



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO – Bacharelado

Realeza, outubro/2023.



IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL

A Universidade Federal da Fronteira Sul foi criada pela Lei Nº 12.029, de 15 de setembro de 2009. Tem abrangência interestadual com sede na cidade catarinense de Chapecó, três *campi* no Rio Grande do Sul – Cerro Largo, Erechim e Passo Fundo – e dois *campi* no Paraná – Laranjeiras do Sul e Realeza.

Endereço da Reitoria:

Rodovia SC 484 - Km 02,
Fronteira Sul - CEP 89815-899 - Chapecó, SC

Reitor: João Alfredo Braida

Vice-Reitora: Sandra Simone Hopner Pierozan

Pró-Reitor de Graduação: Élsio José Corá

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação: Joviles Vítório Trevisol

Pró-Reitor de Extensão e Cultura: Willian Simões

Pró-Reitor de Administração e Infraestrutura: Edivandro Luiz Tecchio

Pró-Reitor de Planejamento: Ilton Benoni da Silva

Pró-Reitor de Assuntos Estudantis: Clóvis Alencar Butzge

Pró-Reitor de Gestão de Pessoas: Gabriela Gonçalves de Oliveira

Dirigentes de Chapecó (SC)

Diretora de *Campus*: Adriana Remião Luzardo

Coordenadora Administrativa: Cladis Juliana Lutinski

Coordenadora Acadêmica: Crhis Netto de Brum

Dirigentes de Cerro Largo (RS)

Diretor de *Campus*: Bruno München Wenzel

Coordenadora Administrativo: Adenise Clerici

Coordenadora Acadêmico: Judite Scherer Wenzel

Dirigentes de Erechim (RS)

Diretor de *Campus*: Luis Fernando Santos Corrêa da Silva

Coordenadora Administrativa: Elizabete Maria da Silva Pedroski

Coordenadora Acadêmica: Cherlei Marcia Coan



Dirigentes de Laranjeiras do Sul (PR)

Diretora de *Campus*: Fábio Luiz Zeneratti

Coordenador Administrativo: William Pletsch dos Santos

Coordenadora Acadêmica: Manuela Franco de Carvalho da Silva Pereira

Dirigentes de Passo Fundo (RS)

Diretor de *Campus*: Jaime Giolo

Coordenador Administrativo: Bertil Levi Hammarstrom

Coordenador Acadêmico: Leandro Tuzzin

Dirigentes de Realeza (PR)

Diretor de *Campus*: Marcos Antônio Beal

Coordenadora Administrativa: Edineia Paula Sartori Schmitz

Coordenador Acadêmico: Ademir Roberto Freddo

Dirigentes de Passo Fundo (RS)

Diretor de *Campus*: Jaime Giolo

Coordenadora Administrativa: Bertil Levi Hammarstrom

Coordenador Acadêmico: Leandro Tuzzin

Dirigentes de Laranjeiras do Sul (PR)

Diretora de *Campus*: Martinho Machado Junior

Coordenador Administrativo: Ronaldo José Seramim

Coordenador Acadêmico: Thiago Bergler Bitencourt

Dirigentes de Realeza (PR)

Diretor de *Campus*: Marcos Antônio Beal

Coordenadora Administrativa: Edineia Paula Sartori Schmitz

Coordenador Acadêmico: Ademir Roberto Freddo



Sumário

IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL.....	2
1 DADOS GERAIS DO CURSO.....	6
2 HISTÓRICO INSTITUCIONAL.....	9
3 EQUIPE DE ELABORAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO PPC.....	20
3.1 Coordenação de curso.....	20
3.2 Equipe de elaboração:.....	20
3.3 Comissão de acompanhamento pedagógico curricular.....	20
3.4 Núcleo docente estruturante do curso.....	21
4 JUSTIFICATIVA.....	22
4.1 Justificativa da criação do curso.....	22
4.2 Justificativa da reformulação do curso: Processo de construção/implantação e consolidação do PPC.....	25
5 REFERENCIAIS ORIENTADORES (Ético-Políticos, Epistemológicos, Metodológicos e Legais.....	31
5.2 Referenciais Epistemológicos.....	33
5.3 Referenciais Metodológicos.....	37
5.4 Referenciais Legais e Institucionais.....	39
6 OBJETIVOS DO CURSO.....	44
6.1 Objetivo Geral:.....	44
6.2 Objetivos específicos:.....	44
7 PERFIL DO EGRESSO.....	46
8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	49
8.1 Articulação entre os domínios curriculares.....	50
8.2 Oferta de componentes curriculares na modalidade Educação a Distância - EaD.....	55
8.3 Atendimento às legislações específicas.....	58
8.4 Estrutura Curricular.....	60
8.5 Resumo de carga horária dos estágios, ACCs e TCC.....	67
8.7 Modalidades de componentes curriculares presentes na estrutura do curso:.....	69
8.8 Ementários, bibliografias básicas e complementares dos componentes curriculares... ..	74
9. PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO ENSINO E APRENDIZAGEM.....	183
10 PROCESSO PEDAGÓGICO E DE GESTÃO DO CURSO.....	185
10.1 Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso.....	185
10.2 Colegiado do curso.....	185



10.3 Reuniões pedagógicas.....	186
10.4 Formas de participação discente.....	186
10.5 Plano de curso.....	186
11 AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO.....	188
12 ARTICULAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO.....	190
13 PERFIL DOCENTE (competências, habilidades, comprometimento, entre outros) E PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO.....	192
14 QUADRO DE PESSOAL DOCENTE.....	194
14.1 Docentes do <i>Campus</i> Realeza que atuam no curso.....	194
15 INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA AO CURSO.....	203
15.3 Clínica-Escola de Nutrição.....	213
15.3 Salas de aula.....	214
15.4 Espaço de Trabalho para Coordenação do Curso e Serviços Acadêmicos.....	214
15.5 Gabinetes de trabalho dos professores.....	215
15.6 Restaurante Universitário (RU).....	215
15.7 Espaço de convivência com praça de alimentação e serviço de Cantina.....	215
15.8 Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.....	216
16 REFERÊNCIAS.....	220
17 ANEXOS.....	222
ANEXO I: REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	222
ANEXO II: REGULAMENTO DAS ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES.....	238
ANEXO III: REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	247
ANEXO IV: REGULAMENTO DE ATIVIDADES DE EXTENSÃO E CULTURA NO CURRÍCULO DO CURSO.....	258
ANEXO V: REGULAMENTO DE EQUIVALÊNCIA DE COMPONENTE CURRICULAR.....	264



