

## COMPETÊNCIAS E HABILIDADES, PERFIL DO EGRESSO E ATIVIDADES COMPLEMENTARES

De acordo com as Diretrizes Curriculares, durante o processo de formação, o nutricionista deve adquirir e desenvolver competências e habilidades nos campos da atenção e promoção à saúde, com um foco especial no que tange à área da Nutrição oncológica preventiva e curativa, na tomada de decisões, na comunicação, na liderança e na administração e gerenciamento, sendo ainda apto a educar-se permanentemente, sob a ótica da reflexão crítica e da associação à realidade prática, enxergando-a como universo dinâmico, onde novas práticas emergem constantemente, tanto durante a formação quanto no decorrer de sua vida profissional.

Conforme os semestres os discentes vão adquirindo habilidades e desenvolvendo as competências conforme descrito a seguir:

PRIMEIRO PERÍODO / 1º ANO				
CONTEÚDOS ESSENCIAIS	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA		
		SEMANTAL		SEMESTRAL
		Teoria	Prática	
CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS	Sociologia, Antropologia e Filosofia	2	-	40
	Iniciação à Pesquisa em Nutrição	2	-	40
	Leitura e produção de texto	2	-	40
CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE	Anatomia Descritiva e Topográfica I	2	2	80
	Biologia Celular e Histologia Humana	2	-	40
CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	Fundamentos da Química	2	-	40
CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Nutrição: Ciência e Profissão	2	-	40
	Composição dos Alimentos	2	-	40
	Promoção e Políticas de Saúde	2	-	40
ATIVIDADES INTERDISCIPLINARES	Atividades Complementares I – Nutrição	-	-	48
<b>TOTAL</b>		<b>18</b>	<b>2</b>	<b>448</b>

Com o conteúdo do 1º semestre o aluno deve desenvolver as seguintes competências e habilidades:

- Priorizar a busca, de forma ativa, das informações para construção lógica e gradativa do seu conhecimento;

- Adquirir visão ampliada sobre a área de atuação do nutricionista, fundamentos básicos dos processos biológicos e químicos, dos alimentos, estruturas do corpo humano, realidade regional e programas de saúde vigentes;

- Reconhecimento da saúde como um direito de todo cidadão assistido pelo Sistema Único de Saúde (SUS) nacional, bem como os princípios que o fundamentam e o contexto socioeconômico, aspectos culturais e biopsicossociais da relação do homem com a alimentação e nutrição;

- Interesse pela pesquisa científica, integrando grupos de pesquisa e trabalhos diversos;

**Atividades Complementares dirigidas para o 1º semestre:**

<b>Ensino</b>	<b>Horas complementares</b>	<b>Total realizado</b>
Leitura Dirigida (mediante resenha/resumo)	2 (máximo 10 horas/semestre)	
Leitura de Livro ou Capítulo específico da Disciplina indicado pelo Professor (Mediante resumo a ser entregue ao professor e coordenação)	Livro – 20 h Capítulo – 2 h (máximo 10 horas/semestre)	
Filmes e/ou documentários (mediante resenha/resumo)	2 (máximo 10 horas/semestre)	
Grupos e ligas de estudo (como observador)	1h/encontro	
Programa de Nivelamento	20h	
<b>Extensão</b>	<b>Horas complementares</b>	<b>Total realizado</b>
Semana Científica e Cultural	Carga horária do certificado	
Membro de Comissão Organizadora da Semana Científica	15	
Participação em seminários, palestras, congressos, conferências, encontros, simpósios	Carga horária do certificado ou o que ficar estabelecido pela diretoria de extensão institucional	
Cursos de extensão, atualização, capacitação, estágio observacional e similares	Carga horária do certificado (máximo 15 horas)	
Cursos de extensão, atualização, capacitação e similares (online)	Carga horária do certificado	
Suporte técnico a eventos da Faculdade Barretos (Trote solidário e outros)	5h	
Extensão em suporte artístico a eventos da Faculdade Barretos	5h	
Participação como membro de colegiado de curso ou reuniões como representante de sala	1 hora por reunião	
Visita Técnica Orientada a uma Unidade Básica de Saúde (UBS)	5h	
Ações de Educação alimentar e nutricional voltadas à comunidade	Carga horária da atividade	
Doação (sistemizada) de alimentos a entidades parceiras	5h	
Participação em projetos Ações Sociais de extensão <sup>1</sup>	Carga horária da declaração	

<sup>1</sup> No máximo 20 horas por semestre.

