolver a concepção da relação entre o homem e o alimento nas suas múltiplas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas.

Dessa forma, o presente projeto, buscar fomentar maior integração entre o mundo do ensino e o do trabalho, com ênfase na formação generalista, trabalho multiprofissional, diversificação dos cenários de prática e da adoção de metodologias que favoreçam a aprendizagem. Tais elementos formativos são também propostos por Santos e colaboradores (2005), ao socializar o processo de discussão sobre o projeto pedagógico para o curso de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA).

Nesse sentido, e como ponto de partida, a estrutura curricular proposta para o curso visa cumprir todos os pré-requisitos da legislação vigente, contemplando as Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, o que permite uma visão integral da Nutrição e contribui para a construção de um pensamento crítico e reflexivo.

Além da estrutura prevista na matriz curricular, outras atividades relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão são fomentadas no âmbito do curso e da Unidade Acadêmica (Centro das Ciências Biológicas e da Saúde), bem como das Pró-reitorias (Pró-reitoria de Graduação e Ações Afirmativas, Pró-reitoria de Extensão e Cultura, Pró-reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Inovação) sendo incentivadas desde o início do curso, objetivando o desenvolvimento processual das competências e habilidades inerentes ao perfil profissional proposto pelas Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição.

A partir desta articulação, o itinerário formativo do estudante do curso de graduação em Nutrição da UFOB busca, em consonância com a Proposta Institucional, enfrentar o desafio da



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

promoção de uma Educação Superior com qualidade e relevância social, por meio de um currículo que contemple três princípios basilares: flexibilização, interdisciplinaridade e contextualização.

- **Flexibilização** é um termo que deriva da palavra flexível e vem do latim *flexibile* que significa, conforme aponta a Minuta da Proposta Político-Pedagógica Institucional da UFOB, no campo da educação superior, um conjunto de orientações que objetivam estabelecer mecanismos que favoreçam mudanças epistemológicas, científicas, culturais, tecnológicas, políticas ou sociais existentes na relação entre os processos de ensinar e aprender. Permite modificações nos percursos formativos, principalmente, em dois sentidos: o da organização didático-pedagógica e o da movimentação da trajetória formativa dos estudantes.

Partindo desta compreensão, o curso de Nutrição da UFOB acompanha uma reflexão institucional, no sentido de defender a necessidade da flexibilização para a organização da estrutura curricular a fim de garantir que aspectos como novas demandas da sociedade, do processo de conhecimento e por uma formação crítica e cidadã de profissionais sejam acolhidos (GESSER e RANGHETTI, 2011).

- A **interdisciplinaridade**, embora existam divergências quanto à procedência do conceito, é compreendida neste espaço a partir da sua etimologia, que deriva da palavra disciplina. Assim sendo, a UFOB em sua Proposta Político-Pedagógica Institucional, encontra respaldo em Fazenda (1998) para afirmar que “a disciplina consiste em um ramo do conhecimento científico-cultural, amparada em valores, noções de condutas e relacionamentos”. A propositiva é de que não haja, necessariamente, rompimento com a organização disciplinar dos conhecimentos, mas uma tentativa de ampliar a comunicação entre os membros da comunidade acadêmica através de conteúdos e modos de abordagem na apropriação, compreensão e difusão do conhecimento.

A interdisciplinaridade como princípio de organização curricular do curso de Nutrição da UFOB, não objetiva unificar as ciências, mas buscar a compreensão



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

integral e integradora dos conhecimentos de forma crítica, criativa e contextualizada.

- A **contextualização** tem também a sua origem no latim *contextus* *ūse* significa reunião, conjunto, encadeamento. Seria o processo de articulação na abordagem teórico-metodológica entre os diferentes tipos e naturezas de conhecimento e as situações da prática social. Esse princípio refere-se à problematização e às possibilidades de investigações, apropriações e análises de conhecimentos em suas muitas realidades, possibilitando, por meio da organização e implementação curricular, “a atualização de conteúdos e metodologias dos cursos de graduação no âmbito da relação ensinar-e-aprender, criando condições para ampliações e aprofundamentos de conhecimentos”, conforme previsto na Proposta Político-Pedagógico Institucional da UFOB.

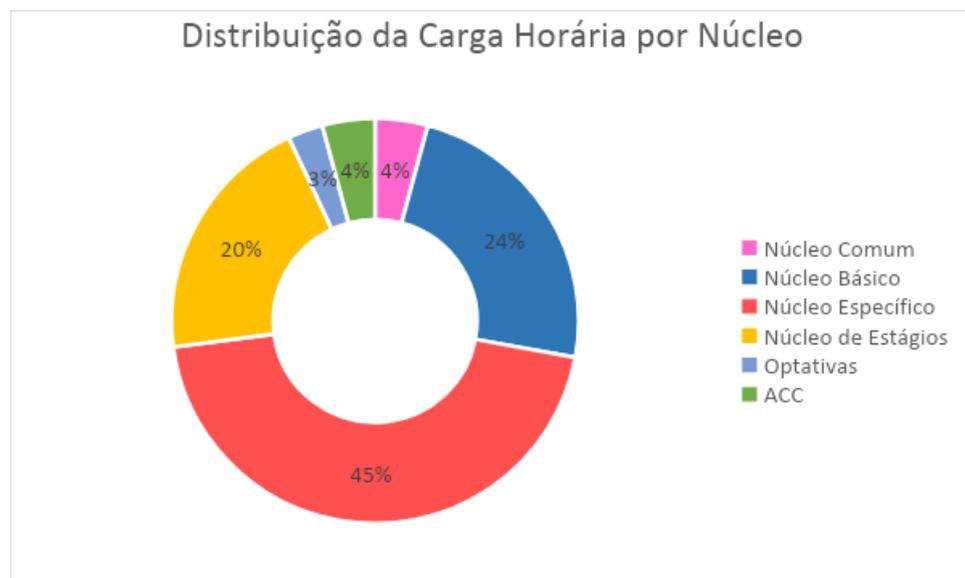
Atenta aos princípios anteriormente mencionados, a organização curricular que está sendo proposto para o curso de graduação em Nutrição pode ser compreendida a partir de diferentes Núcleos. Tratam-se de elementos estruturais que integram agrupamento de objetos de estudos, aqui denominados componentes curriculares, advindos de diferentes áreas de conhecimento, articulados em uma perspectiva sistêmica. O conjunto de Núcleos guardam especificidades, mantendo interfaces entre si a fim de evidenciar os conhecimentos necessários à formação.

Assim, a organização curricular do curso contempla um conjunto de componentes curriculares obrigatórios (Núcleo Comum Integrado ao Básico, Núcleo Básico e Núcleo Específico) que envolvem os conteúdos centrais para a formação do nutricionista e relacionados à formação geral; um Núcleo de Estágios que compreende as atividades curriculares supervisionados nas três áreas matrizes da Nutrição (Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva); um Núcleo de componentes curriculares optativos, que possibilitam maior participação do estudante na definição dos seus estudos, de acordo com sua área de interesse; além da oferta de Atividades Curriculares Complementares e de programas, projetos e atividades de ensino, pesquisa e extensão, que possibilitam o reconhecimento de experiências de aprendizagens dentro ou fora do ambiente acadêmico, abrangendo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade,



especialmente nas relações com o mundo do trabalho e com as ações de extensão/assistência junto à comunidade.

A distribuição das cargas horárias de cada Núcleo na matriz curricular pode ser observadas no Gráfico 1.



Os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição da UFOB devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença-cuidado do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em Nutrição, levando em conta a relevância destes conteúdos e sua contribuição para o desenvolvimento das habilidades e competências gerais e específicas previstas nas diretrizes curriculares nacionais.

- **Núcleo Comum Integrado ao Básico**

O Núcleo Comum Integrado ao Básico diz respeito a componentes curriculares comuns a todos os cursos ofertados pela UFOB e compreende conteúdos das áreas de Letras e Linguística e Ciências Humanas.

A oferta dos componentes curriculares do Núcleo Comum Integrado ao Básico, tem intencionalidade formativa que possibilita ao estudante, na articulação com os demais núcleos, a ampliação das condições para o desenvolvimento de sua autonomia intelectual, com atitude



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

crítico-reflexiva pela educação científica, política, cultural, ética e estética, bem como a apropriação de instrumentos técnicos-científicos e tecnológicos de comunicação com o mundo.

Os componentes que integram o Núcleo Comum Integrado ao Básico são apresentados no quadro 4.

**Quadro 4:** Componentes curriculares e carga horária (hora/aula) do Núcleo Comum Integrado ao Básico. Barreiras/Bahia.2017

<b>Componentes Curriculares Núcleo Comum</b>	<b>CH (h/a)</b>
Oficina de Leitura e Produção Textual	60
Oficina de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos	60
Filosofia e História da Ciência	60
<b>TOTAL</b>	<b>180h</b>

- **Núcleo Básico**

O Núcleo Básico contempla as Ciências Biológicas e da Saúde, abarcando os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos. Estão contidos também no Núcleo Básico os conteúdos relativos às Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, incluindo-se aí a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.

Os componentes que integram o Núcleo Básico do curso de graduação em Nutrição da UFOB são apresentados no Quadro 5.



**Quadro 5:** Componentes curriculares e carga horária (hora/aula) do Núcleo Básico. Barreiras/Bahia. 2017.

<b>Componentes Curriculares Núcleo Básico</b>	<b>CH (h/a)</b>
Campo da Saúde: Saberes e Práticas	60
Biologia Celular e Molecular	60
Fundamentos de Química Geral	60
Anatomia Humana	60
Política e Serviços de Saúde	60
Genética Humana	60
Bases Metabólicas	90
Embriologia e Histologia	120
Bioética	30
Metodologia da Pesquisa	30
Imunologia	60
Fisiologia Humana	60
Bioestatística	60
Parasitologia Humana	60
Patologia	60
Epidemiologia	60
Psicologia e Saúde	30
<b>TOTAL</b>	<b>1020h/a</b>

- **Núcleo Específico**

O Núcleo Específico é o conjunto de componentes curriculares que congregam conhecimentos específicos do curso, que inclui as Ciências da Alimentação e Nutrição e as Ciências dos Alimentos. Permitem o aprofundamento em conhecimentos específicos da formação/atuação profissional, vinculado ao mundo do trabalho.

As Ciências da Alimentação e Nutrição incluem a compreensão e domínio de nutrição humana, da dietética, da terapia nutricional e da Segurança Alimentar e Nutricional. Permite identificar as principais patologias de interesse da nutrição, realizar avaliação nutricional, indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente. Está pautada também no conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos (gestação, nascimento, crescimento e



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas), relacionando o meio econômico, social e ambiental. Os componentes que compõem esse núcleo abordam a nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina o acesso, disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

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

Os componentes que integram o Núcleo Específico do curso de graduação em Nutrição da UFOB são apresentados da seguinte forma: componentes teórico/práticos (Quadro 6); componentes somente práticos, intitulados Prática de Nutrição, e que acontecem do primeiro ao sétimo semestre (Quadro 7); e os trabalhos de Conclusão de Curso, I e II (Quadro 8).

**Quadro 6:** Componentes curriculares teóricos (T) e teórico/práticos (T/P) e carga horária (hora/aula) do Núcleo Específico - Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos. Barreiras/Bahia.2017.

<b>Componentes Curriculares Núcleo Específico (Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos)</b>	<b>CH (h/a)</b>
Alimentação, Nutrição e o Nutricionista (T)	60
Segurança Alimentar e Nutricional (T)	60
Antropologia da Saúde e da Alimentação (T)	60
Nutrição Básica I (T/P)	60
Técnica Dietética I (T/P)	90
Microbiologia de Alimentos (T/P)	90
Educação Alimentar e Nutricional (T/P)	60
Nutrição Básica II (T/P)	60
Avaliação Nutricional (T/P)	60
Bromatologia (T/P)	60
Tecnologia de Alimentos (T/P)	60
Higiene e Conservação de Alimentos (T/P)	60



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Dietoterapia de Adulto I (T/P)	90
Toxicologia de Alimentos (T/P)	60
Técnica Dietética II (T/P)	90
Nutrição em Saúde Coletiva I: Meio Ambiente e Saúde (T)	30
Interação Fármaco Nutriente (T)	30
Nutrição da Gestante e da Criança (T/P)	90
Dietoterapia do Adulto II (T/P)	90
Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição (T/P)	90
Nutrição em Saúde Coletiva II: Epidemiologia Nutricional (T/P)	60
Nutrição Enteral (T)	30
Nutrição do Idoso (T)	30
Alimentação Coletiva e Promoção da Saúde (T/P)	60
Nutrição em Saúde Coletiva III: Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição (T/P)	60
Nutrição Esportiva (T)	30
<b>TOTAL</b>	<b>1620h/a</b>

**Quadro 7:** Componentes curriculares exclusivamente práticos e carga horária (hora/aula) do Núcleo Específico – Práticas de Nutrição. Barreiras/Bahia.2017.

<b>Componentes Curriculares Núcleo Específico (Práticas de Nutrição)</b>	<b>CH (h/a)</b>
Práticas de Nutrição I: Comunidade	30
Práticas de Nutrição II: Políticas e Serviços de Saúde	30
Práticas de Nutrição III: Espaços de Comensalidade	30
Práticas de Nutrição IV: Ambulatório de Ciclo da Vida	30
Práticas de Nutrição V: Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade	30
Práticas de Nutrição VI: Nutrição Clínica Hospitalar	30
Práticas de Nutrição VII: Ambulatório de Doenças Crônicas Não Transmissíveis	30
<b>TOTAL</b>	<b>210h/a</b>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

**Quadro 8:** Componentes curriculares de Trabalho de Conclusão de Curso e carga horária (hora/aula) do Núcleo Específico - Trabalho. Barreiras/Bahia.2017.

<b>Componentes Curriculares Núcleo Específico (Trabalho de Conclusão de Curso)</b>	<b>CH (h)</b>
Elaboração de Projeto de Pesquisa	45
Trabalho de Conclusão de Curso	45
<b>TOTAL</b>	<b>90h</b>

Vale destacar que durante o processo de formação dos estudantes, tendo como base o desenho da matriz curricular, observa-se uma progressão horizontal na aprendizagem. Ou seja, os conteúdos de um período poderão ser fundamentais para a compreensão de outros assuntos nos semestres seguintes. No entanto esse projeto pedagógico prevê também um processo dialógico entre componentes curriculares de um mesmo período, algumas vezes sob o mesmo objeto de estudo. Esse processo estimulará uma visão multidisciplinar e ao mesmo tempo integradora sobre determinados conteúdos/temas. Nesse contexto, os componentes curriculares intitulados Prática de Nutrição desempenharão uma função fundamental nesse processo, pois em cada período (do primeiro ao sétimo) assumem uma temática central, que está articulada com conteúdos de outras disciplinas do mesmo semestre, conforme quadro abaixo. Um exemplo desse processo é no quarto período, onde os componentes curriculares Nutrição Básica II, Avaliação Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional e Prática de Nutrição IV, poderão compartilhar conteúdos e espaços de prática.

**Quadro 9:** Componentes curriculares que compartilham conteúdos, período e Prática de Nutrição correspondente. Barreiras/Bahia.2017.

<b>Período</b>	<b>Processo dialógico entre disciplinas no mesmo período</b>	<b>Prática de Nutrição correspondente</b>
1º	Campo da Saúde: Saberes e Práticas Alimentação, Nutrição e o Nutricionista	Prática de Nutrição I:A Comunidade
2º	Políticas e Serviços de Saúde Segurança Alimentar e Nutricional	Prática de Nutrição II: Políticas e Serviços de Saúde
3º	Antropologia da Saúde e da Alimentação	Prática de Nutrição III: Espaços de Comensalidade
4º	Educação Alimentar e Nutricional	



	Nutrição Básica II	Prática de Nutrição IV - Ambulatório de Ciclo da Vida
	Avaliação Nutricional	
5º	Tecnologia de Alimentos	Prática de Nutrição V - Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade
	Toxicologia de Alimentos	
	Higiene e Conservação de Alimentos	
	Bromatologia	
6º	Dietoterapia do Adulto II	Prática de Nutrição VI - Nutrição Clínica Hospitalar
	Interação Fármaco Nutriente	
	Psicologia e Saúde	
7º	Nutrição em Saúde Coletiva II: Epidemiologia Nutricional	Prática de Nutrição VII- Ambulatório de Doenças Crônicas Não Transmissíveis.
	Nutrição do Idoso	

As Práticas de Nutrição (I a VII) como o nome já sugerem, são componentes curriculares estritamente práticos e deverão acontecer em espaços externos a UFOB ou em laboratórios específicos da UFOB, com turmas pequenas e sempre acompanhadas pelos docentes das disciplinas (Quadro 10). Excepcionalmente, as aulas das Práticas acontecerão em salas de aula da UFOB, quando justificadas pelos professores responsáveis, por meio dos planos de ensino, que precisam ser aprovados pelo Colegiado do Curso durante a Semana Pedagógica.

**Quadro 10:** Possíveis locais para a realização dos componentes curriculares Práticas de Nutrição. Barreiras/Bahia.2017.

Nome do Componente Curricular	Locais para a realização das aulas	Módulo de estudantes
Prática de Nutrição I:A Comunidade	Áreas e micro aéreas (comunidades) de abrangência da Estratégia Saúde da Família.	10 estudantes por turma
Prática de Nutrição II: Políticas e Serviços de Saúde	Estabelecimentos de Saúde da Rede de Atenção à Saúde do SUS.	10 estudantes por turma
Prática de Nutrição III: Espaços de Comensalidade	Espaços de comensalidades (Feiras, restaurantes comerciais, restaurantes populares, restaurantes universitários, hospitais, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI), Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), creches, escolas, Universidades, entre outros espaços públicos.	10 estudantes por turma



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

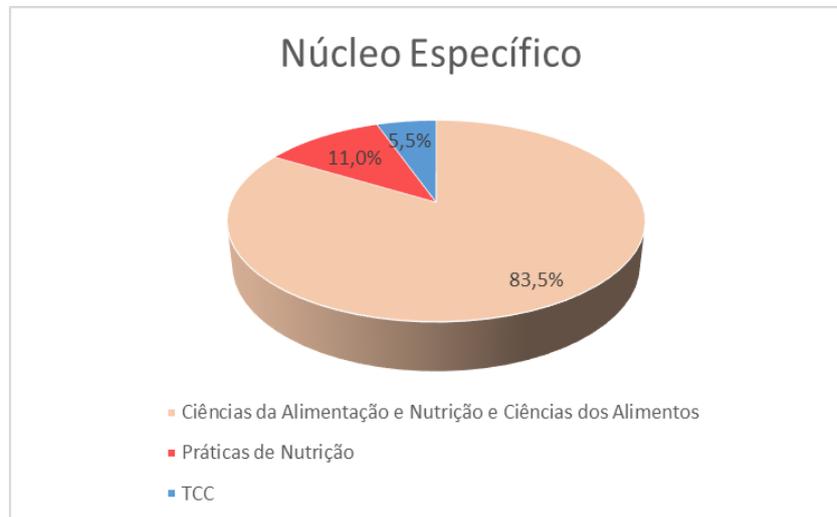
Prática de Nutrição IV - Ambulatório de Ciclo da Vida	Unidades Básicas de Saúde, Unidade de Saúde da Família e Clínica Escola de Nutrição da UFOB.	05 estudantes por turma
Prática de Nutrição V - Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade	Estabelecimentos rurais produtores de Alimentos, Industrias de Alimentos, Unidades de Alimentação e Nutrição, Vigilância Sanitária e Laboratório de Análise de Alimentos.	10 estudantes por turma
Prática de Nutrição VI - Nutrição Clínica Hospitalar	Hospitais conveniados com a UFOB.	05 estudantes por turma
Prática de Nutrição VII- Ambulatório de Doenças Crônicas Não Transmissíveis.	Unidades Básicas de Saúde, Unidade de Saúde da Família e Clínica Escola de Nutrição da UFOB.	05 estudantes por turma

Outra singularidade sobre as Práticas de Nutrição, é a vinculação dos estudantes com as comunidades, pois as Práticas I, IV e VII acontecerão na mesma comunidade/bairro, tendo como espaço de referência a Unidade de Saúde da Família da comunidade, mas não se restringindo a esse espaço, principalmente na Prática de Nutrição I: A Comunidade.

A distribuição proporcional dos componentes que integram os componentes curriculares do Núcleo Específico (Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, Práticas de Nutrição e Trabalho de Conclusão de Curso) podem ser observadas no Gráfico 2. Vale ressaltar que a carga horária dos tópicos ou campos de estudos e demais experiências de ensino-aprendizagem que compõem o Núcleo Específico não excede ao percentual orientado pelo Parecer CNE/CES nº. 1.133/2001.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

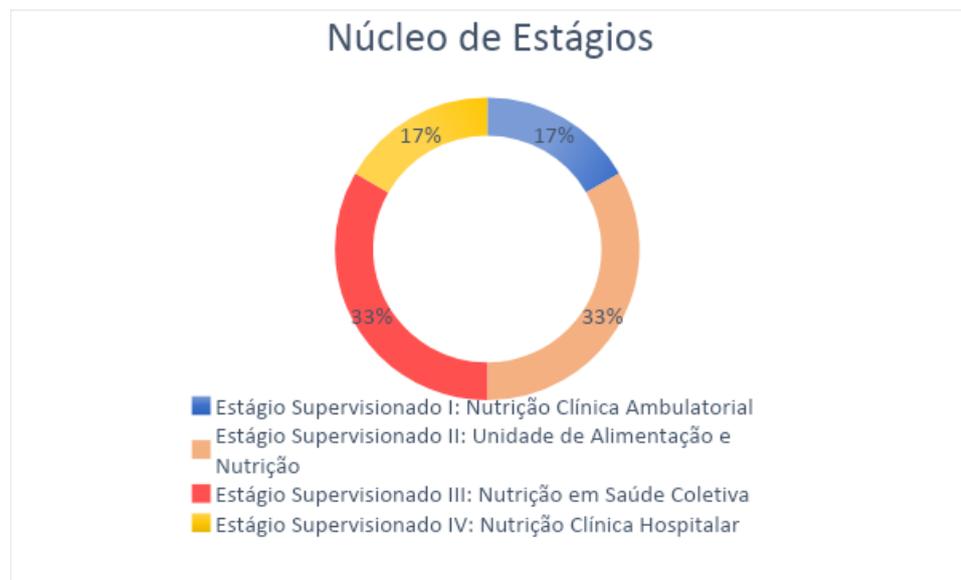
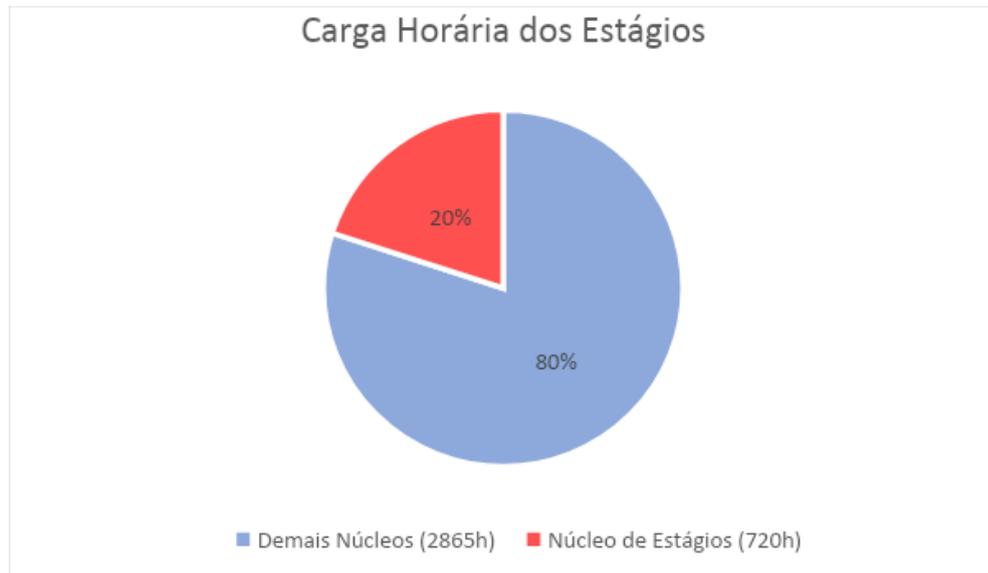


- **Núcleo de Estágio**

O Núcleo de Estágios compreende as atividades curriculares supervisionados nas três áreas matrizes da Nutrição (Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Pública e Alimentação Coletiva) e corresponde a 20% da carga horária total do curso, conforme previsto nas DCN (Gráficos 3 e 4).

O estágio supervisionado é um componente curricular obrigatório, compreendido como atividade que articula teoria-prática, em um espaço formativo que possibilite ao estudante vivenciar situações de efetivo exercício profissional. Desta forma, visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho, conforme previsto na Lei 11.788/2008.

O detalhamento metodológico do Núcleo de Estágio encontra-se descrito no item 8.4 deste PPC.



- **Núcleo Optativo**

O Núcleo Optativo caracteriza um conjunto de componentes curriculares que favorecem a diversificação, flexibilização e aprofundamento da formação acadêmico-profissional do estudante. Permite ainda maior participação do estudante na definição dos seus estudos, de acordo com sua área de interesse.

A oferta de componentes curriculares optativos contempla a amplitude da área da Nutrição, indo para além dos conteúdos previstos nos demais Núcleos.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Os componentes que podem integrar o Núcleo Optativo de cada estudante são apresentados no quadro 11.

**Quadro 11:** Componentes curriculares e carga horária (hora/aula) do Núcleo Optativo. Barreiras/Bahia.2017.

<b>Componentes Curriculares Núcleo Básico</b>	<b>CH (h/a)</b>
Análise Sensorial de Alimentos	45
Alimentos Funcionais e Nutraceuticos	30
Farmacologia Básica Aplicada à Nutrição	30
Introdução à Gerontologia	30
Nutrição e Saúde do Trabalhador	30
Saúde Baseada em Evidências	30
Suplementação Nutricional	30
Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição	30
Temas Contemporâneos em Alimentos	30
Nutrição do Adolescente	30
Alimentação Escolar	30
Controle de Qualidade dos Alimentos	45
Dietas Não Convencionais	30
Gastronomia aplicada à Nutrição	60
Marketing em Alimentação e Nutrição	30
Nutrição Funcional	30
Planejamento Físico de Unidade de Alimentação e Nutrição	60
Transtornos Alimentares	30
<b>TOTAL</b>	<b>630 h/a</b>

Conforme citado no item Organização curricular, esse Projeto Pedagógico está em conformidade com a Resolução CONEPE nº 003/2015 da UFOB, no que trata da responsabilidade ética e social, pois os conteúdos de Libras, História e da Cultura Afro-Brasileira e Indígena, Educação em Direitos Humanos e Educação Ambiental, estão distribuídos de forma transversal em diversos componentes curriculares obrigatórios e optativos.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

- **Núcleo de Atividades Curriculares Complementares**

Os discentes do Curso de Nutrição devem cumprir uma carga horária mínima de ACCs. E como citado anteriormente, as Atividades Curriculares Complementares buscam favorecer a diversificação e ampliação de sua formação integral por meio de atividades de ensino, pesquisa, extensão, representação estudantil e iniciação ao trabalho.

Nesse sentido os discentes são estimulados para participar de projetos, programas, eventos, fórum e qualquer outra atividade realizada na esfera acadêmica da UFOB.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

## **10 POLÍTICAS DE INTEGRAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

O tripé ensino, pesquisa e extensão ocorre integrado no Curso de Nutrição da UFOB devido a uma série de atividades que são desenvolvidas por docentes, discentes e os órgãos administrativos da Universidade.

Essa integração permite uma aproximação entre os conteúdos teóricos e práticos discutidos nos componentes curriculares com as questões reais da sociedade que são abordadas nas atividades de pesquisa e extensão.

No curso de Nutrição da UFOB destacam-se as seguintes ações que fomentam essa integração: Programa Monitoria, Programas de Bolsa Institucional de Iniciação Científica e Tecnológica, Programa de Educação Tutorial, Semana de Integração Universitária, Escola de Estudos Temáticos, Seminário de Iniciação Científica, Simpósio de Alimentação, Nutrição e Saúde do Oeste da Bahia. Além deste destacam-se os Projetos de Pesquisa e Extensão desenvolvidos tanto nas temáticas das áreas básicas, quanto nos assuntos específicos das áreas de Alimentação e Nutrição. A Clínica Escola de Nutrição da UFOB e o Restaurante Universitário são importantes equipamentos públicos utilizados como locus dessa integração entre ensino, pesquisa e extensão.



## 11 POLÍTICAS DE ACESSIBILIDADE

A Política de Inclusão e Acessibilidade assumida pela Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB) encontra-se fundamentada na Lei nº 13.146/2015, Lei Brasileira de Inclusão, na Convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência (ONU 2006), promulgada no Brasil com status de Emenda Constitucional por meio do Decreto Legislativo nº. 186/2008 e Decreto Executivo nº6.949/2009, e no Documento Orientador do Programa Incluir (Acessibilidade na Educação Superior SECADI/SESU, 2013).

Além desses decretos e leis, o trabalho da Universidade ampara-se em um conjunto de legislações correlatas (portarias, pareceres, resoluções), os quais direcionam a efetivação dos compromissos e metas previamente estabelecidos, tendo em vista a construção de um ambiente institucional inclusivo e acessível. A articulação entre políticas públicas de inclusão e práticas institucionais aponta para a adoção de ações específicas que assegurem a equidade de condições a estudantes e servidores com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, nas diferentes atividades da instituição.

Em consonância com a Convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência (ONU, 2006), entende-se *inclusão* como respeito à diferença/deficiência, como parte da diversidade humana; por sua vez a *acessibilidade* é compreendida como a eliminação de obstáculos e barreiras que impedem o desenvolvimento pessoal e social das pessoas com deficiência.

Cabe salientar que a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) define acessibilidade como a “possibilidade e condição de alcance, percepção e entendimento para a utilização com segurança e autonomia de edificações, espaço, mobiliário, equipamento urbano e elementos” (NBR 9050/2004, p.2). Nessa perspectiva, as condições para a acessibilidade envolvem, entre outros, os eixos arquitetônico, pedagógico, atitudinal e tecnológico, os quais podem ser assim definidos:



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

- **arquitetônico:** refere-se à orientação e adequação na estrutura física da UFOB, com vistas à acessibilidade;
- **pedagógico:** diz respeito ao acesso do acadêmico com deficiência, seu ingresso e permanência na Universidade, através de ações que viabilizem o ensino-aprendizagem e alternativas de avaliação de acordo com as especificidades apresentadas;
- **atitudinal:** envolve a mudança de atitude das pessoas da comunidade acadêmica frente a questões como inclusão e preconceito, visando a eliminação de barreiras que impeçam a acessibilidade;
- **tecnológico:** estabelece a importância da pesquisa para a implementação de ações e produção de equipamentos e recursos no âmbito da Tecnologia Assistiva.

Nestes termos, adotamos uma proposta de acessibilidade abrangente, ultrapassando o viés da acessibilidade como remoção de barreiras físicas e arquitetônicas. Não se trata, portanto, de uma mudança apenas conceitual, mas sobretudo política e pedagógica que perpassa desde a articulação da tríade ensino-pesquisa-extensão à organização dos processos avaliativos, metodológicos e pedagógicos acessíveis.

A proposta de *acessibilidade na perspectiva abrangente* nos remete a dois grandes compromissos quanto à condução dos processos formativos na Universidade. O primeiro consiste em fazer com que a política de inclusão/acessibilidade se torne efetiva e se traduza em ações concretas. Uma dessas ações é possibilitar o pleno acesso ao currículo do curso de graduação aos estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades/superdotação, assegurando a equidade de condições. Uma outra ação implica em adaptar os instrumentos de avaliação e o tempo de sua realização, além de disponibilizar materiais didáticos e pedagógicos acessíveis, entre outros. O segundo compromisso, insere-se no contexto mais amplo da formação humana e profissional, traduzido pelo respeito à dignidade das pessoas com deficiência, compreendida em sua variação e diversidade.

Nesse propósito, a UFOB instituiu o Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI), mediante Resolução CONSUNI/UFOB nº 003/2015. O NAI/UFOB, está configurado institucionalmente como um espaço de trabalho de natureza diagnóstica, mobilizadora,



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

formativa e propositiva, que responde pela coordenação e articulação de ações que visam contribuir para a inclusão de estudantes e servidores com deficiência.

Integra ainda a Política de Inclusão e Acessibilidade da Universidade o Atendimento Educacional Especializado (AEE), um dos pilares da educação inclusiva. Trabalhamos de acordo com o previsto no Decreto nº. 7.611/2011, que define o serviço de maneira articulada com a proposta curricular desenvolvida pelos docentes, cujas ações devem ser institucionalizadas para apoiar, complementar e suplementar o atendimento aos estudantes com deficiência, transtorno global do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação.

Reportamo-nos à Convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência (ONU, 2006) e ao Censo escolar anual do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), os quais apresentam as seguintes definições para deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação:

**Pessoa com Deficiência** é aquela que tem impedimentos de natureza física, intelectual ou sensorial, os quais, em interação com diversas barreiras, podem obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade com as demais pessoas.

**Transtornos Globais de Desenvolvimento** são aqueles que apresentam alterações qualitativas das interações sociais recíprocas e na comunicação, um repertório de interesses e atividades restrito, estereotipado e repetitivo. Incluem-se nessa definição estudantes com Autismo Infantil, Síndrome de Asperger, Síndrome de Rett e Transtorno Desintegrativo da Infância.

**Altas Habilidades/Superdotação** são aquelas que se manifestam em pessoas com potencial elevado em qualquer uma das seguintes áreas, isoladas ou combinadas: intelectual, acadêmica, liderança, artes e psicomotricidade; também apresentam elevada criatividade, grande envolvimento na aprendizagem e realização de tarefas em áreas de seu interesse.

Considerando essas definições, e no caminho de um trabalho formativo inclusivo, os processos didático-pedagógicos, planejamentos e planos de ensino de componentes curriculares devem contemplar as necessárias adaptações e a proposição de atividades de ensino e aprendizagem acessíveis a todos os públicos, ou seja, que atendam às necessidades específicas de cada estudante, independentemente da condição, física, sensorial ou intelectual.

Logo, os materiais didáticos, bem como as metodologias de ensino e práticas avaliativas precisam ser pensadas considerando as diferentes possibilidades de ver, ouvir, falar, perceber e entender, de maneira que a interação necessária aos processos de ensino e aprendizagem se consolidem.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

No anexo III encontra-se a Portaria CONSUNI nº. 03/2015 que aprova a criação do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão da UFOB.



## **12 AVALIAÇÃO**

A avaliação se constitui em um ato formativo que visa a construção de um processo sistemático e intencional objetivado para atingir finalidades, visando identificar, compreender e analisar o desenvolvimento das ações realizadas com vistas à melhoria, aperfeiçoamento e retro-alimentação da realidade avaliada. Deste modo, não possui uma finalidade em si mesma, pois seus resultados subsidiam ações nos processos de tomada de decisão.

Dois tipos de avaliação coexistem no contexto da graduação na UFOB: a avaliação da aprendizagem e a avaliação de curso. Seus processos e resultados são assumidos como instrumentos político-pedagógicos de gestão acadêmica em prol da permanente qualidade.

### **12.1 Avaliação da Aprendizagem**

A avaliação da aprendizagem é um ato pedagógico formal que se institui na relação dos processos de ensino-e-aprendizagem, objetivando identificar os conhecimentos apropriados pelos estudantes em cada componente curricular previsto no Projeto Pedagógico do curso de graduação. Todas as normativas estão estabelecidas no Regulamento de Ensino de Graduação.

Entende-se por avaliação da aprendizagem o processo contínuo de acompanhamento e registro da construção de conhecimento dos estudantes, para fins de diagnóstico e melhoria do processo de ensino-aprendizagem.

A avaliação da aprendizagem será realizada por semestre letivo, compreendendo:

- a) a apuração e registro da frequência nas aulas e demais atividades de ensino;
- b) a atribuição de notas às atividades de ensino.

A avaliação da aprendizagem far-se-á em cada componente curricular ou conjunto de componentes curriculares.

O conjunto de componentes curriculares do curso de Nutrição corresponde a um trabalho com enfoque interdisciplinar que deve ser ministrado, por conveniência didática, de maneira integrada.

Os procedimentos de avaliação para conjunto de componentes curriculares do curso de Nutrição estarão especificados nos planos de ensino dos componentes curriculares.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Os instrumentos de avaliação compreendem todas as atividades realizadas com fins de verificação da aprendizagem. Parágrafo único. Todo instrumento avaliativo deve ter indicação dos critérios que subsidiarão o diagnóstico da aprendizagem adquirida pelo estudante.

Os instrumentos de avaliação da aprendizagem, respeitado o programa do componente curricular, serão definidos pelo professor ou grupo de professores no respectivo plano de ensino.

As atividades de ensino passíveis de avaliações deverão ser agendadas e figurar no plano de ensino do componente curricular, respeitados os dias e horários previstos.

O reagendamento de avaliação deve ser realizado com pelo menos 05 (cinco) dias letivos de antecedência e respeitados os dias e horários da oferta da disciplina.

A avaliação da aprendizagem se dará ao longo do semestre letivo, resultando de, no mínimo, 02 (duas) avaliações. Parágrafo único. O resultado da avaliação de aprendizagem obedecerá a uma escala de “0” (zero) a 10 (dez), com uma casa decimal.

Será considerado aprovado, em cada componente curricular, o estudante que cumprir a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) nas aulas e nas atividades de ensino e obtiver nota final igual ou superior a 5,0 (cinco).

Será considerado reprovado, em cada componente curricular, o estudante que:

- a) deixar de cumprir a frequência mínima de 75 % (setenta e cinco por cento) às aulas e às atividades de ensino;
- b) não obtiver nota final igual ou superior a 5,0 (cinco).

Para fins de registro no histórico escolar, os resultados da avaliação obedecerão a seguinte terminologia:

- a) aprovação será expressa pelos códigos AP (Aprovado) ou AT (Aprovado Atividade), conforme o caso;
- b) reprovação será expressa pelos códigos RP (Reprovado) ou RF (Reprovado por Frequência) ou RMF (Reprovado por Frequência e Média), conforme o caso.

O componente curricular cuja particularidade exigir um sistema de avaliação específico deverá ser submetido à aprovação do Conselho Universitário.



O resultado de cada avaliação parcial de aprendizagem deverá ser divulgado antes da realização da avaliação seguinte com, no mínimo, 02 (dois) dias letivos de antecedência.

A divulgação do resultado deverá ser feita utilizando os instrumentos institucionais como o sistema oficial de registros acadêmicos.

Toda atividade escrita caracterizada como avaliação de aprendizagem será devolvida ao estudante, exceto os Trabalhos de Conclusão de Curso e relatórios de estágios, os quais serão arquivados na instituição, respeitados os prazos de temporalidade e destinação.

A nota de avaliação da aprendizagem poderá ter seu resultado reavaliado por solicitação fundamentada pelo estudante e encaminhada ao Colegiado do curso, se requerida até 06 (seis) dias letivos após a entrega da avaliação ao estudante:

- a) em primeira instância, pelo(s) docente(s) que a atribuiu(íram);
- b) em segunda e última instância, por uma comissão designada pelo Colegiado do curso, composta por 03 (três) docentes, ouvido o(s) docente(s) responsável pela avaliação.

Com esse propósito, possui uma função diagnóstica, com caráter formativo, na medida em que, por meio de critérios e instrumentos de avaliação, constata o nível de conhecimento dos estudantes, compara com os objetivos propostos e toma decisões para promover as aprendizagens. De acordo com Freitas (1995), a avaliação incorpora os objetivos, aponta uma direção. Com seus resultados, permite que estudantes e *docentes* os confrontem com o momento final idealizado, antes pelos objetivos.

A formalização dos resultados da aprendizagem pela atribuição de notas, definida no Regulamento de Graduação, equivale a função somativa do processo avaliativo. Nesse caso, representa o registro do que o estudante está aprendendo em seu percurso de formação acompanhado pelo docente.

