

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio em Tempo Integral

Goiânia - Goiás
Setembro / 2014

O Bicho

“Vi ontem um bicho
Na imundície do pátio
Catando comida entre os detritos.
Quando achava alguma coisa,
Não examinava nem cheirava:
Engolia com voracidade.
O bicho não era um cão,
Não era um gato,
Não era um rato.
O bicho, meu Deus, era um homem.”

Manuel Bandeira

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

PLANO DE CURSO

Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás – IFGOIÁS (Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008)
CNPJ	10870883/000144
Endereço	Avenida C198, Quadra 500, Setor Jardim América, CEP: 74270-040. Goiânia – GO.
Unidade da Oferta	Câmpus Goiânia Oeste
Telefone/Fax	PABX (62) 3237-1857
E-mail de contato	gabinete.goianiaoste@ifg.edu.br
Habilitação, qualificações e especializações.	
Habilitação	Técnico em Nutrição e Dietética
Eixo Tecnológico	Ambiente e Saúde
Carga Horária em Disciplinas	3510 horas
Estágio Curricular Supervisionado	200 horas
Atividades Complementares	120 horas
Carga Horária Total do Curso	3630 horas

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS

REITOR

Jerônimo Rodrigues da Silva

DIRETOR EXECUTIVO

Paulo Henrique de Souza

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Adelino Candido Pimenta

PRÓ-REITOR DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Ruberley Rodrigues de Souza

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Sandro Ramos de Lima

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Weber Tavares da Silva Júnior

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Ubaldo Eleutério da Silva

DIRETOR GERAL DO CAMPUS GOIÂNIA OESTE

Mad' Ana Desirée Ribeiro de Castro

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ÁREAS ACADÊMICAS

Jullyana Borges de Freitas

COORDENADOR DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA INTEGRADO

Débora Caldas Marques

Equipe de elaboradores do projeto:

André Rodrigues Coimbra

Débora Caldas Marques

Jullyana Borges de Freitas

Katiane Martins Mendonça

Poliana Cristina Mendonça Freire

SUMÁRIO

1.	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS DO CURSO	7
1.1	Justificativa	7
1.2	Objetivo Geral	10
1.3	Objetivos Específicos	10
2.	CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS DO CURSO	11
2.1	Currículo Integrado	11
3.	REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO	15
3.1	Oferta de vagas e formas de acesso	15
3.2	Requisitos de acesso	15
4.	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO EGRESSO E ÁREA DE ATUAÇÃO	16
4.1	Perfil Profissional	16
4.2	Áreas de Atuação Profissional	16
5.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO	18
5.1	Matriz Curricular	18
5.2	Detalhamento das Disciplinas	20
5.2.1	Núcleo de Conteúdos Básicos	20
5.2.2	Núcleo de Conteúdos Diversificados	20
5.2.3	Núcleo de Conteúdos Profissionalizantes	21
5.2.4	Carga Horária Total	21
5.3	Fluxograma do Curso	22
5.4	Estágio Curricular Supervisionado	22
5.4.1	Da Duração e Carga Horária	23
5.4.2	Das Condições de Execução	24
5.4.3	Dos Direitos dos Estagiários	25
5.4.4	Dos Deveres dos Estagiários	25
5.4.5	Do Relatório Final do Estágio Curricular Supervisionado	26
5.4.6	Da Avaliação	27
5.4.7	Da Supervisão de Estágio	27
5.5	Atividades Complementares	28
5.6	Ementas	28
6.	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	30
7.	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM APLICADOS AOS	31

	DISCENTES DO CURSO	
8.	DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DO CORPO DISCENTE	33
9	ATENDIMENTO AO DISCENTE	34
9.1	Reunião de Pais	34
9.2	Conselho de Classe	34
9.3	Atividades de Recuperação	34
10	FUNCIONAMENTO	35
10.1	Horário de Funcionamento do Curso	35
10.2	Tempo de Integralização	35
10.3	Periodicidade	35
11.	ESTRUTURA FÍSICA	36
11.1	Estrutura Física Necessária.....	36
11.2	Estrutura Física Disponível	36
12.	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	37
12.1	Pessoal Docente	37
12.2	Pessoal Técnico Administrativo	38
13.	AUTO AVALIAÇÃO DO CURSO	40
14.	CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES DO CURSO	41
15.	ESTRATÉGIAS DE IMPLEMENTAÇÃO DO CURRÍCULO INTEGRADO	42
	REFERÊNCIAS	43
	ANEXOS	45

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS DO CURSO

1.1 Justificativa

A atenção à saúde vai além do cuidar do indivíduo, abrange toda a comunidade e suas relações com o meio em que está inserida. Nessa perspectiva de integração entre indivíduos, comunidade e meio ambiente, amplia-se o conceito de saúde, muitas vezes ainda estrito ao estudo de patologias e intervenções clínicas. Sendo assim, a atenção à saúde vai além do tratamento de doenças, tendo quatro grandes funções: promoção da saúde, prevenção das doenças, tratamento dos doentes e reabilitação. A Organização Mundial da Saúde conceitua saúde como o completo estado de bem-estar físico, mental e social e não apenas ausência de afecções e enfermidades. Portanto, é resultante das condições de alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse da terra, acesso aos serviços de saúde (LOURENÇO, 2013).

Tendo em vista esta complexidade, para que a atenção à saúde de fato interfira positivamente nos processos ambientais e de saúde da coletividade, é necessária que seja fundamentada nos princípios da promoção da saúde, onde todos são responsáveis pela saúde de si próprios e de sua comunidade. Promover a saúde é dar condições ao sujeito para estabelecer seu processo histórico nas mais variadas ações dentro do contexto social. Mudar padrões sedimentados, ampliar o acesso à educação, cultura e contribuir para promover o empoderamento das famílias em todos os sentidos.

Essa compreensão da saúde para além da doença é ratificada no Brasil pela Política Nacional de Promoção da Saúde (BRASIL, 2006 a). Ressalta-se que esses documentos norteadores da promoção da saúde, tanto os de publicação mundial, como os de origem nacional enfatizam a Alimentação Saudável como uma das estratégias prioritárias para a consolidação dessas políticas. A Política Nacional de Promoção da Saúde (BRASIL, 2006 a), elenca dentre as ações prioritárias, a promoção da alimentação saudável, visando à promoção da saúde e segurança alimentar e nutricional, contribuindo com as ações e metas de redução de pobreza, a inclusão social e o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). Ainda, estabelece como estratégias a articulação de ações intersetoriais para a consolidação da Política Nacional de

Promoção da Saúde, bem como da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL,2012) e da Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (WHO, 2004). Também enfatiza a importância do desenvolvimento de ações para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar (BRASIL, 2006 b), bem como a divulgação das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) e o fortalecimento das ações de vigilância alimentar e nutricional (BRASIL, 1990; BRASIL, 2004; BRASIL, 2006 c) para a prevenção e controle dos agravos e doenças decorrentes da má alimentação.

As Pesquisas de Orçamentos Familiares (IBGE, 2004; IBGE, 2010) apontam que a população brasileira aumentou significativamente os gastos com a alimentação fora de casa na última década, passando de 24% do total de gastos com alimentos em 2002/2003 para 31% em 2008/2009. Assim, cada vez mais a população brasileira se alimenta fora de casa e precisa encontrar opções acessíveis, seguras do ponto de vista sanitário e nutricional, e bem como sensorialmente atrativas e saborosas.

Ainda, segundo o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN, 2003), o profissional Técnico em Nutrição e Dietética, é habilitado para exercer atividades em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que prestem atendimento a populações sadias, tais como restaurantes industriais e comerciais, hotéis, cozinhas experimentais, creches, escolas e supermercados; em Unidades de Nutrição e Dietética (UND) de empresas e instituições que prestem assistência à saúde de populações portadoras de patologias, tais como hospitais, clínicas, asilos e similares; e também em Ações de Saúde Coletiva, tais como Programas Institucionais, Unidades Básicas de Saúde e similares. Portanto, o campo de atuação do profissional Técnico em Nutrição e Dietética é bastante amplo, e tem repercussão direta sobre a Promoção da Saúde da população, sendo necessária a formação de profissionais da área de Alimentação e Nutrição, nas suas diferentes áreas de atuação, como os serviços de alimentação, unidades de saúde, e saúde coletiva.

Além da amplitude do campo de atuação do profissional Técnico em Nutrição e Dietética, vale ressaltar que é uma profissão regulamentada pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN, 2003). Ainda, o CFN tem divulgado quadros estatísticos com a distribuição de Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética, os quais estão registrados em todo país, por Conselho Regional de Nutricionistas (CRNs) e por Estado. No ano 2000, não havia Técnicos em

Nutrição e Dietética registrados no CRN 1ª Região, do Estado de Goiás (CFN, 2000), já no ano de 2010 contamos com o registro de 1.329 Nutricionistas para apenas 104 Técnicos (CFN, 2010), e, ao final de 2013 tem-se o registro de 2.293 Nutricionistas para 167 Técnicos (CFN, 2013). Assim, para cada 14 Nutricionistas cadastrados no CRN 1ª região, do Estado de Goiás, temos 01 Técnico em Nutrição e Dietética. Além disso, o percentual de novos cadastros de Nutricionistas nos primeiros treze anos dessa década, foi de 72%, enquanto o registro de novos Técnicos em Nutrição e Dietética foi de 38%, no mesmo período. Estes dados demonstram a necessidade de ampliação da oferta de novos Cursos Técnicos em Nutrição e Dietética no Estado de Goiás. Vale ressaltar também que o Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética proposto para o IFG, será o primeiro curso público no Estado de Goiás, contribuindo para a oferta de formação de qualidade e gratuita.

Vale ressaltar que é perceptível na Região Oeste e Noroeste de Goiânia o predomínio de moradias simples e de uma população de baixa renda concentrada no local. Estas regiões caracterizaram-se, por um longo período, como uma espécie de “bolsão de miséria”, fomentada por uma ocupação urbana desordenada que acarreta impactos sociais e ambientais graves. Esta situação decorreu de um processo de metropolização da cidade de Goiânia que acabou impedindo a população carente de residir em bairros mais estruturados, ficando concentrada em regiões periféricas, em formação e sem infraestrutura urbana adequada, como as regiões citadas. Nos anos 2000, em função de aprimoramento das políticas públicas de urbanização e de pressão da sociedade civil, tiveram curso iniciativas de reversão dos referidos impactos (IFG, 2013). Nesse contexto, a área de Nutrição e Dietética é bastante profícua para ações de extensão, sendo, portanto, estratégica para a consolidação de projetos de ensino, pesquisa e extensão na região metropolitana de Goiânia, com atenção especial a região Oeste do município.

Sendo assim, o Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética, justifica-se prioritariamente pela necessidade de formação de profissionais técnicos qualificados estratégicos para a garantia do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), bem como para a implementação das Políticas Promotoras de Saúde.

1.2. Objetivo geral

A oferta do Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética tem como objetivo geral formar cidadãos críticos e reflexivos, que poderão atuar nas diferentes áreas da Nutrição e Dietética com ênfase na promoção da saúde.

1.3 Objetivos específicos

- Ampliar as oportunidades educacionais, por meio da integração da educação básica à formação e qualificação profissional na saúde;
- Desenvolver um currículo integrado da área de saúde com as áreas de conhecimento básico, a fim de contribuir para a formação de cidadãos críticos;
- Formar profissionais de Nutrição e Dietética que possam atuar nas três grandes áreas da Nutrição e Dietética: Unidades de Alimentação em Nutrição, atendendo populações sadias (restaurantes, cozinhas industriais); em Unidades de Nutrição e Dietética, atendendo populações com processos patológicos (hospitais, clínicas) e na Saúde Coletiva (postos de saúde, ambulatórios);
- Reconhecer os discentes como sujeitos do processo pedagógico, por meio da relação dos conhecimentos formais às suas experiências de vida;
- Articular mecanismos para a inserção dos egressos no mundo do trabalho.

2. CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS DO CURSO¹

Os Institutos Federais tem entre suas finalidades oferecer uma formação sólida, ampla e integrada aos discentes que desenvolvem parte de seu percurso educativo sob sua responsabilidade. Entre os diversos desafios políticos, pedagógicos e epistemológicos colocados pelas demandas que essa formação requer está a construção de currículos integrados como proposta e como materialidade vivenciada.

Os fundamentos políticos-pedagógicos presentes no Documento Base estabelecem princípios norteadores para a construção de organizações curriculares integradas. Entre os princípios fundantes que requerem elucidação, em virtude de não apresentarem significação unívoca, estão o de trabalho e o conceito de integração propriamente dito. Nos termos do Documento Base, o trabalho como princípio educativo é compreendido de forma abrangente, em razão de que:

(...) a vinculação da escola média com a perspectiva do trabalho não se pauta pela relação com a ocupação profissional diretamente, mas pelo entendimento de que homens e mulheres produzem sua condição humana pelo trabalho, ação transformadora no mundo, de si, para si e para outrem (BRASIL, 2007, p. 42).

Decorre dessa concepção ampla do trabalho a necessidade de superar adesões a práticas que culminem numa formação humana restrita. Pois a concepção de trabalho adequada aos cursos de educação profissional articulados à educação básica em geral, e o curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Nutrição e Dietética é:

O trabalho, nos sentidos ontológico e histórico, é princípio e organiza a base unitária do ensino médio por ser condição para se superar um ensino enciclopédico que não permite aos estudantes estabelecer relações concretas entre a ciência que aprende e a realidade em que vive. É princípio educativo, ainda, porque leva os estudantes a compreenderem que todos nós somos seres de trabalho, de conhecimento e de cultura e que o exercício pleno dessas potencialidades exige superar a exploração de uns pelos outros. (RAMOS, 2008, p. 4).

¹ Referencial Teórico utilizado nos Projetos Pedagógicos dos Cursos Técnicos Integrados, do Câmpus Goiânia Oeste.

(...) Remetemos o termo [integrar] ao seu sentido de completude, de compreensão das partes no seu todo ou da unidade no diverso de tratar a educação como uma totalidade social, isto é, nas múltiplas mediações históricas que concretizam os processos educativos [...]. Significa que buscamos focar o trabalho como princípio educativo, no sentido de superar a dicotomia trabalho manual/trabalho intelectual, de incorporar a dimensão intelectual ao trabalho produtivo, de formar trabalhadores capazes de atuar como dirigentes e cidadãos (Ciavatta, 2005, p. 146)¹

Articulados com essas concepções gerais está outro pressuposto indispensável para a concepção e realização de, respectivamente, propostas e práticas que denotem um currículo integrado efetivo. Pressuposto que pode ser assim expresso: i) o conhecimento não é sujeito, não tem autonomia e não integra a si próprio. ii) São os sujeitos que são constituídos de autonomia relativa e que podem como fruto de ações deliberadas integrar seus conhecimentos. Ações que tem o potencial de se configurar como causa de um currículo integrado.

Como implicação desse pressuposto, temos a necessidade de construir o currículo integrado de forma participativa, colaborativa, solidária e democrática. Outra implicação é renunciarmos a adoção de práticas prescritivas em busca de uma integração forçada que, acreditamos, minimizaria o potencial crítico da proposta em razão de serem meios incompatíveis com as finalidades pretendidas, entre as quais, questionar as relações de poder que produzem as dicotomias entre concepção e execução, entre os que pensam e os que fazem. Dicotomias que contribuem para sustentar as relações sociais predominantemente excludentes e hegemônicas na sociedade atual.

Portanto, nosso objetivo é fazer uma discussão teórico-prática das possibilidades de integração, disponibilizadas pelo repertório do campo educacional, a fim de potencializar nossa capacidade de construir uma experiência de currículo integrado exitosa.

O discurso de integração curricular, do ponto de vista da história do campo educacional, não é uma novidade. Acerca dessa temática Lopes e Macedo (2011) afirmam:

¹ Importante destacar que o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFG (2012-2016) traz como função social da Instituição a formação integral no sentido omnilateral dos estudantes. Diz o texto: "O objetivo precípua do IFG é mediar, ampliar e aprofundar a formação integral (omnilateral) de profissionais-cidadãos capacitados a atuar e intervir no mundo do trabalho, na perspectiva da consolidação de uma sociedade democrática e justa social e economicamente. Portanto, o seu papel social é visualizado na produção, na sistematização e na difusão de conhecimentos de cunho científico, tecnológico, filosófico, artístico e cultural, construída na ação dialógica e socializada desses conhecimentos." (IFG, 2012, p. 20).

Ao longo da história do currículo, podem ser situadas inúmeras propostas de currículo integrado, sob denominações distintas: currículo global, metodologia de projetos, currículo interdisciplinar, currículo transversal. É possível mesmo afirmar que toda forma de proposição de uma organização curricular, mesmo aquelas que defendem o currículo centrado nas disciplinas acadêmicas consideram importantes discutir formas de integração dos conteúdos curriculares. (p. 123).

Diferentes modos de organização curricular (vinculados a aspectos da vida social mais ampla ou centrados na estrutura das disciplinas acadêmicas, por exemplo) resultaram em formas diversas de interpretar a integração. Tais formas podem configurar-se inclusive a partir da superação das disciplinas. O discurso sobre a integração não pode ser “exclusivamente associado às perspectivas críticas, muito menos às teorias mais atuais da educação” (Lopes e Macedo, 2011, p. 23). Portanto, embora o discurso sobre a integração seja atribuída a uma positividade pouco questionada, propostas de currículo integrado não necessariamente estão a serviço de finalidades sociais não excludentes. Podem, também, ser vistas e praticadas na perspectiva instrumental e pragmática, vinculada estritamente à produtividade e à reprodução da vida social hegemonicamente colocada na atualidade.

A diversidade de projetos de currículo integrado pode ser categorizada em três modalidades:

- 1) Integração pelas competências e habilidades a serem formadas nos discentes;
- 2) Integração de conceitos das disciplinas mantendo a lógica dos saberes disciplinares de referência;
- 3) Integração via interesse dos discentes e buscando referência nas demandas sociais e, eventualmente, nas questões políticas mais amplas.

As possibilidades de integração acima elencadas possuem naturezas diferentes, mas são igualmente necessárias para a promoção da formação integrada. Contudo, ressalta-se que estas modalidades precisam ser ancoradas em princípios que potencializem a emancipação dos sujeitos, se pretende contribuir com a formação de “profissionais-cidadãos, capacitados a atuar e intervir no mundo do trabalho, na perspectiva da consolidação de uma sociedade democrática e justa social e economicamente” (IFG, 2012, p.20).

