



Ministério da Educação
Universidade Federal de Alfenas
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Bairro centro, Alfenas/MG - CEP 37130-001
Telefone: (35)3701-9742 - <http://www.unifal-mg.edu.br>

DESPACHO ADMINISTRATIVO Nº 19/2023/CGNUT/PROGRAD/REITORIA

Alfenas, na data da assinatura.

Ao(À) Pró-Reitoria de Graduação (ProGrad)

Interessado(a): Pró-Reitoria de Graduação (ProGrad)

Assunto: Bancas Avaliação Edital PROGRAD No. 18/2023 -Faculdade de Nutrição .

Disciplina Terapia Nutricional Enteral e Parenteral -DN 53

Ementa: Terapia nutricional enteral e parenteral adulto e pediátrico; indicação de nutrição enteral e parenteral; vias de acesso; monitoramento; complicações; desenvolvimento e avaliação de fórmulas enterais e parenterais; importância da equipe multiprofissional para estabelecimento de serviço de terapia nutricional; acompanhamento e discussão de casos.

Referência Bibliográfica:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_terapia_nutricional_atencao_especializada.pdf

<https://www.accamargo.org.br/sites/default/files/2020-08/Manual-Nutricao-Enteral.pdf>

<https://www.braspen.org/diretrizes>

<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-503-de-27-de-maio-de-2021-322985331>

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

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

Banca: Lidiane Paula Ardisson Miranda, Rosangela da Silva e Roberta Ribeiro Silva Barra

Local e DATA: Dia 06/07/23; 14 às 16h; PCA-302

Microbiologia dos Alimentos-DN46

Ementa: Introdução à microbiologia de alimentos; ecologia microbiana; fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que favorecem a multiplicação de microrganismos; conservação de alimentos; microbiologia de água e alimentos; microrganismos indicadores da qualidade; técnicas de amostragem; ensaios para a

pesquisa, identificação e contagem de microrganismos em água e alimentos; controle microbiológico de água e alimentos; biofilmes; toxinfecções alimentares – prevenção e controle.

Referência Bibliográfica:

FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5.ed. Manole, 2019.

SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017.

Banca: Luiz Carlos Nascimento, Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo e Eduardo de Figueiredo Peloso

Local e DATA: Dia 06/07/23; 9 às 11h; Sala PCA-203

Nutrição e Dietética I-DN08

Ementa: Conceitos e princípios da alimentação e dietética humana. Cálculos para gasto energético e Necessidades e recomendações nutricionais para adultos, trabalhador, idoso, atletas e desportistas e que praticam dietas exóticas. Guias alimentares. Planejamentos (Cálculo e análise de dietas) para indivíduos adultos, trabalhador, idoso, atletas e desportistas e que praticam dietas exóticas saudáveis, considerando os momentos fisiológicos específicos. Aplicação da informática no cálculo de dietas.

Referência Bibliográfica:

SHILS, M.E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na saúde e na Doença. V.1 e 2. São Paulo: Manole, 9a. ed., 2003.2106p.

VITOLLO M. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 1 ed, São Paulo: Rubio, 2008.

Banca: Roberta Ribeiro Silva Barra, Rosângela da Silva e Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo

Local e DATA: Dia 06/07/23; 14 às 16h; PCA-302

Estatística Básica-DCE21

Ementa: Descrição e exploração de dados; população e amostra; níveis de mensuração de variáveis; tabelas de distribuição de frequências; gráficos; estatísticas descritivas; Cálculo de média e Variância. Técnicas de Amostragem; Probabilidades; conceitos básicos; a distribuição normal; aplicação de modelo normal na análise de dados; distribuição Binomial e Poisson; Distribuição de Amostragem (t, X² e F), Inferência estatística, construção e interpretação de Intervalo de Confiança para Média, Proporção, Variância, Desvio Padrão e para diferença de Médias; Teste de Hipóteses para Média, Proporção, Variância e para diferença de Médias; Teste Qui-quadrado, Correlação e Regressão Linear, Testes não-paramétricos.

Referência Bibliográfica:

ARANGO, H.G. Bioestatística: Teórica e Computacional. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara SA, 2005.

BUSSAB, W.O.; MORETTIN, P.A. Estatística Básica. 5ª ed., São Paulo : Saraiva, 2002.

