

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES

Lajeado, 30 de abril de 2009

Aprova a atualização do Projeto Pedagógico do curso de Nutrição, bacharelado

O Reitor do Centro Universitário UNIVATES, no uso de suas atribuições estatutárias, considerando: **a)** o art. 2º do Decreto nº 5.786, de 24 de maio de 2006, que dispõe sobre os centros universitários e dá outras providências; **b)** o ofício 002/Câmara de Ensino/UNIVATES, de 08/04/2009; **c)** o relatório técnico NAP/004/2009 sobre o Projeto Pedagógico do curso de Nutrição, bacharelado, código 1210; **d)** a decisão do Conselho Universitário – CONSUN, de 28/04/2009 (Ata 03/2009),

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a atualização do Projeto Pedagógico do curso de Nutrição, bacharelado, código 1210, conforme anexo que segue devidamente rubricado.

Art. 2º A presente Resolução vigora a partir da data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

Ney José Lazzari
Reitor do Centro Universitário
UNIVATES

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVATES



UNIVATES

NUTRIÇÃO, BACHARELADO

PROJETO PEDAGÓGICO

Lajeado, março de 2009

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Entidade mantenedora

Fundação Vale do Taquari de Educação e Desenvolvimento Social - FUVATES

Endereço: Rua Avelino Tallini, 171

Bairro Universitário

Caixa Postal 155

95900-000 Lajeado - RS

Telefone: (51) 714-7000 - Fax: (51) 714-7001

E-mail: campus@univates.br - Home-page: www.univates.br

Nº Cadastro no CEED: 106

Estabelecimento

Centro Universitário UNIVATES

Endereço: Rua Avelino Tallini, 171

Bairro Universitário

Caixa Postal 155

95900-000 Lajeado - RS

Telefone: (51) 714-7000 - Fax: (51) 714-7001

E-mail: campus@univates.br

Órgão responsável

Pró-Reitoria de Ensino

Dependência administrativa

Particular

Natureza do Ato Legal relativo ao estabelecimento

Centro Universitário UNIVATES

Decreto de 1º de julho de 1999 da Presidência da República, D.O.U 02/07/99

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Administração do Centro Universitário UNIVATES

Reitor

Prof. Ney José Lazzari

Vice-Reitor

Prof. Carlos Candido da Silva Cyrne

Pró-Reitor Administrativo

Prof. Oto Roberto Möerschbaecher

Pró-Reitor de Ensino

Prof. Carlos Candido da Silva Cyrne

Pró-Reitora de Pesquisa e Extensão

Prof. Claus Haetinger

Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Prof. João Carlos Brito

SUMÁRIO

1	CONCEPÇÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVATES.....	13
1.1	Missão do Centro Universitário UNIVATES.....	13
1.2	Objetivos.....	13
1.3	Princípios filosóficos.....	14
2	PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO.....	15
2.1	Denominação do Curso.....	15
2.2	Nível do Curso.....	15
2.3	Atos Legais do Curso.....	15
2.3.1	Ato de Autorização de Funcionamento do Curso.....	15
2.3.2	Início de Funcionamento.....	15
2.3.3	Ato de reconhecimento.....	15
3	HISTÓRICO E JUSTIFICATIVA.....	16
4	REFERENCIAIS NORTEADORES DO CURSO.....	19
4.1	Concepção do Curso.....	19
5	OBJETIVOS DO CURSO.....	21
5.1	Objetivo Geral.....	21
5.2	Objetivos Específicos.....	21
6	PERFIL PROFISSIONAL.....	23
6.1	Competências e Habilidades.....	23
6.1.1	Competências e Habilidades Gerais.....	23
6.1.2	Competências e Habilidades Específicas.....	24
7	ORGANIZAÇÃO ACADÊMICO-ADMINISTRATIVA DO CURSO.....	26
7.1	Regime Escolar.....	26
7.2	Local e Turno de Funcionamento do Curso.....	26
7.3	Processo de Seleção e Ingresso.....	26
7.4	Número de Vagas Anuais.....	27
7.5	Dimensão das Turmas.....	27
7.6	Duração do Curso e Período de Integralização.....	27
8	ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA CURRICULAR.....	28
8.1	Fluxograma	31

8.2	Matriz Curricular.....	32
8.3	Interdisciplinaridade.....	34
8.4	Estágio Curricular Supervisionado.....	34
8.5	Regulamento de Estágio Curricular Não Obrigatório.....	40
8.6	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	45
8.6.1	Introdução.....	45
8.7	Atividades Complementares.....	48
8.8	Proficiências.....	50
9	PROCESSO DE AVALIAÇÃO.....	52
9.1	Avaliação da Aprendizagem.....	52
9.2	Avaliação do Curso.....	53
9.3	Avaliação Institucional.....	54
10	APOIO E ACOMPANHAMENTO AO DISCENTE.....	55
10.1	Informações Acadêmicas: Manual do curso.....	55
10.2	Orientação na matrícula.....	55
10.3	Controle acadêmico.....	55
10.4	Atendimento individual ou em grupo.....	56
10.5	Apoio pedagógico e psicopedagógico.....	56
10.6	Apoio psicológico.....	56
10.7	Oficinas de reforço e monitorias.....	56
10.8	Participação de estudantes em eventos e intercâmbio.....	57
10.9	Intercâmbio e Parcerias Internacionais.....	57
10.10	Serviço de Ambulatório de Saúde.....	57
10.11	Ambulatório de Fisioterapia.....	58
10.12	Ambulatório de Nutrição.....	58
10.13	Serviço fonoaudiológico.....	58
10.14	Ouvidoria UNIVATES.....	59
10.15	Crédito estudantil.....	59
10.16	Bolsa de Iniciação Científica (BIC).....	59
10.17	Bolsa Monitoria.....	60
10.18	Bolsa Extensão.....	60

10.19	Balcão de Empregos UNIVATES.....	60
10.20	Outras atividades voltadas ao aluno.....	60
10.21	Acompanhamento de egressos.....	61
10.22	Acesso à Internet.....	61
11	APOIO E ACOMPANHAMENTO AO DOCENTE.....	62
11.1	Apoio didático-pedagógico ao docente.....	62
11.2	Outras ações de apoio e acompanhamento ao docente	62
11.3	Participação de professores em eventos.....	63
12	EMENTAS E BIBLIOGRAFIA.....	64
13	CORPO DOCENTE.....	100
13.1	Disciplinas, professores e titulação.....	100
13.2	Relação do corpo docente, titulação, regime de trabalho e procedência..	105
13.3	Relação do corpo docente com detalhamento da experiência profissional de ensino e experiência profissional na área profissional do curso.....	105
14	INFRAESTRUTURA DO CURSO.....	112
14.1	Infraestrutura física e recursos materiais.....	112
14.2	Infraestrutura de acessibilidade às pessoas portadoras de necessidades especiais.....	112
14.3	Infraestrutura de informática.....	113
14.4	Infraestrutura específica do curso.....	122
14.5	Biblioteca.....	136
14.5.1	Área física.....	136
14.5.2	Acervo e usuários.....	137
14.5.3	Serviços.....	138
14.5.4	Resumo do acervo bibliográfico.....	139
15	ANEXOS.....	141
16	COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	151
17	QUADRO DE EQUIVALÊNCIAS.....	152

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

TABELAS

TABELA 1 - Resumo do regime de trabalho do corpo docente.....111

TABELA 2 - Resumo da titulação do corpo docente..... 111

QUADROS

QUADRO 1 - Dimensão das turmas.....	27
QUADRO 2 - Área das Ciências Biológicas e da Saúde.....	28
QUADRO 3 - Área Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	29
QUADRO 4 - Ciências da Alimentação e Nutrição.....	29
QUADRO 5 - Ciências dos Alimentos.....	30
QUADRO 6 - Demonstrativo da integralização curricular.....	32
QUADRO 7 - Atividades Complementares – Categoria Ensino*.....	48
QUADRO 8 - Atividades Complementares – Categoria Extensão*.....	48
QUADRO 9 - Atividades Complementares – Categoria Pesquisa*.....	49
QUADRO 10 - Atividades Complementares – Categoria Atividade Profissional*....	50
QUADRO 11 - Disciplinas com corpo docente e titulação.....	100
QUADRO 12 - Corpo docente, titulação, regime de trabalho e procedência.....	105
QUADRO 13 - Corpo docente com experiência profissional.....	106
QUADRO 14 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 01 - sala 207.	114
QUADRO 15 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 04 - sala 104.	114
QUADRO 16 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 07 - sala 101.	115
QUADRO 17 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 07 - sala 102.	115
QUADRO 18 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 07 – Sala 103	116
QUADRO 19 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 07 - sala 104.	117
QUADRO 20 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 07 - sala 105	117
QUADRO 21 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 11 - sala 101.	118
QUADRO 22 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 11 - sala 403 (Lab. de Computação Gráfica).....	118
QUADRO 23 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 11 - sala 413	119
QUADRO 24 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 11 - sala 415	120
QUADRO 25 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 12 - sala 307	120
QUADRO 26 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 12 - sala 407.	121

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

QUADRO 27 - Descrição do Laboratório de Informática - Campus Encantado....	121
QUADRO 28 - Estrutura física do Laboratório de Técnica Dietética.....	122
QUADRO 29 - Equipamentos e materiais para Laboratório de Técnica Dietética	122
QUADRO 30 - Utensílios de cozinha para Laboratório de Técnica Dietética.....	123
QUADRO 31 - Estrutura física e materiais do vestiário para uso de professores e alunos.....	125
QUADRO 32 - Estrutura física e materiais da Sala de Coordenação e Supervisão de Estágio.....	125
QUADRO 33 - Estrutura física e materiais da Sala de Estoque.....	125
QUADRO 34 - Estrutura física e materiais da Sala de Recepção, Avaliação Nutricional, Sala de Atendimento à Comunidade e Sala de Educação Nutricional.	126
QUADRO 35 - Estrutura física e materiais da Sala de Avaliação Nutricional.....	126
QUADRO 36 - Estrutura física e materiais da Sala de Educação Nutricional	127
QUADRO 37 - Estrutura física e materiais da Sala de Recepção e Triagem	127
QUADRO 38 - Equipamentos e instalações para o vestiário.....	128
QUADRO 39 - Estrutura física e materiais para sala de Atendimento à Comunidade	128
QUADRO 40 - Equipamentos e materiais para o Laboratório de Avaliação Sensorial.....	128
QUADRO 41 - Laboratório de Anatomia Humana.....	128
QUADRO 42 - Laboratório de Fisiologia.....	129
QUADRO 43 - Laboratório de Microbiologia.....	130
QUADRO 44 - Laboratório de Bioquímica.....	134
QUADRO 45 - Laboratório de Histologia e Microscopia.....	135
QUADRO 46 - Resumo do acervo bibliográfico.....	139
QUADRO 47 - Distribuição dos nutricionistas na Região.....	149
QUADRO 48 - Distribuição de profissionais no setor público.....	150
QUADRO 49 - Distribuição dos profissionais quanto à área de atuação.....	150
QUADRO 50 - Quadro de equivalências do Curso de Nutrição, bacharelado.....	152

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

LISTA DE ANEXOS

ANEXO 1 – CARTA DE APRESENTAÇÃO

ANEXO 2 – AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO

ANEXO 3 – FICHA DE AVALIAÇÃO

ANEXO 4 – FREQUÊNCIA DE ESTÁGIO CURRICULAR

ANEXO 5 – FICHA DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO

ANEXO 6 – FICHA DE ORIENTAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO I E II

ANEXO 7 – RESULTADOS DE PESQUISAS QUE FUNDAMENTARAM A CRIAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

1 CONCEPÇÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVATES

1.1 Missão do Centro Universitário UNIVATES

Gerar, mediar e difundir o conhecimento técnico-científico e humanístico, considerando as especificidades e as necessidades da realidade regional, inseridas no contexto universal, com vistas à expansão contínua e equilibrada da qualidade de vida.

1.2 Objetivos

Os objetivos da UNIVATES são os seguintes:

- formar profissionais e especialistas de nível superior em diferentes campos do conhecimento humano, prioritariamente em nível superior, cujo perfil associe a habilitação técnica e científica à formação humanística;
- ministrar cursos de formação nos diversos níveis de Ensino;
- oportunizar, no âmbito da vida acadêmica, a experiência da participação, da solidariedade e da busca de qualidade sempre crescente em todas as iniciativas;
- caracterizar o processo ensino-aprendizagem pela visão histórica, pela interdisciplinaridade e pelo empenho em formar cidadãos solidários, integrados no meio onde vivem e no seu tempo;
- estimular o pensamento inovador e a produção do saber;
- incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia e à criação e difusão da cultura, e desse modo desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;
- atuar nos diversos níveis de educação e ensino, em consonância com as expectativas da Mantenedora e com o projeto de universidade;
- contribuir para a solução de problemas regionais e nacionais, de natureza educacional, social, cultural, tecnológica e econômica, cooperando no processo rumo ao desenvolvimento que articula todos os setores e distribui democraticamente os resultados;
- incrementar e qualificar, em nível crescente e ininterrupto, as atividades de ensino, pesquisa e extensão e as relações com a comunidade, contribuindo para a formação e aperfeiçoamento contínuo das pessoas;
- promover intercâmbio científico e cultural com instituições universitárias e outras.

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

1.3 Princípios filosóficos

Apoiada no princípio da PLURALIDADE, que busca UNIDADE sem prejuízo da INDIVIDUALIDADE do Ser Humano, a UNIVATES defende:

- liberdade e plena participação;
- responsabilidade social;
- postura crítica perpassada pela reflexão teórico-prática;
- inovação permanente nas diferentes áreas da atividade humana;
- estímulo para a iniciativa individual e o desenvolvimento associativo e sustentável;
- interação construtiva entre Academia e Sociedade;
- autossustentabilidade.

2 PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

2.1 Denominação do Curso

Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado.

2.2 Nível do Curso

Curso de nível superior, de graduação.

2.3 Atos Legais do Curso

2.3.1 Ato de Autorização de Funcionamento do Curso

O curso de Nutrição foi criado através da Resolução 46/Reitoria/UNIVATES, de 15/05/02.

2.3.2 Início de Funcionamento

Semestre B, ano de 2002, no campus Lajeado.

2.3.3 Ato de reconhecimento

O curso foi oficialmente reconhecido pelo MEC através da Portaria Nº 1.030, de 7 de dezembro de 2006 .

3 HISTÓRICO E JUSTIFICATIVA

O Centro Universitário UNIVATES tem uma história que inicia em 1969 quando os primeiros cursos superiores foram instalados em Lajeado, como extensão da Universidade de Caxias do Sul – UCS, com o apoio da associação Pró-Ensino Superior do Alto Taquari – APEUAT. Os três cursos instalados foram: Licenciatura Plena em Letras, Bacharelado em Ciências Econômicas e em Ciências Contábeis.

Em novembro de 1972 foi criada a Fundação Alto Taquari de Ensino Superior – FATES. Em 1975, a FATES instalou e passou a manter a Faculdade de Educação e Letras do Alto Taquari – FELAT e a Faculdade de Ciências Econômicas e de Ciências Contábeis FACEAT. Estas instituições eram mutuamente independentes e obedeciam ao estatuto da FATES.

Em 1985 a FELAT/FATES passou a ministrar os cursos de Ciências com habilitação em Matemática e Biologia passando a ser denominada como Faculdade de Educação, Ciências e Letras do Alto Taquari – FECLAT, e em 1994, o curso de Pedagogia. A FECEAT/FATES acrescentou em 1985 o curso de Administração com habilitação em Comércio Exterior.

Em 1997, com a fusão da FECLAT e FACEAT, foi instituída a Unidade Integrada do Vale do Taquari de Ensino Superior – UNIVATES, a ela cabendo todos os direitos e obrigações legais das mesmas faculdades, nos termos de um novo regimento.

No ano de 1999 a UNIVATES é transformada em Centro Universitário, através do Decreto Presidencial de 1º de julho de 1999.

O Centro Universitário UNIVATES localiza-se em Lajeado, cidade Pólo, centro produtor de alimentos e atua, prioritariamente, no ensino de graduação, possuindo, também uma expressiva folha de serviços prestados à região na forma de cursos em todos os níveis (extensão universitária, pós-graduação e técnicos), de pesquisa aplicada, de elaboração de projetos e outros serviços de interesse da área pública e privada, como serviços laboratoriais especializados. A instituição tem no Pólo de Modernização Tecnológica sua maior interface na pesquisa e na difusão tecnológica, principalmente nas áreas de alimentos e meio ambiente. Todas as suas propostas são voltadas à comunidade regional, garantindo a continuidade dos estudos de jovens egressos do Ensino Médio, oferecendo ao mercado de trabalho regional profissionais capacitados. Buscando traçar sua metas em conformidade com as expectativas da clientela regional, o Centro Universitário UNIVATES realiza periodicamente pesquisa entre os alunos de ensino médio. Na pesquisa publicada em abril de 2000, o curso de Nutrição destacou-se na preferência dos candidatos ao Ensino Superior.

O Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, iniciou suas atividades no semestre B/2002, visando a atender à expectativa da comunidade do Vale do Taquari, expressa tanto pelo

grande interesse manifestado pelos egressos do Ensino Médio em ingressar na carreira de nutrição, quanto pela carência de profissionais para trabalhar na região. Informações de diversas instituições públicas e privadas revelaram a necessidade de maior inserção do nutricionista nas diferentes áreas de atuação.

O projeto pedagógico do curso foi elaborado com base nos subsídios levantados através de pesquisas com o Conselho Regional de Nutricionistas e instituições da região, visando a obter um panorama da realidade local e regional quanto à disponibilidade e inserção de profissionais no mercado de trabalho, bem como da demanda existente para esta área. Os dados indicaram existir reduzido número de profissionais atuando nos municípios que compõem a Região do Vale do Taquari e que os mesmos atuam especialmente na área da Alimentação Institucional, ou seja, em atividades relacionadas à produção de refeições para coletividades.

Tendo em vista a crescente demanda da sociedade quanto às áreas de atuação e competências do nutricionista e a confirmação destas demandas no perfil regional, bem como a preferência de alunos do Ensino Médio pelo curso (conforme pesquisa bienal do Centro Universitário UNIVATES, 2000), justificou-se a necessidade da oferta de um Curso de Nutrição que viesse a suprir quantitativa e qualitativamente este anseio.

Como ciência, a Nutrição é tão antiga quanto o homem, pois a alimentação saudável é uma necessidade básica de todo ser vivo. O aumento da população, a busca pela longevidade do ser humano, a necessidade de desenvolver novas fontes alimentares levam à implementação de pesquisas, objetivando a preservação e conservação da saúde e, conseqüentemente, a vida com qualidade.

A implementação de políticas de saúde no país encontra dificuldades e busca sua otimização pela descentralização, tendo como elemento integrante deste processo os profissionais da saúde. A carência e o despreparo de profissionais, aliados às dificuldades administrativas, acabam por circundar um perfil epidemiológico nutricional que tem sido alvo de questionamento de organizações governamentais e não governamentais, nacionais e internacionais, que investem em Programas de Saúde, como por exemplo, PSF – Programa de Saúde da Família do Ministério da Saúde, FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação do MEC, através de recursos financeiros para Merenda Escolar e incentivos do Banco Mundial para pesquisa, tratamento e recuperação do estado nutricional em patologias específicas. No Brasil o índice geral de obesidade está em mais de 40%. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), há cerca de um bilhão de obesos no mundo (ABESO, 2008). Dados do relatório do Vigitel 2007 (Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico) mostram que a população brasileira continua pouco preocupada com a alimentação saudável. Apenas 17,7% ingerem as cinco porções diárias de frutas e hortaliças, conforme recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) e, ainda, 32,8% se alimentam freqüentemente de carnes com excesso de gordura. Contudo, 43% dos

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

brasileiros estão com o IMC (Índice de Massa Corporal) acima de 25, sendo que isto é mais freqüente em homens que em mulheres.

Aliada a esta demanda, vale destacar que a educação brasileira está em evolução, principalmente no Ensino Médio e Superior. Os dados do MEC mostram que, no período de 1994 a 1999, praticamente dobrou o número de matriculados no Ensino Médio, cifra que passou de 4,7 milhões para 7,7 milhões.

Como marco conceitual, o nutricionista formado na UNIVATES deve ser um profissional crítico, reflexivo e propositivo frente à realidade social, de saúde e alimentação, com competência ética e técnica.

A Resolução CNE/CES nº 5, de 07/11/2001, instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição, as quais subsidiaram a reformulação da proposta inicial do curso e a construção deste projeto pedagógico.

4 REFERENCIAIS NORTEADORES DO CURSO

4.1 Concepção do Curso

No Brasil, em fins da década de 30, houve a consolidação do modelo capitalista industrial no chamado Estado Novo de Getúlio Vargas, período marcado pelo populismo que necessitava de um embasamento social para sobreviver. Dentro desta proposta governamental surgiu a concepção de uma série de profissionais e, entre eles, a de nutricionista que nasceu, em 1939, voltada, através de seu trabalho, a aliviar as tensões sociais, com caráter extremamente assistencialista.

O primeiro curso de nutricionistas no Brasil foi criado na Universidade de São Paulo, no antigo Instituto de Higiene. Em 1945, o Instituto passa a ser a Faculdade de Higiene e Saúde Pública e obtém, no ano seguinte, a aprovação do regulamento do Curso. Em 1964, o MEC fixa o currículo mínimo do Curso em 3 anos e a FSP/USP suspende o curso, para reabri-lo em 1967. O MEC, em 1972, estabelece 4 anos para os cursos de Graduação de Nutricionista e em 1974 fixa o novo Currículo Mínimo.

Até a década de 70, os cursos de nutrição cresceram de forma relativamente lenta e regular, principalmente nas regiões Sudeste e Nordeste. Em 1974 já se anunciava o início da crise mundial que, no seio do capitalismo, veio ampliar os problemas acumulados até então. As políticas sociais, além de servirem de suporte à queda dos níveis urbanos de vida, se constituíram em importantes canais de legitimidade ideológica do governo. No campo da política educacional, surgiu a Reforma Universitária e pôde-se observar um amplo alargamento da rede privada do Ensino Superior, especialmente nos últimos anos da década, resolvendo as pressões por mais vagas nas universidades.

Portanto, a partir da década de 70, ocorreu, grande explosão na oferta de cursos de Nutrição no Brasil, que tinha apenas 6 cursos até 1975. Em 1981, esse número havia aumentado para 30, sendo 21 em Instituições de Ensino Público e 9 em Instituições Privadas.

Em 1988, o número de cursos havia aumentado para 41, com a inversão de oferta pelas escolas particulares, oferecendo 19 desses cursos. Atualmente em todo o país há incremento na oferta de cursos de Nutrição e, só no Rio Grande do Sul, já somavam 19 cursos, em 2008.

A profissão de nutricionista, ao longo de sua história no Brasil, tem sofrido várias mutações. Das origens, na década de trinta, até a presente data, a profissão não se prendeu apenas ao setor saúde, determinante comum em outros países. A evolução da prática profissional em nutrição no Brasil se realizou sob condições específicas e relacionadas tanto ao processo social como ao setor saúde.

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Essa evolução ampliou a formação do profissional de modo a atender às expectativas sociais no campo da vigilância nutricional e alimentar, assistência nutricional ao indivíduo e aos grupos populacionais; marketing em alimentação e nutrição, entre outros, sem perder de vista a sua identidade profissional de origem.

Esta identidade profissional baseia-se em áreas do conhecimento determinantes e exclusivas da nutrição como:

- a) Dietética: cuja prática relaciona-se à alimentação do homem (individual e coletivamente);
- b) Nutrição e Dietética: cuja prática relaciona-se à adequação da alimentação do homem frente às condições que permeiam sua saúde.

A sociedade tem atribuído relevância ao profissional com visão holística, havendo reflexo desta valorização na empregabilidade no setor de serviços. Além do conhecimento tecnológico, a inter-relação pessoal, facilitando o trabalho em equipe e a aptidão para resolver-se frente a situações novas, potencializar a atuação profissional nos âmbitos social e econômico. O interesse da população pela melhoria da qualidade de vida e a procura por este perfil profissional têm elevado a participação do nutricionista nos diferentes contextos de saúde.

O Curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário UNIVATES visa a formar um profissional de saúde, de caráter generalista, que atua como tradutor da Ciência da Nutrição, por meio de conhecimentos técnicos, científicos e éticos, e que tem por objeto de estudo a relação homem-alimento e, por objeto de trabalho, a alimentação e nutrição de indivíduos e grupos populacionais.

O profissional a ser formado deve ter uma visão global da profissão, estar integrado à realidade política, social e tecnológica e estar comprometido com a promoção, recuperação e manutenção da saúde da população.

O curso de Nutrição da UNIVATES busca formar profissionais capazes de aliar o caráter técnico à formação humanista, capacitados a interpretar os fatos da nutrição e traduzir em uma terminologia possível de ser compreendida e aplicada, qualquer que seja sua clientela, respeitando valores éticos e morais.

5 OBJETIVOS DO CURSO

5.1 Objetivo Geral

O Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, tem como objetivo geral formar o profissional nutricionista capacitado a atuar com manejo crítico, autônomo e criativo através do conhecimento do campo da saúde e da Ciência da Nutrição, reconhecendo seu compromisso inovador e ético, e que seja apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde individual e coletiva, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população, bem como a segurança alimentar.

5.2 Objetivos Específicos

Para a formação do nutricionista são propostos os seguintes objetivos específicos:

- formar profissionais de espírito crítico, reflexivo, científico e propositivo no desempenho de suas atividades na área da nutrição, integrados no desenvolvimento regional;
- possibilitar a compreensão do processo de desenvolvimento humano em suas múltiplas dimensões e intervir, através das políticas públicas de saúde, na saúde e seus determinantes, em conformidade com as diretrizes do Sistema Único de Saúde;
- formar profissionais aptos a intervir na realidade social, de saúde, alimentação e nutrição;
- difundir conhecimentos técnicos e científicos da ciência da Nutrição;
- oferecer condições que favoreçam à compreensão e capacidade de lidar com diversas situações, em que a nutrição garanta a promoção, manutenção e/ou recuperação da saúde;
- promover o desenvolvimento de habilidades relacionadas ao planejamento, diagnóstico e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade e o consumo de alimentos, bem como a utilização biológica de nutrientes pelo indivíduo e pela população;
- oferecer condições ao desenvolvimento de vivências profissionais em atuação interdisciplinar nas equipes de saúde;
- fomentar os estudos de educação continuada, visando à progressiva atualização profissional voltada às nuances e demandas sociais;
- estimular o desenvolvimento de habilidades relacionadas à aplicabilidade das diversas tecnologias disponíveis;

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

- proporcionar o desenvolvimento da capacidade de reflexão no âmbito da saúde e atuar como educador em saúde no meio social.

6 PERFIL PROFISSIONAL

O Curso de Nutrição bacharelado, se propõe a formar nutricionistas, profissionais da área da saúde, cuja formação deva ser generalista, humanista e crítica, permitindo ao profissional realizar a atenção dietética, atuar no sentido da segurança alimentar e a atenção integral à saúde da população e intervir na realidade social, pautada em princípios éticos, em todas as áreas onde a relação homem-alimento se apresenta como fundamental.

6.1 Competências e Habilidades

O Curso de Graduação em Nutrição bacharelado, ao propor o perfil acima citado, em conformidade com as diretrizes curriculares do MEC para os cursos de Graduação em Nutrição, atua no sentido do desenvolvimento das seguintes competências e habilidades:

6.1.1 Competências e Habilidades Gerais

Representam as competências e habilidades gerais do nutricionista no exercício profissional os seguintes aspectos:

- atenção à saúde: desenvolver ações voltadas à prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, para indivíduos e coletividades, dentro dos princípios do sistema de saúde e da ética/bioética;
- tomada de decisões: realizar seu trabalho fundamentado na capacidade de tomar decisões voltadas à saúde, às medidas e procedimentos eficazes e científicos, assegurando racionalização dos custos-benefício, da força do trabalho, dos equipamentos e das práticas adotadas;
- comunicação: atitudes de relacionamento cordial, acessível, de confiança, assegurando o sigilo nas relações profissionais com clientes, parceiros, colegas e na interdisciplinaridade profissional;
- liderança: capacidade de assumir posições de liderança no exercício profissional e junto às equipes multidisciplinares, pautado nos princípios éticos e na finalidade da profissão;
- administração e gerenciamento: capacidade de liderar equipes multiprofissionais, ser gestor de recursos humanos, materiais, de informação e ter condições para desenvolver o empreendedorismo;

- Educação continuada: primar pela atualização contínua para aprimorar seus conhecimentos científicos e aperfeiçoar sua atuação prática.

6.1.2 Competências e Habilidades Específicas

As competências e habilidades específicas previstas ao nutricionista são:

- reconhecer a saúde como direito do ser humano e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência à saúde, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, em nível individual e coletivo, na abrangência global do sistema de saúde brasileiro;
- atuar com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais de saúde, inclusive realizando a gestão de serviços de saúde;
- realizar a atenção dietética, com propostas de intervenção, visando à manutenção ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e/ou enfermas;
- desenvolver e aplicar métodos e técnicas próprias de sua área de atuação;
- atuar em equipes multiprofissionais de saúde e terapia nutricional;
- avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional do paciente;
- planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- realizar diagnóstico nutricional e prescrição dietética, respeitando os determinantes socioculturais e econômicos influenciadores na disponibilidade, no consumo e na utilização biológica dos alimentos, pelo indivíduo ou grupos populacionais;
- planejar, organizar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, voltadas à manutenção e melhoria das condições nutricionais e de saúde dos indivíduos na coletividade;
- aplicar conhecimentos da técnica dietética, da ciência dos alimentos, das transformações dos alimentos e de seu aproveitamento pelo organismo humano, quando da realização da atenção dietética;
- atuar em políticas e em programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando à promoção da saúde da população, em âmbito local, regional e nacional;
- desenvolver atividades ligadas ao marketing nutricional e ao empreendedorismo;
- desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição;
- promover estudos e pesquisa na área da alimentação e nutrição;
- exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

- desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando à alimentação humana.

7 ORGANIZAÇÃO ACADÊMICO-ADMINISTRATIVA DO CURSO

7.1 Regime Escolar

Regular, semestral, com matrícula por disciplina.

O curso está estruturado na modalidade de disciplina/crédito integralizáveis em 09 (nove) semestres e com carga total de 3360 horas, em um total de 224 créditos (cada crédito perfaz 15 horas). Além disso, cada aluno deve realizar cento e setenta (170) horas de atividades complementares, atendendo as determinações das diretrizes curriculares do MEC para os cursos de graduação em Nutrição e as resoluções institucionais.

O curso pode oferecer parte da carga horária em regime semipresencial ou a distância, de acordo com as normas da Instituição e da legislação vigente.

7.2 Local e Turno de Funcionamento do Curso

As atividades teóricas e as práticas de laboratórios são desenvolvidas, predominantemente, nas dependências do Centro Universitário UNIVATES, Campus Lajeado. As atividades de estágios curriculares são realizadas em instituições conveniadas, tais como hospitais, clínicas, empresas de alimentação coletiva, restaurantes comerciais, spas, indústrias de alimentos, prefeituras municipais, através de convênios com Secretarias Municipais de Saúde e de Educação, Rede Estadual de Ensino e de Saúde entre outros.

As atividades de estágio supervisionado desenvolvem-se em horário compatível com o plano de estudos acadêmicos do aluno, da organização curricular e da organização concedente do estágio.

As aulas teórico-práticas ocorrem preferencialmente no turno da noite, durante a semana e aos sábados pela manhã. Eventualmente há oferta de disciplinas no turno diurno dos demais dias da semana, desde que atendam à preferência acadêmica e perfaçam o número mínimo de alunos por turma, segundo a regulamentação interna da Instituição de Ensino Superior.

7.3 Processo de Seleção e Ingresso

A seleção para ingresso dos alunos se dá através da aprovação em processo seletivo. O ingresso também pode ocorrer pelas modalidades de transferência interna e externa, em havendo vagas disponíveis.

7.4 Número de Vagas Anuais

O curso oferece 60 vagas totais anuais.

7.5 Dimensão das Turmas

O número máximo e mínimo de alunos para a constituição das turmas obedece às normas da instituição. Para aulas práticas em laboratórios de ensino a razão de alunos por turma segue o recomendado no quadro abaixo, sendo, assim, compatível com a capacidade desses espaços e das exigências das disciplinas.

QUADRO 1 - Dimensão das turmas

Disciplina	Razão alunos/turma
Técnica Dietética I	30 alunos/turma
Técnica Dietética II	30 alunos/turma
Avaliação Nutricional I	40 alunos/turma
Avaliação Nutricional II	40 alunos/turma
Nutrição Experimental	30 alunos/turma
Gastronomia e organização de eventos	30 alunos/turma

7.6 Duração do Curso e Período de Integralização

O tempo para integralização do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, será de, no mínimo, 4 anos e meio (09 semestres) e, no máximo, 9 anos, contemplando 3530 horas, incluídas as atividades complementares.