Por fim, a efetivação da formação integrada implica em estruturar processos de trabalho que garantam o encontro e o diálogo para a elaboração de itinerários formativos de maneira

coletiva, pressuposto fundante da construção de currículos integrados. Somente assim, será possível concretizar e construir uma instituição pública gratuita, com qualidade acadêmica e social.

“(...) a defesa da formação omnilateral, ou seja, verdadeiramente integral do ser humano, pressupondo, portanto, estabelecer nos currículos e na prática político-pedagógica da Instituição a articulação entre educação, cultura, arte, ciência e tecnologia, nos enunciados teóricos, metodológicos, políticos e pedagógicos da ação educativa institucional.” (IFG, 2012, p.26).

3. REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO

3.1 Oferta de vagas e formas de acesso

Serão oferecidas anualmente 30 (trinta) vagas, em regime integral. O processo seletivo será realizado pelo Centro de Seleção do IFG.

3.2 Requisitos de acesso

O candidato a uma vaga no Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética deverá:

1. Ter concluído o Ensino Fundamental (8ª série / 9º ano);
2. Ser aprovado no Processo Seletivo do IFG;
3. Efetivar a matrícula segundo Edital do Processo Seletivo.

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO EGRESSO E ÁREA DE ATUAÇÃO

4.1 Perfil Profissional

Acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade – higiênico-sanitárias – em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Realiza a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional. Avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista. Participa de programas de educação alimentar.

4.2 Áreas de atuação Profissional

O Técnico em Nutrição e Dietética estará capacitado a atuar com populações saudias, enfermas e na Saúde Coletiva nas seguintes atividades:

1. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que prestem atendimento a populações saudias, tais como restaurantes (industriais e comerciais), hotéis, cozinhas experimentais, creches, escolas e supermercados;
2. Unidades de Nutrição e Dietética (UND) de empresas e instituições que prestem assistência à saúde de populações portadoras de patologias, tais como hospitais, clínicas, asilos e similares;
3. Saúde Coletiva, tais como Programas Institucionais, Unidades Básicas de Saúde e similares.

Ademais, o mercado de trabalho para o Técnico em Nutrição e Dietética é amplo e vem crescendo nos últimos anos. Segundo a Classificação Brasileira de Ocupações, o Técnico em Nutrição e Dietética pode desempenhar atividades técnicas em nove áreas de ocupações: no controle da qualidade nas etapas de produção; na supervisão dos processos de produção e distribuição; na participação de pesquisas para melhoria, adequação e desenvolvimento de

produtos sob supervisão; na verificação das condições do ambiente, equipamentos e produtos (*in natura* e processados); na promoção da venda de insumos, produtos e equipamentos; no exercício das atividades da área de Nutrição; no planejamento das atividades e rotinas de trabalho; na coordenação de equipes e na comunicação na área de nutrição.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

5.1 Matriz Curricular

MATRIZ CURRICULAR								
Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética								
REGIME ANUAL								
Ano de implantação: 2014 Aprovação: Resolução nº 35 de 06/10/2014								
Vigência:								
		Disciplinas	Carga Hora_Aula Semanal			CH AT ¹	CH HT ²	
			1º ANO	2º ANO	3º ANO			
Educação Básica	1	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	4	2	2	288	216	
	2	Língua Estrangeira – Inglês	2	2		144	108	
	3	Arte	2	2		144	108	
	4	Geografia	2	2	2	216	162	
	5	História	2	2	2	288	162	
	6	Matemática	4	2	2	216	216	
	7	Física	2	2	2	216	162	
	8	Química	2	2	2	216	162	
	9	Biologia	2	2	2	216	162	
	10	Filosofia	2	2	2	216	162	
	11	Sociologia	2	2	2	216	162	
	12	Educação Física	4	4		288	216	
	Aulas por semana			30	26	18		
	Hora aula/ ano			1080	936	648	2664	
Hora relógio/ ano			810	702	486		1998	
Núcleo Diversificado	13	Saúde e Biossegurança: Segurança no Trabalho	2			72	54	
	14	Relações Humanas e psicologia do trabalho em nutrição		2		72	54	
	15	Informática aplicada		2		72	54	
	16	Educação física, Saúde, Lazer e Trabalho			2	72	54	
	17	Projetos Integradores		2	4	216	162	
	18	Optativa	Espanhol instrumental				72	54
			Inglês Instrumental			2		
			Libras					
	Aulas por semana			2	6	8		
	Hora aula/ ano			72	216	288	576	
Hora relógio/ ano			54	162	216		432	
Horas do Núcleo Diversificado para a o Núcleo Comum				54	108		162	
Horas do Núcleo Diversificado para a o Núcleo Específico			54	108	108		270	

		Total Núcleo Comum				2160		
Educação Profissional	Núcleo Específico	19	Anatomia e Fisiologia Humana	4		144	108	
		20	Bioquímica básica	4		144	108	
		21	Nutrição Humana	4		144	108	
		22	Microbiologia de Alimentos	2		72	54	
		23	Técnica Dietética e Composição dos Alimentos		4		144	108
		24	Administração em Unidades Produtoras de Refeições		2		72	54
		25	Avaliação Nutricional		2		72	54
		26	Nutrição Materno-Infantil		2		72	54
		27	Epidemiologia em nutrição e Saúde Coletiva		2		72	54
		28	Patologia da Nutrição e Dietoterapia			4	144	108
		29	Tecnologia do Processamento de Alimentos para fins Especiais			2	72	54
		30	Orientações de Estágio			8	288	216
		Aulas por semana		14	12	14		
		Número de aulas		504	432	504	1440	
		Hora/ ano		378	324	378		1080
Total Educação Profissional						1350		
Aulas por semana no Curso		46	44	40				
Carga Horária em disciplina no Curso		1.656	1.584	1440				
Carga Horária em disciplina no Curso (Relógio)		1242	1.188	1080		3510		
Atividade Complementar Supervisionada						120		
Carga Horária Total Relógio do Curso						3630		

5.2 Detalhamento das disciplinas

O Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética será ofertado em três anos, totalizando uma carga horária de 3.630 horas, sendo 1.998 horas de educação básica e 1.350 horas da educação profissional, e mais 120 horas de atividades complementares. O estágio curricular obrigatório apresenta carga horária de 216 horas, a serem concluídas no 3º Ano do Curso. Para o cumprimento do estágio, os estudantes deverão efetivar matrícula na disciplina de Orientações de Estágio, conforme matriz curricular.

Estão previstos projetos integradores a serem desenvolvidos entre as disciplinas do curso e entre os cursos do Câmpus Goiânia Oeste, a fim de viabilizar uma formação integrada inter e transdisciplinar, além de possibilitar a integralização de carga horária complementar.

5.2.1 Núcleo de Conteúdos Básicos

MATRIZ CURRICULAR								
Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética								
REGIME ANUAL								
Ano de implantação: 2014 Aprovação: Resolução nº 35 de 06/10/2014								
Vigência:								
		Disciplinas	Carga Hora_Aula Semanal			CH AT ¹	CH HT ²	
			1º ANO	2º ANO	3º ANO			
Educação Básica	1	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	4	2	2	288	216	
	2	Língua Estrangeira – Inglês	2	2		144	108	
	3	Arte	2	2		144	108	
	4	Geografia	2	2	2	216	162	
	5	História	2	2	2	288	162	
	6	Matemática	4	2	2	216	216	
	7	Física	2	2	2	216	162	
	8	Química	2	2	2	216	162	
	9	Biologia	2	2	2	216	162	
	10	Filosofia	2	2	2	216	162	
	11	Sociologia	2	2	2	216	162	
	12	Educação Física	4	4		288	216	
	Aulas por semana			30	26	18		
	Hora aula/ ano			1080	936	648	2664	
Hora relógio/ ano			810	702	486		1998	

5.2.2 Núcleo de Conteúdos Diversificados

Núcleo Diversificado	13	Saúde e Biossegurança: Segurança no Trabalho	2			72	54	
	14	Relações Humanas e psicologia do trabalho em nutrição		2		72	54	
	15	Informática aplicada		2		72	54	
	16	Educação física, Saúde, Lazer e Trabalho			2	72	54	
	17	Projetos Integradores		2	4	216	162	
	18	Optativa	Espanhol instrumental				72	54
			Inglês Instrumental			2		
			Libras					
	Aulas por semana			2	6	8		
	Hora aula/ ano			72	216	288	576	
Hora relógio/ ano			54	162	216		432	
Horas do Núcleo Diversificado para a o Núcleo				54	108		162	

	Comum					
	Horas do Núcleo Diversificado para a o Núcleo Específico	54	108	108		270
	Total Núcleo Comum					2160

5.2.3 Núcleo de Conteúdos Profissionalizantes

Educação Profissional	Núcleo Específico	19	Anatomia e Fisiologia Humana	4			144	108
		20	Bioquímica básica	4			144	108
		21	Nutrição Humana	4			144	108
		22	Microbiologia de Alimentos	2			72	54
		23	Técnica Dietética e Composição dos Alimentos		4		144	108
		24	Administração em Unidades Produtoras de Refeições		2		72	54
		25	Avaliação Nutricional		2		72	54
		26	Nutrição Materno-Infantil		2		72	54
		27	Epidemiologia em nutrição e Saúde Coletiva		2		72	54
		28	Patologia da Nutrição e Dietoterapia			4	144	108
		29	Tecnologia do Processamento de Alimentos para fins Especiais			2	72	54
		30	Orientações de Estágio			8	288	216
		Aulas por semana		14	12	14		
		Número de aulas		504	432	504	1440	
		Hora/ ano		378	324	378		1080
Total Educação Profissional						1350		

5.2.4 Carga Horária Total

Componentes Curriculares	CH (em horas)	Percentual (%) sobre a carga horária Mínima de 3.776 horas
Núcleo Educação Básica	1.998	55,04
Núcleo Diversificado Básico	162	4,46
Total Educação Básica	2.160	59,5
Núcleo Profissionalizante	1.080	29,75
Núcleo Diversificado Profissionalizante	270	7,43
Total Educação Profissionalizante	1.350	37,1
Total parcial	3.510	96,69
Atividades Complementares	120	3,30
Total de Horas	3630	100,0

5.3 Fluxograma do Curso

O Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética, como apresentado na matriz, está distribuído em três anos. O Curso terá como eixo integrador a Promoção da Saúde e em todo curso perpassará também as Práticas Curriculares em Ambientes de Aprendizagem. O Fluxograma do Curso está apresentado na Figura 1.

O Estágio Curricular Supervisionado será ofertado no 3º ano do curso, levando-se em consideração a conclusão de disciplinas do núcleo básico e específico que são pré-requisitos para a atuação formativa e segura dos discentes nos ambientes de estágio, bem como respeitando-se a resolução do Conselho Nacional de Educação/ Câmara de Educação Básica nº 1 de 21 de janeiro de 2004, que prevê que somente poderão realizar estágio supervisionado os alunos que tiverem no mínimo, 16 anos completos na data de início de estágio. A carga horária do estágio curricular obrigatório é de 216h, distribuídas no 3º Ano do Curso, na disciplina de Orientações de Estágio.



Figura 1. Fluxograma do Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética, Instituto Federal de Goiás, Câmpus Goiânia Oeste.

5.4 Estágio Curricular Supervisionado

O Estágio Curricular Supervisionado é o ato educativo supervisionado, obrigatório, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de discentes.

O estágio faz parte do Projeto Pedagógico do Curso, que além de integrar o itinerário formativo do discente, promove o aprendizado de competências próprias da atividade profissional, objetivando o desenvolvimento do estudante para a vida cidadã e para o trabalho. O Estágio Curricular Supervisionado pode ser realizado em Unidades de Alimentação e Nutrição, Supermercados, Creches, Escolas, Hotéis, Unidades de Nutrição e Dietética, Hospitais gerais e especializados, ambulatórios, rede básica de serviços de saúde e comunidade. Para o Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética, do IFG, Câmpus Goiânia Oeste, as atividades como iniciação científica, monitorias, ou outras, não serão consideradas como atividades de estágio. O estágio curricular supervisionado está previsto na Resolução nº 57, de 17 de Novembro de 2014.

Por se tratar de uma atividade fundamental para a formação, o estágio é desenvolvido sob a orientação de um nutricionista docente do curso, com o acompanhamento do coordenador de estágio, chefia de departamento de áreas acadêmicas e a colaboração de profissionais de saúde.

O Estágio tem como objetivo possibilitar ao estudante a vivência em situações profissionais, visando:

- Promover a articulação entre a teoria e a prática;
- Promover a articulação entre ensino, serviço e comunidade;
- Permitir a inserção do estudante em diversos cenários de prática;
- Propiciar a inserção do estudante no trabalho da equipe de saúde;
- Promover a qualificação técnica científica para o exercício da nutrição e dietética;
- Estimular a investigação científica para o processo de elaboração do exercício da atividade de nutrição e dietética nos diferentes níveis de atenção à saúde;
- Desenvolver habilidades técnico-científicas necessárias ao exercício profissional;
- Fortalecer a integração do ensino e serviço assegurando a efetiva participação dos nutricionistas na formação profissional.

5.4.1 Da duração e carga horária

O estágio supervisionado curricular é obrigatório e deverá ser realizado a partir do 3º ano do Curso. Será organizado conforme apresentado na Figura 2.

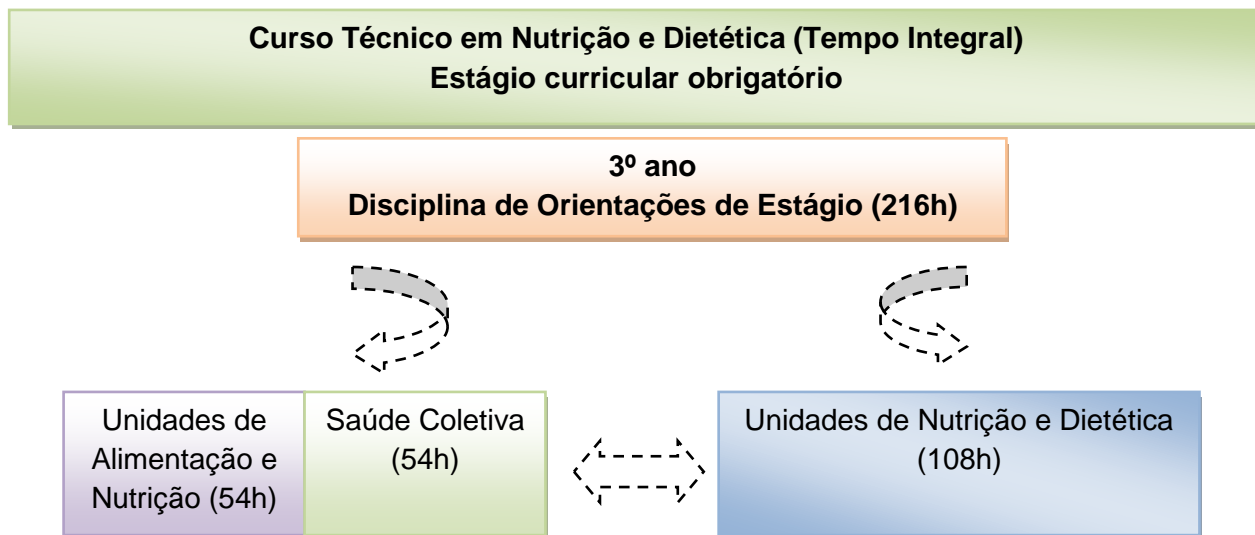


Figura 2. Fluxograma de distribuição do Estágio Curricular Obrigatório do Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética, em Regime Integral, IFG, Câmpus Goiânia Oeste.

* Unidades de Alimentação e Nutrição: restaurantes, lanchonetes, bares, confeitarias, supermercados, escolas, creches, hotéis, etc.

** Saúde Coletiva: Rede básica de serviços de saúde, Unidades Básicas de Saúde da Família; Distritos Sanitários de Saúde; Ambulatórios de Unidades de Saúde, Escolas, Creches, etc.

*** Unidades de Nutrição e Dietética: Hospitais, Lactários, Bancos de Leite, Consultórios, etc.

5.4.2 Das condições de execução do estágio

A organização e o acompanhamento do estágio supervisionado serão realizados pela coordenação do estágio, em parceria e anuência da coordenação de curso, chefia de departamento de áreas acadêmicas e setor de pesquisa, pós-graduação e extensão.

Para o cumprimento do estágio, as horas semanais dos estágios supervisionados deverão ser integralizadas durante a disciplina de Orientações de estágio, conforme matriz curricular.

Os estágios poderão ser realizados em Unidades de Alimentação e Nutrição, Supermercados, Creches, Escolas, Hotéis, Unidades de Nutrição e Dietética, Hospitais gerais e especializados, ambulatórios, rede básica de serviços de saúde e comunidade, ou outros serviços,

conforme os convênios firmados. Cabe ao preceptor do Campo de Estágio, Técnico em Nutrição e Dietética ou Nutricionista, credenciado no Conselho Regional de Nutricionistas, orientar e acompanhar os estagiários em seus campos de estágio. Compete ao docente de Nutrição, do Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética, Câmpus Goiânia Oeste- IFG, orientar e acompanhar os registros e relatórios do estágio obrigatório, por meio da disciplina de Orientações de Estágio.

Os cenários de estágio devem atender aos seguintes requisitos:

- Proporcionar oportunidades de vivências de situações concretas de trabalho dentro do campo profissional;
- Possibilitar a ampliação e o aprofundamento dos conhecimentos teórico-práticos;
- Contar com a infraestrutura adequada aos objetivos dos estágios, especialmente quanto aos recursos humanos e materiais;
- Possuir termo de convênio, cooperação ou contrato com o Instituto Federal de Goiás.

5.4.3 Dos direitos dos estagiários

- Receber orientação para realizar as atividades previstas no programa de estágio curricular supervisionado;
- Expor à coordenação de estágio do Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética, em tempo hábil, problemas que dificultem ou impeçam a realização do estágio curricular supervisionado, para que soluções possam ser buscadas;
- Avaliar e apresentar sugestões que venham a contribuir com o aprimoramento contínuo desta atividade acadêmica;
- Estar seguro contra acidentes pessoais que possam ocorrer durante o estágio;
- Comunicar a coordenação de estágio, quaisquer irregularidades ocorridas durante e após a realização do estágio, dentro dos princípios éticos da profissão, visando seu aperfeiçoamento.