A avaliação da aprendizagem requer um trabalho sistemático dos docentes, os quais, em articulação dialógica com os estudantes, assumem o compromisso pedagógico de orientar, acompanhar a construção de conhecimentos, atitudes e valores necessários à formação de competências políticas, éticas, estéticas e técnicas inerentes à formação na graduação. O ato avaliativo não se resume a uma ação pontual, aligeirada, pela utilização de instrumentos, ao contrário, faz-se necessário que o docente realize um levantamento de informações por meio de



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

uma diversidade de instrumentos que contemplem conceitos, procedimentos, entre outros aspectos, trabalhados ao longo de um período letivo que permitam constatar que os objetivos previstos no plano de ensino foram ou não alcançados.

Sob esse ponto de vista, entende-se que os instrumentos de avaliação são, segundo Luckesi (2005), recursos de coleta de dados que têm a função de permitir ao docente à ampliação de suas condições de constatar e analisar a realidade avaliada para, em seguida, registrá-la em seus contornos e desempenhos.

No que concerne à natureza dos conteúdos/conhecimentos trabalhados, bem como os objetivos de ensino propostos para cada componente curricular do curso, adotamos um conjunto de instrumentos, visando que os estudantes manifestem suas aprendizagens. Esses dados permitem a tomada de decisões e a formalização de resultados mais coerentes com os percursos de ensino e aprendizagem.

Reitera-se que, a definição, no planejamento, de quais instrumentos são importantes no processo de coleta de dados é uma decisão do docente, balizada pelos objetivos de ensino propostos.

Outra decisão do docente é a definição de critérios de avaliação para cada instrumento. Os critérios são indicadores de correção do conteúdo/conhecimento apresentado pelo estudante, cuja definição precisa ser conhecida por ele e pelo docente, os dois sujeitos dos processos de ensino e aprendizagem. Sua função é orientar a correção dos instrumentos. Por isso, são formulados levando-se em consideração as especificidades seja do componente curricular e ou dos conteúdos/conhecimentos.

É importante registrar que a definição de instrumentos e critérios não pode perder de vista a caracterização acadêmico-profissional do estudante, que são referências de apoio ao trabalho docente para analisar, apreciar, comparar e formular um juízo de valor do que está sendo avaliado e do desempenho esperado.

Os resultados das avaliações, cujas normas estão disciplinadas no Regulamento de Graduação, precisam ser continuamente comunicados aos estudantes para que se constituam, numa perspectiva dialogada, negociada, transparente e ética em novas aprendizagens no seu percurso formativo.



## **12.2 Avaliação do Curso de Nutrição**

Na UFOB, o curso de graduação é uma organização que objetiva nas diversas áreas do conhecimento, promover a formação acadêmica ou acadêmico-profissional de estudantes, mediante intenções e itinerários estabelecidos no projeto pedagógico do curso de Nutrição em consonância com fundamentos e princípios do trabalho acadêmico que instituição promove.

O curso de Nutrição vem se constituindo em objeto de avaliação no contexto das políticas institucionais da UFOB, conforme o estabelecido na Resolução CONEPE nº. 01/2018, mediante processo composto por uma diversidade de elementos conceituais-metodológicos, políticas, atividades, ações e sujeitos que, coletivamente, desenvolvem os processos de ensino e aprendizagem e concretizam a formação de estudantes, sob determinadas condições humanas e materiais da instituição.

Este processo acontece mediante a Avaliação Interna de Curso de Graduação que levanta e sistematiza um conjunto de informações e dados que podem subsidiar processos de tomada de decisão em prol da melhoria e qualificação dos cursos de graduação.

No contexto da UFOB, a avaliação interna ou autoavaliação do curso está regulamentada no Regulamento de Ensino de Graduação, cuja coleta de dados é semestral com apresentação de relatório à comunidade acadêmica, seguida de discussão pelo Colegiado do Curso. Neste texto, configura-se pela concepção formativa, ou seja, como “um processo aberto de comunicação entre sujeitos para compreender, valorar e transformar uma dada realidade” (DIAS SOBRINHO, 2008, p.197). Trata-se de um trabalho que busca compreender de forma articulada as diversas dimensões do curso, situando-o no contexto da Universidade.

Neste curso, a autoavaliação tem como objetivo apreender e analisar as condições de ensino e aprendizagem planejadas e desenvolvidas, visando o aprimoramento dos processos formativos mediante diagnóstico global de políticas, processos e práticas institucionais.

Com essa intenção, produz-se um conjunto de informações sobre o curso, abordando as seguintes dimensões, entre outras, previstas na política de avaliação externa do curso de graduação, regulamentada pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES): Organização Didático-Pedagógica; Processos de Ensino e Aprendizagem; Corpo Docente; Corpo Discente; Infraestrutura. Para tanto, docentes e estudantes são considerados



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

sujeitos políticos que pela condição de atores institucionais, observam, analisam e se posicionam no curso construindo significados e sentidos peculiares, podendo alertar para problemas, potencialidades e conquistas.

Assim, a avaliação não é um fim em si mesma, uma vez que permite como insumo do processo de planejamento institucional, diagnosticar necessidades e fragilidades para a retroalimentação contínua das ações implementadas que são seu objeto de análise. Várias razões justificam a realização da Avaliação Interna de um Curso de Graduação no âmbito da UFOB, entre elas explicitam-se:

- I. responsabilidade social com a qualidade do curso de graduação e da Universidade;
- II. Globalidade do curso, considerando um conjunto significativo de dimensões;
- III. Reconhecimento à diversidade de cursos, identidade, objetivos e percursos formativos;
- IV. Continuidade do processo avaliativo;
- V. Legitimidade política e técnica do processo avaliativo.

A Avaliação Interna consiste em um importante instrumento para a gestão acadêmica do Curso de Nutrição, oferecendo elementos para a elaboração de ações pedagógicas e administrativas no âmbito do Colegiado do Curso e do Centro das Ciências Biológicas e da Saúde que afirmem potencialidades e/ou superem possíveis fragilidades.

Participam docentes, estudantes, técnicos administrativos vinculados aos Colegiados, bem como Coordenadores do curso de graduação, sujeitos políticos que pela condição de atores institucionais, observam, analisam e se posicionam sobre aspectos do curso construindo significados e sentidos que lhes são peculiares. O resultado dessa reflexão no âmbito do Colegiado do Curso de Nutrição no âmbito do Centro das Ciências Biológicas e da Saúde vem apoiando o compromisso político, pedagógico e institucional, visando a melhoria da qualidade dos processos formativos.

Nesta política, o docente, o estudante, técnicos administrativos vinculados aos Colegiados e Coordenadores do curso de graduação, avaliam o curso e a infraestrutura, pelas



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

questões que compõem o primeiro bloco da Avaliação: i) se conhece os objetivos, a matriz curricular e o perfil acadêmico-profissional contidos no projeto pedagógico do curso; ii) aponta se as temáticas trabalhadas nas atividades acadêmicas de extensão e pesquisa, promovidos pela Universidade atendem aos objetivos do curso; iii) sinaliza se o acervo de livros disponível na biblioteca atende a proposta do curso; iv) aponta se as salas de aula e laboratórios apresentam infraestrutura (tamanho, mobiliário, climatização e equipamentos) adequada ao curso, quando couber; v) indica se os laboratórios de ensino atendem aos objetivos do curso, quando for o caso; vi) sinaliza se os recursos tecnológicos da Universidade atendem às necessidades formativas do curso; e por fim, vii) indica se existe acessibilidade metodológica (flexibilização do currículo e utilização de tecnologias assistivas) para viabilizar a aprendizagem de estudantes com deficiência.

Nesta conjuntura, docentes se autoavaliam e a avaliam as turmas, os estudantes, por sua vez, também se autoavaliam e avaliam a atuação docente no curso nas seguintes questões: i) demonstra que o componente curricular é importante para a formação acadêmica e profissional do estudante; ii) apresenta no início do semestre o plano de ensino com: ementa, objetivos, conteúdos, metodologia, recursos, avaliação, cronograma e referências bibliográficas; iii) trabalha conteúdos que contribuem para o alcance dos objetivos do componente curricular; iv) demonstra domínio de conteúdo do componente curricular; v) explica o conteúdo de forma que facilita a aprendizagem dos estudantes; vi) utiliza metodologias de ensino que facilitam a aprendizagem; vii) valoriza a participação dos estudantes em sala de aula; viii) utiliza variedades de recursos didáticos em aula; ix) trabalha a bibliografia prevista no plano de ensino; x) diversifica as formas de avaliação (prova, trabalhos, seminários, relatórios, entre outros); xi) divulga os critérios de avaliação da aprendizagem dos estudantes no(s) componente curricular; xii) explica antecipadamente como faz a distribuição de notas no componente curricular; xiii) relaciona os conteúdos abordados nas avaliações aos trabalhados em aula; xiv) discute os conteúdos e questões das avaliações em aula no momento da entrega dos resultados; xv) valoriza um ambiente de respeito mútuo em aula; xvi) disponibiliza horário de atendimento individual; xvii) comparece às aulas conforme previsto no cronograma de seu plano de ensino; xviii) cumpre o horário da aula do início até o final; xix)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

cumpra a carga horária do componente curricular no semestre. Salienta-se, que estas questões são as mesmas que compõem o bloco de autoavaliação docente.

Estas informações geram o relatório que é compartilhado semestralmente em reunião com docentes e estudantes, para análise dos resultados e planejamento de ações com metas e estratégias que buscam a melhoria das questões avaliadas.

Nestes termos, a Avaliação Interna de Curso de Graduação, não visa punição nem premiação, ao contrário, sua ação central é a reconstrução, o aprimoramento, a melhoria.

No contexto da UFOB, esta política de avaliação se configura como um processo sistemático, dinâmico e cíclico de conhecimento e autoconhecimento sobre a realidade do Curso de Graduação, com informações e dados que subsidiem processos de tomada de decisão, em prol da qualidade formativa do curso e da instituição que o oferta. (RESOLUÇÃO CONEPE nº. 01/2018)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

### 13 CONDIÇÕES PARA A IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO DO CURSO<sup>6</sup>

#### 13.1. Plano de composição do corpo docente

DOCENTES						COMPONENTES CURRICULARES				
Nome	Titulação	Perfil	RT	Encargos semestrais		Área do Conhecimento	Nome/ encargo hora	Módulo		
				Par	Impar			Teórico	Prático	CH Total (h/a)
Maria Luiza Amorim Sena Pereira	Mestre	Área: Nutrição Perfil: Graduação em Nutrição e Mestrado nas áreas de Nutrição ou Saúde Pública ou áreas afins.	DE	12	09	Nutrição/Segurança Alimentar e Nutricional	Alimentação, Nutrição e Saúde (4h)	60	0	60
							Nutrição do Idoso (2h)	30	0	30
							Elaboração de Projeto de Pesquisa (3h)	45	0	45
							Avaliação Nutricional (12h)	30	30	60
							Introdução à Gerontologia (OP)	30	0	30
Marlus Henrique Queiroz Pereira	Mestre	Área: Nutrição/Segurança Alimentar e Nutricional. Perfil: Graduação em Nutrição e Mestrado nas áreas de Nutrição ou Saúde Pública ou áreas afins.	DE	12	10	Nutrição/Segurança Alimentar e Nutricional	Práticas de Nutrição I: A comunidade (10h)	0	30	30
							Segurança Alimentar e Nutricional (4h)	60	0	60
							Nutrição em Saúde Coletiva III: Políticas de Alimentação e Nutrição (8h)	30	30	60
							Alimentação Escolar (OP)	30	0	30

<sup>6</sup> O conteúdo do item 13 (item 13.1 – encargos de ensino por docente e 13.2 - infraestrutura) ainda será objeto de apreciação do Conselho Universitário.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Marcia Regina de Oliveira Pedroso	Mestre	Área: Nutrição/Nutrição em Saúde Coletiva Perfil: Graduação em Nutrição e Mestrado em Nutrição ou Saúde Coletiva ou áreas afins.	DE	12	10	Nutrição/Nutrição em Saúde Coletiva	Práticas de Nutrição II: Políticas e Serviços de Saúde (10h)	0	30	30
							Práticas de Nutrição V: Vigilância Sanitária e Controle de Alimentos (10h)	0	30	30
							Nutrição em Saúde Coletiva I: Meio Ambiente e Saúde (2h)	30	0	30
							Nutrição e Saúde do Trabalhador (OP)	30	0	30
Debora Cruz Porcino	Mestre	Área: Nutrição em Saúde Coletiva/ Ciências Sociais em Saúde/ Educação Alimentar e Nutricional Perfil: Graduação em Nutrição com Mestrado em Nutrição ou Saúde Coletiva ou Ciências Sociais ou Educação ou áreas afins.	DE	12	10	Nutrição/ Ciências Sociais/ Educação Alimentar e Nutricional	Práticas de Nutrição III: Espaços de Comensalidade (6h)	0	30	30
							Antropologia da Saúde e da Alimentação (4h)	60	0	60
							Educação Alimentar e Nutricional (12h)	30	30	60
							Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição (OP)	30	0	30
Marcos Vidal Martins	Doutor	Área: Graduação em Nutrição com Mestrado em Nutrição ou áreas afins. Perfil: Graduação em Nutrição com Mestrado em Ciências dos Alimentos ou Nutrição ou áreas afins.	DE	10	14	Nutrição/Técnica Dietética	Técnica Dietética I (14h)	60	30	90
							Técnica Dietética II (10h)	60	30	90
							Gastronomia aplicada à Nutrição (OP)	0	60	60



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Ariela Werneck de Carvalho	Mestre	Área: Nutrição/ Nutrição Básica  Perfil: Graduação em Nutrição com Mestrado em Nutrição ou áreas afins.	DE	12	10	Nutrição /Nutrição Básica	Nutrição Básica I (8h)	30	30	60
							Nutrição Básica II (12h)	30	30	60
							Nutrição Enteral (2h)	30	0	30
							Nutrição Funcional (OP)	30	0	30
Cláudia Vieira Prudêncio	Doutor	Área: Nutrição/Alimentos.  Perfil: Graduação em Nutrição com Doutorado em Nutrição ou Microbiologia ou Alimentos ou áreas afins	DE	06	08	Alimentos/ Higiene e Conservação de Alimentos	Higiene e Conservação dos Alimentos (8h)	30	30	60
							Microbiologia de Alimentos (6h)	60	30	90
							Controle de Qualidade dos Alimentos (OP)	15	30	45
Isadora Braga Contreiras Carneiro	Mestre	Área: Nutrição/ Nutrição Básica  Perfil: Graduação em Nutrição com Mestrado em Nutrição ou áreas afins.	DE	12	10	Nutrição/ Nutrição Básica	Práticas de Nutrição IV: Ciclos de vida (04h)	0	30	30
							Práticas de Nutrição VI: Nutrição Clínica Hospitalar (08h)	0	30	30
							Práticas de Nutrição VII: Ambulatório de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (10h)	0	30	30
							Temas Contemporâneos em Alimentação e Nutrição (OP)	30	0	30
Volnei Brito de Souza	Doutor	Área: Nutrição/Tecnologia de Alimentos.  Perfil: Graduação em Nutrição ou Engenharia de Alimentos ou Ciência	DE	03	10	Nutrição/ Tecnologia de Alimentos	Tecnologia de Alimentos (8h)	30	30	60
							Metodologia da Pesquisa (2h)	30	0	30
							Temas Contemporâneos em Alimentos (OP)	30	0	30



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

		e Tecnologia de Alimentos ou áreas afins e Doutorado em Nutrição ou Engenharia de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou áreas afins.					Análise Sensorial de Alimentos (OP)	15	30	45
Fabricio Luiz Tullini	Doutor	Área: Farmácia/Bromatologia  Perfil: Graduação em Farmácia e Doutorado em Ciências dos Alimentos ou Ciências Farmacêuticas ou Engenharia de Alimentos ou áreas afins.	DE	0	08	Bromatologia	Bromatologia (8h)	30	30	60
Raphael Contelli Klein	Doutor	Área: Toxicologia Clínica e de Alimentos  Perfil: Graduação em Farmácia ou Biomedicina ou áreas afins com Doutorado em Toxicologia ou Ciências Farmacêuticas ou áreas afins com tese defendida na área de Toxicologia.	DE	0	08	Farmácia/ Tecnologia Clínica e de Alimentos	Toxicologia de Alimentos (8h)	30	30	60
Adna Luciana de Souza	Doutor	Área: Nutrição/Nutrição Clínica  Perfil: Graduação em Nutrição com Doutorado	DE	12	12	Nutrição/ Nutrição Clínica	Dietoterapia do Adulto I (12h)	60	30	90
							Dietoterapia do Adulto I (12h)	60	30	90
							Transtornos Alimentares (OP)	30	0	30



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

		em Nutrição ou Ciências da Saúde ou áreas afins								
Myrtis Katille de Assunção Bezerra	Doutor	<p>Área: Nutrição/Nutrição Materno Infantil/ Epidemiologia Nutricional</p> <p>Perfil: Graduação em Nutrição e Doutorado em Nutrição ou Saúde Coletiva ou Ciências da Saúde ou em áreas afins</p>	DE	12	08	Nutrição /Nutrição Materno Infantil/ Epidemiologia	Nutrição da Gestante e da Criança (12h)	60	30	90
							Nutrição em Saúde Coletiva II: Epidemiologia Nutricional (8h)	30	30	60
							Nutrição do Adolescente (OP)	30	0	30
Danielle Cristina Guimarães da Silva	Doutor	<p>Área: Nutrição/Nutrição Clínica Hospitalar</p> <p>Perfil: Graduação em Nutrição e Doutorado em Nutrição ou Ciências da Saúde ou áreas afins</p>	DE	12	08	Nutrição/ Nutrição Clínica Hospitalar	Práticas de Nutrição VI: Nutrição Clínica Hospitalar (10h)	0	30	30
							Estágio em Nutrição Clínica Hospitalar (8h)	0	240	240
							Interação Fármaco Nutriente (2h)	0	30	30
Marcela de Sá Barreto da Cunha	Doutor	<p>Área: Nutrição/Nutrição Clínica Ambulatorial</p> <p>Perfil: Graduação em Nutrição e Doutorado em Nutrição ou Ciências da Saúde ou áreas afins</p>	DE	12	08	Nutrição/ Nutrição Clínica Ambulatorial	Estágio Supervisionado I: Nutrição Clínica Ambulatorial (10h)	0	120	120
							Práticas de Nutrição VII: Ambulatório de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (08h)	0	30	30
							Nutrição Esportiva (2h)	30	0	30
Larissa Kaully Rosa Silva	Mestre	<p>Área: Nutrição/ Alimentos/ Alimentação Coletiva</p> <p>Perfil: Graduação em Nutrição com Mestrado</p>	DE	08	14	Nutrição/ Alimentação Coletiva	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (10h)	60	30	90
							Alimentação Coletiva e Promoção da Saúde (8h)	30	30	60



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

		em Nutrição ou Alimentos ou Ciências dos Alimentos ou em áreas afins.					Estágio Supervisionado II: Unidades de Alimentação e Nutrição (4h)	0	240	240
							Planejamento Físico de Unidade de Alimentação e Nutrição (OP)	30	0	30
Docente do Centro das Humanidades	Mestre	Perfil docente determinado pelo Centro das Humanidades	DE	06	06		Oficina de Leitura e Produção textual (6h)	30	30	60
							Oficina de Leitura e produção de textos acadêmicos (6h)	30	30	60
Docente do Centro das Ciências Exatas e Tecnológicas	Doutor	Perfil docente determinado pelo Centro das Ciências Exatas e Tecnológicas.	DE	0	08	Química Geral	Fundamentos de Química Geral (8h)	30	30	60
Docente do Centro das Humanidades	Doutor	Perfil docente determinado pelo Centro das Humanidades	DE	0	04	Filosofia e História das Ciências	Filosofia e História das Ciências (4h)	60	0	60
Theo Araújo dos Santos	Doutor	Área: Biologia Celular e Molecular Perfil: Graduação em Ciências Biológicas e Doutorado nas áreas do concurso ou áreas afins.	DE	0	04	Biologia Celular e Molecular	Biologia Celular e Molecular (4h)	60	0	60
Luciana Cristina de Oliveira Cândido	Mestre	Área: Anatomia Humana Perfil: Graduação na área das Ciências da Saúde e Mestrado na área do concurso ou áreas afins.	DE	0	06	Anatomia Humana	Anatomia Humana (6h)	30	30	60



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Izabela Barbosa Moraes	Mestre	Área: Embriologia Humana  Perfil: Graduação em Ciências Biológicas com Mestrado em Morfologia ou Biologia Celular e afins.	DE	12	0	Embriologia	Histologia e Embriologia (6h)	30	30	60
Maria Carolina Martins Mussi	Doutora	Área: Patologia Humana/ Histologia Humana  Perfil: Graduação em Ciências Biológicas ou áreas da saúde com Doutorado na área do concurso ou áreas afins.	DE	08	0	Patologia	Patologia (8h)	30	30	60
Juliane Vilela Salomão	Mestre	Área: Campo da Saúde, Saberes e Práticas/Políticas de Saúde  Perfil: Graduação na área das Ciências da Saúde e Mestrado em Saúde da Família e da Comunidade ou Saúde Pública ou áreas afins.	DE	04	04	Saúde Coletiva	Campo da Saúde: Saberes e Práticas (4h)	60	0	60
							Políticas e Serviços de Saúde (4h)	60	0	60
Rafael da Conceição Simões	Doutor	Área: Processos Bioquímicos/Bases Metabólicas da Saúde Humana  Perfil: Graduação em Farmácia ou na área das Ciências da Saúde ou	DE	10	0	Bioquímica	Bases Metabólicas (10h)	60	30	90



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

		áreas afins e Doutorado em Bioquímica ou áreas afins.								
Vacância de Professor (Vaga em Concurso Público)	Doutor	Área: Fisiologia Humana Perfil: Graduação em Ciências Biológicas ou na área da Saúde com Doutorado em Fisiologia ou áreas afins.	DE	0	08	Fisiologia Humana	Fisiologia (8h)	30	30	60
Larissa Paola Rodrigues Venâncio	Doutor	Área: Genética Humana Perfil: Graduação em Ciências Biológicas ou na área da Saúde com Doutorado em Genética ou áreas afins, com tese defendida em Genética Humana ou Genética Animal.	DE	04	0	Genética Humana	Genética Humana (4h)	60	0	60
Jonilson Berlink Lima	Doutor	Área: Imunologia Básica e Clínica Perfil: Graduação em Ciências Biológicas ou na área da Saúde com Doutorado em Imunologia ou áreas afins.	DE	0	08	Imunologia	Imunologia (8h)	30	30	60
Tânia Aparecida Kuhnen	Doutor	Perfil docente determinado pelo Centro das Humanidades	DE	0	02		Bioética (2h)	30	0	30



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Daiene Rosa Gomes	Mestre	Área: Epidemiologia Perfil: Graduação na área de saúde com Mestrado em Epidemiologia ou áreas afins	DE	04	04	Saúde Coletiva/ Epidemiologia/ Bioestatística	Bioestatística (4h)	60	0	60
							Epidemiologia (4h)	60	0	60
Dayane Otero Rodrigues	Doutor	Área: Parasitologia Básica e Clínica Perfil: Graduação em Ciências Biológicas ou áreas da Saúde com Doutorado em Parasitologia ou áreas afins	DE	08	0	Parasitologia	Parasitologia (8h)	30	30	60
Julianna Joanna Carvalho Moraes de Campos Baldin	Doutor	Área: Patologia Humana/ Histologia Humana Perfil: Graduação em Ciências Biológicas ou áreas da saúde com Doutorado na área do concurso ou áreas afins	DE	08	0	Patologia/ Histologia	Histologia (8h)	30	30	60
Maria Lidiany Tributino de Sousa	Doutora	Área: Saúde Coletiva/Bases Psicossociais da Saúde/Educação em Saúde/Saúde, Meio Ambiente e Sociedade/Gestão da Organização do Trabalho Perfil: Graduação em Psicologia com Mestrado	DE	02	0	Saúde Coletiva/Ciências Sociais da Saúde	Psicologia e Saúde (2h)	30	0	30



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

		em Saúde Coletiva ou Psicologia ou áreas afins.								
Professor – Vaga de Concurso  (Nutrição Clínica Ambulatorial/ Nutrição em Saúde Coletiva)	Mestre	Nutrição/Nutrição Clínica  Perfil: Graduação em Nutrição com Mestrado em Nutrição ou Ciências da Saúde ou áreas afins.	DE	14	08	Nutrição/ Nutrição Clínica Ambulatorial/ Nutrição em Saúde Coletiva	Prática de Nutrição VI: Ciclo da Vida (14h)	0	30	30
							Estágio Supervisionado III: Nutrição em Saúde Coletiva (8h)	0	120	120
Professor – Vaga de Concurso  (Nutrição em Saúde Coletiva)	Mestre	Nutrição/Nutrição Clínica  Perfil: Graduação em Nutrição com Mestrado em Nutrição ou Ciências da Saúde ou áreas afins.	DE	10	12	Nutrição/ Nutrição em Saúde Coletiva	Estágio Supervisionado III: Nutrição em Saúde Coletiva (8h)	0	240	0
							Estágio Supervisionado I: Nutrição Clínica Ambulatorial (10h)	0	120	120
							Prática de Nutrição III: Espaços de Comensalidade (4h)	0	30	30
Professor – Vaga de Concurso  (Nutrição/Alimentação Coletiva)	Mestre	Área: Nutrição/Alimentos/ Alimentação Coletiva  Perfil: Graduação em Nutrição com Mestrado em Nutrição ou Alimentos ou Ciências dos Alimentos ou em áreas afins.	DE	8	12	Nutrição/ Alimentação Coletiva	Estágio Supervisionado II: Unidades de Alimentação e Nutrição (12h)	0	240	240
							Técnica Dietética II (4h)	30	60	90
							Microbiologia de Alimentos (4h)	60	30	90

\* A distribuição dos encargos docentes está de acordo com Lei de diretrizes e bases da educação nacional, bem como em consonância com o Regimento em vigor na UFOB.

\*\*Alguns docentes que apresentam carga horária menor que 8h/semestre no Curso de Nutrição, ministram componentes curriculares em outros cursos da UFOB. Assim, tais informações possivelmente estão descritas em outros PPC.

\*\*\* As disciplinas optativas estão elencadas nos perfis dos docentes por que estão previstas na matriz curricular e resultará em um trabalho realizado pelos docentes. A supressão de tais informações omitirá um esforço que será desempenhado pelos professores.

\*\*\*\*Vale lembrar que possivelmente muitos desses docentes terão suas cargas horários aumentadas por disciplinas em Programas de Pós-Graduação.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

**a. Plano de composição do quadro técnico**

<b>Cargo/Especialidade</b>	<b>Perfil</b>	<b>Funções</b>	<b>Quantidade</b>
Nutricionista (Classe E)	Curso Superior (Graduação) em Nutrição.	Vaga 01: Ser o Responsável técnico da Coordenação Geral do Estágios do Curso de Nutrição. Gerenciar as atividades das disciplinas Prática de Nutrição (I, II, III, IV, V, VI, VII).	2
		Vaga 02: Ser o Responsável técnico da Clínica Escola de Nutrição da UFOB. Desempenhar a Função de preceptoria nos estágios de Nutrição Clínica (Ambulatorial e Hospitalar)	
Técnico em Alimentos (Classe D)	Médio Profissionalizante em Alimentos	Auxiliar no preparo realização das atividades e nas atividades de ensino, pesquisa e extensão realizados laboratórios e outros espaços didáticos vinculados ao Curso de Nutrição da UFOB.	1
<b>TOTAL</b>			<b>3</b>



### **13.2 Infraestrutura**

Nos ambientes Universitários, os espaços físicos são mais que prédios, tornam-se um conteúdo educativo, potencializando as atividades acadêmicas e o desenvolvimento do pensamento crítico. Nesse sentido torna-se importante que a infraestrutura e o espaço físico de um ambiente educativo tenham sua devida importância não só pelas suas dimensões geométricas, mas também pelas suas dimensões sociais.

Partindo do conceito de interdisciplinaridade, que norteia o Projeto Político Pedagógico Institucional da UFOB, diversos espaços da instituição terão uma característica multiusuário, ou seja, sendo utilizados por várias áreas e compartilhados entre diferentes componentes curriculares.

As atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão do Curso de Nutrição, em grande maioria, serão realizadas nos espaços da UFOB (campus Reitor Edgar Santos), a saber: salas de aulas e auditórios, laboratórios de ensino e pesquisa e setores administrativos. Algumas atividades serão realizadas na Clínica Escola de Nutrição.

Mediante o ingresso de estudante com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades/superdotação e redução de mobilidade, os recursos de acessibilidade necessários a equidade de condições para a formação do estudante deverá ser indicada para análise do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI/PROGRAF) e devidos encaminhamentos.



**Figura 3.** Organograma da estrutura físico-funcional do Curso de Nutrição da UFOB.



- **Salas de aulas e Auditórios**

O Campus Reitor Edgar Santos dispõe de aproximadamente 30 salas de aulas e 03 auditórios para a realização das aulas dos Cursos de Graduação e Pós-graduação da Instituição.

Todas as salas são equipadas com equipamentos multimídia (computador e Datashow), quadro branco com pinceis e apagador, cadeiras universitárias e ar-condicionado, buscando oferecer uma ambiência adequada para o desenvolvimento das atividades de ensino.

- **Laboratórios de Ensino**

O Curso de Nutrição da UFOB contará com 17 laboratórios de ensino classificados de acordo com a Unidade Acadêmica ou Curso ao qual pertence, da seguinte forma: Laboratórios do Centro das Ciências Exatas e das Tecnologias (01 unidade); Laboratórios das disciplinas básicas do CCBS (9 unidades); Laboratórios compartilhados com o Curso de Farmácia (04 unidades); e Laboratórios específicos do Curso de Nutrição (03 unidades). Além dos laboratórios, contará ainda com os espaços da Clínica Escola de Nutrição para realização de aulas práticas (Quadro 11).



**Quadro 11:** Distribuição dos laboratórios de ensino, disciplinas ministradas nos espaços, módulo, número de turmas práticas e carga horária (h/a) de uso dos laboratórios. Barreiras/Bahia.2017.

Laboratórios do Centro das Ciências Exatas e das Tecnologias	Disciplinas	Módulo/Número de Turmas	Carga Horária (h/a) de uso do Laboratório
Laboratório de Química Geral	Fundamentos de Química Geral	15/3	6
Laboratórios das disciplinas básicas do Centro das Ciências Biológicas e da Saúde	Disciplinas	Módulo/Número de Turmas	Carga Horária (h/a) de uso do Laboratório
Anatomia Seca	Anatomia Humana	15/3	6
Anatomia Úmida		15/3	
Embriologia/Histologia	Histologia e Embriologia	15/3	12
Fisiologia	Fisiologia Humana	15/3	6
Bioquímica	Bases Metabólicas	15/3	6
Imunologia	Imunologia	15/3	6
Parasitologia	Parasitologia Humana	15/3	6
Patologia	Patologia	15/3	6
Informática	Bioestatística	45/1	4
Laboratórios compartilhados com o Curso de Farmácia	Disciplinas	Módulo/Número de Turmas	Carga Horária (h/a) de uso do Laboratório
Técnica Dietética	Técnica Dietética I;	15/3	12
	Técnica Dietética II;	15/3	12
	Gastronomia Aplicada à Nutrição	15/2	4
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia de Alimentos (Nutrição);	15/3	6
	Tecnologia de Alimentos (Farmácia);	15/3	6
	Análise Sensorial de Alimentos;	15/2	4
	Temas Contemporâneos em Alimentos	15/1	2



Laboratórios compartilhados com o Curso de Farmácia	Disciplinas	Módulo/Número de Turmas	Carga Horária (h/a) de uso do Laboratório
Higiene e Conservação de Alimentos	Higiene e Conservação de Alimentos;	15/3	6
	Microbiologia de Alimentos (Nutrição);	15/3	6
	Microbiologia de Alimentos aplicada à Farmácia;	15/3	3
	Práticas de Nutrição V: Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade em Alimentos;	10/5	10
	Controle de Qualidade em Alimentos	15/2	4
Bromatologia	Bromatologia (Nutrição);	15/3	6
	Bromatologia (Farmácia);	15/3	6
	Toxicologia de Alimentos;	15/3	6
	Rotulagem de Alimentos;	15/2	4
	Bioquímica de Alimentos	15/2	4



Laboratórios específicos do Curso de Nutrição	Disciplinas	Módulo/Número de Turmas	Carga Horária (h/a) de uso do Laboratório
Avaliação e Epidemiologia Nutricional	Avaliação Nutricional;	10/5	10
	Nutrição da Gestante e da Criança;	15/3	8
	Nutrição em Saúde Coletiva II: Epidemiologia Nutricional	15/3	6
Habilidades em Nutrição Clínica	Práticas de Nutrição IV: Ambulatório de Ciclo da vida;	5/9	18
	Práticas de Nutrição VII: Ambulatório de DCNT;	5/9	18
Nutrição em Saúde Pública	Educação Alimentar e Nutricional;	10/5	10
	Nutrição em Saúde Coletiva III: Políticas de Alimentação e Nutrição;	15/3	6
	Práticas de Nutrição I;	10/5	10
	Práticas de Nutrição II;	10/5	10
	Práticas de Nutrição III	10/5	10



- **Laboratórios de Pesquisa**

**Quadro 12:** Relação dos laboratórios de pesquisa que abordarão linhas de pesquisa de interesse do Curso de Nutrição do Curso de Nutrição da UFOB. Barreiras/Bahia.2017.

<b>Laboratório</b>	<b>Descrição</b>
Ciência dos Alimentos I: Bromatologia	Serão trabalhadas as seguintes linhas de pesquisa: Bioquímica dos alimentos, estudos de composição química dos alimentos e investigação de compostos bioativos. Com os docentes das seguintes áreas: Técnica dietética I e II, Gastronomia aplicada a nutrição, Bromatologia, Tecnologia dos alimentos.
Ciência dos Alimentos II: Tecnologia dos alimentos e análise sensorial	Serão trabalhadas as seguintes linhas de pesquisa: propriedades físicas, químicas, biológicas, sensoriais e funcionais dos alimentos; Inovação e desenvolvimento de produtos. Com os docentes das seguintes áreas: Técnica dietética I e II, Gastronomia aplicada a nutrição, Bromatologia, Tecnologia dos alimentos.
Análise Nutricional de Populações	O laboratório atenderá a no mínimo três docentes das áreas de Avaliação Nutricional, Epidemiologia Nutricional; Nutrição Materno Infantil; Nutrição do Adulto e Nutrição do Idoso.
Nutrição e Saúde Pública	O Laboratório atenderá a no mínimo 5 docentes/ pesquisadores das áreas Epidemiologia - (Profa. Daiene Gomes e Marcos Pereira); Práticas de Saúde Coletiva (Prof. Bruno Klecios, Italo Alleluia); Políticas de Saúde (Profa. Juliane Vilela); e Segurança alimentar e nutricional (Marlus Henrique)
Estudos do Metabolismo	O Laboratório de avaliação clínica e metabólica atenderá a no mínimo 10 docentes/ pesquisadores das áreas de Nutrição clínica (4 docentes), Metabolismo humano (2 docentes), Medicina (4 docentes). Possíveis linhas de pesquisa a serem desenvolvidas: Obesidade, Distúrbios endócrinos metabólicos e doenças crônicas não transmissíveis, Indicadores bioquímicos do padrão de morbidade da população nos diferentes ciclos de vida.
Observatório de Saúde do Oeste da Bahia	O observatório de Saúde é um laboratório que abrigará muitas temáticas da área da Saúde Coletiva dos Cursos de Farmácia, Medicina e Nutrição. É um espaço de diálogo com as Secretarias de Saúde dos municípios do Oeste da Bahia e investiga importantes questões de Saúde Pública da Região.



- **Clínica Escola do Curso de Nutrição**

A Clínica Escola de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia está ligada ao Centro das Ciências Biológicas e da Saúde, com a finalidade de criar oportunidades para que os estudantes do Curso de Nutrição possam obter na prática, conhecimentos e habilidades indispensáveis à assistência e a educação alimentar e nutricional, por meio da atuação no atendimento. Estas atividades práticas exigem a realização de avaliações, diagnósticos, intervenções, produção de protocolos e reflexões em processos nutricionais, buscando o avanço do conhecimento científico, a formação dos estudantes e o atendimento às necessidades da comunidade na promoção da saúde.

As clínicas escola são serviços universitários de atendimento à comunidade e que simultaneamente contribuem para a formação profissional do estudante. As atividades desenvolvidas em clínica escola têm como objetivo permitir aos discentes que vivenciem na prática da assistência nutricional cotidiana experiências que não são contempladas no âmbito da sala de aula e possibilitam ainda o raciocínio clínico e a resolução de problemas.

Desta forma, esse ambiente se constitui em um relevante campo de Ensino, Pesquisa e Extensão, o qual contribuirá não apenas para uma adequada formação profissional, mas também para a geração de novos conhecimentos. No apêndice, segue o manual da Clínica Escola, que tem o objetivo de orientar os professores, técnicos e discentes, dando suporte técnico e pedagógico para a realização das atividades propostas.



**Quadro 13:** Distribuição das disciplinas que terão atividades desenvolvidas no espaço da Clínica Escola com quantidade de turmas e estudantes. Barreiras/BA.2017.

<b>Disciplinas</b>	<b>Semestre</b>	<b>Turmas Práticas</b>	<b>estudantes/ Turmas</b>
<b>Nutrição Básica II</b>	4º	5	10
<b>Avaliação Nutricional</b>	4º	5	10
<b>Educação Alimentar e Nutricional</b>	4º	5	10
<b>Práticas de Nutrição IV: Ambulatório de Ciclo da Vida</b>	4º	9	05
<b>Dietoterapia do Adulto I</b>	5º	5	10
<b>Dietoterapia do Adulto II</b>	6º	5	10
<b>Nutrição da Gestante e da Criança</b>	6º	5	10
<b>Nutrição em Saúde Coletiva II: Epidemiologia Nutricional</b>	7ª	3	15
<b>Práticas de Nutrição VII: Ambulatório de DCNT</b>	7º	9	05
<b>Estágio Supervisionado I: Nutrição Clínica Ambulatorial</b>	8º	3	15

**Quadro 14:** Distribuição do atendimento nutricional por especialidade durante os dias da semana. Barreiras/BA. 2017.

	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>	<b>Sexta</b>
<b>Manhã</b>	Nutrição e Pediatria	Nutrição do Adulto	Nutrição e Geriatria	Nutrição do Adulto	Nutrição da Gestante
<b>Tarde</b>	Nutrição do Adulto	Nutrição da Gestante	Nutrição e Pediatria	Nutrição e Geriatria	Nutrição do Adulto



**Quadro 15:** Descrição do espaço físico necessário para o funcionamento da Clínica Escola. Barreiras/Bahia.2017.

<b>Espaço Físico</b>	<b>Quantidade</b>
Consultórios	6
Recepção	1
Laboratório de Nutrição Comportamental	1
Sala de Triagem e Antropometria	1
Sala de Sessões Clínicas	1

- **Setores Administrativos**

A parte administrativa do Curso de Nutrição, compreende os locais estabelecidos para o desenvolvimento das atividades do Colegiado do Curso (CCNUT) e da Coordenação Geral de Estágio (CGENUT).

No colegiado funcionará a secretaria, que fará o primeiro atendimento ao estudante e além desse espaço, funcionará a Coordenação do Colegiado, que será utilizada para as orientações e esclarecimentos, bem como para as reuniões do CCNUT.

A CGENUT, será o espaço que abrigará os coordenadores dos estágios de Nutrição Clínica, Nutrição Social e Unidades de Alimentação e Nutrição, junto com o Nutricionista (Técnico Administrativo em Educação). Nesta coordenação, será realizado o planejamento dos estágios do Curso, as reuniões entre coordenadores e orientadores, bem como abrigará toda a documentação relacionada aos convênios entre a UFOB e as instituições públicas e privadas.