O ano letivo, independente do ano civil, tem no mínimo 200 (duzentos) dias de trabalho acadêmico, excluindo-se o tempo necessário aos exames finais, quando necessário.

8 ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA CURRICULAR

As disciplinas do curso de Graduação em Nutrição da UNIVATES somam uma carga horária de 3360 horas correspondentes a 224 créditos, acrescida das 170 horas de atividades complementares, distribuídos em 9 semestres, que perfazem um total de 3530 horas. Do total da carga horária do curso, 780 horas são destinadas aos estágios curriculares supervisionados, perfazendo em torno de 22% da carga horária total do curso.

A matriz curricular do projeto pedagógico do curso prevê a realização de, no mínimo, três disciplinas eletivas, em um elenco de quinze disciplinas divididas em três grandes grupos temáticos. Dentre as oferecidas no ato da matrícula, fica a critério do aluno a escolha das disciplinas, observando, entretanto, a obrigatoriedade de cursar uma do Grupo I, uma do Grupo II e uma do Grupo III.

A oferta das disciplinas eletivas atende a orientação das diretrizes curriculares do MEC, para os Cursos de Graduação em Nutrição, que se referem à flexibilidade dos conteúdos para a formação do profissional.

A organização curricular tem como objetivo também possibilitar ao aluno, desde sua entrada no Curso de Graduação, o contato com disciplinas de conteúdos específicos da área da nutrição e saúde. Da mesma forma, propõe interação precoce com as diversas áreas de atuação, através de atividades práticas relacionadas aos conteúdos das disciplinas, seja em laboratórios ou em atividades de campo junto às diferentes Instituições locais e regionais que desenvolvem atividades relacionadas à alimentação, nutrição e saúde da população.

As disciplinas estão distribuídas em 4 (quatro) grandes áreas, a saber: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição; Ciências dos Alimentos, como segue:

QUADRO 2 - Área das Ciências Biológicas e da Saúde

DISCIPLINA	CH	CR
Anatomia Humana	60	04
Biologia Celular e Embriologia	60	04
Bioquímica Nutricional I	60	04
Bioquímica Nutricional II	60	04
Fisiologia I	60	04
Bioquímica Fisiológica Nutricional	60	04
Fisiologia II	60	04

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA	CH	CR
Histologia	60	04
Microbiologia de Alimentos	30	02
Microbiologia e Imunologia	60	04
Parasitologia	30	02
TOTAL	600	40

QUADRO 3 - Área Ciências Sociais, Humanas e Econômicas

DISCIPLINA	CH	CR
Economia Aplicada à Nutrição	60	04
Eletiva I	60	04
Ética, Bioética e Legislação Profissional	30	02
Educação em Nutrição	60	04
Psicologia Aplicada à Nutrição	30	02
Metodologia e Técnica de Pesquisa	60	04
Português Instrumental	60	04
Sociologia da Saúde	30	02
TOTAL	390	26

QUADRO 4 - Ciências da Alimentação e Nutrição

DISCIPLINA	CH	CR
Saúde Coletiva	30	02
Avaliação Nutricional	60	04
Bioestatística	60	04
Epidemiologia	60	04
Nutrição nos Ciclos da Vida I	60	04
Nutrição nos Ciclos da Vida II	60	04
Nutrição em Saúde Coletiva	60	04
Farmacologia Aplicada à Nutrição	30	02
Introdução à Terapia Nutricional	60	04
Nutrição Humana	60	04
Alimentação Institucional I	60	04
Alimentação Institucional II	60	04
Nutrição Experimental	30	02
Nutrição em Atividade Física	60	04
Patologia e Terapia Nutricional I	120	08

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA	CH	CR
Patologia e Terapia Nutricional II	120	08
Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva I	150	10
Estágios Supervisionado em Saúde Coletiva II	150	10
Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional	240	16
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	240	16
Terapia Nutricional Pediátrica	60	04
Trabalho Conclusão de Curso I	60	04
Trabalho de Conclusão de Curso II	60	04
Eletiva II	60	04
Eletiva III	60	04
TOTAL	2070	138

QUADRO 5 - Ciências dos Alimentos

DISCIPLINA	CH	CR
Bromatologia	60	4
Tecnologia dos Alimentos	60	4
Higiene e Qualidade de Alimentos	60	4
Técnica Dietética I	60	4
Técnica Dietética II	60	4
TOTAL	300	20

8.2 Matriz Curricular

CURSO DE NUTRIÇÃO, BACHARELADO CÓDIGO DO CURSO: 1210

QUADRO 6 - Demonstrativo da integralização curricular

Sem	Código	Disciplina	CR	CHt	CHp	CH	PRÉ-REQ.
1º	3712	Biologia Celular e Embriologia	04	30	30	60	-
	12101	Anatomia Humana	04	30	30	60	-
	12114	Bioquímica Nutricional I	04	45	15	60	-
	42012	Metodologia Científica e Bioética	04	60	-	60	-
	12102	Nutrição Humana	04	60	-	60	-
	3916	Histologia	04	30	30	60	-
2º	12056	Saúde Coletiva	02	30	-	30	-
	3722	Sociologia da Saúde	02	30	-	30	-
	12052	Bromatologia	04	50	10	60	-
	3724	Microbiologia e Imunologia	04	50	10	60	-
	12003	Fisiologia I	04	50	10	60	12101-12114
	12013	Técnica Dietética I	04	30	30	60	-
	12115	Bioquímica Nutricional II	04	45	15	60	12114
3º	3715	Parasitologia	02	20	10	30	-
	3305	Português Instrumental	04	60	-	60	-
	12007	Microbiologia de Alimentos	02	30	-	30	3724
	12008	Epidemiologia	04	60	-	60	-
	4426	Bioestatística	04	60	-	60	-
	12103	Nutrição nos Ciclos da Vida I	04	50	10	60	12102
	12010	Fisiologia II	04	50	10	60	12003
4º	12104	Nutrição nos Ciclos da Vida II	04	60	-	60	12103
	12018	Técnica Dietética II	04	30	30	60	12013
	12028	Higiene e Qualidade dos Alimentos	04	60	-	60	12007
	12105	Avaliação Nutricional	04	45	15	60	12102
	12053	Educação em Nutrição	04	50	10	60	-
	12106	Introdução à Terapia Nutricional	04	50	10	60	12103/PLE
5º	12014	Tecnologia dos Alimentos	04	30	30	60	-
	12107	Patologia e Terapia Nutricional I	08	120	-	120	12106/12010
	12023	Eletiva I	04	60	-	60	-
	12059	Economia Aplicada à Nutrição	04	60	-	60	-
6º	12108	Patologia e Terapia Nutricional II	08	120	-	120	12107
	12116	Bioquímica Fisiológica Nutricional	04	60	-	60	Concomitante com 12108
	12063	Nutrição em Saúde Coletiva	04	60	-	60	12056
	12055	Farmacologia Aplicada à Nutrição	02	30	-	30	-
	12062	Nutrição Experimental	02	15	15	30	12010

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Sem	Código	Disciplina	CR	CHt	CHp	CH	PRÉ-REQ.
7º	12029	Alimentação Institucional I	04	50	10	60	12018
	12031	Alimentação Institucional II	04	50	10	60	12029
	12110	Nutrição em Atividade Física	04	60	-	60	12116
	12111	Terapia Nutricional Pediátrica	04	60	-	60	12107
	12036	Eletiva II	04	60	-	60	-
	12064	Psicologia Aplicada à Nutrição	02	30	-	30	-
	12032	Ética, Bioética e Legislação Profissional	02	30	-	30	-
	12065	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva I	10	-	150	150	Todas disciplinas até o 4º semestre inclusive
8º	12038	Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional	16	-	240	240	Todas disciplinas até o 6º semestre inclusive 12031
	12039	Eletiva III	04	60	-	60	-
	12066	Trabalho de Conclusão de Curso I	04	60	-	60	Todas disciplinas até o 6º sem. inclusive
9º	12041	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	16	-	240	240	Todas disciplinas até o 7º sem. inclusive, exceto Eletiva
	12067	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva II	10	-	150	150	Todas disciplinas até o 6º sem. inclusive, exceto Eletivas do Grupo II
	12068	Trabalho de Conclusão de Curso II	04	60	-	60	12066
	12069	Atividades Complementares	-	-	-	170	-
	TOTAL		224	2240	1120	3530	-

Legenda

CR – créditos

CHp – Carga horária prática

CHt – carga horária teórica

CH – carga horária

PLE – Proficiência em Língua Estrangeira

ELETIVAS(*)

Código	Disciplina	CR	CHt	CHp	CH	PRÉ-REQ.	
40002	Teoria das Organizações	04	60	-	60	-	Eletivas do Grupo I
14007	Empreendedorismo	04	60	-	60	-	
48010	Fundamentos de Marketing	04	60	-	60	-	
12070	Seminários Livres I	04	60	-	60	-	
12112	Estatística Aplicada ao Trabalho de Conclusão	04	60	-	60	-	Eletivas do Grupo II
12073	Gastronomia e Organização de Eventos	04	60	-	60	-	
12074	Psicologia Aplicada à Saúde	04	60	-	60	-	
3801	Psicologia das Relações Humanas I	04	60	-	60	-	
3806	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	04	60	-	60	-	
12075	Seminários Livres II	04	60	-	60	-	
45017	Língua Brasileira de Sinais	04	60	-	60	-	

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Código	Disciplina	CR	CHt	CHp	CH	PRÉ-REQ.	
12071	Nutrição no Envelhecimento	04	50	10	60	12106	Eletivas do Grupo III
12113	Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produtos	04	60	-	60	-	
23085	Psicologia e Luto	04	60	-	60	-	
12072	Dietoterapia Materno-infantil	04	60	-	60	12106	

(*) O aluno deverá cursar uma disciplina eletiva de cada grupo.

8.3 Interdisciplinaridade

O curso de Nutrição está em processo constante de implemento e incentivo à participação em atividades interdisciplinares, nas mais variadas áreas de atuação, como: Semana Interdisciplinar da Saúde: evento anual que tem como objetivo integrar os estudantes de todas as áreas da saúde da UNIVATES com profissionais de diferentes áreas; Seminários, palestras e workshop: com: seminários interdisciplinares, mesas redondas, contemplando várias áreas; Visitas técnicas: atividade interdisciplinar realizada durante o curso com o monitoramento do professor; Estágio Supervisionado: atividades de aprendizagem laboratorial e de pesquisa aplicada pelo estudante através da vivência no ambiente da sua profissão; Ambulatório de Nutrição e Clínica Escola: interdisciplinaridade entre diversos cursos da saúde da UNIVATES para integração entre ensino, pesquisa e extensão.

8.4 Estágio Curricular Supervisionado

O Estágio Curricular Supervisionado é atividade curricular obrigatória para o Curso de Graduação em Nutrição e do qual depende a outorga de grau. Do total da carga horária do curso, 780 horas são destinadas às disciplinas de estágio supervisionado.

O estágio curricular supervisionado deve ser desenvolvido em instituições conveniadas, em nível local e regional, públicas e privadas, que desenvolvam atividades ligadas à área de alimentos, nutrição humana e saúde, em que conste a presença de nutricionista responsável técnico.

Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Nutrição

O Estágio Supervisionado de que trata o presente regulamento é desenvolvido nas seguintes disciplinas e carga horária:

- Disciplina de Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva I = 150 horas;
- Disciplina de Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional = 240h;
- Disciplina de Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica = 240h;
- Disciplina de Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva II = 150h.

Cada aluno obrigatoriamente deve integralizar a carga horária total do estágio, devendo, para isso, cursar as quatro disciplinas de Estágio Supervisionado, mencionadas acima. A carga horária diária mínima para o estágio é de 4 horas e máxima de 6 horas e de 5 dias na semana.

Objetivos do estágio curricular supervisionado obrigatório

Os objetivos das disciplinas de Estágio Curricular Supervisionado são:

- proporcionar ao aluno oportunidades de contato com as diversas áreas de atuação do nutricionista, conduzindo-o a uma postura profissional adequada, propiciando a aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos no Curso;
- constituir-se em elemento articulador entre a formação teórica e a prática;
- possibilitar ao aluno estagiário o desenvolvimento e aperfeiçoamento de habilidades de competências e a produção de novos saberes;
- contribuir para que o aluno estagiário possa consolidar a formação de conduta profissional ética e responsável no desenvolvimento de prática criativa e inovadora na solução de problemas;
- fortalecer o papel social do trabalho profissional por meio da reflexão e intervenção na área específica de atuação;
- contribuir para o fortalecimento do espírito de pesquisa e a busca de novas idéias para o aperfeiçoamento da proposta pedagógica dos cursos e da sistemática de estágio.

Local de estágio

O local no qual deve ser realizado o estágio supervisionado deve apresentar condições necessárias para o desenvolvimento das atividades de estágio e proporcionar experiência prática na área de formação do aluno estagiário, reconhecendo-o como aprendiz e considerando-o sujeito em processo de formação e qualificação.

São organizações concedentes de estágio: organizações públicas, privadas e organizações não-governamentais conveniadas com a UNIVATES e que dispõem de um supervisor de estágio local. Como organizações que podem sediar o estágio dos alunos do curso de nutrição citam-se: hospitais, unidades sanitárias, empresas, escolas, escolas de educação infantil e outras instituições, bem como na comunidade, em trabalhos de campo, onde existe convênio e supervisor de estágio no local.

O estágio curricular obrigatório pode ser realizado em uma ou mais organizações concedentes, desde que haja anuência do professor orientador, que deve basear-se no que está previsto no presente Regulamento de Estágio e orientações internas da Instituição.

A distribuição dos locais de estágio será feita com base nas vagas disponibilizadas pela unidade concedente e, quando houver necessidade, haverá sorteio para os locais previstos. O estágio só será válido quando devidamente encaminhado pela Instituição, mediante carta de

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

apresentação e toda a documentação prevista, conforme a Resolução REITORIA/UNIVATES nº 085/2008.

Dos Pré-requisitos

Disciplina de Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva I

O estágio Supervisionado em Saúde Coletiva I é realizado em locais onde tenha nutricionista atuando. Para desenvolver a disciplina de Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva I o aluno deve ter cursado com aprovação as seguintes disciplinas: Saúde Coletiva , Nutrição nos Ciclos da Vida I e Nutrição nos Ciclos de Vida II, Técnica Dietética I e Técnica Dietética II, Educação em Nutrição, Higiene e Qualidade dos Alimentos e Avaliação Nutricional.

O estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I será realizado em locais onde tenha nutricionista atuando.

Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional

Para que o aluno do Curso de Nutrição possa se matricular na disciplina de Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional deve ter cursado, com aprovação , as seguintes disciplinas: Técnica Dietética I , Técnica Dietética II, Higiene e Qualidade dos Alimentos, Alimentação Institucional I e Alimentação Institucional II.

Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

Para o estágio de Nutrição Clínica os serviços devem ser chefiados por nutricionista conforme Resolução do Conselho Federal de Nutrição nº 77/87. Para que possa realizar o referido estágio o aluno deve ter cursado com aprovação as disciplinas que seguem: Nutrição nos Ciclos da Vida I, Nutrição nos Ciclos da Vida II, Introdução à Terapia Nutricional, Patologia e Terapia Nutricional I, Patologia e Terapia Nutricional II, Avaliação Nutricional, Farmacologia Aplicada à Nutrição, Bioquímica Fisiológica Nutricional.

Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva II

O Estágio Supervisionado II só pode ser realizado pelo aluno que já tiver cursado com aprovação as disciplinas de: Saúde Coletiva, Nutrição nos Ciclos da Vida I , Nutrição nos Ciclos da Vida II, Técnica Dietética I , Técnica Dietética II, Educação em Nutrição, Higiene e Qualidade dos Alimentos, Introdução à Terapia Nutricional, Patologia e Terapia Nutricional I , Patologia e Terapia Nutricional II, Nutrição em Saúde Coletiva.

Das Competências e Atribuições no Estágio Curricular Obrigatório Do Coordenador do Curso

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

- fornecer as informações para o adequado desenvolvimento do estágio supervisionado aos professores orientadores de estágio e aos supervisores locais, se for o caso;
- convocar e coordenar, sempre que necessário, reuniões com os professores orientadores e supervisores locais, se houver;
- propor e intermediar convênio entre a UNIVATES e organizações com condições de transformar-se em organizações concedentes de estágio;
- indicar, sempre que necessário, um coordenador de estágio, em conjunto com o Conselho do Curso.

Do Professor Orientador

Todos os estágios são supervisionados por professores nutricionistas da Instituição que fazem parte da Comissão de Estágio designados pelo coordenador do Curso de Nutrição e denominados de professor orientador. No local de estágio, a supervisão fica ao encargo do nutricionista que atua na unidade concedente de estágio.

São competências do professor orientador do estágio supervisionado:

- I – elaborar plano de ensino da disciplina de estágio supervisionado;
- II – orientar o aluno estagiário na escolha da organização concedente de estágio e trâmites do Termo de Compromisso;
- III – acompanhar e orientar o aluno estagiário no planejamento, execução e avaliação das atividades de estágio, bem como registrar a sua frequência;
- IV – informar o coordenador do curso quanto ao desenvolvimento e desempenho dos alunos estagiários, sempre que solicitado;
- V – encaminhar à Secretaria do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, dentro prazo previsto, documento com a relação dos alunos estagiários e respectiva organização concedente de estágio, bem como o período de início e término do estágio supervisionado;
- VI – avaliar o desempenho do aluno estagiário nas atividades previstas para o estágio supervisionado;
- VII – cuidar da compatibilidade das competências da pessoa com necessidades educacionais *especiais às exigências do estágio*.

Os estagiários que estejam exercendo atividades profissionais em serviço de nutrição dirigidos por nutricionistas, podem realizar estágio na própria entidade onde trabalham, a critério da coordenação e Conselho do Curso.

Os plantões de fim de semana ficam a critério do nutricionista, supervisor do local, de acordo com as necessidades do serviço, resguardado as condições de supervisão.

Do Supervisor Local de Estágio

O supervisor local de estágio deve ter formação profissional em curso de nível superior

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

compatível com a área de formação do curso ou experiência profissional comprovada na área em que é desenvolvido o estágio. O supervisor local de estágio não recebe remuneração da UNIVATES.

Cabem ao supervisor local de estágio as seguintes atribuições:

I – fornecer ao aluno estagiário as informações necessárias para o desenvolvimento das atividades previstas;

II – fornecer ao aluno estagiário as informações de que necessita, facilitando o acesso às dependências da organização necessárias para o desenvolvimento do estágio;

III – orientar e acompanhar a execução das atividades do aluno estagiário;

IV – visar as fichas de controle de frequência, os planos ou projetos e relatórios do aluno estagiário;

V – prestar informações sobre o desempenho do aluno estagiário ao professor orientador de estágio e, se solicitado, ao coordenador do curso;

VI – emitir parecer descritivo sobre o desempenho do aluno estagiário.

Do Aluno Estagiário

Cabe ao aluno estagiário:

I – definir, com a assessoria do professor orientador e, se necessário, com o coordenador do curso, a organização em que desenvolverá o estágio;

II – providenciar a formalização do Termo de Compromisso, entregando-o ao professor orientador no prazo previsto, devidamente assinado por ele e pelo responsável da organização concedente;

III – participar e executar as atividades previstas para o estágio, cumprindo integralmente o total de horas exigidas;

IV – respeitar as normas da organização concedente de estágio;

V – comparecer ao local de estágio pontualmente nos dias e horários previstos para a realização do estágio;

VI – manter sigilo sobre as normas, funcionamento e informações obtidas na organização concedente de estágio;

VII – informar ao professor orientador de estágio e à organização concedente de estágio qualquer alteração no cronograma previsto para o estágio;

VIII – portar-se eticamente, com responsabilidade, empenho, criatividade e profissionalismo;

IX – elaborar e apresentar relatórios parciais e relatório final do estágio.

O estagiário fica liberado de comparecer ao local de estágio no horário em que se realizar o Seminário de Estágio e apresentação de informações sobre as atividades de estágio para os demais colegas.

Não pode ser atribuída ao estagiário responsabilidade técnica pelos erros ou enganos que cometer, quando na ausência do nutricionista do local de estágio, assim como também, não pode ser

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

obrigado a fazer estágio em unidades de enfermaria infectocontagiosa ou locais em que possa correr risco de vida.

Avaliação

O aluno estagiário é avaliado pelo professor orientador com base nas informações do supervisor local e autoavaliação.

O acompanhamento das atividades desenvolvidas no estágio, para subsidiar a avaliação e atribuição de grau, deve ser contínuo e sistemático, através da supervisão devendo ser considerados os aspectos que seguem:

- frequência de 100% nas atividades a serem desenvolvidas no estágio e nos seminários de 100% (cem por cento). A carta de apresentação encontra-se no Anexo 1 e o formulário de frequência de estágio no Anexo 4.
- análise dos objetivos propostos e atingidos pelo aluno estagiário;
- desempenho global do acadêmico no período de estágio a ser obtido através das informações das fichas específicas de avaliação final (Anexo 2 e 3) e relatórios descritivos.

Nos estágios de Nutrição Clínica e Alimentação Institucional o aluno deve produzir um artigo científico, que fará parte de sua avaliação e, com base na coleta de dados realizadas no período de estágio, deve apresentar um resumo científico no salão de iniciação científica da Nutrição.

Para os estágios de Saúde Coletiva I e Saúde Coletiva II o aluno deve produzir um resumo científico, e apresentá-lo no salão de iniciação científica da Nutrição.

Ao final do estágio o aluno deve entregar um relatório de estágio em 3 vias, das quais uma via é encaminhada pelo professor orientador de estágio a unidade concedente, uma via é entregue a coordenação para arquivamento e outra via é entregue ao professor supervisor. O relatório a ser entregue deve ser elaborado seguindo as normas da ABNT.

Para aprovação o aluno deve alcançar a nota mínima 5,0 (cinco) em cada disciplina do estágio supervisionado, considerada a especificidade da atividade. A nota final é obtida pela média aritmética.

O aluno que não alcançar a nota mínima 5,0 em cada uma das disciplinas de estágio (Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva I, Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva II, Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica), deve refazê-lo em parte ou integralmente, conforme as orientações do Conselho de Curso e Coordenação do Curso de Nutrição.

Das Disposições Gerais

Os casos omissos do presente regulamento são resolvidos pela Pró-Reitoria de Ensino e coordenador do curso, ouvido o Conselho do Curso e encaminhado para as instâncias superiores.

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

As disposições do presente Regulamento têm sua base legal na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008; na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional/LDBEN, Lei nº 9.394/1996; nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação, nos Pareceres e Resoluções do Conselho Nacional da Educação do Ministério de Educação e Cultura que tratam do assunto.

8.5 Regulamento de Estágio Curricular Não Obrigatório

Das Disposições Gerais

O presente documento trata do estágio não obrigatório que, assim como o estágio obrigatório, fundamenta-se na Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio dos alunos; na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Federal nº 9.394/96 e Diretrizes Curriculares dos cursos de ensino superior.

Da caracterização do Estágio

O estágio, segundo o art.1º da Lei 11.788/2008, caracteriza-se como “ *um ato educativo escolar supervisionado* ” que tem como finalidade a preparação para o trabalho e para a vida cidadã dos alunos que estão regularmente matriculados e freqüentando curso em instituição superior.

O estágio não obrigatório que deve integrar o projeto pedagógico de cada curso é uma atividade opcional acrescida à carga horária regular e obrigatória do curso não se constituindo, porém, um componente indispensável à integralização curricular.

O estágio não obrigatório pode ser aproveitado como uma atividade complementar e está previsto no regulamento das Atividades Complementares do Projeto Pedagógico do Curso e aprovado pelo órgão institucional competente.

No Centro Universitário UNIVATES o estágio não obrigatório dos cursos de ensino superior abrange também, as atividades de extensão, de monitoria e de iniciação científica que tenham relação com a área de atuação do curso.

Dos objetivos

Geral

Oportunizar ao aluno estagiário ampliar conhecimentos, aperfeiçoar e/ou desenvolver habilidades e atitudes necessárias para o bom desempenho profissional, vivências que contribuam para um adequado relacionamento interpessoal e uma participação ativa na sociedade.

Específicos

Possibilitar ao aluno matriculado e que frequenta o curso de Nutrição, bacharelado do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde do Centro Universitário UNIVATES :

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

- vivenciar situações que ampliem o conhecimento da realidade na área de formação do aluno;
- ampliar o conhecimento sobre a organização profissional e desempenho profissional;
- interagir com profissionais da área em que irá atuar, com pessoas que direta ou indiretamente se relacionam com as atividades profissionais, com vistas a desenvolver e/ou aperfeiçoar habilidades e atitudes básicas e específicas necessárias para a atuação profissional.

Das exigências e critérios de execução

Das determinações gerais

A realização do estágio não obrigatório deve obedecer às seguintes determinações:

I - o aluno deve estar matriculado e freqüentando regularmente curso de educação superior do Centro Universitário UNIVATES;

II - é obrigatório concretizar a celebração de termo de compromisso entre o estagiário, a parte concedente do estágio e a UNIVATES

III - as atividades cumpridas pelo aluno em estágio devem compatibilizar-se com o horário de aulas e aquelas previstas no termo de compromisso;

IV - a carga horária da jornada de atividades do aluno estagiário será de até 6 (seis) horas diárias e de até 30 horas semanais;

V - o período de duração do estágio não obrigatório não pode exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de aluno portador de deficiência;

VI - o estágio não obrigatório não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, devendo o aluno receber bolsa ou outra forma de contraprestação das atividades que irá desenvolver. A eventual concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, entre outros, também não caracteriza vínculo empregatício;

VII - O aluno em estágio não obrigatório tem direito a recesso remunerado equivalente a 30 (trinta) dias, sempre que o estágio tiver a duração igual ou superior a 1(um) ano, a ser gozado preferencialmente durante as férias escolares. No caso de o estágio ter a duração inferior a 1 (um) ano os dias de recesso serão concedidos de maneira proporcional;

VIII - a unidade concedente deve contratar em favor do estagiário de seguro de acidentes pessoais cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme consta no termo de compromisso ;

IX – é da responsabilidade da unidade concedente comunicar ao Núcleo de Estágios da UNIVATES, ou quando o caso, ao responsável administrativo do agente de integração, a indicação do aluno que deseja contratar, bem como as atividades a serem desenvolvidas por ele;

X - as atividades de estágio não obrigatório devem ser desenvolvidas em ambiente com

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

condições adequadas e que possam contribuir para aprendizagens do aluno estagiário nas áreas social, profissional e cultural.

XI - cabe à UNIVATES comunicar ao agente de integração, se houver, ou à unidade concedente, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares acadêmicas;

XII - segundo o art.14 da Lei 11.788/2008 “*aplica-se ao estagiário a legislação relacionada à saúde e segurança no trabalho, sendo sua implementação de responsabilidade da parte concedente do estágio.*”

Das exigências e critérios específicos

a) O estágio não obrigatório do Curso de Nutrição, bacharelado :

- constitui-se numa oportunidade para os acadêmicos do curso de Nutrição, bacharelado atuar como colaboradores no desenvolvimento das atividades previstas no plano de atividades;
- envolve o desenvolvimento de atividades nas áreas do curso , não sendo permitido a atuação em outras áreas;
- só pode ser desenvolvido pelo aluno nas diferentes áreas se cursou as disciplinas relacionadas como pré-requisitos;
- pode ser desenvolvido em organizações públicas ou privadas que se dedicam a atividades relacionadas às Áreas do curso.

b) O aluno estagiário somente pode assumir atividades nas diferentes áreas da nutrição se houver um profissional graduado em Nutrição, com o respectivo registro no CRN , indicado pela unidade concedente.

Das áreas/atividades de atuação e pré-requisitos

São os seguintes os pré-requisitos e atividades a serem desenvolvidos no estágio curricular não obrigatório pelos alunos do Curso de Nutrição, bacharelado:

Campo de Atuação	Pré- requisitos Disciplinas	Nº créditos	Atividades a serem desenvolvidas
Nutrição Clínica	Patologia e Terapia Nutricional II Avaliação Nutricional	12	Sob a responsabilidade de nutricionista: Promover assistência aos pacientes por meio da atuação em equipe. Elaborar plano dietético, sugerindo suplemento nutricional quando necessário. Registrar em prontuário , a prescrição dietoterápica da internação e proceder a alterações, se

Campo de Atuação	Pré- requisitos Disciplinas	Nº créditos	Atividades a serem desenvolvidas
			necessário acompanhado de registro da evolução nutricional. Promover orientação nutricional para pacientes e familiares. Auxiliar no treinamento e capacitação de recursos humanos para a produção e administração das dietas via oral enteral. Manter-se em contato e em integração com a equipe nutricionistas que administram a UAN responsável pela execução dos planos alimentares.
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)	Técnica Dietética II Higiene e Qualidade dos Alimentos	08	Sob supervisão de nutricionista: Participar do planejamento , implantação e excussão de projetos de estrutura física de uma UAN. Verificar a adequação à infraestrutura da Unidade aos princípios nutricionais e sanitários de administração de uma UAN. Elaborar cardápios nutricionalmente equilibrados e compatíveis às demandas da UAN. Participar do recrutamento e seleção dos funcionários. Verificar todas as fichas de controle . Elaborar, implementar e supervisionar programa de Higiene pessoal, equipamentos, alimentos transporte. Planejar e aplicação dos recursos econômicos e financeiros da UAN. Integrar-se com a equipe de atenção à saúde ocupacional, a participar de trabalhos da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes-CIPA e Equipamentos de Proteção Individual EPI.
Saúde Coletiva I	Saúde Coletiva	02	Sob supervisão de nutricionista:

Campo de Atuação	Pré- requisitos Disciplinas	Nº créditos	Atividades a serem desenvolvidas
Saúde Coletiva em Instituição de Ensino (escolas)			Contribuir no planejamento, execução e análise de inquéritos epidemiológicos. Auxiliar no planejamento, organização e supervisão de campanhas de avaliação nutricional de coletividades. Participar de atividades de capacitação aos colaboradores. Elaborar e aplicar matérias de educação nutricional
Saúde Coletiva II Unidade Básica de Saúde	Saúde coletiva	02	Sob supervisão de nutricionista: Contribuir no planejamento, execução e análise de inquéritos epidemiológicos. Auxiliar no planejamento, organização e supervisão de campanhas de avaliação nutricional de coletividades. Participar de atividades de capacitação aos colaboradores. Elaborar e aplicar matérias de educação nutricional

Das atribuições

Do Supervisor de estágio

O supervisor do estágio não obrigatório fica ao encargo do coordenador do curso ou de um professor indicado por ele, ao qual cabe acompanhar e avaliar as atividades realizadas pelo estagiário tendo como base o plano e o(s) relatório(s) do estagiário, bem como as informações do profissional responsável na Unidade concedente.

Do Supervisor da unidade concedente

O supervisor da unidade concedente é um profissional com formação ou experiência profissional na área do curso, responsável neste local pelo acompanhamento do aluno estagiário durante o desenvolvimento das atividades, indicado pela unidade contratante.

Do Aluno estagiário

Cabe ao aluno estagiário contratado para desenvolver estágio não obrigatório:

a) indicar a organização em que realizará o estágio não obrigatório ao Núcleo de Estágios da UNIVATES ou ao responsável administrativo do agente de integração ;

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

- b) elaborar o plano de atividades e desenvolver as atividades acordadas;
- c) responsabilizar-se pelo trâmite do Termo de Compromisso, devolvendo-o ao Núcleo de Estágios da UNIVATES ou ao responsável administrativo do agente de integração, se houver, convenientemente assinado e dentro do prazo previsto;
- d) ser assíduo e pontual tanto no desenvolvimento das atividades quanto na entrega dos documentos exigidos;
- e) portar-se de forma ética e responsável.

Das disposições finais

O Núcleo de Estágio, o Núcleo de Apoio Pedagógico e os Coordenadores de Curso devem trabalhar de forma integrada no que se refere ao estágio não obrigatório dos alunos matriculados nos cursos de ensino superior do Centro Universitário UNIVATES, seguindo as disposições contidas na legislação em vigor, bem como as normas internas contidas no presente regulamento e na Resolução REITORIA/UNIVATES nº 86/2008.

As unidades concedentes assim como os agentes de integração devem seguir o estabelecido na legislação em vigor, as disposições do presente regulamento e as normas e orientações do Centro Universitário UNIVATES que tratam do assunto.

8.6 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

8.6.1 Introdução

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) consubstancia-se como importante espaço de integração teórico-prático do currículo, possibilitando a vivência da iniciação científica, cunhada desde o primeiro semestre do curso e decorrente de experiências adquiridas nos campos de estágio.

As atividades relacionadas ao Trabalho de Conclusão de Curso são desenvolvidas de modo a contribuir para a formação teórico-prática dos alunos do Curso de Nutrição, comprometendo-se com o avanço na formação de profissionais de nutrição, qualificados e preparados aos estudos científicos. Também visa a aprimorar o processo de formação dos alunos, contribuindo para o desenvolvimento de competências pessoais e para formação continuada.

A elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso pressupõe haver um conjunto de conhecimentos orientadores, oferecidos nas disciplinas do currículo, que antecedem o seu desenvolvimento, bem como conteúdos abordados durante a fase de elaboração, que devem seguir as normas científicas reconhecidas institucionalmente. Prevê o envolvimento dos acadêmicos em uma produção intelectual na área da Nutrição demonstrando as habilidades e competências adquiridas ao longo de sua formação, expressa pelo aprofundamento temático e produção científica neste campo do saber.

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

O Trabalho de Conclusão de Curso é obrigatório e consiste em uma pesquisa individual, orientada por profissional da área e relatada sob a forma de artigo científico. É obrigatório que todos os trabalhos de conclusão I que envolvam seres humanos passem pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UNIVATES. O artigo produzido deverá ser submetido a uma revista científica indicado pelo professor orientador, sendo obrigatório a entrega das normas da revista com o artigo para os membros da banca.

O aluno poderá se matricular na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I após ter concluído todas as disciplinas do 6º semestre do curso. E o Trabalho de Conclusão de Curso II poderá se matricular no último semestre do curso.

Das Disciplinas do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão do Curso é desenvolvido através das disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso I e Trabalho de Conclusão de Curso II, perfazendo oito créditos.

O aluno pode matricular-se na disciplina do Trabalho de Conclusão I após ter concluído todas as disciplinas do 6º semestre do curso. E na disciplina do Trabalho de Conclusão II pode matricular-se no último semestre do curso.

Da Orientação

O aluno terá orientação de 30 minutos semanais com o professor orientador, que é designado pela coordenação de curso conforme sua qualificação profissional e sua linha de pesquisa. O professor deve elaborar um cronograma com o aluno e registrar seus encontros no relatório de frequência (anexo 6).

Da Avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso

Na disciplina do Trabalho de Conclusão de Curso I a avaliação consiste na análise do trabalho escrito do aluno, assim como também o seu comprometimento em todas as etapas do trabalho.

A avaliação da disciplina do Trabalho de Conclusão II cabe a uma banca examinadora definida pela coordenação do curso juntamente com o professor orientador, composta pelo professor orientador e dois professores do curso de Nutrição da Instituição. Quando não houver professor qualificado na linha de pesquisa do trabalho do aluno, um dos membros da banca examinadora pode ser um profissional convidado.

Cada membro da banca deve preencher uma ficha de avaliação do TCC (anexo 6), onde estão elencados os quesitos à aprovação do trabalho escrito e apresentação oral. A nota final obtém-se pela média aritmética das notas atribuídas pelos membros da banca.

Para fins de aprovação, o aluno deve apresentar um artigo científico e realizar a defesa oral por vinte minutos, e, após deve responder às arguições da banca. A aprovação implica atingir os

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

requisitos exigidos. Somente é concedida a aprovação após o aluno realizar todas as alterações sugeridas pela banca e acatadas pelo professor orientador, sendo necessária a entrega do artigo com o recibo de envio para a revista científica, num prazo de 10 dias úteis a contar da defesa do TCC.

O artigo científico escrito deve estar de acordo com as normas da revista científica a ser submetido, em linguagem clara, consistente, cujo tema escolhido seja pertinente à área da Nutrição.

Na defesa oral o acadêmico deve contemplar os critérios elencados no formulário de avaliação do TCC, que também inclui a clareza na apresentação, demonstração do domínio de conhecimento do assunto do trabalho e a satisfatória resposta às arguições da banca.

Critérios de Avaliação da disciplina de Trabalho de Conclusão II

Cada integrante da banca examinadora deve observar os seguintes aspectos para atribuição da nota:

a) Trabalho escrito: Na análise do trabalho escrito com fins de atribuição de grau cada membro da banca examinadora deve considerar as partes do trabalho e valores apresentados a seguir:

- Apresentação do Trabalho: sua adequação às normas da revista científica na qual será publicado o artigo científico elaborado pelo aluno = 2,0 pontos
 - Introdução do Trabalho: a atualização da literatura e sua relação com o tema descrição clara e correta dos objetivos e da justificativa = até 1,0 ponto.
 - Metodologia: a clareza e objetividade no delineamento da amostra, na descrição dos procedimentos utilizados e da análise dos dados = até 1,0 ponto.
 - Resultados: a evidência na descrição dos resultados da relação com os objetivos propostos e uso de uma linguagem adequada e sem repetições desnecessárias = até 2,0 pontos.
 - Discussão: exploração adequado dos resultados = até 1,0 ponto
 - Conclusão ou Considerações Finais: adequação aos objetivos do trabalho, existência e exploração de hipóteses e apresentação de formas de continuidade = até 1,0 ponto
- Total = 8,0 pontos

b) Desempenho do aluno na apresentação do trabalho

Na avaliação da apresentação do trabalho pelo aluno deve ser contemplado pelos integrantes da banca examinadora, o seguinte:

- a adequação de sua postura, linguagem e conhecimento na apresentação do trabalho = até 0,25 pontos;
- a pontualidade = até 0,25 pontos
- a atitude ética na apresentação dos dados e informações = até 0,50

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

- a qualidade do material e recursos didáticos utilizados quanto a legibilidade, clareza e objetividade = até 0,50 pontos
 - a capacidade de tolerar críticas e sugestões = até 0,5 pontos
- Total da apresentação oral = 2,0 pontos

A nota mínima para aprovação do aluno é 5,0 (cinco) com base nos critérios acima explicitados, sem direito a exame.

8.7 Atividades Complementares

O aluno deve cumprir 170 horas de atividades complementares, que envolvam pelo menos duas das quatro grandes categorias, a saber: ensino, pesquisa, extensão e atividades profissionais, que podem ser realizadas conforme quadro abaixo. As atividades realizadas deverão ser comprovadas, com a devida documentação, cabendo à coordenação do curso validá-las ou não. Para cada categoria será atribuído o máximo de 150 horas.

QUADRO 7 - Atividades Complementares – Categoria Ensino*

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	NÚMERO DE HORAS COMO ATIVIDADE COMPLEMENTAR	VALORAÇÃO MÁXIMA
Disciplina cursada em curso de graduação na UNIVATES ou outra IES, reconhecida pelo MEC, que seja compatível com a área de Nutrição.	Número de horas iguais à disciplina cursada.	120 horas
Monitoria voluntária ou remunerada em disciplina de curso de graduação ou de laboratório.	No máximo 10 horas por atividade	30 horas

QUADRO 8 - Atividades Complementares – Categoria Extensão*

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	NÚMERO DE HORAS COMO ATIVIDADE COMPLEMENTAR	VALORAÇÃO MÁXIMA
Participação com, no mínimo, de 75% de frequência, em seminários, palestras, semanas acadêmicas, congressos, conferências, encontros, cursos de atualização, jornadas, workshops, mesa redonda, mostra de extensão e pesquisa(MEEP), salão de iniciação científica(SIC) e similares, promovidos por órgãos ou IES legalmente reconhecidas.	Participação como ouvinte: Igualdade de carga-horária do evento Participação como Palestrante: Igualdade de carga-horária do evento acrescido de 5 horas	80 horas

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	NÚMERO DE HORAS COMO ATIVIDADE COMPLEMENTAR	VALORAÇÃO MÁXIMA
Viagem de estudos organizada pela UNIVATES	4 horas para cada dia de atividade programada	30 horas
INTERCÂMBIO acadêmico interinstitucional para estudos em IES, conveniadas com UNIVATES	Igualdade de horas	INTEGRAL Conforme Resolução 081/Reitoria/ UNIVATES/ 2005
Trabalho voluntário em prol da comunidade local e regional, atuação em empresas júnior e outros, devidamente comprovados, na área de Nutrição.	Igualdade de horas e máximo 20 horas por projeto.	60 horas
Representação Estudantil-Diretório Acadêmico(DA), exercido no período mínimo previsto no Estatuto, para gestão da diretoria e membros do DA.	Presidência: 10 horas. Demais membros: 5 horas. Representação em congressos e encontros estudantis de âmbito estadual ou nacional e eventos, quando convocados: 5 horas por evento.	20 horas

QUADRO 9 - Atividades Complementares – Categoria Pesquisa*

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	NÚMERO DE HORAS COMO ATIVIDADE COMPLEMENTAR	VALORAÇÃO MÁXIMA
Atividades de pesquisa desenvolvidas na UNIVATES, ou em outras Instituições, para a comunidade, com a devida comprovação do coordenador do projeto.	Igualdade de horas e máximo 30 horas por projeto.	60 horas
Apresentação de trabalhos científicos na UNIVATES, em outras IES ou órgãos legalmente reconhecidos.	3 horas por apresentação.	30 horas

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	NÚMERO DE HORAS COMO ATIVIDADE COMPLEMENTAR	VALORAÇÃO MÁXIMA
Publicações como autor ou co-autor.	40 horas por livro 20 horas por capítulo de livro 10 horas em revista indexada 5 horas em revista científica não indexada 5 horas em cadernos de estudo 5 horas em anais 2 horas em jornais e revistas não científicas	60 horas

QUADRO 10 - Atividades Complementares – Categoria Atividade Profissional*

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	NÚMERO DE HORAS COMO ATIVIDADE COMPLEMENTAR	VALORAÇÃO MÁXIMA
Trabalho exercido na área de Nutrição, em empresa privada ou pública.	Igualdade de horas.	60 horas

* Resolução 101/ Reitoria/Univates 2007.

Cabe à coordenação do curso propor ao conselho de curso e, mediante requerimento do aluno, validar atividades não previstas no quadro, bem como atribuir a respectiva carga horária a ser aproveitada, de acordo com a resolução da UNIVATES sobre o assunto.

Cabe ao aluno distribuir a carga horária das atividades complementares em, pelo menos, duas das categorias mencionadas, segundo o parágrafo único, da Resolução Institucional que aprova o regulamento de Atividades Complementares de cursos de graduação do Centro Universitário UNIVATES. O aluno deve integralizar 90% do total da carga horária das atividades complementares exigidas no curso antes de efetuar a última matrícula.

8.8 Proficiências

No decorrer do curso será exigido que o aluno comprove proficiência em 01 (uma) língua estrangeira considerada importante para seus estudos, sua formação e sua atuação profissional futura. Para tanto, o aluno deverá demonstrar domínio em Língua Estrangeira (Língua Inglesa ou Língua Espanhola), em nível de compreensão, pois constitui-se pré-requisito para a disciplina de Introdução à Terapia Nutricional.

Os exames de proficiência não computam créditos e serão oferecidos semestralmente, divulgados por Edital. Os exames de proficiência são realizadas em dois períodos do ano, com datas

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

previstas no calendário acadêmico e seguem regulamentação específica para a matéria, pela Instituição.

O Centro Universitário UNIVATES poderá ofertar cursos de extensão para os alunos que necessitarem formação ou desenvolvimento em Língua Inglesa e Língua Espanhola. No entanto, não será exigida qualquer comprovação interna ou externa de cursos ou estudos anteriores para a inscrição e participação nos exames de avaliação da proficiência.

É facultado ao aluno substituir o exame de proficiência pela frequência, com aprovação, à(s) disciplina(s) em que deve ser proficiente, desde que atenda ao nível exigido e não tenha sido aproveitada como disciplina eletiva ou atividade complementar.

9 PROCESSO DE AVALIAÇÃO

9.1 Avaliação da Aprendizagem

A sistemática de avaliação da aprendizagem dos alunos adotada é a vigente no Regimento Geral da UNIVATES, artigos 56 a 67 e seus parágrafos a seguir especificados:

Art. 56. A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplina, incidindo sobre a freqüência e o aproveitamento.

Art. 57. A freqüência às aulas e às demais atividades escolares, permitida apenas aos alunos matriculados, é obrigatória.

Parágrafo único. A verificação e o registro da freqüência, bem como seu controle, para efeito do parágrafo anterior, é de responsabilidade do professor.

Art. 58. O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nos exercícios escolares e no exame final, quando for o caso.

§ 1º. Compete ao professor da disciplina elaborar os exercícios escolares e determinar os demais trabalhos, bem como julgar-lhes os resultados;

§ 2º. Os exercícios escolares, para avaliação, em número mínimo de 2 (dois), por período letivo, visam a julgar progressivamente o aproveitamento do aluno e constam de provas, testes, trabalhos escritos, arguições e outras formas de verificação previstas no plano de ensino da disciplina.

Art. 59. A média semestral é a média aritmética das notas de aproveitamento obtidas durante o período letivo, no mínimo duas.

Art. 60. O exame final, realizado ao fim do período letivo, visa à avaliação da capacidade de domínio do conteúdo da disciplina e consta de prova escrita e/ou prática, dependendo da natureza da disciplina.

§ 1º. Fica impedido de realizar exame final o aluno com freqüência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do total do número de aulas previstas;

§ 2º. O aluno que alcança, na disciplina, média semestral igual ou superior a 8 (oito) e freqüência não inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do total do número de aulas previstas, fica desobrigado de realizar exame final;

§ 3º. O conteúdo do exame final é o do programa integral de cada disciplina, lecionada no período letivo;

§ 4º. O Calendário Acadêmico deve prever o período de realização dos exames finais e de apuração de notas e de freqüência;

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Art. 61. O exame é prestado sob responsabilidade do professor da disciplina, que pode ser auxiliado por um assistente ou por banca constituída pelo Centro.

Art. 62. Aos exercícios escolares para avaliação é atribuída uma nota, expressa em grau numérico de 0 (zero) a 10 (dez).

§ 1º. Ressalvado o disposto no Parágrafo segundo deste artigo, atribui-se nota 0 (zero) ao aluno que deixar de se submeter ao processo avaliativo previsto, na data fixada, bem como ao que nela se utilize de meio fraudulento.

§ 2º. Ao aluno que deixe de comparecer aos exercícios escolares para avaliação ou exame final na data fixada, pode ser concedida segunda oportunidade, mediante requerimento encaminhado ao Coordenador do Curso, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, a contar da publicação dos resultados.

Art. 63. Atendida, em qualquer caso, a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) às aulas, está aprovado o aluno que:

I - se enquadre no parágrafo segundo do Art. 60;

II - alcance, como nota final, média aritmética igual ou superior a 05 (cinco), considerada a média semestral (MS) e a nota do exame final (EF), ou seja, $(MS+EF)÷2$.

Art. 64. Independentemente dos demais resultados obtidos, é considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtenha frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do total do número de aulas previstas para a disciplina.

Art. 65. O aluno reprovado por não ter alcançado a frequência ou as notas mínimas pré-estabelecidas na disciplina não obtém os créditos correspondentes e, ao cursá-la novamente, está sujeito às mesmas exigências de frequência e de aproveitamento fixado neste Regimento.

Art. 66. O aluno reprovado tem o prazo de 07 (sete) dias corridos para recorrer, contados a partir do dia seguinte da publicação dos resultados finais do semestre, encaminhando o expediente ao Coordenador do Curso, via Protocolo.

Art. 67. *O aluno que tenha extraordinário aproveitamento nos estudos, demonstrado por meio de provas e outros instrumentos de avaliação específicos, aplicados por banca examinadora especial, poderá ter a duração do seu curso abreviada, conforme legislação interna.*

9.2 Avaliação do Curso

A avaliação do curso, com vistas à melhoria do processo ensino-aprendizagem e dos recursos didático-pedagógicos, é realizada periodicamente pelo corpo docente e discente através de instrumentos propostos pela Comissão Interna de Avaliação Institucional da UNIVATES (CIA).

O resultado dessa modalidade de avaliação enseja uma análise do coordenador e dos docentes do curso com vistas a definir linhas de ação a serem implementadas para a qualificação e aperfeiçoamento contínuos do curso.

Faz parte das atribuições do coordenador de curso oportunizar encontros com os alunos para

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

analisar e discutir questões relacionadas com o curso, bem como promover ações que possam minimizar e/ou aperfeiçoar aspectos deficitários.

Além dos instrumentos de avaliação citados anteriormente, o coordenador do curso oportuniza encontros com discentes, líderes de turma, a fim de informar os mesmos sobre decisões do colegiado de curso e ouvir suas opiniões.

9.3 Avaliação Institucional

A Avaliação Institucional interna é da responsabilidade de uma comissão composta por professores designada para esse fim. Periodicamente a Comissão propõe a aplicação de instrumentos fazendo levantamento de dados e informações que possibilitam verificar os níveis de satisfação em relação a currículos, competência e atuação dos professores e alunos, a serviços institucionais, qualidade de atendimento, entre outros.

Posterior à aplicação dos instrumentos e levantamento de dados, a Comissão Interna de Avaliação envia aos coordenadores de curso, aos Conselhos, ao Núcleo de Apoio Pedagógico e outros setores e serviços envolvidos no processo de avaliação, cópia do relatório para análise e posteriores encaminhamentos.

10 APOIO E ACOMPANHAMENTO AO DISCENTE

As ações de apoio, acompanhamento e integração do discente visam a favorecer o acolhimento e bem estar do educando na comunidade acadêmica, ao aprimoramento de estudos, às posturas de colaboração e de solidariedade e de construção coletiva.

Orientações e acompanhamento são oferecidas ao aluno no seu ingresso e ao longo do curso e são da responsabilidade da Coordenação do Curso, do Núcleo de Apoio Pedagógico e dos professores ligados ao curso. Também, funcionários dos diversos setores prestam atendimento, quando necessário.

Entre as ações de apoio e acompanhamento ao discente promovidas pela coordenação, professores do Curso, Reitoria e setores diversos citam-se:

10.1 Informações Acadêmicas: Manual do curso

No momento do ingresso no Curso, o aluno recebe informações orais, por correio eletrônico e disponíveis no site da Instituição www.univates.br

- a) sobre a Instituição;
- b) sobre procedimentos acadêmicos, como trancamento de matrícula, matrícula, transferência, frequência, revisão de prova, exames e outras informações afins;
- c) perfil do egresso e objetivos do curso;
- d) projeto pedagógico do curso com seqüência de disciplinas, ementas, créditos, pré-requisitos.
- e) regulamentos das Atividades Complementares, Estágios Supervisionados e do Trabalho de Curso.

10.2 Orientação na matrícula

O aluno recebe orientações do coordenador do curso, ou de um professor designado por ele, por ocasião da matrícula.

10.3 Controle acadêmico

Os registros e controles acadêmicos do curso são realizados pela Pró-Reitoria da Área de Ensino através da Secretaria de Atendimento ao Professor e da Secretaria Geral. Todos os documentos acadêmicos estão arquivados em pastas individualizadas. Os dados sobre a vida acadêmica do aluno, como: matrícula, notas, frequência, pagamentos, débitos, etc., estão informatizados, com acesso via computador através da rede interna da Instituição, e são

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

administrados pelo software SAGU - Sistema de Administração e Gestão Unificada - desenvolvido e customizado em software livre pela equipe de informática da UNIVATES. O SAGU está interligado ao sistema de administração da Biblioteca, o GNUTECA - controle de acervo, empréstimos de livros, periódicos, etc. - também desenvolvido em software livre pela UNIVATES.

10.4 Atendimento individual ou em grupo

Além das ações e serviços oferecidos, os alunos podem buscar atendimento individual ou em grupo, de acordo com seus interesses e necessidades, junto ao coordenador e aos professores do curso.

10.5 Apoio pedagógico e psicopedagógico

Os alunos que apresentam dificuldades de aprendizagem, quando do seu ingresso e ao longo do curso, além da orientação do professor de cada disciplina, recebem atenção especial que se evidencia em ações propostas pelo Núcleo de Apoio Pedagógico da Instituição ou sugeridas pelo Conselho de Curso sob forma de oficinas, minicursos, orientação de leituras e outras atividades que contribuam para que o aluno possa superar as deficiências e prosseguir os estudos.

Também é oferecida assistência psicopedagógica subsidiada aos alunos que dela necessitam com o objetivo geral de favorecer a integração do aluno universitário nos processos que envolvem o ensino e a aprendizagem, tanto no âmbito da sala de aula quanto no âmbito do espaço institucional da UNIVATES.

Aos alunos com necessidades educativas especiais é oferecido o serviço de intérprete e são desenvolvidas outras ações que contribuam para a sua inclusão no ambiente acadêmico.

10.6 Apoio psicológico

Funciona na Instituição o Serviço de Orientação Psicológica que visa a acolher e orientar o aluno, auxiliando-o a encontrar soluções para problemas que afetam sua aprendizagem e/ou vida pessoal encaminhando-o para atendimento terapêutico quando for o caso.

O serviço é oferecido de forma subsidiada aos alunos durante determinados dias da semana, mediante horário previamente agendado no Setor de Atendimento ao Aluno.

10.7 Oficinas de reforço e monitorias

Com o objetivo de auxiliar o acadêmico dos diferentes cursos em suas dificuldades relativas à leitura, produção textual e questões gramaticais, matemática, estatística e para um melhor desempenho nas disciplinas a serem cursadas, a UNIVATES oferece aos seus alunos, em horários

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

alternativos, cursos de Qualificação em Leitura e na Escrita, oficinas de apoio que contemplam conteúdos em que os alunos apresentam grandes dificuldades, além de contar com monitorias específicas em determinadas áreas como por exemplo:

- Anatomia;
- Bioquímica;
- Bioestatística;
- Matemática;
- Física;
- Programação;
- Eletrônica.

10.8 Participação de estudantes em eventos e intercâmbio

A Instituição busca favorecer a participação dos acadêmicos em eventos variados que promovam a integração do ensino, pesquisa e extensão através de ações e projetos, (Mostra de Ensino, Extensão e Pesquisa, Salão de Iniciação Científica, Projeto Social, Projetos integrados em diversas áreas, participação em seminários, encontros, congressos, semanas acadêmicas) e em programas de intercâmbio com instituições estrangeiras e nacionais.

Cada atividade, programa ou evento é regido por normas e critérios específicos para aproveitamento, participação e/ou concessão de auxílio.

10.9 Intercâmbio e Parcerias Internacionais

O Centro Universitário UNIVATES oportuniza aos alunos o intercâmbio com Universidades estrangeiras sob a coordenação e responsabilidade da Assessoria de Assuntos Interinstitucionais e Internacionais. Também é oferecido auxílio aos coordenadores dos cursos de graduação na organização de viagens de estudo e intercâmbios.

10.10 Serviço de Ambulatório de Saúde

Visando a acrescentar maior qualidade de vida às pessoas que circulam no campus, o Centro Universitário UNIVATES disponibiliza aos alunos o serviço de atendimento de enfermagem do Ambulatório de Saúde, oferecendo:

- avaliação no primeiro atendimento e encaminhamento nas situações de emergência clínica e trauma;
- verificação dos sinais vitais: pressão arterial, temperatura, pulsação e respiração;
- troca de curativos, imobilizações;

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

administração de medicação parenteral mediante apresentação da prescrição médica (intramuscular, endovenosa ou subcutânea);
teste de glicose;
observação assistida;
reposição líquida e controle de alterações nos sinais vitais;
repouso em ambiente calmo e seguro.

10.11 Ambulatório de Fisioterapia

A UNIVATES por meio do curso de Fisioterapia disponibiliza a Clínica-escola onde são realizadas avaliações e atendimentos fisioterapêuticos mediante apresentação de solicitação médica.

Os procedimentos fisioterapêuticos são prestados por alunos, a partir do sexto semestre, previamente selecionados, que contam com supervisão de fisioterapeuta docente.

O serviço é oferecido durante determinados dias da semana, mediante horário previamente agendado.

10.12 Ambulatório de Nutrição

A UNIVATES por meio do curso de Nutrição disponibiliza o atendimento nutricional. Os procedimentos são prestados por alunos previamente selecionados, que contam com supervisão de nutricionista docente.

No ambulatório de nutrição os alunos, professores e funcionários têm acesso à consulta nutricional: anamneses alimentares, cálculos de dieta, avaliações nutricionais e antropométricas, exame físico nos pacientes.

O serviço é oferecido durante determinados dias da semana, mediante horário previamente marcado.

10.13 Serviço fonoaudiológico

O atendimento fonoaudiológico em grupo ou individual de alunos visa ao aprimoramento da comunicação oral, com ênfase nos aspectos relacionados à voz e à fala, conscientizando os quanto aos mecanismos de produção da voz, articulação e imagem vocal.

Os atendimentos são desenvolvidos em grupo de, no máximo, 12 pessoas e ou atendimento individual.

Os encaminhamentos podem ser realizados pelo coordenador do curso, pelos professores ou psicopedagoga do NAP e, o agendamento dos atendimentos deve ser realizado no Setor de Atendimento ao Aluno, de acordo com cronograma previamente estabelecido.

10.14 Ouvidoria UNIVATES

A Ouvidoria UNIVATES tem a finalidade de avaliar e melhorar o atendimento dos serviços prestados pela IES com base nas informações dos alunos, professores e comunidade em geral. Este canal de comunicação pode ser utilizado para apresentar questões relacionadas com a IES que sejam consideradas insatisfatórias; para sugerir alternativas que possam melhorar o funcionamento da IES; para destacar os aspectos positivos ou para consultar, sempre quando o usuário tiver dúvida sobre os serviços que a UNIVATES oferece.

10.15 Crédito estudantil

A instituição conta atualmente com financiamento para estudantes nas seguintes modalidades:

- a) PCR – Programa de Crédito Rotativo que é mantido pela própria Instituição;
- b) PCR Especial – Programa de Crédito Rotativo destinado aos cursos de Letras, História, Ciências Exatas e Pedagogia;
- c) FAE – Fundo de Apoio ao Estudante;
- d) FIES - Financiamento Estudantil, mantido pela Caixa Econômica Federal.

Há também desconto para disciplinas oferecidas em horários especiais.

Desconto carência financeira – a Instituição oferece descontos para alunos comprovadamente carentes.

Descontos para alunos membros de um mesmo grupo familiar - em um grupo com laços familiares - irmãos, pais - com matrícula no mesmo semestre, apenas um deles paga a mensalidade integral. Os demais membros também possuem desconto.

Descontos para egressos da UNIVATES - periodicamente a Instituição oferece vagas, em determinados cursos, para egressos da Instituição cursarem um segundo curso de graduação com desconto nas mensalidades.

10.16 Bolsa de Iniciação Científica (BIC)

A Bolsa de Iniciação Científica é destinada a alunos regularmente matriculados nos cursos de graduação da UNIVATES e que tenham concluído, com aprovação, no mínimo 12 (doze) créditos..

A BIC não substitui os componentes curriculares obrigatórios do Projeto Pedagógico do Curso – PPC no qual o aluno está matriculado.

A participação em pesquisa poderá ser registrada, para integralização curricular, como Atividade Curricular Complementar, observada a regulamentação geral da UNIVATES e específica de cada curso.

A BIC é concedida na Instituição com bolsa auxílio e sem desconto na mensalidade.

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

A seleção dos bolsistas é realizada conforme regulamentação interna da IES.

10.17 Bolsa Monitoria

A monitoria caracteriza-se como atividade acadêmica e de apoio didático-pedagógico de natureza complementar exercida por aluno ou egresso da UNIVATES selecionado para este fim, sob a supervisão e orientação de um professor.

A monitoria na UNIVATES tem como objetivos:

I – oportunizar ao monitor experiência pedagógica orientada que envolva atividades relacionadas com o processo ensino-aprendizagem;

II – contribuir para a melhoria da aprendizagem e o sucesso acadêmico dos estudantes;

III – incentivar trabalho integrado entre docentes e monitores, favorecendo a qualidade de ensino;

IV – incrementar a ação educacional, valorizando a formação profissional do aluno e egresso da UNIVATES.

10.18 Bolsa Extensão

As bolsas são concedidas aos alunos que sob a orientação de um docente credenciado, tem a oportunidade de exercitar, aprimorar conhecimentos, produzir novos saberes e desenvolver habilidades e competências relativas à formação.

O acompanhamento das atividades dos bolsistas compete ao Coordenador do Projeto de Extensão, juntamente com o Núcleo de Estágios.

10.19 Balcão de Empregos UNIVATES

Além de formar profissionais qualificados, a UNIVATES também se preocupa em inseri-los no mercado de trabalho. Para tanto, desenvolve o projeto Balcão de Empregos, que mantém um banco de currículos *on line* dos alunos e intermedeia sua colocação nas empresas e organizações que demandam profissionais.

10.20 Outras atividades voltadas ao aluno

Na Instituição também são organizadas outras atividades e ações com objetivos diferenciados, de acordo com a situação que se apresenta. Dentre elas, destacam-se:

- reunião de recepção aos alunos e professores no início dos períodos letivos;
- reunião com representantes de turmas;

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

- encontros de orientação sobre assuntos específicos como, por exemplo, organização e funcionamento da IES, acervo e uso da biblioteca, uso dos diversos laboratórios e outros;
- encontro(s) para discutir questões relacionadas ao curso.

10.21 Acompanhamento de egressos

O compromisso de uma Instituição de Ensino Superior é com o desenvolvimento de pessoas, por meio do ensino, da pesquisa e/ou da extensão. Muitos alunos, ao concluírem seus cursos, perdem o vínculo com a Instituição formadora, e conseqüentemente o acesso aos serviços por ela disponibilizados, além do contato com seus colegas e professores. Diante disso, a UNIVATES desenvolveu o Programa CONEXÃO UNIVATES, com ações que permitem atendimento personalizado ao profissional egresso dos cursos oferecidos pela IES.

A iniciativa busca sedimentar o vínculo da UNIVATES com alunos formados nos seus cursos de graduação, seqüenciais, pós-graduação, formação pedagógica e Técnicos.

Dentre as oportunidades oferecidas constam a participação dos diplomados em programas culturais e em atividades acadêmicas.

10.22 Acesso à Internet

A Instituição dispõe de tecnologia wireless para alunos, funcionários, professores e visitantes. Alunos podem acessar páginas WEB, Webmail, Universo UNIVATES.

Professores podem acessar páginas WEB, Webmail, Intranet, Webdiário.

Os visitantes tem acesso restrito à WEB por meio de cadastro temporário com curta duração.

11 APOIO E ACOMPANHAMENTO AO DOCENTE

Entre as ações desenvolvidas pelo Centro Universitário UNIVATES para a qualificação e atualização didático-pedagógica e a melhoria da qualidade de ensino citam-se:

11.1 Apoio didático-pedagógico ao docente

Apoio didático-pedagógico ao docente sob a coordenação do Núcleo de Apoio Pedagógico (NAP), com a finalidade de favorecer o aprimoramento e atualização didático-pedagógica dos docentes da UNIVATES, oferece-se:

- atendimento e assessoria individualizada ou em grupo dos professores que procuram o serviço ou para ele são encaminhados pelo coordenador, relacionados com dificuldades, inseguranças quanto ao desenvolvimento das aulas e/ou relacionamento com alunos;
- programação de apoio didático-pedagógico da qual todos os professores devem participar e que envolvem oficinas, palestras, fóruns de discussão reflexão sobre temas relacionados à prática docente;
- encontro de recepção aos docentes novos, isto é, os que ingressam pela primeira vez na Instituição, coordenado pelo Setor de Recursos Humanos e com participação de representantes do NAP.

11.2 Outras ações de apoio e acompanhamento ao docente

Citam-se também:

- seminário institucional que costuma ser realizado semestralmente destinado aos docentes da UNIVATES nos quais são abordadas questões de relevância acadêmica e que favorecem a participação e o desenvolvimento do espírito coletivo dos participantes.
- a autoavaliação institucional que é realizada semestralmente e que, entre outros aspectos, avalia o desempenho docente;
- avaliação do docente permanente para progressão por desempenho, baseada nos critérios de produção científica e tecnológica, nas atividades de extensão, de gestão universitária, de representações em colegiados e de ensino, conforme regulamento específico disciplinado no Plano de Carreira Docente, firmado por Acordo Coletivo de Trabalho, em 19/08/2008.

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

11.3 Participação de professores em eventos

Anualmente a Instituição destina um percentual do orçamento para que os cursos possam pagar os custos e despesas relacionados com aperfeiçoamento de professores, como passagens, despesas com deslocamento, lanches, hospedagem, inscrições e outros.

12 EMENTAS E BIBLIOGRAFIA

DISCIPLINA: Biologia Celular e Embriologia		
CÓDIGO: 3712	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: Célula: organização estrutural, organização molecular e superfície celular. Citoesqueleto e sistema contrátil da célula. Noções básicas de microscopia. Sistema de endomembranas, organelas citoplasmáticas. Ciclo celular e replicação do DNA. Mitose, meiose e hereditariedade. Informação genética. Período pré-embriônico, embriônico e fetal. Morfogênese da face e membros. Desenvolvimento normal dos vários sistemas humanos.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
ALBERTS, Bruce et al. Fundamentos da biologia celular . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.		
COOPER, G. M. A célula: uma abordagem molecular . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2001		
De ROBERTIS, E. D. P.; De ROBERTIS, E. M. F. Bases da biologia celular e molecular . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.		
GARCIA, S. M. L.; NETO, J. E.; FERNANDEZ, C. G. Embriologia . Porto Alegre: Artes Médicas, 1991.		
COMPLEMENTAR		
JUNQUEIRA, L. C. V.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.		
JUNQUEIRA, L. C. V.; CARNEIRO, J. Noções básicas de citologia, histologia e embriologia . 13. ed. São Paulo: Nobel, 1981.		
MAIA, G. D. Embriologia humana . São Paulo: Atheneu, 1998.		
MOORE, K. L. Embriologia básica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.		
_____. Fundamentos de embriologia humana . São Paulo: Manole, 1990.		