5.4.4 Dos deveres dos estagiários

O discente deve conhecer e cumprir as normas do estágio curricular supervisionado, e:

- Preencher e assinar o plano de trabalho e o termo de compromisso após ler e conhecer o regimento;
- Cumprir o uso de uniforme conforme exigência do local de estágio, material de bolso (caneta azul e vermelha; bloco para anotações; relógio; calculadora; fita métrica inelástica; outros materiais específicos de cada atividade solicitada pelo professor) e crachá de identificação;
- Apresentar cartão de vacinação atualizado para a coordenação de estágio;
- Ter assiduidade e pontualidade, disciplina, zelo e respeito. A pontualidade no estágio curricular obrigatório deverá ser vista como um fator importante para início das rotinas de Nutrição e Dietética, não sendo tolerados atrasos de mais de 10 minutos;
- Respeitar as normas vigentes na entidade concedente do estágio curricular obrigatório;
- Respeitar e interagir com os profissionais que atuam nas instituições concedentes do estágio curricular obrigatório;
- Comunicar imediatamente ao professor toda e qualquer intercorrência envolvendo: comunidade, colaboradores, paciente, material, equipamentos e equipe de trabalho;
- Respeitar a hierarquia da universidade e das instituições concedentes e as orientações do professor;
- Prevenir acidentes com materiais perfura cortantes e/ou contaminados, manuseando-os e desprezando-os de maneira adequada;
- Fazer o uso dos equipamentos de proteção individual de acordo com as normas de cada atividade;
- Executar as atividades de trabalho, evitando desperdícios de alimentos e materiais, utilizando técnicas apropriadas;
- Cumprir integralmente o cronograma do estágio curricular obrigatório;
- Zelar pelos materiais e equipamentos pertencentes à instituição concedente;
- Manter sigilo profissional em relação a dados e informações obtidas nas entidades concedentes;
- Respeitar os princípios éticos da profissão;
- Respeitar o cliente como ser humano na sua integralidade;
- Participar de forma crítica e reflexiva de todos os processos vivenciados nos cenários de prática;
- Observar a realidade, identificar e analisar problemas e situações do cotidiano e propor soluções para os problemas detectados;
- Realizar todas as atividades propostas pelo professor nos cenários de prática;

- Entregar nos prazos determinados pelo professor todas as atividades solicitadas pelo docente.

5.4.5 Do relatório final do estágio curricular supervisionado.

O relatório final do estágio curricular supervisionado deverá ser composto de:

- I. Descrição geral do local do estágio (histórico, descrição física, entre outros elementos);
- II. Descrição das atividades desenvolvidas (informando o total de horas em cada atividade, detalhando cada fase ou etapa);
- III. Descrição dos processos técnicos e outras particularidades técnicas observadas;
- IV. Discussão das atividades realizadas, sugestões;
- V. Estudo de Caso;
- VI. Proposta de Intervenção;
- VII. Considerações Finais;
- VIII. Referências;

O relatório final do estágio deverá ser entregue na data estipulada pelo docente em cópia impressa e encadernada, respeitando normas da ABNT.

5.4.6 Da avaliação

O estagiário será avaliado:

- Pelo cumprimento da carga horária de estágio;
- Pela qualidade e cumprimento do prazo estabelecido para entrega do relatório;
- Pelo desempenho dos acadêmicos em relação à aprendizagem nos aspectos cognitivo, psicoafetivo, psicomotor e ético, nas disciplinas de Estágio.

Os casos omissos serão analisados pelo coordenador de estágio.

5.4.7 Da supervisão de estágio

Cabe ao preceptor do Campo de Estágio, Técnico em Nutrição e Dietética ou Nutricionista, credenciado no Conselho Regional de Nutricionistas, orientar e acompanhar os

estagiários em seus campos de estágio. Compete ao docente de Nutrição, do Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética, Câmpus Goiânia Oeste- IFG, orientar e acompanhar os registros e relatórios do estágio obrigatório, por meio da disciplina de Orientações de Estágio I e II.

Será função do Coordenador de Estágio:

- Acompanhar e avaliar as atividades relacionadas ao estágio;
- Convocar juntamente com o coordenador de curso, sempre que necessário, reunião com os professores para realizar o diagnóstico da realidade vivenciada no campo, problematizar e buscar soluções juntamente com o grupo para os problemas diagnosticados.
- Participar juntamente com o coordenador de curso das reuniões, sempre que necessário, com os representantes das instituições concedentes do estágio;
- Representar o Instituto Federal de Goiás nas reuniões gerais de estágio do campus e em outras atividades relacionadas ao estágio;
- Ser o elo para a articulação entre a universidade e o serviço;
- Ser agente de articulação, juntamente com a GEPEX, para a formalização dos convênios com as instituições concedentes do estágio;
- Trabalhar em equipe com todos os professores do Câmpus no sentido de promover uma formação integral, interdisciplinar, intersetorial, reflexiva, humanista com rigor técnico científico dos estudantes;
- Ser o elo entre os estudantes e professores nos assuntos relacionados ao estágio;
- Analisar juntamente com o coordenador e professores do curso os recursos e as questões concernentes ao estágio curricular obrigatório.

5.5 Atividades Complementares

O Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética terá 120 horas de Atividades Complementares Supervisionadas a serem buscadas pelo discente de forma a complementar o currículo. As horas deverão ser cumpridas pelo discente sob formas de diferentes atividades, normatizadas pelo Regulamento das Atividades Complementares da Instituição (Resolução nº 20,

de 26 de dezembro de 2011) e registradas no histórico escolar do discente pelo coordenador Acadêmico do Departamento. Essas atividades também deverão ser registradas em Plano de Ensino e contabilizadas, obrigatoriamente, pelo professor de cada unidade curricular no decorrer do semestre. Cada professor deverá registrar em sua unidade curricular as horas correspondentes àquelas atividades que os educandos realizarão em ambientes de aprendizagem. Em função do caráter de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, atividades como iniciação científica, monitoria, participação em eventos, congressos, simpósios, e Visitas Técnicas poderão ser contabilizadas como atividades complementares. 5. 6 Ementas

As ementas do Curso estão descritas no ANEXO I.

6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Os discentes regularmente matriculados no Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética poderão solicitar ao Departamento de Áreas Acadêmicas do Câmpus Goiânia Oeste, em data estabelecida no Calendário Acadêmico da Instituição, o aproveitamento de conhecimentos obtidos em cursos regulares da educação profissional ou em outra modalidade de ensino profissional, ao longo do curso, bem como as práticas profissionais no ambiente de trabalho. Essas experiências anteriores poderão ser requeridas para efeito de integralização das horas de atividades complementares, observadas as normas constantes da legislação em vigor e os respectivos regulamentos, aprovados pelo Conselho Superior da Instituição. Não haverá aproveitamento de disciplinas da educação básica de nível médio nos cursos ofertados de forma integrada ao ensino médio (Resolução nº 22, de 26 de dezembro de 2011).

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM APLICADOS AOS DISCENTES DO CURSO

A avaliação dos discentes será processual e contínua. Para tanto, no acompanhamento constante do discente estaremos observando não apenas o seu progresso quanto à construção de conhecimentos científicos, mas também a atenção, o interesse, as habilidades, a responsabilidade, a participação, a pontualidade, a assiduidade na realização de atividades e a organização nos trabalhos escolares que o mesmo apresenta. Assim, não apenas os aspectos quantitativos deverão ser considerados, mas também – e principalmente – os aspectos qualitativos, conforme a modalidade vigente no IFG.

Com relação à periodicidade de avaliações e outras questões específicas, serão determinadas pelo regulamento da Organização Didática do IFG e aplicam-se a todos os cursos oferecidos na instituição.

É importante ressaltar que o processo de avaliação deve ser baseado na constante reflexão e ter uma função diagnóstica. Ou seja, para não ser autoritária e conservadora, a avaliação deverá reconhecer os caminhos já percorridos e os caminhos a serem percorridos, devem valorizar a transformação e não a apreensão de informações (LUCKESI, 1995).

Segundo Vasconcellos (1956), os professores ainda estão confundindo o processo de avaliação com o de classificação dos discentes em “capazes” e “não capazes”, por meio da atribuição de notas e usando esta classificação a fim de premiar ou punir os discentes, como se alguns discentes fossem capazes de aprender e outros não. Sendo que na realidade o que ocorre é que cada vez mais os professores ignoram o processo de avaliação como o caminho percorrido e o caminho a ser percorrido pelo discente, ignorando assim as transformações de cada discente.

Antes de tudo, para avaliar este processo de aprendizagem como de fato um processo, é necessário definir bem os objetivos, afinal, como é possível verificar o que foi atingido, o que precisa ser melhorado, o que precisa ser alterado durante o percurso, se os objetivos não foram esclarecidos? O professor poderá se posicionar como mero transmissor de conhecimento, como se o conhecimento pudesse ser transmitido, ou de fato como se espera um posicionamento de educador, no qual o professor intermediará o processo de aprendizagem do discente, por meio do acompanhamento e ajuda (VASCONCELLOS, 1956).

Assim, a escola deve colaborar para a formação do cidadão e, para isto, deve também

trabalhar no sentido de colocar o conhecimento como meio de compreensão e leitura do mundo e não o conhecimento por si só como fim (VASCONCELLOS, 1956). Aprender não consiste na memorização de fórmulas, macetes, teorias, entre outros, aprender consiste na compreensão de como estas teorias podem transformar nossa realidade e o mundo em que vivemos. Se esta conexão com o mundo não existir a escola passa a ser uma mera transmissora de conhecimentos, dispostos dentro de caixas fechadas que não se comunicam com o mundo e que servem apenas para o discente progredir na escolarização.

Vale ressaltar que falar e descrever como deve ser feita a avaliação na escola é fácil, difícil é conduzi-la de fato. Portanto, é um desafio de transformação, para modificar a postura diante da avaliação, para reconhecer que avaliar não é classificar, mensurar, premiar ou punir, que avaliar é sim um caminho para verificar o que deve ser trabalhado, o que deve ser conduzido de forma diferente, quais relações com o mundo devem ser estabelecidas. Além disso, deve-se reconhecer que, neste processo, muitas das mudanças a serem feitas, está na própria metodologia de trabalho do professor e não no discente; e que muitas das vezes os objetivos educacionais não são atingidos devida a forma errônea de condução do processo pelos educadores.

Sendo assim, os critérios de avaliação serão definidos pela coordenação e pelo corpo docente, considerando a especificidade dos discentes do programa. Neste sentido, trata-se de uma avaliação diagnóstica, contínua e processual conforme a organização didática do IFG-Goiás.

8. DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DO CORPO DISCENTE

Os direitos e as responsabilidades do corpo discente do IFG estão previstos na Resolução nº 027, de 11 de agosto de 2014, Art. 3º. Dentre esses, estão previstos o acompanhamento pedagógico, psicológico, social, bem como estão previstas atividades de reforço escolar e de recuperação de conteúdos e notas.

9. ATENDIMENTO AO DISCENTE

O discente, conforme previsto na Resolução nº27, será acompanhado pedagogicamente pelo corpo docente, bem como por atendimento especializado do Apoio ao Discente no Departamento de Áreas Acadêmicas, e por equipe da Coordenação de Assistência Estudantil, composta por Assistente Social e Psicólogo.

9.1 Reuniões de Pais

Durante o Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética, serão realizadas reuniões de Pais no início do 1º Bimestre Letivo do Curso e a cada final de Bimestre Letivo. As reuniões estarão previstas no Calendário Acadêmico do Câmpus. As reuniões de pais terão o caráter informativo e formativo, possibilitando que os pais acompanhem o processo formativo dos discentes.

9.2 Conselho de Classe

O Conselho de Classe será composto pelo Colegiado do Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética, bem como pelo Apoio ao Discente do Departamento de Áreas Acadêmicas. As reuniões ordinárias do Conselho de Classe ocorrerão Bimestralmente, ao final de cada bimestre letivo, a serem convocadas pelo Coordenador do Curso. Reuniões extraordinárias poderão ser marcadas, conforme necessidade, bem como demandadas pelo coletivo ao Coordenador de Curso. O Conselho de Classe tem como principal finalidade a discussão do desempenho acadêmico dos discentes. A Regulação do mesmo será definida no Conselho Departamental do Câmpus Goiânia Oeste.

9.3 Atividades de Recuperação

Conforme estabelecido na Resolução nº 27, o discente tem direito a processos de recuperação, sendo esses formalizados e definidos pelo Docente de cada disciplina em seu Plano de Curso.

10. FUNCIONAMENTO

10.1 Horário de funcionamento do curso

As aulas serão oferecidas em período integral, com 3 (três) aulas no período matutino e 2 (duas) aulas no período vespertino, de segunda a sexta-feira, com duração de 1h30min, com intervalo de 15 (quinze) minutos. Poderão ocorrer aulas aos sábados a fim de integralizar os dias letivos.

Aulas	Horários	
	Matutino	Vespertino
1ª aula	7h30-9h	14h-15h30
Intervalo	9h-9h15	15h30-15h45
2ª aula	9h15-10h45	15h45-17h15
Intervalo	10h45-11h	-
3ª aula	11h-12h30	-

10.2 Tempo de Integralização

O curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética poderá ser concluído em no mínimo 03 anos e no máximo 06 anos.

10.3 Periodicidade

O curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética será ofertado anualmente, em tempo integral.

11. ESTRUTURA FÍSICA

11.1 Estrutura física necessária

Deverão compor o quadro de instalações necessárias para a realização do curso a serem implantados:

- Salas de aula para um número mínimo de 30 discentes para cada período;
- Laboratórios de Saúde, com bancadas de trabalho e equipamentos e materiais específicos;
- Laboratórios de Informática (software), com 30 máquinas;
- Laboratórios de Anatomia, Microscopia, Microbiologia, Bromatologia, Parasitologia, Histologia, Bioquímica, Técnica Dietética, Análise Sensorial;
- Laboratório de Ensino;
- Projetor Multimídia, TV, DVD, retroprojetor e tela para projeção;

11.2 Estrutura física disponível

Para a realização do curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética, o Câmpus Goiânia Oeste apresenta atualmente os espaços abaixo elencados:

Locais de Trabalho	Capacidade (nº de discentes)	Equipamento
Sala de aula	40 discentes	Carteiras; Quadro; Projetor Multimídia
Laboratório de Ensino	30 discentes	Quadro; Projetor Multimídia; Aparelho de Som; Mesas, Carteiras, Estantes; Painéis
Miniauditório	70 discentes	
Laboratório de Informática	30 discentes	Computadores; Projetor Multimídia
Laboratório de Saúde	30 discentes	Quadro, Projetor Multimídia, armários, bancadas, Pia

12. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO ENVOLVIDO NO CURSO

12.1 Pessoal Docente

Docente	Formação	Titulação	Regime de Trabalho	Disciplinas
Ádria Assunção Santos de Paula	Psicologia	Mestre em Psicologia do Desenvolvimento	D.E	- Psicologia
Aelton Leonardo Santos Barbosa	Licenciatura em Filosofia	Mestre em Filosofia	D.E	- Filosofia
André Rodrigues Coimbra	Bacharel em Ciências da Computação	Mestre em Ciência da Computação	D.E	- Informática Aplicada
Débora Caldas Marques	Nutricionista	Mestre em Nutrição e Saúde	D.E	- Nutrição
Dorian Erich de Castro	Licenciatura em História	Mestre em História	D.E	- História
Hermes Alves Borges	Licenciado em Letras Português/Inglês	Mestre em Linguística Aplicada	D.E	- Inglês instrumental - Língua Portuguesa Literatura Brasileira
Jullyana Borges de Freitas	Bacharel em Nutrição	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos	D.E	Disciplinas profissionalizantes
Katiane Martins Mendonça	Bacharel em Enfermagem	Doutora em Enfermagem	D.E	- Saúde e Biossegurança no trabalho
Laudson Ferreira da Silva	Graduação em Biologia	Mestre em Biologia	D.E	- Biologia
Leandro de Jesus Dueli	Graduado em Matemática	Mestre em Matemática	D.E	- Matemática
Leonardo Martins da Silva	Graduado em Geografia	Doutor em Geografia	D.E.	- Geografia
Lorena Pereira de Souza Rosa	Bacharel em Nutrição	Mestre em Nutrição e Saúde	D.E.	- Nutrição
Lyriane Apolinário de Araújo	Bacharel em Enfermagem	Mestre em Medicina Tropical e Saúde Pública/ Doutoranda	D.E	- Anatomia e fisiologia humana
Mabel Pettersen Prudente	Licenciado em Letras Modernas Português/ Inglês	Mestre em Letras e Linguística	D.E	- Inglês instrumental - Língua Portuguesa Literatura Brasileira - Espanhol
Martha Rodrigues de Paula Manrique	Licenciatura em Artes Visuais	Mestre em Teoria e Crítica da Arte	D.E	- Arte
Raclene Ataíde de Faria	Bacharelado e Licenciatura em Ciências Sociais	Mestre em Sociologia/ Doutoranda em Sociologia	D.E	- Sociologia
Ramon Marcelino Ribeiro Júnior	Licenciatura em Química	Mestre em Educação em Ciências e Matemática	D.E	- Química
Victor Abdalla Racy	Licenciatura em Física	Mestre em Ciências Espaciais	D.E.	- Física

12.2 Pessoal Técnico Administrativo

Os servidores técnico-administrativos abaixo elencados já fazem parte do quadro efetivo do Departamento de Áreas Acadêmicas, do Câmpus Goiânia Oeste.