Participação em entidades estudantis reconhecidas	4h				
Participação como membro da Empresa Junior	20h				
Doação de Sangue	10				
Cursos de língua estrangeira – participação com aproveitamento em cursos de língua estrangeira mediante certificado	20h				
<b>Pesquisa</b>	<b>Horas complementares</b>	<b>Total realizado</b>			
Trabalhos publicados em meios de comunicação locais e regionais ou <i>sites</i> regulares da <i>Internet</i>	5h				
<b>Casos omissos</b>					
<b>SEGUNDO PERÍODO / 1º ANO</b>					
CONTEÚDOS ESSENCIAIS	COMPONENTE CURRICULAR	SEMANTAL		CARGA HORÁRIA	
		Teoria	Prática	SEMESTRAL	
CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE	Embriologia e Genética	4	-		80
	Fisiologia I	2	-		40
	Anatomia Descritiva e Topográfica II	2	2		80
	Microbiologia	2	-		40
CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	Bioquímica Estrutural	2	-		40
CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Avaliação Nutricional I	-	2		40
	Nutrição Humana	4	-		80
ATIVIDADES INTERDISCIPLINARES	Atividades Complementares II - Nutrição	-	-		48
<b>TOTAL</b>			<b>4</b>		<b>448</b>

Com o conteúdo do 2º semestre o aluno deve desenvolver as seguintes competências e habilidades:

- Priorizar a busca, de forma ativa, das informações para construção lógica e gradativa do seu conhecimento;

- Adquirir visão ampliada sobre os processos fisiológicos, biológicos e genéticos que contribuirão para avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional do paciente ou ainda planejar e prescrever um plano alimentar individualizado;

- Reconhecimento de parte dos recursos disponíveis para diagnóstico e tratamento nutricionais, em favor dos indivíduos e coletividade sob sua responsabilidade profissional, considerando a influência sociocultural e econômica;

- Interesse pela pesquisa científica, integrando grupos de pesquisa e trabalhos diversos;

Atividades Complementares dirigidas para o 2º semestre:

Ensino	Horas complementares	Total realizado
Monitoria em disciplina ou atividade específica do curso	20h	
Leitura Dirigida (mediante resenha/resumo)	2 (máximo 10 horas/semestre)	
Leitura de Livro ou Capítulo específico da Disciplina indicado pelo Professor (Mediante resumo a ser entregue ao professor e coordenação)	Livro – 20 h Capítulo – 2 h (máximo 10 horas/semestre)	
Filmes e/ou documentários (mediante resenha/resumo)	2 (máximo 10 horas/semestre)	
Grupos e ligas de estudo (como observador)	1h/encontro	
Programa de Nivelamento	10	
<b>Extensão</b>	<b>Horas complementares</b>	
Participação em seminários, palestras, congressos, conferências, encontros, simpósios	Carga horária do certificado ou o que ficar estabelecido pela diretoria de extensão institucional	
Cursos de extensão, atualização, capacitação, estágio observacional e similares	Carga horária do certificado (máximo 15 horas)	
Cursos de extensão, atualização, capacitação e similares (online)	Carga horária do certificado	
Suporte técnico a eventos da Faculdade Barretos (Trote solidário e outros)	5	
Extensão em suporte artístico a eventos da Faculdade Barretos	5	
Participação como membro de colegiado de curso ou reuniões como representante de sala	1 hora por reunião	
Participação em entidades estudantis reconhecidas	4	
Participação como membro da Empresa Junior	20	
Ações de Educação alimentar e nutricional voltadas à comunidade	Carga horária da atividade	
Visita Técnica Orientada	Até 10 horas	
Ações de Educação alimentar e nutricional voltadas à comunidade	Carga horária da atividade	
Doação (sistemizada) de alimentos a entidades parceiras	5	
Doação de Sangue	10	
Cursos de língua estrangeira – participação com aproveitamento em cursos de língua estrangeira mediante certificado	20	
<b>Pesquisa</b>	<b>Horas complementares</b>	
Trabalhos publicados em meios de comunicação	5	

locais e regionais ou <i>sites</i> regulares da <i>Internet</i>		
Trabalhos publicados em anais	15	
Apresentação de trabalho em evento científico	10	
<b>Casos omissos</b>		