- **Acervo bibliográfico**

O Curso conta com um vasto acervo bibliográfico, tanto para as disciplinas obrigatórias quanto para as optativas, em uma moderna biblioteca pública. As referências básicas e complementares dos componentes curriculares estão disponíveis como uma importante ferramenta para auxiliar o processo de aprendizagem.



## 14 PROGRAMAS E PROJETOS

Programas para os cursos de graduação da UFOB consistem em unidades de planejamento advindas das políticas institucionais, operacionalizados mediante implementação de projetos. Projetos são conjuntos de atividades inter-relacionadas, coordenadas para alcançar objetivos. Atividades são ações específicas que materializam a intencionalidade prevista nos projetos. A seguir apresentamos alguns Programas vinculados a este curso:

<b>Programa de Educação Tutorial – PET</b>			
O PET é um programa “desenvolvido por grupos de estudantes, com tutoria de um docente, organizados a partir de formações em nível de graduação nas Instituições de Ensino Superior do País orientados pelo princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão e da educação tutorial” (MEC, 2015 <sup>7</sup> ). Processo de seleção mediante Edital institucional.			
<b>Base legal</b>	Lei n.º. 11.180, de 23/09/2005; Portaria n.º. 3.385, de 29/09/2005; Portaria n.º. 1.632, de 25/09/2006; Portaria MEC n.º. 976, de 27/07/2010; Portaria MEC n.º. 343, de 24/04/2013; Resolução FNDE n.º. 36, de 24/09/2013; Resolução FNDE n.º. 42, de 04/11/2013.	<b>Atividade</b>	Ensino, Pesquisa e Extensão
<b>Alocação Institucional</b> PROGRAF			

<b>Programa de Bolsa Permanência – PBP</b>			
O PBP consiste em “uma ação do Governo Federal de concessão de auxílio financeiro a estudantes matriculados em instituições federais de ensino superior em situação de vulnerabilidade socioeconômica e para estudantes indígenas e quilombolas. (...) acumulável com outras modalidades de bolsas acadêmicas, a exemplo da bolsa do Programa de Educação Tutorial – PET, do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação” (MEC, 2015 <sup>8</sup> ). Processo de seleção mediante Edital institucional.			
<b>Base legal</b>	Lei n.º. 5.537, de 21/11/1968; Decreto n.º. 7.237, de 19/07/2010; Lei n.º. 12.711, de 29/08/2012; Decreto n.º. 7.824, de 11/10/2012; Lei n.º. 12.801, de 24/04/2013; Portaria n.º. 389 de 09/05/2013	<b>Atividade</b>	Ação Afirmativa
<b>Alocação Institucional</b> PROGRAF			

<sup>7</sup> Disponível em <http://portal.mec.gov.br/pet>

<sup>8</sup> Disponível em <http://permanencia.mec.gov.br/>



<b>Programa Andifes de Mobilidade Acadêmica</b>			
<p>O PROGRAMA ANDIFES DE MOBILIDADE ACADÊMICA destina-se a estudantes “regularmente matriculados em cursos de graduação de universidades federais, que tenham concluído pelo menos vinte por cento da carga horária de integralização do curso de origem e ter no máximo duas reprovações acumuladas nos dois períodos letivos que antecedem o pedido de mobilidade. Este Convênio não se aplica a pedidos de transferência de estudantes entre as IFES, que serão enquadrados em normas específicas. O graduando participante deste Convênio terá vínculo temporário com a IFES receptora, dependendo, para isto, da existência de disponibilidade de vaga e das possibilidades de matrícula na(s) disciplina(s) pretendida(s)” (ANDIFES, 2015<sup>9</sup>). Processo de seleção mediante Edital institucional.</p>			
<b>Base legal</b>	Resolução CONEPE/UFOB n°. 02, de 14/07/2014.  Convênio Andifes de Mobilidade Acadêmica de 2015.	<b>Atividade</b>	ENSINO
<b>Alocação Institucional</b>	PROGRAF		

<b>Programa Institucional de Bolsa de Iniciação Científica – PIBIC</b>			
<p>O Programa Institucional de Bolsa de Iniciação Científica (PIBIC) busca apoiar a política de Iniciação Científica das Instituições de Ensino e/ou Pesquisa, através da distribuição de bolsas de Iniciação Científica a estudantes de graduação, regularmente matriculados, inseridos em atividades de pesquisa desenvolvidas na Instituição. Uma quota de bolsas de Iniciação Científica, com duração de doze meses, é concedida para a UFOB através de concessão fomentada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).</p>			
<b>Base legal</b>	Resolução Normativa CNPq n°. 017, de 13/07/2006; Resolução Normativa CNPq n°. 042, de 21/11/2013.	<b>Atividade</b>	PESQUISA
<b>Alocação Institucional</b>	PROPGPI		

<sup>9</sup>Disponível em <http://www.andifes.org.br/mob-academica/>



<b>Programa Idiomas sem Fronteiras – IsF</b>			
<p>“O Programa Idiomas sem Fronteiras -IsF, desenvolvido pelo Ministério da Educação (MEC) por intermédio da Secretaria de Educação Superior (SESu), em conjunto com a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), tem como principal objetivo incentivar o aprendizado de línguas. O Programa IsF abrange diferentes tipos de apoio à aprendizagem de línguas estrangeiras.</p>			
<b>Base legal</b>	PORTARIA N°. 973, de 14/11/2014	<b>Atividade</b>	Ensino
<b>Alocação Institucional</b>	Reitoria		

<b>Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação – PIBITI</b>		
<p>O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação – PIBITI busca apoiar as atividades de iniciação tecnológica e de inovação nas Instituições de ensino e/ ou pesquisa, por meio da concessão de bolsas de iniciação tecnológica a estudantes de cursos de graduação. O Programa na UFOB é financiado pelo CNPq com os seguintes objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contribuir para a formação científica e inserção de estudantes em atividades de pesquisa, desenvolvimento tecnológico e inovação;</li> <li>• Contribuir para a formação de recursos humanos que se dedicarão ao fortalecimento da capacidade inovadora do País;</li> <li>• Possibilitar a interação entre a graduação e a pós-graduação;</li> <li>• Contribuir para a formação do cidadão pleno, com condições de participar de forma criativa e empreendedora na sua comunidade.</li> </ul>		
<b>Base legal</b>	Resolução nº. 017/2006 do CNPq;  Resolução 01/2012 e Resolução 01/2013 do CAPEX/UFBA	<b>Atividade:</b>  Iniciação Tecnológica
<b>Alocação Institucional</b>	PROPGPI	



**Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação – PIBITI**

O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação – PIBITI busca apoiar as atividades de iniciação tecnológica e de inovação nas Instituições de ensino e/ ou pesquisa, por meio da concessão de bolsas de iniciação tecnológica a estudantes de cursos de graduação. O Programa na UFOB é financiado pelo CNPq com os seguintes objetivos:

- Contribuir para a formação científica e inserção de estudantes em atividades de pesquisa, desenvolvimento tecnológico e inovação;
- Contribuir para a formação de recursos humanos que se dedicarão ao fortalecimento da capacidade inovadora do País;
- Possibilitar a interação entre a graduação e a pós-graduação;
- Contribuir para a formação do cidadão pleno, com condições de participar de forma criativa e empreendedora na sua comunidade.

<b>Base legal</b>	Resolução n°. 017/2006 do CNPq;  Resolução 01/2012 e Resolução 01/2013 do CAPEX/UFBA	<b>Atividade:</b>  Iniciação Tecnológica
<b>Alocação Institucional</b>	PROPGPI	



## **15 PROGRAMAS DE APOIO AO ESTUDANTE**

Os programas de apoio ao estudante da UFOB, apresentados a seguir, se articulam ao Plano Nacional de Assistência Estudantil regidos pelos seguintes princípios:

I) a afirmação da educação superior como uma política de Estado; II) a gratuidade do ensino; III) a igualdade de condições para o acesso, a permanência e a conclusão de curso nas IFES. IV) a formação ampliada na sustentação do pleno desenvolvimento integral dos estudantes; V) a garantia da democratização e da qualidade dos serviços prestados à comunidade estudantil; VI) a liberdade de aprender, de ensinar, de pesquisar e de divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber; VII) a orientação humanística e a preparação para o exercício pleno da cidadania; VIII) a defesa em favor da justiça social e a eliminação de todas as formas de preconceitos; IX) o pluralismo de idéias e o reconhecimento da liberdade como valor ético centra (PNAES, 2010, p.14).

### **1- Programa AAFIM – Ações Afirmativas em Movimento**

O Programa AAFIM – Ações Afirmativas em Movimento, apoia, estimula e promove a participação dos estudantes como protagonistas de ações formativas que contribuem para a afirmação social, o respeito aos direitos humanos e a valorização da diversidade. Desenvolvido por meio de três ações distribuídas ao longo do ano letivo: Agenda da Diversidade; Evidências e Fórum da Diversidade.

### **2 - Programa de Acompanhamento Sociopsicopedagógico – PAS**

O PAS é uma ação afirmativa multidisciplinar voltada aos aspectos socioeconômicos, psicológicos e pedagógicos do estudante deste curso, responsável pela promoção de atividades de acolhimento, acompanhamento e apoio. A articulação das três áreas de conhecimento (Psicologia, Assistência Social e Pedagogia), acontece a partir da atuação de equipes multidisciplinares em todos os *campi* da UFOB, conforme detalhamento a seguir.

1 – O Acompanhamento Social no PAS, realizado pelo Assistente Social mediante atividades diversas voltadas para a identificação de demandas individuais dos estudantes, relacionadas às questões sociais e econômicas que implicam em dificuldades em sua permanência neste curso. Além disso, realizam-se ações de acompanhamento, orientação e encaminhamento, independentemente da situação socioeconômica em que se encontram o estudante.



2 – O Serviço de Psicologia consiste em duas ações principais: acolhimento psicológico e grupos socioeducativos, ambos visando a promoção do bem-estar integral do estudante. O acolhimento psicológico consiste em atendimentos individuais que acolhe o estudante em ações de orientação e, se for o caso de encaminhamentos internos ao serviço social e/ou de apoio pedagógico, bem como encaminhamentos externos à rede pública. Os grupos socioeducativos constituem um ambiente de aprendizagem voltado para o desenvolvimento de conhecimentos individuais e valores éticos e políticos, que fortalecem a promoção do acesso, compreensão e processamento de novas informações, estimulando a convivência pessoal e social.

3 – O Apoio Pedagógico consiste no desenvolvimento de atividades que promovam a conquista da autonomia do estudante na relação pedagógica com sua aprendizagem, orientando-os quanto às necessidades de organização e desenvolvimento de práticas de estudo. Para tanto, promove encontros individuais e atividades coletivas que auxiliem os estudantes nos processos de: afiliação ao ensino superior; fortalecimento da autoestima, enriquecimento do universo cultural e desenvolvimento de habilidades sociais no planejamento da vida acadêmica e envolvimento no conjunto de ações que visem o desenvolvimento da autonomia estudantil.

### **3 - Programa de Análise Socioeconômica – PASE**

O Programa de Análise Socioeconômica está diretamente vinculado ao trabalho dos Assistentes Sociais dos *campi*. Sua realização se dá mediante editais com fins de concessão de auxílios e bolsas, em conformidade com o regulamento institucional da Assistência Estudantil.

### **4 - Programa de Apoio Financeiro ao Estudante – PAFE**

O Programa de Apoio Financeiro ao Estudante – PAFE, em consonância com o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e a Política de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil da Universidade Federal do Oeste da Bahia, tem como finalidade buscar condições para assegurar os direitos de acesso dos estudantes regularmente matriculados e frequentes neste curso que se encontram em situação de vulnerabilidade



socioeconômica à Assistência Estudantil. Este processo acontece mediante seleção pública por meio de Edital, publicado anualmente.

### **5 - Programa de Acompanhamento de Estudantes-Beneficiários de Auxílio – ABA**

O Programa ABA consiste no desenvolvimento de ações de monitoramento do desempenho acadêmico dos estudantes vinculados ao Programa de Apoio Financeiro ao Estudante – PAFE.

### **6 - Programa de Assistência à Saúde - Cuida Bem de Mim**

Este Programa realiza atividades junto a todos estudantes do curso, vinculados ou não a Programas de Assistência Estudantil, mediante:

- a) Avaliação clínica (ambulatorial) e nutricional que desenvolve atividades de atendimento, acompanhamento de saúde e, quando for o caso, encaminhamentos;
- b) Acolhimento psicológico e campanhas socioeducativas.

O acolhimento psicológico consiste em atender o estudante mediante a perspectiva da Psicologia Escolar e, se for o caso, encaminhamentos internos e externos.

As campanhas socioeducativas são desenvolvidas nos *campi* durante os semestres letivos, abordando temáticas referentes à convivência entre os estudantes. As campanhas podem ainda oferecer material complementar para as temáticas e aprendizagens desenvolvidas nos grupos socioeducativos.



## **16 ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS**

O Acompanhamento de Egressos dos cursos de graduação da Universidade Federal do Oeste da Bahia objetiva possibilitar sistematizar dados que auxiliam na elaboração de políticas institucionais e ações acadêmicas, mediante articulação de informações sobre a trajetória dos estudantes no curso e as advindas de suas relações e experiências na sociedade como um todo e no mundo do trabalho. Para tanto, são considerados egressos, os estudantes que por motivos diversos, se encontram na condição de desistentes, evadidos, transferidos e diplomados.

Esse trabalho de monitoramento de egresso, oferece condições para que as políticas institucionais e ações acadêmicas materializadas em programas e projetos podem ser elaboradas, contemplando ações afirmativas, assistência estudantil, orientação acadêmica, acompanhamento e avaliação de cursos, reestruturação curricular, articulação da Universidade com a Educação Básica e o mundo do trabalho. Ademais, funcionam como instrumentos de gestão que orientam as atividades de ensino, pesquisa e extensão, tendo em vista a formação inicial, continuada e iniciação à atividade profissional.

São diretrizes do trabalho de Acompanhamento de Egressos na UFOB:

- a) Permanente comunicação e integração da Universidade com os egressos;
- b) Valorização do egresso em sua trajetória acadêmica e profissional;
- c) Estímulo à produção de políticas institucionais e ações acadêmicas para a graduação com base nas informações advindas de egressos.
- d) Reconhecimento da validade de informações sobre expectativas, trajetórias e experiências de egressos como balizadoras de decisões institucionais;

As informações são obtidas semestralmente, por meio de questionário eletrônico, vinculado ao sistema acadêmico da Universidade para alimentação do banco de dados. A produção e implementação dessas políticas alinham-se às diretrizes do Programa de Acompanhamento de Egressos da UFOB e demonstram a responsabilidade social e cidadã da Universidade com seus estudantes, valorizando seus contextos de vida, formação e atuação profissional, reconhecendo a diversidade sócio-política, econômica e cultural que os identifica, na perspectiva da inclusão.



## **17 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ABNT. **NBR 9050**: Acessibilidade de Pessoas Portadoras de Deficiência a Edificações, Espaço, Mobiliário e Equipamento Urbano. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Rio de Janeiro: ABNT. 2004.

APEB, **Caixa 3452**: APEB. Republicano. Fundo: Interior e Justiça. 1931. Caixa 3452. Maço 113. p. 23

APEB, **Caixa 3452**: APEB. Republicano. Fundo: Interior e Justiça. 1939. Caixa 3452. Maço 113.

APEB, **Maço 2342**: APEB. Seção: Provincial e Colonial. Série: Juízes – Carinhonha (1883 – 1889). 1889. Maço: 2342. p. 21.

ARAS, Lina Maria Brandão. As províncias do Norte: administração, unidade nacional e estabilidade política (1824 – 1850). In.: CURY, Cláudia Engler; MARIANO, Serioja Cordeiro. **Múltiplas visões: cultura histórica nos oitocentos**. João Pessoa – PB: Editora Universitária da UFPB. 2009. p. 181-182.

ARAS, Comarca do São Francisco: A política Imperial na conformação regional. In: OLIVEIRA, Ana Maria Carvalho dos Santos; REIS, Isabel Cristina Ferreira dos (Orgs.). **História Regional e Local: discussões e práticas**. Salvador – BA: Quarteto, 2010.p.208-209.

BRANDÃO, Paulo Roberto Baqueiro. Um território indiferenciado dos sertões: a geografia pretérita do Oeste baiano (1501 – 1827). **Boletim Goiano de Geografia**. Goiânia-GO. v. 29, n. 01, p. 47 - 56, jan. - jun. 2009.

BRANDÃO, Paulo Roberto Baqueiro. A formação territorial do Oeste Baiano: a constituição do “Além São Francisco” (1827 – 1985). In.: **Geotextos**. V. 06, n. 01, p. 35 – 50, jul. 2010.

BRASIL. **Aviso Circular nº. 277/MEC/GM de 08 de maio de 1996**. Dirigido aos Reitores das IES, solicitando a execução adequada de uma política educacional dirigida aos portadores de necessidades especiais. Brasília, 1996.

BRASIL. **Convenção sobre os direitos das pessoas com deficiência**. 4.ed. Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2012.

BRASIL. **Decreto Legislativo nº. 186**, 09 de julho de 2008. Aprova o texto da Convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e de seu Protocolo Facultativo. Diário Oficial da União, Brasília, 2008.

BRASIL. **Decreto nº. 6.949**, de 25 de agosto de 2009, promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência - ONU. Diário Oficial da União, Brasília, 2009.

BRASIL. **Resolução nº. 4/2009**. Conselho Nacional de Educação. Brasília, 2009.

BRASIL. **Decreto nº. 6.040**, de 7 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm)>. Acesso em: 10 jul. 2015.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

BRASIL. **Decreto nº. 7.611**, de 17 de novembro de 2011, dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado. Diário Oficial da União, Brasília, 2011.

BRASIL. **Documento orientador do Programa Incluir**. Brasília, DF, 2013. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?Itemid=495&id=12257&option=com\\_content&view=article](http://portal.mec.gov.br/index.php?Itemid=495&id=12257&option=com_content&view=article)> Acesso em: 29 fev. 2016.

BRASIL. INEP. **Censo da Educação Superior**, 2013. Disponível em: <http://portal.inep.gov.br/web/censo-da-educacao-superior>>. Acesso em: 05 out. 2015.

BRASIL. **Lei nº. 10.861**, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior. Disponível em: < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/lei/110.861.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/110.861.htm)>. Acesso em: 20 fev. 2017.

BRASIL. **Lei nº. 11.788**, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes. Disponível em: < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm)>. Acesso em: 20 fev. 2017.

BRASIL. **Lei nº. 12.288**, de 20 de julho de 2010. Institui o Estatuto da Igualdade Racial; altera as Leis nos 7.716, de 5 de janeiro de 1989, 9.029, de 13 de abril de 1995, 7.347, de 24 de julho de 1985, e 10.778, de 24 de novembro de 2003. Disponível em: <<http://www.sdh.gov.br/sobre/participacao-social/cncd-lgbt/resolucoes/resolucao-012>>. Acesso em 10 jul. 2015.

BRASIL. **Lei nº. 13.146**, de 06 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2015/lei/113146.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/113146.htm)>. Acesso em 10 jul. 2015.

BRASIL. **Lei nº. 10.639**, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/CCivil\\_03/leis/2003/L10.639.htm](http://www.planalto.gov.br/CCivil_03/leis/2003/L10.639.htm)>. Acesso em 10 jul. 2015.

BRASIL. **Lei nº. 11.645**, de 10 de março de 2008. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm)>. Acesso em 10 jul. 2015.

BRASIL. **Lei nº. 9.475**, de 22 de julho de 1997. Dá nova redação ao art. 33 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L9475.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9475.htm)>. Acesso em 10 jul. 2015.

BRASIL. **Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva**. Secretaria de Educação Especial. Ministério da Educação. Brasília: MEC/SEESP, 1994.

BRASIL. **Direito à educação**: subsídios para a gestão dos sistemas educacionais - orientações gerais e marcos legais. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial Brasília: MEC/SEESP, 2006.

BRASIL. **Parecer CNE/CP nº. 028**, de 2 de outubro de 2001b. Conselho Nacional de Educação. Disponível em: < <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/028.pdf>>. Acesso em 10 jul. 2015.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

BRASIL. **Política Nacional de Educação Especial na perspectiva da Educação Inclusiva**. MEC; SEEP. Brasília, DF, 2008.

BRASIL. **Portaria nº. 3.284**. Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições. Brasília, DF, 2003. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/sesu/arquivos/pdf/port3284.pdf>>. Acesso em: 23 nov. 2016.

BRASIL. **Resolução MEC/CNE/CEB nº. 8**, de 20 de novembro de 2012. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Quilombola na Educação Básica. Disponível em: <[http://www.educacao.rs.gov.br/dados/dp\\_cga\\_diretrizes\\_quilombola.pdf](http://www.educacao.rs.gov.br/dados/dp_cga_diretrizes_quilombola.pdf)>. Acesso em 10 jul. 2015.

BRASIL. **Resolução nº. 12**, de 16 de janeiro de 2015. Estabelece parâmetros para a garantia das condições de acesso e permanência de pessoas travestis e transexuais – e todas aquelas que tenham sua identidade de gênero não reconhecida em diferentes espaços sociais – nos sistemas e instituições de ensino, formulando orientações quanto ao reconhecimento institucional da identidade de gênero e sua operacionalização. Disponível em: <<http://www.sdh.gov.br/sobre/participacao-social/cncd-lgbt/resolucoes/resolucao-012>>. Acesso em: jul. 2015.

CARRARA, Ângelo Alves. Paisagens de um grande sertão: a margem esquerda do médio-São Francisco nos séculos XVIII a XX. In.: ALMEIDA, Carla Maria Carvalho de; OLIVEIRA, Mônica Ribeiro de (Org.). **Nomes e números: alternativas metodológicas para a história econômica e social**. Juiz de Fora – MG: Editora UFJF, 2006. p. 257-276.

CARVALHO NETO, Joviniano S. de. Proclamação da República na Bahia no olhar de um cientista político. In.: **Revista do Instituto Geográfico Histórico da Bahia**, v. 106, p. 87 – 114, 2011.

CUNHA JÚNIOR, Henrique. **Nós, afro-descendentes: história africana e afro-descendentes na cultura brasileira**. In: Ministério da Educação e Cultura. História da educação do negro e outras histórias. Brasília: SECAD/MEC, 2005. p. 249-273.

DIAS SOBRINHO, José. Avaliação Educativa: produção de sentidos com valor de formação. Avaliação: **Revista de Avaliação da Educação Superior**. Campinas, v.13, n.1, p.193-207, mar. 2008.

FONAPRACE. 20 anos. Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis. **Fórum Fonaprace**, 2007. 69p.

FREITAS, Antonio Fernando Guerreiro de. Oeste da Bahia: formação histórico-cultural (primeira parte). In.: **Cadernos do CEAS**. Salvador, n. 181, 1999.

FREITAS, Antonio Fernando Guerreiro de. Oeste da Bahia: formação histórico-cultural (segunda parte). In.: **Cadernos do CEAS**. Salvador, n. 182, 1999b.

FREITAS, Luís Carlos de. **Crítica da organização do trabalho pedagógico e da didática**. Campinas: Papyrus, 1995.

GALVÃO, Ana Lúcia de Oliveira; FERREIRA, Cristiano Fernandes; ROSSATO, Renata Membribes; REINO, José Carlos Ribeiro; JANSEN, Débora Campos; VILELA, Cláudia do Val. Breve Descrição Do Patrimônio Espeleológico Do Município De São Desidério – Ba. In: **Revista Brasileira de Espeleologia**, v. 02, n. 01, p. 13 – 28, 2012. p. 25



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

JCBL, **Alvará de 03 de junho 1820**: JOHN CARTER BROWN LIBRARY (JCBL). O Código Brasileiro. Alvará de 03 de junho de 1820. Disponível em <[http://www.brown.edu/Facilities/John\\_Carter\\_Brown\\_Library/CB/1820\\_docs/L12\\_p01.html](http://www.brown.edu/Facilities/John_Carter_Brown_Library/CB/1820_docs/L12_p01.html)>. Acesso em: 02 fev 2015.

LORDELO, José Albertino Carvalho; DAZZANI, Maria Virgínia Machado (orgs.). **Estudos com Estudantes Egressos**: concepções e possibilidades metodológicas na avaliação de programas. Salvador: EDUFBA, 2012.

LUCKESI, Cipriano C. **Avaliação da aprendizagem escolar**. São Paulo: Cortez, 1995.

MATTOSO, Kátia M. de Queirós. **Bahia, século XIX**: uma província no Império. 2.ed. Tradução Yedda de Macedo Soares. Rio de Janeiro – RJ: Editora Nova Fronteira S.A., 2004, p.62.

MUNANGA, Kabengele. **Rediscutindo a Mestiçagem no Brasil**: Identidade nacional Versus Identidade Negra. Petrópolis: Vozes, 1999.

MUNANGA, Kabengele. **Negritude**: usos e Sentidos. 2.ed. São Paulo: Ática, 1988.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência**, 2006.

PENA, Mônica Diniz. **Acompanhamento de egressos**: análise conceitual e sua aplicação no âmbito educacional brasileiro. Educação Tecnológica, Belo Horizonte, v. 5, n. 2, p. 25- 30, 2000. Disponível em: <<http://www2.cefetmg.br/dppg/revista/arqRev/revistan5v2- artigo3.pdf>>. Acesso em: 29 jun 2015.

PIERSON, Donald. **O Homem no vale do São Francisco**. Tradução: Maria Aparecida Madeira Kerberg; Ruy Jungmann. Tomo I. Rio de Janeiro – RJ: SUVALE, 1972,p.228-229:

PINHO, José Ricardo Moreno. **Escravos, quilombolas ou meeiros?** Escravidão e cultura política no médio São Francisco (1830 – 1888). 2001. 119 f. Dissertação (Mestrado em História Social). Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal da Bahia – UFBA, Salvador – BA, 2001.p.34:

PITTA, Ignez. Padre Vieira: um marco novo para a religião, cultura e educação de Barreiras. In. SILVA, D. Josafá M. da; PORTELA, Adriano. **Padre Vieira**: missionário, construtor e educador em Barreiras. Salvador: EGBA, 2015.

QUILOMBOS da Bahia. Direção: Antonio Olavo. Produção: Portfolium laboratório de imagens. Roteiro: Antonio Olavo. Lauro de Freitas: Portfolium laboratório de imagens. DVD, 2004. 98 minutos.

ROCHA, Geraldo. **O rio São Francisco**: fator precípua da existência do Brasil. 4.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2004.

SAMPAIO, Teodoro. **O rio São Francisco e a Chapada Diamantina**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

SAMPAIO, Mateus. Oeste da Bahia: capitalismo, agricultura e expropriação de bens de interesse coletivo. In: Encontro Nacional de Geografia Agrária: “Territórios em disputa: os desafios da Geografia Agrária nas contradições do desenvolvimento brasileiro”, 21, 2012, Uberlândia. **Anais eletrônicos do XXI Encontro Nacional de Geografia Agrária**. Uberlândia: UFU, 2012. PDF.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Disponível em: <[http://www.lagea.ig.ufu.br/xx1enga/anais\\_enga\\_2012/eixos/1125\\_2.pdf](http://www.lagea.ig.ufu.br/xx1enga/anais_enga_2012/eixos/1125_2.pdf)>. Acesso em: 15 jan 2015.

SANTANA, Napoliana Pereira. **Família e Microeconomia escrava no sertão do São Francisco (Urubu-BA, 1840 a 1880)**. 2012. 218 f. Dissertação (mestrado em História), Departamento de Ciências Humanas, Programa de Mestrado em História Regional e Local, Universidade do Estado da Bahia, Santo Antônio de Jesus, 2012.

SANTOS, Clóvis Caribé Menezes dos. Oeste baiano: ocupação econômica, formação social e modernização agrícola. In NEVES, Erivaldo Fagundes. **Sertões da Bahia: formação social, desenvolvimento econômico, evolução política e diversidade cultural**. Salvador: Arcádia, 2011.

SANTOS, Jaciete Barbosa. **Preconceito e inclusão: trajetórias de estudantes com deficiência na universidade**. 2013. 399 f. Tese (Doutorado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade do Estado da Bahia, campus Salvador – BA.

SILVA, Cândido da Costa e. **Segadores e a messe: o clero oitocentista na Bahia**. Salvador: SCT/EDUFBA, 2000.

SILVA, Rafael Sancho Carvalho da. **“E de mato faria fogo”**: o banditismo no sertão do São Francisco, 1848 – 1884. 2011. 148 f. Dissertação (mestrado em História), Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011.

SIMÕES, Maria Lúcia; MOURA, Milton. Proálcool despeja morte no Rio São Francisco. **Caderno do CEAS**, n. 93, 1984.

SOBRINHO, José de Sousa. **O camponês geraizeiro no Oeste da Bahia: as terras de uso comum e a propriedade capitalista da terra**. 2012. 436 f. Tese (Doutorado em Geografia humana), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Departamento de Geografia, Programa de Pós-Graduação em Geografia Humana, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012



## APÊNDICE A – EMENTÁRIO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR						
CÓDIGO		NOME DO COMPONENTE				SEMESTRE:
CBS2002		ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E O NUTRICIONISTA				1º
CARGA HORÁRIA			Módulo		NATUREZA	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
60	-	60	45	-	Obrigatória	-

### EMENTA

História da alimentação e nutrição. Conformação do campo do saber e prática em alimentação e nutrição. A saúde e alimentação como um bem social. Origem e desenvolvimento da profissão de Nutricionista. Linhas de pesquisa. Formas de organização da categoria. Ética profissional. Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UFOB.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

#### Bibliografia Básica:

- CAMARA CASCUDO, L. **História da Alimentação no Brasil**. Global Editora, 2011.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.
- JONSEN, A.R.; SIEGLER, M.; WINSLADE, W.J. **Ética Clínica: abordagem prática para decisões éticas na Medicina Clínica**. Porto Alegre: Artmed, 2012.

#### Bibliografia Complementar:

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. **Histórico do Nutricionista no Brasil**. 1939-1989. São Paulo: Atheneu, 1991.
- BOSI, M.L.M. **Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão**. São Paulo: Hucitec, 1996.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.
- MIRANDA, D.S. de; CORNELLI, G. **Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais**. Edições SESCSP, 2007.
- OLIVEIRA, I.B.P.; MEDEIROS, G.R. **Da ética em Nutrição ao exercício profissional**. Porto Alegre: Metha, 2004.



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CBS0002	ANATOMIA HUMANA	1º

---

Carga Horária			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	30	60	45	15	Obrigatória	-

---

---

**EMENTA**

---

Anatomia Humana: conceito, divisão, constituição geral do corpo humano, posição anatômica, planos e eixos. Conhecimento dos sistemas: locomotor, circulatório, respiratório, digestório, urinário, reprodutor masculino e feminino e sistema nervoso.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- AIRES, M.M. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
- GUYTON A.C.; HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
- KAWAMOTO, E. E. **Anatomia e fisiologia humana**. 2.ed. rev. e ampl. São Paulo, SP: E.P.U., 2003. 189 p.
- TORTORA, G.J; DERRICKSON, B. **Princípios de Anatomia e Fisiologia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

**Bibliografia Complementar:**

- GUYTON A.C.; HALL, J.E. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.
- HANKIN, M.H.; MORSE, D.E.; BENNETT-CLARKE, C.A. **Anatomia clínica: uma abordagem ao estudo de caso**. Porto Alegre: Mc Graw Hill/Bookman, 2015.
- MOORE, K.L.; DALLEY, A.F. **Anatomia orientada para a clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2007.
- NETTER, F.H. **Atlas de Anatomia Humana**. Porto Alegre: ArtMed, 2008.
- ROHEN, J.W.; YOKOCHI, C.; LUTJEN-DRECOLL, E. **Anatomia Humana - Atlas Fotográfico Anatomia Sistêmica Regional**. 7. ed. São Paulo: Manole, 2010.

**Bibliografia Recomendada:**

- SOBOTTA, B. **Atlas de Anatomia Humana**. 3 volumes. 23. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CBS0007	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	1º

---

Carga Horária			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
60	-	60	45	-	Obrigatória	-

---

---

**EMENTA**

---

Caracterização da célula como unidade funcional nos diferentes tipos de organismo. Estudos dos processos celulares e moleculares. A produção de energia nos sistemas vivos. O ciclo celular e os seus mecanismos de regulação. Mecanismos genéticos básicos e regulação da expressão gênica.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- ALBERTS, B. et al. **Biologia Molecular da Célula**. 5. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2010.
- ALBERTS, B. et al. **Fundamentos da Biologia Celular**. 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2011.
- COOPER, G. M. **A Célula: uma abordagem molecular**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
- De ROBERTIS, E.M.F.; HIB, J. **Bases da Biologia Celular e Molecular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
- COX, M.M.; NELSON, D.L. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 5. ed. São Paulo: Sarvier, 2011.

**Bibliografia Complementar:**

- CARVALHO, F. H.; RECCO-PIMENTEL, S.M. **A célula**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2013.
- FIGURELLI, B. **Fundamentos Práticos para Biologia Celular**. 2. ed. Editora Topázio, 2013.
- JUNQUEIRA, L.C.U.; CARNEIRO, J. **Biologia Celular e Molecular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
- LODISH, H., **Molecular Cell Biology**. 4. ed., 2000
- STRYER, L. **Bioquímica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

**Bibliografia Recomendada:**

- JOAQUIM LM, EL-HANI CN. **A genética em transformação: crise e revisão do conceito de gene**. Sci Stud. 2010;8: 93–128. doi:10.1590/S1678-31662010000100005
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS009</b>	<b>CAMPO DA SAÚDE: SABERES E PRÁTICAS</b>	<b>1°</b>

<b>Carga horária</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>60</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	<b>45</b>	<b>-</b>	<b>Obrigatória</b>	<b>-</b>

---

**EMENTA**

Origem e constituição sócio histórica do conceito de saúde. Processo saúde-doença-cuidado. Determinantes sociais de saúde. Meio ambiente e qualidade de vida. Saberes e práticas populares no processo de cuidado da saúde. Educação em saúde. Os conceitos de promoção da saúde, risco e vulnerabilidade. Situação de saúde da população brasileira: principais problemas, determinantes e políticas. Práticas multiprofissionais de saúde e formas de organização do processo de trabalho individual e coletivo.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

ALMEIDA-FILHO, N. **O que é Saúde?** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

LUZ, M.T. **Novos saberes e práticas em saúde coletiva: estudos sobre racionalidades médicas e atividades corporais.** 3. ed. São Paulo: Hucitec; 2007.

PAIM, J.S.; ALMEIDA-FILHO, N. **Saúde Coletiva: Teoria e Prática.** São Paulo: MEDBOOK, 2013.

PINHEIRO, R. et al. **Construção da integralidade: cotidiano, saberes e práticas em saúde.** UERJ-IMS-Abrasco, Rio de Janeiro, 2003.

ROCHA, A.A. et al. **Saúde Pública: Bases Conceituais.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

BARSANO, R.P. et al. **Poluição Ambiental e Saúde Pública.** São Paulo: Éricka, 2014.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ – FIOCRUZ. **O Território e o Processo Saúde-Doença.** Rio de Janeiro, 2007.

GADAMER, H.G. **O caráter oculto da saúde.** Petrópolis: Editora Vozes, 2006.

PELICIONI, M.C.F.; MIALHE, F.L. **Educação e Promoção da Saúde: Teoria e Prática.** Santos, 2012.

VASCONCELOS, E.M. **Educação Popular e a Atenção à Saúde da Família.** 4. ed. São Paulo: Hucitec, 2008.

---



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CET0305</b>	<b>FUNDAMENTOS DE QUÍMICA GERAL</b>	<b>1º</b>

---

<b>Carga horária</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>Obrigatória</b>	<b>-</b>

---

**EMENTA**

Modelos atômicos e Teoria Atômica. Tabela Periódica e Propriedades Periódicas. Ligações Químicas. Estados Físicos da Matéria e Forças Intermoleculares. Reações Químicas (aspectos qualitativos e quantitativos). Soluções. Cinética Química. Equilíbrio Químico e Iônico.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

ATIKINS, P.; JONES, L.; **Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente**, 4. ed. Bookman, 2012.

KOTZ, J.C.; TREICHEL, P.M. **Química Geral e Reações Químicas**, vols 1 e 2, Thomson, 2005.

MAHAN, B.H. **Química: um curso universitário**, 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1995.

ROZENBERG, I. M. **Química geral**. São Paulo, SP: Blücher, Instituto Mauá de Tecnologia, 2002.

RUSSEL, J.B. **Química Geral**, vols 1 e 2; 2. ed. São Paulo: Pearson-Mokron Books, 1994.

**Bibliografia Complementar:**

SIENKO, M. J.; PLANE, R. A. **Química**. 7. ed. Cia Editora Nacional, 1976.

PAULING, L. **Química Geral, Ao livro técnico**, S.A., 1966.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2025</b>	<b>PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO I: COMUNIDADE</b>	<b>1º</b>

---

<b>Carga horária</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Có-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
-	<b>30</b>	<b>30</b>	-	10	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS0009</b>

---

---

**EMENTA**

---

Saúde e comunidade. Territorialização em Saúde. Identificação de indicadores do processo saúde-doença na comunidade do entorno da Unidade de Saúde da Família. Experiências de aprendizagem no conhecimento dos determinantes do processo saúde-doença. Reconhecimento do campo de atuação do nutricionista na Saúde Pública.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- CAMPOS, G.W. et al. **Tratado de Saúde Coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.
- CARDOSO, M.A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. São Paulo: Atheneu, 2014.
- CARVALHO, S.R. **Saúde coletiva e promoção de saúde: sujeito e mudança**. São Paulo: Hucitec, 2013.
- ROUQUARYOL, M.Z.; SILVA, M.G.C. **Epidemiologia e saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: Médica Científica, 2012.
- TADDEI, J.A. et al. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

**Bibliografia Complementar:**

- FRANCO, L. J.; PASSOS, A. D. C. (Org.). **Fundamentos de epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2010.
- GALVAO, L.A.C. et al. **Determinantes Ambientais e Sociais da Saúde**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- PORTO, C.C., & PORTO, A.L. **Exame Clínico: base para a prática médica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2008.
- VAUGHAN, J. P.; MORROW, R. H. **Epidemiologia para os municípios**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2002.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS0003</b>	<b>BASES METABÓLICAS</b>	<b>2º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
60	<b>30</b>	90	45	15	<b>Obrigatória</b>	<b>CET0305</b>

---

**EMENTA**

---

Água e sua importância nos sistemas biológicos, pH e tampões. Estrutura e função das biomoléculas do metabolismo primário. Tópicos de química orgânica, bioenergética e metabolismo. Vias metabólicas de degradação de carboidratos, aminoácidos e ácidos graxos, e biossíntese de carboidratos, lipídeos, aminoácidos e moléculas relacionadas. Integração e regulação do metabolismo.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

CAMPBELL, M.K. **Bioquímica**. 3.ed. Porto Alegre: ArtMed, 2015.

COX, M.M.; NELSON, D.L. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 6. ed. São Paulo: Sarvier, 2014.

DEVLIN, T.M. **Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas**. 7. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2011.

MURRAY, R. K. **Bioquímica ilustrada de Harper**. 29. ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2014.

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

**Bibliografia Complementar:**

BAYNES, J.; DOMINICZAK, M. H. **Bioquímica Médica**. 2. ed. São Paulo: Elsevier, 2006.