1 DADOS GERAIS DO CURSO

1.1 Tipo de curso: Graduação

1.2 Modalidade: Presencial

1.3 Denominação do Curso: Nutrição

1.4 Grau: Bacharel em Nutrição

1.5 Título profissional: Nutricionista

1.6 Local de oferta: Rodovia PR 182 - Km 466, Avenida Edmundo Gaievski, 1000 *Campus* Realeza-PR, CEP: 85770-000

1.7 Número de vagas: 40 vagas anuais

1.8 Carga-horária total: 4.005 horas

1.9 Turno de oferta: Matutino

1.10 Tempo Mínimo para conclusão do Curso: 5 anos

1.11 Tempo Máximo para conclusão do Curso: 10 anos

1.12 Carga horária máxima por semestre letivo: 450 horas

1.13 Carga horária mínima por semestre letivo: 240 horas

1.14 Coordenador do curso: Cassiani Gotama Tasca

1.15 Ato Autorizativo: Resolução nº 11/CONSUNI/UFFS/2012

1.16 Forma de ingresso:

O processo seletivo regular ocorre essencialmente com base no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM). No entanto, o acesso aos cursos de graduação da UFFS, tanto no que diz respeito ao preenchimento das vagas de oferta regular, como das ofertas de caráter especial e das eventuais vagas ociosas, se dá também por meio de diferentes formas de ingresso, tais como: transferência interna; retorno de aluno-abandono; transferência externa; retorno de graduado; processos seletivos especiais e processos seletivos complementares, conforme regulamentação do Conselho Universitário - CONSUNI.

a) Processo Seletivo Regular

A seleção dos candidatos no processo seletivo regular da graduação, regulamentada pelas Resoluções 006/2012 – CONSUNI/CGRAD e 008/2016 – CONSUNI/CGAE, se dá com base nos resultados do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), mediante inscrição no Sistema de Seleção Unificada (SISU), do Ministério da Educação (MEC). Em atendimento à



Lei nº 12.711/2012 (Lei de Cotas) e a legislações complementares (Decreto nº 7.824/2012 e Portaria Normativa MEC Nº 18/2012), a UFFS toma como base para a definição do percentual de vagas reservadas a candidatos que cursaram o Ensino Médio integralmente em escola pública, o resultado do último Censo Escolar/INEP/MEC, de acordo com o estado correspondente ao local de oferta das vagas.

Além da reserva de vagas garantida por Lei, a UFFS adota, como ações afirmativas, a reserva de vagas para candidatos que tenham cursado o ensino médio parcialmente em escola pública ou em escola de direito privado sem fins lucrativos, cujo orçamento seja proveniente, em sua maior parte, do poder público e também a candidatos de etnia indígena.

b) Transferência Interna, Retorno de Aluno-Abandono, Transferência Externa, Retorno de Graduado, Transferência coercitiva ou *ex officio*

- Transferência interna: acontece mediante a troca de turno, de curso ou de *campus* no âmbito da UFFS, sendo vedada a transferência interna no semestre de ingresso ou de retorno para a UFFS;
- Retorno de Aluno-abandono da UFFS: reingresso de quem já esteve regularmente matriculado e rompeu seu vínculo com a instituição, por haver desistido ou abandonado o curso;
- Transferência externa: concessão de vaga a estudante regularmente matriculado em outra instituição de ensino superior, nacional ou estrangeira, para prosseguimento de seus estudos na UFFS;
- Retorno de graduado: concessão de vaga, na UFFS, para graduado da UFFS ou de outra instituição de ensino superior que pretenda fazer novo curso. Para esta situação e também para as anteriormente mencionadas, a seleção ocorre semestralmente, por meio de editais específicos, nos quais estão discriminados os cursos e as vagas, bem como os procedimentos e prazos para inscrição, classificação e matrícula;
- Transferência coercitiva ou *ex officio*: é instituída pelo parágrafo único da Lei nº 9394/1996, regulamentada pela Lei nº 9536/1997 e prevista no Capítulo VI Resolução 40/CONSUNI/CGAE/2022. Neste caso, o ingresso ocorre em qualquer época do ano e independentemente da existência de vaga, quando requerida em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício, nos termos da referida Lei.



c) Processos seletivos especiais

Destacam-se na UFFS dois tipos de processos seletivos especiais, quais sejam:

- **PRO-IMIGRANTE** (Programa de Acesso à Educação Superior da UFFS para estudantes imigrantes) instituído pela Resolução nº 16/CONSUNI/UFFS/2019, é um programa que objetiva contribuir com a integração dos imigrantes à sociedade local e nacional por meio do acesso aos cursos de graduação da UFFS. O acesso ocorre através de processo seletivo especial para o preenchimento de vagas suplementares, em cursos que a universidade tem autonomia para tal. O estudante imigrante que obtiver a vaga será matriculado como estudante regular no curso de graduação pretendido e estará submetido aos regimentos institucionais.
- **PIN** (Programa de Acesso e Permanência dos Povos Indígenas), que, instituído pela Resolução nº 33/2013/CONSUNI em 2013, na Universidade Federal da Fronteira Sul, constitui um instrumento de promoção dos valores democráticos, de respeito à diferença e à diversidade socioeconômica e étnico-racial, mediante a adoção de uma política de ampliação do acesso aos seus cursos de graduação e pós-graduação e de estímulo à cultura, ao ensino, à pesquisa, à extensão e à permanência na Universidade. O acesso ocorre através de processo seletivo especial para o preenchimento de vagas suplementares, em cursos que a universidade tem autonomia para tal. O estudante indígena que obtiver a vaga será matriculado como estudante regular no curso de graduação pretendido e estará submetido aos regimentos institucionais.