TERCEIRO PERÍODO / 2º ANO				
CONTEÚDOS ESSENCIAIS	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA		
		SEMANTAL		SEMESTRAL
		Teoria	Prática	
CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE	Fisiologia II	2	-	40
	Imunologia	2	-	40
	Bioquímica do Metabolismo	2	-	40
CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	Microbiologia dos Alimentos	2	2	80
CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Avaliação Nutricional II	-	2	40
	Dietética e Cálculo Nutricional	2	2	80
	Técnica Dietética I	2	2	80
ATIVIDADES INTERDISCIPLINARES	Atividades Complementares III - Nutrição	-	-	48
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	<b>8</b>	<b>448</b>

Com o conteúdo do 3º semestre o aluno deve desenvolver as seguintes competências e habilidades:

- Priorizar a busca, de forma ativa, das informações para construção lógica e gradativa do seu conhecimento;

- Adquirir visão ampliada sobre os processos bioquímicos, metabólicos e imunológicos que contribuirão para avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional do paciente ou ainda planejar e prescrever um plano alimentar individualizado;

- Reconhecimento de parte dos subsídios para desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria no controle de qualidade dos alimentos, bem como para planejar, organizar, gerenciar e avaliar serviços de alimentação e nutrição;

- Reconhecimento de parte dos recursos disponíveis para diagnóstico e tratamento nutricionais, em favor dos indivíduos e coletividade sob sua responsabilidade profissional, considerando a influência sociocultural e econômica;

- Envolvimento com a pesquisa científica, integrando grupos de pesquisa e trabalhos diversos;

Atividades Complementares dirigidas para o 3º semestre:

Ensino	Horas complementares	Total realizado
Monitoria em disciplina ou atividade específica do curso	20 h	
Leitura Dirigida (mediante resenha/resumo)	2 (máximo 10 horas/semestre)	
Leitura de Livro ou Capítulo específico da Disciplina indicado pelo Professor (Mediante resumo a ser entregue ao professor e coordenação)	Livro – 20 h Capítulo – 2 h (máximo 10 horas/semestre)	
Filmes e/ou documentários (mediante resenha/resumo)	2 (máximo 10 horas/semestre)	
Grupos e ligas de estudo (como observador)	1h/encontro	
Programa de Nivelamento	10	
Extensão	Horas complementares	
Participação em seminários, palestras, congressos, conferências, encontros, simpósios	Carga horária do certificado ou o que ficar estabelecido pela diretoria de extensão institucional	
Cursos de extensão, atualização, capacitação e similares	Carga horária do certificado	
Cursos de extensão, atualização, capacitação e similares (online)	Carga horária do certificado	
Suporte técnico a eventos da Faculdade Barretos (Trote solidário e outros)	5h	
Extensão em suporte artístico a eventos da Faculdade Barretos	5h	
Participação como membro de colegiado de curso ou reuniões como representante de sala	1 hora por reunião	
Participação em entidades estudantis reconhecidas	4h	
Participação como membro da Empresa Junior	20h	
Ações de Educação alimentar e nutricional voltadas à comunidade	Carga horária da atividade	
Visita Técnica Orientada	Até 10 horas	
Ações de Educação alimentar e nutricional voltadas à comunidade	Carga horária da atividade	
Doação (sistemizada) de alimentos a entidades parceiras	5h	
Doação de sangue	10h	
Cursos de língua estrangeira – participação com aproveitamento em cursos de língua estrangeira mediante certificado	20h	
Pesquisa	Horas complementares	Total realizado
Iniciação científica	20h	
Trabalhos publicados em periódicos da área do curso	30h	
Trabalhos publicados em meios de comunicação locais e regionais ou <i>sites</i> regulares da <i>Internet</i>	5h	
Trabalhos publicados em anais	15h	

Apresentação de trabalho em evento científico		10h			
Casos omissos					
<b>QUARTO PERÍODO / 2º ANO</b>					
CONTEÚDOS ESSENCIAIS	COMPONENTE CURRICULAR	SEMESTRAL			CARGA HORÁRIA
		SEMANTAL		SEMESTRAL	
		Teoria	Prática		
CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE	Parasitologia	2	-		40
	Fisiopatologia	2	2		80
	Farmacologia Aplicada à Nutrição	2	-		40
CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	Bromatologia	2	2		80
CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Nutrição Materno-infantil e do Adolescente	4	-		80
	Técnica Dietética II	2	2		80
ATIVIDADES INTERDISCIPLINARES	Atividades Complementares IV - Nutrição	-	-		48
<b>TOTAL</b>			<b>6</b>		<b>448</b>