DISCIPLINA: Anatomia Humana		
CÓDIGO: 12101	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: Estudo da anatomia humana. Compreensão da estrutura e do funcionamento dos sistemas anatômicos para atuar no foco de nutrição e preservação ou recuperação da saúde.		

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA: Anatomia Humana		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA HERLIHY, B., MAEBIUS, N. Anatomia e fisiologia do corpo humano saudável e enfermo. Barueri: Manoele, 2002. NETTER, F. Atlas de anatomia humana. 3 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004. MOORE, K. L. Anatomia orientada para a clínica. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001		
COMPLEMENTAR DANGELO, J. G., FATTINI, C. A. Anatomia básica dos sistemas orgânicos. Rio de Janeiro: Atheneu, 1983. MACHADO, A. Neuroanatomia funcional. São Paulo: Atheneu, 2000. SOBOTTA, Atlas de anatomia humana (dois volumes). 20. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, s.d. STTATEHOLZ, W. Atlas de anatomia humana. São Paulo: Roca, 1988.		

DISCIPLINA: Bioquímica Nutricional I		
CÓDIGO: 12114	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: -
EMENTA: Estudo dos glicídios, lipídios e proteínas: conceitos, características, funções, metabolismo, tipos, obtenções e principais reações, com enfoque Nutricional.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA LEHNINGER, Albert L. Bioquímica. v. 1. São Paulo: Edgard Blücher, [s.d.]. RIEGEL, R. E. Bioquímica. São Leopoldo: UNISINOS, 2001 CAMPBELL, M. K Bioquímica . São Paulo. Thonson Learning , 2008		
COMPLEMENTAR LEHNINGER, Albert L.; NELSON, David L.; COX, Michael M.. Princípios de bioquímica . 2. ed. São Paulo: Sarvier, 1995. STRYER, L. Bioquímica. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.		

DISCIPLINA: Metodologia Científica e Bioética		
CÓDIGO: 42012	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: Apresentação do conhecimento científico: características e formas de produção. Descrição das normas de elaboração de trabalhos científicos. Discussão de conceitos principais em bioética com ênfase para sua aplicabilidade na pesquisa científica. Produção do projeto de pesquisa a ser desenvolvido no trabalho de conclusão de curso.		

DISCIPLINA: Metodologia Científica e Bioética		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
PARRA FILHO, D. Metodologia Científica . Rio de Janeiro: Futura, 1998		
DEMO, P. Introdução à Metodologia da Ciência . 2.ed. São Paulo: Atlas, 1987		
RUIZ, João Álvaro. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos . 3.ed. São Paulo: Atlas, 1993.		
COMPLEMENTAR		
AZEVEDO, I. B. O Prazer da Produção Científica: Diretrizes para a elaboração de trabalhos acadêmicos . 8.ed. São Paulo: Prazer de Ler, 2000		
BOFF, L. Saber cuidar: ética do humano, compaixão pela terra . 5 ed. Petrópolis: Vozes, 2000		
LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico. Procedimentos básicos . 6.ed. São Paulo: Atlas, 2001.		
TACHIZAWA, Takeshy & MENDES, Gildasio. Como fazer monografia na prática . 9.ed. Rio de Janeiro: FGV, 2004.		

DISCIPLINA: Nutrição Humana		
CÓDIGO: 12102	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: Conceitos em Nutrição, metabolismo basal e do trabalho, estudo dos alimentos e dos nutrientes, sua classificação em grupos, metabolismo, importância e significado; necessidades calóricas para o peso ideal de um adulto sadio; cálculo do valor calórico total da alimentação normal. Inquéritos dietéticos. Uso de tabelas de alimentos. Cálculo de planos alimentares.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
FISBERG, R. M et al. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas . Barueri: Manole, 2005.		
MAHAN, L. K; Escott-Stump, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.		
ROCHE, L.M.; MCDONALD, I.A; GIBNEY, M.et al. Nutrição e metabolismo . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.		
COMPLEMENTAR		
COZZOLINO, SMF. Biodisponibilidade de nutrientes , 2 ed. São Paulo Manole, 2007.		
DAL BOSCO, S. M; CONDE, S.R; MACHADO, I.S. Manual prático para cálculo de dietas . Lajeado: Editora Univates, 2007.		
Tabela Brasileira de composição de alimentos-TACO . 2 versão. Disponível em http://www.unicamp.br/nepa/taco .		
CONDE, A; CONDE, SR. Nutricionista, o seu próprio empreendedor . 1 ed. São Paulo: Metha, 2008.		
DOUGLAS, C. R. Tratado de fisiologia aplicada à nutrição . São Paulo: Robe, 2002.		
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 2003.		
TIRAPEGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais . São Paulo: Atheneu, 2002.		

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA: Histologia		
CÓDIGO: 3916	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: -
EMENTA: Métodos e técnicas histológicas. Tecidos básicos e suas variedades do ponto de vista morfofisiológico: tecido epitelial, tecido conjuntivo, tecido adiposo, tecido cartilaginoso, tecido ósseo, tecido muscular, tecido líquido, tecido nervoso.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia básica . 9.ed. Guanabara Koogan, 1999.		
GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de histologia . Guanabara Koogan, 1999.		
KATCHBURIAN, Eduardo; ARANA, Victor. Histologia e embriologia oral: texto, atlas e correlações clínicas . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.		
COMPLEMENTAR		
ROSS, M. H. Histologia: texto e atlas . 2.ed. São Paulo: Panamericana, 1993.		
RAY, C. H.; GORDON, I. K.; MAZURKIEWICZ, J. E. National medical series: Histologia . Guanabara Koogan, 1999.		

DISCIPLINA: Saúde Coletiva		
CÓDIGO: 12056	CRÉDITO: 02	PRÉ-REQUISITO: --
EMENTA: Teorias sobre o processo saúde-doença. Sistema Nacional de Saúde. Serviços de saúde e políticas de saúde no Brasil.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
CAMPUS, G W S ET. AL Tratado de Saúde Coletiva , HUCITEC, São Paulo, 2007		
FREESE, E. Epidemiologia, políticas e determinantes das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil . Recife: Editora Universitária, 2006.		
PAIM, J. N. S.; ALMEIDA FILHO, N. A crise da saúde pública e a utopia da saúde coletiva . Salvador: casa da qualidade, 2000.		
COMPLEMENTAR		
COHN, Amélia; NUNES, Edison; JACOBI, Pedro R.; KARSCH Ursula. A saúde como direito e como serviço . 2 ed. São Paulo: Cortez, 1999.		
IYDA Massako. Cem anos de saúde pública: A cidadania negada . São Paulo: Unesp Fundação, 1994.		
MENDES, Eugênio Vilaça. Os grandes dilemas do SUS . Salvador: Tomo II casa da qualidade, 2001.		
MEZOMO, João Catarina. Gestão da qualidade na saúde: princípios básicos . São Paulo: Mezomo, 1994.		
Organização Pan-americana da saúde - OPAS/OMS. A saúde no Brasil . Brasília: Escritório de representação no Brasil, 1998.		
PÉREIRA, Maurício Gomes. Epidemiologia: teoria e prática . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.		

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA: Sociologia da Saúde		
CÓDIGO: 3722	CRÉDITO: 02	PRÉ-REQUISITO: --
EMENTA: Ciências sociais e sociologia. Evolução histórica e o objeto da sociologia. A saúde e o corpo como construção social. Principais conceitos sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais da saúde. Análise da saúde como fenômeno social condicionado historicamente e estudo dos determinantes sociais da saúde com ênfase na sociedade brasileira. Estado e políticas de saúde no Brasil.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
BOLTANSKI, Luc. As classes sociais e o corpo . 3.ed. Rio de Janeiro: Graal, 1989.		
QUINTANEIRO, Tania; BARBOSA, Maria L.Oliveira; OLIVEIRA, Márcia G. Monteiro de. Um toque de clássicos Marx, Durkheim, Weber. 2.ed. Belo Horizonte: UFMG, 2002.		
MARCELLINO, Nelson C. Introdução às ciências sociais . 10.ed.SP: Papirus, 2001.		
COMPLEMENTAR		
COHN, A. et al. A saúde como direito e como serviço . São Paulo: Cortez, 1991.		
EIBENSCHUTZ, Catalina (org.). Política de saúde: o público e o privado . Rio de Janeiro: Fiocruz, 1996.		
IYDA, Massako. Cem anos de saúde pública a cidadania negada . São Paulo: UNESP, 1994.		
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA. Cadernos de sociologia . Porto Alegre: IFCH, UFRGS.		
SINGER, Paul, et al. Prevenir e curar o controle social através dos serviços de saúde . Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988.		

DISCIPLINA: Bromatologia		
CÓDIGO: 12052	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQUISITO: --
EMENTA: Introdução à Bromatologia (conceito). Definição e importância da atividade de água. Estudo dos glicídios: reações e propriedades físico-químicas pertinentes à indústria de alimentos. Estudo das proteínas: propriedades físico-químicas e utilização na indústria de alimentos. Estudo dos lipídeos: alterações físico-químicas e utilização na indústria de alimentos. Estudo dos aditivos alimentares, estudo das principais vitaminas e aplicações na indústria de alimentos.		

DISCIPLINA: Bromatologia		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
BOBBIO, Florinda. Introdução à química de alimentos . 3.ed. São Paulo: Varela, 2003.		
SALINAS, Rolando D.; JONG, Erna Vogt de (Ed.). Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.		
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2000		
COMPLEMENTAR		
ALMEIDA, T. C. A. (Ed.) et al. Avanços em análise sensorial . São Paulo: Varela, 1999.		
ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição . São Paulo: Varela, 2006.		
BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. Manual de laboratório de química de alimentos . São Paulo: Varela, 1995.		
CECCHI, Heloisa Mascia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. Campinas: Unicamp, 2003.		
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.		
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.		
FENNEMA, Owen R. (Dir.). Química de los alimentos . Zaragoza: Acribia, 1993.		
GAVA, Altanir F. Princípios de tecnologia de alimentos . 7. ed. São Paulo: Nobel, 1986.		
HUGHES, Christopher C. Guia de aditivos . Zaragoza: Acribia, 1994.		
MORETTO, Eliane et al. Introdução a ciência de alimentos . Florianópolis : UFSC, 2002.		
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Ed) et al. Tecnologia de alimentos . São Paulo: São Paulo: Artmed, 2007.		
RIBEIRO, Eliana Paula; BOBBIO, Paulo A.; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . Instituto Múua de Tecnologia: São Paulo: Edgard Blucher, 2004.		
SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto Cesar de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3. ed. Viçosa: UFV, 2002.		

DISCIPLINA: Microbiologia e Imunologia		
CÓDIGO: 3724	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: Estudo de micro-organismos: características gerais dos fungos, vírus e bactérias. Patogenia, classificação, prevenção e controle. Respostas imunes, antígenos, anticorpos, hipersensibilidade. Imunização (ativa e passiva).		

DISCIPLINA: Microbiologia e Imunologia		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
BLACK, J. G. Microbiologia: fundamentos e perspectivas. Tradução de Eiler Fritsch Toros. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.		
JANEWAY, C. A. et al. Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.		
LUZ NETO, Leonardo Severo da; VOLPI, Roseli; REIS, Pedro Aguiar dos. Microbiologia e parasitologia. Goiania: AB, 2003		
COMPLEMENTAR		
ANTUNES, L. Imunologia básica. São Paulo: Atheneu, 1999.		
BURTON, G. R. W.; ENGELKIRK, G. P. Microbiologia para as ciências da saúde. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.		
LEVINSON, Warren; JAWETZ, Ernest. Microbiologia medica e imunologia. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.		
MIMS, C. et al. Microbiologia médica. 2 ed. São Paulo: Manole, 1999.		
PELCZAR, M. Jr.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. v. 2. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1997.		
ROITT, I. M. Imunologia. 6 ed. São Paulo: Manole, 2003.		
SOARES, M. M. S. R.; RIBEIRO, M. C. Microbiologia prática roteiro e manual: bactérias e fungos. Rio de Janeiro: Atheneu, 1998.		
TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE C. L. Microbiologia. Tradução de Marilene Henning Vainsten et al. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.		
TRABULSI, L. R. Microbiologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.		

DISCIPLINA: Fisiologia I		
CÓDIGO: 12003	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: 12101- 12114
EMENTA: Estudo da regulação e funcionamento de estruturas moleculares e órgãos dos sistemas digestório, circulatório, respiratório e nervoso.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
HANSEN, John T.; KOEPPEN, Bruce M.. Atlas de fisiologia humana de Netter. Porto Alegre: Artmed, 2006.		
SILVERTHORN, D.E. Fisiologia humana. Barueri: Manole, 2003.		
DAVIES, A., BLAKELEY, A., KIDD, C. Fisiologia humana. Porto Alegre: Artmed, 2003		
GUYTON, A.C, Tratado de Fisiologia Médica. 10 ed. Rio de Janeiro Guanabara Koogan, 2002.		
COMPLEMENTAR		
Aires, M. M. Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.		
BEAR, M., CONNORS, B.W., PARADISO, M.A. Neurociências - desvendando o sistema nervoso. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.		
BERNE, R. LEVY, M. Fisiologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.		
Silbermagl, S.; Despopoulos, A. Fisiologia texto e atlas. Porto Alegre: Artmed, 2003.		

DISCIPLINA: Técnica Dietética I		
CÓDIGO: 12013	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: -

DISCIPLINA: Técnica Dietética I		
<p>EMENTA: Estudo dos fundamentos da técnica dietética. Normatização dos procedimentos em laboratório de técnica dietética. Estudos dos alimentos segundo características físicas, química e biológicas. Definição de pesos e medidas e dos indicadores no preparo dos alimentos. Elaboração de cardápios. Estudo de métodos e técnicas aplicáveis no processamento de alimentos do reino animal e óleos e gorduras. Rendimento, qualidade e avaliação sensorial. Pratos diet e light. Atividades práticas em laboratório.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA EVANGELIST A, José . Tecnologia de alimentos . 2 ed . São Paulo : Atheneu , 2001. ORNELLAS , Lieselotte H . Técnica dietética : seleção e preparo de alimentos . 8 ed .São Paulo:Atheneu. PHILIPPI, Sônia T. Nutrição e Técnica Dietética. 2 ed. Barueri: Manole, 2006.</p>		
<p>COMPLEMENTAR DAL BOSCO, S. M; CONDE, S.R; MACHADO, I.S. Manual prático para cálculo de dietas. Lajeado: Editora Univates, 2007. Tabela Brasileira de composição de alimentos - TACO. 2 versão. Disponível em http://www.unicamp.br/nepa/taco FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet e light: definições, legislações e orientações para o consumo. São Paulo: Atheneu, 2005. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabrada , BERNARDES, Silvia Martinez. Cardápio: Guia prático para elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.</p>		

DISCIPLINA: Bioquímica Nutricional II		
CÓDIGO: 12115	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: 12114
<p>EMENTA: Metabolismo e integração existente entre as diversas rotas metabólicas de anabolismo e catabolismo. Regulação endócrina dos processos de degradação, utilização e biossíntese de glicose, ácidos graxos e aminoácidos com enfoque nutricional.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA LEHNINGER, A. L. Bioquímica. v. 1, 2 e 3. São Paulo: Edgard Blücher Ltda. Mahan, L. K; Escott-Stump, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005. RIEGEL, R. E. Bioquímica. São Leopoldo: UNISINOS, 2001 CAMPBELL, M. K Bioquímica . São Paulo. Thonson Learning , 2008</p>		
<p>COMPLEMENTAR LEHNINGER, Albert L.; NELSON, David L.; COX, Michael M.. Princípios de bioquímica. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 1995. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. Modern nutrition in health and disease. 9 ed. USA: Lea & Febiger, 2002. STRYER, L. Bioquímica. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.</p>		
DISCIPLINA: Parasitologia		
CÓDIGO: 3715	CRÉDITO: 02	PRÉ-REQ: -

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA: Bioquímica Nutricional II		
CÓDIGO: 12115	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: 12114
EMENTA: Helmintos, artrópodes e protozoários, como agentes causadores de parasitoses. Aspectos morfológicos e profiláticos das principais parasitoses. Técnica de coleta de material. Demonstrações práticas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA LUZ NETO, Leonardo Severo da; VOLPI, Roseli; REIS, Pedro Aguiar dos. Microbiologia e parasitologia . Goiania: AB, 2003. NEVES, D. P.; MELO, A. L.; GENARO, O. & LINARDI, P. M. Parasitologia humana . Rio de Janeiro: Atheneu, 2000. REY, L. Parasitologia . Bases da Parasitologia Médica. 2. ed. Rio de Janeiro Guanabara Koogan, 2002. COMPLEMENTAR CIMERMAN; CIMERMAN. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais . Rio de Janeiro: Atheneu, 1999 PESSOA, S. B. & MARTINS, A. V. Parasitologia médica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.		

DISCIPLINA: Português Instrumental		
CÓDIGO: 3305	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQUISITO: --
EMENTA: Noções metodológicas de leitura e interpretação de textos. Leitura, análise, interpretação e produção de textos. Correspondência empresarial e oficial. Como falar em público. Ortografia.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA ABREU, Antônio Suárez. Curso de redação . São Paulo: Ática, 1990. FIORIN, José L. & SAVIOLLI, F. Platão. Para entender o texto: leitura e redação . São Paulo: Ática, 1990. MARTINS, Dileta S. et alli. Português instrumental . Porto Alegre: Sagra - DC Luzzatto, 1992. COMPLEMENTAR BELTRÃO, Odacir et alli. Correspondência: linguagem e comunicação . 20.ed. São Paulo: Atlas, 1998. CHEMIN, Beatris. Correspondência empresarial simplificada . Didático, Lajeado, nº 01, 1998. FÁVERO, Leonor Lopes. Coesão e coerência textuais . São Paulo: Ática, 1991. MORENO, Cláudio et alli. Curso básico de redação . São Paulo: Atlas, 1993. Periódicos, jornais, revistas e livros de literatura e outros, que serão consultados pela professora e pelos alunos para servirem de apoio para as aulas. POLITO, Reinaldo. Como falar corretamente e sem inibições . São Paulo: Saraiva, 1989.		

DISCIPLINA: Microbiologia de Alimentos		
CÓDIGO: 12007	CRÉDITO: 02	PRÉ-REQUISITO: 3724
EMENTA: Estudo de micro-organismos e sua interação com os alimentos. Microbiologia de alimentos: incidência de micro-organismos em alimentos, patogenicidade e classificação.		

DISCIPLINA: Microbiologia de Alimentos		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2000. SILVA, Júnior; ENEO Alves. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2002. TORTORA, Gerard J. et al. Microbiologia. 8.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2005.</p>		
COMPLEMENTAR		
<p>ANDRADE, Nélio José. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1996. JAY, James M. Microbiologia dos alimentos. 6 ed. Chapman e Hall, 2005 MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. Microbiologia de brock. 10 ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004. SILVA, Neusely; JUNQUEIRA, Valéria Christina Amstalden. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 2 ed. Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos, 2001.</p>		

DISCIPLINA: Epidemiologia		
CÓDIGO: 12008	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQUISITO: --
<p>EMENTA: Epidemiologia geral. Determinantes do processo saúde-doença. Saúde coletiva. Planejamento em saúde. História natural da doença e causalidades. Desenho e investigação epidemiológica. Indicadores epidemiológicos. Vigilância epidemiológica. Sistema de informação. Epidemiologia clínica e social.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>HULLEY, Stephen B. et al. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. MEDRONHO, R. A. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2003. ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA, F, N. Epidemiologia e saúde. 5 ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.</p>		
COMPLEMENTAR		
<p>BARATA, R. B. et al. Equidade e saúde: contribuições da epidemiologia. Rio de Janeiro: Fiocruz/Abrasco, 1997. BARATA, R.B. et al. Doenças endêmicas: abordagens sociais, culturais e comportamentais. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002. BEAGLEHOLE, R. et al. Epidemiologia básica. 2 ed. São Paulo: Editora Santos, 2003. COLOMBRINI, Maria R. et al. Enfermagem em infectologia: cuidados com o paciente internado. São Paulo: Atheneu, 2001. LESER, Walter et al. Elementos de epidemiologia geral. São Paulo: Atheneu, 2000. LUIZ, R.R.; STRUCHINER, C.J. Inferência causal em epidemiologia: o modelo de respostas potenciais. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002. PEREIRA, Maurício G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.</p>		

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA: Bioestatística		
CÓDIGO: 4426	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: Conceitos gerais. Organização de dados quantitativos e qualitativos. Tabelas e gráficos. Medidas de tendência central e de dispersão. Curva normal. Testes de hipóteses. Distribuição t, distribuição qui-quadrado, correlação e regressão linear simples. Utilização de planilhas eletrônicas e softwares de Bioestatística.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
CALLEGARI-JACQUES , Sidia M. Bioestatística: princípios e aplicações . Porto Alegre: Artmed, 2003.		
VIEIRA, Sonia. Introdução a bioestatística . 2.ed.rev. Rio de Janeiro: Campus, 2003		
ZAR, Jerrod H. Biostatistical Analysis . 5.ed. Prentice Hall, Englewood Cliffs, New Jersey. 2009		
COMPLEMENTAR		
DÓRIA FILHO, Ulisses. Introdução à bioestatística . Ed. Negócio, 1999.		
MAGNUSSON, William E.; MOURÃO, Guilherme. Estatística sem matemática: aligação entre as questões e a análise . Londrina: Planta, 2005.		

DISCIPLINA: Nutrição nos Ciclos da Vida I		
CÓDIGO: 12103	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQUISITO: 12102
EMENTA: Caracterização dos grupos populacionais e da alimentação de gestante, nutriz, prematuro, lactente e pré-escolar. Necessidades e recomendações nutricionais. Aleitamento materno. Introdução de alimento à criança. Fórmulas lácteas infantis. Elaboração de planos alimentares.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
MAHAN, L. K; Escott-Stump, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.		
VITOLLO, Marcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2008.		
CUPPARI, Lillian(Coord.). Guia de nutrição : nutrição clinica no adulto. 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Man.ole, 2005. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).		
COMPLEMENTAR		
DAL BOSCO, S. M; CONDE, S.R; MACHADO, I.S. Manual prático para cálculo de dietas . Lajeado: Editora Univates, 2007.		
Feferbaum, Rubens. Nutrição do recém-nascido . São Paulo: Atheneu, 2003.		
Guimaraes, Nana. Guia de alimentação infantil: com dicas de cuidados para crianças especiais . São Paulo: Ground, 2003.		
Lacerda, E. M. de A., Accioly, E., Faria, I. G., Costa, V. M. da. Práticas de nutrição pediátrica . São Paulo: Atheneu, 2002.		
VALDÉS, V; SÁNCHEZ, A. P; LABBOK, M. Manejo clínico da lactação . Rio de Janeiro: Revinter, 1996.		
Vitolo, Marcia Regina. Nutrição: da gestação a adolescência . Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2003.		

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA: Fisiologia II		
CÓDIGO: 12010	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: 12003
EMENTA: Estudo da regulação e funcionamento de estruturas moleculares e órgãos dos sistemas endócrino, sensorial, muscular, esquelético (ossos e articulações), excretor e tegumentar.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA HANSEN, John T.; KOEPPEN, Bruce M.. Atlas de fisiologia humana de Netter . Porto Alegre: Artmed, 2006. SILBERNAGL, S. Fisiologia: texto e atlas . Porto Alegre: Artmed, 2003. GUYTON, A. C. Fisiologia humana . 10.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.		
COMPLEMENTAR HOUSSAY, B. Fisiologia humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.		

DISCIPLINA: Nutrição nos Ciclos da Vida II		
CÓDIGO: 12104	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: 12103
EMENTA: Caracterização dos grupos populacionais e da alimentação de: escolar, adolescente, adulto, idoso e esportista. Necessidades e recomendações nutricionais estabelecendo a base necessária para elaborar planos alimentares.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA MAHAN, L. K; Escott-Stump, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005. VITOLLO, Marcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2008. CUPPARI, Lilian(Coord.). Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Man.ole, 2005. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).		
COMPLEMENTAR DAL BOSCO,S. M; CONDE, S.R; MACHADO, I.S. Manual prático para cálculo de dietas . Lajeado: Editora Univates, 2007. Tabela Brasileira de composição de alimentos - TACO . 2 versão. Disponível em http://www.unicamp.br/nepa/taco BACURAU, R. F. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte . 5 ed. São Paulo: Manole, 2007. BACURAU, R. F. Nutrição e suplementação esportiva . 5 ed. São Paulo: Manole, 2007. GUERRA, I et al. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte . São Paulo: Manole, 2005. Williams, R. Sue. Fundamentos de nutrição e dietoterapia . 6.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.		

DISCIPLINA: Técnica Dietética II		
CÓDIGO: 12018	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: 12013
<p>EMENTA: Estudo de métodos e técnicas de preparo de alimentos, quanto às alterações físicas, químicas e biológicas nos alimentos do reino vegetal. Valor nutricional, biodisponibilidade e fatores antinutricionais no processamento de alimentos. Estudo de infusões e bebidas. Atividades práticas em laboratório.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA EVANGELIST A, José . Tecnologia de alimentos . 2 ed . São Paulo : Atheneu , 2001. ORNELLAS , Lieselotte H . Técnica dietética : seleção e preparo de alimentos . 8 ed .São Paulo:Atheneu. PHILIPPI, Sônia T. Nutrição e Técnica Dietética. 2 ed. Barueri: Manole, 2006.</p> <p>COMPLEMENTAR FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet e lighth: definições, legislações e orientações para o consumo. São Paulo: Atheneu, 2005. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da , BERNARDES, Silvia Martinez. Cardápio: Guia prático para elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004. DAL BOSCO,S. M; CONDE, S.R; MACHADO, I.S. Manual prático para cálculo de dietas. Lajeado: Editora Univates, 2007. Tabela Brasileira de composição de alimentos - TACO. 2 versão. Disponível em http://www.unicamp.br/nepa/taco</p>		

DISCIPLINA: Higiene e Qualidade dos Alimentos		
CÓDIGO: 12028	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQUISITO: 12007
<p>EMENTA: Estuda os pontos críticos na produção de alimentos, os aspectos epidemiológicos na transmissão, controle e profilaxia das doenças transmitidas por micro-organismos veiculados ao alimento. Importância e controle de manipuladores de alimentos. Legislação sanitária de alimentos. Rotulagem nutricional.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 3 ed. Varela: São Paulo. 2008. SILVA, Júnior; ENEO Alves. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007. ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8. ed. São Paulo: ABERC, 2003</p>		

DISCIPLINA: Higiene e Qualidade dos Alimentos		
COMPLEMENTAR Figueiredo, Roberto Martins. As armadilhas de uma cozinha - Coleção Higiene dos alimentos. São Paulo: Manole, 2002. Hazelwood, D e Mclean, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . São Paulo: Varela, 1998.		

DISCIPLINA: Avaliação Nutricional		
CÓDIGO: 12105	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQUISITO: 12102
EMENTA: Estudos dos métodos de avaliação nutricional e critérios de classificação do estado nutricional nos ciclos da vida, esportistas e enfermos. Práticas de laboratório.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA DUARTE, Antonio Claudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais . São Paulo: Atheneu, 2007. HEYWARD, V; STOLARCZYK. Avaliação da composição corporal aplicada . São Paulo: Manole, 2000. VITOLLO, Marcia Regina. Nutrição: da gestação ao Envelhecimento , 1 ed. Editora Rubio, Rio de Janeiro: 2008 COMPLEMENTAR BUCHMAN, A.L. Manual de suporte nutricional . São Paulo: Manole, 1998. DUARTE, A.C.; CASTELLANI, F. R. Semiologia nutricional . Rio de Janeiro: Axcel, 2002. FALCÃO, M.C. Manual básico de apoio nutricional em pediatria . São Paulo: Atheneu, 1999. Williams, R. Sue. Fundamentos de nutrição e dietoterapia . 6.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.		

DISCIPLINA: Educação em Nutrição		
CÓDIGO: 12053	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQUISITO: --
EMENTA: Estudo dos conceitos ensinar, educar e aprender. Aplicação dos recursos metodológicos e das teorias educacionais na atividade educativa em nutrição. Princípios da comunicação, sensibilização e criatividade, associados aos conhecimentos teóricos sobre nutrição, na prática do nutricionista. Papel social da educação em nutrição. Diagnóstico, planejamento e avaliação na educação em nutrição. Vivência prática.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa . 13. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino . São Paulo: Varela, 2005 SILVA, M. J. P. Comunicação tem remédio . 5. ed. São Paulo: Gente, 1996. BERKENBROCK, Volney J. Dinâmicas para encontros de grupo . São Paulo: Vozes, 2003		

DISCIPLINA: Educação em Nutrição

COMPLEMENTAR

BOOG, M. C. F. **Educação nutricional**: passado, presente e futuro. Rev. Nutrição. Campinas: PUCAMP, v.10, n. 1, p. 5-19 jan./jun., 1997.

MOTTA, D.G.; BOOG, M. C. F. **Educação nutricional**. 2. ed. São Paulo: Gente, 1996.

VASCONCELOS, Eymard Mourão. Educação popular e atenção a saúde da família. São Paulo: Hucites, Sobral, 2001.

DISCIPLINA: Introdução à Terapia Nutricional

CÓDIGO: 12106

CRÉDITO: 04

PRÉ-REQUISITO: 12103-PLE

EMENTA: Determinação das necessidades nutricionais do adulto enfermo e prescrição dietoterápica. Dietas hospitalares progressivas e especiais. Organização e cálculo do plano alimentar pelo método informatizado. Terapia nutricional enteral e parenteral. Organização da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) e programas de suplementação nutricional.

Bibliografia

Básica

MAHAN, L. K., ESCOTT-STUMP, S., **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

LAMEU, E., **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Revinter, 2005.

WAITZBERG, D. L., **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

Complementar

LEÃO, Leila S. Carneiro de Souza; GOMES, Maria do Carmo R., **Manual de nutrição clínica** – para atendimento ambulatorial. 6 ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2007.

TEIXEIRA NETO, Faustino. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

CUPPARI, Lílian. **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. Barueri: Manole, 2005.

LONGO, Elisa N; NAVARRO, Elizabeth T. **Manual dietoterápico**. Porto Alegre: Arned, 2002.

MARTINS, C. **Manual de dietas hospitalares**. Curitiba: Nutroclinica, 2001.

MARTINS, Cristina. **Terapia nutricional enteral e parenteral**: manual de rotina técnica. Curitiba: Nutroclinica, 2000.

RIELLA, Miguel Carlos. **Suporte nutricional parenteral e enteral**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.

FRANCO, Guilherme, **Tabela de composição química dos alimentos**. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1999.

NEPA – Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação. **Tabela brasileira de composição dos alimentos** – TACO. Campinas: UNICAMP, 2006, versão 2.0, disponível em www.unicamp.br/nepa/taco.

DISCIPLINA: Tecnologia dos Alimentos		
CÓDIGO: 12014	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: Estudo da legislação dos alimentos. Métodos de conservação e os processamentos tecnológicos dos alimentos, avaliando suas vantagens e desvantagens. Embalagens, armazenamento e transporte, além da industrialização de frutos, carnes e lácteos.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.		
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . São Paulo: Nobel, 2002.		
OETTERER, M Fundamentos e ciência e Tecnologia de Alimentos , Barueri Manolo, 2006		
COMPLEMENTAR		
SILVA, J. A. Tópicos da tecnologia dos alimentos . São Paulo: Varela, 2000.		
MADRID, A.; CENZANO, L.; VICENTI, J. M. Manual de indústrias dos alimentos . São Paulo: Varela, 1996.		

DISCIPLINA: Patologia e Terapia Nutricional I		
CÓDIGO: 12107	CRÉDITO: 08	PRÉ-REQUISITO: 12106-12010
EMENTA: Processo patológico, profilático e delineamento da terapia nutricional nas doenças carenciais específicas, desnutrição energético-proteica, transtornos alimentares, obesidade, doenças do trato digestório e anexos (doenças hepáticas, da vesícula biliar e pancreática), doença reumática autoimune e lesões de pele.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
MAHAN, L. K; Escott-Stump, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.		
SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença . 9 ed. Barueri: Manole, 2003.		
CUPPARI, Lilian(Coord.). Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Man.ole, 2005. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).		
COMPLEMENTAR		
AUGUSTO, A. L. P.; ALVES, D. C.; MANNARINO, I. C.; GERUDE, M. Terapia nutricional . São Paulo: Atheneu, 2002.		
GIBNEY, M.et al. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.		
LEÃO, L.S.C.S; GOMES, M. R. Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto . 7 ed. São Paulo: Vozes, 2007.		
ROCHE, S. M. C. S.; MURA, J. P. D. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia . São Paulo: Roca, 2007.		
Tabela Brasileira de composição de alimentos - TACO . 2 versão. Disponível em http://www.unicamp.br/nepa/taco/		
Waitzberg, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2004.		