FERREIRA, E.B.; OLIVEIRA, M.S. Introdução à Estatística com R. Alfenas: Editora da Unifal-MG. 2020. 194p.

MAGALHÃES, M. N.; LIMA, A. C. P. Noções de probabilidade e estatística. 6.ed.Edusp, 2005.

MORETTIN, L. G. Estatística básica. vol. 1. São Paulo. Ed. Makron Books. 1999.

Banca: Eric Batista Ferreira, Olga Luisa Tavano e Eduardo de Figueiredo Peloso

Local e DATA: Dia 05/07/23; 13 às 15h; Sala D305

Avaliação Nutricional -DN17

Ementa: Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Fatores de risco. Aspectos éticos inerentes à avaliação do estado nutricional. Avaliação antropométrica de criança, adolescente, adulto e idoso. Avaliação da composição corporal. Inquéritos dietéticos. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Avaliação subjetiva global. Diagnóstico nutricional.

Referência Bibliográfica:

BARROS, S.P. Avaliação antropométrica em pediatria: guia prático para profissionais da saúde. São Paulo: Ponto Crítico, 2008. 176p.

COSTA, M. J. C. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista. EDITORA ATHENEU, 2008. 113p.

DUARTE, A.C. Avaliação Nutricional: Aspectos Clínicos e Laboratoriais. Rio de Janeiro. Atheneu. 2007. 607p.

FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L; MARTINI, L. A. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos. Barueri: Manole, 2005. 334p.

MARTINS, C. Avaliação do Estado Nutricional e Diagnóstico. Curitiba: NutroClínica. V.1. 2008. 485p.
VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação Nutricional em Coletividade. Florianópolis: UFSC. 2007. 146p.

Banca: Daniela Braga Lima, Roberta Ribeiro Silva Barra e Rosangela da Silva

Local e DATA: Dia 06/07/23; 9 às 11h; Sala: Laboratório de Avaliação Nutricional (FANUT)

Parasitologia Humana -DCB15

Ementa: Parasitologia humana; definição e termos técnicos em parasitologia; classificação dos seres vivos. Estudos dos principais helmintos, protozoários e insetos (artrópodes) transmissores de doenças.

Referência Bibliográfica:

COURA, J. R. Dinâmica das Doenças Infecciosas e Parasitárias. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013

NEVES, D. P. Parasitologia humana. 12. ed., São Paulo: Atheneu, 2011 REY, L. Bases da parasitologia médica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011

VERONEZI, R & FOCCACIA, R. Tratado de Infectologia. 4ªed. São Paulo: Atheneu. 2009

Banca: Ivo Santana Caldas, Marcos José Marques e Luiz Cosme Cotta Malaquias

Local e Data: Dia 06/07/23; 14 às 16h; PCA-302

Ética Profissional -DN 30

Ementa: Introdução filosófica à Ética. Bioética: fundamentos, princípios, legislações. Entidades de classe. Reflexão sobre o Código de ética do nutricionista e a legislação da profissão. A atuação profissional e o mercado de trabalho

Referência Bibliográfica:

Aranha, Maria Lúcia Arruda & Martins, Maria Helena. Filosofando: Introdução à filosofia. São Paulo: Moderna. 1994. p. 395

Conselho Federal de Nutricionistas. Código de Ética do Nutricionista.
http://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/Res_599_2018.htm Garrafa, Volnei. Bioética, saúde e cidadania.

O mundo da saúde. São Paulo, ano 23 v.23, n. 5, p. 263- 269, set/out.1999

Banca: Eliane Garcia Rezende, Eduardo de Figueiredo Peloso e Olga Luisa Tavano

Local e DATA: Dia 06/07/23; 9 às 11h; Sala PCA-203

Tecnologia de Alimentos- DN16

Ementa: Princípios de conservação de alimentos. Fundamentos da tecnologia de alimentos: leite; carne; frutas e hortaliças; cereais; óleos. Aditivos. Embalagem de alimentos.

Referência Bibliográfica: AUGUSTO, P.E.D. Princípios de Tecnologia de Alimentos, vol. 3, Rio de Janeiro: Atheneu, 2018.

DALA-PAULA, B.M. Química e Bioquímica de Alimentos, 1 ed. Editora Universidade Federal de Alfenas, 2021, 250 p. (e-book disponível na biblioteca virtual da UNIFAL-MG).