Com o conteúdo do 4º semestre o aluno deve desenvolver as seguintes competências e habilidades:

- Priorizar a busca, de forma ativa, das informações para construção lógica e gradativa do seu conhecimento;

- Adquirir visão ampliada sobre os processos patológicos e parasitológicos que contribuirão para avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional do paciente ou ainda planejar e prescrever um plano alimentar individualizado;

- Reconhecimento de mais subsídios para desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria no controle de qualidade dos alimentos, bem como para planejar, organizar, gerenciar e avaliar serviços de alimentação e nutrição;

- Reconhecimento de mais e outros recursos para diagnóstico e tratamento nutricionais, em favor dos indivíduos e coletividade sob sua responsabilidade profissional, considerando a influência sociocultural, econômica e por faixa etária;

- Desenvolvimento de postura crítico-reflexiva e ética para atuação no trabalho em equipe multiprofissional/interdisciplinar;

- Envolvimento com a pesquisa científica, integrando grupos de pesquisa e trabalhos diversos e voltando-se para publicações e participação em eventos científicos;

Atividades Complementares dirigidas para o 4º semestre:

Ensino	Horas complementares	Total realizado
Monitoria em disciplina ou atividade específica do curso	20 h	
Leitura Dirigida (mediante resenha/resumo)	2 (máximo 10 horas/semestre)	
Leitura de Livro ou Capítulo específico da Disciplina indicado pelo Professor (Mediante resumo a ser entregue ao professor e coordenação)	Livro – 20 h Capítulo – 2 h (máximo 10 horas/semestre)	
Filmes e/ou documentários (mediante resenha/resumo)	2 (máximo 10 horas/semestre)	
Grupos e ligas de estudo (como observador)	1h/encontro	
Programa de Nivelamento	10	
Extensão	Horas complementares	Total realizado
Participação em seminários, palestras, congressos, conferências, encontros, simpósios	Carga horária do certificado ou o que ficar estabelecido pela diretoria de extensão institucional	
Cursos de extensão, atualização, capacitação e similares	Carga horária do certificado	
Cursos de extensão, atualização, capacitação e similares (online)	Carga horária do certificado	
Suporte técnico a eventos da Faculdade Barretos (Trote solidário e outros)	5	
Extensão em suporte artístico a eventos da Faculdade Barretos	5	
Participação como membro de colegiado de curso ou reuniões como representante de sala	1 hora por reunião	
Participação em entidades estudantis reconhecidas	4	
Participação como membro da Empresa Junior	20	
Ações de Educação alimentar e nutricional voltadas à comunidade	Carga horária da atividade	
Visita Técnica Orientada	Até 10 horas	
Ações de Educação alimentar e nutricional voltadas à comunidade	Carga horária da atividade	
Doação (sistemizada) de alimentos a entidades parceiras	5	
Doação de sangue	10	
Cursos de língua estrangeira – participação com aproveitamento em cursos de língua estrangeira mediante certificado	20	
Pesquisa	Horas complementares	Total realizado
Iniciação científica	20	
Trabalhos publicados em periódicos da área do curso	30	
Trabalhos publicados em meios de comunicação locais e regionais ou <i>sites</i> regulares da <i>Internet</i>	5	
Trabalhos publicados em anais	15	
Apresentação de trabalho em evento científico	10	

Casos omissos		
---------------	--	--

QUINTO PERÍODO / 3º ANO				
CONTEÚDOS ESSENCIAIS	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA		
		SEMANAL		SEMESTRAL
		Teoria	Prática	
CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS	Bioestatística	2	-	40
	Ética, Bioética e Legislação Profissional	2	-	40
Ciências Biológicas e da Saúde	Epidemiologia	2	-	40
CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos	2	-	40
	Tecnologia dos Alimentos	2	2	80
CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Nutrição em Geriatria	2	-	40
	Educação Alimentar e Nutricional	2	-	40
	Dietoterapia Clínica e Ambulatorial I	4	-	80
ATIVIDADES INTERDISCIPLINARES	Atividades Complementares V - Nutrição	-	-	48
<b>TOTAL</b>		<b>18</b>	<b>2</b>	<b>448</b>

Com o conteúdo do 5º semestre o aluno deve desenvolver as seguintes competências e habilidades:

- Buscar, de forma ativa, as informações para construção do seu conhecimento, tornando-o apto para o processo de educação continuada;