Nome	Cargo	Regime de Trabalho
Lenir de Jesus Barcelos Coelho	Pedagoga	40h
Letícia Cunha Fernandes	Técnico em Assuntos Educaçãoais	40h
Clarice Gomes das Neves	Assistente Social	40h
Rosilda do Carmos de Jesus Bras	Assistente Administrativo	40h
Guilherme Lynch de Faria Júnior	Assistente Administrativo	40h
Duane Izabel Barbosa	Técnico em Laboratório/ Área Ciências	40h
Stphanie Silva	Jornalista	40h

13. AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

A autoavaliação tem como objetivos principais: produzir conhecimentos, pôr em questão os sentidos do conjunto de atividades e finalidades cumpridas pelo curso, identificar as causas dos seus problemas e deficiências, aumentar a consciência pedagógica e capacidade profissional do corpo docente e técnico-administrativo, fortalecer as relações de cooperação entre os diversos atores institucionais, tornar mais efetiva a vinculação da instituição com a comunidade, julgar acerca da relevância científica e social de suas atividades e produtos, além de prestar contas à sociedade. Com relação à autoavaliação do curso, a mesma deve ser feita por meio de:

- 1) resultados obtidos da aplicação do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes, resultados estes contidos no Relatório da Instituição disponibilizado pelo Instituto de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP);
- 2) Análise dos dados da aplicação do Questionário Socioeconômico respondido por ingressantes e concluintes de cada um dos cursos participantes do referido exame, resultados estes contidos no Relatório da Instituição disponibilizado pelo Instituto de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP);
- 3) Colegiado de áreas Acadêmicas do Departamento, onde o mesmo tem a atribuição: Propor e aprovar, no âmbito do departamento, projetos de reestruturação, adequação e realocação de ambientes do departamento, a ser submetido à Direção-Geral do campus, bem como emitir parecer sobre projetos de mesma natureza propostos pela Direção-Geral.
- 4) Conselho Departamental, onde o mesmo tem as atribuições: I - Aprovar os planos de atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do departamento; II - Julgar questões de ordem pedagógica, didática, administrativa e disciplinar no âmbito do departamento.
- 5) avaliação dos professores do curso pelos discentes, autoavaliação do professor, avaliação do professor pelo coordenador de curso, conduzidas pela CPPD – Comissão Permanente de Pessoal Docente.
- 6) relatórios de estágios curriculares de discentes.
- 7) envolvimento prévio da CPA na organização do processo de avaliação dos cursos.

14. CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES DO CURSO

Segundo a Resolução nº 22, de 26 de dezembro de 2011, será concedido pelo Instituto Federal de Goiás o Certificado de Técnico em Nutrição e Dietética ao discente que concluir todas as atividades previstas na matriz curricular do Curso, inclusive o Estágio Supervisionado e as Atividades Complementares, alcançar aprovação em todas as disciplinas e obtiver, pelo menos, 75% de frequência em cada disciplina que integra a estrutura curricular. Tal certificado habilita para a prática profissional como Técnico em Nutrição e Dietética e para a continuidade dos estudos em nível de graduação.

15. ESTRATÉGIAS DE IMPLEMENTAÇÃO DO CURRÍCULO INTEGRADO

Considerando a importância e a complexidade da integração curricular intradisciplinar, interdisciplinar e transdisciplinar, nos seus diferentes níveis, o corpo docente do Curso Técnico Integrado em Tempo Integral deverá discutir e delinear estratégias, materiais didáticos, revisões de matriz e ementas, de forma contínua. Dentre essas estratégias podem ser citadas visitas técnicas, aulas integradoras, entre outras. Essas estratégias deverão constar em uma Versão Revisada deste Projeto Pedagógico de Curso.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)**. Brasília: Ministério da Saúde. 2012.

BRASIL. **Portaria nº 1156, de 31 de agosto de 1990**. Instituir, no Ministério da Saúde, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde. 1990.

BRASIL. **Portaria nº 2246, de 18 de outubro de 2004**. Institui e divulga orientações básicas para a implementação das Ações de Vigilância Alimentar e Nutricional, no âmbito das ações básicas de saúde do Sistema Único de Saúde - SUS, em todo o território nacional. Brasília: Ministério da Saúde. 2004.

BRASIL. **Portaria nº 687, de 30 de março de 2006**. Aprova a Política Nacional de Promoção da Saúde. Brasil: DF. 2006 a.

BRASIL. **Portaria nº1010 de 08 de maio de 2006**. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília : Ministério da Saúde. 2006 b.

BRASIL. **Lei 11. 346, de 15 de setembro de 2006**, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Brasil: DF. 2006 c.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a população brasileira**. 2. Ed. Brasília: Ministério da Saúde. 2014.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Resolução CFN nº 312/2003**. Altera a Resolução CFN nº 227, de 1999, que trata do registro e fiscalização profissional de Técnicos e dá outras providências. Brasília: CFN. 2003.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Quadro Estatístico de 2000**. <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/est/2000.pdf>. Acesso em: 13 jun, 2014.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Quadro Estatístico, 4º Trimestre de 2010**. <http://www.cfn.org.br/novosite/arquivos/ESTATISTICO-4-TRIMESTRE-2010.pdf>. Acesso em: 13 jun, 2014.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Quadro Estatístico, 4º Trimestre de 2013**. <http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/Servicos/Estatisticas/770.pdf>. Acesso em: 13 jun, 2014.

IBGE. Coordenação de Índices de Preços. **Pesquisa de orçamentos familiares 2002-2003: primeiros resultados**, Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro: IBGE, 2004. 276 p. Disponível

em:

<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2002/pof2002.pdf>.

IBGE. Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: despesas, rendimentos e condições de vida.** Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 222 p. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009/POFpublicacao.pdf.

IFG. **Plano de Desenvolvimento Institucional - 2012/2016.** Disponível em: www.ifg.edu.br/imagens/arquivos/2014/pdi.pdf. 2014.

IFG. Observatório do Mundo do Trabalho. **Relatório de Estudo/Pesquisa Natural, Social, Econômica e Educacional das Regiões Oeste e Noroeste de Goiânia, com subsídios para a implantação do Câmpus Goiânia Oeste do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás.** Goiânia: Observatório do Mundo do Trabalho, 2013. Disponível em: http://www.ifg.edu.br/observatorio/images/downloads/estudos/relatorio_regiao_oeste_finall.pdf

LOURENÇO, L. F. L et al. **A historicidade filosófica do conceito de saúde.** Disponível em www.abennacional.org.br/centrodememoria/here/vol3num1artigo2.pdf.

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

VASCONCELLOS, C. S. **Avaliação: concepção dialética-libertadora do processo de avaliação escolar.** 16. ed. São Paulo: Libertad. 1956.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde.** WHO: Genebra. 2004.

ANEXOS
(EMENTAS DO CURSO)

LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA I

Ementa:

Práticas de leitura, compreensão, interpretação e produção de textos de diversos gêneros textuais em diferentes contextos discursivos; Análise linguística: integração dos níveis morfossintático e discursivo; Literatura brasileira e seus aspectos estilísticos e culturais em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena; Usos da Língua em diferentes registros e níveis de formalidade.

Bibliografia Básica:

ABAURRE, M. L.; ABAURRE, M.B.M.; PONTARA, M. *Português: contexto, interlocução e sentido*. São Paulo: Moderna, 2008, vol. 1, 2 e 3.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. *Português: linguagens*. 5. Ed. São Paulo: Atual, 2005. Vol. 1, 2 e 3.

CUNHA, C; CINTRA, L.F.L. *Nova Gramática do Português Contemporâneo*. 2. ed., 43ª impressão. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.

Bibliografia Complementar:

CEREJA, W.R; MAGALHÃES, T.C. *Literatura portuguesa - em diálogos com outras literaturas de língua portuguesa*. São Paulo: Atual, 2009.

GARCIA, O.M. *Comunicação em prosa moderna*. Rio de Janeiro: José Olympo, 2006.

HOUAISS, A. *Dicionário da Língua Portuguesa*. 1 ed. 2001.

KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. *Ler e compreender os sentidos do texto*. São Paulo: Contexto, 2006.

KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. *Ler e escrever: estratégias de produção textual*. São Paulo: Contexto, 2011.

PLATÃO E FIORIN. *Para entender o texto: leitura e redação*. 17 ed. São Paulo: Ática, 2007.

LÍNGUA ESTRANGEIRA INGLÊS

Ementa:

Leitura, compreensão e interpretação de textos orais e escritos, estabelecendo relações entre língua, cultura e sociedade. Estudo de elementos morfossintáticos, semânticos e fonológicos da língua inglesa. Desenvolvimento das habilidades comunicativas, com ênfase na leitura.

Bibliografia Básica (para 1º e 2º ano, incluindo o didático do Câmpus)

AUN, E. *English for all, volume 1*. 1 ED. – São Paulo: Saraiva, 2010.

AZAR, B. S. HAGEN, S. A. *English Grammar: understanding and using*. 3RD Edition. White Plains, NY: Longman, 2003.

Dicionário Oxford Escolar para estudantes brasileiros – Português/Inglês e Inglês/Português. Oxford: Oxford University Press, 2009.

Bibliografia Complementar:

CRAVEN, M. *Reading Keys: student book 1 e 2*. England: Macmillan, 2009.

EASTWOOD, J. *Oxford Practice Grammar*. Oxford: Oxford University Press, 2003.

FERRARI, M.; RUBIN, S. G. *Inglês: de olho no mundo do trabalho*. São Paulo: Scipione, 2007.

GUÉRIOS, F.; CORTIANO, E.; RIGONI, F. *Keys*. São Paulo: Saraiva, 2006.

HARDING, K. *English for Specific Purposes*. Oxford: Oxford University Press, 2008.

MARQUES, A. *Inglês*. São Paulo: Ática, 2005.

VINCE, M. *Essential Language Practice*. Oxford: Macmillan Heinemann, 2000.

ARTE

Ementa:

Estudo sobre arte em suas linguagens, códigos e tecnologias específicas e suas influências culturais e educativas na sociedade. Conhecimento da arte como identidade, memória e criação, considerando suas expressões regionais e ressaltando as influências africanas e indígenas. Fundamentos, conceitos, funções, especificidades e características das artes visuais, dança, música, teatro e audiovisual. Abordagens histórico-reflexivas das produções artístico-culturais da humanidade.

Bibliografia básica:

OMBRICH, E. H. A História da Arte. 16ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

SANTOS, M.G.V.P. História da Arte. 17ª ed. 3ª impressão. São Paulo: Ática, 2008.

WÖLFFLIN, H. Conceitos Fundamentais da História da Arte: o problema da evolução dos estilos nas artes mais recentes. [tradução João Azenha Júnior]. – 4 ed. – São Paulo: Martins Fontes, 2000. – (Coleção a).

Bibliografia complementar:

ARGAN, G.C. Arte Moderna. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

CONDURU, R. Arte afro-brasileira. Rio de Janeiro: C/ Arte, 2007.

HALL, S. A Identidade Cultural na Pós-Modernidade. 7ª ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

LARAIA, R.B. Cultura: um conceito antropológico. 18ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

OSTROWER, F.P. Universos da Arte. Rio de Janeiro: Campus, 1983.

RIBEIRO, B.G. Arte Indígena: linguagem visual. Belo Horizonte: Itatiaia, 1989.

SILVA, D.M.; CALAÇA, M.C. Arte africana e afro-brasileira. São Paulo: Terceira Margem, 2006.

GEOGRAFIA I

Ementa:

A contribuição da Geografia para compreensão da realidade/mundo. A Geografia e as formas de representação espacial. Elementos e dinâmica da natureza. Sociedade e a apropriação da natureza. A questão ambiental.

Bibliografia Básica:

BOLIGIAN, L.; ALVES, A. Geografia Espaço e Vivência. São Paulo: Atual, 2012.

CARVALHO, M. O que é natureza? São Paulo: Brasiliense, 2003 (Coleção primeiros passos, 243)

SANTOS, M. Metamorfoses do espaço habitado. São Paulo: Editora Edusp, 2012.

Bibliografia Complementar:

ANTUNES, C. A terra e a paisagem. São Paulo: Scipione, 1995.

BRANCO, S. M.; BRANCO, F. C. A deriva dos continentes. São Paulo: Moderna, 1992.

BRANCO, S. M. O meio ambiente em debate. São Paulo: Moderna, 1988. (col. Polêmica)

GONCALVES, C. W. P. Os (des)caminhos do meio ambiente. São Paulo: Contexto, 1989.

GUERRA, A.J.T.; SCOFFHAM, S.; SCORTEGAGNA, A.; HASENACK, H. Atlas geográfico mundial: versão essencial com o Brasil em destaque. Editora Fundamento, 2007.

SANTOS, D. A reinvenção do espaço. Diálogos em torno do significado de uma categoria. São Paulo: Editora Unesp, 2002.

SANTOS, M. A natureza do espaço. São Paulo: Hucitec, 1999.

HISTÓRIA I

Ementa:

Introdução aos estudos históricos; Abordagem histórica das relações entre trabalho, produção, tecnologia, ciência, meio ambiente, questões étnico-culturais, de gênero, memória e as articulações destes elementos no interior de cada formação social, articulando o global e o local, bem como suas implicações nas diversas realidades; analisar processos de transformações/permanências/ resistências/semelhanças e diferenças nas dimensões políticas, econômicas, sociais e culturais nas sociedades ágrafas, antigas e medievais.

Bibliografia Básica:

BRAICK, P.R.; MOTA, M.B. História das Cavernas ao Terceiro Milênio. Vol. 1, 2.ed. São Paulo: Moderna, 2010.

FUNARI, P.P.; NOELI, F.S. Pré-história no Brasil. São Paulo: Contexto, 2002.

GUARINELLO, N. Imperialismo Greco-romano. São Paulo: Ática,

Bibliografia Complementar:

ARNOLD, H. História Social da Arte e da Literatura. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

FRANCO J.R.H. Feudalismo: uma sociedade religiosa, guerreira e camponesa. São Paulo: Editora Moderna, 1999.

PINSKY, J. As primeiras civilizações. São Paulo: Contexto, 2001.

_____. (orgs). O ensino de história e criação do fato. São Paulo: Contexto, 1988.

_____. (orgs.) 100 textos de história antiga. São Paulo: Contexto,

UNESCO. Coleção História Geral da África em português. Vol. I;II;III; IV. Brasília: UNESCO – Secad/MEC, UFSCar, 2010.

MATEMÁTICA I

Ementa:

Conjuntos. Função: introdução, afim, quadrática, modular, exponencial e logarítmica. Matemática financeira. Progressão aritmética. Progressão geométrica.

Bibliografia Básica

DANTE, L.R. Matemática: Contextos e Aplicações. Vol 1. São Paulo: Ática, 2011;

GIOVANNI, J.R.; BONJORNO, J.R. Matemática Completa. Vol 1. São Paulo: FTD, 2005;

IEZZI, G. Matemática: Ciências e Aplicações. Vol 1. São Paulo: Atual, 2010.

Bibliografia Complementar

IEZZI, G. *Fundamentos de Matemática Elementar*. Vol. 1-2, 11. São Paulo: Atual, 2005;

BIANCHINI, E. e PACCOLA, H. *Curso de Matemática*. Vol Único. Moderna, 2008;

BENIGNO, B. F. *Matemática aula por aula*. Vol 1. São Paulo: FTD, 2003;

BOLEMA. *Boletim de Educação Matemática*. São Paulo: ABEC;

SOUZA, J. *Matemática: Coleção novo olhar*. Vol 1. São Paulo: FTD, 2011.

QUÍMICA I

Ementa

Matéria, energia, transformações, substâncias. Leis ponderais. Modelos e estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações e interações Químicas. Funções inorgânicas. Reações Químicas.

Bibliografia Básica:

PERUZZO, F. CANTO, E. Química na Abordagem do Cotidiano. Vol. 1,2 e 3. São Paulo: Moderna, 2012.

REIS, M. Química – Meio Ambiente, Cidadania e Tecnologia. Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: FTD, 2011.

MÓL, G.; SANTOS, W. e org. Química para a nova geração. Nova Geração, 2011.

Bibliografia Complementar:

MACHADO, A., MORTIMER, E. Química. São Paulo: Scipione, 2011.

LISBOA, J. Ser Protagonista Química. Vol. 1, 2 e 3. Ed. 2011.

USBERCO, João e SALVADOR, Edgard.

Revista eletrônica Química Nova na Escola.

Site: www.pontociencia.org.br

WOLKE, R.L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: mais ciência na cozinha 2. Tradução, Maria Inês Duque Estrada. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005. 352p.

COSTA, M. A. F.; COSTA, M. F. B. Segurança Química – Para áreas da saúde, ensino e indústrias. Publit Soluções Editoriais, Rio de Janeiro, 2011.

FÍSICA I

Ementa:

Movimentos: variações e conservações.

Bibliografia Básica:

GASPAR, A. Física – Mecânica (Nova ortografia), Vol. 1, 1.a Edição. Editora Ática. São Paulo;

BOAS, NEWTON V.; BISCUOLA, GUALTER J. e DOCA, RICARDO H. Tópicos de Física, Vol. 1, 21.o Edição. Editora Saraiva. São Paulo, 2012.

Bibliografia Complementar:

Grupo de Reelaboração do Ensino de Física – GREF. Física 1 – Mecânica, 7.a Edição. EDUSP. São Paulo;

PINTO, A.C.; LEITE, C.; SILVA, J.A. Física - Projeto Escola e Cidadania, Vol. 1, 1.a Edição. Editora do Brasil. São Paulo, 2005;

MÁXIMO, ANTONIO e ALVARENGA, BEATRIZ. Projeto Voaz - Física - Volume Único. 1.a Edição. Editora Scipione. São Paulo, 2012.

PERUZZO, Jucimar. Experimentos de Física Básica: Mecânica. São Paulo: Editora Livraria da Física, 2012;

BERMANN, Célio. Energia no Brasil – Para quê? – Para quem? 2.a Edição. Editora Livraria da Física, 2002.

BIOLOGIA I

Ementa:

Ecologia: Conceitos básicos, ecologia de população, comunidades e ecossistemas; Ciclos Biogeoquímicos; Poluição e sustentabilidade; Compostos orgânicos e inorgânicos de importância biológica; Origem da vida; Célula: Teoria, padrões e Componentes; Divisão celular.

Bibliografia Básica:

LOPES, S. BIO - Volume único. Editora Saraiva, 2011.

AMABIS & MARTHO. Fundamentos da Biologia Moderna - Volume único. Editora Moderna, 4 ed., 2006.

LINHARES, S., GEWANDSZNAJDER, F. Biologia: volume único. 1ed. São Paulo, editora Ática, 2006.

Bibliografia Complementar:

BURNHAM, T., PHELAN, J. A Culpa é da Genética - Do sexo ao dinheiro, das drogas à comida: dominando nossos instintos primitivos. Ed. Sextante, 2002.

Secretaria Nacional de Políticas Anti Drogas do ministério da Justiça. Disponível em: <http://portal.mj.gov.br/senad>. Último acesso em 06/05/2013.

SADAVA, D.; HELLER, C.; ORIAN, G.H.; PURVES, W.K.; HILLS, D.M. Vida: A Ciência da Biologia - Vol. 1. Célula e Hereditariedade, 8 Ed. Editora Artmed.

Portal da Saúde. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/portalsaude/index.cfm?portal=pagina.visualizarTexto&codConteudo=4580&codModuloArea=789>.