DISCIPLINA: Eletiva I		
CÓDIGO: 12023	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQUISITO: --

DISCIPLINA: Economia Aplicada à Nutrição		
CÓDIGO: 12059	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQUISITO: --
<p>EMENTA: Introdução aos conceitos da economia. Variáveis macroeconômicas. Aspectos da economia brasileira. Subsistemas na área de alimentação e nutrição: produção de alimentos, processamento, distribuição e consumo. Conceituação de desenvolvimento e sustentabilidade econômica.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA</p> <p>CASTRO, Antônio Barros de. Introdução à economia: uma abordagem estruturalista. Rio de Janeiro: Forense, 1995.</p> <p>PINHO, Diva Benevides; VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de (orgs.). Manual de economia. São Paulo: Saraiva, 2003.</p> <p>BATALHA, Mário Batalha (org.). Gestão agroindustrial. São Paulo: Atlas. 2001</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>ALBUQUERQUE, Marcos C.; NICOL, Robert. Economia agrícola: o setor primário e a evolução da economia brasileira. São Paulo: McGraw-Hill, 1987..</p> <p>BELIK, Walter; MALUF, Mario Sérgio (org.). Abastecimento e segurança alimentar: os limites da liberalização. Campinas: Unicamp, 2000.</p> <p>BELIK, Walter. Segurança alimentar: a contribuição das universidades. São Paulo: Instituto Ethos, 2003.</p> <p>MENDES, Judas Tadeu Grassi. Economia agrícola: princípios básicos e aplicação. 2 ed. Curitiba: ZNT, 1989.</p> <p>PAULANI, Leda Maria; BRAGA, Márcio Bobik. A nova contabilidade social. São Paulo: Saraiva, 2000.</p> <p>SILVA, Jose Graziano da et al. O novo padrão agrícola brasileiro: do complexo rural aos complexos agroindustriais. Campinas: Unicamp, 1987.</p>		

DISCIPLINA: Patologia e Terapia Nutricional II		
CÓDIGO: 12108	CRÉDITO: 08	PRÉ-REQUISITO: 12107
<p>EMENTA: Processo patológico, profilático e delineamento da terapia nutricional nas doenças do sistema endócrino, cardiovascular, renal, nervoso, respiratório, processos hipercatabólicos (politrauma, sepse, queimados e neoplasia) e imunossupressores. Doenças infecto-parasitárias.</p>		

DISCIPLINA: Patologia e Terapia Nutricional II		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença . 9 ed. Barueri: Manole, 2003.		
Waitzberg, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2004.		
CUPPARI, Lilian(Coord.). Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Man.ole, 2005. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).		
COMPLEMENTAR		
AUGUSTO, A. L. P.; ALVES, D. C.; MANNARINO, I. C.; GERUDE, M. Terapia nutricional . São Paulo: Atheneu, 2002.		
CUPPARI, L., Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2ª ed. São Paulo: Manole, 2005.		
DUARTE, C.D. Semiologia imunológica nutricional . Rio de Janeiro: Axcel Books, 2003.		
GIBNEY, M.et al. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.		
LEÃO, L.S.C.S; GOMES, M. R. Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto . 7 ed. São Paulo: Vozes, 2007.		
Longo, Elisa N. Manual dietoterápico . 2 ed. Porto Alegre: Armed, 2002.		
Mahan, L. K; Escott-Stump, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.		
MOORE, C. M., Nutrição e dietoterapia – Manual Prático . 2 ed. Rio de Janeiro: Revinter Ltda, 2002.		
NETO, T. F., Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 2003.		
NUNES, M. A; APPOLINÁRIO, J. C; GALVÃO, A. L.; COUTINHO. V. Transtornos alimentares e obesidade . 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.		
RIELLA, M.C., MARTINS, C. Nutrição e o rim . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.		
ROCHE, S. M. C. S.; MURA, J. P. D. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia . São Paulo: Roca, 2007.		
Waitzberg, Dan Linetzky. Dieta, nutrição e câncer . São Paulo: Atheneu, 2006.		

DISCIPLINA: Bioquímica Fisiológica Nutricional		
CÓDIGO: 12116	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQUISITO: Concomitante com 12108
EMENTA: Caracterização dos elementos da bioquímica no tecido nervoso, endócrino, muscular, hepático e renal, bem como suas correlações com os aspectos clínicos, patológicos e nutricionais. Inter-relação do metabolismo intermediário.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
LEHNINGER, A. L. Bioquímica . v. 1, 2 e 3. São Paulo: Edgard Blücher Ltda.		
MAHAN, L. K; Escott-Stump, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.		
RIEGEL, R. E. Bioquímica . São Leopoldo: UNISINOS, 2001		
CAMPBELL, M. K Bioquímica . São Paulo. Thonson Learning , 2008		
COMPLEMENTAR		
LEHNINGER, Albert L.; NELSON, David L.; COX, Michael M.. Princípios de bioquímica . 2. ed. São Paulo: Sarvier, 1995.		
.		
SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. Modern nutrition in health and disease . 9 ed. USA: Lea & Febiger, 2002.		
STRYER, L. Bioquímica . 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.		

DISCIPLINA: Nutrição em Saúde Coletiva		
CÓDIGO: 12063	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQUISITO: 12056
<p>EMENTA: Sistema Único de Saúde e políticas de saúde pública relacionadas à nutrição. Problemas nutricionais na coletividade apontados por estudos epidemiológicos e a participação do nutricionista na saúde coletiva. Planejamento de intervenções em nutrição. Abordagens sobre vigilância alimentar e nutricional. segurança alimentar.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA FREESE, E. Epidemiologia, políticas e determinantes das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil. Recife: Editora Universitária, 2006. PAIM, J. N. S.; ALMEIDA FILHO, N. A crise da saúde pública e a utopia da saúde coletiva. Salvador: casa da qualidade, 2000. Política Nacional de alimentação e nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2003. Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN, orientações básicas para coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.</p>		
<p>COMPLEMENTAR CORDONI JUNIOR, Luiz (org). Bases da saúde coletiva. Londrina: UEL, d.s. Manual de Orientações sobre Bolsa Família na Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2005 ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. Dez passos para uma alimentação saudável. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Um guia para o profissional da saúde na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. PEREIRA, Maurício Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.</p>		

DISCIPLINA: Farmacologia Aplicada à Nutrição		
CÓDIGO: 12055	CRÉDITO: 02	PRÉ-REQ:-
<p>EMENTA: Conceitos e princípios da farmacologia básica, estudo das interações nutricionais, farmacológicas e efeitos da interação droga-nutriente no planejamento alimentar.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA FUCHS, F. D.; Wannmacher, L. Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional.: Guanabara Koogan, 2004. SILVA, Penildon. Farmacologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. KATZUNG, BERTRAM G. Farmacologia básica & clínica. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.</p>		
<p>COMPLEMENTAR Goodman; Gilman. As bases farmacológicas da terapêutica. México: McGraw-Hill, 1996. Harvey, R.A.; Champe, P.C. Farmacologia ilustrada. Porto Alegre: Artmed, 1998. Rang, H.P.; Dale M.M.; Ritter, J.M. Farmacologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.</p>		

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA: Nutrição Experimental		
CÓDIGO: 12062	CRÉDITO: 02	PRÉ-REQ: 12010
EMENTA: Conceitos básicos em nutrição experimental. Pesquisas nutricionais em seres humanos e em animais experimentais. Delineamento e protocolo experimental. Aplicação de conceitos éticos em pesquisa. Experimentação prática.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
DÂMASO, Ana. Nutrição e exercício na prevenção de doenças . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.		
SILBERNAGL, S. Fisiologia: texto e atlas . Porto Alegre: Artmed, 2003.		
HULLEY, Stephen B. et al. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008		
COMPLEMENTAR		
Cozzolino, S. Biodisponibilidade de nutrientes . Barueri: Manole, 2005.		

DISCIPLINA: Alimentação Institucional I		
CÓDIGO: 12029	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: 12018
EMENTA: Características das UAN (Unidades de Alimentação e Nutrição) e funções administrativas do nutricionista. Estrutura organizacional e planejamento físico e funcional de UAN. Gestão de recursos humanos. Segurança e higiene do trabalho. Saúde do trabalhador. Gestão e certificação de qualidade.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
BISCONTINI, T.M.B. et al. Administração aplicadas as unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2007.		
FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I . São Paulo: Varela, 2002.		
RIBEIRO, S. Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em unidades de alimentação e nutrição: UAN's . São Paulo: Varela, 2005.		
COMPLEMENTAR		
ABERC - Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades . 8 ed. São Paulo: s.n., 2003.		
Conde, Alexandre; Conde, Simara Rufatto. Nutricionista, Seu Próprio Empreendedor , 1ª Ed., São Paulo, Editora Metha, 2008.		
Kimura, Alice Yoshiko. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais . São Paulo: Varela, 2003.		
MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração . São Paulo: Manole, 2002.		
Ramos, Ana Maria Figueiredo. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares . São Paulo: Varela, 2001.		
REGGIOLLI, Márcia Regina e GONSALVES, Maria Idatieiro. Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2002.		
SLACK, Nigel et alii. Administração da produção . São Paulo: Atlas, 2002.		
Walker, John R. O restaurante: conceito e operação . Porto Alegre: Bookman, 2003.		

DISCIPLINA: Alimentação Institucional II		
CÓDIGO: 12031	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: 12029
<p>EMENTA: PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador). Planejamento de refeições: cardápios e análise nutricional. Controle de estoque e inventário, aquisição de alimentos, custos e distribuição de refeições. Controle de qualidade. Gestão de processos nas UAN. Aspectos educacionais em nutrição nas UAN. Elaboração e implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA BISCONTINI, T.M.B. et al. Administração aplicadas as unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007. Ferreira, Sila Mary Rodrigues, Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002. RIBEIRO, S. Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em unidades de alimentação e nutrição: UAN's. São Paulo: Varela, 2005.</p>		
<p>COMPLEMENTAR ABERC - Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8 ed. São Paulo: s.n., 2003. Kimura, Alice Yoshiko. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002. Ramos, Ana Maria Figueiredo. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares. São Paulo: Varela, 2001. REGGIOLLI, Márcia Regina e GONSALVES, Maria Idatieiro. Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2002. SLACK, Nigel et alii. Administração da produção. São Paulo: Atlas, 2002. 2ex Walker, John R. O restaurante: conceito e operação. Porto Alegre: Bookman, 2003.</p>		

DISCIPLINA: Nutrição em Atividade Física		
CÓDIGO: 12110	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: 12116
<p>EMENTA: Estudo da nutrição em relação à atividade física em todos os seus níveis, desde exercícios leves até os de alta intensidade, numa visão bio-psico-social abordando as respectivas demandas biológicas e nutricionais, visando a saúde e qualidade de vida dos indivíduos fisicamente ativos.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA WOLINSKI, I. Nutrição no exercício e no esporte. 2ed, São Paulo: 2002. KATCH, F. I. McARDLE, W.D. Nutrição, exercício e saúde. 4 ed, Rio de Janeiro: Medsi, 1996. POWERS, S. K. HOWLEY, E.T. Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho. 3 ed, São Paulo: Manole, 2000.</p>		
<p>COMPLEMENTAR CLARK, Nancy. Guia de nutrição esportiva: alimentação para uma vida ativa. 2 ed, Porto Alegre: Artmed, 1998. KATCH, Frank I. McARDLE, Willian D. Nutrição, controle de peso e exercício. 2 ed, Rio de Janeiro: Medsi, 1984. McARDLE, W. D. KATCH, F. I. KATCH, V. L. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. 4 ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.</p>		

DISCIPLINA: Terapia Nutricional Pediátrica		
CÓDIGO:12111	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: 12107
EMENTA: Estudo do quadro clínico das patologias pediátricas, através do entendimento dos aspectos fisiológicos, individuais, familiares, sociais, e necessidades nutricionais da criança, bem como a adequação dietética e métodos de orientação alimentar para o paciente pediátrico.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. Nutrição em obstetrícia e pediatria . Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2004.		
FALCÃO, M. C.; CARRAZZA, F. R. Manual básico de apoio nutricional em pediatria : departamento de suporte nutricional da sociedade de pediatria de São Paulo. São Paulo: Atheneu, 1999.		
VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação à adolescência . Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2003.		
COMPLEMENTAR		
MAHAN, L. Kathleen. Krause : Alimentos, nutrição e dietoterapia. 10ed, São Paulo: Roca, 2002.		
LOPES, Fábio Ancona. SIGULEM, Dirce Maria. TADDEI, Jose Augusto. Fundamentos da terapia nutricional em pediatria .		

DISCIPLINA: Eletiva II		
CÓDIGO: 12036	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: -

DISCIPLINA: Psicologia Aplicada à Nutrição		
CÓDIGO: 12064	CRÉDITO: 02	PRÉ-REQUISITO: --
EMENTA: Conhecimentos básicos em psicologia. Interação humana e relações interpessoais: aspectos interatuantes na relação do nutricionista com o paciente (cliente e família). Instrumentalização do nutricionista para a escuta psicológica na sua praxis. Formação da personalidade. Concepções do normal versus o patológico. Aspectos biopsicossociais envolvidos no comportamento alimentar e nos transtornos alimentares.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
BOCK, A. M. F. (Org.). Psicologias : uma introdução ao estudo da psicologia. São Paulo: Saraiva, 1998.		
PAPALIA, D. & OLDS, S. Desenvolvimento humano . Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.		
KAPLAN & SADOCK. Compêndio de psiquiatria : ciências do comportamento e psiquiatria clínica. Porto Alegre: Artmed, 2003.		
COMPLEMENTAR		
ABERASTURY, A. & KNOBEL, M. Adolescência normal : um enfoque psicanalítico. Porto Alegre: Artes Médicas, 1996.		
BEE, HELEN. O ciclo vital . Porto Alegre: Artmed, 1997.		
BOOF, L. Saber cuidar : ética do humano; compaixão pela terra. Petrópolis: Vozes, 2000.		
CECCIN, R. B.; CARVALHO, P. (Org.) Criança hospitalizada : atenção integral como escuta a vida. Porto Alegre: UFRGS, 1997.		
CODO, W. (Coord.). Educação : carinho e trabalho. Rio de Janeiro: Vozes, 1999.		
.KLUBER-ROSS, E. Sobre a morte e o morrer . São Paulo: Martins Fontes, 2000.		

DISCIPLINA: Ética, Bioética e Legislação Profissional		
CÓDIGO: 12032	CRÉDITO: 02	PRÉ-REQUISITO: --
<p>EMENTA: Fundamentos do pensamento contemporâneo sobre a ética e moralidade humana. Princípios norteadores da bioética e legislação. Comitê de Ética em Pesquisa. Bioética e pesquisa com seres vivos. Bases genéticas da herança e organismos geneticamente modificados: implicações éticas e legais. Legislação da profissão de nutricionista. Compreensão e interpretação do Código de Ética do Nutricionista, orientação da atividade profissional.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA</p> <p>FONTINELE JÚNIOR, K. Pesquisa em saúde: ética, bioética e legislação. Goiania: AB, 2003. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS. Código de ética. Brasília: CFN, 2004. CASABONA, C.R.M. (Org). Biotecnologia, direito e bioética: perspectivas em direito comparado. Belo Horizonte: Del Rey e PUC Minas, 2002.</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>LEPARGNEUR, Hubert. Bioética, novo conceito: a caminho do consenso. São Paulo: Loyola, 1996. PALÁCIO, M; MARTINS, A; PEGORARO, O.A. (Org.). Ética, ciência e saúde: Desafios da Bioética. Rio de Janeiro: Vozes, 2001. SIQUEIRA, J. E; PROTA, L; ZANCA NARO, L. Bioética: estudos e reflexões. Londrina: Ed. UEL, 2000. CONDE, A; CONDE, SR. Nutricionista, o seu próprio empreendedor. 1. ed. São Paulo: Metha, 2008.</p>		

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva I		
CÓDIGO: 12065	CRÉDITO: 10	PRÉ-REQ: todas disciplinas até o 4º semestre inclusive
<p>EMENTA: Vivências relativas à atuação do nutricionista na rede de ensino, nas instituições de atendimento de pessoas portadores de necessidades especiais e para idosos. Teoria e prática relativas à nutrição humana na saúde, avaliação nutricional, educação em nutrição e pesquisa.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA</p> <p>PAIM, J. N. S.; ALMEIDA FILHO, N. A crise da saúde pública e a utopia da saúde coletiva. Salvador: casa da qualidade, 2000. PEREIRA, Maurício Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>COHN, Amélia; NUNES, Edison; JACOBI, Pedro R.; KARSCH Ursula. A saúde como direito e como serviço. 2 ed. São Paulo: Cortez, 1999. IYDA Massako. Cem anos de saúde pública: A cidadania negada. São Paulo: Unesp Fundação, 1994. MENDES, Eugênio Vilaça. Os grandes dilemas do SUS. Salvador: Tomo II casa da qualidade, 2001. MEZOMO, João Catarina. Gestão da qualidade na saúde: princípios básicos. São Paulo: Mezomo, 1994. Organização Pan-americana da saúde - OPAS/OMS. A saúde no Brasil. Brasília: Escritório de representação no Brasil, 1998.</p>		

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional		
CÓDIGO: 12038	CRÉDITO: 16	PRÉ-REQ: todas disciplinas até o 6º semestre inclusive e 12031
EMENTA: Vivências do processo de produção de refeições para coletividades: estrutura operacional, organizacional e dos recursos físicos, humanos e ambientais, da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Elaboração do Manual de Boas Práticas. Exercício de liderança e gestão de recursos humanos. Gestão de recursos financeiros e custos em UAN. Aplicação de protocolos e controle de qualidade. Papel do profissional nutricionista na saúde da coletividade.		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BISCONTINI, T.M.B. et al. Administração aplicadas as unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002.</p> <p>RIBEIRO, S. Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em unidades de alimentação e nutrição: UAN's. São Paulo: Varela, 2005.</p>		
<p>COMPLEMENTAR</p> <p>Kimura, Alice Yoshiko. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003.</p> <p>MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>Ramos, Ana Maria Figueiredo. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para cozeiras hospitalares. São Paulo: Varela, 2001.</p> <p>REGGIOLLI, Márcia Regina e GONSALVES, Maria Idatieiro. Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2002.</p> <p>SLACK, Nigel et alii. Administração da produção. São Paulo: Atlas, 2002. 2ex</p> <p>Walker, John R. O restaurante: conceito e operação. Porto Alegre: Bookman, 2003.</p>		

DISCIPLINA: Eletiva III		
CÓDIGO: 12039	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: -

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso I		
CÓDIGO: 12066	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: todas disciplinas até o 6º semestre inclusive
EMENTA: Construção de um projeto de pesquisa em nutrição, para fins de conclusão de curso. Realização da pesquisa sob orientação docente.		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Técnicas de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1999.</p> <p>HULLEY, Stephen B. et al. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.</p> <p>C Gigante DP, Kac, G Shieri R, Epidemiologia Nutricional, Atheneu, 2008.</p>		

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso I
COMPLEMENTAR ALVES, R. Filosofia da Ciência . São Paulo: Brasiliense, 1993. ANDRADE, M. M. de. Introdução à metodologia do trabalho científico : elaboração de trabalhos na graduação. São Paulo: Atlas, 1995. BASTOS, C. L. Aprendendo a aprender : introdução à metodologia científica. Petrópolis: Vozes, 1997. CHAUÍ, M. Convite à filosofia . São Paulo: Ática, 1997. CHEMIN, B.(org.). Guia prático da UNIVATES para trabalhos acadêmicos . Lajeado: UNIVATES, 2005. DEMO, P. Introdução à metodologia da ciência . São Paulo: Atlas,1985. ECO, H. Como se faz uma tese . São Paulo: Perspectiva, 1998. GOLDEMBERG, M. A arte de pesquisar . Rio de Janeiro: Record, 1997. GOLDIM, J. R. Manual de iniciação à pesquisa em saúde . 2. ed. Porto Alegre: Da Casa, 2000. KUHN, T. A estrutura das revoluções científicas . São Paulo: Perspectiva,1987. LUNGARZO, C. O que é ciência? São Paulo: Brasiliense, 1997. MEDEIROS, J. B. Redação científica : a prática de fichamentos, resumos, resenhas. São Paulo: Atlas, 1997. PERKINS, D. A banheira de Arquimedes : como os grandes cientistas usaram a criatividade e como você pode desenvolver a sua. Rio de Janeiro: Ediouro, 2001. RICHARDSON, R. J. et al. Pesquisa social : métodos e técnicas. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999. RUDIO, F. V. Introdução ao projeto de pesquisa científica . Petrópolis, Vozes,1980.

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica		
CÓDIGO: 12041	CRÉDITO: 16	PRÉ-REQ: todas disciplinas até o 6º semestre inclusive
EMENTA: Rotinas dietoterápicas no âmbito hospitalar. Avaliação nutricional, determinação de necessidades nutricionais e prescrição dietoterápica para enfermos e nos ciclos de vida, incluindo gestantes, nutrízes e lactentes. Atividades em lactários, bancos de leite humano e clínicas. Atuação do nutricionista na recuperação da saúde geral da pessoa. Orientação alimentar no momento da alta hospitalar.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA MAHAN, L. K; Escott-Stump, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005. SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença . 9 ed. Barueri: Manole, 2003. CUPPARI, L., Guia de nutrição : Nutrição Clínica no Adulto. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2005		
COMPLEMENTAR ANDREOLI, T.E., BENNETT, J.C., CARPENTER, C.C., PLUM, F. Cecil. Medicina interna básica . 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 3ex AUGUSTO, A. L. P.; ALVES, D. C.; MANNARINO, I. C.; GERUDE, M. Terapia nutricional . São Paulo: Atheneu, 2002. DUARTE, C.D. Semiologia imunológica nutricional . Rio de Janeiro: Axcel Books, 2003 Longo, Elisa N. Manual dietoterápico . 2 ed. Porto Alegre: Arned, 2002. MOORE, C. M., Nutrição e dietoterapia – Manual Prático . 2 ed. Rio de Janeiro: Revinter Ltda, 2002. NETO, T. F., Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 2003. RIELLA, M.C., MARTINS, C. Nutrição e o rim . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.		

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
Tabela Brasileira de composição de alimentos - TACO. 2 versão. Disponível em http://www.unicamp.br/nepa/taco/ Waitzberg, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2004. Williams, R. Sue. Fundamentos de nutrição e dietoterapia. 6.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva II		
CÓDIGO: 12067	CRÉDITO: 10	PRÉ-REQ: Todas disciplinas até o 7º semestre inclusive, exceto eletivas do Grupo II
EMENTA: Vivência de atividades pertinentes à área de atuação do nutricionista na Rede de Atenção Básica à Saúde. SUS e políticas de saúde pública relacionadas à nutrição na coletividade. Planejamento de intervenções em nutrição no binômio saúde-doença. Abordagens sobre Vigilância Alimentar e Nutricional. Segurança Alimentar.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
PEREIRA, Maurício Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.		
PAIM, J. N. S.; ALMEIDA FILHO, N. A crise da saúde pública e a utopia da saúde coletiva. Salvador: casa da qualidade, 2000.		
FREESE, E. Epidemiologia, políticas e determinantes das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil. Recife: Editora Universitária, 2006.		
COMPLEMENTAR		
Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN, orientações básicas para coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.		
Manual de Orientações sobre Bolsa Família na Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2005		
ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. Dez passos para uma alimentação saudável. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Um guia para o profissional da saúde na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.		
Política Nacional de alimentação e nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2003.		
CORDONI JUNIOR, Luiz (org). Bases da Saúde Coletiva. Londrina: UEL, d.s.		

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso II		
CÓDIGO: 12068	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: 12066
EMENTA: Elaboração do trabalho acadêmico, sob orientação, para fins de conclusão do curso de graduação.		

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso II		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001.		
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Técnicas de pesquisa . 4. ed. São Paulo: Atlas, 1999.		
HULLEY, Stephen B. et al. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.		
COMPLEMENTAR		
Gigante DP, Kac, G Shieri R, Epidemiologia Nutricional , Atheneu, 2008.		
ALVES, R. Filosofia da Ciência . São Paulo: Brasiliense, 1993.		
ANDRADE, M. M. de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação . São Paulo: Atlas, 1995.		
BASTOS, C. L. Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica . Petrópolis: Vozes, 1997.		
CHAUÍ, M. Convite à filosofia . São Paulo: Ática, 1997.		
CHEMIN, B.(org.). Guia prático da UNIVATES para trabalhos acadêmicos . Lajeado: UNIVATES, 2005.		
DEMO, P. Introdução à metodologia da ciência . São Paulo: Atlas, 1985.		
ECO, H. Como se faz uma tese . São Paulo: Perspectiva, 1998.		
GOLDEMBERG, M. A arte de pesquisar . Rio de Janeiro: Record, 1997.		
GOLDIM, J. R. Manual de iniciação à pesquisa em saúde . 2. ed. Porto Alegre: Da Casa, 2000.		
KUHN, T. A estrutura das revoluções científicas . São Paulo: Perspectiva, 1987.		
LUNGARZO, C. O que é ciência? São Paulo: Brasiliense, 1997.		
MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas . São Paulo: Atlas, 1997.		
PERKINS, D. A banheira de Arquimedes: como os grandes cientistas usaram a criatividade e como você pode desenvolver a sua . Rio de Janeiro: Ediouro, 2001.		
RICHARDSON, R. J. et al. Pesquisa social: métodos e técnicas . 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999.		
RUDIO, F. V. Introdução ao projeto de pesquisa científica . Petrópolis: Vozes, 1980.		

DISCIPLINA: Atividades Complementares		
CÓDIGO: 12069	CARGA HORÁRIA: 170	PRÉ-REQ: -

Eletivas

DISCIPLINA: Teoria das Organizações		
CÓDIGO: 40002	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: Técnicas de Administração. Planejamento: conceituação, técnicas e tomada de decisão. Organização: conceituação, estrutura formal e informal e coordenação. Controle: conceituação, importância e tipos de controles. Liderança: conceituação, funções, estilos e liderança situacional. Outras técnicas de Administração.		

DISCIPLINA: Teoria das Organizações		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração . Rio de Janeiro: Campus.		
ROBBINS, Stephen P. Administração . São Paulo: Saraiva.		
STONER, James A. F.; FREMANN, R. Eduard. Administração . Rio de Janeiro: LTC.		
COMPLEMENTAR		
CARAVANTES, Geraldo R. Teoria Geral da Administração . Porto Alegre: AGE.		
DRUCKER, Peter F. Introdução à Administração . São Paulo: Pioneira.		
FAYOL, Henri. Administração Industrial e Geral . São Paulo: Atlas.		
HAMPTON, David R. Administração Contemporânea . São Paulo: Makron Books.		
Kwasnicka, Eunice L. Introdução à Administração . São Paulo: Atlas.		
MARCH, James G.; SIMON, Herbert A. Teoria das Organizações . Rio de Janeiro: FGV.		
MORGAN, G. Imagens da organização . São Paulo: Atlas.		
MOTTA, Fernando C. P. Teoria das Organizações: evolução e crítica . São Paulo: Pioneira.		
TAYLOR, Frederick W. Princípios de Administração Científica . São Paulo: Atlas.		

DISCIPLINA: Empreendedorismo		
CÓDIGO: 14007	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: Conceitos de empreendedorismo. Características dos empreendedores. Importância dos empreendedores para o desenvolvimento. Intraempreendedorismo. Atividade empreendedora como opção de carreira, as micro e pequenas empresas e as formas associativas. Introdução ao plano de negócios.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
BIRLEY, Sue e MUZYKA, Daniel F. Dominando os desafios do empreendedor . São Paulo: Makron Books.		
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios . Rio de Janeiro: Campus.		
DRUCKER, Peter. F. Inovação e espírito empreendedor . São Paulo: Editora Pioneira.		
COMPLEMENTAR		
CRUZIO, Helnon de Oliveira. Como organizar e administrar uma cooperativa: uma alternativa para o desemprego . Rio de Janeiro: FGV.		
DEGEN, Ronald. O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial . São Paulo: McGraw-Hill.		
DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa . São Paulo: Cultura Editores Associados.		
DOLABELA, Fernando. Oficina do empreendedor . São Paulo: Cultura Editores Associados.		
GERBER, Michael. E. O mito do empreendedor: como fazer de seu empreendimento um negócio bem-sucedido . São Paulo: Saraiva.		
McCLELLAND, David Clarence. A sociedade competitiva: realização e progresso social . Rio de Janeiro: Expressão e Cultura.		
NEFF, Thomas J. Lições de sucesso: a busca pelos melhores líderes empresariais dos Estados Unidos . São Paulo: Negócio Editora.		

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA: Empreendedorismo		
OECH, Roger Von. Um “toc” na cuca : técnicas para quem quer ter mais criatividade na vida. São Paulo: Cultura.		
REGINATO, A. P. Voar é preciso . Iniciação empresarial. Porto Alegre: SEBRAE/RS. (p. 9-15).		
RESNIK, Paul. A bíblia da pequena empresa . São Paulo: Makron Books.		
SALOMON, Steven. A grande importância da pequena empresa . Rio de Janeiro: Nórdica.		
SANTOS, Sílvio A. e PEREIRA, Heitor J. Criando seu próprio negócio : como desenvolver o potencial empreendedor. Brasília: SEBRAE.		
SCHUMPETER, Joseph Alois. Teoria do desenvolvimento econômico : uma investigação sobre lucros, capital, crédito, juro e o ciclo econômico. São Paulo: Nova Cultural.		
SEMLER, Ricardo. Virando a própria mesa : uma história de sucesso empresarial <i>made in Brazil</i> . São Paulo: Best Seller.		

DISCIPLINA: Fundamentos de Marketing		
CÓDIGO: 48010	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: Introdução ao marketing. Conceito e evolução. Princípios e composto de marketing. Planejamento de marketing: estratégia e análise de portfólio. Sistemas de informações de marketing: ambiente e pesquisa de mercado. Comportamento do consumidor: processo de compra, segmentação e posicionamento. Segmentação do marketing: marketing verde, internacional, relacionamento e outros. Decisões em marketing. Ética em marketing.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
COBRA, M. Marketing básico : uma abordagem brasileira. São Paulo: Atlas.		
KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing . Rio de Janeiro: PHB.		
KOTLER, P. Administração de marketing . São Paulo: Atlas.		
COMPLEMENTAR		
CHURCHILL JR., G. A.; PETER, J. P. Marketing : criando valor para os clientes. São Paulo: Saraiva.		
COBRA, M. Marketing competitivo : uma abordagem estratégica. São Paulo: Atlas.		
HOOLEY, G. Posicionamento competitivo . São Paulo: Makron Books.		
MCCARTHY, E. Jerome. Marketing básico : uma visão gerencial. Rio de Janeiro: Zahar.		
RICHERS, Raimar. O que é marketing . São Paulo: Atlas.		
SAMARA, B.S. Pesquisa de marketing : conceitos, metodologia. São Paulo: Makron Books.		

DISCIPLINA: Seminários Livres I		
CÓDIGO: 12070	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: As ementas dos Seminários Livres ficam ao encargo do Colegiado do Curso de Nutrição.		

DISCIPLINA: Estatística Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso		
CÓDIGO: 12112	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: Ingredientes básicos da pesquisa. Delineamento de pesquisa. Implementação da pesquisa. Softwares estatísticos.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
HULLEY, Stephen B. et al. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008		
CALLEGARI- Jacques , S M Bioestatística , princípios e Aplicações, Porto Alegre , Art Méd 2003.		
VIEIRA, Sônia. Introdução a bioestatística . 3. ed. São Paulo: Campus, 2002.		
C Gigante DP , Kac , G Shieri R, Epidemiologia Nutricional , Atheneu, 2008		
COMPLEMENTAR		
Moota , V T Bioestatística , 2 ed.EDUCS Caxias do Sul, 2006		

DISCIPLINA: Gastronomia e Organização de Eventos		
CÓDIGO: 12073	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: Antropologia da alimentação. Costumes, cultura e prática alimentar nos diversos povos segundo a cultura, religião e hábitos. Diversidade de gastronomia aplicada em eventos, planejamento de cardápios, custos e dimensionamento de recursos físicos, materiais e humanos. Montagem de layout em eventos, recepção e decoração de ambiente. Análise sensorial.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA		
DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas . 2 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.		
SILVA; Bernardes. Cardápio: guia prático para sua elaboração . São Paulo: Atheneu, 2004.		
PHILIPPI, Sônia T. Nutrição e técnica dietética . 2 ed. Barueri: Manole, 2006		
COMPLEMENTAR		
DAVIES, Carlos A. Cargos em hotelaria . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.		
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 2003.		
Hazelwood, D. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . São Paulo:Varela, 1994.		
KINTON, R; CESERANI, V; FOSKETT, D. Enciclopédia de serviços de alimentação . São Paulo:Varela,1999.		
ORNELLAS, Lieselotte H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 7 ed. São Paulo: Atheneu, 2001.		
SOUZA, Nadia Isabel de. Aliment arte: uma nova visão sobre o alimento e sua produção . São Paulo: Livraria Varela, 2001.		
TEICHMANN, Ione. Cardápios: técnicas e criatividade . 5 ed. Caxias do Sul:EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria		
VIERA, Elenara Viera de, CÂNDIDO, Índio. Barman . Canoas: ULBRA, 2003.		
VIERA, Elenara Viera de, CÂNDIDO, Índio. Garçom . Canoas: ULBRA, 1996.		