- Desenvolvimento de postura crítico-reflexiva e ética para atuação no trabalho em equipe multiprofissional/interdisciplinar, equipe de Terapia Nutricional, estabelecendo redes de coleguismo, cooperação e coerentes encaminhamentos;

- Adquirir visão ampliada sobre conceitos dietoterápicos que contribuirão para a assistência integral, prescrição dietética, manutenção ou recuperação do estado nutricional adequado;

- Busca de ferramentas para exercer ações diversas junto à população em geral no sentido de contribuir para melhoria das condições de saúde e segurança alimentar e nutricional de indivíduos ou coletividades saudáveis ou enfermas;

- Reconhecimento de mais subsídios para desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria no controle de qualidade dos alimentos, bem como para planejar, organizar, gerenciar e avaliar serviços de alimentação e nutrição e/ou desenvolver/avaliar novas fórmulas ou processamento de produtos alimentares destinados à alimentação humana;

- Reconhecimento de mais e outros recursos para diagnóstico e tratamento nutricionais, em favor dos indivíduos e coletividade sob sua responsabilidade profissional, considerando a influência sociocultural, econômica e por faixa etária;

- Envolvimento com a pesquisa científica, integrando grupos de pesquisa e trabalhos diversos e voltando-se para publicações e participação em eventos científicos;

**Atividades Complementares dirigidas para o 5º semestre:**

<b>Ensino</b>	<b>Horas complementares</b>	<b>Total realizado</b>
Monitoria em disciplina ou atividade específica do curso	20 h	
Leitura Dirigida (mediante resenha/resumo)	2 (máximo 10 horas/semestre)	
Leitura de Livro ou Capítulo específico da Disciplina indicado pelo Professor (Mediante resumo a ser entregue ao professor e coordenação)	Livro – 20 h Capítulo – 2 h (máximo 10 horas/semestre)	
Filmes e/ou documentários (mediante resenha/resumo)	2 (máximo 10 horas/semestre)	
Grupos e ligas de estudo (como observador)	1h/encontro	
Programa de Nivelamento	10	
<b>Extensão</b>	<b>Horas complementares</b>	<b>Total realizado</b>
Participação em seminários, palestras, congressos, conferências, encontros, simpósios	Carga horária do certificado ou o que ficar estabelecido pela diretoria de extensão institucional	
Cursos de extensão, atualização, capacitação e similares	Carga horária do certificado	
Cursos de extensão, atualização, capacitação e similares (online)	Carga horária do certificado	
Suporte técnico a eventos da Faculdade Barretos (Trote solidário e outros)	5	
Extensão em suporte artístico a eventos da Faculdade Barretos	5	
Participação como membro de colegiado de curso ou reuniões como representante de sala	1 hora por reunião	
Participação em entidades estudantis reconhecidas	4	
Participação como membro da Empresa Junior	20	
Ações de Educação alimentar e nutricional voltadas à comunidade	Carga horária da atividade	
Visita Técnica Orientada	Até 10 horas	
Ações de Educação alimentar e nutricional voltadas à comunidade	Carga horária da atividade	
Doação (sistemizada) de alimentos a entidades parceiras	5	
Doação de sangue	10	
Cursos de língua estrangeira – participação com aproveitamento em cursos de língua estrangeira mediante certificado	20	

Pesquisa	Horas complementares	Total realizado
Iniciação científica	20	
Trabalhos publicados em periódicos da área do curso	30	
Trabalhos publicados em meios de comunicação locais e regionais ou <i>sites</i> regulares da <i>Internet</i>	5	
Trabalhos publicados em anais	15	
Apresentação de trabalho em evento científico	10	
<b>Casos omissos</b>		

		SEXTO PERÍODO / 3º ANO			
CONTEÚDOS ESSENCIAIS	COMPONENTE CURRICULAR	SEMANAL		CARGA HORÁRIA	
		Teoria	Prática	SEMESTRAL	
CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS	Alimentação Coletiva I	2	-		40
	Fundamentos Básicos em Gestão	2	-		40
CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Nutrição em Saúde Coletiva I	2	-		40
	Dietoterapia Clínica e Ambulatorial II	4	-		80
	Nutrição Aplicada ao Esporte	4	-		80
	Fundamentos de Gastronomia	2	2		80
	Trabalho de Conclusão de Curso I	2			40
ATIVIDADES INTERDISCIPLINARES	Atividades Complementares VI - Nutrição	-	-		48
<b>TOTAL</b>			<b>2</b>		<b>448</b>