DALA-PAULA, B.M.; CLERICI, M.T.P.S. Bioquímica e tecnologia de alimentos: produtos de origem vegetal Vol. 1. Alfenas: Editora Universidade Federal de Alfenas, 2022, 268 p. (e-book disponível na biblioteca virtual da UNIFAL-MG).

FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4ed Porto Alegre: Artmed, 2019.

ORDÓÑEZ et al. Tecnologia de Alimentos, vol. 2, Porto Alegre: Artmed, 2007. Resoluções brasileiras da área de alimentos (indicadas durante as aulas)

Banca: Bruno Martins Dala Paula, Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo e Olga Luiza Tavano

Local e DATA: Dia 06/07/23; 14 às 16h; PCA-302

Controle de Qualidade de Alimentos-DN51

Ementa: Definição de Qualidade e Controle de Qualidade. Garantia de Qualidade. Elementos do Sistema de Controle de Qualidade. Descrição e avaliação dos principais sistemas quanto à adequação e eficácia. 5 Sensores. Boas práticas no processamento de alimentos. Sistema APPCC. Programas de Garantia da Qualidade – SSOPs (PPOP). Controle de Qualidade de alimentos de origem vegetal. Controle de Qualidade de alimentos de origem animal. Qualidade Nutricional e Sensorial de Alimentos.

Referência Bibliográfica:

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, MAPA. Legislação específica para alimentos.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. ANVISA. Legislação específica para alimentos. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/regutec.htm>. Acesso em 10/05/2011.

PROENÇA, R.P.C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006. 221p.

PROENÇA, R.P.C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006. 221p.

Banca: Gislene Regina Fernandes, Roberta Ribeiro Silva e Eveline Azeredo

Local e DATA: Dia 06/07/23; 9 às 11h; Sala PCA-203

Nutrição Social I- DN33

Ementa: Conceitos basilares. História da Nutrição Social. Atuação do Nutricionista em Saúde Coletiva. Nutrição e alimentação na perspectiva populacional.

Referência Bibliográfica:

BRASIL. Lei no 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, da organização e funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências (Lei Orgânica da Saúde). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2. ed. rev. Brasília: MS; 2003.

MELO, Eduardo Alves (Org.) Caderno do Curso Apoio Matricial na Atenção Básica com Ênfase nos NASF: aperfeiçoamento. 2ª ed. rev. – Rio de Janeiro, RJ: EAD/ENSP/FIOCRUZ, 2016.

MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males de saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2000. 435 p. OLIVEIRA, G. N.

O Projeto terapêutico como contribuição para a mudança das práticas de saúde. 2007. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2007.

TADDEI, J. A. et al. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2. ed., 2016. 560 p.

VALENTE, F. L. S. Direito humano à alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002. 272 p.

VIEIRA-DA-SILVA, L. M.; PAIM, J. S.; SCHRAIBER, L. B. O que é Saúde Coletiva? In: Paim JS. e AlmeidaFilho N. Saúde Coletiva: teoria e prática. Rio de Janeiro: Medbook; 2014. p. 3-12.

Banca: Lucas Daniel Sanches, Eliane Garcia Rezende e Cristina Garcia Lopes Alves

Local e DATA: Dia 06/07/23; 14 às 16h; PCA-302

Composição dos Alimentos-DN03

Ementa: Alimentos e nutrientes. Grupos de alimentos e guias de alimentação. Tabelas de composição de alimentos. Determinação de Valor Energético Total. Componentes dos alimentos: Água. Açúcares. Óleos e gorduras. Cereais. Leguminosas. Frutas e Hortaliças. Carnes. Leite e derivados. Ovos. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos

Referência Bibliográfica:

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p.

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

Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014 Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde.

Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília : Ministério da Saúde, 2008 COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. Porto Alegre: Artmed, 3ªed. 2004, 368p.