SMITH, C. et al. **Bioquímica Médica Básica de Marks**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS0018</b>	<b>GENÉTICA HUMANA</b>	<b>2°</b>

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>60</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	<b>45</b>	<b>-</b>	<b>Obrigatório</b>	<b>CBS0007</b>

---

**EMENTA**

---

Genética Mendeliana. Herança autossômica dominante e autossômica recessiva. Padrões não clássicos de herança. Herança ligada ao sexo e mitocondrial. Herança multifatorial. Bases cromossômicas da hereditariedade (alterações cromossômicas e doenças humanas). Base molecular e bioquímica das doenças genéticas humanas. Genética do desenvolvimento. Imunogenética. Genética do Comportamento. Genética do câncer. Tecnologia do DNA recombinante e genômica. Farmacogenética e Farmacogenômica e/ou Nutrigenética e Nutrigenômica. Epigenética. Testes genéticos e terapia gênica. Aspectos éticos. Noções básicas de bioinformática.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- BORGES-OSÓRIO, M.R.; ROBINSON, W.M. Genética Humana. Artmed, 2001, 459p.
- GRIFFITHS, A.J.F. et al. Introdução à Genética. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- JORDE, L.B. et al. Genética médica. 4. ed. São Paulo: Elsevier, 2004.
- NUSSBAUM, R. Thompson & Thompson Genética médica. Tradução de Thompson & Thompson. Genetics in medicine. 7. ed. 2008.
- READ, A.; DONNAI, D. Genética Clínica. Porto Alegre: Artmed, 2008
- SNUSTAD, P.; SIMMONS M. J. Fundamentos da Genética. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

- ALLIS, C.D.; JENUWEIN, T.; REINBERG, D.; CAPARROS, M-L. Epigenetics. Cold Spring Harbor Laboratory Press, 2009, 502p.
- MATIOLLI S. R. Biologia Molecular e Evolução. Ribeirão Preto: Holos, 2001.
- PASTERNAK, J.L. Genética Molecular Humana: Mecanismos das Doenças Hereditárias. Manole, 2002, 497p.
- VOGEL, F.; MOTULSKY, A.G. Genética Humana: Problemas e Abordagens. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000, 684p.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b> CBS0019	<b>NOME DO COMPONENTE</b> HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA	<b>SEMESTRE:</b> 2º
--------------------------	---	------------------------

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
60	60	120	45	15	Obrigatório	-

---

**EMENTA**

---

Gametogênese. Fecundação, clivagem e segmentação. Células Tronco. Desenvolvimento de embriões in vitro. Desenvolvimento humano: organogênese e histologia dos aparelhos, sistemas, cavidades e órgãos.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- ALBERTS, B. et al. **Fundamentos da Biologia Celular. Uma Introdução à Biologia Molecular da Célula**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.
- GARCIA, S.M.L., FERNÁNDEZ, C.G. **Embriologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.
- JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. **Histologia Básica**. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- KARP, G. **Biologia celular e molecular**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2005.
- MOORE, K.L.; PERSAUD, T.V.N. **Embriologia Clínica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

- SADLER, T.W. **Langman Embriologia Médica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
-



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CHU0003	OFICINA DE LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS ACADÊMICOS	2º

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	30	60	45	23	Obrigatória	-

---

**EMENTA**

---

Escrita e conhecimento. Texto e argumentação. Gêneros textuais acadêmicos. Leitura e produção de textos acadêmicos.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia básica**

- CARVALHO, G.T.; MARINHO, M. **Cultura, escrita e letramento**. Belo Horizonte: UFMG, 2010.
- CITELLI, A. **O texto argumentativo**. São Paulo: Scipione, 1994.
- DUCROT, O. **O dizer e o dito**. Campinas: Pontes, 2004.
- HISSA, C.E.V. **Entrenotas: compreensões de pesquisa**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013.
- MOTTA-ROTH, D.; HENDGES, G.H. **Produção textual na universidade**. São Paulo: Parábola Editorial, 2010.
- OLIVEIRA, L.A. **Manual de sobrevivência universitária**. Campinas: Papirus, 2004.
- PERRELMAN, C.; OLBRECHTS-TYTECA, L. **Tratado da argumentação: A nova retórica**. São Paulo: Martins fontes, 2002.

**Bibliografia complementar**

- BARTHES, R. **O prazer do texto**. Tradução de J. Guinsburg. Revisão de Alice Kyoko Miyashiro. São Paulo: Perspectiva, 2004.
- FOUCAULT, M. **A ordem do discurso**. 2. ed., São Paulo: Edições Loyola, 1996.
- FOUCAULT, M. **As palavras e as coisas**. Trad. Salma Tannus Muchail. São Paulo: Martins Fontes, 2002.
- LEITE, M.Q. **Resumo**. São Paulo: Paulistana, 2006.
- RIOLFI, C.R. et al. **Leitura e escrita: impasses na universidade**. São Paulo: Paulistana, 2013.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS0036</b>	<b>POLÍTICAS E SERVIÇOS DE SAÚDE</b>	<b>2°</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
60	-	60	45	--	<b>Obrigatória</b>	-

---

**EMENTA**

Processo histórico das políticas públicas e sociais no Brasil. Determinação econômica e social das Políticas Públicas de Saúde. Relações entre o público e o privado. Organização dos Sistemas de Serviços de Saúde. Evolução das Políticas de Saúde no Brasil, a participação popular e o controle social. Movimento da Reforma Sanitária Brasileira e o Sistema Único de Saúde (SUS): princípios organizativos e doutrinários. Níveis de Atenção à saúde. Redes de atenção à Saúde.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- ALMEIDA, R.A. et al. **Saúde Pública- bases conceituais**. Atheneu, 2013.
- CAMPOS, G.W.S. **Tratado de Saúde Coletiva**. Hucitec, 2006.
- CARVALHO, S.R. **Saúde coletiva e promoção de saúde: sujeito e mudança**. Hucitec, 2005.
- PAIM, J.S.; ALMEIDA-FILHO, N. **Saúde Coletiva: Teoria e Prática**. São Paulo: MEDBOOK, 2013.
- ROCHA, A.A.; CESAR, C.L.G. **Saúde pública: bases conceituais**. 2.ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

- GALVÃO, L.A.C; FINKELMAN, J.; HENAO, S. **Determinantes Ambientais e Sociais da Saúde**. Fiocruz, 2011.
-



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2023</b>	<b>SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL</b>	<b>2º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>	<b>Obrigatória</b>	
<b>60</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	45	0		-

---

**EMENTA**

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN): processo histórico, conceitos, dimensões e situação da população mundial e brasileira. Métodos de Avaliação da SAN. Políticas e Programas relacionados à SAN. Direito Humano à Alimentação Adequada. Soberania Alimentar.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- CERVATO-MANCUSO, A.M. et al. **Guia de Segurança Alimentar e Nutricional**. Barueri: Manole, 2015.
- COSTA, A.G.A. **Segurança Alimentar e Nutricional - Significado e apropriações**. São Paulo: Annablume, 2011.
- GRASSI NETO, R. **Segurança alimentar: da produção agrária à proteção do consumidor**. São Paulo, SP: Saraiva, 2013.
- MALUF, R. **Segurança Alimentar e Nutricional**. 3.ed. Vozes, 2011.
- SCHNEIDER, O.F. (org.). **Segurança Alimentar e Nutricional: Tecendo a Rede de Saberes**. Petrópolis: De Petrus et Alli; Rio de Janeiro: FAPERJ, 2012.
- TADDEI, J.A. et al. **Nutrição em Saúde Pública**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

**Bibliografia Complementar:**

- BURITY, V.; FRANCESCHINI, T.; VALENTE, F. et al. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2010.
- CONTI, I.L. **Segurança Alimentar e Nutricional: Noções Básicas**. Passo Fundo: IFIBE, 2009.
- KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2026</b>	<b>PRÁTICA DE NUTRIÇÃO II: POLÍTICAS E SERVIÇOS DE SAÚDE</b>	<b>2º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>0</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	45	10	<b>Obrigatória</b>	-

---

**EMENTA**

---

Apresentação e discussão da prática profissional em Saúde Coletiva. Problematização do Sistema Único de Saúde (SUS): Conceito, princípios, objetivos, diretrizes, estrutura e organização. Gestão da Rede Assistencial. Atenção Básica. Atenção ambulatorial e Especializada. Atenção Hospitalar. Articulação entre os níveis de atenção e os fluxos dos usuários nos serviços de saúde. Aproximação com as Políticas de Alimentação e Nutrição e a atuação do Nutricionista no SUS.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- ALMEIDA, R.A. et al. **Saúde Pública- bases conceituais**. Atheneu, 2013.  
CAMPOS, G.W.S. **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo: Hucitec, 2012.  
CARDOSO, M.A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. São Paulo: Atheneu, 2014.  
ROCHA, A.A. et al. **Saúde Pública – Bases conceituais**. São Paulo: Atheneu, 2013.  
TADDEI, J.A. **Nutrição em Saúde Pública**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

**Bibliografia Complementar:**

- CERVATO-MANCUSO, A.M. et al. **Guia de Segurança Alimentar e Nutricional**. Barueri: Manole, 2015.  
GALVÃO, L.A.C; FINKELMAN, J.; HENAO, S. **Determinantes Ambientais e Sociais da Saúde**. Fiocruz, 2011.
-



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2003</b>	<b>ANTROPOLOGIA DA SAÚDE E ALIMENTAÇÃO</b>	<b>3º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Co-requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>60</b>		<b>60</b>	45	-	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS2027</b>

---

**EMENTA**

---

Fundamentos da Antropologia. Saúde e doença na abordagem antropológica. Bases da antropologia do corpo e da saúde. Antropologia da alimentação: aspectos históricos no mundo e do Brasil. Alimentação como meio de expressão cultural. O homem em seus traços biológicos e socioculturais.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: Um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CZERESNIA, D. **Os sentidos da Saúde e da Doença**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2013.

FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008.

QUEIROZ, M.S. **Saúde e Doença: um enfoque antropológico**. Bauru: EDUSC, 2003.

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

**Bibliografia Complementar:**

RODRIGUES, J.C. **Tabu do corpo**. 7. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006.

---



DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR		
<b>CÓDIGO</b> CHU0008	<b>NOME DO COMPONENTE</b> BIOÉTICA	<b>SEMESTRE:</b> 3º

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	-	30	45	-	Obrigatória	-

#### EMENTA

Bioética: Natureza, História e Princípios; Ética no Mundo da Saúde; Profissionalismo, Saúde Pública e Equidade. Reflexões Bioéticas sobre Ciência, Saúde e Cidadania. Bioética da prevenção em saúde e do cotidiano. Bioética e normas para pesquisas.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### Bibliografia Básica:

- BEAUCHAMP, T.L.; CHILDRESS, J.F. **Princípios de ética biomédica**. São Paulo: Loyola, 2002.
- BOFF, L. **Saber cuidar: ética do humano**. Petrópolis: Vozes, 1999.
- BORGES, M. de L. et al. **O que você precisa saber sobre ética**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.
- DALL'AGNOL, D. **Bioética**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
- RACHELS, J. **Os elementos da Filosofia Moral**. 4. ed. Trad. Roberto Cavaleri Filho. Barueri: Manole, 2006.

##### Bibliografia Complementar:

- BONJOUR, L.; BAKER, A. **Filosofia: textos fundamentais comentados**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- CHAUÍ, M. **Convite à filosofia**. 6. ed. São Paulo: Ática, 1997.
- DALL'AGNOL, D. **Bioética: princípios morais e aplicações**. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CBS0017	FISIOLOGIA HUMANA	3º

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	30	60	45	15	Obrigatória	-

---

---

**EMENTA**

---

Fisiologia dos órgãos e sistemas: locomotor, circulatório, respiratório, digestório, urinário, reprodutor masculino e feminino, endócrino e sistema nervoso.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- AIRES, M.M. **Fisiologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 1376 p.
- KOEPPEN, Bruce M; STANTON, Bruce A (Ed.). **Berne & Levy: fisiologia**. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2009.
- GANONG, W. **Fisiologia Médica**. 20. ed. Editora McGraw- Hill Interamericana, 2014.
- HALL, J.E.; GUYTON, A.C. **Tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011.
- JOHNSON, L.R. **Fundamentos de Fisiologia Medica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

- LENT, R. **Cem Bilhões de Neurônios – Conceitos Fundamentais da neurociência**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b> CBS0021	<b>NOME DO COMPONENTE</b> IMUNOLOGIA	<b>SEMESTRE:</b> 3º
--------------------------	---	------------------------

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
30	30	60	45	15	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS0007</b>

---

**EMENTA**

Caracterização do sistema imunológico. Estudo da histologia dos órgãos linfoides e fisiologia e da resposta imune. Resposta imune inata e adaptativa humoral e celular. Componentes biológicos envolvidos na resposta imune e no contexto inflamatório. Carências nutricionais e suas implicações nas desordens imunológicas. Identificação e aplicação dos eventos imunomoduladores nutricionais na saúde das populações. Técnicas envolvidas no diagnóstico clínico e estudo da imunologia.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H.; PILLAI, S.: **Imunologia celular e molecular**. 8. ed. Saunders, 2015.  
DELVES, P.J.; MARTIN, S.J.; BURTON, D.R. et al. **Imunologia**. 8. ed. Elsevier, 2014.  
MURPHY, K. **Imunobiologia de Janeway**. 8. ed 2014. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014.  
LEVINSON, W.E. **Microbiologia Médica e Imunologia**. 11. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.  
ROSEN, F.; GEHA, R. et al. **Estudo de casos em imunologia: um guia prático**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

**Bibliografia Complementar:**

STTITES, D.P.; TERR, A.I; PARSLOW, T. **Imunologia Médica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2004.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b> CBS0023	<b>NOME DO COMPONENTE</b> METODOLOGIA DA PESQUISA	<b>SEMESTRE:</b> 3º
--------------------------	--	------------------------

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
30	-	30	45	-	<b>Obrigatória</b>	-

---

---

**EMENTA**

---

Tipos de conhecimento e o método científico. Métodos e técnicas de estudo. Formas de comunicação científica. Métodos e técnicas de pesquisa científica. Elaboração e normalização de trabalhos científicos. Etapas do trabalho científico: preparação, execução e apresentação. Pesquisa bibliográfica em sites científicos.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- AZEVEDO, C.B. **Metodologia científica ao alcance de todos**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2009.
- COSCARELLI, C.V.; MILTRE, D. **Oficina de leitura e produção de textos**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2012.
- CRESWELL, J.W. **Projeto de Pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- JUNG, C.F. **Metodologia para pesquisa e desenvolvimento aplicada a novas tecnologias, produtos e processos**. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2004.
- LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

**Bibliografia Complementar:**

- MEDEIROS, J.B.; TOMASI, C. **Redação de artigos científicos: métodos de realização, seleção de periódicos, publicação**. Editora Atlas, 2015. 288p.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO		NOME DO COMPONENTE		SEMESTRE:	
CBS2016		NUTRIÇÃO BÁSICA I		3º	

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	30	60	45	10	Obrigatória	CBS0003

---

**EMENTA**

Conceitos básicos de nutrição humana. Alimentos e nutrientes. Macronutrientes: Carboidratos, Proteínas e Lipídeos. Micronutrientes: Vitaminas e Minerais. Digestão, absorção e metabolismo de macro e micronutrientes. Água e eletrólitos. Aspectos clínicos da carência e do excesso de nutrientes no organismo humano. Leis da alimentação e diretrizes básicas.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- CHEMIN, S.M.; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2011.
- COSTA, N.M.B.; PELÚZIO, M.C.G. **Nutrição Básica e Metabolismo**. Viçosa: UFV, 2008.
- GROPPER, S.A.A.; SMITH, J.; GROFF, J.L. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. 5. Ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2012.
- OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2. ed. Sarvier, 2008.
- WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. **Nutrição: entendendo os nutrientes**. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

- ANGELIS, R.C. **A Importância dos Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
- EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2002.
- HENDLER, S.S. **A Enciclopédia de Vitaminas e Minerais**. 10. ed. São Paulo: Campus, 2004.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2027</b>	<b>PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO III: ESPAÇOS DE COMENSALIDADE</b>	<b>3º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Co-requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
-	30	30	-	10	Obrigatória	CBS2003

---

**EMENTA**

Integração do corpo biológico e social na perspectiva do alimento, da saúde e nutrição por meio de experiências de aprendizagem em espaços de comensalidade. O alimento e as práticas de saúde: representações simbólicas.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- AZEVEDO, E. **Alimentos Orgânicos: Ampliando conceitos de saúde humana, ambiental e social**. São Paulo: SENAC, 2012.
- DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. **Mudanças Alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2011.
- FREITAS, M.C.S.; SILVA, D.O. **Narrativas sobre o comer no mundo da vida**. Salvador: EDUFBA, 2012.
- MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. São Paulo: SENAC, 2013.
- SANTOS, L.A.da S. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo**. Salvador: EDUFBA, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

- RODRIGUES, J.C. **Tabu do corpo**. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2006. 154p.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO		NOME DO COMPONENTE		SEMESTRE:	
CBS2033		Técnica Dietética I		3º	

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	60	90	45	15	Obrigatória	-

---

**EMENTA**

---

Estudo dos alimentos, das suas características e composição química. Transformações bioquímicas e nutricionais sofridas durante a manipulação e o processamento dos alimentos. Definição de pesos e medidas, alimentos equivalentes, per capita, fator de correção e fator de cocção. Conversão de pesos e medidas. Técnicas de manipulação de matérias primas alimentares.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- FERREIRA; S.M.R. **Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva**. São Paulo: Varela, 2002.
- FRANCO; G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
- ORNELLAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M.R. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed., rev. e ampl. São Paulo, SP: Atheneu, 2006.
- PHILIPPI; S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2014.
- PINHEIRO; A.B. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em Medidas Caseiras**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

- GRISWOLD, R.M. **Estudo experimental dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 1972.
- MORETTO; E. et al. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Florianópolis: Editora UFSC, 2002.
- THIS, H. **Um cientista na cozinha**. 4. ed. São Paulo: Ática, 2003.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2004</b>	<b>AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</b>	<b>4º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito/ Co-Requisito/</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	45	10	<b>Obrigatória</b>	CBS0017 CBS2028

---

---

**EMENTA**

---

Estudo e interpretação dos métodos e técnicas de avaliação direta e indireta do estado nutricional de indivíduos e coletividades nas diferentes fases do curso da vida, contextualizada com os determinantes sociais da saúde. Prática de avaliação nutricional em serviços de saúde e outros espaços públicos e privados.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

CARUSO, L.; GALANTE, A.P.; ROSSI, L. **Avaliação Nutricional: Novas perspectivas**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2009. 412p.

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

DUARTE, A.C.G.; CASTELLANI, F.R. **Semiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Axcel, 2002.

FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L. et al. **Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas**. São Paulo: Manole, 2005.

VITOLLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

WALLACH, J. **Interpretação de exames laboratoriais**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2009.

**Bibliografia Complementar:**

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2009.

LOPES, A.L.; RIBEIROS, G.S. **Antropometria Aplicada à Saúde e ao Desempenho Esportivo: Uma abordagem a partir da metodologia ISAK**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

MIRANDA, D.E.G.de A.et al. **Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

SAMPAIO, L.R. **Avaliação Nutricional**. Salvador: EDUFBA, 2012.

TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.M.L. **Avaliação Nutricional: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2009.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS0005</b>	<b>BIOESTATÍSTICA</b>	<b>4º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
60	-	60	45	-	<b>Obrigatória</b>	-

---

**EMENTA**

Conceitos básicos da estatística. Bioestatística: conceito, usos e aplicações. Estatística descritiva (população, amostra e variáveis). Sistematização de dados populacionais. Noções de inferência estatística. Medidas de tendência central e de dispersão. Estudo das distribuições normais. Discussão sobre o conceito de probabilidade. Compreensão dos usos dos testes estatísticos de hipótese.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- CALLEGARI-JACQUES, J. **Bioestatística: Princípios e Aplicações**. Porto Alegre: Artmed, 2003.  
GLANTZ, S.A. **Princípios de Bioestatística**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.  
MEDRONHO, R.A. et al. **Epidemiologia**. São Paulo: Atheneu, 2006.  
ROTHMAN, K.J.; GREENLAND, S.; LASH, T.L. **Epidemiologia Moderna**. 3. ed. Artmed: 2011.  
VIEIRA, S. **Estatística Básica**. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

**Bibliografia Complementar:**

- VIEIRA, S. **Bioestatística tópicos avançados**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
-



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2007</b>	<b>EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL</b>	<b>4º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito/ Co-Requisito/</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	45	10	<b>Obrigatória</b>	CBS2003/ CBS2028

---

**EMENTA**

---

Educação, comunicação e informação em saúde. Educação Alimentar e Nutricional: elementos históricos, teórico-conceituais e metodológicos. Princípios, métodos e técnicas na educação alimentar e nutricional nos âmbitos individual e coletivo nas diferentes fases do curso da vida e nos diferentes campos de atuação. Planejamento, acompanhamento e avaliação de atividades no campo da educação alimentar e nutricional.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. **Mudanças Alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan. 2011. 411pp.

FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. **Escritas e Narrativas sobre Alimentação e Cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008.

GALISA, M. **Educação Alimentar e Nutricional: da teoria à prática**. São Paulo: Roca, 2014.

LINDEN, S. **Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Varela, 2005.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. São Paulo: SENAC, 2013. 208p.

**Bibliografia Complementar:**

FREITAS, M.C.S.; SILVA, D.O. **Narrativas sobre o comer no mundo da vida**. Salvador: EDUFBA, 2013. 321pp.

RODRIGUES, J.C. **Tabu do corpo**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. 154p.

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

**Bibliografia Complementar:**

MOTTA, D.; BOOG, M.C. **Educação Nutricional**. São Paulo: IBRASA, 1998.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CBS2015	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	4º

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
60	30	90	45	15	Obrigatória	-

---

**EMENTA**

---

Introdução à microbiologia. Citologia, fisiologia, nutrição, reprodução e crescimento bacteriano, substâncias antimicrobianas. Generalidades sobre fungos. Generalidades sobre vírus. Introdução à microbiologia de alimentos. Identificação, reconhecimento e importância microbiológica, patológica, clínica e epidemiológica dos principais gêneros microbianos de interesse em alimentos, água e ar. Fontes de contaminação e crescimento microbiano em alimentos. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados à microbiota dos alimentos. Conhecimento dos grupos de microrganismos contaminantes e produtores de alterações relacionadas aos diferentes tipos de alimentos. Microrganismos indicadores. Mecanismos de patogenicidade bacteriana. Doenças veiculadas por alimentos. Métodos para identificação de microrganismos.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.  
FORSYTHE, S. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2013.  
JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.  
TONDO, E.C. **Microbiologia e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2011.  
TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 4. ed. Atheneu, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

- BARBOSA, H.R.; TORRES, B.B. **Microbiologia básica**. Atheneu, 1999.  
SILVA J.R.E.A. **Manual de controle higiênico-prático de alimentos**. 7. ed. Varela, 2007.  
SILVA, N. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. 3. ed., São Paulo: Varela, 2007.  
TORTORA, G. J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2017</b>	<b>NUTRIÇÃO BÁSICA II</b>	<b>4º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito/ Co-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
30	<b>30</b>	60	45	10	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS2016, CBS2028</b>

---

---

**EMENTA**

---

Funções metabólicas e fisiológicas dos macronutrientes e micronutrientes. Balanço energético. Cálculo das necessidades nutricionais para indivíduos e coletividades saudáveis, nas diferentes faixas etárias e condições de trabalho. Avaliação dos aspectos clínicos da carência e do excesso de nutrientes no organismo humano. Guia Alimentar para a População Brasileira. Estudo das dietas não convencionais. Resposta metabólica ao estado alimentado, jejum e estresse orgânico.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

CHEMIN, S.M.; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2011.

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3. ed. Barueri: Manole, 2005. 1171 p.

KRAUSE, M.V.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J, L; MAHAN, L. K. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012

PHILIPPI, S.T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. São Paulo: Coronário, 2002.

ROSS, A. C. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. Barueri, SP: Manole, 2016.

**Bibliografia Complementar:**

PACHECO, M. **Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

PINHEIRO, A.V.B. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1994.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
CBS0032	PARASITOLOGIA HUMANA	4º

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
30	30	60	45	15	Obrigatória	-

---

**EMENTA**

---

Estudo dos nematelmintos, platelmintos e protozoários causadores de doença no ser humano; principais artrópodes de importância clínica e as doenças que desencadeiam. Aspectos morfo-biológicos, imunológicos e patológicos, diagnóstico, epidemiologia e prevenção.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- CIMERMANN, B.; FRANCO, M.A. **Atlas de parasitologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.
- DE CARLI, G.A. **Atlas de Diagnóstico em Parasitoses Humanas**. São Paulo: Atheneu, 2014.
- NEVES, D.P.et al. **Parasitologia Humana**. 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.
- REY, L. **Parasitologia - Parasitos e Doenças Parasitárias do Homem nos Trópicos Ocidentais**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.
- ZEIBIG, E. **Parasitologia Clínica**. 4. ed. Elsevier. 2014.

**Bibliografia Complementar:**

- NEVES, D.P. **Parasitologia Humana**. 12. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.
-



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CBS0033	PATOLOGIA	4º

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	30	60	45	15	Obrigatória	CBS0019

---

**EMENTA**

---

Mecanismos básicos das doenças. Principais alterações estruturais, funcionais e patológicas. Mecanismos de agressão, defesa e adaptação dos tecidos, órgãos e sistemas. Estudo dos processos patológicos gerais, caracterizando os processos inflamatórios, infecciosos, neoplásicos, degenerativos e metabólicos aplicados à Nutrição.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

BOGLIOLO: **Patologia geral**. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013

BRASILEIRO FILHO, G.B.: **Patologia**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

FRANCO, M.; BRITO, T.; BACCHI, C. E; ALMEIDA, P.C. **Patologia: processos gerais**. 6. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2015.

ROBBINS, SIL.; COTRAN, R. S.; MITCHELL, R.N. **Fundamentos de patologia**. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2017.

ROSS, A. C. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. Barueri, SP: Manole, 2016.

**Bibliografia Complementar:**

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 4ª. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009.

---



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2028</b>	<b>PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO IV: AMBULATÓRIO DE CICLO DA VIDA</b>	<b>4º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Co-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
	<b>30</b>	<b>30</b>	-	05	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS2007, CBS2017, CBS2004</b>

---

**EMENTA**

Desenvolvimento de atividades de avaliação nutricional, prescrição dietética e educação alimentar e nutricional na assistência em nível ambulatorial de crianças, adolescentes, adultos e idosos.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

CHEMIN, S.M.; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2011.

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

DOMINGUES, M.A.; LEMOS, N.D. **Gerontologia: os desafios nos diversos cenários de atenção**. São Paulo: Manole, 2010.

MENDES, T. de A.B. **Geriatría e Gerontologia**. São Paulo: Manole, 2014.

VITOLLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2015.

**Bibliografia Complementar:**

DUARTE, M.S.; REZENDE, F.; SOUZA, E. **Abordagem Nutricional no Envelhecimento**. Rubio. 2016.

VALENTIM, A.A.F. **Nutrição ao envelhecer**. Atheneu. 2012.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS0008</b>	<b>BROMATOLOGIA</b>	<b>5º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	45	15	<b>Obrigatória</b>	<b>CET0305</b>

---

---

**EMENTA**

---

Conceito de Bromatologia. Noções fundamentais sobre o valor nutritivo dos alimentos por meio de análises físico-químicas. Determinação da composição centesimal e análise da pureza dos produtos alimentícios. Princípios básicos de métodos de Análises de Alimentos.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos**. 2 ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2003.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.

GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. **Análises físico-químicas de alimentos**. Viçosa: Editora UFV, 2011.

GRANATO, D.; NUNES, D. S. **Análises químicas, propriedades funcionais e controle de qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática**. 1 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 201.

**Bibliografia Complementar:**

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2 ed. São Paulo: Savier, 2008.

GAVA, A. J. et al. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

SILVA J.R.E. A. **Manual de controle higiênico-prático de alimentos**. Varela, 7. Edição, 2007

**Bibliografia Recomendada:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Brasília: Diário Oficial da União, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Brasília: Diário Oficial da União, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Brasília: Diário Oficial da União, 2003.

---



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Brasília: Diário Oficial da União, 2012.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (IAL). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 1 ed. digital. São Paulo, 2008. 1020 p. Disponível em:

[http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016\\_3\\_19/analisedealimentosial\\_2008.pdf?attach=true](http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf?attach=true).

Acesso em: 21/05/2016

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2005</b>	<b>DIETOTERAPIA DO ADULTO I</b>	<b>5°</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
60	30	90	45	10	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS2004, CBS2017</b>

---

**EMENTA**

---

Conceito, objetivos e princípios da dietoterapia. Estudo das enfermidades que requerem adaptações terapêuticas da dieta normal destinadas a satisfazerem as necessidades nutricionais do paciente. Conhecimento necessário ao esclarecimento do diagnóstico nutricional e da prescrição dietoterápica para adulto enfermo. Aspectos clínicos mais importantes, planejamento e cálculo de dietas nas enfermidades do aparelho digestório e órgãos anexos, carências nutricionais e distúrbios endócrino-metabólicos.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

CHEMIN, S.M.S.S. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2. ed. Roca, 2011.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica No Adulto**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2012.

KRAUSE, M.V.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L; MAHAN, L. K. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012

ROSS, A. C. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. Barueri, SP: Manole, 2016.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. Vol 1 e 2. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

**Bibliografia Complementar:**

CARUSO, L.; SIMONY, R.F., SILVA, A.L.N.D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2002.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2009.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b> CBS0014	<b>NOME DO COMPONENTE</b> EPIDEMIOLOGIA	<b>SEMESTRE:</b> 5°
--------------------------	--	------------------------

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
60	-	60	45	-	Obrigatória	CBS0005

---

**EMENTA**

---

Introdução à Epidemiologia: conceitos, usos e métodos. Medidas de morbidade e mortalidade. Sistemas de informação em saúde. Bases da pesquisa epidemiológica. Desenhos de estudos epidemiológicos. Usos, limites e interpretação dos resultados dos estudos epidemiológicos. Contextualização da aplicação dos tipos de estudo na pesquisa e prática profissional em saúde.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- ALMEIDA-FILHO, N.; BARRETO, M.L. **Epidemiologia & Saúde: fundamentos, métodos e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- BONITA, R.; BEAGLEHOLE, R.; KJELLSTRÖM, T. **Epidemiologia básica**. 2. ed. São Paulo, SP: Santos, 2013
- MEDRONHO, R.A.et al. **Epidemiologia**. São Paulo: Atheneu, 2009.
- ROTHMAN, K.J.; GREENLAND, S.; LASH, T.L. **Epidemiologia Moderna**. 3. ed. Artmed, 2011.
- ROUQUARYOL, M.Z.; SILVA, M.G.C. **Epidemiologia e saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: Médica Científica, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

- ALMEIDA FILHO, N. et al. **Introdução à Epidemiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2006.
- FRANCO, L.J.; PASSOS, A.D. **Fundamentos de Epidemiologia**. São Paulo: Manole, 2008.
- JEKEL, J.F. et al. **Epidemiologia, Bioestatística e Medicina Preventiva**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- KAC, G. (Org.). **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007.
- PEREIRA, M.G. **Epidemiologia: Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2013</b>	<b>HIGIENE E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	<b>5°</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito/ Co-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
30	30	60	45	15	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS2015, CBS2030</b>

---

---

**EMENTA**

---

Princípios básicos de higienização. Principais detergentes e sanificantes. Métodos de limpeza e sanitização. Práticas higiênicas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Investigação de doenças causadas por alimentos em Serviços de Alimentação. Padrões higiênico-sanitários em projetos físicos. Sistemas e ferramentas de qualidade e monitoramento na produção de alimentos. Estudo detalhado dos métodos de conservação e armazenamento dos alimentos, na prevenção da contaminação e deterioração dos alimentos. Vigilância Sanitária em Saúde Pública. Técnicas de Inspeção Sanitária para alimentos. Controle de qualidade de alimentos. Legislação Sanitária.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- FERREIRA, S.M.R. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva**. São Paulo: Varela, 2002.
- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.
- SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, c2013
- SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo, SP: Varela, 2014.
- TONDO, E.C. **Microbiologia e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2011.

**Bibliografia Complementar:**

- PROENÇA, R.P.C. et al. **Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Florianópolis: UFSC, 2005. 221 p.
- HAZELWOOD, M. **Manual de manipuladores de Alimentos**. 2ª reimpressão. São Paulo: Varela, 1999.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CBS2030	PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO V: VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE QUALIDADE	5º

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Co-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
0	30	30	0	10	Obrigatória	CBS2013

---

**EMENTA**

Atuação do nutricionista em segurança alimentar, vigilância sanitária e controle de qualidade. Controle de saúde do manipulador de alimentos. Controle higiênico-sanitário em Unidade de Alimentação e Nutrição. Vigilância sanitária em alimentos. Legislação sanitária de alimentos. Sistemas e ferramentas de qualidade na produção de alimentos.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- FERREIRA, S.M.R. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva**. São Paulo: Varela, 2002.
- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.
- SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, c2013
- SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo, SP: Varela, 2014.
- TONDO, E.C. **Microbiologia e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2011.

**Bibliografia Complementar:**

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Guia de Controle Integrado de Pragas em Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo, 2002.
- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009.
- ALMEIDA, M.; PENTEADO, M.V.C. **Vigilância Sanitária - Tópicos Sobre Legislação e Análise de Alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- PROENÇA, R.P.C. et al. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Florianópolis: UFSC, 2005.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
CBS0041	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	5º

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
60	30	30	45	15	<b>Obrigatória</b>	-

---

**EMENTA**

Métodos gerais de processamento de alimentos. Embalagens. Coadjuvantes. Aditivos. Alterações do valor nutritivo decorrentes de diferentes tipos de processamentos de alimentos. Estudo tecnológico dos produtos de origem animal e vegetal, seus derivados e inserção na indústria de alimentos. Alimentos para fins especiais.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003.
- FELLOWS P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- GAVA, A.J. et al. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.
- KOBLITZ, M.G.B. **Matérias primas alimentícias. Composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro Guanabara Koogan, 2011.
- ORDONEZ, J. **Tecnologia de Alimentos - V1 Componentes dos Alimentos e Processos**. São Paulo: Artmed, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

- DAMODARAN, S. et al. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- JORGE, N. **Embalagens para alimentos**. São Paulo: Cultura Acadêmica: Universidade Estadual Paulista, Pró-Reitoria de Graduação, 2013.
- KOBLITZ, M.G.B. (Org.). **Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007.
-



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2035</b>	<b>TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	<b>5º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	45	15	<b>Obrigatória</b>	<b>CET0305</b>

---

**EMENTA**

---

Introdução à toxicologia. Importância da toxicologia de alimentos. Estudo dos principais compostos tóxicos que podem ser encontrados ou veiculados nos alimentos, sua fonte, detecção, modo de ação, manifestações tóxicas e prevenção. Efeito do processamento sobre os compostos tóxicos presentes nos alimentos.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

KLAASSEN, C.D.; WATKINS III, J.B. **Fundamento de Toxicologia de Casarett e Doull**. 2. ed. Artmed, 2012.  
MÍDIO, A.F.; MARTINS, D. **Toxicologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2000.  
OLIVEIRA, A.F.; OLIVEIRA, F.C. **Toxicologia Experimental de Alimentos**. Salina, 2010.  
OGA, S.; CARMARGO, M.M.A.; BATISTUZZO, J.A.O. **Fundamentos de Toxicologia**. 4. ed. São Paulo: Atheneu Editora, 2014.  
SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L.F. **Introdução a Toxicologia de Alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

**Bibliografia Complementar:**

HOBBS, B.C; ROBERTS, D. **Toxinfecções e Controle Higiênico Sanitário de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.  
MOREAU, R.L.M.; SIQUEIRA, M.E.P.B. **Toxicologia Analítica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2006</b>	<b>DIETOTERAPIA DO ADULTO II</b>	<b>6º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>60</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	45	10	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS2005</b>

---

**EMENTA**

Estudo das enfermidades que requerem adaptações terapêuticas da dieta normal destinadas a satisfazerem as necessidades nutricionais do paciente. Conhecimento necessário ao esclarecimento do diagnóstico nutricional e da prescrição dietoterápica para adulto enfermo. Aspectos clínicos mais importantes, planejamento e cálculo de dietas nas enfermidades cardiovasculares, renais, reumatológicas, pulmonares, neoplasias, traumas e cirurgias, transtornos alimentares, doenças infectocontagiosas.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

CHEMIN, S.M.S.S. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2. ed. Roca, 2011.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica No Adulto**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2012.

KRAUSE, M.V.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L; MAHAN, L. K. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012

ROSS, A. C. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. Barueri, SP: Manole, 2016.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. Vol 1 e 2. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

**Bibliografia Complementar:**

CARUSO, L.; SIMONY, R.F., SILVA, A.L.N.D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2002.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2009.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2014</b>	<b>INTERAÇÃO FÁRMACO NUTRIENTE</b>	<b>6°</b>

---

<b>Carga Horária</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
30	-	30	45	-	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS0017</b>

---

**EMENTA**

---

Introdução à interação fármaco-nutriente. Aspectos básicos de farmacocinética aplicada à nutrição. Aspectos gerais das principais classes de medicamentos de interesse do nutricionista. Estudo da interação entre nutrientes e fármacos de diversas classes. Fatores nutricionais e alimentos que podem influenciar a ação dos fármacos. Descrição e avaliação das interações fármaco-nutriente em uma abordagem interdisciplinar.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- CARELLE, A.C.; CAVALINI, C. **Nutrição e Farmacologia**. Érica, 2014.
- MARTINS, C.; SAEKI, S.L. **Interações FármacoXNutrientes**. 3.ed. Editora Metha, 2013.
- REIS, N.T. **Nutrição Clínica: Interações**. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.
- SILVA, P. **Farmacologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan, 2014.
- FUCHS, F.D. et al. **Farmacologia Clínica: Fundamentos da Terapêutica Racional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

- BRUNTON, L.L.; LAZO, J.S.; PARKER, K.L. **Goodman & Gilman: as Bases Farmacológicas da Terapêutica**. 11. ed. São Paulo: Editora McGraw-Hill, 2006.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2018</b>	<b>NUTRIÇÃO DA GESTANTE E DA CRIANÇA</b>	<b>6°</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
60	30	90	45	10	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS2017, CBS2004</b>

---

**EMENTA**

---

Epidemiologia, alterações fisiopatológicas mais importantes, necessidades e recomendações nutricionais na gestação, para lactantes, lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes e do recém-nascido de alto risco. Alimentação natural, artificial e mista do lactente. Estudo das enfermidades mais frequentes em pediatria de interesse para nutrição. Lactário.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

BARBOSA, J.M. et al. **Guia Ambulatorial de Nutrição Materno-Infantil**. Medbook, 2013.

EUCLYDES, M.P. **Nutrição do lactente – Bases Científicas para uma alimentação adequada**. Viçosa: Editora UFV, 2014.

NOGUEIRA, R.J.N. et al. **Nutrição em Pediatria - Oral, Enteral e Parenteral**. Sarvier, 2011.

VASCONCELOS, M.J.O.B. et al. **Nutrição Clínica – Obstetrícia e Pediatria**. Medbook, 2011.

VITOLLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2015. 555 p.

**Bibliografia Complementar:**

FEFERBAUM, R. et al. **Nutrição Enteral em Pediatria**. Yendis, 2012.

SILVA, A.P.A. et al. **Manual de Dietas e Condutas Nutricionais em Pediatria**. Atheneu, 2014.

WEFFORT, V.R.S. **Nutrição em Pediatria - da Neonatologia à Adolescência**. Manole, 2009.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2020</b>	<b>NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA I: MEIO AMBIENTE, SAÚDE E COMUNIDADE</b>	<b>6°</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	45	-	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS0008</b>

---

**EMENTA**

---

Conhecimentos fundamentais sobre Sociedade, Meio Ambiente, Sustentabilidade e Saneamento e suas inter-relações com o exercício da profissão do Nutricionista e a promoção da saúde. Contribuição da ação comunitária para a melhoria da qualidade de vida e para a solução dos problemas de saúde.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

BARSANO, P.R. et al. **Poluição, Ambiente e Saúde Pública**. Erica, 2014.

CARDOSO, M.A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. Atheneu, 2014.

ORTEGA, A.C.; ALMEIDA FILHO, N. **Desenvolvimento Territorial, Segurança Alimentar e Economia Solidária**. Atomo, 2007.

PHILIPPI JUNIOR, A. **Saneamento, Saúde e Ambiente – Fundamentos para um desenvolvimento sustentável**. Manole, 2004.

TADDEI, J.A. et al. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

**Bibliografia Complementar:**

GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição, Saúde e Comunidade**. 2. ed. Revinter, 1999.