Com o conteúdo do 6º semestre o aluno deve desenvolver as seguintes competências e habilidades:

- Buscar, de forma ativa, as informações para construção do seu conhecimento, tornando-o apto para o processo de educação continuada;

- Reconhecimento de conceitos e práticas para formular, executar e atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária, visando a promoção da saúde individual e de coletividades;

- Desenvolvimento de postura crítico-reflexiva e ética para atuação no trabalho em equipe multiprofissional/interdisciplinar, equipe de Terapia Nutricional, estabelecendo redes de coleguismo, cooperação e coerentes encaminhamentos;

- Adquirir visão ampliada sobre conceitos dietoterápicos que contribuirão para a assistência integral, prescrição dietética, manutenção ou recuperação do estado nutricional adequado;

- Reconhecimento de ferramentas para formular, exercer ou atuar em ações e programas sociais diversos junto à população em geral no sentido de contribuir para prevenção de doenças e melhoria das condições de saúde e segurança alimentar e nutricional da saúde Pública;

- Reconhecimento de mais e outros recursos para diagnóstico e tratamento nutricionais, em favor dos indivíduos e coletividade sob sua responsabilidade profissional, considerando a influência sociocultural, econômica e faixa etária;

- Envolvimento com a pesquisa científica, integrando grupos de pesquisa e trabalhos diversos e voltando-se para publicações e participação em eventos científicos;

**Atividades Complementares dirigidas para o 6º semestre:**

<b>Ensino</b>	<b>Horas complementares</b>	<b>Total realizado</b>
Monitoria em disciplina ou atividade específica do curso	20 h	
Leitura Dirigida (mediante resenha/resumo)	2 (máximo 10 horas/semestre)	
Leitura de Livro ou Capítulo específico da Disciplina indicado pelo Professor (Mediante resumo a ser entregue ao professor e coordenação)	Livro – 20 h Capítulo – 2 h (máximo 10 horas/semestre)	
Filmes e/ou documentários (mediante resenha/resumo)	2 (máximo 10 horas/semestre)	
Grupos e ligas de estudo (como observador)	1h/encontro	
Programa de Nivelamento	10	
<b>Extensão</b>	<b>Horas complementares</b>	<b>Total realizado</b>
Participação em seminários, palestras, congressos, conferências, encontros, simpósios	Carga horária do certificado ou o que ficar estabelecido pela diretoria de extensão institucional	
Cursos de extensão, atualização, capacitação e similares	Carga horária do certificado	
Cursos de extensão, atualização, capacitação e similares (online)	Carga horária do certificado	
Suporte técnico a eventos da Faculdade Barretos (Trote solidário e outros)	5	
Extensão em suporte artístico a eventos da Faculdade Barretos	5	
Participação como membro de colegiado de curso ou reuniões como representante de sala	1 hora por reunião	
Participação em entidades estudantis reconhecidas	4	
Participação como membro da Empresa Junior	20	
Ações de Educação alimentar e nutricional voltadas à comunidade	Carga horária da atividade	
Visita Técnica Orientada	Até 10 horas	

Ações de Educação alimentar e nutricional voltadas à comunidade	Carga horária da atividade	
Doação (sistemizada) de alimentos a entidades parceiras	5	
Doação de sangue	10	
Cursos de língua estrangeira – participação com aproveitamento em cursos de língua estrangeira mediante certificado	20	
<b>Pesquisa</b>	<b>Horas complementares</b>	<b>Total realizado</b>
Iniciação científica	20	
Trabalhos publicados em periódicos da área do curso	30	
Trabalhos publicados em meios de comunicação locais e regionais ou <i>sites</i> regulares da <i>Internet</i>	5	
Trabalhos publicados em anais	15	
Apresentação de trabalho em evento científico	10	
<b>Casos omissos</b>		

SÉTIMO PERÍODO / 4º ANO				
CONTEÚDOS ESSENCIAIS	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA		
		SEMANTAL		SEMESTRAL
		Teoria	Prática	
CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS	Alimentação Coletiva II	2	-	40
	Psicologia Aplicada à Nutrição	2	-	40
	Comunicação e Marketing	2	-	40
CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Nutrição em Saúde Coletiva II	2	-	40
	Alimentos Funcionais	2	-	40
	Toxicologia de Alimentos	2	-	40
	Trabalho de Conclusão de Curso II	2	-	40
Estágio Supervisionado	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva			132
	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva			132
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica			132
	Discussões Temáticas em Alimentação Coletiva	2		40
	Discussões Temáticas em Nutrição em Saúde Coletiva	2		40
	Discussões de Casos Clínicos	2		40
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>		<b>796</b>