KOBLITZ, M.G.B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicação. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008

TACO. Tabela de Composição dos Alimentos da Unicamp. 2ª versão, 2006. Disponível em TBCAUSP: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Disponível em

Banca: Leticia Tamie Paiva Yamada, Rosangela da Silva e Roberta Ribeiro Silva Barra

Local e DATA: Dia 06/07/23; 9 às 11h; Sala PCA-203

Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II-DN19

Ementa: Introdução ao processo de planejamento. Dimensionamento de áreas, equipamentos, utensílios e mobiliário. Noções de desenho técnico para planejamentos. Ambiência e Ergonomia. Planejamento físico e funcional de cozinhas industriais. Elaboração de projetos específicos de Unidades de Alimentação e Nutrição (hospitalares e institucionais). Planejamento físico e funcional de lactários e creches. Instrumentos para a avaliação de custos de projetos e equipamentos.

Referência Bibliográfica:

MANZALLI, P.V. Manual para Serviços de Alimentação. São Paulo. Editora Metha. 2006.193 p.

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

SANT'ANA, H.M.P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Rubio. 304p. 1 ed. 2011.

Banca: Gislene Regina Fernandes, Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo e Leticia Tamie Paiva Yamada.

Local e DATA: Dia 06/07/23; 14 às 16h; PCA-302

Práticas Pedagógicas em Nutrição-DN87

Ementa: Teorias contemporâneas da educação. A escolha de estratégias para o processo educativo. Educação em saúde. Práticas investigativas que envolvem a atividade do profissional na área da saúde.

Referência Bibliográfica:

ARRUDA, B.K.G. (org.). A educação profissional em saúde e a realidade social. Recife: IMIP: Ministério da Saúde, 2001

MORIN, Edgar - Os sete Saberes Necessários à Educação do Futuro. 3ª ed. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: UNESCO, 2001

SANTOS, I.G. (org.). Nutrição: da assistência à promoção da saúde. São Paulo: RCN, 2007

Banca: Eliane Garcia Rezende, Roberta Ribeiro Silva Barra e Rosangela da Silva

Local e DATA: Dia 06/07/23; 9 às 11h; Sala PCA-203

Antropologia -DCH63

Ementa: A antropologia no contexto das ciências sociais. Noções fundamentais da antropologia cultural. Natureza e cultura. Antropologia e cultura brasileira.

Referência Bibliográfica:

CONTRERAS Jesús e GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011.

DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro, RJ : Rocco, 2001

LARAIA, Roque de Barros. Cultura : um conceito antropológico. Rio de Janeiro, RJ : Zahar, 2008

LE BRETON, David. LEVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido. Vol. 1. São Paulo: Cosac Naify, 2004

ROCHA, EVERARDO.

Banca: Mariana Gravina Prates Junqueira, Rosangela da Silva, Roberta Ribeiro Silva Barra

Local e DATA: Dia 06/07/23; 14 às 16h; PCA-302

Fundamentos de Química Geral -DCE161

Ementa: Introdução a Química; Fenômenos Físicos e Químicos; Substância Pura e Mistura; Método científico; Leis Químicas- Estequiometria; Noções de Atomística; Periodicidade Química; Ligações Químicas; Funções Químicas Inorgânicas; Soluções e Reações em solução aquosa

Referência Bibliográfica:

ATKINS, P. W. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: [s. n.], Bookman, 2001. 914, [125]p., il. algumas color. Inclui glossário, índice, etc. em anexos. ISBN 8573077395 (broch.).

ATKINS, P. W. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 965 p., il. Inclui índice. ISBN 8536306688 (enc.).

KOTZ, John C. Química geral e reações químicas. São Paulo, SP: Pioneira Thomson Learning, c2005. 2 v., il. Inclui índice. ISBN v.1 8522104271 : v.2 852210462X (broch.).

QUÍMICA: a ciência central. 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. xviii, 972 p., il. Inclui bibliografia e índice. ISBN 8587918427 (broch.).

RUSSELL, John Blair. Química geral. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1994. 2v., il. Inclui índice. ISBN 8534601925 : (broch.).

Banca: Márcia Regina Cordeiro, Nelson Henrique Teixeira Lemes, Eduardo de Figueiredo Peloso

Local e DATA: Dia 06/07/23; 9 às 11h; PCA-203

Introdução a Epidemiologia -DN98

Ementa: Processo saúde-doença. Epidemiologia descritiva. Sistema de Informação em Saúde. Perfil demográfico e epidemiológico.

Referência Bibliográfica:

ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M. L. Epidemiologia e Saúde: Fundamentos, Métodos, Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. MEDRONHO, R. A. et al. Epidemiologia. 2.ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009. PEREIRA, M. G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.