FILOSOFIA I

Ementa:

Introdução à filosofia e ao filosofar. Elementos conceituais da teoria do conhecimento, da ontologia e das estruturas do pensamento e da linguagem.

Bibliografia Básica:

ARANHA, M. L. A. *Filosofando: introdução à filosofia*. São Paulo: Moderna, 2009. (4ª Ed. rev.).

MURCHO, D. *A arte de pensar*. Vol. 1. Lisboa: Didactica Editora, 2012.

MARCONDES, D. *Textos Básicos de Filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein*. 5ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

Bibliografia Complementar:

ARANHA, M. L. A. *Temas de filosofia*. São Paulo: Moderna, 2005. (3ª Ed. rev.).

CHAUÍ, M. *Boas Vindas à Filosofia*. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2010. (Coleção Filosofia: o prazer do pensar/ dirigida por Marilena Chauí e Juvenal Saviani Filho).

_____. *Iniciação à filosofia*. São Paulo: Ática, 2011.

COPI, I. M. *Introdução à lógica*. São Paulo: Mestre Jou, 1978;

CORDI, C; et al. *Para filosofar*. São Paulo: Editora Scipione, 2007.

EVSLIN, B. *Heróis, deuses e monstros da Mitologia Grega*. 3ª ed. Tradução de Marcelo Mendes. São Paulo: Arxjovem, 2004.

FEITOSA, C. *Explicando a Filosofia com Arte*. Rio de Janeiro: Ediouro, 2004.

GAARDER, J. *O mundo de Sofia: romance da história da filosofia*. Tradução de João A. Júnior. São Paulo Companhia das Letras.

HAIGHT, M. *A Serpente e a Raposa: uma introdução à lógica*. São Paulo: Loyola, 1999.

LAW, S. *Os Arquivos Filosóficos*. São Paulo: ed. WMF Martins Fontes, 2010.

MARCONDES, D. *Iniciação à história da Filosofia*. 12ª Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

MARCONDES, D. *Textos Básicos de Linguagem*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

MENDES, A; *et al. Filosofia*. Curitiba: SEED-PR, 2006.

PLATÃO. *A República*. Lisboa: Calouste Gulbenkian, 1995.

SOCIOLOGIA I

Ementa:

A Sociologia como ciência e sua origem; Indivíduo e sociedade; Instituições sociais; Correntes clássicas do pensamento sociológico; Modernidade e capitalismo.

Bibliografia Básica:

BOMENY, H.; FREIRE-MEDEIROS, B. *Tempos modernos, tempos de sociologia*. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.

BOTTOMORE, T.; OUTHWAITE, W. *Dicionário do pensamento social no século XX*. Rio de Janeiro: Zahar, 1996.

FORACCHI, M. M.; MARTINS, J. S. *Sociologia e sociedade*. São Paulo: LTC, 1977.

GIDDENS, A. *Sociologia*. Porto Alegre: Artmed, 2008.

TOMAZI, N. D. *Sociologia para o ensino médio*. São Paulo: Saraiva, 2010.

Bibliografia Complementar:

BAUMAN, Z. *Aprendendo a pensar com a sociologia*. São Paulo: Thomson, 2006.

BOBBIO, N. *Dicionário de Política*. Brasília: UnB, 1996.

BRYN, R. *Sociologia: sua bússola para um novo mundo*. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

COHN, G. *Max Weber*. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, 1999.

COSTA, M. C. *Sociologia: introdução à ciência da sociedade*. São Paulo: Moderna, 2005.

DA MATTA, R. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Rio de Janeiro: Vozes, 1981.

IANNI, O. *Karl Marx*. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, 1999.

LARAIA, R. B. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

MARTINS, C. B. *O que é sociologia*. São Paulo: Brasiliense, 2010.

OLIVEIRA, P. S. *Introdução à sociologia*. São Paulo: Ática, 2000.

QUINTANEIRO, T.; GARDENIA, M.; BARBOSA, M. L. O. *Um toque de clássicos*. Belo Horizonte: UFMG, 1997.

RODRIGUES, J. A. *Émile Durkheim*. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, 1999.

WEFFORT, F. C. (Org). *Os clássicos da política*. São Paulo: Ática, 1991 (vol. 1 e 2).

Revista eletrônica

Achegas – Revista de Ciência Política. Disponível em <http://www.achegas.net/>

Revista Brasileira de Ciências Sociais. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0102-6909&lng=pt&nrm=iso

EDUCAÇÃO FÍSICA I

Ementa:

Introdução e ampliação ao estudo, vivência e reflexão crítica dos temas da cultura corporal de movimento, abordados pela Educação Física, compreendendo seus aspectos biológicos, históricos, psicológicos, sociais, filosóficos e culturais, e suas relações com o meio ambiente e a diversidade humana, em uma perspectiva omnilateral.

Bibliografia Básica:

VÁRIOS AUTORES. Educação Física – Ensino Médio. Curitiba: SEED-PR, 2006.

DARIDO, S. C; SOUZA Jr, O.M. Para ensinar Educação Física. Ed. Papirus.

TEIXEIRA, H.V. Educação Física e Desportos. São Paulo: Saraiva, 1997.

Bibliografia complementar:

BRACHT, V. Sociologia crítica do esporte: uma introdução. Vitória: UFES/CEFED, 1997.

NELSON, A. G.; KOKKONEN, J. Anatomia do Alongamento - Guia Ilustrado para Aumentar a Flexibilidade e a Força Muscular. Ed. Manole.

FENSTERSEIFER, P.E; JAIME, F.J. Dicionário Crítico de Educação Física. Col. Educação Física - 2ª Ed. Editora UNIJUI.

MOREIRA, W. W; SIMÕES, R; MARTINS, I. C. Aulas de Educação Física no Ensino Médio. Campinas: Papirus, 2010.

KUNZ, E. Didática da Educação Física 1. 4ª ed. Ijuí: Ed. Unijuí, 2006.

SOARES, C. L. Educação Física: raízes européias e Brasil. 4ª edição, Campinas: Autores Associados, 2007.

WEINECK, J. Biologia do esporte. Barueri: Manole, 2005..

SAÚDE E BIOSSEGURANÇA: SEGURANÇA NO TRABALHO

Ementa:

Abordagens sobre saneamento básico, saúde pública e meio ambiente. Resíduos de serviços de saúde. Princípios da prevenção de danos ambientais. Estudos sobre os riscos ocupacionais, sendo eles, biológico, químico, físico, ergonômico e de acidentes, assim como, as medidas de precauções para a segurança individual e coletiva. Elaboração e análise de mapas de riscos. Biossegurança na pesquisa e desenvolvimento das áreas de ciências biológicas e da saúde. Biossegurança e doenças infecto-contagiosas. Biossegurança e organismos transgênicos. Comissões de biossegurança.

Bibliografia básica:

ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE ESTUDOS E CONTROLE DE INFECÇÃO HOSPITALAR – APECIH. **Higiene, Desinfecção Ambiental e Resíduos Sólidos em Serviços de Saúde**. São Paulo, 2013.

_____. **Precauções e Isolamento**. 2 ed. São Paulo, 2012.

_____. **Guia para Higiene de Mãos em Serviços de Assistência à Saúde**. São Paulo, 2012.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria nº 485, de 11 de novembro de 2005. **Aprova a Norma Regulamentadora nº 32. Segurança e saúde no trabalho em estabelecimentos de saúde**. Brasília (Brasil): Ministério do Trabalho e Emprego; 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 306 de 07 de dezembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o gerenciamento de serviços de saúde. Diário Oficial da União de 05 de mar. de 2003, Brasília. 2003. 35p.

Bibliografia complementar:

ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE ESTUDOS E CONTROLE DE INFECÇÃO HOSPITALAR – APECIH. **Esterilização de artigos em unidades de saúde**. 2ª Ed., São Paulo - SP, 2013.

_____. **Limpeza, desinfecção de artigos e áreas hospitalares e anti-sepsia**. 2 ed , São Paulo, 2010.

_____. **Recomendações para atendimento e acompanhamento de exposição ocupacional a material biológico: HIV e hepatites B e C.** 2010. Disponível em http://www.aids.gov.br/final/biblioteca/manual_exposiçao/manualacidentes.doc. Acessado em 16/08/14.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Equipamentos de Proteção Individual – EPI.** Norma Reguladora nº 6 (NR-6). Disponível em <<http://www.mtb.gov.br>>. Acesso em 19 ago. 2014.

MATTOS, U. A. O.; QUEIROZ, A. R. de. Mapa de Risco. In: TEIXEIRA, P. & VALLE, S. (Orgs.). **Biossegurança: Uma abordagem multidisciplinar.** Rio de Janeiro – RJ: Fiocruz, 1996. Cap. 06.

ANATOMIA E FISIOLOGIA HUMANA

Ementa:

Conceito e divisão da anatomia. Planos e eixos do corpo humano. Fisiologia celular e líquidos orgânicos. Anatomia e fisiologia do sistema nervoso, locomotor, circulatório, respiratório, digestório, urinário, tegumentar, genital masculino e feminino, endócrino e órgãos do sentido. Ênfase aos sistemas digestório, urinário e endócrino e relações com a fisiologia da nutrição. Compreender o funcionamento dos sistemas humanos desde os processos de regulação da homeostase celular até a manutenção do equilíbrio funcional do corpo humano, de forma a tornar-se agente transformador da realidade presente, em busca de melhoria da qualidade de vida.

Bibliografia básica:

DANGELO, J.R; FANTTINI, C.A. **Anatomia básica dos sistemas orgânicos.** São Paulo: Atheneu, 2002.

SOBOTTA, J. **Atlas de Anatomia Humana.** 3 Volumes. 23ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

HALL, J.E.; GUYTON, H. **Fundamentos de Fisiologia.** 12ª Ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2012.

Bibliografia complementar:

MOORE, K. L. **Anatomia Orientada para a Prática Clínica.** 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

CURI, R.; FILHO, J.P. **Fisiologia Básica,** 1ª. Ed. Guanabara Koogan,2009.

CONSTANZO, L. **Fisiologia,** 2a. Ed., 2007, Ed. Elsevier.

TORTORA, G. J. **Fundamentos de anatomia e fisiologia**. 8ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

KOEPPEN, B.M.; STATON, B.A. **Fisiologia**. 6.ed. Elsevier, 2009.

BIOQUÍMICA BÁSICA

Ementa:

Introdução ao estudo da Bioquímica. Conceito, estrutura química, fontes alimentares, função, classificação e metabolismo dos carboidratos, proteínas e aminoácidos e lipídios. Vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis. Água, macrominerais e minerais traço. Biodisponibilidade de nutrientes. Catálise biológica (enzimas, conceitos e reações). Metabolismo: transformações e interações.

Bibliografia básica:

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S.M.F. **Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição Nas Diferentes Fases da Vida, na Saúde e na Doença**. São Paulo: Manole, 2013.

PALERMO, J.R. **Bioquímica da Nutrição**. 2.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.

WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. **Nutrição 1: Entendendo os Nutrientes**. 10ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

Bibliografia complementar:

BETTELHEIM, A.; BROWN, W.H.; CAMPBELL, M.K.; FARRELL, S.O. **Introdução à Bioquímica**. 9ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

BRUNETTO, B. C.; GUEDES, D. P.; BRUNETTO, A. F. Taxa metabólica basal em universitários: comparação entre valores medidos e preditos. **Revista de Nutrição**, v.23, n.3, p.369-377, 2010.

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. Rio de Janeiro: Manole, 2012.

FERREIRA, M. G. Consumo de bebida alcoólica e adiposidade abdominal em doadores de sangue. **Revista de Saúde Pública**, v.42, n.6, p.1067-1073, 2008.

LUBEERT, S. **Bioquímica**. Ed. Guanabara Koogan, 2007.

NUTRIÇÃO HUMANA

Ementa:

Introdução ao estudo da Nutrição Humana, relacionando o estado nutricional com a saúde geral e qualidade de vida. Diretrizes Básicas da Alimentação. Estudo das necessidades e recomendações nutricionais nos diferentes ciclos da vida relacionando-as com os macro e micronutrientes – função, fontes e recomendações. Alimentação na promoção da saúde e prevenção de doenças. Estudo da nutrição e dietética aplicada ao processo de cuidado nutricional. Ingestão dietética recomendada para indivíduos saudáveis (DRI's) - uso e aplicações. Alimentação regional. Práticas dietéticas e costumes alimentares.

Bibliografia básica:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. COORDENAÇÃO GERAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Guia alimentar para a população brasileira:** promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde. 210p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos). 2014.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 10. ed. São Paulo: Roca, 2002. 1157 p.

WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. **Nutrição 2: Aplicações.** 10ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

Bibliografia complementar:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Alimentos Regionais Brasileiros.** Brasília: Ministério da Saúde. 484p. 2015.

GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ, N.G. **Nutrição: Conceitos e aplicações.** São Paulo: M.Books, 2008.

GUIMARÃES, A.F.; GALISA, M.S. **Cálculos Nutricionais.** São Paulo: M.Books, 2008.

SHILLS, M.E. et al. **Nutrição Moderna da Saúde e Doença.** 10ed. São Paulo: Manole, 2009. 2256p.

VASCONCELOS, F. A. G. A ciência da nutrição em trânsito: da nutrição e dietética à nutrigenômica. **Revista de Nutrição**, v.23, n.6, p.935-945.2010.

MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Ementa:

Estudo das relações dos microrganismos com o meio ambiente, o alimento, o homem e sua saúde. Estudo dos fatores intrínsecos e extrínsecos no desenvolvimento de microrganismos em alimentos. Estudo das principais infecções e intoxicações veiculadas por produtos e preparações alimentícias. Legislação para alimentos. Toxinfecções alimentares de origem microbiana. Conceitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Bibliografia básica:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução **RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>>. Acesso em: 19 jun. 2010.

FRANCO, B. D.; GOMBOSSY de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de Alimentos**. SP: Atheneu, 1996.

SILVA JR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. Livraria Varela, 6.ed, São Paulo, 2008.

Bibliografia complementar:

AKUTSU, R, C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v.18, n.3, p.419-427, 2005.

KAWASAKI, V. M.; CYRILLO, D. C.; MACHADO, F. M. S. Custo-efetividade da produção de refeições coletivas sob o aspecto higiênico-sanitário em sistemas *cook-chill* e tradicional. **Revista de Nutrição**, v.20, n.2, p.129-138. 2007.

SIQUEIRA, L. P. SHINOHARA, N. K. S.; LIMA, R. M. T.; PAIVA, J. E.; LIMA FILHO, J. L.; CARVALHO, I. T. Avaliação microbiológica da água de consumo empregada em unidades de alimentação. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 15, n. 1, p. 63-66, 2010.

TRABULSI, L. R. **Microbiologia**. 3ª ed. SP: Atheneu, 1999.

VENTURA, P. M. **Manual para Serviços de Alimentação: Boas Práticas, Qualidade e Saúde**. Editora: Metha, 2. ed.

2º ANO

LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA II

Ementa:

Práticas de leitura, compreensão, interpretação e produção de textos de diversos gêneros textuais em diferentes contextos discursivos; Análise linguística: integração dos níveis morfosintático e discursivo; Literatura brasileira e seus aspectos estilísticos e culturais em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena; Usos da Língua em diferentes registros e níveis de formalidade.

Bibliografia Básica:

ABAURRE, M. L.; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. *Português: contexto, interlocução e sentido*. São Paulo: Moderna, 2008, vol. 1, 2 e 3.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. *Português: linguagens*. 5. Ed. São Paulo: Atual, 2005. Vol. 1, 2 e 3.

CUNHA, C; CINTRA, L. F. L. *Nova Gramática do Português Contemporâneo*. 2. ed., 43ª impressão. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.

Bibliografia Complementar:

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. *Literatura portuguesa - em diálogos com outras literaturas de língua portuguesa*. São Paulo: Atual, 2009.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. *Literatura brasileira - em diálogos com outras literaturas de língua portuguesa*. São Paulo: Atual, 2009.

GARCIA, O. M. *Comunicação em prosa moderna*. Rio de Janeiro: José Olympo, 2006.

HOUAISS, A. *Dicionário da Língua Portuguesa*. 1 ed. 2001.

KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. *Ler e compreender os sentidos do texto*. São Paulo: Contexto, 2006.

KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. *Ler e escrever: estratégias de produção textual*. São Paulo: Contexto, 2011.

PLATÃO E FIORIN. *Para entender o texto: leitura e redação*. 17 ed. São Paulo: Ática, 2007.

LÍNGUA ESTRANGEIRA INGLÊS**Ementa:**

Leitura, compreensão e interpretação de textos orais e escritos, estabelecendo relações entre língua, cultura e sociedade. Estudo de elementos morfosintáticos, semânticos e fonológicos da língua inglesa. Desenvolvimento das habilidades comunicativas, com ênfase na leitura.

Bibliografia Básica (para 1º e 2º ano, incluindo o didático do Câmpus)

AUN, E. *English for all, volume 1*. 1 ED. – São Paulo: Saraiva, 2010.

AZAR, B. S. HAGEN, S. A. *English Grammar: understanding and using*. 3RD Edition. White Plains, NY: Longman, 2003.

Dicionário Oxford Escolar para estudantes brasileiros – Português/Inglês e Inglês/Português. Oxford: Oxford University Press, 2009.

Bibliografia Complementar:

BLASS, L. *Well Read 1: skills and strategies for reading*. Oxford: Oxford Press, 2008.

BURGMEIER, A. *Inside Reading 1 e 2*. Oxford: Oxford Press, 2009.

CRAVEN, M. *Reading Keys: student book 1 e 2*. England: Macmillan, 2009.

DIAS, R. *Reading critically in English*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.

EASTWOOD, J. *Oxford Practice Grammar*. Oxford: Oxford University Press, 2003.

FERRARI, M.; RUBIN, S. G. *Inglês: de olho no mundo do trabalho*. São Paulo: Scipione, 2007.

GUÉRIOS, F.; CORTIANO, E.; RIGONI, F. *Keys*. São Paulo: Saraiva, 2006.

HARDING, K. *English for Specific Purposes*. Oxford: Oxford University Press, 2008.

MARQUES, A. *Inglês*. São Paulo: Ática, 2005.

MUNHOZ, R. *Inglês Instrumental: estratégias de leitura 1 e 2*. São Paulo: Texto Novo, 2000.

VINCE, M. *Essential Language Practice*. Oxford: Macmillan Heinemann, 2000.