Com o conteúdo do 7º semestre o aluno deve desenvolver as seguintes competências e habilidades:

- Estar apto a buscar, de forma ativa e em fontes seguras, as informações para construção do seu conhecimento, tornando-o apto para o processo de educação continuada;
- Ser capaz de utilizar todos os recursos disponíveis de diagnóstico e tratamento nutricionais ao seu alcance, em favor dos indivíduos e coletividade sob sua responsabilidade profissional, considerando a influência sociocultural e econômica.
- Ser capaz de formular, executar e atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
- Ser capaz de avaliar, fazer diagnóstico e acompanhar o estado nutricional, prescrever e prestar atendimento dietoterápico para indivíduos sadios e enfermos, visando a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional;
- Ser capaz de planejar, organizar, gerenciar e avaliar serviços de alimentação e nutrição, bem como de programas de saúde, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde e segurança alimentar e nutricional de indivíduos ou coletividades saudáveis ou enfermas;
- Estar apto a atuar no trabalho em equipe multiprofissional, de saúde e de Terapia Nutricional, estabelecendo redes de cooperação, destinada a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde, com espírito de liderança e consciente da sua responsabilidade social;
- Estar apto a desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria, marketing e controle de qualidade na área de alimentação e nutrição;
- Estar apto a desenvolver ou avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares destinados à alimentação humana, na área de alimentação e nutrição;
- Interesse pela pesquisa científica, publicações, divulgação de saberes e participação em eventos científicos;
- Ser capaz de se articular com profissionais da área da saúde ou demais áreas de atuação durante a vivência prática dos estágios e portar-se sempre valendo-se dos princípios éticos da profissão e do respeito ao próximo;
- Ser capaz de otimizar o tempo, organizar afazeres, respeitar prazos e conciliar todas as atividades acadêmicas com responsabilidade e sensatez.

OITAVO PERÍODO / 4 <sup>º</sup> ANO				
CONTEÚDOS ESSENCIAIS	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA		
		SEMANTAL		SEMESTRAL
		Teoria	Prática	
Estágio Supervisionado	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva			132
	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva			132
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica			132
	Discussões Temáticas em Alimentação Coletiva	2		40
	Discussões Temáticas em Nutrição em Saúde Coletiva	2	-	40
	Discussões de Casos Clínicos	2	-	40
CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS	Liderança e Empreendedorismo	2	-	40
	Estudos Sociais e Ambientais	2	-	40
CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Nutrigenômica	2	-	40
	Análise e Interpretação de Exames Complementares de Diagnóstico terapêutica	2	-	40
	Tópicos Avançados em Nutrição	2	-	40
	Nutrição em Oncologia	2	-	40
	Optativa	2	-	40
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>	<b>-</b>	<b>796</b>

Com o conteúdo do 8º semestre o aluno deve desenvolver as seguintes competências e habilidades:

- Estar apto a buscar, de forma ativa e em fontes seguras, as informações para construção do seu conhecimento, tornando-o apto para o processo de educação continuada;

- Ser capaz de utilizar todos os recursos disponíveis de diagnóstico e tratamento nutricionais ao seu alcance, em favor dos indivíduos e coletividade sob sua responsabilidade profissional, considerando a influência sociocultural e econômica.

- Ser capaz de formular, executar e atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.

- Ser capaz de avaliar, fazer diagnóstico e acompanhar o estado nutricional, prescrever e prestar atendimento dietoterápico para indivíduos sadios e enfermos, visando a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional;

- Ser capaz de planejar, organizar, gerenciar e avaliar serviços de alimentação e nutrição, bem como de programas de saúde, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde e segurança alimentar e nutricional de indivíduos ou coletividades saudáveis ou enfermas;
- Estar apto a atuar no trabalho em equipe multiprofissional, de saúde e de Terapia Nutricional, estabelecendo redes de cooperação, destinada a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde, com espírito de liderança e consciente da sua responsabilidade social;
- Estar apto a desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria, marketing e controle de qualidade na área de alimentação e nutrição;
- Estar apto a desenvolver ou avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares destinados à alimentação humana, na área de alimentação e nutrição;
- Interesse pela pesquisa científica, publicações, divulgação de saberes e participação em eventos científicos;
- Ser capaz de se articular com profissionais da área da saúde ou demais áreas de atuação durante a vivência prática dos estágios e portar-se sempre valendo-se dos princípios éticos da profissão e do respeito ao próximo;
- Ser capaz de otimizar o tempo, organizar afazeres, respeitar prazos e conciliar todas as atividades acadêmicas com responsabilidade e sensatez.