DISCIPLINA: Psicologia Aplicada à Saúde		
CÓDIGO: 12074	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQUISITO: -
<p>EMENTA: Estudo do desenvolvimento humano a partir das teorias psicológicas clássicas. Problematização e discussão das teorias na atualidade. O homem como ser sócio-histórico, produto e produtor de subjetividades, como novos modos de ser e estar no mundo. Processo saúde-doença, normal x patológico.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA BEE, Helen. O ciclo vital. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997. BOCK, Ana Maria F. (org.). Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. São Paulo: Saraiva, 1999. Jacó _ Vilela, et. História da Psicologia Rumos e Percursos, 2 ed. NAU: Rio de Janeiro, 2007</p>		
<p>COMPLEMENTAR BOFF, Leonardo. Saber cuidar: ética do humano, compaixão pela terra. 5.ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1999. CECCIN, Ricardo B.; CARVALHO, Paulo R.A. (org.). Criança hospitalizada. Atenção Integral como escuta à vida. Porto Alegre: UFRGS, 1997. MARANHÃO, J. O que é morte. São Paulo. Brasiliense. 1985 PAPALIA, Diane & OLDS, Sally W. Desenvolvimento humano. 7.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000. PISANI, Elaine (org.). Psicologia geral. 9.ed. Porto Alegre: Vozes, 1990. PITTA, Ana. Hospital: dor e morte como ofício. 2.ed. São Paulo: Annablume, Hucitec: 2003.</p>		

DISCIPLINA: Psicologia das Relações Humanas I		
CÓDIGO: 3801	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
<p>EMENTA: Fundamentação psicológica com enfoque à compreensão da dinâmica do indivíduo no que se refere ao auto-conhecimento, heteroconhecimento, e relações de grupo, para compreensão da dinâmica das relações humanas.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA Jacó _ Vilela, et. História da Psicologia Rumos e Percursos, 2 ed. NAU: Rio de Janeiro, 2007. MINICUCCI, Agostinho. Relações humanas: psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 2001. ROBBINS, S. Comportamento organizacional. 8 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999.</p>		
<p>COMPLEMENTAR BERGAMINI, C. Psicologia aplicada à administração de empresas. São Paulo: Atlas, 1982. CARVALHO, I.M. Introdução à psicologia das relações humanas. Rio de Janeiro: Getúlio Vargas, 1988. ETTINGER, K.E. Relações humanas. São Paulo: Ibrasa. MINICUCCI, A. Dinâmica de grupo: teorias e sistemas. São Paulo: Atlas, 1991. MINICUCCI, A. Relações humanas: psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 1992.</p>		

DISCIPLINA: Cerimonial, Protocolo e Etiqueta		
CÓDIGO: 3806	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
<p>EMENTA: Cerimonial e protocolo, histórico, conceito, importância e aplicação. Critérios e ordem de precedência. Leis que regulamentam as precedências. Tipos de eventos. Providências para organização de um evento. (Mestre de Cerimônias, lista de convidados, convites, local, roteiro do evento, check-list, etc.). Símbolos Nacionais: bandeiras e hinos. Realização de um evento, pelos alunos, para colocar em prática o aprendizado em aula.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA NUNES, M.M. Cerimonial para executivos. Porto Alegre: Sagra-Luzzato, 1996. SCHNEIDER, S.P. Cerimonial e protocolo. Porto Alegre: Sulina, 1985.</p> <p>COMPLEMENTAR BOURDIEU, P. O poder simbólico. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989. CALDERARO, M. Etiqueta e boas maneiras. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1983. CASCUDO, L. da. Civilização e cultura. Vol. e. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1973. LEÃO, D. Na sala com Danusa. São Paulo: Siciliano, 1992. MAIA, F. Etiqueta e boas maneiras: algumas dicas muito úteis. São Paulo: Santuário, 1989. RIBEIRO, C. Boas maneiras e sucesso nos negócios. Porto Alegre: L & PM, 1993. RIBEIRO, C. Etiqueta na prática. Porto Alegre: L & PM, 1992. SILVA, I. R. Cerimonial e protocolo. Porto Alegre: Comunicação Integrada, 1995.</p>		

DISCIPLINA: Seminários Livres II		
CÓDIGO: 12075	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
EMENTA: As ementas dos Seminários Livres ficam ao encargo do Colegiado do Curso de Nutrição.		

DISCIPLINA: Língua Brasileira de Sinais		
CÓDIGO: 45017	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: -
<p>EMENTA: Noções básicas sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Noções sobre o processo lingüístico que envolve a comunicação entre surdos e ouvintes. Cultura surda. Demandas sociais e educacionais da comunidade surda.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA QUADROS, Ronice Müller de & KARNOPP, Lodernir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos. Porto Alegre/RS : Artmed, 2004. QUADROS, Ronice Müller de. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre/RS : Artes Médicas, 1997. SALLES, Heloisa Moreira Lima et al. Ensino de língua portuguesa para surdos: caminhos para a prática pedagógica. Brasília: MEC/SEESP, 2004.</p>		

COMPLEMENTAR

SOUZA, Regina Maria de. **Que palavra que te falta?** – Lingüística e educação: considerações epistemológicas a partir da surdez. São Paulo : Martins Fontes, 1998.
FERREIRO, Emília. **Reflexões sobre a alfabetização**. Tradução: Horácio Gonzales (et. al.). São Paulo : Cortez: Autores Associados, 1989.
SKLIAR, Carlos. (Org.). **A surdez: um olhar sobre as diferenças**. Porto Alegre/RS : Mediação, 1998.
_____(Org.). **Atualidade da educação bilíngüe para surdos**. Porto Alegre/RS : Ed. Mediação, 1999.
STROBEL, Karin L. & DIAS, Sylvania M. S. Surdez: abordagem geral. FENEIS, 1995.

DISCIPLINA: Nutrição no Envelhecimento

CÓDIGO: 12071

CRÉDITO: 04

PRÉ-REQ: 12106

EMENTA: Aspectos demográficos, sociais, econômicos, fisiológicos e nutricionais do processo de envelhecimento. Avaliação nutricional do idoso.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

MAHAN, L. K; Escott-Stump, S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

CARVALHO, Filho, E T **Geriatría Fundamentos Clínica e terapêutica**, edição 1 São Paulo Atheneu 2004.

[CUPPARI, Lilian\(Coord.\). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Man,ole, 2005. \(Guias de medicina ambulatorial e hospitalar\).](#)

COMPLEMENTAR

ANDREOLI, T.E., BENNETT, J.C., CARPENTER, C.C., PLUM, F. Cecil **Medicina interna básica**. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

AUGUSTO, A. L. P.; ALVES, D. C.; MANNARINO, I. C.; GERUDE, M. **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2002.

BUSNELLO, F. M. **Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento**. Atheneu, 2007.

CUPPARI, L., **Guia de nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2005.

DUARTE, C.D. **Semiologia imunológica nutricional**. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2003

Longo, Elisa N. **Manual dietoterápico**. 2 ed. Porto Alegre: Armed, 2002.

MOORE, C. M., **Nutrição e dietoterapia – Manual Prático**. 2 ed. Rio de Janeiro: Revinter Ltda, 2002.

NETO, T. F., **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 2003.

RIELLA, M.C., MARTINS, C. **Nutrição e o rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

Williams, R. Sue. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

DISCIPLINA: Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produtos		
CÓDIGO: 12113	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
<p>EMENTA: Importância da Análise sensorial como ferramenta de avaliação da qualidade dos alimentos. Órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. Estudo de fatores que influenciam a avaliação sensorial. Seleção e treinamento de provadores. Classificação dos métodos sensoriais. Análise estatística dos resultados da avaliação sensorial. Importância, definição e caracterização de novos produtos. Etapas para o desenvolvimento de novos produtos. Aspectos legais para o registro de um produto alimentício. Elaboração e execução do projeto de desenvolvimento de um novo produto alimentício.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA</p> <p>BOBBIO, Florinda. Introdução à química de alimentos. 3.ed. São Paulo: Varela, 2003.</p> <p>SALINAS, Rolando D.; JONG, Erna Vogt de (Ed.). Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.</p> <p>ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. São Paulo: Varela, 2006.</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>ALMEIDA, T. C. A. (Ed.) et al. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999.</p> <p>BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 1995.</p> <p>CECCHI, Heloisa Mascia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: Unicamp, 2003.</p> <p>COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>FENNEMA, Owen R. (Dir.). Química de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1993.</p> <p>GAVA, Altanir F. Princípios de tecnologia de alimentos. 7. ed. São Paulo: Nobel, 1986.</p> <p>HUGHES, Christopher C. Guia de aditivos. Zaragoza: Acribia, 1994.</p> <p>MORETTO, Eliane et al. Introdução a ciência de alimentos. Florianópolis : UFSC, 2002.</p> <p>ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Ed) et al. Tecnologia de alimentos. São Paulo: São Paulo: Artmed, 2007.</p> <p>RIBEIRO, Eliana Paula; BOBBIO, Paulo A.; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. Instituto Múua de Tecnologia: São Paulo: Edgard Blucher, 2004.</p> <p>SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto Cesar de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3. ed. Viçosa: UFV, 2002.</p>		

DISCIPLINA: Psicologia e Luto		
CÓDIGO: 23085	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: --
<p>EMENTA: História da morte. Vários tipos de perda, inclusive as traumáticas, e suas singularidades no processo de luto. Morte e luto nas várias abordagens teóricas (fenomenológica, psicanalítica, analítica). Suicídio, violência e eutanásia. Morte e religião. Profissionais da área de saúde e a morte. Intervenção em luto. Estudo de casos.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA KLUBER-ROSS, E. Sobre a morte e o morrer. São Paulo: Martins Fontes, 2000. COLLIN, M. Luto: estudos sobre a perda na vida adulta. São Paulo: Summus, 1998. WORDEN, John W. Terapia do luto. 2 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.</p> <p>COMPLEMENTAR ARIES, Philippe. História da morte no ocidente. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1977. BROMBERG, Maria Helena P. F. Vida e morte: Laços de Existência. São Paulo: Casa do Psicólogo, 1996. ABERASTURY, Arminda. A percepção da morte na criança e outros escritos. Porto Alegre: Artes Médicas, 1984. BROMBERG, Maria Helena P. F. A psicoterapia em situações de perdas e luto. São Paulo: Editorial Psy II, 1994. FREUD, Sigmund. Luto e Melancolia. Obras completas. Vol. XIV, Rio de Janeiro: Imago. MANNONI, Maud. O nomeável e o inomeável: a última palavra da vida. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995. MORIN, Edgar. O homem e a morte. Portugal: Publicações Europa-América, 2 ed., 1970 NASIO, J. O Livro da dor e do amor. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997. STEDEFORD, Averil. Encarando a morte: uma abordagem ao relacionamento com o paciente terminal. Porto Alegre: Artes Médicas, 1986.</p>		

DISCIPLINA: Dietoterapia Materno-infantil		
CÓDIGO: 12072	CRÉDITO: 04	PRÉ-REQ: 12106
<p>EMENTA: Fisiopatologia das doenças, alergias e intolerâncias alimentares. Má formação congênita, diagnóstico nutricional e conduta dietoterápica na recuperação e na promoção da saúde de gestantes, nutrizes, prematuros, lactentes e pré-escolares.</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA MAHAN, L. K; Escott-Stump, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005. VITOLLO, Marcia Regina. Nutrição: da gestação ao Envelhecimento, 1 ed. Editora Rubio, Rio de Janeiro: 2008. WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2004</p> <p>COMPLEMENTAR GUIMARAES, Nana. Guia de alimentação infantil: com dicas de cuidados para crianças especiais. São Paulo: Ground, 2003. LACERDA, E. M. de A., Accioly, E., Faria, I. G., Costa, V. M. da. Práticas de nutrição pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2002.</p>		

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA: Dietoterapia Materno-infantil

LONGO, Elisa N. **Manual dietoterápico**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9 ed. Barueri: Manole, 2003.

Tabela Brasileira de composição de alimentos - TACO. 2 versão. Disponível em <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

WALKER-SMITH, J, A. **Diarréia e desnutrição na infância**. Rio de Janeiro: Revinter, 1989.

FEFERBAUM, Rubens. **Nutrição do recém-nascido**. São Paulo: Atheneu, 2003.

13 CORPO DOCENTE

13.1 Disciplinas, professores e titulação

QUADRO 11 - Disciplinas com corpo docente e titulação

DISCIPLINA	PROFESSOR	TITULAÇÃO
Biologia Celular e Embriologia	Temis Regina Jacques Bohrer	Mestrado em Microbiologia (Universidade Estadual de Londrina/96) Especialização em Metodologia da Ação Docente (Universidade Estadual de Londrina/95) Graduação em Ciências Biológicas (PUCRS/92)
Anatomia Humana	Adriane Pozzobon	Doutorado em Ciências Biológicas – Fisiologia (UFRGS/06) Mestrado em Ciências Biológicas – Fisiologia (UFRGS/02) Graduação em Ciências Biológicas (UFSM/00)
Bioquímica Nutricional I	Tânia Beatriz Acosta Gräff	Mestrado em Engenharia de Produção (UFRGS/03) Especialização em Tecnologia de Alimentos (UNISC/94) Graduação em Farmácia – Farmacêutico (UFSM/87) Graduação em Farmácia – Farmacêutico Bioquímico – Tecnologia de Alimentos (UFSM/88)
Metodologia Científica e Bioética	Fernanda Valli Nummer	Doutoranda em Antropologia Social (UFRGS) Mestrado em Antropologia Social (UFRGS/01) Graduação em Ciências Sociais (UFRGS/97)
Nutrição Humana	Simone Morelo dal Bosco	Doutoranda em Ciências da Saúde – Medicina Cirúrgica (PUC/RS) Mestrado em Gerontologia Biomédica (PUCRS/2006) Especialização em Nutrição e Dietética (FNF/03) Graduação em Nutrição (IMEC/98)
Histologia	Andréia Aparecida Guimarães Strohschoen	Doutoranda em Ecologia (UFRGS) Mestrado em Biologia Animal (UFRGS/02) Especialização em Biologia com Ênfase em Planejamento e Gestão Ambiental (UNIVATES/99) Graduação em Biologia (UNIVATES/98) Graduação em Ciências (FECLAT/95)
Saúde Coletiva	Fernanda Scherer	Mestrado em Gerontologia Biomédica (PUCRS/08) Especialização em Nutrição Clínica (UNISINOS/04) Graduação em Nutrição (UNISINOS/01)

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA	PROFESSOR	TITULAÇÃO
Sociologia da Saúde	Fernanda Valli Nummer	Doutoranda em Antropologia Social (UFRGS) Mestrado em Antropologia Social (UFRGS/01) Graduação em Ciências Sociais (UFRGS/97)
Bromatologia	Cláucia Fernanda Volken de Souza	Doutorado em Biologia Celular e Molecular (UFRGS/08) Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente (UFRGS/02) Graduação em Química (UFRGS/02) Graduação em Química – Química Industrial (UFRGS/97)
Microbiologia e Imunologia	Luís Cesar de Castro	Doutorando em Microbiologia Agrícola e do Ambiente (UFRGS) Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente (UFRGS/97) Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes (UNIVATES/04) Graduação em Farmácia Bioquímica - Tecnologia de Alimentos (UFSM/97) Graduação em Farmácia (UFSM/94)
Fisiologia I	Luis Lermen	Especialização em Medicina Geral (GHC/82) Graduação em Medicina (UFRGS/80)
Técnica Dietética I	Simara Rufatto Conde	Mestrado em Ciências Biológicas – Bioquímica (UFRGS/05) Graduação em Nutrição (UNISINOS/99)
Bioquímica Nutricional II	Tânia Beatriz Acosta Gräff	Mestrado em Engenharia de Produção (UFRGS/03) Especialização em Tecnologia de Alimentos (UNISC/94) Graduação em Farmácia – Farmacêutico (UFSM/87) Graduação em Farmácia – Farmacêutico Bioquímico – Tecnologia de Alimentos (UFSM/88)
Parasitologia	Hamilton César Zanardi Grillo	Mestrado em Biologia Animal (UFRGS/99) Especialização em Zoologia (PUCRS/89) Graduação em Ciências Biológicas (UNISINOS/85)
Português Instrumental	Grasiela Kieling Bublitz	Doutoranda em Linguística Aplicada (PUC/RS) Mestrado em Letras (PUCRS/06) Especialização em Língua e Leitura (FECLAT/96) Graduação em Letras (UNIVATES/97) Graduação em Educação Física (FISC/87)
Microbiologia Alimentos	Rosângela Uhrig Salvatori	Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente (UFRGS/99) Especialização em Biologia (UNICENTRO/94) Graduação em Biologia (FFCLSCS/83) Graduação em Ciências (UNISINOS/81)
Epidemiologia	Luciana Carvalho Fernandes	Mestrado em Ciências Farmacêuticas (UFRGS/00) Especialização em Gestão Universitária (UNIVATES/06) Graduação em Farmácia (UFRGS/97)

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA	PROFESSOR	TITULAÇÃO
Bioestatística	Eduardo Périco	Doutorado em Ciências – Ecologia (USP/97) Mestrado em Genética (UFRGS/90) Graduação em Ciências Biológicas (UFRGS/85)
Nutrição nos Ciclos da Vida I	Simone Morelo Dal Bosco	Doutoranda em Ciências da Saúde – Medicina Cirúrgica (PUC/RS) Mestrado em Gerontologia Biomédica (PUCRS/2006) Especialização em Nutrição e Dietética (FNF/03) Graduação em Nutrição (IMEC/98)
Fisiologia II	Rogério Daniel Porcher	Mestrado em Ciências Biológicas – Fisiologia (UFRGS/05) Graduação em Ciências – Biologia (UNISINOS/92)
Nutrição nos Ciclos da Vida II	Ana Carolina Pio da Silva	Mestrado em Ciências Médicas – Nefrologia (UFRGS/05) Graduação em Nutrição (UNISINOS/02)
Técnica Dietética II	Isabel Kasper Machado	Especialização em Gestão de Negócios em Alimentação (UNIGUAÇÚ/CBES/IPCE/04) Graduação em Nutrição (IMEC/83)
Higiene e Qualidade dos Alimentos	Isabel Kasper Machado	Especialização em Gestão de Negócios em Alimentação (UNIGUAÇÚ/CBES/IPCE/04) Graduação em Nutrição (IMEC/83)
Avaliação Nutricional	Ana Carolina Pio da Silva	Mestrado em Ciências Médicas – Nefrologia (UFRGS/05) Graduação em Nutrição (UNISINOS/02)
Educação em Nutrição	Jacqueline Saucruch dos Santos	Mestrado em Ciências Médicas: Endocrinologia (UFRGS/07) Especialização em Nutrição Clínica (IMEC/86) Graduação em Curso de Nutrição (UNISINOS/84)
Introdução à terapia Nutricional	Fernanda Vaz Fortuna	Mestranda em Ciências Médicas – Nefrologia (UFRGS) Especialização em Nutrição e Dietética - Ênfase em Nutrição Clínica (IMEC/00) Graduação em Nutrição (IMEC/98)
Tecnologia dos Alimentos	Daniel Neutzling Lehn	Mestrado em Engenharia e Ciências de Alimentos (FURG/03) Graduação em Engenharia de Alimentos (FURG/97)
Patologia e terapia Nutricional I	Jaqueline Schaurich dos Santos	Mestrado em Ciências Médicas: Endocrinologia (UFRGS/07) Especialização em Nutrição Clínica (IMEC/86) Graduação em Curso de Nutrição (UNISINOS/84)
Eletiva I	-	-
Economia Aplicada à Nutrição	Julia Elisabete Barden	Doutoranda em Economia (UFRGS) Mestrado em Economia Rural (UFRGS/99) Graduação em Ciências Econômicas (UNISC/95)

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA	PROFESSOR	TITULAÇÃO
Patologia e Terapia Nutricional II	Jaqueline Schaurich dos Santos	Mestrado em Ciências Médicas: Endocrinologia (UFRGS/07) Especialização em Nutrição Clínica (IMEC/86) Graduação em Curso de Nutrição (UNISINOS/84)
Bioquímica Fisiológica Nutricional	Kally Janaína Berlezze	Mestrado em Ciências Biológicas (Bioquímica) (UFRGS/05) Graduação em Nutrição (IMEC/01)
Nutrição em Saúde Coletiva	Fernanda Scherer	Mestrado em Gerontologia Biomédica (PUCRS/08) Especialização em Nutrição Clínica (UNISINOS/04) Graduação em Nutrição (UNISINOS/01)
Farmacologia Aplicada à Nutrição	Luis Cesar de Castro	Doutorando em Microbiologia Agrícola e do Ambiente (UFRGS) Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente (UFRGS/97) Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes (UNIVATES/04) Graduação em Farmácia Bioquímica - Tecnologia de Alimentos (UFSM/97) Graduação em Farmácia (UFSM/94)
Nutrição Experimental	Kally Janaína Berlezze	Mestrado em Ciências Biológicas (Bioquímica) (UFRGS/05) Graduação em Nutrição (IMEC/02)
Alimentação Institucional I	Isabel Kasper Machado	Especialização em Gestão de Negócios em Alimentação (UNIGUAÇÚ/CBES/IPCE/04) Graduação em Nutrição (IMEC/83)
Alimentação Institucional II	Ana Beatriz Giovanoni da Silva	Mestrado em Engenharia de Produção (UFRGS/03) Especialização em Marketing (ESPM/00) Graduação em Nutrição (UNISINOS/81)
Nutrição em Atividade Física	Kally Janaína Berlezze	Mestrado em Ciências Biológicas (Bioquímica) (UFRGS/05) Graduação em Nutrição (IMEC/02)
Terapia Nutricional Pediátrica	Simone Morelo Dal Bosco	Doutoranda em Ciências da Saúde – Medicina Cirúrgica (PUC/RS) Mestrado em Gerontologia Biomédica (PUCRS/2006) Especialização em Nutrição e Dietética (FNF/03) Graduação em Nutrição (IMEC/98)
Eletiva II	-	-
Psicologia Aplicada à Nutrição	Ana Lúcia Bender Pereira	Mestrado em Administração (UFRGS/01) Especialização em Gestão Universitária (UNIVATES/06) Especialização em Recursos Humanos (FISC/90) Graduação em Psicologia (PUCRS/86)

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DISCIPLINA	PROFESSOR	TITULAÇÃO
Ética, Bioética e Legislação Profissional	Simone Morelo Dal Bosco	Doutoranda em Ciências da Saúde – Medicina Cirúrgica (PUC/RS) Mestrado em Gerontologia Biomédica (PUCRS/2006) Especialização em Nutrição e Dietética (FNF/03) Graduação em Nutrição (IMEC/98)
Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva I	Simara Rufatto Conde	Mestrado em Ciências Biológicas – Bioquímica (UFRGS/05) Graduação em Nutrição (UNISINOS/99)
Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional	Ana Beatriz Giovanoni da Silva	Mestrado em Engenharia de Produção (UFRGS/03) Especialização em Marketing (ESPM/00) Graduação em Nutrição (UNISINOS/81)
Eletiva III	Simone Morelo Dal Bosco	Doutoranda em Ciências da Saúde – Medicina Cirúrgica (PUC/RS) Mestrado em Gerontologia Biomédica (PUCRS/2006) Especialização em Nutrição e Dietética (FNF/03) Graduação em Nutrição (IMEC/98)
Trabalho de Conclusão de Curso I	-	-
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Jacqueline Schaurich dos Santos	Mestrado em Ciências Médicas: Endocrinologia (UFRGS/07) Especialização em Nutrição Clínica (IMEC/86) Graduação em Curso de Nutrição (UNISINOS/84)
Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva II	Fernanda Scherer	Mestrado em Gerontologia Biomédica (PUCRS/08) Especialização em Nutrição Clínica (UNISINOS/04) Graduação em Nutrição (UNISINOS/01)
Trabalho de Conclusão de Curso II	-	-

13.2 Relação do corpo docente, titulação, regime de trabalho e procedência

QUADRO 12 - Corpo docente, titulação, regime de trabalho e procedência

PROFESSOR	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	PROCEDÊNCIA
Adriane Pozzobon	Doutora	Horista	Porto Alegre
Ana Beatriz Giovanoni da Silva	Mestre	Horista	Lajeado
Ana Carolina Pio da Silva	Mestre	Horista	Porto Alegre
Ana Lúcia Bender Pereira	Mestre	TI	Lajeado
Andréia Aparecida Guimarães Strohschoen	Mestre	Horista	Lajeado
Cláucia Fernanda Volken de Souza	Doutora	Horista	Porto Alegre
Daniel Neutzling Lehn	Mestre	Horista	Lajeado
Eduardo Périco	Doutor	TI	Lajeado
Fernanda Scherer	Mestre	Horista	Lajeado
Fernanda Valli Nummer	Mestre	Horista	Lajeado
Fernanda Vaz Fortuna	Especialista	Horista	Porto Alegre
Grasiela Kieling Bublitz	Mestre	Horista	Lajeado
Hamilton César Zanardi Grillo	Mestre	TI	Lajeado
Isabel Kasper Machado	Especialista	Horista	Porto Alegre
Jaqueline Schaurich dos Santos	Mestre	Horista	Porto Alegre
Julia Elisabete Barden	Mestre	TI	Venâncio Aires
Kally Janaína Berlezze	Mestre	Horista	Porto Alegre
Luciana Carvalho Fernandes	Mestre	TI	Lajeado
Luís Cesar de Castro	Mestre	Horista	Lajeado
Luis Lermen	Especialista	Horista	Lajeado
Rogério Daniel Porcher	Mestre	Horista	Estrela
Rosângela Uhrig Salvatori	Mestre	TI	Lajeado
Simara Rufatto Conde	Mestre	TP-20	Porto Alegre
Simone Morelo Dal Bosco	Mestre	TI	Porto Alegre
Tânia Beatriz Acosta Gräff	Mestre	Horista	Lajeado
Temis Regina Jacques Bohrer	Mestre	Horista	Lajeado

13.3 Relação do corpo docente com detalhamento da experiência profissional de

ensino e experiência profissional na área profissional do curso

QUADRO 13 - Corpo docente com experiência profissional

Professor(a)	Nível	Instituição	Período
Adriane Pozzobon	Médio	Universidade Federal de Santa Maria	1999 – 1999
	Médio	Universidade Federal de Santa Maria	1998 - 1998
	Graduação	Universidade Federal do Rio Grande do Sul	2003 - 2003
	Graduação	Universidade Federal do Rio Grande do Sul	2002 - 2002
	Graduação	Centro Universitário Univates	2003 - Atual
Ana Beatriz Giovanoni da Silva	Conselhos, Comissões e Consultoria	Giovanoni Consultoria Ltda	1996 - Atual
	Médio	Campanha Nacional de Escolas da Comunidade	1977 - 1978
	Médio	Sociedade Educação e Caridade Escola Normal Madre Bárbara	1977 - 1983
	Serviço técnico especializado	Incomex S A Calçados	1981 - 1995
	Médio	Governo do Estado do Rio Grande do Sul	1977 - 1986
	Graduação	Centro Universitário Univates	2005 - Atual
Ana Carolina Pio da Silva	Especialização	Hospital Moinhos de Vento	2006 - atual
	Serviço técnico especializado	Hospital Moinhos de Vento	2006 - atual
	Graduação	Centro Universitário Univates	2007 - atual
	Graduação	Universidade Federal do Rio Grande do Sul	2004 - 2006
Ana Lúcia Bender Pereira	Serviços técnicos especializados	Milca Ind Com de Confecções Ltda	1981 - 1981
	Serviços técnicos especializados	Arno Johann S A	1979 - 1981
	Serviços técnicos especializados	Companhia Real de Crédito Imobiliário Sul	1981 - 1985
	Serviços técnicos especializados	Avipal S A Avicultura e Agropecuária	1987 - 2000
	Graduação	Centro Universitário Univates	1994 - Atual
Andréia Aparecida Guimarães Strohschoen	Médio	Colégio Sinodal Conventos	1993 – atual
	Médio	Colégio Sinodal Gustavo Adolfo	1995 - 2000

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Professor(a)	Nível	Instituição	Período
	Médio	Colégio Sinodal Martin Luther	2001 - 2003
	Médio	Colégio Madre Bárbara	2001 - 2001
	Graduação	Universidade de Santa Cruz do Sul	2003 - atual
	Graduação	Centro Universitário Univates	2003 – atual
Cláucia Fernanda Volken de Souza	Graduação	Centro Universitário Univates	2003 – atual
	Especialização	Centro Universitário Univates	2006 - atual
	Graduação	UFRGS	2002 - 2004
	Especialização	UFRGS	2004 - 2004
	Serviço técnico especializado	Mercoflour Ltda	2003 - 2005
Daniel Neutzling Lehn	Serviços técnicos especializados	Elegê Alimentos S A	1997 - 1998
	Ensino	Fundação Universidade Federal do Rio Grande	2000 - 2003
	Ensino	Centro Universitário Univates	2003 - Atual
	Aperfeiçoamento	Centro Universitário Univates	2003 - Atual
Eduardo Périco	Graduação	Univates Centro Universitário	1989 - Atual
	Pós-Graduação	Univates Centro Universitário	1998 - 1998
	Graduação	Universidade Luterana do Brasil	1991 - 1997
	Pós-Graduação	Universidade Luterana do Brasil	1999 - 1999
	Graduação	Universidade Federal do Rio Grande do Sul	1990 – 1990 1992 - 1992
Fernanda Scherer	Serviço técnico especializado	Sociedade de Caridade e Beneficência Marques de Souza	2002 - 2004
	Serviço técnico especializado	Município de Marques de Souza	2002 - 2004
	Graduação	Centro Universitário Univates	2004 - Atual
	Serviço técnico especializado	Associação de Moradores Marques de Souza	2002 - 2002
Fernanda Valli Nummer	Aperfeiçoamento	Universidade Federal do Rio Grande do Sul	2000 – 2001
	Graduação	Universidade Federal de Santa Maria	2001 - 2003
	Graduação	Universidade de Santa Cruz do Sul	2002 - 2002
	Graduação	Centro Universitário Univates	2002 - Atual

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Professor(a)	Nível	Instituição	Período
Fernanda Vaz Fortuna	Serviço técnico especializado	Hospital Moinhos de Vento	1999 - Atual
	Serviço técnico especializado	Instituto de Nefrologia de Novo Hamburgo Ltda	1999 - 1999
	Conselhos, Comissões e Consultoria	Hospitalar Home Care	2003 - 2004
	Serviço técnico especializado	Hospitalar Home Care	2001 - 2002
	Serviço técnico especializado	Casa Nossa Senhora da Saúde	2001 - 2004
	Graduação	Centro Universitário Univates	2004 - Atual
Grasiela Kieling Bublitz	Graduação	Centro Universitário Univates	2003-atual
	Ensino	Centro Profissional Martin Luther	2003-atual
	Ensino	Sociedade de Educação e Caridade Colégio Madre Bárbara	1986-atual
Hamilton César Zanardi Grillo	Graduação	Centro Universitário Univates	1989 - Atual
	Pós-Graduação	Centro Universitário Univates	2001 - 2004
	Serviço técnico especializado	Universidade do Vale do Rio dos Sinos	1987 - 1989
Isabel Kasper Machado	Direção e administração	Izafood Empresa de Refeições Coletivas e Serviços Ltda	1995 - Atual
	Serviço Técnico Especializado- Nutrição	Strassburger S A Indústria e Comércio Ltda	1986 – 1992
	Graduação	Centro Universitário Univates	
Jaqueline Schaurich dos Santos	Graduação	Centro Universitário Univates	2007 - atual
	Graduação	Universidade de Caxias do Sul	2006 - atual
	Serviço técnico especializado	Hospital Cristo Redentor	2004 - atual
Julia Elisabete Barden	Ensino	Universidade de Caxias do Sul	1997 - Atual
	Ensino	Centro Universitário Univates	1998 - Atual
	Serviços técnicos especializados	Universidade do Oeste de Santa Catarina	2000 - Atual
Kally Janaína Berlezze	Ensino	Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves, FACEBG	2007 - Atual
	Ensino	Centro Universitário Univates	2006 - Atual
	Ensino	Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS	2004 - 2006
Luciana Carvalho	Graduação	Centro Universitário Univates	2001 - Atual

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Professor(a)	Nível	Instituição	Período
Fernandes	Nilpax Drogaria Ltda, ND	Nilpax Drogaria Ltda, ND	2001 - 2002
	Serviços técnicos especializados	Conselho Regional de Farmácia do R S, CRF	2000 - 2001
	Serviços técnicos especializados	Hospital Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre, HSC	1997 - 1998
	Serviços técnicos especializados	Hospital de Clínicas de Porto Alegre, HCPA	1994 - 1994
Luís Cesar de Castro	Graduação	Centro Universitário Univates	2002 - Atual
	Serviço técnico especializado	Farmácia Appollus Ltda	2001 - 2005
	Serviço técnico especializado	Miotto e Bullegon Farmácia Ltda	1995 - 2000
	Serviço técnico especializado	Dolfina Braga Gonçalves Ltda	2000 - 2000
Luis Lermen	Graduação	Centro Universitário Univates	2001-atual
	Serviços técnicos especializados	Angiocor Vale do Taquari Ltda	1994-atual
	Serviços técnicos especializados	Hospital Bruno Born	1984-atual
	Serviços técnicos especializados	Luís Lermen - LM	1984-atual
Rogério Daniel Porcher	Graduação	Centro Universitário Univates	1999 - Atual
	Médio	Sociedade Caritativa e Literária São Francisco de Assis, COLÉGIO SÃO JOSÉ, Brasil	1991 - 1999
	Médio	Associação de Educação Franciscana de Penitência Caridade Cristã, COL STO ANTÔNIO, Brasil	2001 - 2003
	Serviço técnico especializado	Universidade do Vale do Rio dos Sinos, UNISINOS, Brasil	1987 - 1992
	Serviço técnico especializado	Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul, SA-RGS, Brasil. Vínculo institucional	1982 - 1988
	Serviço técnico especializado	Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Brasil	1990 - 1990
Rosângela Uhrig Salvatori	Graduação	Centro Universitário Univates	1988 – Atual
	Aperfeiçoamento	Centro Universitário Univates	1998 - 2001
	Ensino Médio	Centro Universitário Univates	1991 - 2000
	Aperfeiçoamento	Centro Universitário Univates	1995 - 1995

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Professor(a)	Nível	Instituição	Período
	Ensino Médio	Colégio Martin Luther	1985 – 1995
	Ensino Médio	Colégio Estadual Castelo Branco	1976 - 1991
	Serviços Técnicos Especializados	Colégio Estadual Castelo Branco	1984 - 1984
	Ensino Fundamental	Escola Normal Madre Bárbara	1976 - 1984
Simara Rufatto Conde	Graduação	Falculdade Nossa Senhora de Fátima	2007 - Atual
	Graduação	Centro Universitário Univates	2006 - Atual
	Serviço técnico especializado	Sindicato das Instituições Pré Escolares Particulares de Caxias do Sul	2001 - Atual
	Serviço técnico especializado	Simara Rufatto	1999 - Atual
Simone Morelo Dal Bosco	Serviço técnico especializado	Hospital Moinhos de Vento	1999 - Atual
	Graduação	Centro Universitário Univates	2005 - atual
Tânia Beatriz Acosta Gräff	Serviço técnico especializado	Centralderm	1988 - 1988
	Graduação	Centro Universitário Univates	1989 - 1998 2001 - Atual
	Serviço técnico especializado	Companhia Minuano de Alimentos S A	1988 - 1996
	Serviço técnico especializado	Drogaria Central Farmácias	1989 - 2003
	Serviço técnico especializado	Florestal Alimentos S A	1997 - Atual
	Aperfeiçoamento	Colégio Martin Luther	1999 - Atual
	Serviço técnico especializado	Hydros Assessoria Em Águas Ltda	1996 - 2000
Temis Regina Jacques Bohrer	Graduação	Centro Universitário Univates	2002 - Atual
	Médio	Governo do Estado do Rio Grande do Sul	1995 - Atual
	Médio	Colégio Cenecista João Batista de Mello	1997 - 2002
	Fundamental	Governo do Estado do Rio Grande do Sul	2002 - Atual

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

TABELA 1 - Resumo do regime de trabalho do corpo docente

Carga Horária Semanal	Nº professores	Percentagem
TI	07	26,92
TP-20	01	3,84
Horista	18	69,24
Total	26	100%

TABELA 2 - Resumo da titulação do corpo docente

Título	Nº de professores	Percentagem
Doutor	03	11,54
Mestre	20	76,92
Especialista	03	11,54
Total	26	100%

14 INFRAESTRUTURA DO CURSO

14.1 Infraestrutura física e recursos materiais

A Instituição disponibiliza infraestrutura física (salas de aula, salas especiais, laboratórios, biblioteca, etc.) e recursos materiais e didático-pedagógicos com vistas ao aperfeiçoamento e qualificação do processo ensino-aprendizagem.