2 HISTÓRICO INSTITUCIONAL

UMA BREVE HISTÓRIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL (UFFS)

“A universidade é o último nível formativo em que o estudante se pode converter, com plena consciência, em cidadão, é o lugar do debate onde, por definição, o espírito crítico tem de crescer: um lugar de confronto, não uma ilha onde o aluno desembarca para sair com um diploma.”¹

José Saramago, 2005

Apresentação

A epígrafe de José Saramago, mencionada acima, resume a essência do papel da Universidade no processo formativo de seus estudantes: cidadãos conscientes do tempo histórico que vivem e capazes de produzir críticas a diferentes situações vividas ou presenciadas, bem como propor caminhos, ou atuar, para a superação das mesmas. Mas, para se chegar ao cidadão consciente e crítico, é necessário que a Universidade reúna outra condição, sinaliza Anísio Teixeira: a reunião entre os que sabem e os que desejam aprender, pois há toda uma iniciação a se fazer, em uma atmosfera que cultive, sobretudo, a imaginação e, por extensão, a capacidade de dar sentido e significado às coisas por meio da leitura e do debate, que, aos poucos e ao longo do processo formativo, fará florescer o espírito crítico.²

O histórico institucional que apresentamos abaixo é, em linhas gerais, um sobrevoo panorâmico de uma história muito mais densa e repleta de particularidades das origens e dos 13 primeiros anos da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). Tem a intenção de situar o leitor dos Projetos Pedagógicos dos Cursos de graduação sobre o percurso histórico institucional e realizar algumas leituras de contexto. Utilizamos como base documental para a escrita deste texto, os Relatórios do Grupo de Trabalho de Criação da UFFS (2007/2008), os Relatórios de Gestão 2009-2015 e 2009-2019, os Relatórios Integrados Anuais de Gestão (2019, 2020 e 2021) e os Boletins Informativos da UFFS (números 01 a 350). Há, também, memórias dos mentores deste texto, pois são partícipes da história da UFFS. É um texto informativo e de leitura leve, evitando adentrar em debates e embates políticos e ideológicos que perfazem o cotidiano de uma universidade, sobretudo nos anos mais recentes, cuja polarização se acentuou.

¹SARAMAGO, José. **Democracia e Universidade**. Belém: Editora UFPA, 2013. p. 26.

²TEIXEIRA, Anísio. **A Universidade ontem e de hoje**. Rio de Janeiro: Editora da Uerj, 1998. p. 88.



Concebendo a UFFS

Em 15 de setembro de 2009 o Presidente da República Luiz Inácio Lula da Silva assinou, em cerimônia pública, o Decreto-Lei nº 12.029, propiciando o nascimento da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). Trinta dias depois, o professor Dilvo Ilvo Ristoff foi empossado como reitor *pro tempore* pelo Ministro da Educação. Em 15 de janeiro de 2010, o professor Jaime Giolo foi nomeado para o cargo de vice-reitor da UFFS.³ Em 29 de março de 2010, 2.160 alunos iniciaram as aulas nos 33 cursos de graduação, em estruturas prediais provisórias e um pequeno número de servidores (154 professores e 178 técnico-administrativos) distribuídos entre os *Campi*. A decisão de iniciar as aulas num tempo curto foi estratégica e, como contrapartida, exigiu do corpo técnico, da gestão da UFFS e suporte da UFSC (tutora da UFFS), ações rápidas para construir os *campi* o mais breve possível aproveitando o cenário político e econômico favorável. Em 2015, quando da integralização dos primeiros cursos de graduação e a contratação dos últimos servidores docentes e técnicos, existia uma infraestrutura básica em pleno uso nos *campi*. O orçamento anual destinado às universidades federais (novas e antigas instituições) passou a ser contingenciado a partir de meados de 2015.⁴

Essas datas, sujeitos históricos e instituições são referências, balizas históricas. No entanto, ao restringirmos atenção demasiada ao Decreto-Lei de criação da UFFS, à nomeação do reitor e vice-reitor *pro tempore* e o início das aulas, excluímos da história centenas de pessoas e movimentos sociais rurais e urbanos que, desde 2003, no Noroeste do Rio Grande do Sul, Oeste de Santa Catarina e Sudoeste do Paraná, se organizavam, cada um a seu modo, para dialogar e pressionar o Ministério da Educação (MEC) com o objetivo de criar uma Universidade Federal na região da Fronteira Brasil-Argentina. A Fetraf-Sul (Federação dos Trabalhadores da Agricultura Familiar na região Sul), a Via Campesina, a CUT (Central Única dos Trabalhadores) do PR, SC e RS, o Fórum da Mesorregião da Grande Fronteira do Mercosul, Igrejas, Assesoar, Movimentos Estudantis, Prefeitos, Vereadores, Deputados Estaduais e Federais, Senadores, representantes da UFSC, UFSM e do MEC, são, em linhas gerais, as entidades que se propuseram a mobilizar esforços para ler e refletir o tempo histórico vivido nas diferentes regiões.

Destas leituras, debates e reflexões, sobretudo após 2006 quando ocorreu a unificação dos movimentos regionais resultando no nascimento do “Movimento Pró-Universidade

3UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. **Relatório de Gestão 2009-2019**. Chapecó/SC: [s.n.], 2019. p. 08-09.

4UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. **Relatório de Gestão 2009-2019**. Chapecó/SC: [s.n.], 2019. p.32-34; 46-47.



Federal”, foram amadurecidos alguns dilemas que poderiam ser enfrentados com a criação de uma Universidade Federal e, a partir da comunidade acadêmica em diálogos e parcerias com a comunidade regional, construírem caminhos para superar os entraves históricos ao desenvolvimento econômico, social e cultural da região fronteira no Sul do Brasil. Dentre os dilemas levantados estavam: os limites do ideário neoliberal na resolução dos desafios enfrentados pelas políticas sociais voltadas aos municípios com baixo IDH; as discussões em torno da implantação do Plano Nacional de Educação 2001-2010; o aumento crescente dos custos do acesso ao ensino superior privado e comunitário; a permanente exclusão do acesso ao ensino superior de parcelas significativas da população regional; a intensa migração da população jovem para lugares que apresentam melhores condições de acesso às Universidades Públicas e aos empregos gerados para profissionais de nível superior; o fortalecimento da agricultura familiar com vistas às práticas agroecológicas e sustentáveis; os debates em torno das fragilidades do desenvolvimento destas regiões periféricas e de fronteira.⁵