ARTE II

Ementa

Estudo sobre arte em suas linguagens, códigos e tecnologias específicas e suas influências culturais e educativas na sociedade. Conhecimento da arte como identidade, memória e criação, considerando suas expressões regionais e ressaltando as influências africanas e indígenas. Fundamentos, conceitos, funções, especificidades e características das artes visuais, dança, música, teatro e audiovisual. Abordagens histórico-reflexivas das produções artístico-culturais da humanidade.

Bibliografia básica:

BARBOSA, A. M. *Teoria e prática da Educação Artística*. São Paulo: Cultrix, s.d.

BOSI, A. *Reflexões sobre a Arte*. 7ª ed. São Paulo: Editora Ática, 2000.

BARBOSA, A. M. (org). *Inquietações e mudanças no ensino de arte*. São Paulo: Cortez, 2002.

BELLONI, M. L. *O que é Mídia Educação*. São Paulo: Autores Associados, 2001.

Bibliografia complementar:

OSTROWER, F. *Universos da Arte*. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

NAPOLITANDO, M. *Como usar o Cinema na Sala de Aula*. São Paulo: Contexto, 2003.

XAVIER, I. *O olhar e a Cena*- São Paulo: Cosac & Naify / Cinemateca Brasileira, 2003.

DOMINGUES, D. (org.). *Arte no século XXI: a humanização das tecnologias*. São Paulo: UNESP, 1997.

PIMENTEL, L. G. (org.). *Som, gesto, forma e cor: dimensões da Arte e seu ensino*. Belo Horizonte: C/ARTE, 1995.

GEOGRAFIA II

Ementa:

Espacialização das relações capitalistas de produção. O processo de urbanização. A questão cidade/campo. A dinâmica demográfica e relações étnico-culturais no mundo. Regionalização do espaço mundial. Território e Geopolítica Mundial.

Bibliografia Básica:

BOLIGIAN, Levon e ALVES, Andressa. *Geografia Espaço e Vivência*. São Paulo: Atual, 2012.

HAESBAERT, Rogério. GONÇALVES, Carlos Walter Porto. *A Nova Des-ordem Mundial - Col. Paradidáticos*. São Paulo: Unesp, 2006.

SPOSITO, M. E. B. *Capitalismo e urbanização*. São Paulo: Contexto, 1996.

Bibliografia Complementar:

CARLOS, A. F. A. *A cidade*. São Paulo: Contexto, 1997.

GOMES, Paulo Cesar da Costa. *A condição urbana*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.

HAESBAERT, R. Blocos internacionais de poder. São Paulo: Contexto, 1994.

OLIC, Nelson Basic. Retratos do Mundo Contemporâneo. São Paulo: Editora Moderna, 2012.

RAFFESTIN, Claude. Por uma geografia do poder. São Paulo: Ática, 1993.

SANTOS, Milton. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SCHULER, C.J. Cartografando a cidade. Editora Kolon/Paisagem, 2011.

HISTÓRIA II

Ementa:

Abordagem histórica das relações entre trabalho, produção, tecnologia, ciência, meio ambiente, questões étnico-culturais, de gênero, memória e as articulações destes elementos no interior de cada formação social, bem como suas implicações nas diversas realidades, articulando o global e o local; analisar processos de transformações/permanências/ resistências/semelhanças e diferenças nas dimensões políticas, econômicas, sociais, culturais: da construção do mundo moderno - Europa, Ásia, Áfricas, Américas – aos processos revolucionários dos séculos XVIII e XIX; Brasil Império.

Bibliografia Básica:

BRAICK, P.R.; MOTA, M.B. História das Cavernas ao Terceiro Milênio. Vol. 2, 2 ed. São Paulo: Moderna, 2010.

PRIORE, M.D.; VENANCIO, R.P. Livro de ouro da história do Brasil. Do descobrimento à Globalização. Rio de Janeiro: Ediouro, 2004.

BEAUD, M. História do capitalismo. De 1500 aos nossos dias. São Paulo: Editora brasiliense, 1987.

Bibliografia Complementar:

DEAN, W. A ferro e fogo: a história e a devastação da mata atlântica brasileira. Tradução de Cid K. Moreira. São Paulo: Cia das Letras, 1996.

DEL PRIORE, M.; PINSKY, C.B. História das Mulheres no Brasil. São Paulo: Contexto, 2000.

COSTA, E.V. Da Monarquia a República. Momentos Decisivos. 9ª ed. São Paulo: Unesp, 2010.

PALACÍN, L. O século do ouro em Goiás: 1722 – 1822, estrutura e conjuntura numa capitania de Minas. 4ª ed. Goiânia, Editora UCG, 1994.

RÉMOND, R. O século XIX: 1815-1914. 8ª ed. São Paulo: Cultrix, 2002.

UNESCO. Coleção História Geral da África em português. Vol. V; VI. Brasília: UNESCO – Secad/MEC, UFSCar, 2010.

MATEMÁTICA II

Ementa:

Trigonometria. Funções trigonométricas. Geometria plana e espacial. Sistemas lineares. Matrizes. Determinantes.

Bibliografia Básica:

DANTE, L. R. *Matemática: Contextos e Aplicações*. Vol 2. São Paulo: Ática, 2011;

GIOVANNI, J. R. e BONJORNO, J. R. *Matemática Completa*. Vol 2. São Paulo: FTD, 2005;

IEZZI, G. *Matemática: Ciências e Aplicações*. Vol 2. São Paulo: Atual, 2010.

Bibliografia Complementar:

IEZZI, G. Fundamentos de Matemática Elementar. Vol. 3-4, 9-10. São Paulo: Atual, 2005;

BIANCHINI, E. e PACCOLA, H. Curso de Matemática. Vol Único. Moderna, 2008;

BENIGNO, B.F. Matemática aula por aula. Vol 2. São Paulo: FTD, 2003;

SOUZA, J. Matemática: Coleção novo olhar. Vol 2. São Paulo: FTD, 2011.

QUÍMICA II

Ementa:

Estequiometria. Soluções e propriedades coligativas. Eletroquímica. Termoquímica. Cinética Química.

Bibliografia Básica:

PERUZZO, F. CANTO, E. Química na Abordagem do Cotidiano. Vol. 1,2 e 3. São Paulo: Moderna, 2012.

REIS, M. Química – Meio Ambiente, Cidadania e Tecnologia. Vol. 1, 2 e 3. São Paulo: FTD, 2011.

MÓL, G.; SANTOS, W. e org. Química para a nova geração. Nova Geração, 2011.

Bibliografia Complementar:

MACHADO, A., MORTIMER, E. Química. São Paulo: Scipione, 2011.

LISBOA, J. Ser Protagonista Química. Vol. 1, 2 e 3. Ed. 2011.

Revista eletrônica Química Nova na Escola.

Site: www.pontociencia.org.br

WOLKE, R.L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: mais ciência na cozinha 2. Tradução, Maria Inês Duque Estrada. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005. 352p.

COSTA, M. A. F.; COSTA, M. F. B. Segurança Química – Para áreas da saúde, ensino e indústrias. Publit Soluções Editoriais, Rio de Janeiro, 2011.

FÍSICA II

Ementa: Calor, ambiente e uso de energia. Som, imagem e informação.

Bibliografia Básica:

GASPAR, A. Física – Ondas, Óptica e Termodinâmica (Nova ortografia), Vol. 2, 1.a Edição. Editora Ática. São Paulo.

BOAS, NEWTON V.; BISCUOLA, GUALTER J. e DOCA, RICARDO H. Tópicos de Física, Vol. 2, 19.o Edição. Editora Saraiva. São Paulo, 2012.

Bibliografia Complementar:

Grupo de Reelaboração do Ensino de Física – GREF. Física 2 – Física Térmica e Óptica, 5.a Edição. EDUSP. São Paulo;

PINTO, ALEXANDRE C.; LEITE, CRISTINA e DA SILVA, JOSÉ A. Física - Projeto Escola e Cidadania, Vol. 2, 1.a Edição. Editora do Brasil. São Paulo, 2005;

HEWITT, PAUL G. Física Conceitual, Vol. Único, 11.a Edição. Editora Bookman. São Paulo, 2011;

PERUZZO, Jucimar. Experimentos de Física Básica: Termodinâmica, Ondulatória e Óptica. 1.a Edição. Editora Livraria da Física, São Paulo, 2012;

BAGNATO, VANDERLEI S. Laser e suas aplicações em Ciência e Tecnologia. 1.a Edição. Editora Livraria da Física, São Paulo, 2008.

BIOLOGIA II

Ementa:

Seres vivos: Classificação, Organização e Importância econômica e ambiental; Botânica: Classificação, Organização e Fisiologia; Embriologia: Anexos e etapas do desenvolvimento embrionário; Zoologia: Classificação, Organização e Fisiologia

Bibliografia Básica:

LOPES, S. BIO - Volume único. Editora Saraiva, 2011.

AMABIS & MARTHO. Fundamentos da Biologia Moderna - Volume único. Editora Moderna, 4 ed., 2006.

LINHARES, S., GEWANDSZNAJDER, F. Biologia: volume único. 1ed. São Paulo, editora Ática, 2006.

Bibliografia Complementar:

BURNHAM, T., PHELAN, J. A Culpa é da Genética - Do sexo ao dinheiro, das drogas à comida: dominando nossos instintos primitivos. Ed. Sextante, 2002.

Secretaria Nacional de Políticas Anti Drogas do ministério da Justiça. Disponível em: <http://portal.mj.gov.br/senad>. Último acesso em 06/05/2013.

SADAVA, D.; HELLER, C.; ORIAN, G. H.; PURVES, W.K.; HILLS, D.M. Vida: A Ciência da Biologia - Vol. 1. Célula e Hereditariedade, 8.ed. Editora Artmed.

Portal da Saúde. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/portalsaude/index.cfm?portal=pagina.visualizarTexto&codConteudo=4580&codModuloArea=789>.

FILOSOFIA II

Ementa:

Fundamentos, concepções e relações da ética e da política. Valores, direitos humanos, liberdade e virtude. Estado, poder, soberania, ideologia e formas de governo.

Bibliografia Básica:

ARANHA, M. L. A. *Filosofando: introdução à filosofia*. São Paulo: Moderna, 2009. (4ª Ed. rev.).

MARCONDES, D. *Textos Básicos de Ética: de Platão a Foucault*. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

MURCHO, D. *A arte de pensar*. Vol. 1. Lisboa: Didactica Editora, 2012.

Bibliografia Complementar:

ARISTÓTELES. *Política*. Trad. Mário da Gama Kury. 3ª. Ed., Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

CHAUÍ, M. *Iniciação à filosofia*. São Paulo: Ática, 2011.

COMTE-SPONVILLE. *Apresentação da filosofia*. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

DALLARI, D. A. *O que é participação política*. São Paulo: Brasiliense, 1984. (Coleção primeiros passos)

MARCONDES, D. *Iniciação à história da Filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein*. 8ª Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

MARX, K. *Manuscritos Econômicos Filosóficos*. Tradução para o inglês. In: “Conceito Marxista de Homem”. 8ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1983.

MARX, K. & ENGELS F. *A Ideologia Alemã*. São Paulo: Editora Bomtempo, 2007.

NIETZSCHE, F. *O crepúsculo dos Ídolos*. São Paulo: Companhia Das Letras, 2006.

PLATÃO. *A República*. Lisboa: Calouste Gulbenkian, 1995.

SANDEL, M. J. *Justiça: O que é fazer a coisa certa?* Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.

SARTRE. *O Existencialismo é um humanismo*. Tradução e notas de Virgílio Ferreira. 3ª ed. Lisboa, Presença, 1970.

SAVATER, F. *Ética para meu filho*. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

_____. *Política para meu filho*. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

VALLS, Á. L. M. *O que é ética?* São Paulo: Brasiliense, 1995. (Coleção primeiros passos).

SOCIOLOGIA II

Ementa:

Cultura, etnocentrismo, relativismo cultural e diversidade: relações étnico-raciais, gênero, geração, sexualidade; Educação e sociedade; Desigualdades sociais; Trabalho e organização produtiva; Globalização e Mundialização do capital; Indústria cultural e consumo.

Bibliografia Básica:

BOMENY, H.; FREIRE-MEDEIROS, B. *Tempos modernos, tempos de sociologia*. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.

BOTTOMORE, T.; OUTHWAITE, W. *Dicionário do pensamento social no século XX*. Rio de Janeiro: Zahar, 1996

FORACCHI, M. M.; MARTINS, J. S. *Sociologia e sociedade*. São Paulo: LTC, 1977.

GIDDENS, A. *Sociologia*. Porto Alegre: Artmed, 2008.

TOMAZI, N. D. *Sociologia para o ensino médio*. São Paulo: Saraiva, 2010.

Bibliografia Complementar:

BAUMAN, Z. *Aprendendo a pensar com a sociologia*. São Paulo: Thomson, 2006.

BOBBIO, N. *Dicionário de Política*. Brasília: UnB, 1996.

BRYN, R. *Sociologia: sua bússola para um novo mundo*. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

COHN, G. *Max Weber*. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, 1999.

COSTA, M. C. *Sociologia: introdução à ciência da sociedade*. São Paulo: Moderna, 2005.

DA MATTA, R. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Rio de Janeiro: Vozes, 1981.

IANNI, O. *Karl Marx*. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, 1999.

LARAIA, R. B. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

MARTINS, C. B. *O que é sociologia*. São Paulo: Brasiliense, 2010.

OLIVEIRA, P. S. *Introdução à sociologia*. São Paulo: Ática, 2000.

QUINTANEIRO, T; GARDENIA, M.; BARBOSA, M. L. O. *Um toque de clássicos*. Belo Horizonte: UFMG, 1997.

RODRIGUES, J. A. *Émile Durkheim*. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, 1999.

WEFFORT, F. C. (Org). *Os clássicos da política*. São Paulo: Ática, 1991 (vol. 1 e 2).

Revista eletrônica

Achegas – Revista de Ciência Política. Disponível em <http://www.achegas.net/>

Revista Brasileira de Ciências Sociais. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0102-6909&lng=pt&nrm=iso

EDUCAÇÃO FÍSICA II

Ementa:

Aprofundamento ao estudo, vivência e reflexão crítica dos temas da cultura corporal de movimento, abordados pela Educação Física, compreendendo seus aspectos biológicos, históricos, psicológicos, sociais, filosóficos e culturais, e suas relações com o meio ambiente e a diversidade humana, em uma perspectiva omnilateral.

Bibliografia Básica

ASSIS, O. S. *Reinventando o esporte: possibilidades da prática pedagógica*. 1. ed. Campinas: Autores Associados, 2001.

AYOUB, E. *Ginástica geral e educação física escolar*. Campinas: Unicamp, 2009.

BENTO, J. O e MOREIRA, W. W. *Homo sportivus: humano no homem*. Belo Horizonte, Casa da Educação Física, 2012.

BORTOLETO, M. A. C. *Introdução à pedagogia das atividades circunces*. Vol.1, Jundiaí: Ed. Fontoura, 2008.

BRACHT, V. *Sociologia crítica do esporte: uma introdução*. Vitória: UFES/CEFED, 1997.

CASTELLANI, L. F. *Política educacional e educação física*. Campinas, SP: Autores Associados, 1998. (Coleção polêmica do nosso tempo: 60)

COBIN, A., COURTINE, J. J. e VIGARELLO, G. *Prefácio à História do Corpo*. In. COBIN, A.; COURTINE, J. J. e VIGARELLO, G. (org). *História do Corpo: da renascença às luzes*. 4ª edição. Petrópolis: Vozes, 2010.

Bibliografia complementar:

COLETIVO DE AUTORES. *Metodologia do Ensino da Educação Física*. 2.ed. rev. São Paulo: Cortez, 2009.

- DAMIANI, I. R. *Prática corporais*. Florianópolis: Naembla Ciência e Arte, 2005.
- GRECCO, J. P. *Iniciação esportiva universal*. Editora da UFMG, 2000.
- KUNZ, E. *Transformação didática-pedagógica do esporte*. Ijuí: Editora Unijuí, 2001.
- LE BRETON, D. *Adeus ao corpo: Antropologia e sociedade*. Campinas: Papirus, 2003.
- MARQUES, I. *Dançando na escola*. São Paulo: Papirus, 2003.
- McARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. *Fisiologia do Exercício – energia, nutrição e desempenho humano*. Guanabara Koogan, 2001.
- SILVA, A. M. e DAMIANI, I. R. *As práticas corporais e os elementos do processo metodológico da pesquisa integrada*. In: SILVA, A. M. e SILVA, E. L. *O Corpo na Capoeira*. Vol. I, II, III e IV. Campinas: Editora da Unicamp, 2009.
- SOARES, C. L. *Educação Física: raízes europeias e Brasil*. 4ª edição, Campinas: Autores Associados, 2007.
- SUASSUNA, D. et al. *A relação Corpo-Natureza na Modernidade*. In *Sociedade e Estado*, Brasília, v.20, n.1, jan/abril. 2005.
- TAFFAREL, C. N. Z. *Criatividade nas Aulas de Educação Física*. Rio de Janeiro: ao livro técnico, 1985.
- TAVARES, M. *O ensino do jogo na escola: uma abordagem metodológica para a prática pedagógica dos professores de Educação Física*. Recife: EDUPE, 2003.
- VAZ, A. F. *Treinar o corpo, dominar a natureza: Notas para uma análise do esporte com base no treinamento corporal*. Cadernos Cedes, ano XIX, nº 8, Agosto, 1999.
- VIEIRA, L R. *O jogo de capoeira: cultura popular no Brasil*. Rio de Janeiro: Sprint, 1995.
- WEINECK, J. *Biologia do esporte*. Barueri: Manole, 2005.

RELAÇÕES HUMANAS E PSICOLOGIA DO TRABALHO EM NUTRIÇÃO

Ementa:

A Psicologia como suporte nas relações humanas. A Psicologia e a construção do sujeito. Estudo das relações interpessoais, numa perspectiva psico-social. A comunicação humana e os grupos. Problemas psicológicos: depressão, ansiedade, estresse e os transtornos alimentares (bulimia, anorexia, ortorexia).

Bibliografia básica:

BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. *Psicologias – Uma introdução ao estudo de psicologia*. São Paulo: Ed. Saraiva: 2002.

WHITE, E.G. *A ciência do bom viver*. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 1976. 540p.

_____. *Medicina e salvação*. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 1976. 348p.

Bibliografia complementar:

BORGES-ANDRADE, J.E., ZANELLI, J.C., BASTOS, A.V.B. *Psicologia, organizações e trabalho no Brasil*. Porto Alegre: Artmed, 2005.