Filmes e documentários sugeridos para Hora Complementar – mediante resenha do filme (Todos disponíveis na Netflix)

**Cowspiracy | O segredo da sustentabilidade:** É um dos mais conhecidos e tem Leonardo DiCaprio como produtor executivo. Tem várias referências ao Brasil, já que temos o maior rebanho comercial do mundo.

**Fed Up:** Fala sobre a questão do **consumo exagerado de açúcar** e, conseqüentemente, a epidemia da **obesidade mundial**. 95% dos americanos estarão obesos em 20 anos e 80% dos 600 mil alimentos diferentes à venda nos EUA contém açúcares escondidos. As grandes empresas “escondem” doses altas de açúcar em alimentos processados e quem mais sofre com isso são as crianças, que são constantemente bombardeadas por comerciais de *fast-food* e que crescem com péssimos hábitos alimentares incentivados até mesmo na escola. Aliás, nos EUA, muitas escolas, para economizar, passaram a terceirizar o serviço e a aceitar redes de *fast-food*. O filme ainda fala sobre a questão do governo não ser rigoroso com as indústrias alimentícias. A posição é apenas incentivar o exercício ao invés de mudar os hábitos alimentares.

**Food Matters:** Ou, “o alimento é importante”. O documentário fala sobre **como os alimentos são essenciais para ajudarem ou prejudicarem diretamente a nossa saúde**. Pode ser um pouco exagerado, mas eles falam que todos os nossos problemas de saúde são causados por má alimentação e alimentos geneticamente modificados, cheios de agrotóxicos, plantados em solo impróprio, etc. e de como a indústria farmacêutica não é a solução ideal, pelo contrário. O filme confronta a medicina tradicional com a ortomolecular, que é baseada na **nutrição**. Mostra o quão equivocada está a nossa maneira de tratar as doenças (câncer, depressão e outras doenças crônicas, por exemplo). Além disso, fala sobre a importância das vitaminas e dos superalimentos na alimentação e como as doenças do planeta poderiam ser drasticamente eliminadas com uma dieta natural e rica em nutrientes e vitaminas.

**GMO OMG:** Passei a valorizar ainda mais os alimentos orgânicos depois desse filme. Não é sempre que consigo comprar, mas tento dar preferência quando posso. Bom, o diretor Jeremy Seifert iniciou uma jornada **em busca de alimentos que não sejam geneticamente modificados** (GMO = *genetically modified organism*) impulsionado pelo grande interesse que seu pequeno filho tem por sementes. A investigação é difícil, já que grande parte da comida consumida nos EUA tem o dedo da Monsanto, multinacional especializada em biotecnologia e produção de agrotóxicos e que está prejudicando o ecossistema do nosso planeta.

**Fat, Sick & Nearly Dead:** Joe Cross era uma daquelas pessoas que trabalhava muito, se alimentava super mal e, conseqüentemente, tinha diversos problemas de saúde por causa disso. Aí, um belo dia, ele resolveu mudar de vida e adotou uma **dieta líquida apenas com sucos feitos de legumes e frutas orgânicas durante 60 dias!** É claro que teve todo um acompanhamento médico durante o processo e foi uma baita de uma transformação. Apesar de achar bem exagerado uma pessoa ficar dois meses em *juice fast*, consumindo apenas suco detox, é interessante ver problemas como pressão alta, colesterol, diabetes e outras doenças relacionadas ao estilo de vida *fast-food* desaparecerem sem ajuda de medicamentos.

**Cooked:** Esse é um documentário do próprio Netflix e fala sobre a importância de mantermos a tradição de **cozinhar a nossa própria comida** e, conseqüentemente, evitarmos os industrializados. É dividido em 4 episódios: fogo, água, ar e terra.

**Milk?:** Existem muitas controvérsias sobre o **leite**, né?! “Será que é mesmo bom para nós?”

**TED talks | Mastigue Isso:** Uma série de Ted Talks com padeiros profissionais, cientistas alimentares, chefs, fazendeiros e gourmets falando várias **verdades sobre os alimentos**.

Livro – Agonia da Fome – tem disponível online em PDF