Para dar conta dos dilemas da região de fronteira, as entidades e movimentos sociais tinham clara a necessidade de criar uma Universidade Federal com missão, metas, perfil e projeto pedagógico institucional diferente dos modelos tradicionais de Universidades Federais existentes nas capitais de estados e ao longo da região litorânea. Não foi sem razão que, em 15 de junho de 2007, representantes do Movimento Pró-Universidade Federal, em audiência com o Ministro da Educação, rejeitaram a oferta da criação de um Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnológica (IFET) para a região de fronteira. Argumentaram de maneira incisiva sobre a necessidade de uma Universidade Federal e, ao final da audiência com o Ministro da Educação, ficou acordado a criação de um Grupo de Trabalho para a Elaboração do Projeto da Universidade Federal, formada por representantes do Movimento Pró-Universidade Federal e representantes do Ministério da Educação. O Grupo de Trabalho foi formalizado em 22 de novembro de 2007, pela Portaria MEC nº. 948, contendo 22 membros (11 indicados pelo Movimento Pró-Universidade Federal e 11 do Ministério da Educação), sob coordenação dos professores Dalvan José Reinert (UFSC) e Marcos Laffin (UFSC).⁶

Após várias reuniões, o Grupo de Trabalho de criação da Universidade Federal da Fronteira Sul definiu que a nova instituição teria estrutura *multicampi* e gestão descentralizada. Inicialmente, previa-se a instalação de 11 *campi*, mas no decorrer das reuniões, debates e embates, chegou-se à proposição de iniciar com 4 *campus*, com a seguinte distribuição: sede da reitoria e *campus* em Chapecó, Santa Catarina; Cerro Largo e Erechim,

5RELATÓRIO do Grupo de Trabalho de Criação da Futura Universidade Federal. [S.l.: s.n.], 2008.

6RELATÓRIO do Grupo de Trabalho de Criação da Futura Universidade Federal. [S.l.: s.n.], 2008. p. 03.



no Rio Grande do Sul; Laranjeiras do Sul, no Paraná. A inclusão de um quinto *campus*, em Realeza, no Paraná, ocorreu mediante articulação e decisão política do Governo Federal após prorrogação dos trabalhos do GT.⁷ O currículo institucional, no entender do Grupo de Trabalho, não deveria ter formato tradicional e propunham olhar para as experiências da Universidade Federal do ABC (UFABC), da Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF) e da Universidade Federal de Alagoas (UFAL). Para a definição dos cursos de graduação, com previsão inicial de 14 cursos (podendo chegar a 30), recomendavam olhar para as demandas mais prementes de cada microrregião de instalação dos *campi*, com prioridades para os cursos de ciências agrônômicas e veterinária, humanas, médicas e da saúde, engenharia, computação e ciências socialmente aplicáveis.⁸

Em 23 de julho de 2008, o Projeto de Lei nº 3.774/2008 que discorria sobre a criação da Universidade Federal da Fronteira Sul foi apresentado no Plenário da Câmara dos Deputados Federais e, em 14 de julho de 2009, foi aprovado em todas as comissões e remetido ao Senado Federal por meio do Ofício nº 779/09/PS-GSE, sendo apreciado e aprovado em 14 de setembro de 2009 e promulgado pelo Presidente da República em 15 de setembro. Enquanto o Projeto de Lei tramitava na Câmara dos Deputados e Senado Federal, o Ministério da Educação, em diálogo com o Movimento Pró-Universidade Federal constituiu a Comissão de Implantação da Universidade Federal da Fronteira Sul, composta por: Prof. Dilvo Ilvo Ristoff (Presidente), Profa. Bernadete Limongi (Vice-Presidente), Clotilde Maria Ternes Ceccato (Secretária Executiva), Antônio Diomário de Queiroz, Antônio Inácio Andrioli, Conceição Paludo, Gelson Luiz de Albuquerque, João Carlos Teatini de Souza Clímaco, Marcos Aurélio Souza Brito, Paulo Alves Lima Filho, Ricardo Rossato e Solange Maria Alves.⁹

Nas primeiras reuniões da Comissão de Implantação a meta estava em definir quais cursos seriam ofertados em cada *campus*, levando-se em consideração o perfil populacional, educacional, industrial, a matriz produtiva rural e os índices de saúde pública e alimentação dos municípios sedes dos *campi* e seu entorno. A partir de junho de 2009, o objeto de atenção da Comissão de Implantação passou a ser o Projeto Pedagógico Institucional, contendo os princípios norteadores e o formato do currículo institucional composto por três eixos formativos: Domínio Comum, Domínio Conexo e Domínio Específico. A partir desta

⁷NICHTERWITZ, Fernanda. **As fronteiras de uma Universidade**: o município de Realeza/PR e a instalação do *campus* da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). 2017. Dissertação (Mestrado em História). - Programa de Pós-Graduação em História. Unioeste, Marechal Cândido Rondon/PR, 2017.

⁸Idem. Ibidem. p. 44-66.

⁹BRASIL. Ministério da Educação. Portaria nº 148, de 11 de fevereiro de 2008.



definição, mais de uma dezena de professores da UFSC foram convidados a produzir propostas de Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFFS, documento importante porque era este estudo e proposição que daria uma ideia aproximada do perfil dos professores e técnico-administrativos a serem concursados, bem como das estruturas de salas de aulas, bibliotecas, laboratórios, áreas experimentais e a composição da equipe de gestão da reitoria e dos *campi*. A decisão de aderir ao ENEM como forma de ingresso aos cursos de graduação da UFFS, a bonificação aos estudantes de escolas públicas, o início das aulas em 29 de março de 2010, a realização de concursos docentes e técnicos com apoio da UFSC também foram objetos de debate e deliberação pela Comissão de Implantação.¹⁰