DAVEL, E.J. *Org. Recursos humanos e subjetividade*. Petrópolis, Vozes, 1995.

INFORMÁTICA APLICADA

Ementa:

Utilização de programas para apoio no cálculo de valor energético total, macronutrientes e micronutrientes de cardápios; cálculo de índices antropométricos, inquéritos alimentares. Uso de programas para análise estatística.

Bibliografia básica:

FISBERG, R. M.; SLATER, E.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas**. Rio de Janeiro: Manole. 2005.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO (NEPA/ UNICAMP). **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (Taco)**. 4.d.ed. 2011.

VICENT, B. **Internet – Guia para profissionais de saúde**. São Paulo: Atheneu, 2001.

Bibliografia complementar:

TOMASI, E. et al. Aplicativo para sistematizar informações no planejamento de ações de saúde pública. **Revista de Saúde Pública**, v. 37, n.6, p.800-806. 2003.

VIEIRA, F. G. K. et al. Comparação do valor nutricional de dez cardápios segundo quatro programas computacionais. **Revista de Nutrição**, v.22, n.1, p.29-38. 2009.

ANÇÃO, M. S. et al. Informática em Terapia Nutricional. **Perguntas e respostas em Nutrição Clínica**. São Paulo: Roca, 2001.

VELLOSO, F. **Informática – Conceitos básicos**. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

MOREIRA, S.B. **Informática, ciência e a atividade física**. 2 ed. Rio de Janeiro: Shape, 1998.

TÉCNICA DIETÉTICA E COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Ementa:

Estudo da composição dos alimentos dos diferentes grupos (Frutas, Hortaliças, Leite e derivados, Ovos, Carnes, Aves e Pescados, Cereais, Leguminosas, Pães, Óleos e Gorduras, Açúcares e Edulcorantes, Caldos, Molhos e Sopas, Essências, Especiarias e Ervas Aromáticas, Bebidas e Infusos), suas características sensoriais, técnicas de preparo, pesos e medidas e valor nutricional. Ficha técnica de preparo. Indicadores de qualidade dos alimentos. Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para a aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento dos alimentos, com vistas à obtenção de preparações alimentícias microbiologicamente e nutricionalmente seguras, além de sensorialmente atrativas. Tabelas de composição de alimentos. Rotulagem nutricional obrigatória.

Bibliografia básica:

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350p.

ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7. ed. ver. e ampl. São Paulo: Atheneu Editora, 2001. 330 p.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 6. ed., 2008. 625p

Bibliografia complementar:

ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8. ed. São Paulo: ABERC, 2003. 288 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a população brasileira**. 2. Ed. Brasília: Ministério da Saúde. 2014.

CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. V. **Cardápios**: Planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa, MG: Editora UFV, 1998. 29 p. (Cadernos didáticos).

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. Barueri, SP: Manole, 2003. 390 p.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO – UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4 ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA - UNICAMP, 2011. 161p.

ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES

Ementa:

Estudo dos fundamentos necessários à administração de unidades produtoras de refeições. Estudo da estrutura, das áreas, do funcionamento, dos sistemas de refeições coletivas e análise do Fluxo de Produção na Unidade de Alimentação e Nutrição. Contextualização dos setores de Alimentação Coletiva. Planejamento de cardápios. Planejamento físico e funcional. Definição de áreas e equipamentos.

Bibliografia básica:

KIMURA, A.Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Fazendo Arte Editorial, 1998. 96 p.

MEZOMO, I.F.B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.

TEIXEIRA, S. F. M. G., OLIVEIRA, Z. M. C., REGO, J. C., BISCONTINI, T. M. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro. Atheneu, 2000.

Bibliografia complementar:

ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8. ed. São Paulo: ABERC, 2003. 288 p.

AKUSTSU, R. C. et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.18, n.2, p. 277-279, 2005.

PROENÇA, R. P. C. **Inovação tecnológica na produção de refeições coletivas**. Florianópolis: Insular, 1997.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 6. ed., 2008. 625p.

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

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Ementa:

Aborda métodos e técnicas para avaliação do estado nutricional de indivíduos sadio ou enfermo e de coletividades. Estuda os indicadores antropométricos relacionados ao estado nutricional para cada ciclo de vida bem como as técnicas para inquérito dietético. Métodos diretos ou indiretos, aplicação de índices e indicadores do estado nutricional, de forma articulada com outras disciplinas da área.

Bibliografia básica:

1. DUARTE, A. C. G. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 640p.
2. MARTINS, C. **Avaliação do estado nutricional e diagnóstico**. 1. ed. Curitiba: Nutroclínica, 2008. 485p.
3. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. 2106p.

Bibliografia Complementar:

1. FISBERG, R. M; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2005. 350p.
2. GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. **Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição**. 2. ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003. 430p.

3. ISOSAKI, M.; CARDOSO, E.; OLIVEIRA, A. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: do serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração – HCFMUSP**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 304p.
4. BEGHETTO, M. G. **Triagem nutricional em adultos hospitalizados**. Revista de Nutrição, v.21, n.5, p.589-601. 2008.
5. ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 1. ed. São Paulo: Roca, 2009. 431p.

NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL

Ementa:

Estudo da gestação e lactação, e suas implicações fisiológicas, nutricionais e metabólicas. Recomendações Nutricionais e Práticas alimentares saudáveis para gestantes e lactantes. Importância do aleitamento materno, bem como os fatores que determinam o sucesso da referida prática. Banco de Leite Humano e controle de qualidade. Recomendações Nutricionais e Práticas alimentares saudáveis para a crianças de 0 aos 2 anos de vida, pré-escolares e escolares e adolescentes.

Bibliografia básica:

EUCLYDES, M.P. **Nutrição do lactente: Base científica para uma alimentação saudável**. 3. ed. Metha, 2005.

ACCIOLY, Elizabeth; SAUNDERS, Claudia; LACERDA, Elisa Maria de Aquino. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2ª ed. Guanabara Koogan, 2009.

VITOLLO, M.R.. **Nutrição : da gestação ao envelhecimento**. 2 ed. São Paulo: Rubio, 2014.

Bibliografia complementar:

BRASIL. **Portaria nº 1156, de 31 de agosto de 1990**. Instituir, no Ministério da Saúde, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Brasília : Ministério da Saúde. 1990.

BRASIL. **Portaria nº 687, de 30 de março de 2006**. Aprova a Política Nacional de Promoção da Saúde. Brasil: DF. 2006 a.

BRASIL. **Lei 11. 346, de 15 de setembro de 2006**, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Brasil: DF. 2006 c.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a população brasileira**. 2. Ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

WEFFORT, V. R.S.; LAMOUNIER, J.A. **Nutrição em Pediatria da Neonatologia à Adolescência**. 1ª ed. Manole, 2009.

PROJETOS INTEGRADORES I

Análise crítica de situações problema e estudos de casos relacionados à prática de nutrição e dietética na alimentação coletiva, na saúde coletiva ou na nutrição clínica, quanto à sua origem, evolução e medidas de controle adotadas visando minimizar ou controlar os impactos negativos sobre a saúde do indivíduo. Terapia nutricional adequada para cada caso. Prescrição dietética. Avaliação de casos sob a perspectiva integrada, por meio da investigação dos fatores antropológicos, psicológicos, sociais, ambientais, e demais que se fizerem necessários.

Bibliografia básica:

1. MAHAN; L.V.; ESCOTT-STUMP, S. KRAUSE. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13ªed. Rio de Janeiro: Roca, 2013.
2. SHILLS, M.E. et al. **Nutrição Moderna da Saúde e Doença**. 10ed. São Paulo: Manole, 2009. 2256p.
3. VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. **Nutrição clínica: nutrição e metabolismo**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 445p.

Bibliografia complementar:

1. CARUSO, L., SIMONY, R. F., SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2005. 148p.
2. COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. Rio de Janeiro: Manole, 2012.
3. CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. Ed. Barueri: Manole, 2005. 474p.
4. NUNES, M. A. **Transtornos alimentares e obesidade**. 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 416p.
5. VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. **Nutrição clínica: nutrição e metabolismo**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 445p.

LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA III

Ementa:

Práticas de leitura, compreensão, interpretação e produção de textos de diversos gêneros textuais em diferentes contextos discursivos; Análise linguística: integração dos níveis morfossintático e discursivo; Literatura brasileira e seus aspectos estilísticos e culturais em diálogo com a cultura afro-brasileira e indígena; Usos da Língua em diferentes registros e níveis de formalidade.

Bibliografia Básica:

ABAURRE, M. L.; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. *Português: contexto, interlocução e sentido*. São Paulo: Moderna, 2008, vol. 1, 2 e 3.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. *Português: linguagens*. 5. Ed. São Paulo: Atual, 2005. Vol. 1, 2 e 3.

CUNHA, C; CINTRA, L. F. L. *Nova Gramática do Português Contemporâneo*. 2. ed., 43ª impressão. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.

Bibliografia Complementar:

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. *Literatura portuguesa - em diálogos com outras literaturas de língua portuguesa*. São Paulo: Atual, 2009.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. *Literatura brasileira - em diálogos com outras literaturas de língua portuguesa*. São Paulo: Atual, 2009.

GARCIA, O. M. *Comunicação em prosa moderna*. Rio de Janeiro: José Olympo, 2006.

HOUAISS, A. *Dicionário da Língua Portuguesa*. 1 ed. 2001.

KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. *Ler e compreender os sentidos do texto*. São Paulo: Contexto, 2006.

KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. *Ler e escrever: estratégias de produção textual*. São Paulo: Contexto, 2011.

PLATÃO E FIORIN. *Para entender o texto: leitura e redação*. 17 ed. São Paulo: Ática, 2007.

Ementa:

Leitura, compreensão e interpretação de textos orais e escritos, estabelecendo relações entre língua, cultura e sociedade. Estudo de elementos morfossintáticos, semânticos e fonológicos da língua inglesa. Desenvolvimento das habilidades comunicativas, com ênfase na leitura.

Bibliografia Básica (para 1º e 2º ano, incluindo o didático do Câmpus).

AUN, E. *English for all, volume 1*. 1 ED. – São Paulo: Saraiva, 2010.

AZAR, B. S. HAGEN, S. A. *English Grammar: understanding and using*. 3RD Edition. White Plains, NY: Longman, 2003.

Dicionário Oxford Escolar para estudantes brasileiros – Português/Inglês e Inglês/Português. Oxford: Oxford University Press, 2009.

Bibliografia Complementar:

BLASS, L. *Well Read 1: skills and strategies for reading*. Oxford: Oxford Press, 2008.

BURGMEIER, A. *Inside Reading 1 e 2*. Oxford: Oxford Press, 2009.

CRAVEN, M. *Reading Keys: student book 1 e 2*. England: Macmillan, 2009.

DIAS, R. *Reading critically in English*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.

EASTWOOD, J. *Oxford Practice Grammar*. Oxford: Oxford University Press, 2003.

FERRARI, M.; RUBIN, S. G. *Inglês: de olho no mundo do trabalho*. São Paulo: Scipione, 2007.

GUÉRIOS, F.; CORTIANO, E.; RIGONI, F. *Keys*. São Paulo: Saraiva, 2006.

HARDING, K. *English for Specific Purposes*. Oxford: Oxford University Press, 2008.

MARQUES, A. *Inglês*. São Paulo: Ática, 2005.

MUNHOZ, R. *Inglês Instrumental: estratégias de leitura 1 e 2*. São Paulo: Texto Novo, 2000.

VINCE, M. *Essential Language Practice*. Oxford: Macmillan Heinemann, 2000.

GEOGRAFIA III

Ementa:

A constituição do território brasileiro. Aspectos naturais do território nacional. Desenvolvimento industrial e urbanização no Brasil. Modo de produção capitalista e agricultura no Brasil. Dinâmica demográfica e relações étnico-culturais no Brasil. Geografia Goiás.

Bibliografia Básica:

THÉRY H.; MELLO, N. A. *Atlas do Brasil, Disparidades e Dinâmicas do Território*, São Paulo, Edusp, 2008.

SUGUIO, K.; SUZUKI, U. *A evolução geológica da Terra e a fragilidade da vida*, São Paulo, Editora Edgard Blücher Ltda, 2003

CUNHA, S. B. C. *Geomorfologia do Brasil*, Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

Bibliografia Complementar:

AB'SABER, A. *Os Domínios da Natureza: Potencialidades Paisagísticas*, São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

LENOBLE, R. *História da idéia de Natureza*. Lisboa: Edições 70, s/d.

LOMBARDO, M. A. *Ilha de Calor nas metrópoles: O Exemplo de São Paulo*, São Paulo: HUCITEC, 1985.

HOLANDA, S. B. *Caminhos e Fronteiras*, São Paulo: Cia das Letras, 1994.

RIBEIRO, W. C. *Patrimônio Ambiental Brasileiro*. São Paulo: EDUSP, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2003. (Coleção Uspiana – Brasil 500 anos).

ROMERO, J. I. *Questão Agrária: Latifúndio ou agricultura familiar- A produção familiar no mundo globalizado*. São Paulo, Editora Moderna, 1ª Ed. 1998

THOMAS, K. *O homem e o mundo natural*, São Paulo: Cia das Letras, 1988.

USP, *Revista Estudos Avançados* 63, Maio/Agosto 2008, Dossiê Água.

HISTÓRIA III

Ementa:

Abordagem histórica das relações entre trabalho, produção, tecnologia, ciência, meio ambiente, questões étnico-culturais, de gênero, memória, direitos humanos e as articulações destes elementos no interior de cada formação social, bem como suas implicações nas diversas realidades, articulando o global e o local; analisar processos de transformações/permanências/resistências/semelhanças e diferenças nas dimensões políticas, econômicas, sociais e culturais: mundo contemporâneo – do imperialismo à globalização; Brasil República.

Bibliografia Básica:

FRIEDMAN, T. *O mundo é plano: Uma breve história do século XXI*, Rio de Janeiro: Objetiva, 2005

SINGER, P. *Um só mundo: A ética da globalização*. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

POCHMANN, M. *A Exclusão no Mundo*. São Paulo: Cortez, 2004.

Bibliografia Complementar:

BAUMAN, Z. *Globalização: as consequências humanas*, Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1999.

PROST, A. e VICENT G. (org), *História da Vida Privada: da Primeira Guerra a nossos dias*, São Paulo: Cia Das Letras, 1995

SANTOS, M. *Por uma outra Globalização – do pensamento único à consciência universal*, São Paulo: Record.

SANTOS, T. (coord). *Os Impasses da Globalização: Hegemonia e Contra-Hegemonia*. Rio de Janeiro: PUC, São Paulo: Loyola, 2003.

MATEMÁTICA III

Ementa:

Geometria analítica. Equações polinomiais. Números complexos. Combinatória. Probabilidade e Estatística.

Bibliografia Básica

DANTE, L. R. *Matemática: Contextos e Aplicações*. Vol 3. São Paulo: Ática, 2011;

GIOVANNI, J. R. e BONJORNO, J. R. *Matemática Completa*. Vol 3. São Paulo: FTD, 2005;

IEZZI, G. *Matemática: Ciências e Aplicações*. Vol 3. São Paulo: Atual, 2010.

Bibliografia Complementar

IEZZI, G. *Fundamentos de Matemática Elementar*. Vol. 5,7. São Paulo: Atual, 2005;

BIANCHINI, E. e PACCOLA, H. *Curso de Matemática*. Vol Único. Moderna, 2008;

BENIGNO, B. F. *Matemática aula por aula*. Vol 3. São Paulo: FTD, 2003;

BOLEMA. *Boletim de Educação Matemática*. São Paulo: ABEC;

SOUZA, J. *Matemática: Coleção novo olhar*. Vol 3. São Paulo: FTD, 2011.

GELSON I.; OSVALDO D.; CARLOS M. *Fundamentos de Matemática Elementar*. Volumes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11. São Paulo: Atual, 2005.

QUÍMICA III

Ementa:

Introdução à Química Orgânica. Hidrocarbonetos. Funções orgânicas. Estrutura e propriedades físicas dos compostos orgânicos. Isomeria em Química Orgânica. Reações de substituição, de adição, de eliminação. O caráter ácido-básico na Química Orgânica. A oxiredução na Química Orgânica. Outras reações na Química Orgânica. Glicídios. Lipídios. Aminoácidos e Proteínas. Polímeros sintéticos.

Bibliografia Básica:

MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H. *Química para o ensino médio*. São Paulo: Scipione, 2002.

PERUZZO, F.M; CANTO, E. L. *Química na Abordagem do Cotidiano*. 3.ed. São Paulo: Moderna, 2005.

GIANNETTI, F. B.; ALMEIDA, C. M. B. *Ecologia Industrial*. São Paulo: Blucher, 2006.

Bibliografia Complementar:

REIS, M. *Química Integral*. Volume Único. São Paulo: Editora FTP.

PERUZZO, F. M. CANTO, E. L. *Química na abordagem do Cotidiano*. Volume único. São Paulo: Moderna, 1997.

FELTRE, R. *Química Geral*. v. 1, 6 ed. São Paulo: Moderna, 2004.

TRINDADE, D. F. OLIVEIRA, F. P. *Química Básica Experimental*. São Paulo: Ícone Editora, 2006.

USBERCO, J. SALVADOR, E. *Química*, vol. único, 4 ed. São Paulo: Saraiva, 2000.

RUSSEL, J. N. *Química Geral*. 2. Ed. São Paulo: Makron Books, 2004.

BRADY, J. E., HUMISTON, G. E. *Química Geral*, vol I e II. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001.

GIANNETTI, F. B.; ALMEIDA, C. M. B. *A Indústria Química no Contexto da Ecologia Industrial*. Disponível em <<http://www.hottopos.com/regeq12/art1.htm>>. Acesso em 17/06/2010.

FÍSICA III

Ementa:

Óptica. Ondas. Eletrostática. Eletrodinâmica. Eletromagnetismo.

Bibliografia Básica:

SAMPAIO, J.; CALÇADA, C. *Universo da Física*. Volume 3. 2 edição. Editora Atual. São Paulo, 2005.

DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J. e BÔAS, N. V. *Tópicos de Física – vol.2 – Ondulatória e Óptica*. São Paulo: Ed. Saraiva.

TORRES, C. M. A., FERRARO, N. G., PENTEADO, P. C. M., SOARES, P. A. T. *Física Ciência e Tecnologia*. Volume único. São Paulo: Moderna, 2001.