14.2 Infraestrutura de acessibilidade às pessoas portadoras de necessidades especiais

No Centro Universitário UNIVATES os serviços de engenharia e de manutenção adaptam os ambientes para pessoas portadoras de necessidades especiais, objetivando a eliminação de barreiras arquitetônicas e a integração dos espaços para a adequada circulação dos estudantes com deficiências físicas. Para isso, oferece uma série de possibilidades de acesso facilitado e atendimento, dentre os quais podemos citar:

- a) Ambulatório de Enfermagem: no ambulatório de enfermagem os alunos podem receber auxílio de profissionais com o uso de equipamentos adequados;
- b) Laboratório de Fisioterapia: nos laboratórios de Fisioterapia são realizadas avaliações e atendimentos fisioterapêuticos mediante apresentação de solicitação médica.
- c) Adaptações do espaço físico:
 - banheiros: em cada prédio do Centro Universitário UNIVATES há um banheiro adaptado, com barras de apoio nas portas e parede e espaço físico adequado para a adequada locomoção;
 - vias de acesso: entre os prédios da UNIVATES há rampas no comprimento e angulação adequados aos portadores de necessidades especiais e vias de acesso sem escadas para a locomoção sem obstáculos;
 - elevadores: estão sendo providenciados ou já existem elevadores em todos os prédios da Instituição;

- estacionamento: há, pelo menos, uma vaga de estacionamento, em frente a cada prédio da Instituição, reservada e identificada adequadamente para portadores de deficiência física;
- outras adaptações: lavabos, bebedouros e telefones públicos também foram adaptados aos usuários de cadeira de rodas para um mais rápido e fácil acesso.

d) Mobiliário: são disponibilizados móveis com dimensões adequadas aos portadores de deficiência física.

14.3 Infraestrutura de informática

O Centro Universitário - UNIVATES conta atualmente com 21 (vinte e um) Laboratórios de Informática, sendo que 20 (vinte) laboratórios estão localizados no Campus de Lajeado e 01 (um) no Campus Universitário de Encantado. Deste total, 14 (catorze) laboratórios são de uso comum e 7 (sete) laboratórios de uso específico para determinados cursos ou disciplinas. Todos os laboratórios estão interligados em rede e possuem acesso à Internet, garantido pelo provedor interno da instituição, que visa oferecer as melhores condições didáticas de uso destes recursos aos alunos, professores e funcionários em suas atividades de ensino, pesquisa e extensão. A finalidade dos laboratórios de informática é permitir a prática de atividades relacionadas ao ensino, à pesquisa e ao desenvolvimento do conhecimento na área da informática, dentro da disponibilidade dos laboratórios e respeitando seu regulamento de uso. O acesso aos laboratórios e seus recursos é garantido, a toda comunidade acadêmica, mediante requisição de cadastro realizada diretamente nos laboratórios de informática ou na biblioteca da instituição.

Todos os cursos oferecidos pelo Centro Universitário UNIVATES utilizam-se destes recursos/equipamentos para desenvolver e aprimorar o conhecimento dos alunos em diversas áreas. O uso dos laboratórios de informática não atende somente as disciplinas ligadas aos cursos da área da informática, fornecem também suporte para que outras disciplinas se beneficiem destes recursos. O currículo de diversos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação exige a realização de trabalhos de conclusão com relatórios, na forma de monografias, trabalhos de conclusão ou estágios. Esses trabalhos de conclusão de curso estão sendo realizados com o uso de inúmeros softwares, como editores de texto, planilhas de cálculo, entre outros softwares específicos, uma vez que se tornou exigência dos departamentos da instituição apresentar trabalhos digitados e de forma padronizada (normas ABNT), melhorando a apresentação e ampliando o conhecimento do aluno em informática. Assim, os laboratórios de informática são hoje, um dos principais instrumentos de pesquisa na busca pelo conhecimento, no apoio extra-classe e facilitadores das atividades acadêmicas normais. O uso dos laboratórios e de seus recursos, por parte de alunos e professores, prioriza as disciplinas práticas dos cursos da instituição e nos horários em que as mesmas não ocorrem o acesso é livre a qualquer usuário interessado.

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

A seguir, apresentamos a descrição dos 14 (catorze) laboratórios de uso geral da instituição.:

QUADRO 14 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 01 - sala 207

Quant.	Descrição
Equipamentos	
17	Computadores Pentium IV 2.26 Ghz , 1 Gb RAM, HD 80 Gb, Monitor 15", CD-ROM 52X, Disquete 3"1/4', Teclado e Mouse.
08	Estabilizadores TCE 1000
01	Estabilizador 500 VA
01	Projetor Multimídia (datashow)
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
	Linux - Fedora
Móveis	
08	Mesas para computador
01	Mesa do professor
32	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
01	Gaveteiro volante - 03 gavetas c/ chave
Diversos	
01	Quadro branco laminado de sala de aula
02	Condicionadores de Ar 18000 BTU'S
01	Mola hidráulica para porta
01	Extintor de incêndio 2 Kg
01	Quadro mural 1,2m x 1,0m

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 15 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 04 - sala 104

Quant.	Descrição
Equipamentos	
25	Microcomputadores Intel Pentium D 2.8 Ghz, 1 Gb RAM, HD 80Gb, CD-RW/DVD-R (Combo), monitor LCD 15'.
25	Estabilizador 500 VA
Sistemas Operacionais Instalados	
	Windows 98
	Linux – Fedora
Móveis	
12	Mesas de computador

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quant.	Descrição
01	Mesa do professor
50	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
01	Gaveteiro volante 04 gavetas com chave
Diversos	
01	Quadro branco laminado sala de aula
02	Condicionadores de ar 18.000 BTU's
01	Mola hidráulica para porta
01	Extintor de incêndio gás carbônico 4Kg
01	Quadro mural 1,2m X 1,0m
03	Quadros de Reprodução de Arte

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 16 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 07 - sala 101

Quant.	Descrição
Equipamentos	
31	Microcomputador Intel Pentium D 2.8 Ghz, 1 Gb RAM, HD 80Gb, CD-RW/DVD-R (Combo), monitor LCD 15'.
31	Estabilizadores 500 VA
01	Projektor Multimídia (datashow)
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
	Linux - Fedora
Móveis	
12	Mesas de computador
01	Mesa do professor
51	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
01	Gaveteiro volante 04 gavetas com chave
Diversos	
01	Quadro branco laminado de sala de aula
01	Quadro mural 1,20m X 1,0m
01	Condicionadores de Ar - Modelo Split 60.000 BTU's

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 17 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 07 - sala 102

Quant.	Descrição
Equipamentos	

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quant.	Descrição
25	Microcomputador Intel Pentium D 2.8 Ghz, 1 Gb RAM, HD 80Gb, CD-RW/DVD-R (Combo), monitor LCD 15'.
25	Estabilizadores SMS 500 VA
01	Projektor Multimídia (datashow)
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
	Linux – Fedora
Móveis	
12	Mesas de computador
01	Mesa do professor
48	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
Diversos	
02	Condicionadores de ar – Modelo Split 60.000 BTU's
01	Quadro branco laminado sala de aula
01	Quadro mural 1,20m X 1,0m

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 18 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 07 – Sala 103

Quant.	Descrição
Equipamentos	
25	Microcomputadores Compaq Pentium VI 1.8 Ghz , 1 Gb RAM, Monitor de vídeo 15", HD 40Gb, CD-ROM 52X, Disquete 3"1/4', Teclado e Mouse.
25	Estabilizadores 500 VA
01	Projektor Multimídia (datashow)
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
	Linux - Fedora
Móveis	
12	Mesas de computador
01	Mesa do professor
51	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
01	Gaveteiro volante 04 gavetas com chave
Diversos	
01	Quadro branco laminado de sala de aula
01	Quadro mural 1,20m X 1,00m
01	Condicionadores de ar – Modelo Split 60.000 BTU's

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 19 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 07 - sala 104

Quant.	Descrição
Equipamentos	
31	Microcomputador Intel Pentium D 2.8 Ghz, 1 Gb RAM, HD 80Gb, CD-RW/DVD-R (Combo), monitor LCD 15'.
31	Estabilizadores 500VA
01	Projeto Multimídia (datashow)
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
	Linux - Fedora
Móveis	
12	Mesas de computador
01	Mesa do professor
51	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
01	Gaveteiro volante 04 gavetas com chave
Diversos	
01	Quadro branco laminado de sala de aula
01	Quadro mural 1,20m X 1,0m
01	Condicionadores de Ar - Modelo Split 60.000 BTU's

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 20 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 07 - sala 105

Quant.	Descrição
Equipamentos	
25	Microcomputador Intel Pentium D 2.8 Ghz, 1 Gb RAM, HD 80Gb, CD-RW/DVD-R (Combo), monitor LCD 15'.
25	Estabilizadores 500 VA
01	Projeto Multimídia (datashow)
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
	Linux – Fedora
Móveis	
12	Mesas de computador
01	Mesa do professor
48	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quant.	Descrição
Diversos	
02	Condicionadores de ar – Modelo Split 60.000 BTU's
01	Quadro branco laminado sala de aula
01	Quadro mural 1,20m X 1,0m

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 21 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 11 - sala 101

Quant.	Descrição
Equipamentos	
25	Microcomputadores Pentium IV 2.26 Ghz , 1 Gb RAM, HD 80 Gb, Monitor 17", Placa de Vídeo 64Mb Gforce, CDRW 52X, Disquete 3"1/4', Teclado e Mouse.
13	Estabilizadores 500 VA
01	Projeto Multimídia (datashow)
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
	Linux – Fedora
Móveis	
12	Mesas de computador
01	Mesa do professor
51	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
01	Gaveteiro volante 04 gavetas com chave
Diversos	
01	Quadro branco laminado de sala de aula
01	Quadro mural 1,20m X 1,00m
01	Climatizador de ar – Modelo Split 60.000 BTU's
01	Mola hidráulica para porta

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 22 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 11 - sala 403 (Lab. de Computação Gráfica)

Quant.	Descrição
Equipamentos	
25	Microcomputadores Pentium IV 1.8 Ghz , TRITON, 1 Gb RAM, HD 40G, Monitor Samsung 17", CDR 52x LG, Disquete 3"1/4', Teclado e Mouse.
13	Estabilizadores 500 VA
01	Projeto Multimídia (datashow)

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quant.	Descrição
Softwares Instalados	
25	Licenças de Uso Educacional Pagemaker
25	Licenças de Uso Corel Draw Grafics
01	Licença de Uso Midia Corel Grafics
20	Licenças Software AutoCad
15	Licenças Software DietWin
12	Licenças de Uso Software Multisim
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
	Linux – Fedora
Móveis	
12	Mesas para computador
01	Mesa do professor
54	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
01	Gaveteiro volante 04 gavetas com chave
01	Mesa de trabalho 02 gavetas - 1,5m
Diversos	
02	Condicionadores de ar 21.000 BTU's
01	Mola hidráulica para porta
01	Quadro mural de 1,2 X 1,0m
01	Quadro branco laminado de sala de aula

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 23 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 11 - sala 413

Quant.	Descrição
Equipamentos	
26	Microcomputadores Pentium IV 2.66 Ghz, 1 Gb RAM, HD 80Gb, CDRW/DVD, Placa de Vídeo e Rede 10/100, Teclado ABNT, Mouse Óptico Scroll, Monitor 17' LCD, Drive de Disquete 3 1/2 .
14	Estabilizadores 500 VA
01	Projektor Multimidia (datashow)
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
	Linux - Fedora
Móveis	
12	Mesas de computador

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quant.	Descrição
01	Mesa do professor
51	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
01	Gaveteiro volante 04 gavetas com chave
Diversos	
02	Condicionadores de Ar de 18.000 BTU's
01	Quadro branco laminado de sala de aula
01	Quadro mural 1,20m X 1,00m

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 24 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 11 - sala 415

Quant.	Descrição
Equipamentos	
25	Microcomputador Intel Pentium D 2.8 Ghz, 1 Gb RAM, HD 80Gb, CD-RW/DVD-R (Combo), monitor LCD 15".
25	Estabilizadores 500 VA
01	Projektor Multimídia (datashow)
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
	Linux – Fedora
Móveis	
12	Mesas de computador
01	Mesa do professor
48	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
Diversos	
02	Condicionadores de ar – Modelo Split 60.000 BTU's
01	Quadro branco laminado sala de aula
01	Quadro mural 1,20m X 1,0m

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 25 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 12 - sala 307

Quant.	Descrição
Equipamentos	
35	Computadores Pentium IV 1,7 Ghz, 2 Gb Ram - Sistema E-Stars – Bitwin. (05 monitores, 5 teclado e 5 mouses)
8	Estabilizadores 1 KVA

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quant.	Descrição
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
Móveis	
24	Mesas de computador
01	Mesa do professor
65	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
Diversos	
01	Quadro branco laminado de sala de aula
02	Quadro mural 1,20m X 1,00m
02	Condicionadores de ar – Modelo Split 60.000 BTU's

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 26 - Descrição do Laboratório de Informática do Prédio 12 - sala 407

Quant.	Descrição
Equipamentos	
40	Microcomputadores Pentium IV 3.0 Ghz, 1 Gb Ram, HD 80 Gb, Combo (Gravador de CD/Leitor de DVD), Monitor de 17'.
25	Estabilizadores 500 VA
01	Projeter Multimídia (datashow)
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
	Linux - Fedora
Móveis	
24	Mesas de computador
01	Mesa do professor
65	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
01	Gaveteiro volante 04 Gavetas
Diversos	
01	Quadro branco laminado de sala de aula
02	Quadro mural 1,20m X 1,00m
02	Condicionadores de Ar – Modelo Split 60.000 BTU's

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

QUADRO 27 - Descrição do Laboratório de Informática - Campus Encantado

Quant.	Descrição
Equipamentos	

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quant.	Descrição
20	Microcomputador Intel Pentium D 2.8 Ghz, 1 Gb RAM, HD 80Gb, CD-RW/DVD-R (Combo), monitor LCD 15'.
20	Estabilizadores 500Va
Sistemas Operacionais Instalados	
	Microsoft Windows XP
	Linux - Fedora
Móveis	
12	Mesas de computador
51	Cadeiras estofadas fixas padrão UNIVATES
01	Gaveteiro volante 04 gavetas
Diversos	
01	Quadro branco laminado de sala de aula
01	Quadro mural 1,20m X 1,00m
01	Condicionador de ar – 21.000 BTU's

Fonte: Coordenação dos Laboratórios, 2009/A.

14.4 Infraestrutura específica do curso

QUADRO 28 - Estrutura física do Laboratório de Técnica Dietética

Quantidade	Descrição
5	Módulos de cozinhas padronizadas para aulas práticas com revestimento em azulejo e piso lavável
1	Módulo para higienização de materiais
1	Módulo para pré-preparo de alimentos e refrigeração
01	Laboratório de Avaliação Sensorial
2	Vestiários para professores e alunos do Laboratório
01	Sala de coordenação e supervisão de estágio
1	Sala de estoque

QUADRO 29 - Equipamentos e materiais para Laboratório de Técnica Dietética

Quantidade	Descrição
01	Freezer comercial vertical
1	Refrigerador comercial 4 portas
6	Liquidificadores domésticos.
5	Batedeiras domésticas

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quantidade	Descrição
1	Balança eletrônica:
4	Estantes de aço galvanizado
5	Fogões semi-industriais
3	Fornos de microondas
1	Masseira industrial
1	Batedeira industrial
01	Multiprocessador de vegetais
01	Descascador de tubérculos
3	Fornos elétricos
8	Mesas grandes em inox
30	Bancos individuais
1	Fogão com chapa e grelha
2	Carrinho inox
1	Sistema de exaustão do ambiente
1	Forno de panificação
1	Forno combinado (de convecção)
2	Churrasqueiras industriais

QUADRO 30 - Utensílios de cozinha para Laboratório de Técnica Dietética

Quantidade	Descrição
06	Caçarola alta nº 18 (8 litros)
06	Caçarola baixa nº 22 (10 litros)
06	Caçarola baixa nº 24 (12 litros)
06	Panela alta nº 34 (23 litros)
06	Jarras de vidro 2 litros
06	Formas de pudim (nº 14)
04	Chaleira nº 14 (2 litros)
03	Frigideira 24 cm (diâmetro) alumínio
06	Escorredor de massa alumínio
05	Balança de mesa 10kg (doméstico)
06	Sopeira inox
06	Saladeira inox retangular para buffet (41x31cm)
06	Canecas graduadas de inox
04	Fervedor de leite com tampa 2 litros
06	Saleiros inox
06	Concha doméstica inox tramontina

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quantidade	Descrição
06	Espumadeira doméstica inox tramontina
60	Garfos de mesa
60	Facas de mesa
60	Colheres de sopa (de mesa)
60	Garfos de sobremesa
60	Facas de sobremesa
60	Colher de sobremesa
60	Colher de chá
60	Copo de vidro 260 ml
20	Cremeiras de inox
60	Pratos rasos porcelana branca
60	Pratos fundos porcelana branca
60	Pratos sobremesa porcelana branca
06	Galheteiros conjunto com 4 (inox)
05	Termômetro de penetração
06	Caixas vazadas
06	Caixas fechadas
12	Colher para arroz (doméstica)
12	Garfos para assados (doméstica)
06	Pegadores de massa tramontina
06	Pegadores de salada
06	Tesouras tramontina uso geral
06	Raladores de inox
12	Abridores de lata
12	Abridores de garrafa
06	Saca -rolhas
06	Espátula de aço inox com cabo de madeira
12	Placas de altileno 50x50
12	Placas de altileno pequena
12	Facas para carne tramontina
12	Facas para legume tramontina
06	Facas para pão tramontina
48	Faca para churrasco tramontina
06	Peneiras
12	Copo medida acrílico
36	Pano de prato

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quantidade	Descrição
06	Escorredor de louça cromado
06	Porta esponja e sabão
09	Lixeiras com tampa basculante
02	Aquário para vinagrete médio
06	Bacia plástica 5 litros
06	Bacia plástica 7 litros

QUADRO 31 - Estrutura física e materiais do vestiário para uso de professores e alunos

Quantidade	Descrição
05	Armários de metal galvanizado
03	Cubas de assepsia
01	Saboneteira
01	Porta-toalhas
01	Lixeiras
02	Cortinas 18m ²
01	Espelho
02	Bancos de madeira

QUADRO 32 - Estrutura física e materiais da Sala de Coordenação e Supervisão de Estágio

Quantidade	Descrição
01	Escrivaninhas
02	Cadeiras estofadas
01	Computador
01	Impressora jato de tinta
01	Mesa de computador
01	Quadro branco 1,30m
01	Ar condicionado de 10.000 BTU's
01	Mesa redonda
01	Telefone
01	Lixeiras
10	Cadeiras com encosto
01	Mural
01	Quadro branco
01	Software de nutrição

QUADRO 33 - Estrutura física e materiais da Sala de Estoque

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quantidade	Descrição
02	Lixeiras
01	Estrado 910x910x170mm (polietileno alto impacto)
01	Freezer vertical
04	Estantes de aço galvanizado
01	Escrivaninha
01	Cadeira estofada
01	Fichário

QUADRO 34 - Estrutura física e materiais da Sala de Recepção, Avaliação Nutricional, Sala de Atendimento à Comunidade e Sala de Educação Nutricional

Quantidade	Descrição
01	Sala de Avaliação nutricional
01	Sala de Educação Nutricional
01	Sala de Atendimento à Comunidade
01	Sala de Recepção e Triagem

QUADRO 35 - Estrutura física e materiais da Sala de Avaliação Nutricional

Quantidade	Descrição
01	Balança pediátrica
02	Estadiômetros portáteis
04	Adipômetros
08	Fita métrica de metal
03	Lençóis
01	Colchão
01	Mesa de exame
01	Mesa de escritório
01	Escadinha para leitos - 3 degraus
01	Pia (1 cuba fórmica)
01	Saboneteira inox
01	Compasso correção
02	Cortina
01	Lixeira pequena
01	Porta-toalha
03	Cadeiras estofadas fixas
01	Aparelho para bioimpedância elétrico

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quantidade	Descrição
01	Ar condicionado 7500 BTU's
01	Balança antropométrica com haste fixa
01	Aparelho para medir pressão arterial
01	Softwear de nutrição
01	Tapete
01	Aarmário com prateleiras e porta com chave
02	Monitores de glicose e colesterol ACCUTREND GC e 2 lancetadores SOFTCLIX
02	Monitores de lactato sagüíneo ACCUSPORT e 2 lancetadores SOFTCLIX
02	Monitores de gasto energético
01	Paquímetro ósseo

QUADRO 36 - Estrutura física e materiais da Sala de Educação Nutricional

Quantidade	Descrição
05	Cadeiras com encosto
01	Armário
01	Mesa de fórmica
01	Tripé com pedestal
01	Kit de alimentos estilizados para educação nutricional
01	Pirâmide de vidro
02	Conjuntos de materiais educativos em nutrição
05	Prateleiras de fórmica
01	Tapete
01	Ar condicionado 7500 BTU's

QUADRO 37 - Estrutura física e materiais da Sala de Recepção e Triagem

Quantidade	Descrição
01	Balcão de atendimento
02	Cadeiras estofadas
01	Relógio de parede
01	Fichário
01	Telefone
01	Quadro mural
08	Cadeiras fixas estofadas COM ENCOSTO
01	Computador
02	Jalecos
01	Lixeira

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

01	Ar condicionado 7500 BTU's
----	----------------------------

QUADRO 38 - Equipamentos e instalações para o vestiário

Quantidade	Descrição
03	Armários
01	Pia de assepsia
01	Saboneteira inox

QUADRO 39 - Estrutura física e materiais para sala de Atendimento à Comunidade

Quantidade	Descrição
02	Mesas para escritório com gavetas
04	Cadeiras estofadas
01	Armário com duas portas
01	Computador com impressora
01	Quadro branco
01	Mesa suporte para computador

QUADRO 40 - Equipamentos e materiais para o Laboratório de Avaliação Sensorial

Quantidade	Descrição
05	Cabines para análise sensorial
05	Cadeiras giratórias sem braço
05	Cuspidores (gabinete odontológico)
05	Kit para avaliação sensorial
03	Jogos de luzes coloridas (5 jogos de três luzes de 3 diferentes cores)
03	Programa de avaliação sensorial

QUADRO 41 - Laboratório de Anatomia Humana

Quantidade	Descrição
1	Sala principal (53m ²)
1	Sala de preparo (33m ²)
1	Sala de osteologia (40 m ²)
Sala principal	
6	Cubas de inox com 2m x90 cm, com 4 canaletes
1	Microcomputador multimídia
36	Bancos de madeira altos
6	Refletor parabólico (focos de luz)
6	Pia inox com torneiras (1,60m x 90cm)
3	Saboneteiras elétricas

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quantidade	Descrição
1	Quadro de giz
1	Bancada circular ao longo das paredes
3	Exaustores
10	Baldes de inox grande
25	Pinças anatômicas (14 cm)
2	Esqueleto (masculino e feminino) c/suporte
	Sub-total
Sala de Preparo e Material	
1	Cuba para guarda de cadáveres com 3 prateleiras, tampa e motor de elevação, que permita submergir os cadáveres em solução de formol
1	Exaustor de parede
1	Serra elétrica tipo açougueiro
4	Bancos
2	Cubas de inox com 2m x 90cm, com 4 canaletes interligados no centro por um ralo e este conectado ao esgoto central
	Sub-Total
Sala de Osteologia e Monitoria	
1	Mesa de trabalho com torno
1	Conjunto de ferramentas necessárias para modelagem de peças
1	Armário de vidro (1,50m)
2	Mesa longa
15	Cadeiras e bancos
4	Armários para guarda de material de estudantes
	Sub-Total
Mateiral para Estudo	
2	Cadáveres inteiros (masculino e feminino)
2	Esqueletos (masculino e feminino)
1	Órgãos dos vários sistemas humano em duplicata
2	Crânios desarticulados
1	Peças anatômicas (moldes em massa)

QUADRO 42 - Laboratório de Fisiologia

Quantidade	Descrição
1	Sala principal (60 m ²)
1	Sala de preparo (32 m ²)
	Sub-Total

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quantidade	Descrição
Sala principal	
3	Goteiras de Claude Barnard
5	Lamparinas
1	Desfibrilador (bateria de carro p/estimular animais)
1	Estimulador elétrico
1	Conjunto de materiais cirúrgicos em geral
100	Máscaras e aventais descartáveis para alunos e professores
1	Centrífuga
1	Suporte para infusão venosa (de soro)
1	Suporte para toalhas e sabão
	Biotério (cães, rãs, coelhos, ratos, galinhas...)

QUADRO 43 - Laboratório de Microbiologia

Quantidade	Descrição de materiais
Equipamentos	
1	Agitador de tubos
1	Autoclave
01	Balança Digital
03	Banho-Maria de tubos
04	Contadores manuais de colônias
01	Destilador
01	Estufa de esterilização / forno de Pauster
02	Estufas Bacteriológicas
06	Liquidificador
05	Macrocontroladores de pipetas (com 5 pipetas de 10mL)
03	Microscópios
01	Refrigerador 129aurel – 340 L
01	Refrigerador 129aurel – 294 L – projeto professor Luís de Castro – aprovado pelo PROPEX.
01	Refrigerador eletrolux – 294 L
02	Ventiladores de parede
Móveis	
01	Armário de madeira com 2 portas cor marfim
01	Armário de madeira com 2 portas cor ovo
01	Armário de ferro c/2 portas e prateleiras – preto c/cinza
01	Armário guarda-volumes com 16 portas e chaves.