Banca: Tabatta Renata Pereira de Brito, Rosangela da Silva, Roberta Ribeiro Silva Barra

Local e DATA: Dia 07/07/23; 8 às 10h; R105

Laboratório de Química Geral -DCE162

Ementa: Normas de Segurança Laboratorial; Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva; Vidrarias e Equipamentos Laboratoriais; Método Científico; Fenômenos Químicos e Físicos; Separação de Misturas Heterogêneas; Separação de Misturas Homogêneas; Reações Químicas em Solução Aquosas; pH e pOH; Titulação ácido-base.

Referência Bibliográfica:

BROWN, T. L., LE MAY Jr, H. E. e BURSTEN, B. E. Química: Ciência central. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos S. A., 9a edição; 2005.

J. E. Brady, J.W. Russel, J.R. Hollum “A matéria e suas transformações”; LTC editora; vol 1 e vol 2. 3a edição; 2002-2003.

J.C. Kotz, P. Treichel “Química e reações Químicas”; LTC editora, vol 1 e 2. 5a edição; 2005.

Banca: Márcia Regina Cordeiro, Nelson Henrique Teixeira Lemes, Eduardo de Figueiredo Peloso

6/07/2003 – 7:30 às 9:30 – Laboratório de Q 212

Nutrição e Metabolismo -DN04

Ementa: Conceito e histórico da nutrição. Necessidades e recomendações nutricionais. Etapas do processo de nutrição. Carboidratos. Fibras alimentares. Proteínas. Lípides. Energia e balanço energético. Vitaminas. Água e eletrólitos. Minerais. Biodisponibilidade de nutrientes.

Referência Bibliográfica:

CHAMPE, P.C., HARVEY, R.A. Bioquímica Ilustrada. 3. ed. Porto Alegre, Artmed, 2006. 544p COSTA, NMB; PELUZIO, MCG. Nutrição básica e metabolismo. 1. ed. Viçosa, Editora UFV, 2008. 400p,

MAHAN, L.K. & ESCOTT-STUMPS.S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo, Roca, 2005.

Banca: Lidiane Paula Ardisson Miranda, Rosangela da Silva e Roberta Ribeiro Silva Barra

Local e DATA: Dia 06/07/23; 14 às 16h; PCA-302

Economia -DN34

Ementa: Introdução ao estudo da ciência econômica. Os conceitos básicos da Economia. Noções de microeconomia. Noções de macroeconomia. Crescimento e Desenvolvimento Econômico. Repartição da Renda Social.

Referência Bibliográfica:

CAMPOS, G.C. Fundamentos da Economia. Rede E-TEC Brasil: IFPR, 2011, 120 p. Disponível em: < <https://canal.cecierj.edu.br/recurso/17344> > Acesso em: 18 set 2020.

MENDES, C.M. et al. Introdução à Economia. (Vol.1). Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração / UFSC; [Brasília]: CAPES : UAB, 2009. 170p. Disponível em: < <https://canal.cecierj.edu.br/recurso/13811> > Acesso em: 18 set 2020.

VASCONCELLOS, M. A. S. de; GARCIA, M. E. Fundamentos da economia. São Paulo: Saraiva, 1998

Banca: Marcelo Lacerda Rezende, Roberta Ribeiro Silva Barra e Rosângela da Silva

Local e DATA: Dia 06/07/23; 9 às 11h; PCA-203

Histologia Básica -DCB21

Ementa: Estudo dos tecidos epiteliais, conjuntivo propriamente dito, adiposo, cartilaginoso, ósseo, muscular e nervoso em sua estrutura, ultra-estrutura e histofisiologia.

Referência Bibliográfica:

FINN, G. Atlas de histologia. São Paulo: Editorial Médica Panamericana, 1987. GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de histologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 11.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

Banca: Deila Rosely Carneiro, Rosângela da Silva, Roberta Ribeiro Silva Barra

Local e DATA: Dia 06/07/23; 14 às 16h; PCA-302

Respeitosamente,

ROSANGELA DA SILVA

COORDENAÇÃO/CURSO DE NUTRIÇÃO/UNIFAL-MG



Documento assinado eletronicamente por **Rosângela da Silva, Coordenadora de Graduação do Curso de Nutrição**, em 26/06/2023, às 15:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.unifal-mg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1023305** e o código CRC **D024F4AC**.