Bibliografia Complementar:

LUZ, A. M. R., ALVARENGA, B. *Curso de Física – vol 1, 2, 3 – reformulado*. São Paulo: Scipione, 2005.

HEWITT, P. G. *Física Conceitual*. 9ª. ed. São Paulo: Bookman/Artmed, 2002.

ALVARENGA, B.; MÁXIMO, A. *Física 3*. Editora Scipione. Volume 1. São Paulo, 2008.

GASPAR, A. *Física*. Volume único. Ed. Ática. São Paulo, 2008.

CABRAL, F.; LAGO, A. *Física 3*. Ed. Harbra. São Paulo, 2002.

RAMALHO, F.; NICOLAU, G. *Fundamentos de Física 3*. Editora Moderna. São Paulo, 2008.

BIOLOGIA III

Ementa:

É objeto de estudo da Biologia o fenômeno da vida em toda a sua diversidade de manifestações. O aprendizado desta Ciência deverá permitir a compreensão da natureza viva, e estar vinculado com a sua aplicação tecnológica, para permitir a formação integral do homem e harmonizar seu relacionamento com o meio, assegurando para si e para as gerações futuras melhores condições de sobrevivência.

Bibliografia Básica:

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. *Fundamentos da biologia moderna*. São Paulo: Moderna, 2005.

LINHARES, S. *Biologia Hoje*. São Paulo: Ática, 2005.

UZUNIAN, A.; BIRNER, E. *Biologia*. São Paulo: Harbra, 2005.

Bibliografia Complementar:

JÚNIOR, C. S. *Biologia*. 6. ed, São Paulo: Saraiva, 2002.

SOARES, J L. *Biologia*. São Paulo: Scipione, 2005.

RAVEN, P.H, EVERT, R. F. Curtis H. *Biologia vegetal*. 6 Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

NELSON, D. L; COX, M. M. L. *Princípios de Bioquímica* – 5 Ed. São Paulo: Sarvier, 2007.

JÚNIOR, C. S. *Biologia*. 6. ed, São Paulo: Saraiva, 2002.

SOARES, J L. *Biologia*. São Paulo: Scipione, 2005.

FILOSOFIA III

Ementa:

Fundamentos conceituais da ciência, da subjetividade e da estética. O significado e as implicações dos processos científicos e da técnica; a crise da razão. A constituição do sujeito. Os valores estéticos e a condição humana.

Bibliografia Básica:

ARANHA, M. L. A. *Filosofando: introdução à filosofia*. São Paulo: Moderna, 2009. (4ª Ed. rev.).

FEITOSA, C. *Explicando a Filosofia com Arte*. Rio de Janeiro: Ediouro, 2004.

MURCHO, D. *A arte de pensar*. Vol. 2. Lisboa: Didactica Editora, 2012.

Bibliografia Complementar:

ADORNO, T. W. *Indústria cultural e sociedade*. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

ARENDT, H. *A condição humana*. Tradução de Adriano Correia. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2011.

BAYER, R. *História da estética*. Tradução de José Saramago. Lisboa: Estampa, 1979.

CAMUS, A. *O mito de Sísifo: ensaios sobre o absurdo*. São Paulo: Editora Record, 2004.

ECO, U. *Obra Aberta*. 8ª edição. São Paulo: Editora Perspectiva, 1991.

FOUCAULT, M. *Vigiar e Punir: nascimento da prisão*. Tradução de Raquel Ramallete. 35ªed. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2008.

FOUREZ, G. *A construção das ciências: introdução à filosofia e à ética da ciência*. Tradução de Luiz Paulo Rouanet. São Paulo: Editora da UNESP, 1995.

GALIMBERTI, U. *Psiché e Techné: o homem na idade da técnica*. São Paulo: Paulus, 2006.

HEIDEGGER. *A questão da técnica*. In> *Scientiae Studia*. São Paulo, v.5, n3, p. 375-98, 2007. Disponível em www.scientiaestudia.org.br/revista/PDF/05_03_05.pdf. Acessado em 12/12/2012.

KUHN, T. *A estrutura das revoluções científicas*. São Paulo: Perspectiva, 2010.

MARCONDES, D. *Textos Básicos de Filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein*. 5ª ed.. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

NIETZSCHE, F. *Assim falou Zaratustra*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

PRIGOGINE, I; STENGERS. *A nova aliança*. Brasília: UNB, 1991.

PULS, M. *Arquitetura e filosofia*. São Paulo: Annablume, 2006

SARTRE. *O Existencialismo é um humanismo*. Tradução e notas de Virgílio Ferreira. 3ª ed. Lisboa, Presença, 1970.

SOCIOLOGIA III

Ementa:

Estado, ideologia e regimes políticos; Sistemas de governo; Movimentos sociais, Cidadania e participação política;

Bibliografia Básica:

BOMENY, H.; FREIRE-MEDEIROS, B. *Tempos modernos, tempos de sociologia*. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.

BOTTOMORE, T. OUTHWAITE, W. *Dicionário do pensamento social no século XX*. Rio de Janeiro: Zahar, 1996

FORACCHI, M. M.; MARTINS, J. S. *Sociologia e sociedade*. São Paulo: LTC, 1977.

GIDDENS, A. *Sociologia*. Porto Alegre: Artmed, 2008.

TOMAZI, N. D. *Sociologia para o ensino médio*. São Paulo: Saraiva, 2010.

Bibliografia Complementar:

BAUMAN, Z. *Aprendendo a pensar com a sociologia*. São Paulo: Thomson, 2006.

BOBBIO, N. *Dicionário de Política*. Brasília: UnB, 1996.

BRYN, R. *Sociologia: sua bússola para um novo mundo*. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

COHN, G. *Max Weber*. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, 1999.

COSTA, M. C. *Sociologia: introdução à ciência da sociedade*. São Paulo: Moderna, 2005.

DA MATTA, R. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Rio de Janeiro: Vozes, 1981.

IANNI, O. *Karl Marx*. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, 1999.

LARAIA, R. B. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

MARTINS, C. B. *O que é sociologia*. São Paulo: Brasiliense, 2010.

OLIVEIRA, P. S. *Introdução à sociologia*. São Paulo: Ática, 2000.

QUINTANEIRO, T.; GARDENIA, M.; BARBOSA, M. L. O. *Um toque de clássicos*. Belo Horizonte: UFMG, 1997.

RODRIGUES, J. A. *Émile Durkheim*. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática, 1999.

WEFFORT, F. C. (Org). *Os clássicos da política*. São Paulo: Ática, 1991 (vol. 1 e 2).

Revista eletrônica

Achegas – Revista de Ciência Política. Disponível em <http://www.achegas.net/>

Revista Brasileira de Ciências Sociais. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0102-6909&lng=pt&nrm=iso

EDUCAÇÃO FÍSICA, SAÚDE, LAZER E TRABALHO

Ementa

Introdução e ampliação ao estudo, vivência e reflexão crítica dos temas da cultura corporal de movimento, abordados pela Educação Física, compreendendo seus aspectos biológicos, históricos, psicológicos, sociais, filosóficos e culturais, e suas relações com o meio ambiente e a diversidade humana, em uma perspectiva omnilateral.

Bibliografia básica:

VÁRIOS AUTORES. Educação Física – Ensino Médio. Curitiba: SEED-PR, 2006.

DARIDO, S. C; SOUZA Jr, O.M. Para ensinar Educação Física. Ed. Papirus.

TEIXEIRA, H.V. Educação Física e Desportos. São Paulo: Saraiva, 1997.

Bibliografia complementar:

BRACHT, V. Sociologia crítica do esporte: uma introdução. Vitória: UFES/CEFED, 1997.

NELSON, A. G.; KOKKONEN, J. Anatomia do Alongamento - Guia Ilustrado para Aumentar a Flexibilidade e a Força Muscular. Ed. Manole.

FENSTERSEIFER, P.E; JAIME, F.J. Dicionário Crítico de Educação Física - Col. Educação Física - 2ª Ed. Editora UNIJUI.

MOREIRA, W. W; SIMÕES, R; MARTINS, I. C. Aulas de Educação Física no Ensino Médio. Campinas: Papirus, 2010.

KUNZ, E. Didática da Educação Física 1. 4ª ed. Ijuí: Ed. Unijuí, 2006.

SOARES, C. L. Educação Física: raízes europeias e Brasil. 4ª edição, Campinas: Autores Associados, 2007.

WEINECK, J. Biologia do esporte. Barueri: Manole, 2005.

ESPAÑHOL INSTRUMENTAL

Ementa:

Introdução e prática das estratégias de compreensão escrita que favoreçam uma leitura mais eficiente e independente de textos variados. Desenvolvimento da percepção dos princípios lógicos envolvidos no processo da leitura. Leitura de textos em espanhol nos níveis básico, intermediário e avançado, visando o desenvolvimento de estratégias globais de leitura e de análise linguística.

Bibliografia Básica:

FANJUL, Adrian Pablo. **Gramática de Español Paso a Paso**. Editora: Santillana – Moderna. Brasil. 2011.

GARCÍA- TALAVERA; DIAZ, Miguel. **Dicionário Santillana para estudantes Espanhol-português/português-espanhol** com CD – 3 ed. Editora: Santillana - Moderna. Ed. 2011.

MARTIN, Ivan. **Síntesis: curso de lengua española**. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Ática, 2011.

Bibliografia Complementar:

AGUIRRE, Blanca; ENTERRÍA, Josefa Gómez de. **El Español por profesiones: Secretariado**. Madrid: SGEL, 1995.

ERES FERNÁNDEZ, Gretel (coord.) **Expresiones idiomáticas**. Valores y usos. São Paulo, Ática, 2004.

MILANI, Esther Maria. **Gramática de Espanhol para Brasileiros**. São Paulo: Saraiva, 2001.

OSMAN, Soraia et. al. **Enlaces: español para jóvenes brasileños**. Volume 1, 2 e 3. São Paulo: Macmillan, 2010.

SEÑAS, **Diccionario para Enseñanza de la Lengua Española para Brasileños**. Universal de Alcalá de Henares. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

INGLÊS INSTRUMENTAL

Ementa:

Leitura, compreensão e interpretação de textos escritos no idioma inglês, ligados à área de conhecimento do curso.

Bibliografia Básica:

AZAR, B. S. HAGEN, S. A. *English Grammar: understanding and using*. 3RD Edition. White Plains, NY: Longman, 2003.

MUNHOZ, R. **Inglês instrumental**. Volumes I, II e III. Sao Paulo: Textonovo, 2004.

Dicionário Oxford Escolar para estudantes brasileiros – Português/Inglês e Inglês/Português. Oxford: Oxford University Press, 2009.

Bibliografia Complementar:

CRAVEN, M. **Reading Keys – Introducing, developing and extending**. Oxford: Macmillan, 2003.

DIAS, R. **Reading Critically in English**. Belo Horizonte: UFMG, 2002.

EASTWOOD, J. **Oxford Practice Grammar**. Oxford: Oxford University Press, 2003.

FERRARI, M.; RUBIN, S. G. **Inglês: de olho no mundo do trabalho**. Sao Paulo: Scipione, 2007

GUANDALINI, E. O. **Técnicas de leitura em inglês I e II**. Sao Paulo: Textonovo, 2002.

EPIDEMIOLOGIA EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Ementa:

Método epidemiológico em Nutrição: conhecimento e aplicação. Processo saúde-doença e sua prevalência na população, com ênfase na transição epidemiológica e nutricional. Estudo das desordens alimentares e nutricionais, desde suas causas até a intervenção nutricional, com ênfase nas deficiências de vitamina A, ferro, iodo, e no sobrepeso, obesidade, diabetes mellitus e hipertensão arterial. Vigilância Alimentar e Nutricional. Causalidade dos agravos à saúde. Promoção, recuperação e reabilitação nos diferentes níveis de atenção primária. Sistema Único de Saúde. Estudo das políticas e programas de alimentação e nutrição no Brasil.

Bibliografia básica:

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

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Editora Atheneu; 2007.

MEDRONHO, R. A. Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685p.

Bibliografia complementar:

1.. JEKEL, J. F.; KATZ, L. D.; ELMORE,G. J. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432p.

2. DUARTE, E. C. **Epidemiologia das desigualdades em saúde no Brasil: um estudo exploratório**. Brasília, DF: Organização Pan-Americana da Saúde, 2002. 132p.

3. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia de vigilância epidemiológica**. 6. ed. Brasília, DF: Fundação Nacional de Saúde. Centro Nacional de Epidemiologia, 2006. 815p.

4. PEREIRA , M. G. **Epidemiologia teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 596p.

5. ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: Medsi,2003. 708p.

PROJETOS INTEGRADORES II

Análise crítica de situações problema e estudos de casos relacionados à prática de nutrição e dietética na alimentação coletiva, na saúde coletiva ou na nutrição clínica, quanto à sua origem, evolução e medidas de controle adotadas visando minimizar ou controlar os impactos negativos sobre a saúde do indivíduo. Terapia nutricional adequada para cada caso. Prescrição dietética. Avaliação de casos sob a perspectiva integrada, por meio da investigação dos fatores antropológicos, psicológicos, sociais, ambientais, e demais que se fizerem necessários.

Bibliografia básica:

1. MAHAN; L.V.; ESCOTT-STUMP, S. KRAUSE. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13ªed. Rio de Janeiro: Roca, 2013.

2. SHILLS, M.E. et al. **Nutrição Moderna da Saúde e Doença**. 10ed. São Paulo: Manole, 2009. 2256p.

3. VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. **Nutrição clínica: nutrição e metabolismo**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 445p.

Bibliografia complementar:

6. CARUSO, L., SIMONY, R. F., SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica.** São Paulo: Atheneu, 2005. 148p.
7. COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de Nutrientes.** Rio de Janeiro: Manole, 2012.
8. CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto.** 2. Ed. Barueri: Manole, 2005. 474p.
9. NUNES, M. A. **Transtornos alimentares e obesidade.** 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 416p.
10. VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. **Nutrição clínica: nutrição e metabolismo.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 445p.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA

Ementa:

Objetivos e características da dietoterapia no tratamento de enfermidades nos adultos. Avaliação e educação nutricional individualizada. Modificação da dieta normal para o atendimento ao enfermo. Controle de peso corporal. Enfermidades do aparelho digestório e órgãos anexos: fígado, vesícula e pâncreas e dietoterapia empregada nas mesmas.

Bibliografia básica:

1. CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto.** 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474p.
2. MAHAN, L.V.; ESCOTT-STUMP, S. Krause. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 10ªed. Rio de Janeiro: Roca, 2002.
3. SHILLS, M.E. et al. **Nutrição Moderna da Saúde e Doença.** 10ed. São Paulo: Manole, 2009. 2256p.

Bibliografia Complementar:

1. CARUSO, L., SIMONY, R. F., SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica.** São Paulo: Atheneu, 2005. 148p.
2. ISOSAKI, M.; CARDOSO, E.; OLIVEIRA, A. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Coração – HCFMUSP.** 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 304p.

3. WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3ªed. São Paulo: Atheneu, 2000.

4. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Instituto Nacional de Câncer. **Consenso nacional de nutrição oncológica**. Rio de Janeiro: INCA, 2011. 100p.

5. GUYTON, A.C.; HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 1ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

Ementa:

Estudo dos objetivos, métodos, vantagens e desvantagens da tecnologia do processamento de alimentos. Métodos e conservação dos alimentos. Estudo dos testes de aceitação e análise sensorial. Processamento e aceitabilidade de alimentos para fins especiais: alimentos dietéticos, light, isentos de glúten, isentos de lactose, fontes de fibra alimentar, entre outros que corroborem para uma alimentação saudável, em especial para indivíduos com restrições alimentares.

Bibliografia básica:

ALMEIDA, T.C.A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M.H.; SILVA, M.A.A.P. **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Varela, 1999.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e práticas**. Atmed, 2.ed.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

Bibliografia complementar:

LIMA, J. C. R.; FREITAS, J. B.; CZEDER, L. P.; FERNANDES, D. C.; NAVES, M. M. V. Qualidade microbiológica, aceitabilidade e valor nutricional de barras de cereais formuladas com polpa e amêndoa de baru. **Boletim do CEPPA**, v.28, n.2, p.331-343, 2010.

MERRIL, A. L.; WATT, B. K. **Energy value of foods: basis and derivation**. Washington: United States Department of Agriculture, 1973. 105 p.

MOSCATTO, J. A.; PRUDÊNCIO-FERREIRA, S. H.; HAULY, M. C. O. Farinha de yacon e inulina como ingredientes na formulação de bolo de chocolate. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 24, n. 4, p. 634-640, 2004.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008. 625 p.

STONE, H.; SIDEL, J. L. Affective testing. In: STONE, H.; SIDEL, J. L. **Sensory evaluation practices**. Flórida: Academia Press, 1985. p. 227-252.

ORIENTAÇÕES DE ESTÁGIO

Ementa:

Discussão de ações de Nutrição e Dietética em Unidades de Alimentação e Nutrição (restaurantes, lanchonetes, bares, confeitarias, supermercados, escolas, creches, hotéis, etc), e de Saúde Coletiva (rede básica de serviços de saúde, Unidades Básicas de Saúde da Família; Distritos Sanitários de Saúde; Ambulatórios de Unidades de Saúde, Escolas, Creches, etc). Discussão de ações de Nutrição e Dietética em Saúde Coletiva (rede básica de serviços de saúde, Unidades Básicas de Saúde da Família; Distritos Sanitários de Saúde; Ambulatórios de Unidades de Saúde, Escolas, Creches, etc) e Unidades de Nutrição e Dietética (Hospitais, Lactários, Bancos de Leite, Consultórios, Unidades de Saúde).

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a população brasileira**. 2. Ed. Brasília: Ministério da Saúde. 2014.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E.; OLIVEIRA, A. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. (Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Coração HCFCUSP-INCOR). 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

SHILLS, M.E. et al. **Nutrição Moderna da Saúde e Doença**. 10ed. São Paulo: Manole, 2009. 2256p.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. **Portaria nº 1156, de 31 de agosto de 1990**. Instituir, no Ministério da Saúde, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde. 1990.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3ªed. São Paulo: Atheneu, 2000.

BRASIL. **Portaria nº 1156, de 31 de agosto de 1990**. Instituir, no Ministério da Saúde, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde. 1990.

BRASIL. **Lei 11. 346, de 15 de setembro de 2006**, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Brasil: DF. 2006.

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética**: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350p.

ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética**: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. ver. e ampl. São Paulo: Atheneu Editora, 2001. 330 p.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 6. ed., 2008. 625p.