PAPINI, S. **Vigilância em Saúde Ambiental**. 2. ed. Atheneu, 2012.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2029</b>	<b>PRÁTICA DE NUTRIÇÃO VI - NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR</b>	<b>6º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Co-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
-	30	30	-	5	Obrigatória	CBS2006, CBS2014

---

**EMENTA**

---

Desenvolvimento de atividades de avaliação nutricional, prescrição dietética e educação alimentar e nutricional na assistência em nível hospitalar, pautados nos princípios éticos e na prática clínica humanizada.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- CUPPARI, L. **Guia de nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
- MARTINS, C.; SAEKI, S. L. **Interações Fármaco X Nutriente**. Curitiba, PR: Instituto Cristina Martins de Educação em saúde, 2013.
- MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na Prática Clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabra Koogan, 2016.
- PEREIRA, A. F.; BENTO, C. T. **Dietoterapia: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Guanaraba Koogan, 2015.
- WAITZBERG, D, L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009.

**Bibliografia Complementar:**

- ISOSAKI, M. **Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
- DUARTE, A. C. **Avaliação Nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO		NOME DO COMPONENTE		SEMESTRE:	
CBS0040		PSICOLOGIA E SAÚDE		6º	

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	-	30	45	-	Obrigatória	-

---

**EMENTA**

---

Conceito de Psicologia da saúde. Enfoques teóricos e metodológicos. Psicossomática. Relação profissional-paciente. Aspectos psicológicos do processo saúde/doença e relações interpessoais. Reações psíquicas do paciente diante da enfermidade terminal. Compreensão dos processos psicológicos e comportamentais na conformação do hábito alimentar. Aspectos psicológicos dos transtornos alimentares.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- BOCK, A. **Psicologias**: uma introdução ao estudo das psicologias. São Paulo: Saraiva, 2002.
- PHILIPPI, S.M.; ALVARENGA, M. (Org.) **Transtornos alimentares: uma visão nutricional**. São Paulo: Manole; 2004.
- ALMEIDA, S. S. et al. **Psicobiologia do comportamento alimentar**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013.
- STRAUB, R.O. **Psicologia da saúde: uma abordagem biopsicossocial**. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014.
- LUZ, M.T. **Novos saberes e práticas em saúde coletiva – Estudo sobre racionalidades médicas e atividades corporais**. São Paulo: Hucitec, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

- HELMAN, C.G. **Cultura, Saúde Doença**. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.
- LE BRETON, D. **Adeus ao corpo**. Campinas: PAPIRUS, 2003.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2034</b>	<b>TÉCNICA DIETÉTICA II</b>	<b>6°</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	45	15	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS2034</b>

---

---

**EMENTA**

---

Análise e aplicação dos conhecimentos da Técnica Dietética no preparo de alimentos, observando as reações físico-químicas e sua aplicação em Dietoterapia. Elaboração, execução e avaliação de cardápios aplicados às diversas patologias e outras condições especiais.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- CRAWFORD, A. **Alimentos – Seleção e Preparo**. Rio de Janeiro: Record, 1979.
- FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 1997.
- FERREIRA, S.M.R. **Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva**. São Paulo: Varela, 2002.
- ORNELLAS, L. **Técnica Dietética**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 1985.
- PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2003.
- PINHEIRO, A.B.et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em Medidas Caseiras**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2003.
- SOUZA, T.C. **Alimentos: Propriedades físico-químicas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2001.

**Bibliografia Complementar:**

- GRISWOLD, R.M. **Estudo experimental dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 1972.
- MORETTO, E. et al. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Florianópolis: Editora UFSC, 2002.
- THIS, H. **Um cientista na cozinha**. 4. ed. São Paulo: Ática, 2003.
-



DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR		
CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE
CBS2036	ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA	7º

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
45	-	45	45	-	Obrigatória	-

#### EMENTA

Planejamento da pesquisa na área de Nutrição. Revisão bibliográfica, delimitação do tema e problema da pesquisa, formulação da hipótese, estabelecimento de objetivos, definição de metodologia e elaboração da justificativa da investigação. Cronograma das atividades da pesquisa. Apresentação do projeto de pesquisa para o Trabalho de Conclusão de Curso.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### Bibliografia básica:

MEDEIROS, J.B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 331 p.

BREVIDELLI, M.M.; SERTÓRIO, S.C.M. **TCC: trabalho de conclusão de curso - guia prático para docentes e alunos da área da saúde**. 4. ed. São Paulo: Iátria, 2010. 228 p.

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

VAL, M.G.C. **Redação e textualidade**. 3. ed. São Paulo: M. Fontes, 2006. 133 p

REY, L. **Planejar e redigir trabalhos científicos**. 2ª ed. Editora Edgard Blücher: São Paulo, 2000. 318p.

##### Bibliografia Complementar:

SEVERINO, A.J. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Cortez, 2007.

MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. Atlas: São Paulo, 2003. 311p.

REY, L. **Planejar e redigir trabalhos científicos**. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2000. 318p.

##### Bibliografia recomendada:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. NBR 6023: Informação e documentação: Referências. Rio de Janeiro, p. 24. 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. NBR 15287: Informação e documentação: Projeto de pesquisa. Rio de Janeiro, p. 24. 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. NBR 14724: Informação e documentação: Trabalhos Acadêmicos. Rio de Janeiro, p. 24. 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. NBR 6022: Informação e documentação: Artigo. Rio de Janeiro, p. 24. 2011.



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CBS2012	GESTÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	7º

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
60	30	90	45	23	Obrigatória	CBS2013

---

**EMENTA**

---

Estrutura e funcionamento dos Serviços de Alimentação e Nutrição. Apresentação dos fundamentos da gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento, dimensionamento de área e equipamentos, gestão de recursos humanos, de materiais, financeira e de produção em UAN. Aplicabilidade da Legislação.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

ABREU, E.S ; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – um modo de fazer**. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013. 384 p.

MEZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015. 368 p.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 304 p.

TEIXEIRA, S. M. F. G., et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006. 219 p.

VAZ, C. S. **Alimentação de Coletividade: Uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas**. Brasília: Metha, 2003. 227 p.

**Bibliografia Complementar:**

*ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÃO COLETIVA*. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades**. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009. 274 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde**. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010.

PROENÇA, R. P. C. **Inovações Tecnológicas na Produção de Alimentação Coletiva**. 3. Florianópolis: Ed. UFSC, 2009. 135 p.

RIBEIRO, S. **Gestão e procedimentos para atingir qualidade – Ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's**. São Paulo: Varela, 2005. 100 p.

VALLE, D. P.; MARQUES, V. S. **Biossegurança em unidade de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006. 98 p.

---



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CBS2019	NUTRIÇÃO DO IDOSO	7º

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	-	30	45	-	Obrigatória	-

---

**EMENTA**

Nutrição no processo de envelhecimento: Epidemiologia, alterações fisiopatológicas mais importantes, necessidades e recomendações nutricionais. Avaliação Nutricional do idoso. Educação Alimentar e Nutricional na perspectiva do envelhecimento, considerando longevidade, expectativa e qualidade de vida.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica**

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

DUARTE, M.S.L.; REZENDE, F.A.C.; SOUZA, E.C.G de. **Abordagem nutricional no envelhecimento**. Rubio, 2016.

DOMINGUES, M.A.; LEMOS, N.D. **Gerontologia: os desafios nos diversos cenários da atenção**. São Paulo: Malone, 2010.

VALENTIM, A.A.F. **Nutrição no envelhecer**. Atheneu, 2012.

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

**Bibliografia Complementar**

JACOB FILHO, W. et al. **Envelhecimento: uma visão interdisciplinar**. Atheneu, 2015.

MENDES, T.de A.B. **Geriatrics e gerontologia**. São Paulo: Manole, 2014.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CBS2021	NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA II: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	7º

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	30	60	45	15	Obrigatória	CBS0014

---

**EMENTA**

---

Epidemiologia Nutricional: definição e aplicações. Transição alimentar e nutricional. Estudo dos principais distúrbios nutricionais. Vigilância Alimentar e Nutricional. Métodos utilizados em epidemiologia nutricional para investigação do estado nutricional de grupos populacionais.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

CARDOSO, M.A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. São Paulo: Atheneu, 2014. 560 p.

FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas**. São Paulo: Manole; 2005. 334 p.

ROTHMAN, K.J.; GREENLAND, S.; LASH, T.L. **Epidemiologia Moderna**. 3. ed. Artmed, 2011.

ROUQUARYOL, M.Z.; SILVA, M.G.C. **Epidemiologia e saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: Médica Científica, 2013.

TADDEI, J.A.A.C. (Ed.) **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640 p.

**Bibliografia Complementar:**

MEDRONHO, R.A. **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 685 p.

ROTHMAN, K.J.; GREENLAND, S.; LASH, T. **Epidemiologia Moderna**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 888 p.

---



DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR						
CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE			SEMESTRE:		
CBS2023	NUTRIÇÃO ENTERAL			7º		
CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	-	30	45	-	Obrigatória	CBS2005

#### EMENTA

Nutrição Enteral: indicações, vias de acesso, cálculo de dietas, seleção das formulações, técnicas de preparo, complicações, cuidados de higiene e monitorização. Participação do nutricionista como membro da equipe de terapia nutricional e suas funções específicas.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. **Nutrição clínica do adulto**. Barueri: Manole, 2002. 406p.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. 5. ed. São Paulo: Editora Manole, 2007.

LEÃO, L.S.C.de S. GOMES, M.do C.R. **Manual de Nutrição Clínica - Para Atendimento Ambulatorial do Adulto**. São Paulo: Editora: Vozes, 2003.

PEREIRA, A.F.; BENTO, C.T. **Dietoterapia - Uma Abordagem Prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. \

##### Bibliografia Complementar:

CARUSO, L.; SIMONY, R.F.; SILVA, A.L.N.D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu; 2002.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu; 2009.

ROSS, A. C. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. São Paulo: Manole, 2016.



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CBS2031	PRÁTICA DE NUTRIÇÃO VII: AMBULATÓRIO DE DCNT	7º

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Co-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático	Obrigatória	CBS2019
-	30	30	-	5		

---

---

**EMENTA**

---

Desenvolvimento de atividades de avaliação nutricional, prescrição dietética e educação alimentar e nutricional na assistência em nível ambulatorial de adultos e idosos portadores de doenças crônicas não transmissíveis.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

CUPPARI, L. (Coord.); SCHOR, N. (Ed.). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

CUPPARI, L. **Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri, SP: Manole, 2009.

KRAUSE, M.V.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L.; MAHAN, L. K. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012

MONTEIRO, J.P. **Consumo alimentar: visualizando porções**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SAMPAIO, H.A.de C.; SABRY, M.O.D. **Nutrição em doenças crônicas: prevenção e controle**. São Paulo: Atheneu, 2013.

**Bibliografia:**

LOPEZ, R.P.S.; BOTELHO, R.B.A. **Álbum fotográfico de porções alimentares**. São Paulo: Metha, 2008. 239 p.

SILVA, S.C.; MURA, J.D.A.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1338 p.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2001</b>	<b>ALIMENTAÇÃO COLETIVA E PROMOÇÃO DA SAÚDE</b>	<b>8º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	45	23	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS2012</b>

---

---

**EMENTA**

---

Evolução da alimentação coletiva. Planejamento de cardápios para grupos de indivíduos específicos a exemplo de crianças, adolescentes, adultos, idosos e atletas. Desenvolvimento de técnicas de padronização de preparações para a coletividade. Pressupostos, princípios e campos de atuação para promoção da saúde nas políticas públicas com enfoque na nutrição e na Segurança Alimentar e Nutricional.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

MENDONÇA, R.T. **Cardápio: Técnicas e Planejamento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

REGGIOLLI, M.R. **Planejamento Estratégico de Cardápios**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

SILVA, S.M.C da; MARTINEZ, S. **Cardápio: Guia Prático para a Elaboração**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014.

VIEIRA, M.N.C.; JAPUR, C.C. **Gestão de Qualidade na Produção de Refeições - Série Nutrição e Metabolismo**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2015.

VAZ, C.S. **Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros**. 2. ed. Brasília: Metha, 2011.

**Bibliografia Complementar:**

DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. 254 p.

PROENÇA, R.P.C. et al. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Florianópolis: Editora UFSC, 2005.

SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição: métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2008. 256 p.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2008</b>	<b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO I: NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL</b>	<b>8º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>0</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS2006, CBS2018, CBS2019, CBS2023</b>

---

**EMENTA**

---

Desenvolvimento de atividades supervisionadas de assistência nutricional individualizada em âmbito ambulatorial, nas diversas especialidades. Oportuniza a realização da prática clínica nutricional baseada nos conhecimentos pertinentes a cada caso. Favorece a integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas e com a equipe multidisciplinar.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- CUPPARI, L. (Coord.); SCHOR, N. (Ed.). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
- CUPPARI, L. **Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri, SP: Manole, 2009.
- KRAUSE, M.V.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L.; MAHAN, L. K. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012
- MONTEIRO, J.P. **Consumo alimentar: visualizando porções**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- SAMPAIO, H.A.de C.; SABRY, M.O.D. **Nutrição em doenças crônicas: prevenção e controle**. São Paulo: Atheneu, 2013.

**Bibliografia:**

- LOPEZ, R.P.S.; BOTELHO, R.B.A. **Álbum fotográfico de porções alimentares**. São Paulo: Metha, 2008. 239 p.
- SILVA, S.C.; MURA, J.D.A.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1338 p.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CBS2022	NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA III: POLÍTICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	8º

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	30	60	45	15	Obrigatória	CBS2021

---

**EMENTA**

---

Processo histórico das políticas de Alimentação e Nutrição na Bahia e no Brasil. Conceitos, organização, funcionamento e avaliação de programas de alimentação institucional, de atenção primária a saúde, de vigilância sanitária dos alimentos e de Segurança Alimentar e Nutricional. A atuação do nutricionista nas políticas e programas de alimentação e nutrição.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p. Disponível em: <<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. 3. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 60 p. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_promocao\\_saude\\_3ed.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude_3ed.pdf)>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)>.

CARDOSO, M.A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. São Paulo: Atheneu, 2014. 560 p.

TADDEI, J.A.de A.C. (Ed.). **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011. 640 p.

**Bibliografia Complementar:**

CAMPOS, G.W.S.; GUERRERO, A.V.P. **Manual de Práticas de Atenção Básica-Saúde Ampliada e Compartilhada**. 2. ed. São Paulo: Hucitec. 2010. 410 p.

---



---

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

---

CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE	SEMESTRE:
CBS2024	NUTRIÇÃO ESPORTIVA	8º

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	-	30	45	-	Obrigatória	CBS2017, CBS2004

---

**EMENTA**

---

Interface entre nutrição e exercício físico: Metabolismo energético, avaliação nutricional e importância dos nutrientes. Planejamento dietético para praticantes de exercício físico. Recursos ergogênicos nutricionais.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

BIESEK, S.; ALVES, L.A.; GUERRA, I. **Estratégia de Nutrição e Suplementação no Esporte**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2015.

HIRSCHBRUCH, M.D. **Nutrição esportiva: uma visão prática**. 3. ed. rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2014.

KENNEY, L.W.; WILMORE, J.H.; COSTILL, D.L. **Fisiologia do esporte e do exercício**. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.

MAUGHAN, R.; GLEESON, M.; GREENHAFF, P.L. **Bioquímica do Exercício e do Treinamento**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2000.

MCARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. **Nutrição para o esporte e o exercício**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

MCARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. **Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

POWERS, S.K.; HOWLEY, E.T. **Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho**. São Paulo: Manole, 2014.

LANCHA JÚNIOR, A.H.; CAMPOS-FERRAZ, P.L. de; ROGERI, P.S. **Suplementação nutricional no esporte**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

GUALANO, B. **Suplementação de creatina: efeitos ergogênicos, terapêuticos e adversos**. Barueri, SP: Manole, 2014.



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO		NOME DO COMPONENTE			SEMESTRE:	
CBS2040		TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO			8º	
CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
45	-	45	45	-	Obrigatória	CBS2036

---

**EMENTA**

Orientação sistematizada do processo de desenvolvimento e elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, de acordo com as normas vigentes. Apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- MEDEIROS, J.B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas.** 12. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 331 p.
- BREVIDELLI, M.M.; SERTÓRIO, S.C.M. **TCC: trabalho de conclusão de curso - guia prático para docentes e alunos da área da saúde.** 4. ed. São Paulo: Iátria, 2010. 228 p.
- VAL, M.G.C. **Redação e textualidade.** 3.ed. São Paulo: M. Fontes, 2006. 133 p.
- FARACO, C.A.; TEZZA, C. **Prática de texto para estudantes universitários.** 20. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011. 300 p.
- FARACO, C.A.; MANDRYK, D. **Língua Portuguesa – Prática de Redação para estudantes Universitários.** 13 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

**Bibliografia Complementar:**

- GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.
- VITOLLO, M.R. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
- SEVERINO, A.J. **Metodologia do Trabalho Científico.** São Paulo: Cortez, 2007.
- MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. **Fundamentos de metodologia científica.** 5 ed. Atlas: São Paulo, 2003. 311p.
- REY, L. **Planejar e redigir trabalhos científicos.** 2ª ed. Editora Edgard Blücher: São Paulo, 2000. 318p.

**Bibliografia recomendada:**

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. NBR 6023: Informação e documentação: Referências. Rio de Janeiro, p. 24. 2011.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. NBR 15287: Informação e documentação: Projeto de esquisa. Rio de Janeiro, p. 24. 2011.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. NBR 14724: Informação e documentação: Trabalhos Acadêmicos. Rio de Janeiro, p. 24. 2011.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. NBR 6022: Informação e documentação: Artigo. Rio de Janeiro, p. 24. 2011.
-



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição



DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR						
CÓDIGO	NOME DO COMPONENTE				SEMESTRE:	
CBS2009	ESTÁGIO SUPERVISIONADO II: UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO				9º	
CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
-	240	240	-	08	Obrigatória	CBS2012, CBS2001

#### EMENTA

Desenvolvimento de atividades supervisionadas de planejamento e gestão dos processos de produção e distribuição de refeições em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), permitindo ao estudante a vivência relacionada aos aspectos estruturais e operacionais da UAN, seu controle e sua avaliação. Também compreende a participação nas atividades de Educação Alimentar e Nutricional, de controle de qualidade e de vigilâncias: alimentar e nutricional, sanitária e epidemiológica.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### Bibliografia básica:

- ABREU, E.S. et al. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – um modo de fazer**. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013.
- MEZOMO, I.F.B. **Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.
- SANT'ANA PINHEIRO, H.M. **Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rubio, 2011.
- TEIXEIRA, S.M.F.G. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.
- VAZ, C.S. **Alimentação de Coletividade: Uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas**. 3.ed. Brasília: Metha, 2011.

##### Bibliografia Complementar:

- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeição Coletiva. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades**. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009.
- MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde**. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010.
- PROENÇA, R.P.C. **Inovações Tecnológicas na Produção de Alimentação Coletiva**. 3. ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2009.
- RIBEIRO, S. **Gestão e procedimentos para atingir qualidade – Ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's**. São Paulo: Varela, 2005.
- VALLE, D.P.; MARQUES, V.S. **Biossegurança em unidade de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2010</b>	<b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO III: NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA</b>	<b>9º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>0</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	-	08	<b>Obrigatória</b>	<b>CBS2022</b>

---

**EMENTA**

Treinamento em serviço, nas atividades de saúde em nível primário, relacionadas à atenção dietética, oportunizando a prática do diagnóstico nutricional individual e coletivo. Gestão de ações que levem à solução de problemas identificados: planejamento, implantação e/ou avaliação de programas de alimentação e atividades peculiares à área de nutrição social.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

CARDOSO, M.A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. Atheneu, 2014.

CAMPOS, G.W.S.; GUERRERO, A.V.P. **Manual de Práticas de Atenção Básica - Saúde Ampliada e Compartilhada** 2. ed. Hucitec, 2010.

KAC, G. et al. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.

TADDEI, J.A. et al. **Nutrição em Saúde Pública**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

VITOLLO, M. R. **Nutrição: Da Gestação ao Envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

**Bibliografia Complementar:**

DIEZ-GARCIA, R.; CERVATO-MANCUSO, A.M. **Mudanças Alimentares e Educação Nutricional - Série Nutrição e Metabolismo**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

VASCONCELOS, E.M. **Educação Popular e a Atenção à Saúde da Família**. 4. ed. São Paulo-Sobral: Hucitec, 2008.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>	<b>SEMESTRE:</b>
<b>CBS2011</b>	<b>ESTAGIO SUPERVISIONADO IV: NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR</b>	<b>9º</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
-	120	120	-	08	Obrigatória	CBS2006, CBS2019, CBS2020, CBS2023

---

**EMENTA**

Desenvolvimento de atividades supervisionadas de assistência nutricional individualizada em âmbito hospitalar, nas diversas especialidades. Oportuniza a realização da prática clínica nutricional baseada nos conhecimentos pertinentes a cada caso. Favorece a integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas e com a equipe multidisciplinar.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia básica:**

CHEMIN, S.M.S.S. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2. ed. Roca, 2011.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica No Adulto**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2012.

KRAUSE, M.V.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L; MAHAN, L. K. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012

ROSS, A. C. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. Barueri, SP: Manole, 2016.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. Vol 1 e 2. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

**Bibliografia Complementar:**

CARUSO, L. et al. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu; 2002.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

LAMEU, E. **Clínica Nutricional**. Rio de Janeiro: Revinter, 2005.

---



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição



## EMENTÁRIO (DISCIPLINAS OPTATIVAS)

---

### DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

---

CÓDIGO  
CBS2038

NOME DO COMPONENTE

ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
15	30	45	45	15	Optativa	-

---

### EMENTA

Fisiologia da percepção sensorial. Métodos de avaliação sensorial. Montagem e organização de um laboratório sensorial. Seleção e treinamento de provadores. Análise sensorial de alimentos, preparações alimentícias e bebidas. Testes estatísticos com vistas à avaliação sensorial. Importância da avaliação sensorial no controle de qualidade dos alimentos e no desenvolvimento de novos produtos.

---

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

---

**Bibliografia Básica:**

- DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013.
- FARIA, E.V.; YOTSUYANAGI, K. **Técnicas de análise sensorial**. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002.
- FERREIRA, V.L.P. (coord.) **Análise sensorial - testes discriminativos e afetivos** (Manual: Série Qualidade). Campinas, SP: PROFIQUA/SBCTA, 2000.
- PALERMO, J. R.; **Análise sensorial: fundamentos e métodos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015.
- STONE, H.; SIDEL, J.L. **Sensory Evaluation Practices** (Food science and technology international series). 3. Ed. San Diego: Elsevier Academic Press, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

- MEILGAARD, M. *et al.* **Sensory evaluation techniques** 3. ed. Boca Raton: CRC Press, 1999.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>
<b>CBS2102</b>	<b>ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	45	-	<b>Optativa</b>	<b>-</b>

---

**EMENTA**

---

Conceito de compostos bioativos, alimentos funcionais e nutraceuticos. Legislações no Brasil e no mundo. Principais alimentos com alegações funcionais e seus compostos. Evidências científicas na prevenção de doença. Perspectivas para os alimentos funcionais e nutraceuticos.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

COSTA, E. A. **Nutrição e Fitoterapia – Tratamento Alternativo Através Das Plantas**. Petrópolis:Vozes, 2014.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. B. O. **Alimentos Funcionais - Componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. Rio de Janeiro:Rubio, 2016.

DOLINKY, M. **Nutrição Funcional**. São Paulo: Roca, 2009.

PASCHOAL, V. **Nutrição clínica funcional - dos princípios à prática clínica**. VP: São Paulo, 2014.

PIMENTEL, C. et al. **Alimentos Funcionais - Introdução Às Principais Substâncias Bioativa em Alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.

PINTO, J. **Nutraceuticos e Alimentos Funcionais**. Lisboa: Lidel, 2010

**Bibliografia Complementar:**

STRINGHETA, P. C. **Alimentos funcionais - Conceitos, contextualização e regulamentação**. Juiz de Fora: Templo, 2007.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>
<b>CBS2103</b>	<b>FARMACOLOGIA BÁSICA APLICADA À NUTRIÇÃO</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
30	-	30	45	-	<b>Optativa</b>	-

---

---

**EMENTA**

---

Formas farmacêuticas e vias de administração. Farmacodinâmica. Mecanismos de ação e principais classes de fármacos de interesse do nutricionista. Fatores nutricionais e alimentos que podem influenciar a ação dos fármacos. Interações fármaco-fármaco.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- CARELLE, A.C.; CAVALINI, C. **Nutrição e Farmacologia**. Érica Editora, 2014.
- MARTINS, C.; SAEKI, S.L. **Interações FármacoXNutrientes**. 3.ed. São Paulo:Metha, 2013.
- REIS, N. T. **Nutrição Clínica: Interações**. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.
- SALVI, R.M. **Interação Fármaco-Nutriente: Limitação à Terapêutica Racional**. Porto Alegre: Edipucrs, 2014.
- SILVA, P. **Farmacologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006.

**Bibliografia Complementar:**

- BRUNTON, L. et al. **Goodman & Gilman: as Bases Farmacológicas da Terapêutica**. 11 ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2006.
- FUCHS, F. D. et al. **Farmacologia Clínica: Fundamentos da Terapêutica Racional**. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2004.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>
<b>CBS2104</b>	<b>INTRODUÇÃO À GERONTOLOGIA</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	45	-	<b>Optativa</b>	<b>-</b>

---

**EMENTA**

---

Fundamentos de Gerontologia. Envelhecimento da população mundial, transição demográfica, transição epidemiológica e seus impactos. Velhice e seus significados. Políticas Públicas e Envelhecimento. Avaliação multidimensional na atenção à pessoa idosa. Principais síndromes geriátricas. Interdisciplinaridade e Gerontologia. Processos de cuidado.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

DOMINGUES, M. A.; LEMOS, N. D. **Gerontologia: os desafios nos diversos cenários da atenção**. São Paulo: Malone, 2010.

JACOB FILHO, W.; KIKUCHI, E. L. **Geriatria e Gerontologia básicas**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

JACOB FILHO, W. et al. **Envelhecimento: uma visão interdisciplinar**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015.

MENDES, T.A. B. **Geriatria e gerontologia**. São Paulo: Manole, 2014.

VALENTIM, AAF. **Nutrição no envelhecer**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2012.

**Bibliografia Complementar:**

TINÔCO, A. L. A.; ROSA, C. O. B. **Saúde do idoso: epidemiologia, aspectos nutricionais e processo de envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>
<b>CBS2105</b>	<b>NUTRIÇÃO E SAÚDE DO TRABALHADOR</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
30	-	30	45	-	<b>Optativa</b>	-

---

**EMENTA**

Promoção da Saúde do trabalhador: Histórico, conceito, epidemiologia e evolução. Saúde ocupacional. Aspectos legais do exercício profissional no trabalho. Qualidade de vida no trabalho. Segurança Alimentar e Nutricional na Saúde do Trabalhador. Doenças profissionais e acidentes de trabalho. Prevenção e controle das doenças ocupacionais. Programas de saúde do trabalhador nas empresas. Saúde, Ética e Meio Ambiente no Trabalho.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

CARDOSO, M.A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. São Paulo: Atheneu, 2014.

DIAS, E. C. D.; SILVA, T. L. **Saúde do Trabalhador na Atenção Primária à Saúde:**

**Possibilidade, Desafios E Perspectivas**. Belo Horizonte: COOPMED, 2013.

MINAYO, C.; MACHADO, J. M. H.; PENA, P. G. L. **Saúde do trabalhador na sociedade Brasileira contemporânea**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

SOUTO, D. F. **Saúde no Trabalho: uma Revolução em Andamento**. ed.2. São Paulo: SESC, 2003.

TADDEI J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. **Nutrição em Saúde Pública**. 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

**Bibliografia Complementar:**

VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação Nutricional de Coletividades**. Florianópolis: EDUFSC, 2007.

---



---

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

---

<b>CÓDIGO</b> CBS2106	<b>NOME DO COMPONENTE</b> SAÚDE BASEADA EM EVIDÊNCIAS
--------------------------	--

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	-	30	45	-	Optativa	-

---

---

**EMENTA**

---

Saúde Baseada em Evidências: Histórico, conceito e aplicabilidade. Tipos de revisões da literatura: narrativa, integrativa, sistemática e metanálise. Estratégias de busca eletrônica e seleção de estudos em bases de dados bibliográficas. Protocolo, planejamento e condução de revisões sistemáticas e metanálise. Avaliação de viés de publicação e da qualidade metodológica de artigos. Métodos de construção de relatórios de revisão de literatura.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

DRUMMOND, J. P.; SILVA, E. **Medicina Baseada em Evidência**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.

DRUMMOND, J. P. (Org). **Fundamentos da Medicina Baseada em evidências**. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.

GREENHALGH, T. **Como ler artigos científicos: fundamentos da medicina baseada em evidências**. 5. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.

PEREIRA, M. S. et al. **Saúde Baseado em Evidências**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

SILVA, A. A. **Prática clínica baseada em evidências na área da saúde**. São Paulo: Santos, 2009.

**Bibliografia Complementar:**

DRUMMOND, J. P.; SILVA, E. **Medicina Baseada em Evidência**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.

OLIVEIRA, A. M. et al. **Metodologia da pesquisa em nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.

---



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO		NOME DO COMPONENTE				
CBS2107		SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL				
CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	-	30	45	-	Optativa	-

---

**EMENTA**

---

Introdução à Nutrição. Conceito de suplementação nutricional. Segurança da suplementação. Legislação brasileira para suplementos. Diretrizes e normas para a prescrição. Recomendações sobre o uso de suplementos. Efeitos colaterais. Interação nutriente x nutriente. Suplementação nos diferentes ciclos da vida, na saúde, na estética e na doença.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

CARREIRO, D. **Suplementação nutricional na prática clínica** (Volume I). São Paulo: Metha, 2015.

CARREIRO, D. **Suplementação nutricional na prática clínica** (Volume II). São Paulo: Metha, 2015.

LIMA-CALIXTO, L.; GONZALES, M.C. **Nutrição Clínica do dia a dia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.

PASCHOAL, V. **Nutrição clínica funcional - suplementação nutricional** (volume 01). São Paulo: VP, 2015.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ENDOCRINOLOGIA E METODOLOGIA – SBEM.

**Suplementação Alimentar na Prática Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

**Bibliografia Complementar:**

NOSAKI, V. (Orgs). **Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

---



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

**CÓDIGO**

**NOME DO COMPONENTE**

**CBS2108**

**TEMAS CONTEMPORÂNEOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	45	-	<b>Optativa</b>	<b>-</b>

---

**EMENTA**

---

Estudo de assuntos relevantes, emergentes e atuais em Alimentação e Nutrição, visando a atualização e inter-relação de tópicos da área.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

TADDEI J. A. et al. **Nutrição em Saúde Pública**. 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

VITOLLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

CARDOSO, M.A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. Atheneu, 2014.

ALVARENGA, M. et al. **Nutrição Comportamental**. Barueri: Manole, 2015.

**Bibliografia Complementar**

TIRAPGUI, J. **Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais**. São Paulo: Atheneu. 2013

---



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

**CÓDIGO**

**NOME DO COMPONENTE**

**CBS2109**

**TEMAS CONTEMPORÂNEOS EM ALIMENTOS**

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
30	-	30	45	-	<b>Optativa</b>	-

---

**EMENTA**

---

Estudo de assuntos relevantes, emergentes e atuais em Alimentos, visando a atualização e inter-relação de tópicos da área.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica**

GRANATO, T.; NUNES, D. S. **Análises Químicas, Propriedades Funcionais e Controle da Qualidade de Alimentos e Bebidas**. Rio de Janeiro: Campus, 2016.

MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação** – planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.

OLIVEIRA, A.F.; OLIVEIRA, F.C. **Toxicologia Experimental de Alimentos**. Salina, 2010.

SHANIDI, F.; ESKIN, N.A. M. **Bioquímica de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Elsevier, 2015.

SILVA, C. O.; TASSI, E. M.; PASCOAL, G. B. **Ciência dos Alimentos – Princípios de Bromatologia**. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.

**Bibliografia Complementar:**

ABREU, E. S. et al. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição** – um modo de fazer. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

**CÓDIGO**                    **NOME DO COMPONENTE**  
**CBS2110**                    **NUTRIÇÃO DO ADOLESCENTE**

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
30	-	30	45	-	<b>Optativa</b>	-

---

**EMENTA**

Definição de adolescência. Crescimento e desenvolvimento. Comportamento no consumo alimentar do adolescente. Imagem corporal: Conceito e importância na saúde e nutrição do adolescente. Distúrbios metabólicos e estado nutricional. Recomendações e intervenções nutricionais. Gestação e lactação na adolescência.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

BON, A. M. X. **Atendimento Nutricional a crianças e adolescentes**. São Paulo: Roca, 2014.  
FRANCESCHI, S. **Nutrição e Saúde do Adolescente**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.  
LOURENÇO, B. (Orgs). **Medicina de adolescentes**. Barueri: Manole, 2015.  
PALMA, D. et al. **Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência**. Barueri: Manole, 2009.  
RAMALHO, A. et al. **Necessidades nutricionais de crianças e adolescentes**. São Paulo. ILSI, 2006.

**Bibliografia Complementar:**

NUNES, A. **Transtornos Alimentares da adolescência**. Porto Alegre: Jurua, 2010.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

**CÓDIGO**                      **NOME DO COMPONENTE**

**CBS2111**                      **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	-	30	45	-	Optativa	

---

**EMENTA**

Histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar e a relação com o DHAA e a SAN. Atores envolvidos na Alimentação Escolar. Caracterização da saúde, da nutrição e do padrão alimentar dos escolares. Problematização da Alimentação Escolar, sua relação com a Saúde Coletiva e estratégias de Educação Alimentar e Nutricional. Noções de Processo licitatório. Agricultura familiar. Alimentos Regionais. Teste de aceitabilidade. Análise de cardápios escolares.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

BOOG, M. C. F. **O professor e a alimentação escolar**. Campinas: Komedi, 2008.

FREITAS, M.C. S. (Orgs). **Narrativas sobre o cuidado alimentar e o comer na escola**. Salvador: EDUFBA, 2016.

FREITAS, M.C. S.; SILVA, D. O. (Orgs.) **Narrativas sobre o comer no mundo da vida**. Salvador: EDUFBA, 2014.

LIMA, L. F. **Merenda escolar: Direito à alimentação e a fruição do direito à educação**. São Paulo: Metha. 2009.

TEO, C. R. A. P.; TRICHES, R. M. **Alimentação Escolar: Construindo Interfaces Entre Saúde, Educação E Desenvolvimento - Coleção Argos Debates**. Chapecó. Argos, 2016.

**Bibliografia Complementar :**

TADDEI, J.A.et al. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

---



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

**CÓDIGO**

**NOME DO COMPONENTE**

**CBS2112**

**CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>15</b>	<b>30</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>Optativa</b>	<b>-</b>

---

**EMENTA**

---

Histórico, conceitos e legislação do controle de qualidade dos alimentos. Ferramentas de qualidade: BPF, APPCC entre outros. Normas de garantia e certificação da qualidade dos alimentos. Auditoria em serviços de alimentação.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica :**

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

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.

JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar: Boas práticas para os Serviços de Alimentação**. 2. ed. Rio de Janeiro/RJ:Rubio, 2013.

SILVA, J. R.; E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 7.ed. São Paulo: Varela, 2014.

TRIGO, V. C. **Manual Prático de Higiene e Sanidade nas Unidade de Alimentação e Nutrição**. Varela, 2008.

**Bibliografia Complementar :**

ARRUDA, G. A. **Coleção Manual de Boas práticas**. Vol 1 e 2. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

CÓDIGO		NOME DO COMPONENTE				
CBS2113		DIETAS NÃO CONVENCIONAIS				
CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	-	30	45	-	Optativa	-

---

**EMENTA**

---

Origem, conceituação, tipos de alimentos e preparações utilizadas na dieta normal e terapêutica. Elabora e analisa as dietas não convencionais sob o ponto de vista nutricional e econômico. Discute sua utilização na saúde pública e na dietoterapia.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- KINUPP, V. F. **Plantas Alimentícias Não Convencionais Panc No Brasil**. São Paulo: Instituto Plantarum, 2014.
- PENALVA, N. **Dieta Macrobiótica**. Bolonha: Libsa, 2015.
- SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. **Guia Alimentar de Dietas Vegetarianas para Adultos**. São Paulo: Sociedade Vegetariana Brasileira, 2012.
- SOUZA, R. F. **Veganismo – As muitas razões para uma vida mais ética**. Clube de autores, 2018.
- SOUZA, E. C. G. et al. **Alimentação Vegetariana – Atualidades na Abordagem Nutricional**. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.

**Bibliografia Complementar :**

- HENRIQUE, A. **Dieta Detox**. Rio de Janeiro: Alfa Livros, 2013
-



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

**CÓDIGO**                      **NOME DO COMPONENTE**

**CBS2114**                      **GASTRONOMIA APLICADA A NUTRIÇÃO**

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	30	60	45	15	Optativa	-

---

**EMENTA**

Estudo da gastronomia, tendências e atualidades. Aplicação das técnicas gastronômicas para execução de projetos com foco nas propriedades dos alimentos. Características funcionais dos alimentos típicos de diferentes regiões do Brasil e do mundo à luz da técnica dietética.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. **Seleção e Preparo de Alimentos - Gastronomia e Nutrição**. São Paulo: Metha, 2014.

ARAUJO, W. M. C. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: UNB, 2005.

BARHAM, P. **A Ciência da Culinária**. São Paulo: Roca, 2002.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo: Senac, 2017.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. 4.ed. São Paulo: Ática, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

ARAUJO, N. P. (Orgs). **Alquimia Dos Alimentos - Série Alimentos e Bebidas**. 3.ed. São Paulo: Senac, 2014.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>
<b>CBS2115</b>	<b>MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b>

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	45	-	<b>Optativa</b>	<b>-</b>

---

---

**EMENTA**

---

Princípios de Marketing. O processo de comunicação em marketing e em alimentação e nutrição. Nutrição na mídia (os efeitos da comunicação de massa). Novos produtos na alimentação. Empreendedorismo em nutrição. Técnicas, estratégias e análises de oportunidades de marketing utilizadas na comercialização de alimentos e produtos alimentícios. Planejamento de campanhas publicitárias na área da nutrição.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

- BLYTHE, J. **Um Livro Bom, Pequeno e Acessível sobre Marketing**. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- CONDE, A.; CONDE, S. R. **Nutricionista - O seu Próprio Empreendedor**. São Paulo: Metha, 2008.
- MIGUEL, J. J.; GELBORT, J.; HENRIQUES, I. **Publicidade de Alimentos A Crianças - Regulação No Brasil e No Mundo**. São Paulo: Saraiva, 2013.
- PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas**. 12.ed. São Paulo: Manole, 2015.
- SILVA, E. M. M. **Marketing pra quem entende de Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

**Bibliografia Complementar:**

- ROCHA, M. **Marketing: novas tendências**. São Paulo: Saraiva, 2015.
-



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DO COMPONENTE</b>
CBS2116	NUTRIÇÃO FUNCIONAL

---

CARGA HORÁRIA			Módulo		Natureza	Pré-Requisito
T	P	TOTAL	Teórico	Prático		
30	-	30	45	-	Optativa	-

---

---

**EMENTA**

Alimentos funcionais e nutracêuticos: definição, histórico, legislação e segurança de uso. Evidências científicas da prevenção de doenças com o uso de alimentos funcionais. Principais substâncias bioativas e seu mecanismo de ação no organismo.

---

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

COSTA, E. A. **Nutrição e Fitoterapia – Tratamento Alternativo Através Das Plantas**. Petrópolis: Vozes, 2014.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. B. O. **Alimentos Funcionais - Componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

DOLINKY, M. **Nutrição Funcional**. São Paulo: Roca, 2009.

PASCHOAL, V. **Nutrição clínica funcional - dos princípios à prática clínica**. VP: São Paulo, 2014.