O conjunto dos debates no interior do Movimento Pró-Universidade Federal e da Comissão de Implantação da Universidade Federal da Fronteira Sul, que não foram poucos e nem sempre amistosos, tiveram grande importância porque conceberam uma Universidade Federal para atender às demandas urbanas e rurais da região de fronteira. O perfil institucional foi maturado aos poucos e sinalizava (e ainda sinaliza) para os grandes dilemas do início do século XXI, exigindo forte compromisso com a formação de professores, profissionais e pesquisadores, atentos à sustentabilidade ambiental e ao princípio de solidariedade; a defesa dos preceitos democráticos, da autonomia universitária, da pluralidade de pensamento e da diversidade cultural com participação dos diferentes sujeitos sociais nos órgãos de representação colegiada e estudantis; a construção de dispositivos que combatam as desigualdades sociais e regionais, incluindo condições de acesso e permanência no ensino superior, especialmente da população mais excluída do campo e da cidade; a valorização da agricultura familiar e no cultivo de alimentos orgânicos e agroecológicos como caminho para a superação da matriz produtiva existente; o pensar e fazer-se de uma Universidade Pública, de postura interdisciplinar e de caráter popular.¹¹

As reflexões de Anísio Teixeira, Darcy Ribeiro, Paulo Freire, Florestan Fernandes, José Arthur Giannotti, Marilena Chauí e Renato Janine Ribeiro sobre a história, os debates e os embates das universidades públicas brasileiras, sobretudo a partir da década de 1930, perpassando pelos tempos ditatoriais e várias reformas universitárias, contribuíram, direta e indiretamente, para embasar o projeto da Universidade Federal da Fronteira Sul. Não menos importante foram as reflexões de Boaventura Sousa Santos sobre os cenários do ensino

10 LINHA do tempo com o histórico da UFFS de 2005 a 2010. **Acervo arquivístico**. Disponível em: <https://acervo.uffs.edu.br/index.php/linha-do-tempo-com-o-historico-da-uffs-de-2005-a-2010>. Acesso em: 14 ago. 2022.

11 PERFIL Institucional UFFS. **Universidade Federal da Fronteira Sul**. Disponível em: https://www.uffs.edu.br/institucional/a_uffs/a_instituicao/perfil. Acesso em: 15 ago. 2022.



superior no continente europeu e latino-americano, evidenciando os caminhos e descaminhos das reformas universitárias nascidas naquele continente a partir do Tratado de Bolonha (1999) e os reflexos a curto, médio e longo prazo sobre o Ensino Superior Público, Comunitário e Privado na América Latina. Boaventura Sousa Santos alertava para o cenário neoliberal e o ataque incisivo ao Ensino Superior Público na tentativa de impor, via privatização, terceirização e cobrança de mensalidades, a lógica do ensino superior como mercadoria (iniciada, no caso brasileiro na década de 1960, ganhando fôlego a partir da década de 1990 com a criação de políticas públicas visando o financiamento estudantil, como o Fies).¹²

A materialização de um projeto de Universidade

Conceber a UFFS foi fruto de longos, e em alguns momentos, de tensos debates. Criou-se um projeto de Universidade sem igual, por atores diversos, voltada a atender as demandas da região da fronteira, no ensino de graduação e pós-graduação, na pesquisa, na extensão e na cultura. Era necessário, agora, tornar a Universidade palpável, viva e pulsante. A equipe de gestores *pro tempore*, na reitoria e nos *campi* da UFFS, foi definida a partir da sintonia dos professores, técnico-administrativos e membros da comunidade regional com o projeto de universidade. Muitos dos membros da comissão de implantação fizeram parte da equipe de gestores *pro tempore*, sob a batuta do professor Dilvo Ilvo Ristoff e, adiante, pelo professor Jaime Giolo. A Universidade Federal de Santa Catarina, como dito anteriormente, foi acolhida como tutora da UFFS nos primeiros anos, para dar suporte à tramitação de licitações, concursos e gestão de pessoas.

Várias foram as frentes de atuação, das quais destacamos as adequações nos prédios, escolas e pavilhões que abrigariam as primeiras turmas de alunos, docentes e técnico-administrativos; as obras de edificações dos prédios de salas de aula e laboratórios, bem como a acessibilidade aos *campi* definitivos; a aquisição de mobiliários, livros e material de laboratórios; a realização de novos concursos; a produção de um número significativo de regimentos e políticas institucionais para normatizar o funcionamento da UFFS em suas diferentes instâncias; a produção dos projetos pedagógicos dos 33 cursos (42 ofertas, pois alguns cursos replicavam-se em dois períodos – matutino e noturno) de graduação e posterior postagem no e-MEC. O desafio era imenso, pois o quadro de servidores era, inicialmente, de 332 pessoas (154 docentes e 178 técnico-administrativos), distribuídos em 5 *campi* e reitoria. Em fins de 2011, o quantitativo de servidores havia sido ampliado para 504 pessoas (238

¹²SANTOS, Boaventura de Sousa; ALMEIDA FILHO, Naomar de. **A Universidade no século XXI: para uma Universidade Nova**. Coimbra: Almedina, 2008.



docentes e 266 técnico-administrativos).¹³

Em pouco mais de um ano de funcionamento, o Estatuto da UFFS tomou forma; o Conselho Universitário (Consuni) e o Conselho Estratégico Social (CES) foram constituídos e, junto com a elaboração de seu Regimento Interno, foi produzido e aprovado o Regimento Geral da UFFS. Ainda em 2010, o Regulamento da Graduação e outras políticas (de cotas/vagas, de permanência, de estágios, de mobilidade acadêmica e de monitorias) foram aprovadas. Também foram implantados os seguintes programas: Programa de Educação Tutorial (PET), Programa de Consolidação das Licenciaturas (Prodocência) e o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência (PIBID). Nos *campi*, os Projetos Pedagógicos dos Cursos de graduação passaram a ser produzidos e, no decorrer dos anos de 2012 a 2014, foram apreciados e aprovados pelo Consuni, seguidos de postagem no e-MEC. Na medida em que os projetos pedagógicos eram postados, comissões de avaliadores do INEP/MEC eram compostas para visita *in-loco* com o intuito de avaliar os cursos de graduação. Notas de excelência (4 e 5) foram atribuídas à maioria dos cursos de graduação da UFFS, muitos deles, avaliados ainda nas estruturas prediais e laboratoriais provisórias existentes nos *campi*.¹⁴