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quantidade	Descrição de materiais
03	Bancada de mármore com 12 tomadas elétricas
01	Bancada de mármore e madeira com 5 portas e 4 tomadas elétricas
01	Bancada de mármore e madeira com 17 portas e 12 tomadas elétricas
01	Cadeira giratória com braços
03	Cadeiras estofadas
01	Mesa
03	Mesa de matalatão e barras cantoneiras p/ estufas de incubação
01	Mesa para o computador
01	Microcomputador
40	Mochinhos
01	Quadro-mural
01	Quadro-verde
01	Telefone
Materiais	
03 litros	Água sanitária
03 litros	Álcool
1	Balde
02	Bandejas de plástico grande funda na cor branca
02	Bandejas de plástico pequena funda na cor branca
01	Bombona de plástico de 10 litros
01	Escorredor de louças plástico
02	Escovas de crina redonda para lavar tubos de ensaio
01	Esponjas de limpeza
01	Frascos de líq uido concentrado para a limpeza
01	Lixeira de plástico grande para lixo seco
01	Lixeira de plástico pequena para lixo úmido
01	Luvas amarelas de boracha tamanho P
02 pcte	Pano Perfex 60X33 com 5 unid
02 rolos	Algodão hidrófobo
03 pct	Algodão ortopédico
03	Ataduras de Crepom de 10cm
01 cx	Etiquetas brancas
1	Fita adesiva crepe estreita branca
01 rolos	Fita adesiva crepe larga branca
03 rolos	Fita adesiva larga transparente
06 rolos	Fita adesiva para autoclave

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quantidade	Descrição de materiais
2 cx	Luva de procedimento pequena
03 rolos	Papel alumínio
01 rolos	Papel filme 30M
½ rolo	Papel Kraft 50m (em uso)
01 rolos	Sacos plásticos 230X380 (3KG) de 100 und
05 pctes	Sacos plásticos estéreis 30X17,5 com 25 und cada
20	Swab
30	Alças de platina
27	Alças para espalhar inóculos
18	Bicos de Bunsen
18	Tripés para bicos de Bunsen
18	Telas de amianto
05	Cabos de bisturi
20	Cabos de Kolle
04	Copos de Becker de 100mL
19	Copos de Becker de 200 mL
17	Copos de Becker de 1000 mL
46	Erlenmeyer de 100mL
30	Erlenmeyer de 125mL
10	Erlenmeyer de 200mL
40	Erlenmeyer de 250mL
08	Erlenmeyer de 500mL
10	Espátula
01	Jarra anaeróbica
02 cxs	Lâminas para bisturi nº21 com 100 und
02 cx	Lâminas para microscopia com 50 peças
03 cx	Lamínulas 4X24 mmm com 100 und
01	Mangueira transparente de PVC cristal
854	Placas de Petry
222	Pipetas graduadas de 1mL
149	Pipetas graduadas de 10mL
02	Porta placas de Petry de metal (p/ 15 placas)
80	Potes coletores estéreis de 80mL
15	Provetas graduadas de 100mL
44	Provetas graduadas de 250mL
50	Provetas graduadas de 500mL

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quantidade	Descrição de materiais
45	Provetas graduadas de 1000mL
01	Suporte de metal para papel kraft
08	Suporte de metal para tubos de Ensaio
17	Suportes plásticos para tubos de Ensaio
01	Termômetro
665	Tubos de ensaio pequenos s/ rosca
63	Tubos de ensaio pequenos com rosca
112	Tubos de ensaio grande sem rosca
676	Tubos de ensaio grande com rosca
423	Tubos de Durhan várias tamanhos
Meios de Cultura	
01	Frasco de Citrato de Amônio e Ferro III – 250g
01	Frasco de Formol 40% - 1000mL
02	Frasco de cloreto de sódio – 1000g
01	Frasco de vaselina líquida – 1000mL
01	Pote de Ec-Brother – Caldo Ec. – 500g
01	Pote de Violet Red Bile Glucose ágar – 500g
01	Pote de Agar Cérebro – coração – 500g
01	Pote de Agar EMB (Eosina Azul de Metileno Lac.Sac) – 500g
01	Pote de Agar Sim Médiuim – 500g
01	Pote de água peptonada – 500g
01	Pote de Azul de Metileno – 25g
01	Pote de Baird Parker Agar – 500g
01	Pote de BPLS Agar – 500g
02	Pote de Brilliant Green Bile Broth 2% - 500g
01	Pote de Cetrimide Agar – 500g
02	Pote de EC Medium– 500g
01	Pote de lisina ferro Ágar – 500g
01	Pote de Nutriente Ágar – 500g
01	Pote de Plate Count Ágar – PCA. – 500g
01	Pote de Potato Dextrose Agar – 500g
01	Pote de Rappaport – Vassiliadis – R10 Broth – 500g
01	Pote de Sabouraud Dextrose Ágar – 500g
01	Pote de Salmonella Shigella Á– 500g
01	Pote de Triple Sugar Iron Ágar – 500g
01	Pote de Tryptic Soy Ágar – TSA. -500g

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quantidade	Descrição de materiais
01	Pote de TSC – 500g
01	Pote de Urea Agar Base – 500g
01	Pote de VRB. – 500g
01	Pote de XLT 4 Agar – 500g
02	Potes de Lauryl Sulfato – 500g
02	Potes de Peptona Bacteriológica – 500g
02	Potes de Perfringens Agar Base (TSC & SFP) – 500g
01	Vidro de Ácido Acético Glacial – 1000mL
01	Vidro de Hidrogênio Peróxido – 1000mL
01	Peptone Wasser 500gr
01	Pepton from meat 1000gr
01	Lauryl tryptose broth 500gr
01	Lactose broth 500 gr
01	Fraser caldo base 500gr
01	NaOH 1000ml
01	Água oxigenada 3%1000ml
01	Ácido clorídrico 1000ml
05	Frasco com reagentes para coloração de Gram 500ml
10	Coagu-plasma 0,3ml
17	Selective supplements
Instalações Gerais	
16	Bicos de luz fluorescentes retangular com 6 lâmpadas cada
01	Instalação elétrica para as 2 estufas bacteriológicas com 2 tomadas e 1 dejuntor
01	Instalação elétrica com interruptor de luz triplo
01	Instalação elétrica de rede estabilizada para computador
01	Instalação elétrica para a autoclave com 1dejuntor
01	Instalação elétrica para o destilador com 1dejuntor
01	Instalação elétrica para o refrigerador com uma tomada
01	Instalação hidráulica para a autoclave com 1 registro de saída de água
03	Instalações elétricas com 1 tomada cada para uso em geral
02	Instalações elétricas para os dois ventilador

QUADRO 44 - Laboratório de Bioquímica

Quantidade	Descrição
1	Sala principal (m ²)

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Quantidade	Descrição
1	Sala de preparo (m ²)
	Sub-Total
Sala principal	
6	Bancadas de alvenaria revestida com lajotas tendo canalizações para gás, água e corrente elétrica
2	Pias inox com torneira, ao final da bancada
12	Bicos de Bunsen com 24 saídas de gás
1	Instalação central de gás
4	Armários para guarda de material
1	Quadro de giz
18	Suportes para tubos de ensaio, com capacidade para 12 tubos cada
24	Telas de amianto com suporte
	Sub-total
Sala de Preparo	
1	Bancada igual a sala principal
2	Armários com várias gavetas para guarda de pipetas e tubos de ensaio de tamanhos variados e tenz (prendedor)
2	Fotocalorímetros
1	Balança química de precisão (digital)
2	Centrífugas
1	Estufa elétrica
1	Destilador de água
1	Geladeira
1	Estante para guarda de livros
1	Balde de inox grande
1	Capela com exaustor
1	Escrivaninha com cadeira

QUADRO 45 - Laboratório de Histologia e Microscopia

Quantidade	Descrição
1	Sala principal (42 m ²)
1	Sala de preparo (32 m ²)
	Sub-Total
Sala principal	
6	Bancadas com 5 microscópios fixos e tomada elétrica para cada microscópio
30	Bancos ou cadeiras altas para o aluno

Quantidade	Descrição
30	Microscópios (1600) monocular
1	Armário para guarda de caixas de lâminas
1	Microcomputador Miltimídia
36	Caixas de lâminas contendo 85 lâminas de vários tecidos
1	Projektor de diapositivos (slides)
1	Retroprojektor
1	Quadro de giz
1	Mesa e cadeira para professor
1	Iluminação indireta
	Sub-total
Sala de Preparo de Material	
2	Estufas elétricas
1	Destilador de água
2	Microtomo (cortador de tecido parafinado)
1	Balcão com pias e torneira com vários picos
1	Bico de Bunsen
1	Balança Analítica
1	Microscópio interligado ao visor de televisão
1	Agitador

14.5 Biblioteca

14.5.1 Área física

O prédio da Biblioteca tem área total de 2.696,91m². Abriga em seus três pavimentos, além do acervo, espaço para estudos (individual e em grupo), sala de reprografia, laboratório de informática, sala multimeios (TV/vídeo/DVD), sala de pesquisa às Bases de Dados/COMUT e o Museu Regional do Livro. O acesso aos portadores de necessidades especiais é garantido por meio de uma rampa externa e de um elevador especial para os ambientes internos.

A Biblioteca do Câmpus Encantado dispõe de 142,33 m², abrigando hall de recepção, atendimento/administração, acervo bibliográfico, espaço para estudos em grupo, espaço para estudos individual, espaço para pesquisas (jornais/revistas) e para circulação.

A UNIVATES, no câmpus Lajeado e Encantado, disponibiliza uma biblioteca informatizada, podendo as pesquisas, empréstimos, renovações e reservas do acervo serem efetuados no local ou

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

pela internet. Em Encantado também é possibilitado o serviço de malote diário para receber livros da Sede, que são solicitados pela internet.

14.5.2 Acervo e usuários

O acervo da Biblioteca Central e do Câmpus de Encantado é constituído por livros, materiais de referência (dicionários, enciclopédias, almanaques, relatórios etc.), material não-convencional (fitas de vídeo, fitas cassete, CD-ROMs, DVDs, calculadoras HP etc.), periódicos nacionais/internacionais (jornais e revistas) assinatura das base de dados *Academic Search Elite*, *Business Source Elite* da EBSCO e de outras base de dados de acesso livre, como *Scientific Electronic Library Online* - SCIELO, Periódicos Eletrônicos em Psicologia – PePSIC, Biblioteca Digital de Teses e Dissertações - BDTD e o Portal de Acesso Livre CAPES.

O acesso ao material bibliográfico dá-se mediante empréstimo domiciliar e consulta local. O acervo da Biblioteca é informatizado através do sistema GNUTECA (*software* desenvolvido pela UNIVATES sob licença GPL, ISO 2709, MARC 21), tendo cada volume identificação por código de barras para uso no sistema de empréstimo e controle de acervo por leitura ótica. O acervo de periódicos está parcialmente informatizado.

Além do acervo bibliográfico (44.000 títulos e 93.603 volumes), a Instituição conta com 352 periódicos correntes e 777 periódicos não-correntes, totalizando 1.129 volumes. A biblioteca possui a assinatura das bases de dados *Academic Search Elite* (base de dados multidisciplinar com mais de 3,505 títulos indexados - 2,735 em texto completo) abrangendo as seguintes áreas do conhecimento: Ciências Biológicas, Ciências Sociais, Ciências Humanas, Educação, Engenharia, Idiomas e Linguística, Computação, Referência Geral, Saúde/Medicina, Arte e Literatura; a *Business Source Elite* (base de dados na área de negócios com mais de 1,100 publicações em texto completo e 10.000 perfis de empresas) abrangendo as seguintes áreas do conhecimento: Negócios, Marketing, Economia, Gerência, Finanças, Estudos Internacionais, Mercado, Trabalhista, Bancária, Ciências Contábeis e Relatórios de países, e a *Regional Business News* com mais de 50 jornais regionais dos EUA. O usuário pode acessar os documentos pela Internet (URL) com seu código e senha.

O acervo é constantemente atualizado, independente do suporte de informação. A Instituição tem definida política para aquisição de bibliografia destinando 1% de sua Receita Líquida para esta finalidade. A verba é assim distribuída: 7% para a Pró-Reitoria de Ensino (para novos cursos, suplementação das verbas dos Centros, incluindo o CEP, entre outros), 30% entre os Centros, 45% entre os cursos e os demais 18% entre os cursos novos ou em fase de reconhecimento. A distribuição entre os centros é feita da seguinte forma:

- 50% equitativo: igual para todos os centros e CEP;
- 50% proporcional ao número de alunos de cada Centro e CEP;

A distribuição entre os cursos é feita da seguinte forma:

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

- 50% equitativo: igual para todos os cursos;
- 50% proporcional ao número de alunos de cada curso.

Os cursos de Pós-Graduação e de Extensão não possuem verba destinada, devendo contar com a bibliografia existente para os cursos de Graduação.

A bibliografia constante nos programas de ensino das disciplinas está dividida em básica e complementar. A bibliografia básica considera a relação de um exemplar para cada dez alunos, e a relacionada como complementar é assim denominada quando existe pelo menos um exemplar à disposição na Biblioteca.

Dos usuários da Biblioteca fazem parte todos os professores, alunos (de todos os níveis de ensino oferecidos pela Instituição), funcionários da Instituição, egressos, ex-alunos e também a comunidade externa para o empréstimo domiciliar.

Os usuários da Biblioteca efetuam suas pesquisas por título, assunto ou autor, pela internet (catálogo *online*) ou em um dos 22 (vinte e dois) terminais de consultas da Biblioteca, sendo um destes para uso exclusivo de portadores de necessidades especiais. A reserva e a renovação do material retirado podem ser efetuadas pela internet ou na Biblioteca. Através da internet o usuário pode também verificar seu histórico de empréstimo e optar pelo recebimento de avisos dois dias antes de vencer o prazo de devolução do material retirado.

14.5.3 Serviços

Os serviços da Biblioteca compreendem: pesquisa através do Catálogo *On-line* pela internet ou no local; auxílio à pesquisa por telefone, por e-mail; empréstimo domiciliar; acesso à Base de Dados EBSCO, SCIELO, PePSIC, BDTD e ao Portal de Acesso Livre CAPES; empréstimo domiciliar; reserva e renovação (podendo também serem efetuadas via internet); histórico dos materiais retirados; lista das novas aquisições por período e/ou por assunto; link de sugestão para novas aquisições; empréstimo entre bibliotecas; intercâmbio de publicações produzidas pelas Instituições congêneres; Comutação Bibliográfica (COMUT) - (serviço que permite às comunidades acadêmica e de pesquisa o acesso a documentos em todas as áreas do conhecimento, por meio de cópias de artigos de revistas técnico-científicas, teses e anais de congressos); normalização de trabalhos acadêmicos; visita orientada; levantamento bibliográfico e congelamento (bibliografia não disponível para empréstimo domiciliar, por determinado período, a pedido do professor). Com exceção das obras de referência e periódicos na área do Direito, todo acervo está disponível para empréstimo. Com relação ao serviço de reserva, o sistema de empréstimo envia automaticamente aviso por e-mail informando o usuário sobre a disponibilidade do material por 48 horas.

Para a normalização de trabalhos monográficos, a Biblioteca da UNIVATES disponibiliza horários para atendimento individual. Este serviço tem a finalidade de orientar o(a) aluno(a) nos

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

trabalhos acadêmicos da Instituição, de acordo com o "Guia Prático da UNIVATES para Trabalhos Acadêmicos".

O aluno também pode enviar suas dúvidas pelo *site* da UNIVATES no link Biblioteca/Normalização.

O "Guia Prático da UNIVATES para Trabalhos Acadêmicos" está disponibilizando em arquivo eletrônico no Portal Universo UNIVATES, vinculado ao *site* da UNIVATES.

14.5.4 Resumo do acervo bibliográfico

O quadro a seguir apresenta o número de obras e volumes existentes na Biblioteca do Centro Universitário UNIVATES Câmpus Lajeado e Encantado (resumo do acervo bibliográfico por assunto, segundo a Classificação Decimal Universal - CDU utilizada pela Instituição).

QUADRO 46 - Resumo do acervo bibliográfico

CDU	Especificação por assunto	Nºtítulos	Nºvolumes
0	Generalidades/Biblioteconomia/Informação	799	1693
1/14	Filosofia	553	1009
15	Psicologia	812	1691
16	Lógica/Epistemologia	140	258
17	Ética	114	185
2	Religião, Teologia	248	378
30/31 e 39	Sociologia, Sociografia/Etnologia/Folclore	1149	2278
32	Ciência Política	743	1177
33	Economia	2723	5405
34	Direito, Legislação, Jurisprudência	5575	12766
35	Administração Pública/Governo/Assuntos Militares	248	385
36	Assistência Social, Seguros	55	101
37	Educação, Pedagogia	2844	6062
339 e 38	Comércio Exterior	560	1405
50/51 e 311	Ciências Puras, Matemática, Estatística	1616	3662
52/53	Astronomia, Geodesia, Física	548	1369
54	Química, Mineralogia	303	954
55	Geologia, Meteorologia	88	166
56	Paleontologia	11	31
57	Ciências Biológicas/Antropologia	547	1724
58	Botânica	98	223
59	Zoologia	134	346
6 e 62	Engenharia/Tecnologia em Geral	369	757

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

CDU	Especificação por assunto	Nºtítulos	Nºvolumes
61	Medicina(Enfermagem e Farmácia)	1883	6545
63	Agricultura, Silvicultura, Zootecnica	402	876
64	Ciências Doméstica, Economia Doméstica	183	470
654	Telecomunicações	51	92
65/65.01 e 658	Organização/Administração	3595	9205
655	Indústria Gráfica/Tipografia/Editoração	36	77
656	Transportes	13	32
657	Contabilidade	696	2303
659	Publicidade/Propaganda/Relações Públicas	297	515
66/69	Química Industrial, Ofícios e Artes	1090	2752
681.3	Informática	806	1957
7/78	Artes,Urbanização/Arquitetura/Música	1013	1793
79	Educação Física (Esportes/Divertimentos)	829	2768
80/81	Filologia e Linguística	1799	3983
82	Literatura	1618	2488
869.0(81)	Literatura Brasileira	3513	5650
820 e83/89	Literatura Estrangeira	2451	3392
91	Geografia	273	489
92	Biografia	407	548
9/99	História	1346	2470
Subtotal		42.578	92.430
R	Referência	588	1675
M/P/T/D/E/F	Monografia/Projetos/Teses/Dissertações/Especialização/Folhetos/Projeto Es	1.856	1.927
AN/CE/BA/C/RE/G	Anuário/Censo/Balanco/Catálogo/Relatório/Governo	481	609
NTT/N	Normas Técnicas/Normas	105	203
Total Lajeado		45.608	96.844
Biblioteca Câmpus Encantado		1524	3181
Materiais em Setores		775	900
Materiais em Projetos		106	110
Total Geral		48.013	101.035

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

15 ANEXOS

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

ANEXO 1

CARTA DE APRESENTAÇÃO

À

Prezado (a) Senhor (a) :

Encaminhamos a V.S^a os(as) acadêmicos(as) _____

afim de que o(s) mesma(s) tenha(m) oportunidade de desenvolver os estágios de _____, num total de _____ horas.

Atenciosamente

ANEXO 2

AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO

() DISCENTE () AUTO – AVALIAÇÃO () SUPERVISOR LOCAL

Carga horária diária: máximo 6h

Área de competência: _____

Período de Estágio: _____

Professor(a) orientador (a): _____

Carga horária total: _____

Instituição: _____

Nutricionista Supervisor da Instituição: _____

Aluno: _____

Matrícula: _____

Dentre os itens pontue de 1 a 10:

	ITENS DE AVALIAÇÃO	Nota 1 a 10
1	Assiduidade	
2	Pontualidade	
3	Capacidade de organização das atividades	
4	Conhecimento técnico sobre a área de competência	
5	Habilidade para trabalhar em equipe	
6	Interesse pelas atividades	
7	Capacidade de comunicação	
8	Capacidade de expressar dúvidas	
9	Iniciativa	
10	Postura ética	

OBSERVAÇÕES:

Assinatura

ANEXO 3

CENTRO UNIVERSITÁRIO - LAJEADO
Curso de Nutrição
Estágio de Nutrição Clínica

FICHA DE AVALIAÇÃO

Nome do Aluno	Mês/ano
Local do Estágio	Semestre

Atenção ao paciente

	O	B	R	I
Consegue realizar a anamnese, evidenciando boa relação paciente/estudante				
Consegue realizar avaliação nutricional				
Apresenta condições de resolução de problemas em relação à conduta nutricional do paciente				
Possui habilidades técnicas ao seu período de formação				

Conhecimento e uso das evidências

	O	B	R	I
Mostra conhecimento básico adequado ao seu nível formação				
Identifica suas deficiências, pergunta, estuda os temas propostos				
Busca novas fontes de informação, tem senso crítico sabendo interpretar as evidências para a situação do paciente				

Trabalho em equipe

	O	B	R	I
Tem um bom relacionamento com os integrantes da equipe, respeitando, e sendo disponível				
É pontual, assíduo, cumpre espontaneamente suas responsabilidades				
Justifica suas omissões				
Possui postura ética				

Conceito Final			
O = Ótimo (9 a 10 = A)	B = Bom () (7 a 8,9 = B)	R= Regular () (5 a 6,9 = C)	I = Insuficiente () (abaixo de 5=D)
Comentários e Sugestões:			
Supervisor e/ou Responsável:		Nota Final:	

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

DATA	JORNADA		ASSINATURA ESTAGIÁRIO(A)	ASSINATURA SUPERVISOR INSTITUIÇÃO	Rubrica do professor supervisor
	ENTRADA	SAÍDA			

ANEXO 5



**FICHA DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO**

Aluno(a): _____
Título do trabalho: _____
Forma de apresentação: (x) artigo () monografia
Orientador(a): _____

AVALIAÇÃO DO TRABALHO ESCRITO

Descrição dos itens	Pontos
Apresentação do trabalho (2 pontos): segurança, didática, facilidade de exposição do conteúdo	
Introdução (1 ponto): revisão de literatura atualizada e relacionada ao tema, apresenta a descrição dos objetivos e justificativa	
Metodologia (1 ponto): clara, sucinta, apresenta o delineamento, amostra estudada, procedimentos realizados e forma de análise de dados	
Resultados (2 pontos): descrição dos resultados de acordo com os objetivos, material gráfico compreensível e não repetido no texto	
Discussão (1 ponto): explora os resultados adequadamente	
Conclusão ou Consideração final (1 ponto): está de acordo com os objetivos do trabalho, explora hipóteses e formas de continuidade do estudo	
Total (8 pontos)	

AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ORAL

Descrição dos itens	Pontos
Postura (0,25 ponto)	
Pontualidade (0,25 ponto)	
Atitude ética na apresentação dos dados (0,5 ponto)	
Qualidade do material (0,5 ponto): legível, clareza nas descrições, objetividade dos slides	
Capacidade de tolerar as críticas (0,5 ponto)	
Total (2 pontos)	

COMENTÁRIOS

PONTUAÇÃO FINAL: _____
Avaliador: _____

ANEXO 6

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVATES - UNIVATES



Curso de Nutrição

Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso I e Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC)

Data	Tempo	Assinatura do Professor	Assinatura do Aluno

Observações:

Os trabalhos de conclusões seguem as normas explicitadas no projeto político pedagógico, as quais deverão estar de acordo com as normas da ABNT.

O tempo destinado pelo professor para orientação do TCC I é de 30 minutos semanais por aluno.

PARA PROTOCOLO DE PESQUISA DO TCC I

O protocolo a ser submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa somente poderá ser apreciado se estiver instruído com os documentos abaixo, em português:

1. Projeto de pesquisa
2. Resumo do projeto (15 a 20 linhas)
3. Orçamento
4. Folha de rosto modelo CONEP/MS (Comissão Nacional de ética em Pesquisa) assinada
5. Termo de consentimento livre e esclarecido - TCLE
6. Formulário de coleta de dados (quando cabível)
7. Formulário para submissão de projeto de pesquisa com animais experimentais ou outros (não envolvendo seres humanos), quando cabível.
8. Currículo do pesquisador responsável (modelo lattes)

Entregar toda documentação impressa, em 02 (duas) vias, na secretaria do Comitê de Ética em Pesquisa – COEP (sala 205E do Prédio 9 da UNIVATES) e enviar uma cópia para coep@univates.br, preferencialmente em arquivo PDF.

Este controle deverá ser entregue para a coordenação, no mesmo momento de entrega do projeto ao COEP

ANEXO 7

RESULTADOS DE PESQUISAS QUE FUNDAMENTARAM A CRIAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, NA UNIVATES, EM 2000.

Dados obtidos de pesquisas realizadas pelo CRN-2 e INSTITUIÇÕES DA REGIÃO

1) Indicador de profissionais nutricionistas em exercício na região

O Conselho Regional de Nutricionistas – 2ª Região abrange os estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina e atende a mais de 15 milhões de habitantes. Conforme registros do CRN2, 61 nutricionistas atuam em treze dos trinta e seis municípios do Vale do Taquari, estando da seguinte forma distribuídos:

QUADRO 47 - Distribuição dos nutricionistas na Região

Município	Número de Profissionais
Arroio do Meio	02
Arvorezinha	01
Bom Retiro do Sul	03
Encantado	06
Estrela	12
Fontoura Xavier	01
Lajeado	22
Marques de Souza	01
Muçum	01
Progresso	01
Roca Sales	01
Taquari	07
Teutônia	03

Fonte: CRN-2 (2000)

2) Profissionais e áreas de atuação na Região do Vale do Taquari

A 16ª Coordenadoria Regional da Saúde e a 3ª Coordenadoria Regional da Educação representam o poder público estadual para a implantação das políticas públicas federais e estaduais de saúde e educação na região. Através destas Coordenadorias são implantados e coordenados os programas executados pelos municípios, tais como PNAE (Programa Nacional de Alimentação do Escolar), PSF (Programa da Saúde da Família), Ações de Saúde da Mulher, Política de Atenção Integral à Saúde da Criança e do Adolescente, ações do Programa Bolsa Família dentre outros. A 16ª Coordenadoria Regional da Saúde conta com a atuação de um nutricionista que desempenha

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

atividades junto à vigilância sanitária, a 3ª Coordenadoria Regional da Educação não conta com este profissional. Trinta e sete prefeituras foram consultadas na região quanto à atuação de nutricionistas nas Secretarias Municipais de Educação e de Saúde. Desse número apenas três dispõem do serviço do profissional da nutrição em seu quadro desenvolvendo atividades técnicas-administrativas junto ao PNAE.

QUADRO 48 - Distribuição de profissionais no setor público

Órgão	Número de profissionais
Coordenadoria Regional da Saúde	01
Prefeituras Municipais	03

3) Áreas de atuação

Tendo sido consultados 61 profissionais da região, 27 relataram suas áreas de atuação havendo supremacia na nutrição institucional (alimentação coletiva) e demonstrando pouca inserção do profissional na atividade preventiva e clínico-hospitalar, ou seja, há sobrecarga na demanda da produção das refeições e pouca disponibilidade de carga horária para a ação preventiva e atuação clínica.

QUADRO 49 - Distribuição dos profissionais quanto à área de atuação

Área de Atuação	Número de Profissionais
Alimentação do Escolar	03
Hospitais, Clínicas	03
Banco de Leite Humano	00
Alimentação Coletiva	15
Ambulatórios e Consultórios	06
Lactário	00
Refeições Transportadas	00
Cesta Básica	00
Saúde Pública	01
Esportiva	00
Assessorias	01
Docência	02
Total	31 *

*Quatro profissionais exercem atividades em mais de uma área de atuação.

16 COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

A coordenação do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVATES, compete à professora Simone Morelo Dal Bosco, nomeada conforme Portaria 701/2006 Reitoria/UNIVATES, de 01/01/2007 para o período de 01/01/07 a 31/12/09, com destinação de 16 (dezesesseis) horas semanais para a Coordenação do Curso.

A coordenadora é graduada pelo Instituto Metodista de Educação e Cultura (IMEC) em Nutrição, em 1998; Pós-graduada em nível de especialização em Nutrição e Dietética, em 2002, pelo Instituto Metodista de Educação e Cultura (IMEC), Mestre em gerontologia Biomédica pela Instituto de Geriatria e Gerontologia da PUCRS, em 2006, e Doutoranda em Ciências da Saúde – Área de concentração: Obesidade mórbida e Síndrome Metabólica pela PUCRS. Coordenadora e docente do curso de especialização Nutrição nos Ciclos da Vida da UNIVATES, nomeada pela Portaria 206/2007 Reitoria/UNIVATES para o período de 01/08/2007 a 31/08/2009, Docente dos cursos de Nutrição Materno-infantil e Aterosclerose do curso de pós-graduação do Hospital Moinhos de Vento de Porto Alegre.

Experiência do Coordenador: Atuação profissional de 1998 a 1999 como Nutricionista Clínica e Gerente de Unidade de Alimentação e Nutrição do Hospital Santo Antônio da UNIMED de Chapecó-SC pela PURAS do Brasil S/A. De 1999 a 2007 atuou no Hospital Moinhos de Vento de Porto Alegre-RS como Nutricionista Assistencial responsável pela área Materno-Infantil e Pediatria. Neste mesmo período atuou com nutricionista do Residencial de Terceira Idade Pedra Redonda de Porto Alegre-RS. De 2000 a 2008 atuou como nutricionista responsável técnica de Escolas de Educação Infantil.

17 QUADRO DE EQUIVALÊNCIAS

QUADRO 50 - Quadro de equivalências do Curso de Nutrição, bacharelado

Código	Matriz em vigor (1200)	CH	Código	Proposta de alteração (1210)	CH
3712	Biologia Celular e Embriologia	60	3712	Biologia Celular e Embriologia	60
3701	Anatomia Humana I	60	12101	Anatomia Humana	60
12048	Bioquímica I	60	12114	Bioquímica Nutricional I	60
2126	Metodologia e Técnica de Pesquisa	60	42012	Metodologia Científica e Bioética	60
12002	Nutrição Humana I	60	12102	Nutrição Humana	60
3916	Histologia	60	3916	Histologia	60
12049	Consumo Alimentar	30		Atividades Complementares ou Eletiva	60
3764	Anatomia Humana II	30		Atividades Complementares ou Eletiva	60
3724	Microbiologia e Imunologia	60	3724	Microbiologia e Imunologia	60
12003	Fisiologia I	60	12003	Fisiologia I	60
12013	Técnica Dietética I	60	12013	Técnica Dietética I	60
12050	Bioquímica II	60	12115	Bioquímica Nutricional II	60
12006	Nutrição Humana II	60		Atividades Complementares ou Eletiva	60
3715	Parasitologia	30	3715	Parasitologia	30
12007	Microbiologia de Alimentos	30	12007	Microbiologia de Alimentos	30
12008	Epidemiologia	60	12008	Epidemiologia	60
12051	Bioestatística	60	4426	Bioestatística	60
12009	Dietética I	60	12103	Nutrição nos Ciclos da Vida I	60
12010	Fisiologia II	60	12010	Fisiologia II	60
12052	Bromatologia	60	12052	Bromatologia	60
12012	Dietética II	60	12104	Nutrição nos Ciclos da Vida II	60
12018	Técnica Dietética II	60	12018	Técnica Dietética II	60
12014	Tecnologia dos Alimentos	60	12014	Tecnologia dos Alimentos	60
12015	Avaliação Nutricional I	60	12105	Avaliação Nutricional	60
12053	Educação em Nutrição	60	12053	Educação em Nutrição	60
12054	Introdução à Nutrição Clínica	60	12106	Introdução à Terapia Nutricional	60
12028	Higiene e Qualidade de Alimentos	60	12028	Higiene e Qualidade de Alimentos	60
12055	Farmacologia Aplicada à Nutrição	30	12055	Farmacologia Aplicada à Nutrição	30
3305	Português Instrumental	60	3305	Português Instrumental	60
12056	Saúde Coletiva	30	12056	Saúde Coletiva	30
12020	Avaliação Nutricional II	60		Atividades Complementares ou Eletiva	60
12058	Patologia da Nutrição I	60	12107	Patologia e Terapia Nutricional I	120
12057	Nutrição Clínica I	60			
12059	Economia Aplicada à Nutrição	60	12059	Economia Aplicada à Nutrição	60
12060	Nutrição Clínica II	60	12108	Patologia e Terapia Nutricional II	120
12061	Patologia da Nutrição II	60			
12023	Eletiva I	60	12023	Eletiva I	60
3722	Sociologia da Saúde	30	3722	Sociologia da Saúde	30

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

Código	Matriz em vigor (1200)	CH	Código	Proposta de alteração (1210)	CH
12062	Nutrição Experimental	30	12062	Nutrição Experimental	30
12029	Alimentação Institucional I	60	12029	Alimentação Institucional I	60
12031	Alimentação Institucional II	60	12031	Alimentação Institucional II	60
12063	Nutrição em Saúde Coletiva	60	12063	Nutrição em Saúde Coletiva	60
12036	Eletiva II	60	12036	Eletiva II	60
12064	Psicologia Aplicada à Nutrição	30	12064	Psicologia Aplicada à Nutrição	30
12032	Ética, Bioética e Legislação Profissional	30	12032	Ética, Bioética e Legislação Profissional	30
12065	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva I	150	12065	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva I	150
12038	Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional	240	12038	Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional	240
12039	Eletiva III	60	12039	Eletiva III	60
12066	Trabalho de Conclusão de Curso I	60	12066	Trabalho de Conclusão de Curso I	60
12041	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	240	12041	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	240
12067	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva II	150	12067	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva II	150
12068	Trabalho de Conclusão de Curso II	60	12068	Trabalho de Conclusão de Curso II	60
12069	Atividades Complementares	170	12069	Atividades Complementares	170
			12116	Bioquímica Fisiológica Nutricional	60
			12110	Nutrição em Atividade Física	60
			12111	Terapia Nutricional Pediátrica	60
	ELETIVAS			ELETIVAS	
3302	Técnicas de Administração	60	40002	Teorias das Organizações	60
14007	Empreendedorismo	60	14007	Empreendedorismo	60
3321	Fundamentos de Marketing	60	48010	Fundamentos de Marketing	60
12070	Seminários Livres I	60	12070	Seminários Livres I	60
12072	Dietoterapia Materno-infantil	60	12072	Dietoterapia Materno-infantil	60
12073	Gastronomia e Organização de Eventos	60	12073	Gastronomia e Organização de Eventos	60
12074	Psicologia Aplicada à Saúde	60	12074	Psicologia Aplicada à Saúde	60
3801	Psicologia das Relações Humanas I	60	3801	Psicologia das Relações Humanas I	60
3806	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	60	3806	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	60
12075	Seminários Livres II	60	12075	Seminários Livres II	60
			12112	Estatística Aplicada ao Trabalho de Conclusão	60
			12113	Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produtos	60
			23085	Psicologia e Luto	60
			45017	Língua Brasileira de Sinais	60

Regulamento de transição

- a matriz curricular código 1210 entrará em vigor no semestre B/2009;
- na passagem imediata da matriz curricular código 1200 para a matriz proposta código 1210, é permitido ao aluno o aproveitamento das disciplinas cursadas pelas 170 horas de atividades complementares, desde que não integrem o quadro de equivalências;

Resolução 042/REITORIA/UNIVATES, de 30/04/2009

- os alunos que permanecerem na matriz curricular código 1200 terão prazo até 2014/B para concluírem o curso de Nutrição. Após esse prazo automaticamente passam a integrar a matriz código 1210;
- casos especiais serão analisados pelo coordenador de curso.