PIMENTEL, C. et al. **Alimentos Funcionais - Introdução Às Principais Substâncias Bioativa em Alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

STRINGHETA, P. C. **Alimentos funcionais - Conceitos, contextualização e regulamentação**. Juiz de Fora: Templo, 2007.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

**CÓDIGO**

**NOME DO COMPONENTE**

**CBS2117**

**PLANEJAMENTO FÍSICO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	45	15	<b>Optativa</b>	-

---

**EMENTA**

Aspectos de dimensionamento funcional e organizacional dos setores da UAN. Construção de projetos para UAN. Normas e padrões de construção e instalação de serviços de alimentação e nutrição. Aquisição, alocação e administração de materiais e equipamentos.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

ABREU, E. S. et al. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição** – um modo de fazer. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013.

MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde**. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010.

MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação** – planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.

PROENÇA, R. P. C. **Inovações Tecnológicas na Produção de Alimentação Coletiva**. 3.ed. Florianópolis: Ed.UFSC, 2009.

SANTANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

**Bibliografia Complementar:**

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006.

VALLE, D. P.; MARQUES, V. S. **Biossegurança em unidade de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006.

---



---

**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

---

**CÓDIGO**                      **NOME DO COMPONENTE**  
**CBS2118**                      **TRANSTORNOS ALIMENTARES**

---

<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>Módulo</b>		<b>Natureza</b>	<b>Pré-Requisito</b>
<b>T</b>	<b>P</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Teórico</b>	<b>Prático</b>		
<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	45	-	<b>Optativa</b>	<b>-</b>

---

**EMENTA**

Transtornos Alimentares (Anorexia nervosa, bulimia nervosa, ortorexia, vigorexia, pregorexia, drincorexia, transtorno da compulsão alimentar periódica, entre outros): Histórico, estudo e reconhecimento, etiologia, características gerais e específicas, diagnóstico diferencial, implicações fisiológicas e sociais, tratamento multidisciplinar.

---

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

**Bibliografia Básica:**

ALVARENGA, M. et al. **Nutrição e Transtornos Alimentares: Avaliação e Tratamento – Série Guias de Nutrição e Alimentação**. São Paulo: Manole, 2010.

CLAUDINO, A. M.; ZANELLA, M. T. **Transtornos alimentares e obesidade**. São Paulo: Manole, 2005.

NUNES, M. A. (Org.). **Transtornos alimentares e obesidade**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

PHILIPPI, S.T; ALVARENGA, M. **Transtornos Alimentares -Uma visão nutricional**. São Paulo: Barueri, 2004.

YAGER, J.; POWERS, P. S. **Manual clínico de transtornos da alimentação**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

**Bibliografia Complementar:**

BUSSE, S. R. (Org.). **Anorexia, bulimia e obesidade**. São Paulo: Manole, 2004.

CAMPANA, A. N. N. B.; TAVARES, M. C. G. C. F. **Avaliação da imagem corporal: instrumentos e diretrizes para pesquisa**. São Paulo: Phorte, 2009.

FERNANDES, M.F. **Transtornos Alimentares**. São Paulo: Casa do psicólogo, 2006.

---



## **APÊNDICE B - REGULAMENTO DOS ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

#### **REGULAMENTO**

#### **TÍTULO I**

#### **DO ESTÁGIO E SEUS FINS**

**Art. 1º** - O estágio supervisionado visa complementar a formação acadêmica e efetivar a habilitação profissional, exigida por lei, para a expedição do respectivo diploma do curso de graduação em Nutrição.

**Art. 2º** - Entende-se por estágio supervisionado o conjunto de atividades de aprendizagem prática, profissional e cultural, proporcionadas aos estudantes através da participação em situações reais de vida e trabalho no seu meio.

#### **TÍTULO II**

#### **DA ORGANIZAÇÃO E DO DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO**

**Art. 3º** - O estágio deve propiciar a complementação do ensino e da aprendizagem e ser planejado, executado, acompanhado e avaliado conforme currículos, programas, calendários escolares, tornando-se assim instrumento de integração no que se refere ao treinamento prático, aperfeiçoamento teórico, cultural, científico e de relacionamento humano.

**Art.4º** - No Curso de Nutrição, da UFOB, esses estágios serão desenvolvidos no 8º e 9º semestres, de acordo com as DCN, estabelece um mínimo de 20% da carga horária total do curso na forma de estágio curricular obrigatório, sob supervisão de docente, distribuído em 03 (três) áreas: Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição Social (Saúde Coletiva).

**Art. 5º** - Para realizar os estágios curriculares previstos, o acadêmico deverá estar devidamente matriculado na disciplina de estágio e ter cursado com aprovação todas as disciplinas relacionadas com a área requerida para o estágio.

**Parágrafo primeiro:** Para realizar o estágio curricular em Nutrição Clínica Ambulatorial, o acadêmico deverá:

I - estar devidamente matriculado no referido componente; e

II - ter cursado com aprovação todas as disciplinas que são previstas como pré-requisitos na matriz curricular do curso.



**Parágrafo segundo:** Só poderá se matricular e cursar os estágios previstos para o 9º semestre, o estudante que tiver integralizado todos os componentes curriculares (obrigatórios, optativos e TCC) previstos para os semestres anteriores.

**Parágrafo terceiro:** No estágio serão utilizados os instrumentos institucionais em cumprimento à lei de estágio Lei nº. 11.788/2008.

**Art. 6º** - O plano de atividades de estágio deverá ser elaborado conjuntamente pelo estagiário, pelo professor orientador do Curso de Nutrição da UFOB e pelo supervisor da unidade concedente de estágio.

**Art. 7º** - O horário de estágio curricular obrigatório será no turno de aula (manhã e/ou tarde), de acordo com as especificidades de cada local de estágio.

**Art. 8º** - A distribuição da carga horária de cada estágio será definida pela Coordenação Geral de Estágio, pelos preceptores acadêmico e técnico, podendo ser alterada para atender eventuais situações (alteração de calendário acadêmico, necessidades específicas da área de estágio ou para cumprimento do cronograma e carga horária prevista, incluindo os sábados como dia letivo normal).

**Art. 9º** - Durante o 9º semestre, os estagiários serão divididos em grupos que se substituirão em sistema de rodízio nas diferentes áreas de estágio, sendo o número por grupo e o tempo de permanência em cada local estipulado em cronograma organizado Colegiado do Curso, ouvido a Coordenação Geral de Estágio, respeitando as especificidades e disponibilidade de vagas de cada campo de estágio.

**Parágrafo Único:** Os estagiários, segundo o coeficiente de rendimento do histórico escolar, poderão optar pelos grupos e campos de estágio.

**Art. 10** - Os horários de estágio serão organizados de acordo com a disponibilidade dos campos concedentes de estágio.

## **CAPITULO DAS ATIVIDADES E DOS OBJETIVOS POR ÁREA**

**Art. 11** - Em cada um dos estágios deverão ser desenvolvidas atividades previstas no componente disciplinar com seus respectivos objetivos estabelecidos no Projeto Pedagógico do Curso, em conformidade com o Plano de Ensino da disciplina e com a Organização das atividades pelo professor orientador (preceptor acadêmico).

## **CAPÍTULO DA ORGANIZAÇÃO E SUPERVISÃO**

**Art. 12** - A Coordenação Geral de Estágio é a responsável pela organização dos estágios profissionais supervisionados do Curso de Nutrição da UFOB, juntamente com o Colegiado do Curso de Nutrição.



**Art. 13** - É da competência do CGE:

- I – Viabilizar os locais dos estágios supervisionado;
- II - Orientar os estagiários, em conjunto com os professores responsáveis, na escolha ou indicação do campo de estágio;
- III - Prover, juntamente com os respectivos responsáveis, todas as informações aos estagiários, distribuindo orientações, resolvendo problemas e sugerindo soluções para um desempenho eficiente;
- IV - Manter serviço de documentação sobre o estágio curricular e organizar um cadastro de entidades e campos de atuação, bem como programas institucionais que poderão tornar-se em futuros campos de estágio;
- V - Apresentar, sempre que solicitado, informações sobre o andamento dos estágios;
- VI – Realizar visitas periódicas aos locais conveniados de estágios, com a finalidade de verificar se o local apresenta as condições adequadas para o desenvolvimento do estágio;
- V – Cumprir e fazer cumprir este Regulamento.

**Art. 14** - O orientador de cada de componente curricular de estágio é o responsável pela supervisão de estágio, competindo-lhe:

- I - orientar o estagiário na escolha ou indicação do campo de estágio;
- II - elaborar plano de atividades de estágio e apresentá-lo à CGE;
- III - definir, acompanhar e orientar o estagiário no planejamento, execução e avaliação do estágio, prestando-lhe assistência técnico - científica;
- IV - analisar e aprovar o plano de estágio apresentado pelo estudante, observando sua adequação à filosofia dos programas do referido Curso, bem como a sua exequibilidade;
- V - orientar o estagiário na elaboração de relatórios, conforme normas específicas;
- VI - programar seminários, reuniões e outras atividades preparatórias para o desenvolvimento do estágio;
- VII - Acompanhar as fichas-controle de frequência, plano e relatórios dos estagiários, emitindo parecer conclusivo sobre o desempenho do mesmo, subsidiado pela avaliação do supervisor de campo ou orientador, quando existir, encaminhando a documentação pertinente para a CGE.



## **CAPÍTULO**

### **DOS CAMPOS DE ESTÁGIO E DOS CONTRATOS**

**Art. 15** - Os estágios curriculares do Curso de Nutrição, serão desenvolvidos em instituições devidamente conveniados com a Universidade Federal do Oeste da Bahia para este fim, em conformidade com o que segue:

I - Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva: desenvolvido em unidades produtoras de refeições, industriais, agrícolas, comerciais ou filantrópicas, com carga horária de 240 horas.

II - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica: Área Hospitalar - desenvolvido em hospitais estaduais, municipais e Hospital Universitário, 120 horas; Ambulatorial - desenvolvido na Clínica-Escola de Nutrição da UFOB ou em outros serviços com a característica de atendimento Nutricional de forma ambulatorial, com carga horária de 120 horas.

III - Estágio Supervisionado em Nutrição Social (Saúde Coletiva): desenvolvido em escolas de ensino fundamental e ensino médio; centros de educação infantil, equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (bancos de alimentos, restaurantes populares e cozinhas comunitárias) e em unidades básicas de saúde, unidades de saúde da família e/ou instituições filantrópicas, Núcleos de Apoio a Saúde da Família e outros órgãos da Rede de Atenção a Saúde, com carga horária de 240 horas.

§ 1º - Em casos especiais, a critério da Coordenação do estágio, o estudante pode estagiar na própria empresa ou órgão público em que trabalha, ou ainda, em campos avançados, de acordo com as oportunidades oferecidas e garantida a sua supervisão.

**Art. 16** - O estágio somente poderá realizar-se em unidades que tenham condições de proporcionar experiência prática na linha de formação considerada, e que aceite o estagiário e se comprometa a supervisionar suas atividades, devidamente explicitado nos termos de cooperação e de compromisso.

**Parágrafo único:** Os campos de estágio deverão obrigatoriamente ter um profissional nutricionista, denominado supervisor do estágio, e na sua ausência, especialmente nos casos de instituições públicas e filantrópicas, caberá ao Centro das Ciências Biológicas e da Saúde da UFOB, disponibilizar um professor orientador de estágio em período integral de atividade do estágio.

**Art. 17** - Para a caracterização e definição dos contratos para o estágio supervisionado deverão ser observadas as seguintes condições:



I - a existência de instrumento jurídico entre a UFOB e pessoas jurídicas de direito público e privado, periodicamente reexaminado, onde estarão acordadas todas as condições de realização, constituindo-se na matrícula do estudante em estágio;

II - a realização do estágio dar-se-á mediante termo de compromisso entre o estudante e a parte concedente de estágio, com a interveniência obrigatória da UFOB, devendo ser mencionado necessariamente o instrumento jurídico a que se vincula;

III - cabe à UFOB diretamente, ou à entidade pública ou privada concedente da oportunidade de estágio, através de atuação conjunta com agentes de integração, providenciar seguro contra acidentes pessoais em favor do estagiário;

IV - o termo de compromisso mencionado no inciso II constitui-se em comprovante, exigível pela autoridade competente, da inexistência de vínculo empregatício;

## **CAPÍTULO**

### **DO ESTAGIÁRIO**

**Art. 18** - É considerado estagiário o estudante regularmente matriculado e que tenha obedecido aos requisitos mínimos previstos pelo respectivo Curso.

**Art. 19** – Compete ao Estagiário:

I – Ter pleno conhecimento do Regulamento do Estágio e dos prazos estabelecidos;

II- Cumprir as orientações do supervisor do estágio referente às atividades previstas no programa de estágio;

III – Considerar as orientações e decisões do preceptor técnico e cumprir horários, normas e regulamento da instituição concedente;

IV- Cumprir o termo de compromisso de estágio curricular – Conforme Lei nº 11.788, de 19/09/2008;

V- Realizar e concluir o plano de estágio proposto pelo orientador e supervisor do estágio;

VII – Cumprir os prazos previstos para a entrega dos relatórios, parcial e final;

VII – Respeitar e cumprir as normas e rotinas dos locais de estágio;

VIII – Escolher o local para a realização do seu estágio, formalizando o instrumento jurídico e sua caracterização, para aprovação pelos responsáveis;

IX- Elaborar o relatório final de cada estágio supervisionado.



**Art. 20** – O estudante deverá indicar, impreterivelmente, durante o processo de matrícula, os locais de realização dos estágios supervisionado conforme relação disponibilizada pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

**Art. 21** - A realização do estágio curricular, por parte do estudante, não acarreta vínculo empregatício de qualquer natureza, e o estagiário pode receber bolsa, ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, ressalvado o que dispuser a legislação providenciária, devendo o estagiário, em qualquer hipótese, estar segurado contra acidentes pessoais.

**Art. 22** - A jornada de atividades em estágio a ser cumprida pelo estudante, deve compatibilizar-se com o seu horário escolar e com o horário da parte em que venha a ocorrer o estágio.

§ 1º - Nos períodos de férias na Universidade, a jornada de estágio será estabelecida de comum acordo entre o estagiário e a parte concedente de estágio, sempre com a interveniência da UFOB.

§ 2º - Sendo o Estágio atividade eminentemente prática e que exige a presença física do estudante não é concedido o regime de exercícios domiciliares previsto no tratamento excepcional.

§ 3º - Apesar dos estágios constituírem-se em um componente curricular, e a ela facultada 25% de ausência – conforme Regimento de Ensino de Graduação, é solicitado aos estudantes compromisso integral com o plano de trabalho. Eventuais faltas, por intercorrências ou problemas de saúde, deverão ser repostas. Casos omissos serão resolvidos internamente pelos Coordenação Geral de Estágio ou pelo Colegiado do Curso de Nutrição da UFOB.

## **CAPÍTULO**

### **DO PLANO DE ESTÁGIO, DOS RELATÓRIOS, DA CARGA HORÁRIA**

**Art. 23** – Os planos de estágio, elaborados e aprovados pelos respectivos responsáveis, devem ser entregues para a Coordenação Geral de Estágio, obedecidos os prazos estabelecidos.

**Art. 24** – A composição do relatório de estágio obedecerá às normas previstas pela Coordenação Geral de Estágio e aprovadas no Colegiado do Curso.

**Art. 25** - A carga horária do Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição é a estabelecida pelo respectivo currículo pleno em que o estudante se encontra matriculado.



### **TÍTULO III**

#### **DA AVALIAÇÃO**

**Art. 26** - O Processo de avaliação do estagiário deve levar em conta, obrigatoriamente, a assiduidade e a produtividade ou aproveitamento.

**Parágrafo Único** - O professor supervisor acompanha o desenvolvimento do estagiário, seu aproveitamento nas atividades desenvolvidas, suas dificuldades, seu interesse, suas habilidades, suas propostas e o seu processo de formação.

**Art. 27** - Será considerado aprovado no estágio supervisionado o estudante que obtiver, após cumprimento da carga horária mínima prevista no currículo pleno, nota final igual ou superior a 5,0 (cinco) resultante das avaliações parciais aplicadas durante o período de estágio.

Parágrafo único - Para a aprovação prevista no caput, são as condições integradas:

I - cumprimento da carga horária mínima prevista;

II - nota mínima 5,0 (cinco) como nota final de estágio;

III - apresentação de relatórios contendo as atividades desenvolvidas com análise crítico-reflexiva, conforme orientação da supervisão, que comprovem a experiência realizada;

IV - Avaliação de habilidades do estudante por parte do preceptor e supervisor do estágio curricular.

V - Sugestão de critérios de avaliação

**Nota 1 (N1)** = média das notas das atividades (peso 2,0)

**Nota 2 (N2)** = nota atribuída pelo preceptor técnico (2,0 pontos) + nota atribuída pelo preceptor acadêmico (2,0 pontos) (peso 4,0)

**Nota 3 (N3)** = trabalho final (peso 4,0)

**Média final** =  $N1 + N2 + N3 = 10$  pontos

VII - Esses critérios serão especificados pela Coordenação Geral de Estágios e aprovado pelo Colegiado do Curso.

### **TÍTULO IV**

#### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

**Art. 28** – Aplica-se subsidiariamente a este Regulamento, o Regimento Geral vigente na UFOB e a atual legislação sobre estágios supervisionados.

**Art. 29** – Os casos não previstos são resolvidos pelo Coordenação Geral de Estágio, cabendo recurso inicialmente ao Colegiado do respectivo Curso, em seguida ao Conselho Diretor do Centro das Ciências Biológicas e da Saúde, e após o Conselho Superior que trata das questões acadêmicas.

**Art. 30** - Este Regulamento fica fazendo parte integrante da Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição entrando em vigor na data da sua aprovação.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

APÊNDICE C - REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**INSTRUÇÃO NORMATIVA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO  
01/2018**

Estabelece as normas referentes ao **Trabalho de Conclusão de Curso**, requisito necessário à formação acadêmica dos discentes do Curso de Nutrição do Centro das Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS), da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB).

**O COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO DAS CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE, DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**, tendo em vista o que dispõe o Regulamento de Ensino da Graduação vigente da UFOB,

**RESOLVE:**

**APRESENTAÇÃO**

O “Trabalho de Conclusão de Curso” é um Componente Curricular de integração obrigatória do curso de Nutrição destinada à realização de pesquisa e representa a culminância da produção intelectual do discente. O referido componente curricular é dividido em Elaboração de Projeto de Pesquisa (EPP) e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), sendo que o primeiro é pré-requisito para o segundo. O trabalho desenvolvido em ambos os componentes curriculares visa o estudo de um tema delimitado para aprofundar o conhecimento e contribuir para o segmento em que se insere. Para desenvolvê-lo, é preciso que o discente esteja preparado para trabalhar intelectualmente, podendo desenvolver o estudo, a leitura e a documentação pessoal com relativa autonomia.



## **CAPÍTULO I**

### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** Esta resolução tem por finalidade regulamentar as atividades dos componentes curriculares Elaboração de Projeto de Pesquisa (EPP) e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de Graduação em Nutrição CCBS/UFOB.

**Art. 2º** O EPP consiste no desenvolvimento de um projeto de pesquisa e o TCC trabalha a elaboração de uma monografia ou artigo científico, que pode ser resultado de uma pesquisa de campo, de um estudo bibliográfico, de um trabalho experimental, de um relato de caso clínico ou relato de experiência que tenha relevância para a área da Nutrição e Saúde e cujo projeto foi realizado no EPP.

**Parágrafo único.** O trabalho realizado no componente curricular TCC pode não estar relacionado ao projeto apresentado no componente curricular EPP, devido a situações que impeçam a realização da pesquisa de campo em tempo hábil para que os resultados sejam apresentados no TCC .

**Art. 3º** Os componentes curriculares EPP e TCC deverão ser desenvolvidos individualmente.

**Art. 4º** O projeto de pesquisa desenvolvido no componente curricular EPP e a monografia/artigo científico elaborado no TCC possuem como objetivos:

- I- Propiciar aos discentes do Curso de Graduação em Nutrição a oportunidade de compreender e apreender os elementos envolvidos no processo de pesquisa, estimulando a produção de conhecimento na área;
- II- Ampliar o conhecimento na área de Nutrição e Saúde;
- III- Desenvolver, participar e aplicar pesquisas que levem à qualificação da prática profissional;
- IV- Promover a integração entre o conhecimento científico e a prática profissional do Nutricionista;
- V- Promover a discussão de temas relevantes na área de Saúde e Nutrição no contexto local, regional e nacional;
- VI- Desenvolver habilidades para a realização de pesquisa, produção e publicação científica;
- VII- Promover a integração entre ensino, pesquisa e extensão.



## **CAPÍTULO II**

### **DOS DOCENTES RESPONSÁVEIS PELOS COMPONENTES CURRICULARES EPP E TCC**

**Art. 5º** São atribuições dos docentes responsáveis pelos componentes curriculares EPP e TCC:

- I- Ministrar as aulas dos componentes curriculares com os conteúdos previstos nas ementas;
- II- Elaborar calendário das atividades relativas ao EPP e TCC, em especial o cronograma de apresentação dos mesmos, e encaminhar aos discentes e respectivos orientadores;
- III- Divulgar o regulamento e as instruções normativas referentes aos componentes curriculares EPP e TCC para todos os discentes e orientadores;
- IV- Atender aos orientadores no que se refere às atividades relacionadas aos componentes curriculares EPP e TCC;
- V- Encaminhar aos discentes e orientadores os formulários “Termo de Compromisso de Orientação” e “Registro de Frequência e Acompanhamento do Trabalho”, que serão usados nos componentes curriculares EPP e TCC, bem como os formulários “Convite para Composição da Banca Examinadora”, “Termo de Aceite para Participação na Banca Examinadora” e “Termo de Aptidão para a Defesa”, específicos do TCC ;
- VI- Entregar aos examinadores os formulários “Avaliação do Projeto de Pesquisa” e “Avaliação da Monografia/Artigo Científico” referentes aos componentes curriculares EPP e TCC, respectivamente;
- VII- Convocar, sempre que necessário, reunião com docentes orientadores e/ou com os discentes;
- VIII- Imprimir os certificados dos docentes envolvidos na Banca Examinadora do componente curricular TCC, que será assinado pelo docente responsável pela disciplina e pelo Coordenador do Colegiado do Curso de Nutrição;
- IX- Registrar as notas atribuídas aos discentes;
- X- No componente curricular TCC, o docente deverá preparar uma mídia digital incluindo a versão final da monografia/artigo científico e os formulários de “Avaliação da Monografia/Artigo Científico” de todos os discentes, e encaminhá-la para ser arquivada e publicizada pelo Colegiado do Curso de Nutrição;
- XI- Tomar as medidas necessárias para o cumprimento desta instrução normativa.



### **CAPÍTULO III**

#### **DOS DOCENTES ORIENTADORES**

**Art. 6º** Os projetos de pesquisa desenvolvidos nos componentes curriculares EPP e TCC deverão ter orientação de um docente da UFOB, podendo também ter um co-orientador, sendo este professor ou profissional com graduação na área ou em áreas afins, tendo ao menos o título de especialista e com conhecimento relacionado à temática ou à metodologia do trabalho.

**Art. 7º** Não há restrição no número de orientandos por docente da UFOB, contudo sugere-se que cada orientador assuma a responsabilidade por até dois discentes.

**Art. 8º** A substituição do orientador durante o processo de elaboração do projeto no EPP e/ou da monografia/artigo científico no TCC será analisada pelo Colegiado do Curso de Nutrição e permitida quando outro docente assumir sua orientação.

**Parágrafo único:** O orientador que desistir da orientação do estudante sem justificativa aceita pelo Colegiado do Curso, será suspenso de novas orientações e co-orientações por dois semestres letivos consecutivos.

**Art. 9º** Em casos que envolverem problemas de qualquer natureza entre discente e orientador, caberá ao docente responsável pelo componente curricular EPP e TCC a intermediação, podendo, se entender necessário, submeter o caso ao Colegiado do Curso de Nutrição.

**Art. 10 -** São deveres específicos do orientador:

I- Frequentar as reuniões convocadas pelos docentes responsáveis pelos componentes curriculares EPP e TCC;

II- Destinar a cada orientando ou grupo de orientandos, carga horária semanal adequada para a orientação do projeto, sem prejuízo das aulas normais do curso;

III- Entregar o “Registro de Frequência e Acompanhamento do Trabalho” dos discentes ao final da orientação e sempre que solicitado pelos docentes dos componentes curriculares EPP e TCC;

IV- Definir com o discente os componentes da banca examinadora do TCC;

V- Participar da apresentação do projeto de pesquisa do EPP e da monografia/artigo científico do TCC dos discentes que orientou.

VI - Em caso de afastamento formal do orientador e inexistência de co-orientador:

a) o docente responsável pelo componente curricular TCC participará da banca examinadora no lugar do orientador, porém, não emitirá nota como membro da banca, sendo esta atribuída pelos demais componentes;



b) Para a apresentação do projeto de pesquisa do EPP, em caso de afastamento formal do orientador e inexistência de co-orientador o mesmo deve indicar um suplente para substituí-lo.

VI- Cumprir e fazer cumprir esta instrução normativa.

**Parágrafo único.** O papel do co-orientador é de compartilhar com o orientador seus deveres específicos, contribuindo, deste modo, para o bom andamento do trabalho. Em caso de impossibilidade de comparecimento do orientador na banca de avaliação do orientando, o co-orientador poderá substituí-lo.

**Art. 11** - A responsabilidade pela elaboração do projeto referente ao componente curricular EPP e da monografia/artigo científico relativo ao componente curricular TCC é integralmente do discente, o que não exime o docente orientador de desempenhar adequadamente, dentro das normas deste regulamento, as atribuições decorrentes de sua atividade de orientador.

#### **CAPÍTULO IV**

### **DOS DISCENTES EM FASE DE REALIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**Art. 12** - Considerar-se-á discente em fase de realização dos componentes curriculares EPP e TCC aquele que estiver regularmente matriculado nos referidos componentes curriculares.

**Parágrafo único.** Os estudantes aptos a cursar a disciplina EPP são aqueles que estiverem regularmente matriculados e cursando a partir do sétimo semestre do curso de Nutrição. E para a disciplina TCC os estudantes que foram aprovados na disciplina EPP.

**Art. 13** - São deveres dos discente matriculados nos componentes curriculares EPP e TCC:

I- Participar das reuniões convocadas pelos docentes responsáveis pelos componentes curriculares EPP e TCC e pelo seu orientador;

II- Cumprir o cronograma preestabelecido com o seu orientador;

III- Elaborar a versão final do projeto referente ao componente curricular EPP e da monografia/artigo científico relativo ao componente curricular TCC, de acordo com este Regulamento, bem como segundo as instruções de seu orientador;

IV- Cumprir os calendários divulgados pelos docentes responsáveis pelos componentes curriculares EPP e TCC, respeitando o prazo de entrega dos formulários e atividades



solicitadas, a data de apresentação do projeto de pesquisa do EPP, bem como o período de entrega e defesa da monografia/artigo científico do TCC;

V- Após discussão com o orientador sobre o aceite ou não das sugestões realizadas pela banca examinadora, enviar uma cópia digital da versão final da monografia/artigo científico ao docente responsável pelo componente curricular TCC, que providenciará o envio ao Colegiado do Curso de Nutrição para arquivamento e publicização;

VI- Encaminhar ao docente do TCC, uma proposta de nomes dos membros para composição da banca examinadora, após discussão com o orientador;

VII- Comparecer no dia e hora determinado pelos docentes responsáveis pelos componentes curriculares do EPP e TCC para apresentar os trabalhos finais em cada uma das disciplinas;

VIII- Cumprir e fazer cumprir esta instrução normativa.

**Parágrafo único.** A entrega da cópia digital da versão final da monografia/artigo científico ao docente responsável pelo componente curricular TCC é requisito para a colação de grau.

## **CAPÍTULO V**

### **DO PROJETO DO COMPONENTE ELABORAÇÃO DE TRABALHO DE PESQUISA**

**Art. 14** - Antes de iniciar o componente curricular EPP o discente deverá eleger a área sobre a qual versará o trabalho que pretende desenvolver dentro dos termos sugeridos pelo orientador.

**Parágrafo Único.** Cabe ao docente orientador aprovar, rejeitar ou determinar alterações no projeto desenvolvido para o componente curricular EPP, para adequá-lo a este regulamento.

**Art. 15** - O tema do projeto de pesquisa poderá estar relacionado à linha de pesquisa já desenvolvida pelo orientador.

§1º. Serão aceitos como projetos a serem apresentados no componente curricular EPP pesquisas originais desenvolvidas pelo discente, ainda que vinculadas às atividades de iniciação científica ou a um projeto mais amplo.

§2º. O discente deve estar consciente de que a prática de plágio constitui uma falta ética grave, sendo de sua responsabilidade a apresentação fidedigna de todas as referências bibliográficas originais.

**Art. 16** - A estrutura do projeto a ser apresentado no componente curricular EPP compõe-se no mínimo de:

I- Elementos pré-textuais: capa, folha de rosto, resumo e sumário;

II- Elementos textuais: introdução, justificativa, objetivos, referencial teórico, material e



métodos, resultados esperados, cronograma e orçamento;

III- Elementos pós-textuais: referências bibliográficas, anexos e apêndices. As referências bibliográficas devem estar de acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

**Parágrafo Único.** O projeto de pesquisa envolvendo seres humanos e animais deverá ser elaborado de acordo com a Resolução 466/2012 e Lei Federal nº 11.794, de 08 de outubro de 2008 e ser submetido à apreciação de Comitê de Ética em Pesquisa ainda durante o andamento do componente curricular EPP e o parecer de aprovação deverá estar anexado na monografia/ artigo científico do TCC.

## **CAPÍTULO VI**

### **DA MONGRAFIA/ARTIGO CIENTÍFICO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**Art. 17º** A monografia/artigo científico apresentado ao componente curricular TCC deve ser elaborado considerando-se:

I- Na estrutura formal da monografia deve conter no mínimo os seguintes itens: Elementos pré-textuais: capa, folha de rosto, folha de aprovação, dedicatória, epígrafe, resumo na língua vernácula, resumo em língua estrangeira e sumário; Elementos textuais: introdução, objetivos, referencial teórico, material e métodos, resultados, discussão, conclusão ou considerações finais; Elementos pós-textuais: referências bibliográficas, anexos e apêndices. As referências bibliográficas devem estar de acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

II- Na sua estrutura formal do artigo científico seguir as normas estabelecidas pelo periódico escolhido para apresentação do artigo na íntegra. Deve incluir, ainda, capa, folha de rosto, folha de aprovação, dedicatória, epígrafe, cópia do documento de aprovação do projeto no Comitê de Ética em Pesquisa (quando necessário) e as normas de publicação do periódico escolhido;

III- No seu conteúdo, as finalidades estabelecidas no art. 4º deste Regulamento e a vinculação direta do tema com um dos ramos do conhecimento da Nutrição e Saúde.

**Art. 18º** Deverá ser entregue uma cópia digitalizada da versão final da monografia/artigo científico ao docente responsável pelo componente curricular TCC, em até 30 (trinta) dias após a defesa, com o consentimento do orientador, por meio do preenchimento do “Termo de ciência e aceite para entrega da versão final da monografia/ artigo científico”.



## CAPÍTULO VII

### DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO PROJETO APRESENTADO NO COMPONENTE ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA

**Art. 19** - O projeto de pesquisa do componente EPP deverá ser encaminhado ao docente responsável pelo componente curricular com antecedência de uma semana da data prevista para a apresentação do mesmo. A apresentação deverá ser realizada no final do semestre e será organizada pelo docente responsável pelo componente curricular EPP.

**Art. 20** - Na apresentação oral, o discente terá 20 (vinte) minutos para exposição do projeto.

**Parágrafo único.** O projeto será apresentado durante as aulas da disciplina, tendo como avaliadores o docente responsável pelo componente curricular EPP e o orientador.

**Art. 21** - A avaliação do projeto desenvolvido no componente curricular EPP constará de:

I- Avaliação do projeto escrito por parte do orientador e do docente responsável pelo componente curricular EPP;

II- Avaliação da apresentação oral por parte do orientador e do docente responsável pelo componente curricular EPP.

**Parágrafo único.** No componente curricular EPP serão distribuídos 10,0 (dez) pontos, sendo a avaliação do orientador com peso 4,0 (quatro) e a avaliação do docente responsável pelo EPP com peso 6,0 (seis).

**Art. 22** - Será aprovado no componente curricular EPP o discente que obtiver média ponderada igual ou superior a cinco (5,0).

## CAPÍTULO VIII

### DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**Art. 23** - A apresentação da monografia/artigo científico deverá ser realizada no final do semestre e será organizada pelo docente responsável pelo componente curricular TCC.

**Art. 24** - A monografia/artigo científico do TCC deverá ser encaminhado à Banca Examinadora com antecedência de duas semanas da data prevista para a apresentação do mesmo.

**Parágrafo único.** A monografia/artigo científico do TCC só será encaminhado à Banca Examinadora após aprovação do orientador, expressa pelo “Termo de Aptidão para a Defesa”, que deverá ser entregue pelo discente ao docente responsável pelo componente curricular TCC.

**Art. 25** - A banca examinadora do TCC será composta pelo orientador e por dois



profissionais da área, vinculados ou não a UFOB, e será designada pelo orientador do discente.

**Art. 26** - Na apresentação oral, o discente terá 30 (trinta) minutos para fazer sua exposição e cada membro da banca examinadora terá 10 minutos para arguição.

**Art. 27** - A avaliação da monografia/artigo científico desenvolvido no componente curricular TCC constará de:

I- Avaliação do orientador;

II- Avaliação do docente responsável pelo componente curricular do TCC;

III- Avaliação da Banca Examinadora.

**Parágrafo único.** No componente curricular TCC, os pesos dados a cada avaliação serão os seguintes: avaliação do orientador peso 2,0 (dois); avaliação do docente responsável pelo TCC peso 2,0 (dois); e avaliação da banca examinadora peso 6,0 (seis), sendo 4,0 (quatro) pelo trabalho escrito e 2,0 (dois) pela apresentação oral.

**Art. 28** - O discente terá o prazo de 30 (trinta) dias para enviar a versão final digitalizada da monografia/artigo científico, após verificar com o orientador se as modificações sugeridas pela banca examinadora serão ou não acatadas. A versão final deverá ser entregue junto com o “Termo de ciência e aceite para entrega da versão final da monografia/ artigo científico” ao docente responsável pelo componente curricular TCC.

**Art. 29** - O discente que não entregar a monografia/artigo científico referente ao componente curricular TCC no prazo estabelecido ou não comparecer para a sua apresentação sem justificativa na forma da legislação vigente, será considerado reprovado no referido componente curricular.

**Art. 30** - Será aprovado no componente curricular TCC o discente que obtiver média ponderada igual ou superior a cinco (5,0).

**Art. 31** - O discente reprovado no componente curricular TCC não terá direito a segunda oportunidade no mesmo semestre.

## **CAPÍTULO IX**

### **DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 32º** A presente instrução normativa entrará em vigor a partir da data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

**Art. 33º** Os casos omissos serão avaliados pelo Colegiado do Curso de Nutrição da UFOB.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

**Componentes Curriculares: Elaboração de Projeto de Pesquisa e Trabalho de Conclusão de Curso**

**TERMO DE COMPROMISSO DE ORIENTAÇÃO**

Este termo de compromisso de orientação está firmado entre o discente \_\_\_\_\_, n° matrícula \_\_\_\_\_, e o docente orientador \_\_\_\_\_, para o desenvolvimento do Projeto de Pesquisa do Componente Elaboração de Projeto de Pesquisa (EPP) e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do curso de Nutrição do Centro das Ciências Biológicas e da Saúde, Campus Prof. Edgard Santos, Universidade Federal do Oeste da Bahia (CCBS/UFOB).

O discente declara:

I- Estar ciente que os componentes curriculares EPP e TCC são obrigatórios, segundo a matriz curricular do curso de Nutrição do CCBS/UFOB;

II- Conhecer e fazer cumprir a Instrução Normativa que regulamenta os componentes curriculares EPP e TCC, presente no Projeto Pedagógico do Curso;

III- Estar ciente de que o projeto de pesquisa e a monografia/artigo científico a serem desenvolvidos nos componentes curriculares EPP e TCC, respectivamente, deverão ser redigidos individualmente e seguir as normas estabelecidas para sua elaboração;

IV- Estar ciente de que a citação de texto de terceira pessoa sem atribuição da autoria, a cópia de texto de terceira pessoa, ou qualquer outra forma de apresentação de texto alheio sem o devido crédito constitui plágio, e que o plágio é motivo justificado para a reprovação nos componentes curriculares EPP e TCC;

V- Assumir o compromisso de seguir estritamente as orientações do orientador, participar dos encontros agendados e trabalhar em sistema de co-responsabilidade na elaboração do projeto de pesquisa e da monografia/artigo científico;

VI- Estar ciente de que o não cumprimento das suas atribuições será motivo para reprovação nos componentes curriculares EPP e TCC.

Barreiras, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Discente do Curso de Nutrição

\_\_\_\_\_  
Docente Orientador



**Componentes Curriculares: Elaboração de Projeto de Pesquisa e Trabalho de Conclusão de Curso**

**REGISTRO DE FREQUÊNCIA E ACOMPANHAMENTO DO TRABALHO**

Discente: \_\_\_\_\_

Orientador (a): \_\_\_\_\_

Título do Trabalho: \_\_\_\_\_

<b>Data</b>	<b>Descrição do assunto ou das atividades</b>	<b>Ass. do Discente</b>	<b>Ass. do Orientador</b>

Em caso de não comparecimento do estudante, registrar a ausência e anular o campo de assinatura referente ao mesmo com um X.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

**CONVITE PARA COMPOSIÇÃO DA BANCA EXAMINADORA**

Prezado (a) Sr (a): \_\_\_\_\_

Temos a grata satisfação de convidá-lo (a) para participar da Banca Examinadora de Avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso do (a) discente \_\_\_\_\_ . A apresentação será realizada no dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_ e a monografia/artigo científico será entregue 15 dias antes da defesa, com algumas orientações em relação à avaliação.

Antecipamos agradecimentos pela sua participação na Banca Examinadora.

Atenciosamente,

Barreiras, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura Orientador (a)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

**TERMO DE ACEITE PARA PARTICIPAÇÃO NA BANCA EXAMINADORA**

Eu, \_\_\_\_\_,  
aceito participar da Banca Examinadora de Avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso do  
(a) discente (a) \_\_\_\_\_ e confirmo a  
minha presença no dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_.