Os primeiros prédios de salas de aulas e de laboratórios construídos nos *campi* definitivos foram finalizados e disponibilizados para uso entre fins de 2012 e fins de 2014. É importante destacar que cada *campus*, ainda que tenham recebido prédios com mesmo formato, possuem características geográficas, arruamentos e projetos paisagísticos diferentes, respeitando a flora regional e as demandas por áreas experimentais pelos cursos de graduação, este último, com ênfase na multidisciplinaridade. Neste ritmo, de obras e infraestruturas, em meados de 2012, um novo *campus* foi criado, o *Campus* Passo Fundo, para receber um novo curso de graduação: Medicina, via plano de expansão de vagas para cursos de Medicina do MEC. Poucos meses depois, nova autorização foi concedida à UFFS, para abertura de outro curso de Medicina, no *Campus* Chapecó. Até meados de 2019, haviam sido investidos R\$ 263.054.644,79 em obras nos *campi*.¹⁵ Tal rubrica poderia ter sido maior, porém a partir de 2015 se estendendo a 2022, o orçamento do MEC destinado às universidades foi contingenciado e reduzido ano após ano. As poucas obras realizadas nos últimos anos deve-se, sobretudo, ao remanejamento de valores de custeio não utilizados durante a pandemia,

13UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. **Relatório de Gestão Pro Tempore: 2009-2015.** Chapecó/SC: [s.n.], 2015. p. 52.

14UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. **Boletins informativos.** Chapecó/SC: [s.n.], [entre 2015 e 2019]. n. 01-250.

15UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. **Relatório de Gestão 2009-2019.** Chapecó/SC: [s.n.], 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. **Relatório Integrado Anual: 2020 e 2021.**Chapecó/SC: [s.n.], [202-].



migrados para a rubrica de capital e destinado à conclusão de obras iniciadas e de pequenos prédios destinados a espaços de socialização, praças de alimentação, depósitos e almoxarifados.¹⁶

Em 2010, a UFFS iniciou com 33 cursos de graduação. Em 2015, eram 42 cursos de graduação. Em fins de 2022 contava com 55 cursos de graduação. Com a integralização e consolidação da maioria dos cursos de graduação da UFFS, novos desafios surgiram e têm exigido ações diversas. Dentre estes desafios estão os índices de evasão e a baixa procura nos processos seletivos em alguns cursos de graduação. As políticas de auxílios socioeconômicos (auxílio-alimentação, moradia, transporte, bolsa permanência, bolsas de iniciação acadêmica e auxílios provisórios) destinadas a estudantes de graduação não têm conseguido manter todos os que recebem auxílio estudando. Se anterior à pandemia de Covid-19 os índices se mostravam preocupantes, durante e pós-pandemia, os índices subiram ainda mais, motivados, sobretudo, pela precarização das condições de vida, renda e trabalho dos estudantes e seus familiares.¹⁷ É sabido que não se trata de um problema exclusivo da UFFS, mas de uma situação que se repete em todas as Universidades Públicas, Federais, Estaduais e Comunitárias. O debate acadêmico sinaliza sintomas diversos. Para além do aspecto econômico e social, há influência dos cursos ofertados na modalidade EaD, cujos custos totais para se obter a diplomação são significativamente menores do que em curso de graduação presencial, mesmo numa universidade pública e gratuita, além do tempo do processo formativo. Há, ainda, um crescente desinteresse pelas novas gerações de jovens em optar pelo ensino superior como caminho para o exercício de uma profissão e atuação na sociedade. Existem grupos de estudos nos *campi*, fomentado pela Pró-Reitoria de Graduação, estudando essas e outras questões, bem como eventos de socialização e debates.¹⁸

Para além da graduação, a UFFS, desde seus primeiros passos, também dedicou-se a pensar as ações de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura. De início, era necessário produzir as políticas de Pesquisa, Pós-Graduação, Extensão e Cultura. Mas não existiam documentos orientadores. Para produzir um documento norteador, foi necessário organizar

16UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. **Relatório Integrado Anual: 2020 e 2021.** Chapecó/SC: [s.n.], [202-].

17NIEROTKA, Rosileia Lucia; BONAMIGO, Alicia Maria Catalano de; CARRASQUEIRA, Karina. Acesso, evasão e conclusão no Ensino Superior público: evidências para uma coorte de estudantes. **Ensaio: Avaliação e Políticas Públicas em Educação**, v. 31, n. 118, p. e0233107, jan. 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-40362022003003107>. Acesso em: 22 out. 2022.

18UFFS realiza evento para discutir evasão nos cursos de graduação: Evento on-line ocorre na quarta-feira (1º), das 13h30 às 17h. **Universidade Federal da Fronteira Sul**, 30 ago. 2021. Disponível em: https://www.uffs.edu.br/institucional/reitoria/diretoria_de_comunicacao_social/noticias/uffs-realiza-evento-para-discutir-evasao-nos-cursos-de-graduacao. Acesso em: 22 out. 2022.



um conjunto de eventos nos *campi*, intitulado: “Conferências de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFFS (COEPE): Construindo agendas e definindo rumos” estruturado em 12 eixos temáticos, no formato de mesas redondas com ampla participação de docentes, discentes, técnico-administrativos e comunidade regional. Dos debates e encaminhamentos realizados nos *campi*, sistematizados por comissões relatoras, na plenária final ocorrida no início de setembro de 2010, foi aprovado o documento norteador das ações prioritárias de ensino (graduação e pós-graduação), pesquisa, extensão e cultura a serem viabilizados e implementados nos próximos anos. Deste documento, foram escritas, debatidas e aprovadas as políticas de pesquisa, de pós-graduação, de extensão e de cultura. Também deu origem ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). Uma segunda edição da COEPE, seguindo o modelo anterior, foi organizada em 2018, produzindo novo documento orientador e novo PDI.

Com o ingresso de novos docentes no decorrer dos primeiros anos, pôde-se avançar na integralização da grade curricular dos cursos de graduação e, ao mesmo tempo, da submissão dos primeiros grupos de pesquisas da UFFS no Diretório de Grupos de Pesquisas do CNPq e a formalização dos primeiros Grupos de Trabalho (GT) para produzir propostas de programas de Pós-Graduação *Lato e Stricto Sensu*. Em 2012 obteve-se a aprovação dos programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Estudos Linguísticos e em Educação, ambos com sede no *Campus* Chapecó. Outros 6 programas de Mestrado foram aprovados junto aos Comitês de áreas da Capes até 2015. Com a integralização dos cursos de graduação e a finalização da primeira fase de obras prediais e de infraestrutura nos *campi*, somado à reformulação de alguns cursos de graduação e a oferta apenas no período noturno de outros cursos (motivados pela evasão em cursos de licenciaturas ofertados no período matutino) houve condições propícias para os docentes criarem GTs e submeterem novas propostas de programas de mestrado acadêmico e profissional. Em fins de 2022, havia 18 programas de mestrado e 3 programas de doutorado, dois deles, interinstitucionais. Alguns programas de mestrado obtiveram nota 4 da Capes na avaliação quadrienal (2017-2020) e submeteram propostas de doutorado em janeiro de 2023. Para além dos mestrados e doutorados, ofertam-se, ainda, programas de Residências Médicas, Residências Multiprofissionais e mais de uma dezena de cursos de especialização.

No que se refere à pesquisa e extensão, nos primeiros anos da UFFS foram constituídos o Comitê de Ética em Pesquisas com Humanos (CEP), o Comitê de Ética no uso de Animais (CEUA) e a Comissão Interna de Biossegurança (CIBIO), bem como os Comitês Assessores de Pesquisa e de Extensão e Cultura nos *campi*, para apreciar e emitir pareceres



técnicos sobre as propostas. Em 2013, o Conselho Universitário, mediante a realização de audiências públicas nos *campi*, decidiu por não constituir uma fundação de apoio e gestão financeira de projetos de pesquisa e de extensão e, por conseguinte, autorizou a realização de acordos e convênios com fundações de outras universidades públicas situadas no sul do Brasil, para a gestão financeira de projetos de pesquisa e de extensão institucionalizados com recursos oriundos de fontes externas (emendas parlamentares, editais de fomento oriundo de empresas públicas, privadas e fundações estaduais – Fapesc, Fapergs e Fundação Araucária).

Entre 2010 e 2022, UFFS, CNPq, Capes, Fapesc, Fapergs e Fundação Araucária investiram, juntas, um valor superior a 15 milhões de reais em recursos financeiros para bolsas de pesquisas, extensão e cultura; para fomento de grupos de pesquisas; para custeio a projetos de pesquisa, extensão e cultura. Não menos importante foram os investimentos realizados pela UFFS em infraestrutura, mobiliários e equipamentos destinado aos 240 laboratórios didáticos e de pesquisas existentes e distribuídos nos *campi* da UFFS. Entre 2010 e 2022, foram investidos aproximadamente 10 milhões de reais para aquisição de materiais de consumo, mobiliários, equipamentos e contratação de serviços (coleta de resíduos e manutenção de equipamentos).¹⁹ Ao longo dos anos, professores e estudantes, de graduação e de pós-graduação, bolsistas ou voluntários, publicaram artigos científicos em periódicos nacionais e internacionais, ou no formato de livros e capítulos de livros, além de apresentações de trabalhos em eventos científicos em congressos, seminários e semanas acadêmicas. Essas publicações ajudaram a compor o conjunto de produções acadêmicas inseridas no Currículo *Lattes* dos docentes e discentes, contribuindo, por exemplo, na submissão e aprovação de programas de pós-graduação e, aos egressos dos cursos de graduação, a serem aprovados em concursos ou em processos seletivos em programas de pós-graduação, no Brasil ou no exterior.

A gestão *pro tempore* se encerrou em 2015 e, neste mesmo ano, houve a consulta pública para a escolha dos novos gestores da UFFS, na reitoria e nos *campi*. Na reitoria, o professor Jaime Giolo e o professor Antonio Inácio Andrioli foram reconduzidos ao posto de reitor e vice-reitor, agora eleitos. Nos *campi*, novos diretores. Todos almejavam dar continuidade ao projeto de universidade que, ao longo dos anos, tornava-se real, palpável e exigiam atuação firme destes gestores e de suas equipes para finalizar obras, propor novos cursos e produzir novos documentos orientadores para os próximos anos. No entanto, os anos que se seguiram, na economia e na política, obrigaram os gestores a atuarem com um volume cada vez menor de recursos orçamentários, algumas vezes, contingenciados, noutras vezes,

¹⁹UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. **Relatório de Gestão 2009-2019**. Chapecó/SC: [s.n.], 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. **Relatório Integrado Anual: 2020 e 2021**.Chapecó/SC: [s.n.], [202-].



suprimidos.²⁰ Neste novo cenário econômico e sob o sombrio cenário político que culminou na deposição de um governo em 2016 e o alvorecer de outro, em 2019, a UFFS, assim como as demais Universidades Federais, sobreviveram com poucos recursos financeiros, elegendo prioridades em seus custeios e raras aquisições, algumas delas, complementadas com recursos oriundos de emendas parlamentares.

Em 2019, a consulta pública para escolha de novos gestores levou ao posto de reitor e vice-reitor, os professores Marcelo Recktenvald e Gismael Francisco Perin. Não foram os mais votados na consulta pública, mas mediante envio da lista tríplice ao MEC, foram escolhidos para os referidos cargos. Candidatos a diretores de *campus* mais votados foram conduzidos ao posto de diretor. As restrições orçamentárias tornaram-se mais agudas, bem como os enfrentamentos políticos com o novo governo, frente às tentativas de imposição de reforma universitária. Na UFFS, assim como houve simpatizantes às reformas e à nova gestão da UFFS, houve resistências por parte de servidores docentes e técnico-administrativos, discentes e comunidade regional, quer às propostas de reforma universitária, quer à gestão 2019-2023. Toda mudança de ritmo e de rumos produzem críticas, tensões e embates. Se por um lado provocam desgastes, por outro lado, suscitaram a defesa de princípios norteadores que sustentaram a concepção da UFFS quando de sua criação.