Barreiras, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

---

Assinatura Convidado (a)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

**TERMO DE APTIDÃO PARA A DEFESA**

Eu, \_\_\_\_\_,  
declaro para os devidos fins, que o (a) discente  
\_\_\_\_\_ está apto  
(a) para defender o seu Trabalho de Conclusão de Curso, intitulado  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Barreiras, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Discente do Curso de Nutrição

\_\_\_\_\_  
Docente Orientador



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

### **AVALIAÇÃO DO PROJETO DE PESQUISA**

Discente: \_\_\_\_\_

Examinador (a): \_\_\_\_\_

Título do Trabalho: \_\_\_\_\_

	<b>Crítérios</b>	<b>Valor</b>	<b>Docente</b>	<b>Orientador</b>
<b>Conteúdo</b>	Clareza na apresentação do tema	<b>1,5</b>		
	Revisão bibliográfica coerente com o tema proposto	<b>2,0</b>		
	Adequação dos objetivos	<b>1,5</b>		
	Nitidez na descrição do objeto de estudo e adequação metodológica	<b>2,0</b>		
	Há uma organização lógica no texto e adequação gramatical	<b>1,5</b>		
<b>Formatação</b>	De acordo com a Instrução Normativa	<b>1,5</b>		
<b>Nota final parte escrita</b>		<b>10,0</b>		
<b>Apresentação</b>	Domínio do conteúdo, clareza e objetividade	<b>5,0</b>		
	Capacidade de organização e síntese (tempo de apresentação)	<b>5,0</b>		
<b>Nota final da apresentação</b>		<b>10,0</b>		

Barreiras, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Orientador (a)

\_\_\_\_\_  
Assinatura Docente EPP



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

### AVALIAÇÃO DA MONOGRAFIA/ARTIGO CIENTÍFICO

Discente: \_\_\_\_\_

Examinador (a): \_\_\_\_\_

Título do Trabalho: \_\_\_\_\_

	<b>Critérios</b>	<b>Valor</b>	<b>Nota</b>
<b>Conteúdo</b>	Há uma organização lógica no texto, com adequação gramatical?	<b>0,5</b>	
	A Introdução, referencial teórico e discussão apresentam fundamentação teórica adequada?	<b>1,5</b>	
	O (s) objetivo (s) da pesquisa está (ão) claramente definido (s) e coerente (s) com o tema?	<b>0,5</b>	
	Os resultados encontrados estão relacionados ao objetivo do estudo?	<b>1,5</b>	
	Os métodos e instrumentos de coleta de dados utilizados estão descritos claramente, de forma correta e coerente na metodologia?	<b>1,5</b>	
	A conclusão responde ao problema de pesquisa e ao (s) objetivo (s)?	<b>0,5</b>	
<b>Formatação</b>	De acordo com as normas pré-estabelecidas para a monografia ou artigo científico (normas do periódico)	<b>1,5</b>	
<b>Apresentação</b>	Domínio do conteúdo, clareza e objetividade	<b>1,5</b>	
	Capacidade de organização e síntese (tempo de apresentação)	<b>0,5</b>	
	O estudante respondeu adequadamente os questionamentos da banca	<b>0,5</b>	
<b>Nota</b>		<b>10,0</b>	

<b>ORIENTADOR</b>	<b>Valor</b>	<b>Nota</b>
<b>Nota de orientação</b>	<b>10,0</b>	

<b>DOCENTE TCC</b>	<b>Valor</b>	<b>Nota</b>
<b>Nota do docente</b>	<b>10,0</b>	

Barreiras, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Assinatura Examinador (a)

Assinatura do Orientador (a)

Assinatura Docente TCC



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

**TERMO DE CIÊNCIA E ACEITE PARA ENTREGA DA VERSÃO  
FINAL DA  
MONOGRAFIA/ ARTIGO CIENTÍFICO**

Eu, \_\_\_\_\_, declaro,  
para os devidos fins, que tive ciência e concordo com as modificações realizadas pelo (a)  
discente \_\_\_\_\_ na versão final da  
monografia/artigo científico intitulado (a)

\_\_\_\_\_ e autorizo a entrega da  
versão final do trabalho ao docente responsável pelo TCC.

Barreiras, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Discente do Curso de Nutrição

\_\_\_\_\_  
Docente Orientador



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

## **APÊNCICE D - PROJETO DA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

### **PROJETO DA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

Barreiras/BA

2018



## SUMÁRIO

Apresentação.....	
Justificativa.....	
Objetivos.....	
Objetivo Geral.....	
Objetivos Específicos.....	
Caracterização das atividades e serviços oferecidos.....	
Atividades de Ensino.....	
Atividades de Pesquisa.....	
Atividades de Extensão.....	
Procedimentos Metodológicos da Clínica Escola.....	
Atendimento Nutricional Individualizado.....	
Atendimento Nutricional Coletivo.....	
Estrutura da Clínica Escola.....	
6.1 Laboratório de Estudos Multiprofissional da Obesidade.....	
Organização da Clínica Escola.....	
Técnicos Administrativos (Nutricionistas).....	
Docentes.....	
Discentes.....	
Informações Gerais.....	
Público-Alvo.....	
Período de funcionamento e local.....	
Horário de funcionamento.....	
Equipamentos e materiais.....	
Recursos Humanos.....	
Referências	



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

## **1. APRESENTAÇÃO:**

A Clínica Escola de Nutrição (CENUT) da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB) está ligada ao Centro das Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS), com a finalidade de criar oportunidades para que os estudantes do Curso de Nutrição possam aprimorar na prática, conhecimentos e habilidades indispensáveis à assistência e à Educação Alimentar e Nutricional, por meio do atendimento nutricional. Estas atividades práticas exigem a realização de avaliações, diagnósticos, intervenções, produção de protocolos e reflexões em processos nutricionais, buscando o avanço do conhecimento científico, a formação dos estudantes e o atendimento às necessidades da comunidade na promoção da saúde.

As Clínicas Escolas são serviços universitários de atendimento à comunidade que realizam, simultaneamente, a formação profissional do estudante. As atividades desenvolvidas em clínica escola têm como objetivo munir os discentes com experiências, diante do cotidiano da assistência nutricional, bem como, dar oportunidades aos docentes para avaliar os conhecimentos teóricos e práticos e o nível de competência alcançado pelo estudante.

Desta forma, esse ambiente se constitui em um relevante campo de Ensino, Pesquisa e Extensão, o qual contribuirá não apenas para uma adequada formação profissional, mas também para a geração de novos conhecimentos.

## **2. JUSTIFICATIVA:**

A população brasileira, nas últimas décadas, experimentou grandes transformações sociais que resultaram em mudanças no seu padrão de saúde e consumo alimentar. Essas transformações acarretaram impacto na diminuição da pobreza e exclusão social e, conseqüentemente, da fome e desnutrição. Por outro lado, observa-se um aumento vertiginoso do excesso de peso em todas



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

as camadas da população, apontando para um novo cenário de problemas relacionados à alimentação e nutrição (BRASIL, 2012).

Dentre esses problemas, destacam-se as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), que são a principal causa de mortalidade de adultos no Brasil. Nos últimos anos, as doenças do aparelho circulatório, as doenças endócrino-metabólicas e as neoplasias mereceram atenção especial do setor saúde, principalmente pelo impacto negativo nas famílias e população brasileira.

Esse cenário, apresenta novos desafios a serem enfrentados pelo Sistema Único de Saúde, principalmente no campo da Alimentação e Nutrição e na Promoção da Saúde. Exigindo protocolos eficientes e o cuidado integral aos indivíduos.

Os documentos apontam para a necessidade de formulação e implantação de estratégias nacionais, regionais e locais efetivas e integradas para a redução da morbi-mortalidade relacionada à alimentação inadequada e ao sedentarismo, com recomendações e indicações adaptadas frente às diferentes realidades, com vistas a garantir aos indivíduos a capacidade de fazer escolhas saudáveis com relação à alimentação e à atividade física.

Nesse mesmo sentido, torna-se imprescindível, o estreitamento entre o cenário local de atuação no SUS com a formação nas Universidades. Trazer o campo do real – da prática de profissionais, usuários e gestores – mostra-se fundamental para a resolução dos problemas encontrados na assistência à saúde e para a qualificação do cuidado prestado aos sujeitos.

A existência da CENUT/UFOB, apresenta-se como uma ferramenta que irá auxiliar na formação dos estudantes do Curso de Nutrição, entendendo a complexidade do perfil de Saúde, Nutrição e Segurança Alimentação e Nutricional, em âmbito Regional e local, e desenvolvendo as estratégias mais eficientes na assistência nutricional, tendo como objetivo a promoção da saúde e da qualidade de vida.

### **3. OBJETIVOS:**

#### **3.1.Geral:**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

Desenvolver conceitos e práticas fundamentais entre os estudantes do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia sobre área de Nutrição nos diferentes grupos etários, na saúde e na doença, por meio da assistência nutricional à população de Barreiras e dos municípios circunvizinhos.

### **3.2.Específicos:**

Fornecer aos discentes do Curso de Nutrição a oportunidade de relacionar os conhecimentos teóricos à prática e à formação clínica e ambulatorial, bem como o contato humano e o cuidado, características próprias da profissão da área da saúde;

Disponibilizar serviços referenciados nas atividades desenvolvidas pela profissão de Nutrição à população de Barreiras e de outros municípios da Região Oeste;

Permitir o desenvolvimento de atividades de pesquisa, auxiliando na produção de conhecimento teórico e prático, principalmente local;

Desenvolver projetos interdisciplinares ligados ao ensino, pesquisa e extensão em parceria com os outros cursos da área de saúde da UFOB, além de parcerias com instituições de variadas naturezas alocadas no município e região;

Aproximar a comunidade à Universidade, permitindo um aprofundamento das questões relacionadas a Nutrição diante das necessidades locais e regionais.

## **4. CARACTERIZAÇÃO DAS ATIVIDADES E SERVIÇOS OFERECIDOS:**

A CENUT atende ao Curso de Nutrição com o objetivo de sustentar a formação profissional dos acadêmicos do referido curso, dando suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão, através da prestação de serviços nutricionais à população.

### **4.1.Atividades de Ensino:**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

A Clínica Escola de Nutrição será um dos principais ambientes de aprendizado para os discentes e docentes envolvidos. Neste espaço serão realizadas as aulas práticas de disciplinas, além de ser cenário de campo de estágio curricular supervisionado e de algumas Atividades Curriculares Complementares (ACC).

Além das disciplinas da graduação a Clínica será utilizada em componentes curriculares dos cursos de Pós-graduação *Lato sensu e Stricto sensu*, mostrando-se como importante ferramenta para o desenvolvimento da educação continuada para os profissionais da área da Nutrição.

**Quadro 1.** Distribuição das disciplinas que terão atividades desenvolvidas no espaço da Clínica Escola com quantidade de turmas e estudantes. Barreiras/BA.2015.

<b>Disciplinas</b>	<b>Semestr e</b>	<b>Turmas Práticas</b>	<b>Estudantes/ Turmas</b>
Nutrição Básica II	4º	4	12
Avaliação Nutricional	4º	4	12
Educação Nutricional	4º	4	12
Dietoterapia do Adulto I	5º	4	12
Dietoterapia do Adulto II	6º	4	12
Práticas IV: Ambulatório de Ciclo da Vida	4º	9	5
Práticas VII: Ambulatório de DCNT	7º	9	5
Nutrição Materno Infantil	6º	4	12
Estágio Sup.: Nutrição Clínica Ambulatorial	8º		10

#### **4.2. Atividades de Pesquisa:**

As pesquisas que acontecerão na Clínica Escola no campo da saúde e nutrição terão o intuito de cooperar com o desenvolvimento desses campos científicos, além de estimular e aproximar os discentes do curso às rotinas científicas (projetos, instrumentos, pesquisadores e leitura e redação científicas).



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Os estudos explorarão algumas linhas de pesquisa da Nutrição, a saber: Avaliação Nutricional, Segurança Alimentar e Nutricional, Comportamento Alimentar, Alimentação e Cultura, Aleitamento Materno, Obesidade e outras DCNT, entre outras.

A Clínica Escola possibilitará de certa forma a criação de Grupos de Pesquisa em duas grandes áreas da Nutrição, a Clínica e a Saúde Pública. Desta forma, auxiliara na descentralização e interiorização das pesquisas sobre os temas dessas áreas, colocando a UFOB nas discussões científicas nacionais e gerando conhecimento local, para auxiliar gestores e pesquisadores da Região Oeste do Estado da Bahia diante dos problemas de saúde e nutrição que acometem a população.

#### **4.3. Atividades de Extensão:**

A extensão é um dos principais motivos para a existência da Clínica Escola de Nutrição, tendo em vista o papel social da Universidade. Neste espaço, por meio dos serviços de atendimento à população em nível individual ou coletivo, acontecerá a interação em UFOB e a comunidade do Oeste Baiano, principalmente com a população residente em Barreiras/BA.

Dentre as atividades a serem desenvolvidas na Clínica incluem:

- ✓ Acolhimento nutricional envolvendo ações educativas como: sala de espera, dinâmica de grupo e outras, utilizando como ferramenta a Educação Alimentar e Nutricional;
- ✓ Aplicação de anamnese nutricional, composta dos itens: dados pessoais, condições sócio-econômicas, estilo de vida, história de saúde e alimentar, exame clínico nutricional;
- ✓ Verificação de medidas corporais (antropometria): peso, altura, circunferências e pregas cutâneas;
- ✓ Avaliação de composição corporal através de bioimpedância elétrica, quando necessário;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

- ✓ Interpretação de exames laboratoriais recentes (se houver): hemograma, lipidograma, leucograma, glicemia, entre outros;
- ✓ Orientações nutricionais individualizadas;
- ✓ Acompanhamento e monitoramento das ações de intervenção;
- ✓ Sessões clínicas de estudos de casos e de artigos científicos.

Os atendimentos acontecerão segundo as fases do ciclo da vida: gestante, criança, adolescente, adulto e idoso. Cada especialidade atenderá em dois turnos na semana, conforme quadro abaixo, exceto o atendimento à população adulta que acontecerá em quatro turnos.

A Clínica Escola oferecerá a cada turno 16 vagas para cada especialidade da Nutrição, totalizando 160 atendimentos por semana e conseqüentemente 640 por mês. Assim, a CENUT assumirá uma função de referência na assistência nutricional em nível local e regional, oferecendo um serviço gratuito e de qualidade para toda população.

**Quadro 2.** Distribuição do atendimento nutricional por especialidade durante os dias da semana. Barreiras/BA. 2015.

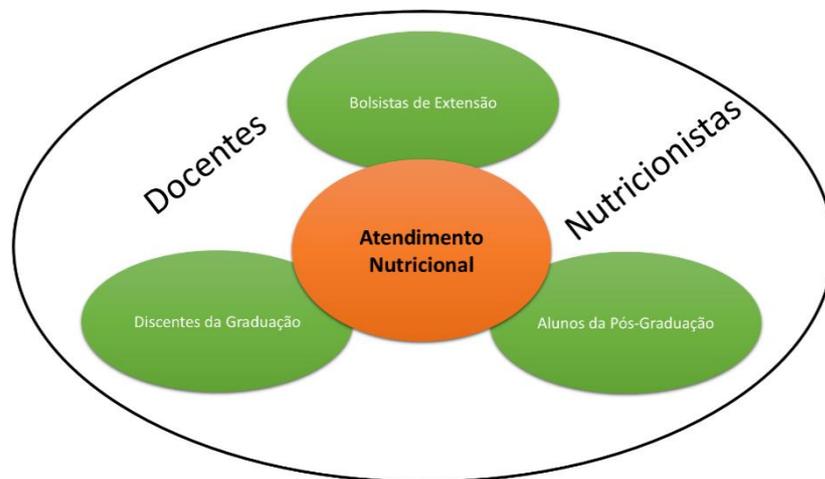
	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>	<b>Sexta</b>
<b>Manhã</b>	Nutrição e Pediatria	Nutrição do Adulto	Nutrição e Geriatria	Nutrição do Adulto	Nutrição da Gestante
<b>Tarde</b>	Nutrição do Adulto	Nutrição da Gestante	Nutrição e Pediatria	Nutrição e Geriatria	Nutrição do Adulto

## **5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS DA CLÍNICA ESCOLA:**



Os atendimentos nutricionais individuais ou coletivos serão realizados pelos graduandos matriculados nos componentes curriculares que apresentam aulas práticas na CENUT, pelos estudantes inseridos nas atividades de extensão, e pelos pós-graduandos (Especialização e Residência) com supervisão dos Docentes e Nutricionistas (Técnico Educacional em Educação - TAE) da UFOB.

**Figura 1.** Organização do atendimento nutricional na Clínica Escola de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia. Barreiras/BA, 2017.



### **5.1. Atendimento Nutricional Individualizado:**

Os atendimentos nutricionais individualizados terão duração de 50 minutos quando for primeira consulta e 30 minutos quando for consulta de retorno. Nas consultas serão utilizados protocolos de investigação da história clínica dos pacientes, assim como de triagem nutricional, específicos por grupo etário. Além disso, será realizada avaliação antropométrica e do consumo alimentar dos pacientes, conforme as técnicas já validadas na literatura (LOHMAN *et al.*, 1988; FISBERG *et al.*, 2005), para tal o LABNUT dispõe de um Manual de Avaliação Nutricional.

Para a avaliação antropométrica serão utilizados: balança plataforma digital, estadiômetro acoplado à balança, fitas inelásticas e adipômetros, além do aparelho da bioimpedância. Ressalta-se que os pacientes serão comunicados previamente (no momento da marcação da consulta) quanto ao uso de roupas leves para facilitação das medidas corporais e de levar exames laboratoriais recentes (até 3 meses), se houver.



A partir destas etapas, os dados colhidos pelos discentes serão discutidos com os professores para posterior devolução dos resultados aos pacientes, juntamente com as devidas orientações nutricionais. No prazo de uma semana, o paciente retornará à Clínica para o recebimento do plano alimentar individualizado.

No decorrer da realização dos atendimentos na CENUT estão previstas o acompanhamento/atendimento mais detalhado de alguns pacientes para elaboração de casos clínicos, que serão apresentados e discutidos nas disciplinas, bem como em sessões científicas.

### **5.2. Atendimento Nutricional Coletivo:**

As atividades em grupo acontecerão por meio das metodologias de Educação Alimentar e Nutricional. Serão realizadas discussões, oficinas e salas de esperas abordando temas relacionados a alimentação, nutrição e o processo de saúde-doença. Essas atividades acontecerão periodicamente com a participação de pacientes, estudantes, docentes e os nutricionistas.

## **6. ESTRUTURA DA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO:**

A Clínica Escola funcionará na estrutura física do **Centro Multidisciplinar de Saúde** da UFOB, que além CENUT, abrigará algumas estruturas acadêmicas e científicas dos outros cursos da área da Saúde. Fazem parte da estrutura físicas da CENUT: recepção, consultórios dietéticos, sala de reuniões e anfiteatro. Além desses espaços, a CENUT contará com sanitários e uma copa.

- **A recepção:** contará com uma sala que será o primeiro contato entre o público e o serviço.
- **Os Consultórios Dietéticos:** Serão seis consultórios onde serão realizados os atendimentos a população.
- **A sala de Reuniões:** Será uma sala para realização de orientações, discussões, oficinas e pequenos cursos.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

- **O Anfiteatro:** Este espaço será utilizado para eventos: reuniões, cursos, seminários e apresentação de estudos de caso e defesas de dissertações e teses.

### **6.1.Laboratório de Estudos Multiprofissional da Obesidade**

Além das estruturas acima mencionadas, funcionará na CENUT o Laboratório de Estudos Multiprofissional da Obesidade. O LAEMO terá como objetivo investigar a obesidade de formar ampla, envolvendo conhecimentos das diversas áreas da saúde, desenvolvendo atividades de promoção da saúde e tratamento da obesidade.

## **7. ORGANIZAÇÃO DA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO:**

A CENUT será organizada em três esferas: Técnico-Administrativa, Docente e Discente. A fusão dessas três partes fará a clínica funcionar diariamente na prestação de serviço especializada a população do Oeste da Bahia. Destaco que apesar da harmonia entre as esferas, cada uma delas terá atribuições diferentes.

**7.1.Técnico-Administrativa:** Será constituída por Nutricionistas da UFOB (TAE).

Atribuições:

- Coordenar, planejar, supervisionar, representar e responder pelas atividades administrativas da clínica junto à comunidade interna e externa à UFOB;
- Responsabilizar-se pelas normas de funcionamento interno da Clínica Escola;
- Cuidar para que os fundamentos teóricos e éticos orientem e sustentem a prática clínica;
- Zelar pela qualidade do atendimento prestado;
- Deliberar quanto às questões não contempladas nesse regimento;
- Responsabilizar-se, perante os órgãos regulamentadores da profissão de nutricionista, pelos serviços e atividades desenvolvidas na clínica;
- Zelar pela qualidade da formação oferecida aos estudantes e dos serviços prestados;
- Orientar o estudante a acerca do uso adequado de materiais e equipamentos;
- Propor seminários temáticos com fins de prevenir e superar alguma dificuldade dos acadêmicos e da comunidade assistida;
- Cumprir e fazer cumprir os dispositivos previstos no Código de Ética do Nutricionista e as resoluções de seu respectivo órgão regulamentador.



**7.2.Docentes:** Exercida pelos professores das disciplinas que apresentam atividades na Clínica Escola, além daqueles que tem projetos de pesquisa e extensão.

Atribuições:

- Orientar o estudante em relação às atividades a serem desenvolvidas na Clínica Escola;
- Contribuir para o desenvolvimento do estudante de uma postura ética em relação à prática profissional;
- Assessorar ao graduando o desenvolvimento de suas atividades;
- Contribuir e participar nas atividades que permitam uma formação interdisciplinar como seminários, palestras e estudos;
- Coordenar as apresentações de casos clínicos;
- Orientar o estudante quanto às questões éticas na clínica;
- Dar retorno a coordenação da Clínica Escola sobre as atividades desenvolvidas pelo estudante;

**7.3.Estudantes:** Grupo de graduandos matriculados nas disciplinas que apresentam atividades na Clínica Escola, além de bolsistas ou voluntários dos projetos de pesquisa e extensão.

Atribuições:

- Assumir e cumprir as atividades da Clínica Escola com responsabilidade respeitando os preceitos éticos que norteiam o atendimento das respectivas profissões;
- Atender a clientela que procura a Clínica Escola, realizando as atividades de acordo com as orientações dos supervisores;
- Submeter-se aos instrumentos de avaliação propostos pelos supervisores;
- Participar nas reuniões de equipe e grupos de estudos;
- Manter atualizada o prontuário dos pacientes;
- Manter organizadas as salas de atendimento e cuidar dos materiais utilizados;
- Organizar as salas e horário disponíveis para iniciar o atendimento;
- Sempre que tiver atendimento deve assinar a folha de frequência;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

- Recorrer ao supervisor professor ou aos técnicos habilitados sempre que houver dúvidas ou dificuldades, informando sobre as irregularidades que tiver conhecimento, relativas à sua condição de estagiário, especialmente as previstas no Código de Ética;
- Zelar pela estrutura, organização, funcionamento e patrimônio da Clínica Escola;
- Cuidar da descrição, laudo ou relatório de cada caso atendido, mantendo sigilo necessário, bem como armazenamento seguro do material clínico.

## **8. INFORMAÇÕES GERAIS**

### **8.1. Público alvo**

O público-alvo da Clínica Escola será da comunidade externa (indivíduos encaminhados por profissionais de saúde da própria universidade e de outros serviços de saúde, públicos e privados, além da demanda espontânea) residentes em Barreiras/BA e nas regiões circunvizinhas, bem como da própria comunidade interna (estudantes e servidores da UFOB).

A matrícula dos interessados em atendimentos na Clínica Escola será realizada mediante apresentação da carteira de identidade e um comprovante de residência. Para o agendamento de consultas destaca-se que:

- ✓ Para menores de 16 anos, o mesmo deverá ser feito pelos pais ou responsáveis;
- ✓ Para pacientes entre 16 e 18 anos, com a anuência dos pais, os pacientes poderão vir desacompanhados aos atendimentos mediante a autorização expressa dos pais ou membro responsável da família.

As pessoas que solicitarem atendimento serão acolhidas, para fins de triagem, para então, definir-se, quando possível, os dias da semana e horários disponíveis para atendimento. Os momentos de acolhida poderão ocorrer em calendário específico, conforme definido pela coordenação do serviço.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

## **8.2.Período de funcionamento e local**

Os serviços prestados na Clínica Escola de Nutrição serão realizados em calendário definido anualmente pela coordenação da CENUT, sempre em consonância com o calendário acadêmico da UFOB.

A Clínica Escola tem como local de funcionamento o **Centro Multidisciplinar de Saúde**, prédio anexo do Hospital Universitário, localizado na Rua Boa vista, s/n, Boa Vista, Barreiras/BA.

## **8.3.Horário de funcionamento**

O horário de expediente da Clínica Escola será determinado pelo professor e que estiver inserido nas atividades do local e de acordo com horário letivo do Campus, sendo no turno matutino (7:30 às 12:30h horas) e vespertino (13:50 às 17:10 horas), podendo ser alterado visando atendimento de demanda específica.

## **8.4.Equipamentos e materiais**

Os formulários com as informações de cada paciente serão registrados e arquivados em prontuários os quais serão identificados com número de registro e nome do paciente em envelope individual. Todas as fichas e formulários a serem utilizados na Clínica Escola serão disponibilizados ao Centro Multidisciplinar de Saúde.

A conservação dos equipamentos, bem como seu manuseio é de responsabilidade dos estudantes, sendo este devidamente orientado pelo supervisor do atendimento nutricional sobre a adequada forma de utilização, evitando, assim, o mau uso.

A relação dos equipamentos e moveis será apresentada por estrutura física:



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

### Recepção:

Mobiliário	Descrição	Quantidade
Cadeira escritório giratória	Cadeira estofada, cor azul, com braços, dotada de mecanismo amortecedor e regulador do assento e do encosto.	01 unid
Cadeira escritório fixa	Cadeira estofada, cor azul, sem braços.	02 unid
Longarina	Cadeiras de espera para 3 lugares, estofadas, cor azul	04 unid
Mesa de escritório	Mesa em formato de L para escritório	01 unid
Armário escritório em aço	Armário escritório em aço, duas portas.	01 unid
Armário fichário	Armário fichário para escritório em madeiras, com 4 gavetas.	01 unid
Bebedouro de coluna	Cor branca	01 unid

### Consultórios de Nutrição:

Equipamentos	Descrição	Qtd
Cadeira escritório giratória	Cadeira estofada, cor azul, com braços, dotada de mecanismo amortecedor e regulador do assento e do encosto.	06 unid
Cadeira escritório fixa	Cadeira estofada, cor azul, sem braços.	12 unid
Mesa de escritório	Mesa em formato de L para escritório	06 unid
Aparelho de Bioimpedância	Aparelho de bioimpedância tetrapolar	01 unid
Balança antropométrica	Balança tipo digital, capacidade 150kg ou mais c/ precisão mínima de 100g, características adicionais: Chapa de aço carbono, visor cristal líquido, com régua antropométrica, tensão 110/220.	06 unid
Balança antropométrica pediátrica	Balança, material base ferro fundido, com concha aço inoxidável com revestimento fixo de plástico acolchoado.	02 unid
Kit Adipômetro + fita métrica	Adipômetro de alumínio injetado, escala de 0-60mm, resolução de 1mm, mola com pressão constante de 10 g/mm <sup>2</sup> em qualquer abertura do compasso	06 unid



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

	Fita antropométrica em aço. Características adicionais: 02 metros de comprimento com divisão da escala em milímetros; inelástica	06 unid
Régua antropométrica	Fita antropométrica em aço. Características adicionais: 02 metros de comprimento com divisão da escala em milímetros; inelástica	06 unid
Pirâmide de alimentos	Pirâmide de acrílico com alimentos.	01 unid
Boneco anatômico	Modelo anatômico para fins didáticos (manequim), material silicone, mede aproximadamente 1.70m de altura. Possui movimentos nas articulações e órgãos internos (pulmão, coração, estômago, intestino, bexiga e órgãos genital masculino e feminino permutáveis). Confeccionado em resina plástica emborrachada.	01 unid

#### Sala de Reuniões:

<b>Equipamentos</b>	<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>
Cadeira escritório fixa	Cadeira estofada, cor azul, sem braços.	<b>14</b>
Mesa de reunião semi-oval	Mesa de reunião semi-oval com tampo em BP de 18 ou 25 mm e pé em aço com passagem de fiação.	01
Quadro branco	Quadro Branco Melamínico Liso, 200x100cm	01

#### REFERÊNCIAS

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

FISBERG, R.M., STALER, B., MARCHIONI, D.M.L., MARTINI, L.A. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas. Barueri: Manole, 2005. 334p.

LOHMAN, T. G.; ROCHE, A. F. & MARTORELL, R., 1988. Anthropometric Standardization Reference Manual. Champaign, Illinois: Human Kinetics.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

## APÊNDICE D

### Detalhamento dos Laboratórios de Pesquisa do Curso de Nutrição da UFOB

#### LABORATÓRIO DE CIÊNCIA DOS ALIMENTOS I: BROMATOLOGIA

##### **Equipamentos:**

Agitador magnético

Agitadores de tubo vortex

Almofariz com pistilo

Aquecedores tipo mantas

Aquecedores tipo placas

Argolas para funil analítico

Autoclaves

Balança analítica de precisão de 0,001 mg

Balança analítica de precisão de 0,1 mg

Balões de destilação (500 mL)

Balões volumétricos (10 mL, 50mL, 100mL, 250mL, 500mL e 1000mL)

Banho-maria equipados com termostato

Bastões de vidro

Béquer de (50 mL, 100 mL, 250 mL, 500 mL, 1000 mL, 2000 mL)

Bloco Digestor Kjeldhal

Bomba de vácuo

Buretas de 25 mL e 50 mL - torneira de polietileno

Cadinhos

Cápsulas de porcelana

Centrífuga de Gerber



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

Condutívimetro

Conjuntos de extratores Soxhlet

Deionizador de água

Dessecadores com tampa esmerilhada grande com as placas de porcelanas

Destilador de água

Destilador de fibras

Destilador Kjeldhal para proteínas

Erlenmeyer de 50 mL, 100 mL, 250 mL, 500 mL

Espátulas (tipo colher)

Espectrofotômetro

Estufa com controle de temperatura através de termostato até 300°C

Funil tamanho único

Garras para bureta

Garras para condensador

Kitazato de 250 mL

Medidores de pH

Mufla até 1200°C no mínimo

Pinças metálicas

Pipetas graduadas de 1 mL em 1/1002 mL em 1/105 mL em 1/1010 mL em 1/1020 mL em 1/101 mL

Rolhas de borracha e silicone de vários tamanhos

Telas de amianto

Tripe de ferro

Computador



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

### **Infraestrutura**

4 bancadas com pia e sistema de gás, luz, água e esgoto para acomodar estudantes

2 capelas de exaustão com pontos de eletricidade, de água (com saída) e de gás com registros próprios e iluminação

Estantes metálicas para tubos de ensaio

Bicos de Bunsen

Armários para guardar reagentes

Armários com gavetas

### **Professores**

Técnica dietética I e II

Gastronomia aplicada a nutrição

Bromatologia

Tecnologia dos alimentos

### **Linhas de pesquisa**

Bioquímica dos alimentos, estudos de composição química dos alimentos e investigação de compostos bioativos



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

**CIÊNCIA DOS ALIMENTOS II: TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E  
ANÁLISE SENSORIAL**

**Equipamentos**

Aagitador de tubo  
Amostrador automático  
Banho ultrassônico  
Bomba p/ cromatografia líquida  
Bomba peristáltica  
Centrífuga  
Centrífuga para butirômetro  
Computador  
Coletor de frações  
Despolpadeira  
Determinador de gordura  
Detector de UV - visível  
Espectrofotômetro  
Estufa de secagem  
Evaporador  
Fogão  
Forno  
Fotômetro de chama  
Freezer  
Geladeira  
Liofilizador  
Liquidificador industrial  
Máquina de fazer gelo  
Medidor de PH  
Módulo detector de fluorescência  
Módulo detector de UV  
Moinho multiuso  
Mufla  
Refratômetro



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição



### **Infraestrutura**

4 bancadas com pia e sistema de gás, luz, água e esgoto para acomodar estudantes  
2 capelas de exaustão com pontos de eletricidade, de água (com saída) e de gás com registros próprios e iluminação  
Estantes metálicas para tubos de ensaio  
Bicos de Bunsen  
Armários para guardar reagentes  
Armários com gavetas

Para a parte destinada a análise sensorial a sala de preparo de amostras deverá ser devidamente separada das cabines destinadas aos provadores.

Sugestão de lay-out para análise sensorial:

Sala de sessões de análise

Sala de orientação

Sala de preparação de amostra

6 a 8 cabines para provadores

### **Professores**

Técnica dietética I e II

Gastronomia aplicada a nutrição

Bromatologia

Tecnologia dos alimentos

### **Linhas de pesquisa**

Propriedades físicas, químicas, biológicas, sensoriais e funcionais dos alimentos;  
Inovação e desenvolvimento de produtos.



## **LABORATÓRIO DE ANÁLISE NUTRICIONAL DE POPULAÇÕES**

### **FINALIDADE DO LABORATÓRIO**

Pesquisa

#### **EQUIPAMENTOS**

##### **1 Balança Pediátrica Digital – Conforto**

Característica do equipamento – Exclusiva para pesagem de crianças menores de dois anos de idade. Mostrador (display) digital com indicadores de peso com no mínimo, 5 dígitos. Função da tecla TARA (zero) no painel frontal. Capacidade de pesagem de, no mínimo, 15 kg. Deve possuir prato em forma de concha (bebê conforto) para garantir maior segurança e conforto à criança.

##### **2 Antropômetro/Estadiômetro Infantil Horizontal**

Característica do equipamento – Destinado a tomar medidas antropométricas de bebês/crianças; fabricado em material rígido. Escala numérica gravada em tinta resistente (milímetros e centímetros). Estabilidade durante o uso. Equipamento em forma de "V", mantém a criança imóvel e acomoda de maneira correta para uma medição exata. Capacidade mínima: 97cm.

##### **2 Balança Digital Portátil**

Característica do equipamento – Exclusiva para pesagem de pessoas. Construída em material resistente a impacto (exemplo: não pode ser de vidro temperado) e de fácil higienização. Mostrador (display) digital com indicadores de peso com, no mínimo, 5 dígitos. Capacidade de pesagem de, no mínimo, 200 kg. Graduação (precisão) de pesagem de, no máximo, 100 g. Desligamento automático. Alimentação por pilha(s) ou bateria(s). Deve incluir as pilha(s) ou bateria(s) necessária(s) para seu funcionamento. Pés revestidos de material antiderrapante. Não deve incluir bioimpedância.

##### **2 Antropômetro/Estadiômetro Vertical Portátil**

Característica do equipamento – Régua de madeira desmontável (2 partes que se encaixam com precisão); ferragens cromadas em alumínio anodizado; base de sustentação metálica destacável (com pintura eletrostática); escala bilateral em milímetros (resolução de 1 mm); campo de uso de 0,35 até 2,13 m; cursor com indicação para a leitura lateral; adaptador (peça utilizada quando houver necessidade de medir de pessoas deitadas: bebês ou adultos acamados); peso próprio de aproximadamente 3,5 kg; bolsa exclusiva para seu transporte, inclusa no produto.



## **10 Fitas Inelásticas**

Característica do equipamento – Deve ser de material maleável, inelástico, inextensível, resistente e de fácil higienização, como fibra de vidro, com escala numérica gravada em tinta resistente ao uso. Escala numérica em centímetros, com graduação (precisão) de 1 mm. Escala numérica com, no mínimo, 200 cm úteis. Escala numérica com indicação da dezena (em números maiores) a cada 10 cm. Fita com área em branco antes da linha “zero” para permitir mensuração adequada. Fita deverá ter dispositivo de retração automática. Caixa protetora da fita deve ser confeccionada em material resistente e leve. A caixa protetora da fita deverá ter dispositivos de trava.

## **2 Adipômetro Científico**

Característica do equipamento – Terminais móveis que se adaptam à dobra cutânea, aumentando a precisão da medida. Leitura rápida e direta da dobra cutânea, sem a necessidade de interpolação. Escala de 0 a 60 mm, resolução de 1 mm. Mola com pressão constante de 10 g/mm<sup>2</sup> em qualquer abertura do compasso. Feito em alumínio injetado. As pinças se ajustam automaticamente para uma avaliação paralela da prega cutânea, enquanto as faces externas com bordas arredondadas, proporcionam conforto para o paciente. Acompanha caixa exclusiva para proteção e transporte.

## **2 Maca (divã)**

Característica do equipamento –

## **04 Biombos**

Característica do equipamento – Biombo triplo em tecido de algodão. Estrutura em tudo de aço arredondado. Dobrável para os dois lados com eixos giratórios. Rodízios giratórios nas laterais. Pés de apoio protegidos por ponteiras plásticas.

## **02 Bioimpedâncias Elétricas Tetrapolares**

Característica do equipamento – Aparelho destinado à avaliação da composição corporal por bioimpedância. Deve fornecer: Resistência (R): Precisão de  $\pm 0,1\%$ , Amplitude de 200 a 1500 Ohms, Resolução de 0,1 Ohm; Reactância (Xc): Precisão de  $\pm 0,2\%$ , Amplitude de 0 a 300 Ohms, Resolução de 0,1 Ohm; Ângulo de Fase (Phase Angle): Precisão de  $\pm 0,2\%$ , Amplitude de 0 a 20 Graus, Resolução de 0,1 grau; Massa Celular Corporal (Body Cell Mass - BCM); Massa Extracelular (Extracellular Mass -ECM); Relação ECM/BCM; Massa Magra (Músculos, Ossos e Vísceras) – Em quilogramas e percentual; Massa Gorda – Em quilogramas e percentual; Índice de Massa Corporal (IMC) – kg/m<sup>2</sup>; Taxa Metabólica Basal (TMB); Água Corporal Total (Litros, % de Água na Massa Magra e % de Água no Peso Total); Água Intracelular (Intracellular Fluid - ICF) e Água Extracelular (Extracellular Fluid - ECF). O tempo de realização do teste deve ser inferior a 2 minutos. Deve informar relatório (impresso) em Português pela impressora térmica embutida e resultado através da tela. Deve possibilitar upgrades periódicos. O equipamento deve funcionar com bateria interna



recarregável, dispensando o uso da tomada. Deve ser aprovado pelo Ministério da Saúde, ter registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e emitir corrente elétrica sub-limiar (800  $\mu$ A, 50 kHz). Equipamento acompanhado de cabo sensor, bobina para impressora térmica, 100 eletrodos descartáveis pré-gel, recarregador Bi-Volt da bateria, manual de instrução em Português com lista de referências bibliográficas, Software, estojo ou maleta para transporte e conservação. Assistência técnica integral e suporte científico especializado.

## **02 Dinamômetros Manuais Hidráulicos**

Equipamento destinado à verificação da força de prensão manual. Deve possuir indicador estático para facilitar a leitura. Escala de 0 a 90 Kg, resolução de 2 Kg. Ajuste do tamanho da mão/falanges para 5 posições diferentes. Alça para proteção. Deve incluir maleta ou estojo para seu armazenamento e transporte.

## **04 Conjuntos de Aparelho de Pressão (tensiômetro) + Estetoscópio**

Aparelho de pressão em nylon com fechamento em velcro. Confeccionado em tecido 100% poliamida com dupla camada de resina, impermeável que permite higienização e resistência, flexível e antialérgico.

Manguito: em PVC com duas saídas, sem emendas, de alta durabilidade.

Manômetro: Aneróide com escala de 0 a 300mm/hg, caixa de metal altamente resistente com presilha de metal, contendo o número da portaria do INMETRO no visor, selo de vistoria do INMETRO e seu respectivo certificado que acompanha o produto.

Pera Insufladora: Em PVC com sistema de retorno em metal, com esfera de aço inox de alta durabilidade.

Válvula: Em metal altamente resistente com regulagem de saída de ar sensível.

O estetoscópio com auscultador de alta durabilidade em aço inox, com diafragma de excelente sensibilidade para ausculta cardíaca.

Modelo: Adulto

Ângulo: Em aço inoxidável, biauricular em armação metálica resistente de grande durabilidade com ajuste automático através de mola em aço.

Olivas: Formato anatômico em PVC ou silicone macio e atóxico.

Tubo: Em PVC unificado macio, flexível e atóxico para ausculta mais precisa.

Deve incluir bolsa ou estojo para seu armazenamento e transporte.

## **01 Projetor Multimídia**



3000 ANSI lumens (no mínimo), 1024x768 (XGA) com as seguintes características: - Duração aproximada da lâmpada em modo econômico: Mínima de 5.000 horas - Duração aproximada da lâmpada em alto brilho: mínima de 4.000 horas - Tamanho da imagem: de 25 a 350 polegadas - Sistema de som embutido - Idioma: Português Brasil - Alimentação: bivolt - Conexões: Vídeo composto, S-video, Entrada de áudio, Vídeo componente, VGA, RGB, DVD, PC e HDMI. - Itens inclusos: 01 projetor, 01 controle remoto, bateria compatível com o controle remoto, 01 cabo de alimentação, Cabo de computador, Manual do usuário CD-Rom, tampa de lente.

### **01 Notebook**

Processador intel i7, placa de vídeo dedicada 2GB ou superior, 8GB memória RAM, disco rígido 1TB, com tela touch screen 15 pol.

### **01 Kit Educação Nutricional – Fantoches Frutas**

Fantoches de feltro e linha, com detalhes em costura e bordado. Personagens no mínimo 7 frutas.

### **01 Kit Educação Nutricional – Fantoches Legumes e Verduras**

Fantoches de feltro e linha, com detalhes em costura e bordado. Personagens no mínimo 7 legumes e verduras.

### **02 Réplica – Banana maçã avulsa**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **01 Réplica – Abacaxi inteiro pequeno**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica – Batata doce inteira**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica – Batata inteira**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica – Caju inteiro**



Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica – Fruta do Conde inteira**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **01 Réplica –Laranja baiana inteira**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **01 Réplica –Laranja baiana inteira descascada**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica – Nozes com casca**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica – Nozes sem casca**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica – Ovo Cozido Metade**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica – Ovo Inteiro branco**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica – Pimentão**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica –Tomate inteiro**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.



### **03 Réplica – Quiabo inteiro**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica – Milho – espiga sem folha**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica – Cenoura com talo**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **02 Réplica – Chuchu inteiro**

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

### **01 Kit de réplicas de alimentos da Pirâmide Alimentar Brasileira**

Kit de Réplicas de Alimentos para Pirâmide Alimentar Grande (baseado na Pirâmide Alimentar Brasileira), composto por 24 peças em poliuretano expandido, com cor, tamanho e textura semelhantes aos alimentos originais.

### **01 Pirâmide Alimentar de Acrílico de Mesa**

Pirâmide Nutricional tridimensional de acrílico para ser colocada na mesa; dimensões mínimas: 50 cm x 50 cm x 50 cm.

### **01 Máquina Fotográfica Digital**

Mínimo de 10 Megapixels. Modo de Disparo: Automático, manual e programado. Tela LCD de 3". Formato da imagem: JPEG, RAW, DPOF, EXIF2.3 e DCF. Formato do vídeo: MPG/MPEG e MOV. Cartão de memória compatível: SDHC, SDXC e SD. Conectividade: USB, Mini HDMI, entrada para microfone externo, suporte para Wi-Fi.



**LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA**

**1- A projeção dos docentes que utilizarão o espaço:**

O Laboratório de Saúde Coletiva- Epidemiologia e Políticas Públicas de Saúde atenderá a no mínimo 5 docentes/ pesquisadores das áreas de:

- Epidemiologia - (Profa. Daiene Gomes e Marcos Pereira)
- Práticas de Saúde Coletiva ( Prof.Bruno Klecios, docente concurso )
- Políticas de Saúde (Profa. Juliane Vilela)
- Segurança alimentar e nutricional (Marlus Henrique)

**2 - Os equipamentos e infraestrutura**

Usos	Qtde/Equipamento ou material
Elaboração, alimentação e análise de bancos de dados; Condução de estudos com dados secundários; Escrita de produtos científicos- relatórios, artigos, trabalhos de conclusão de cursos, dissertações.	14 computadores
Arquivamento de material e equipamentos	Armários com prateleiras
Arquivamento de material e equipamentos	8 armários com fechaduras
Pesquisas empíricas, gravação de entrevistas	5 Gravadores
Impressão de instrumentos de coletas de dados	2 impressoras
Apresentação de resultados de estudos, palestras	4 notebooks
Análise de dados epidemiológicos	2 Softwares SPSS e STATA

**3 - A justificativa de utilização**

O Laboratório de Saúde Coletiva- Epidemiologia e Políticas Públicas de Saúde será um centro de pesquisa com objetivo de realizar estudos epidemiológicos e de avaliação de políticas públicas de saúde e nutrição. Neste sentido, pretende-se consolidar um grupo de pesquisa que produza conhecimento sobre as condições de saúde e nutrição de grupos e populações, tanto no âmbito regional, quanto nacional.

No laboratório proposto funcionará o Observatório de Saúde do Oeste da Bahia, o qual será integrado por pesquisadores de diferentes campos de atuação na área da Saúde Coletiva.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

#### **4- Possíveis linhas de pesquisa a serem desenvolvidas**

1. Avaliação de políticas públicas de saúde e nutrição;
2. Planejamento e planificação em Saúde
3. Avaliação de Segurança Alimentar e Nutricional e seus determinantes em populações.;
4. Epidemiologia e Saúde Baseada em Evidências;
5. Epigenética;
6. Epidemiologia do ciclo vital.



## **APÊNDICE D**

### **Detalhamento dos Laboratórios de Pesquisa do Curso de Nutrição da UFOB**

#### **LABORATÓRIO DE CIÊNCIA DOS ALIMENTOS I: BROMATOLOGIA**

Equipamentos:

Agitador magnético

Agitadores de tubo vortex

Almofariz com pistilo

Aquecedores tipo mantas

Aquecedores tipo placas

Argolas para funil analítico

Autoclaves

Balança analítica de precisão de 0,001 mg

Balança analítica de precisão de 0,1 mg

Balões de destilação (500 mL)

Balões volumétricos (10 mL, 50mL, 100mL, 250mL, 500mL e 1000mL)

Banho-maria equipados com termostato

Bastões de vidro

Béquer de (50 mL, 100 mL, 250 mL, 500 mL, 1000 mL, 2000 mL)

Bloco Digestor Kjeldhal

Bomba de vácuo

Buretas de 25 mL e 50 mL - torneira de polietileno

Cadinhos

Cápsulas de porcelana

Centrífuga de Gerber

Condutímetro

Conjuntos de extratores Soxhlet



Deionizador de água

Dessecadores com tampa esmerilhada grande com as placas de porcelanas

Destilador de água

Destilador de fibras

Destilador Kjeldhal para proteínas

Erlenmeyer de 50 mL, 100 mL, 250 mL, 500 mL

Espátulas (tipo colher)

Espectrofotômetro

Estufa com controle de temperatura através de termostato até 300°C

Funil tamanho único

Garras para bureta

Garras para condensador

Kitazato de 250 mL

Medidores de pH

Mufla até 1200°C no mínimo

Pinças metálicas

Pipetas graduadas de 1 mL em 1/1002 mL em 1/105 mL em 1/1010 mL em 1/1020 mL em 1/101 mL

Rolhas de borracha e silicone de vários tamanhos

Telas de amianto

Tripe de ferro

Computador



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

#### Infraestrutura

4 bancadas com pia e sistema de gás, luz, água e esgoto para acomodar estudantes

2 capelas de exaustão com pontos de eletricidade, de água (com saída) e de gás com registros próprios e iluminação

Estantes metálicas para tubos de ensaio

Bicos de Bunsen

Armários para guardar reagentes

Armários com gavetas

#### Professores

Técnica dietética I e II

Gastronomia aplicada a nutrição

Bromatologia

Tecnologia dos alimentos

#### Linhas de pesquisa

Bioquímica dos alimentos, estudos de composição química dos alimentos e investigação de compostos bioativos



## **CIÊNCIA DOS ALIMENTOS II: TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ANÁLISE SENSORIAL**

### **Equipamentos**

Agitador de tubo	Fogão
Amostrador automático	Forno
Banho ultrassônico	Fotômetro de chama
Bomba p/ cromatografia líquida	Freezer
Bomba peristáltica	Geladeira
Centrífuga	Liofilizador
Centrífuga para butirômetro	Liquidificador industrial
Computador	Máquina de fazer gelo
Coletor de frações	Medidor de PH
Despolpadeira	Módulo detector de fluorescência
Determinador de gordura	Módulo detector de UV
Detector de UV - visível	Moinho multiuso
Espectrofotômetro	Mufla
Estufa de secagem	Refratômetro
Evaporador	

### **Infraestrutura**

4 bancadas com pia e sistema de gás, luz, água e esgoto para acomodar estudantes

2 capelas de exaustão com pontos de eletricidade, de água (com saída) e de gás com registros próprios e iluminação

Estantes metálicas para tubos de ensaio

Bicos de Bunsen

Armários para guardar reagentes

Armários com gavetas

Para a parte destinada a análise sensorial a sala de preparo de amostras deverá ser devidamente separada das cabines destinadas aos provadores.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Sugestão de lay-out para análise sensorial:

Sala de sessões de análise

Sala de orientação

Sala de preparação de amostra

6 a 8 cabines para provadores

Professores

Técnica dietética I e II

Gastronomia aplicada a nutrição

Bromatologia

Tecnologia dos alimentos

Linhas de pesquisa

Propriedades físicas, químicas, biológicas, sensoriais e funcionais dos alimentos;  
Inovação e desenvolvimento de produtos.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

## **LABORATÓRIO DE ANÁLISE NUTRICIONAL DE POPULAÇÕES**

### **FINALIDADE DO LABORATÓRIO**

Pesquisa

### **EQUIPAMENTOS**

#### **1 Balança Pediátrica Digital – Conforto**

Característica do equipamento – Exclusiva para pesagem de crianças menores de dois anos de idade. Mostrador (display) digital com indicadores de peso com no mínimo, 5 dígitos. Função da tecla TARA (zero) no painel frontal. Capacidade de pesagem de, no mínimo, 15 kg. Deve possuir prato em forma de concha (bebê conforto) para garantir maior segurança e conforto à criança.

#### **2 Antropômetro/Estadiômetro Infantil Horizontal**

Característica do equipamento – Destinado a tomar medidas antropométricas de bebês/crianças; fabricado em material rígido. Escala numérica gravada em tinta resistente (milímetros e centímetros). Estabilidade durante o uso. Equipamento em forma de "V", mantém a criança imóvel e acomoda de maneira correta para uma medição exata. Capacidade mínima: 97cm.

#### **2 Balança Digital Portátil**

Característica do equipamento – Exclusiva para pesagem de pessoas. Construída em material resistente a impacto (exemplo: não pode ser de vidro temperado) e de fácil higienização. Mostrador (display) digital com indicadores de peso com, no mínimo, 5 dígitos. Capacidade de pesagem de, no mínimo, 200 kg. Graduação (precisão) de pesagem de, no máximo, 100 g. Desligamento automático. Alimentação por pilha(s) ou bateria(s). Deve incluir as pilha(s) ou bateria(s) necessária(s) para seu funcionamento. Pés revestidos de material antiderrapante. Não deve incluir bioimpedância.

#### **2 Antropômetro/Estadiômetro Vertical Portátil**

Característica do equipamento – Régua de madeira desmontável (2 partes que se encaixam com precisão); ferragens cromadas em alumínio anodizado; base de sustentação metálica destacável (com pintura eletrostática); escala bilateral em milímetros (resolução de 1 mm); campo de uso de 0,35 até 2,13 m; cursor com indicação para a leitura lateral; adaptador (peça utilizada quando houver necessidade de medir de pessoas deitadas: bebês ou adultos acamados); peso próprio de aproximadamente 3,5 kg; bolsa exclusiva para seu transporte, inclusa no produto.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

## 10 Fitas Inelásticas

Característica do equipamento – Deve ser de material maleável, inelástico, inextensível, resistente e de fácil higienização, como fibra de vidro, com escala numérica gravada em tinta resistente ao uso. Escala numérica em centímetros, com graduação (precisão) de 1 mm. Escala numérica com, no mínimo, 200 cm úteis. Escala numérica com indicação da dezena (em números maiores) a cada 10 cm. Fita com área em branco antes da linha “zero” para permitir mensuração adequada. Fita deverá ter dispositivo de retração automática. Caixa protetora da fita deve ser confeccionada em material resistente e leve. A caixa protetora da fita deverá ter dispositivos de trava.

## 2 Adipômetro Científico

Característica do equipamento – Terminais móveis que se adaptam à dobra cutânea, aumentando a precisão da medida. Leitura rápida e direta da dobra cutânea, sem a necessidade de interpolação. Escala de 0 a 60 mm, resolução de 1 mm. Mola com pressão constante de 10 g/mm<sup>2</sup> em qualquer abertura do compasso. Feito em alumínio injetado. As pinças se ajustam automaticamente para uma avaliação paralela da prega cutânea, enquanto as faces externas com bordas arredondadas, proporcionam conforto para o paciente. Acompanha caixa exclusiva para proteção e transporte.

## 2 Maca (divã)

Característica do equipamento –

## 04 Biombos

Característica do equipamento – Biombo triplo em tecido de algodão. Estrutura em tudo de aço arredondado. Dobrável para os dois lados com eixos giratórios. Rodízios giratórios nas laterais. Pés de apoio protegidos por ponteiras plásticas.

## 02 Bioimpedâncias Elétricas Tetrapolares

Característica do equipamento – Aparelho destinado à avaliação da composição corporal por bioimpedância. Deve fornecer: Resistência (R): Precisão de  $\pm 0,1\%$ , Amplitude de 200 a 1500 Ohms, Resolução de 0,1 Ohm; Reactância (Xc): Precisão de  $\pm 0,2\%$ , Amplitude de 0 a 300 Ohms, Resolução de 0,1 Ohm; Ângulo de Fase (Phase Angle): Precisão de  $\pm 0,2\%$ , Amplitude de 0 a 20 Graus, Resolução de 0,1 grau; Massa Celular Corporal (Body Cell Mass - BCM); Massa Extracelular (Extracellular Mass -ECM); Relação ECM/BCM; Massa Magra (Músculos, Ossos e Vísceras) – Em quilogramas e percentual; Massa Gorda – Em quilogramas e percentual; Índice de Massa Corporal (IMC) – kg/m<sup>2</sup>; Taxa Metabólica Basal (TMB); Água Corporal Total



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

(Litros, % de Água na Massa Magra e % de Água no Peso Total); Água Intracelular (Intracellular Fluid - ICF) e Água Extracelular (Extracellular Fluid - ECF). O tempo de realização do teste deve ser inferior a 2 minutos. Deve informar relatório (impresso) em Português pela impressora térmica embutida e resultado através da tela. Deve possibilitar upgrades periódicos. O equipamento deve funcionar com bateria interna recarregável, dispensando o uso da tomada. Deve ser aprovado pelo Ministério da Saúde, ter registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e emitir corrente elétrica sub-limiar (800  $\mu$ A, 50 kHz). Equipamento acompanhado de cabo sensor, bobina para impressora térmica, 100 eletrodos descartáveis pré-gel, recarregador Bi-Volt da bateria, manual de instrução em Português com lista de referências bibliográficas, Software, estojo ou maleta para transporte e conservação. Assistência técnica integral e suporte científico especializado.

#### 02 Dinamômetros Manuais Hidráulicos

Equipamento destinado à verificação da força de prensão manual. Deve possuir indicador estático para facilitar a leitura. Escala de 0 a 90 Kg, resolução de 2 Kg. Ajuste do tamanho da mão/falanges para 5 posições diferentes. Alça para proteção. Deve incluir maleta ou estojo para seu armazenamento e transporte.

#### 04 Conjuntos de Aparelho de Pressão (tensiômetro) + Estetoscópio

Aparelho de pressão em nylon com fechamento em velcro. Confeccionado em tecido 100% poliamida com dupla camada de resina, impermeável que permite higienização e resistência, flexível e antialérgico.

Manguito: em PVC com duas saídas, sem emendas, de alta durabilidade.

Manômetro: Aneróide com escala de 0 a 300mm/hg, caixa de metal altamente resistente com presilha de metal, contendo o número da portaria do INMETRO no visor, selo de vistoria do INMETRO e seu respectivo certificado que acompanha o produto.

Pera Insufladora: Em PVC com sistema de retorno em metal, com esfera de aço inox de alta durabilidade.

Válvula: Em metal altamente resistente com regulagem de saída de ar sensível.

O estetoscópio com auscultador de alta durabilidade em aço inox, com diafragma de excelente sensibilidade para ausculta cardíaca.

Modelo: Adulto

Ângulo: Em aço inoxidável, biauricular em armação metálica resistente de grande durabilidade com ajuste automático através de mola em aço.

Olivas: Formato anatômico em PVC ou silicone macio e atóxico.

Tubo: Em PVC unificado macio, flexível e atóxico para ausculta mais precisa.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Deve incluir bolsa ou estojo para seu armazenamento e transporte.

#### 01 Projetor Multimídia

3000 ANSI lumens (no mínimo), 1024x768 (XGA) com as seguintes características: - Duração aproximada da lâmpada em modo econômico: Mínima de 5.000 horas - Duração aproximada da lâmpada em alto brilho: mínima de 4.000 horas - Tamanho da imagem: de 25 a 350 polegadas - Sistema de som embutido - Idioma: Português Brasil - Alimentação: bivolt - Conexões: Vídeo composto, S-video, Entrada de áudio, Vídeo componente, VGA, RGB, DVD, PC e HDMI. - Itens inclusos: 01 projetor, 01 controle remoto, bateria compatível com o controle remoto, 01 cabo de alimentação, Cabo de computador, Manual do usuário CD-Rom, tampa de lente.

#### 01 Notebook

Processador intel i7, placa de vídeo dedicada 2GB ou superior, 8GB memória RAM, disco rígido 1TB, com tela touch screen 15 pol.

#### 01 Kit Educação Nutricional – Fantoches Frutas

Fantoches de feltro e linha, com detalhes em costura e bordado. Personagens no mínimo 7 frutas.

#### 01 Kit Educação Nutricional – Fantoches Legumes e Verduras

Fantoches de feltro e linha, com detalhes em costura e bordado. Personagens no mínimo 7 legumes e verduras.

#### 02 Réplica – Banana maçã avulsa

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

#### 01 Réplica – Abacaxi inteiro pequeno

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

#### 02 Réplica – Batata doce inteira

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

#### 02 Réplica – Batata inteira

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

#### 02 Réplica – Caju inteiro



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

02 Réplica – Fruta do Conde inteira

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

01 Réplica –Laranja baiana inteira

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

01 Réplica –Laranja baiana inteira descascada

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

02 Réplica – Nozes com casca

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

02 Réplica – Nozes sem casca

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

02 Réplica – Ovo Cozido Metade

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

02 Réplica – Ovo Inteiro branco

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

02 Réplica – Pimentão

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

02 Réplica –Tomate inteiro

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

03 Réplica – Quiabo inteiro

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

02 Réplica – Milho – espiga sem folha

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

02 Réplica – Cenoura com talo

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

02 Réplica – Chuchu inteiro

Réplica confeccionada em Poliuretano Expandido. Dimensões, textura e cores próximas ao real do alimento, em porção adequada. Réplica confeccionada em material atóxico.

01 Kit de réplicas de alimentos da Pirâmide Alimentar Brasileira

Kit de Réplicas de Alimentos para Pirâmide Alimentar Grande (baseado na Pirâmide Alimentar Brasileira), composto por 24 peças em poliuretano expandido, com cor, tamanho e textura semelhantes aos alimentos originais.

01 Pirâmide Alimentar de Acrílico de Mesa

Pirâmide Nutricional tridimensional de acrílico para ser colocada na mesa; dimensões mínimas: 50 cm x 50 cm x 50 cm.

01 Máquina Fotográfica Digital

Mínimo de 10 Megapixels. Modo de Disparo: Automático, manual e programado. Tela LCD de 3". Formato da imagem: JPEG, RAW, DPOF, EXIF2.3 e DCF. Formato do vídeo: MPG/MPEG e MOV. Cartão de memória compatível: SDHC, SDXC e SD. Conectividade: USB, Mini HDMI, entrada para microfone externo, suporte para Wi-Fi.

## LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

1- A projeção dos docentes que utilizarão o espaço:

O Laboratório de Saúde Coletiva- Epidemiologia e Políticas Públicas de Saúde atenderá a no mínimo 5 docentes/ pesquisadores das áreas de:

- Epidemiologia - (Profa. Daiene Gomes e Marcos Pereira)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

- Práticas de Saúde Coletiva ( Prof.Bruno Klecios, docente concurso )
- Políticas de Saúde (Profa. Juliane Vilela)
- Segurança alimentar e nutricional (Marlus Henrique)

## 2 - Os equipamentos e infraestrutura

Usos

Qtde/Equipamento ou material

Elaboração, alimentação e análise de bancos de dados;

Condução de estudos com dados secundários;

Escrita de produtos científicos- relatórios, artigos, trabalhos de conclusão de cursos, dissertações.

14 computadores

Arquivamento de material e equipamentos

Armários com prateleiras

Arquivamento de material e equipamentos  
fechaduras

8 armários com

Pesquisas empíricas, gravação de entrevistas

5 Gravadores

Impressão de instrumentos de coletas de dados

2 impressoras

Apresentação de resultados de estudos, palestras

4 notebooks

Análise de dados epidemiológicos 2 Softwares SPSS e STATA

## 3 - A justificativa de utilização

O Laboratório de Saúde Coletiva- Epidemiologia e Políticas Públicas de Saúde será um centro de pesquisa com objetivo de realizar estudos epidemiológicos e de avaliação de políticas públicas de saúde e nutrição. Neste sentido, pretende-se consolidar um grupo de pesquisa que



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

produza conhecimento sobre as condições de saúde e nutrição de grupos e populações, tanto no âmbito regional, quanto nacional.

No laboratório proposto funcionará o Observatório de Saúde do Oeste da Bahia, o qual será integrado por pesquisadores de diferentes campos de atuação na área da Saúde Coletiva.

4- Possíveis linhas de pesquisa a serem desenvolvidas

1. Avaliação de políticas públicas de saúde e nutrição;
2. Planejamento e planificação em Saúde
3. Avaliação de Segurança Alimentar e Nutricional e seus determinantes em populações.;
4. Epidemiologia e Saúde Baseada em Evidências;
5. Epigenética;
6. Epidemiologia do ciclo vital.



## LABORATÓRIO DE ESTUDOS DO METABOLISMO

### 1- A projeção dos docentes que utilizarão o espaço:

O Laboratório de avaliação clínica e metabólica atenderá a no mínimo 10 docentes/ pesquisadores das áreas de:

- Nutrição clínica (4 docentes)
- Metabolismo humano (2 docentes)
- Medicina (4 docentes)

### 2 – Os equipamentos e infraestrutura

Usos	Quantidade/Equipamento ou material
Processamento, armazenamento e análise de material biológico	Agitadores de tubo vortex Microcentrifuga Equipamento de cromatografia em fase gasosa acoplada à espectrometria de massas (GC-MS); Equipamento de imunensaio automatizado (1) Freezer – 80° C Espectrofotômetro (1)  freezers vertical (3)  Banho-maria (1)  Despertador de laboratório  Agitador de Kline  Centrífuga  Autoclave  Terminais de computador

### 3- Possíveis linhas de pesquisa a serem desenvolvidas

1. Obesidade
2. Distúrbios endócrinos metabólicos e doenças crônicas não transmissíveis
3. Indicadores bioquímicos do padrão de morbidade da população nos diferentes ciclos de vida.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

**OBSERVATÓRIO DE SAÚDE DO OESTE DA BAHIA**

**- Os equipamentos e infraestrutura**

<b>Quantidade/Equipamento ou material</b>	<b>Justificativa de utilização</b>
2 computadores	Arquivo e sistematização de dados construídos durante as pesquisas; Escrita de produtos científicos, relatórios, artigos, trabalhos de conclusão de cursos, dissertações e afins
2 notebooks	Desenvolvimento de pesquisa em campo; Organização/participação em eventos científicos; Apresentação de resultados de estudos.
Mini Projetor portátil	Desenvolvimento de pesquisa em campo; Organização/participação em eventos científicos; Apresentação de resultados de estudos.
Flip Chart e cavalete	Desenvolvimento de atividades de ações educativas
Armários com prateleiras	Arquivamento de material e equipamentos
8 armários com fechaduras	Arquivamento de material e equipamentos
5 Gravadores de áudio	Gravação de entrevistas e ações educativas; Construção de dados de pesquisa
2 câmeras fotográficas	Gravação de entrevistas e ações educativas; Construção de dados de pesquisa
2 câmeras de filmagem	Gravação de entrevistas e ações educativas; Construção de dados de pesquisa
2 impressoras	Impressão de material para construção de dados e resultados de pesquisas
Material de papelaria: Papel A4, Papel metro, tesouras, fita adesiva, pincel para quadro branco	Desenvolvimento de atividades de ações educativas



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

## ANEXO I - ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES

### Barema para pontuação

Grupo	Atividade	Pontuação da Atividade
Grupo 1 - Atividades de Ensino  *No lugar de pontos achamos melhor colocar horas	disciplina cursada com aprovação e não contabilizada para a integralização da carga horária do curso, realizada tanto na UFOB como em outra Instituição de Educação Superior, cujo curso de graduação seja autorizado;	cada 15h/a de disciplina, limitado a 50h
	de aperfeiçoamento de natureza acadêmica, técnico-científica, socioambiental, artístico-cultural e de educação profissional;	com carga horária total de pelo menos 30h – 2,5 horas
		com carga horária total de pelo menos 60h – 5 horas
		com carga horária total de pelo menos 120h – 10 horas
		com carga horária total de pelo menos 180h – 15 pontos
	orientação em disciplina que compõe o projeto pedagógico de Curso na graduação da UFOB;	5 pontos por mês de monitoria (ilimitado)
	participação em projetos educacionais, técnico-científico socioambiental, artístico-cultural e de educação profissional;	5 pontos por semestre de atividade desenvolvida (ilimitado)
participação de trabalho em evento acadêmico de ensino;	5h até 10h até 20h até 30h (ilimitado)	
participação em intercâmbio acadêmico.	5 pontos por semestre de intercâmbio (limitado a 2 semestres)	





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

	da UFOB em torneios internos e externos;	relativo)
	ação de trabalho voluntário em organizações da sociedade civil;	por participação em Organização da Sociedade Civil
	ação de resumo, resumo expandido ou artigo em anais de evento de extensão;	as por publicação para resumo as por publicação para resumo expandido ou artigo
	ação de artigo em periódico de extensão;	as por publicação indexada as por publicação não indexada
	entação de trabalho (oral e/ou pôster) em evento de extensão;	tos por apresentação em pôster tos por apresentação oral
	ação de trabalho acadêmico em extensão;	5h al – 10h al – 20h acional – 30h ado)
	oria de projeto de extensão;	s por mês de monitoria (ilimitado)
	pação nas atividades da Semana de Integração Universitária;	izador da Semana de Integração Universitária – 10horas pante da Semana de Integração Universitária – 5horas
	pação nas atividades de extensão na Escola de Estudos Temáticos.	izador da Escola de Estudos Temáticos – 20horas pante da Escola de Estudos Temáticos – 10horas
4 - Atividades de Representação Estudantil	pação em órgão colegiado da UFOB;	as por mandato de 1 ano
	pação em Diretório Acadêmico, Centro Acadêmico e outros órgãos de representação estudantil da UFOB ou externos, legalmente constituídos;	as por mandato de 1 ano
	pação em comissão instituída por órgão colegiado e setores diretivos da UFOB;	as por comissão
	pação como representante estudantil em entidades civis, constituídas formalmente.	as por mandato de 1 ano
5 - Atividades de Iniciação ao Trabalho	pação em atividade de iniciação ao trabalho técnico-profissional;	as por participação semestral
	ta de apoio técnico em atividades administrativas da UFOB ou em outras instituições conveniadas;	as por participação semestral
	ação de estágio não-obrigatório;	por mês de estágio



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

	pação como integrante de	as por participação semestral
	empresa júnior.	

**REGULAMENTO DA ATIVIDADE COMPLEMENTAR CURRICULAR E  
INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO**



Regulamenta a Atividade Complementar Curricular (ACC) e a integralização curricular da Extensão no âmbito dos Cursos de Graduação da UFOB.

## **CAPÍTULO I**

### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Para efeito deste Regulamento:

- I. Atividade Complementar Curricular (ACC) é uma ação de natureza acadêmica, científica, técnica, socioambiental e artístico-cultural dos Cursos de Graduação da UFOB que, pela autonomia atribuída ao estudante na escolha das atividades a realizar, favoreçam a diversificação e ampliação de sua formação integral.
- II. Extensão é um processo educativo, cultural e científico, que se articula ao ensino e à pesquisa e que viabiliza a relação transformadora entre a Universidade e a sociedade em uma perspectiva contextualizada, considerando as necessidades sociais emergentes, sendo exercida por meio de ações de caráter eventual ou permanente.

Art. 2º Os currículos dos Cursos de Graduação da UFOB contemplarão, quando couber, a ACC e as ações de extensão, como requisitos indispensáveis para a sua integralização.

Art. 3º São diretrizes da ACC:

- V. Ampliação de conhecimentos científicos, técnicos, socioambientais e artístico-culturais por meio da diversificação, enriquecimento e flexibilização dos currículos dos Cursos de Graduação.
- VI. Fortalecimento da articulação entre teoria e prática, valorizando o desenvolvimento de potencialidades individuais e coletivas para o ensino, a pesquisa e a extensão.
- VII. Promoção da interdisciplinaridade na formação acadêmica e do envolvimento em práticas extracurriculares, com estímulo à participação em ações realizadas em outros Cursos, instituições e em meio à comunidade.
- VIII. Estímulo a necessidade da formação continuada do egresso.



## **CAPÍTULO II**

### **DAS ATIVIDADES**

Art. 4º Para efeito deste Regulamento, constituem-se ACC as ações que compõem os seguintes grupos:

- VI. Grupo 1 - Atividades de Ensino, que incluem, dentre outras, as seguintes modalidades:
- (a) Disciplina cursada com aprovação e não contabilizada para a integralização da carga horária do curso, realizada tanto na UFOB como em outra Instituição de Educação Superior, cujo curso de graduação seja autorizado;
  - (b) Curso de aperfeiçoamento de natureza acadêmica, técnico-científica, socioambiental, artístico-cultural e de educação profissional;
  - (c) Monitoria em disciplina que compõe o projeto pedagógico de Curso na graduação da UFOB;
  - (d) Tutoria em projetos educacionais, técnico-científico socioambiental, artístico-cultural e de educação profissional;
  - (e) Premiação de trabalho acadêmico de ensino;
  - (f) Intercâmbio acadêmico.
- VII. Grupo 2 - Atividades de Pesquisa, que incluem dentre outras, as seguintes modalidades:
- (a) Participação em Projeto de Iniciação Científica e demais projetos de pesquisa, devidamente registrados, na UFOB ou em outras instituições de educação superior e centros de pesquisa;
  - (b) Publicação de resumo, resumo expandido ou artigo em anais de evento técnico-científico;
  - (c) Publicação de artigo em periódico técnico-científico;
  - (d) Organização e publicação de livro; publicação de capítulo de livro;
  - (e) Apresentação (oral e/ou pôster) de trabalho em evento técnico-científico;
  - (f) Premiação de trabalho acadêmico em pesquisa;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

Centro das Ciências Biológicas e da Saúde

Colegiado do Curso de Nutrição

- (g) Produção e desenvolvimento de material didático-pedagógico ou instrucional e tecnológico.

VIII. Grupo 3 - Atividades de Extensão, que incluem, dentre outras, as seguintes modalidades:

- (a) Participação em programa ou projeto de Extensão da UFOB ou de outras instituições, devidamente registrado;
- (b) Participação em evento técnico-científico, socioambiental, artístico-cultural, estudantil e de extensão;
- (c) Participação em campanha de saúde, desportiva, de atenção a grupos vulneráveis e outras atividades de caráter humanitário e social;
- (d) Participação em equipe/seleção desportiva e como representante da UFOB em torneios internos e externos;
- (e) Realização de trabalho voluntário em organizações da sociedade civil;
- (f) Publicação de resumo, resumo expandido ou artigo em anais de evento de extensão;
- (g) Publicação de artigo em periódico de extensão;
- (h) Apresentação de trabalho (oral e/ou pôster) em evento de extensão;
- (i) Premiação de trabalho acadêmico em extensão;
- (j) Monitoria de projeto de extensão;
- (k) Participação nas atividades da Semana de Integração Universitária;
- (l) Participação nas atividades de extensão na Escola de Estudos Temáticos.

IX. Grupo 4 - Atividades de Representação Estudantil, que incluem, dentre outras, as seguintes modalidades:

- (a) Participação em órgão colegiado da UFOB;
- (b) Participação em Diretório Acadêmico, Centro Acadêmico e outros órgãos de representação estudantil da UFOB ou externos, legalmente constituídos;
- (c) Participação em comissão instituída por órgão colegiado e setores diretivos da UFOB;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

(d) Participação como representante estudantil em entidades civis, constituídas formalmente.

X. Grupo 5 - Atividades de Iniciação ao Trabalho, que incluem, dentre outras, as seguintes modalidades:

- (a) Participação em atividade de iniciação ao trabalho técnico-profissional;
- (b) Bolsista de apoio técnico em atividades administrativas da UFOB ou em outras instituições conveniadas;
- (c) Realização de estágio não-obrigatório;
- (d) Participação como integrante de empresa júnior.

### **CAPÍTULO III**

#### **CURRICULARIZAÇÃO DA ACC E DA EXTENSÃO**

Art. 5º A carga horária mínima para integralização da ACC compreende:

- I. Cursos de Licenciatura: 200 (duzentas) horas;
- II. Cursos de Bacharelado de:
  - a) 6 (seis) semestres: 100 (cem) horas;
  - b) 7 (sete) semestres: 117 (cento e dezessete) horas;
  - c) 8 (oito) semestres: 133 (cento e trinta e três) horas;
  - d) 9 (nove) semestres: 150 (cento e cinquenta) horas;
  - e) 10 (dez) semestres: 167 (cento e sessenta e sete) horas;
  - f) 11 (onze) semestres: 183 (cento e oitenta e três) horas;
  - g) 12 (doze) semestres: 200 (duzentas) horas.

Parágrafo Único. A integralização da ACC deverá contemplar, no mínimo, 2 (dois) dos 5 (cinco) grupos mencionados no Art. 4º deste Regulamento, independentemente da carga horária de cada grupo.

Art. 6º. Cabe ao Núcleo Docente Estruturante estimular a adoção de, no mínimo, 10% (dez por cento) da carga horária do curso para o desenvolvimento de ações a serem integralizadas na forma de extensão.



Parágrafo 1º. O projeto pedagógico que prevê a obrigatoriedade da integralização de carga horária por meio da curricularização de extensão conforme o caput deste artigo, deverá contabilizá-la no total da carga horária do curso.

Parágrafo 2º O projeto pedagógico que não prevê a integralização de carga horária por meio da curricularização de extensão deverá apresentar no Projeto Pedagógico do Curso - PPC, por meio da articulação entre ensino, pesquisa e extensão, como as atividades de extensão serão desenvolvidas.

#### **CAPÍTULO IV**

### **DA ANÁLISE E REGISTRO DA ATIVIDADE CURRICULAR COMPLEMENTAR E DE EXTENSÃO**

Art. 8º A ACC e ações de extensão desenvolvidas pelo estudante serão pontuadas por meio de um Barema, registrando as atividades realizadas ao longo do período de integralização curricular do curso de graduação ao qual está vinculado.

Parágrafo Único. A normatização do Barema do Centro para os cursos de graduação é de responsabilidade do Conselho Diretor, ouvidos os NDE.

Art. 9º. A ACC e ações de extensão serão contabilizadas a partir do registro da carga horária desenvolvida pelo estudante e devidamente certificada por órgãos ou instituições competentes.

Art. 10. A solicitação de análise e registro da ACC e das ações de extensão é de inteira responsabilidade do estudante, que, para tanto, deverá seguir as orientações e prazos institucionais.

Art. 11. Os certificados e declarações devem ser apresentados:

- I. Sem rasuras, emendas ou cortes.
- II. Com o timbre do órgão ou entidade responsável pela realização da atividade;
- III. Conter título da atividade, carga horária, data ou período de realização, quando couber;
- IV. Com assinatura e carimbo do responsável, no caso das declarações.



## **CAPÍTULO V**

### **DAS ATRIBUIÇÕES**

Art. 12. Ao Colegiado de curso de graduação compete:

- I. Constituir, dentre os membros docentes do Centro Multidisciplinar, comissões para análise da documentação de ACC e de integralização curricular da extensão dos estudantes.
- II. Acompanhar, aprovar e divulgar a análise e formalização da ACC e ações de extensão pela comissão, semestralmente.

Art. 13. Ao Coordenador do Colegiado de curso de graduação compete:

- I. Solicitar a publicação de portaria homologando a comissão junto à Direção de Centro.
- II. Dar ampla publicidade da portaria aos estudantes do Curso.
- III. Orientar os estudantes quanto à obrigatoriedade da realização da ACC e quando couber, das ações de extensão, pautando-se nos propósitos e finalidades do PPC.
- IV. Informar aos estudantes os procedimentos de análise e registro da ACC e ações de extensão.
- V. Registrar no sistema acadêmico o resultado da ACC e ações de extensão do estudante.

Art. 14. À comissão de análise da ACC e da integralização curricular da extensão compete:

- I. Analisar a documentação e pontuar a ACC e as ações de extensão apresentadas pelo estudante, considerando este Regulamento e o respectivo Barema.
- II. Encaminhar, semestralmente, ao Colegiado de curso de graduação despacho no qual explicita o resultado da análise da ACC e das ações de extensão.
- III. Participar das reuniões necessárias à operacionalização da análise referente à ACC e ações de extensão, quando convocadas pelo Colegiado de Curso.

Parágrafo Único. A Comissão terá duração de 1 (um) ano, com possibilidade de recondução por igual período.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

Art. 15. Ao estudante compete:

- I. Informar-se sobre este Regulamento, bem como demais orientações de ACC e ações de extensão contidas no projeto pedagógico do curso;
- II. Participar de atividades oferecidas pela UFOB e outras instituições que proporcionem a integralização da ACC e das ações de extensão.
- III. Cumprir com os prazos e procedimentos institucionais estabelecidos.
- IV. Providenciar a documentação comprobatória relativa à sua participação efetiva nas atividades realizadas e mantê-las sob a sua posse durante todo o período de integralização curricular, apresentando-a sempre que solicitada.
- V. Acompanhar os resultados da análise e formalização da ACC e ações de extensão pela comissão, semestralmente.

## **CAPÍTULO VI**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 16. Para os estudantes que ingressaram na UFOB por meio de vagas residuais, o aproveitamento de carga horária mínima para a integralização da ACC e ações de extensão, será assim considerado:

- I. Número de semestres para o estudante integralizar o curso pretendido, estimado pelo Colegiado do curso.
- II. Mínimo de 50% do número de semestres mencionados no item anterior.
- III. Diferença entre o número de semestres do curso de origem e o número de semestres do curso pretendido pelo estudante na UFOB.

Parágrafo Único. A carga horária mínima, em horas, para a integralização da ACC e da extensão será a diferença (I-II-III) multiplicada por 50/3 (cinquenta terços).



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição

Art. 17. A comissão de análise da ACC e integralização curricular da extensão poderá recusar pontuação à atividade que for considerada em desacordo com este Regulamento, Barema e/ou objetivos do curso de graduação previstos em seu Projeto Pedagógico.

Art. 18. Os casos omissos serão resolvidos pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Art. 19. Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as demais disposições em contrário.

Barreiras (BA), 30 de novembro de 2015.

Iracema Santos Veloso  
Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão

### **ANEXO III**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**  
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde  
Colegiado do Curso de Nutrição



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA  
CONSELHO UNIVERSITÁRIO

---

**Resolução 003/2015**

Aprova a criação do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão da Universidade Federal do Oeste da Bahia.

**O CONSELHO UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**, no uso de suas atribuições,  
CONSIDERANDO o Documento Orientador Programa Incluir Acessibilidade Na Educação Superior SECADI/SESu–2013,  
CONSIDERANDO a Proposta de Criação do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão da UFOB apresentada em reunião do Conselho Universitário dia 22 de outubro,  
CONSIDERANDO a deliberação da reunião ordinária do Conselho Universitário do dia 19 de novembro de 2015,

**Resolve:**

**Art. 1º** Aprovar a criação do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão da Universidade Federal do Oeste da Bahia.

**Art. 2º** A UFOB viabilizará as condições para atendimento às necessidades de implementação do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão da Universidade Federal do Oeste da Bahia.

**Art. 3º** O Regulamento de funcionamento do NAI será submetido à apreciação do Consuni.

**Art. 4º** Esta Resolução entra em vigor na data da sua aprovação.

Barreiras, 19 de novembro de 2015.

  
Iracema Santos Veloso  
Presidente do Conselho Universitário