Com 13 anos de pleno funcionamento, a UFFS, está inserida na grande Mesorregião da Fronteira Sul em seis *campi*, com um quadro de servidores docentes e técnico-administrativos que chegam a 1.500 pessoas e aproximadamente 10 mil estudantes de graduação e de pós-graduação. A visibilidade e a identidade institucional é conhecida e, aos poucos, explicita as diferentes funções da universidade na sociedade: formar pessoas e, com elas, transformar as distintas realidades regionais, urbanas e rurais, via produção científica e cultural.

Chapecó, maio de 2023.

(Texto homologado pela **DECISÃO Nº 5/CONSUNI/CGAE/UFFS/2023**)

20UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL. **Relatório de Gestão 2009-2019**. Chapecó/SC: [s.n.], 2019.



3 EQUIPE DE ELABORAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO PPC

3.1 Coordenação de curso

Cassiani Gotama Tasca (Titular)

Marcelo Zanetti (Adjunto)

3.2 Equipe de elaboração:

Antônio Marcos Myskiw

Camila Elizandra Rossi

Cassiani Gotama Tasca

Dalila Moter Benvegnu

Edson Antonio Santolin

Eliani Frizon

Elis Carolina de Souza Fatel

Eloá Angélica Koehnlein

Flávia Pascoal Ramos

Jucieli Weber

Marcelo Zanetti

Márcia Fernandes Nishiyama

Rozane Márcia Triches

Rozane Aparecida Toso Bleil

3.3 Comissão de acompanhamento pedagógico curricular

Fabiane de Andrade Leite (Diretora de Organização Pedagógica/DOP)

Adriana F. Faricoski, Neuza M. Franz, Sandra F. Bordignon (Pedagogas/DOP)

Alexandre L. Fassina (Técnico em Assuntos Educacionais/DOP)

Maiquel Tesser (Diretoria de Registro Acadêmico/DRA)

Ademir Luiz Bazzotti (Pedagogo), Marina Andrioli (Assistente em administração) (Divisão de Integração Pedagógica - PROEC)

Revisão das referências: Isac Soares Emidio (Bibliotecário-Documentalista)

Revisão Textual:



3.4 Núcleo docente estruturante do curso

O NDE do curso de Nutrição, conforme designado na Portaria n° 496/PROGRAD/UFFS/2023 é composto pelos seguintes docentes:

Nome do Professor	Titulação principal/Regime de Trabalho	Domínio
Camila Elizandra Rossi	Doutor/ 40h DE	Específico
Cassiani Gotama Tasca (coordenadora do curso)	Doutor/ 40h DE	Específico
Elis Carolina de Souza Fatel	Doutor/ 40h DE	Específico
Eloá Angélica Koehnlein	Doutor/ 40h DE	Específico
Flávia Pascoal Ramos	Doutor/ 40h DE	Conexo
Marcelo Zanetti	Doutor/ 40h DE	Comum
Márcia Fernandes Nishiyama	Doutor/ 40h DE	Específico
Rozane Márcia Triches	Doutor/ 40h DE	Específico

Quadro 1: Composição atual do Núcleo Docente Estruturante do curso.



4 JUSTIFICATIVA

4.1 Justificativa da criação do curso

A criação de um curso superior de Nutrição - Bacharelado logo no primeiro ano de funcionamento da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), em 2010, expressa uma das preocupações centrais desta instituição, qual seja, a de que a melhoria da qualidade de vida da população da Mesorregião da Fronteira Sul - um dos eixos da missão e da proposta de inserção institucional desta universidade - passa necessariamente por uma atenção prioritária às vicissitudes da saúde pública, da qual as questões relativas à alimentação são elementos centrais. Nesta perspectiva, duas preocupações em especial nortearam a elaboração da primeira proposta político pedagógica para o curso: o cuidado de dialogar com a realidade regional, sobretudo em suas práticas culturais, nas quais o padrão alimentar é elemento sensível; e a atenção e promoção das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), que consistem (PNAN, 2003, p.19)²¹:

- no estímulo às ações intersetoriais com vistas ao acesso universal aos alimentos;
- na garantia da segurança e qualidade dos alimentos e da prestação de serviços neste contexto;
- no monitoramento da situação alimentar e nutricional;
- na promoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis;
- na prevenção e controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição;
- na promoção do desenvolvimento de linhas de investigação; e
- no desenvolvimento e capacitação de recursos humanos.

Dessa forma, apresenta-se a seguir as concepções, os caminhos e as finalidades do processo formativo do nutricionista da UFFS, tendo por background a função e inserção social desta universidade como um todo. A adoção de um referencial inovador quanto ao processo formativo dos estudantes da UFFS, expresso pela articulação entre domínio comum, domínio conexo e domínio específico de formação trazem grandes esperanças e desafios à prática pedagógica. A grande esperança está depositada na adoção de um referencial ampliado de formação, que contemple a dimensão cidadã (domínio comum), a dimensão interdisciplinar (domínio conexo) e a dimensão profissional (domínio específico) na constituição de um perfil profissional diferenciado, preocupado especialmente com as demandas apresentadas pela

²¹A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) foi atualizada em 2012.



mesorregião.

Por sua vez, os desafios em torno dessa proposta consistem na tarefa de conciliar os rigorosos padrões técnicos de formação do nutricionista, expressos especialmente pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN's) e pelos documentos normativos do Conselho Federal de Nutricionistas com a proposta de formação humana e interdisciplinar do domínio comum e domínio conexo respectivamente.

Esta proposta (tanto de instituição quanto de curso) emergiu em consonância com as vicissitudes regionais, articuladas na luta pró-universidade. Sua eficácia poderá ser monitorada e avaliada, portanto, pela sua capacidade em articular essas esperanças e desafios no sentido de melhorar a qualidade de vida da população por meio da produção, organização e democratização do conhecimento universitário. A Mesorregião da Grande Fronteira do Mercosul abrange o Norte do Rio Grande do Sul, o Oeste de Santa Catarina e o Sudoeste do Paraná e compreende 396 municípios. A Mesorregião tem a agropecuária e a agroindústria como base de sua estrutura produtiva e um grau de urbanização relativamente baixo em relação ao restante do País (em torno de 65%), concentrando parcela significativa da população na zona rural. No entanto, o PIB (Produto Interno Bruto) da Mesorregião representa pouco mais de um décimo e o PIB per capita (US\$ 3.285) é 40% menor que o da região Sul (US\$ 5.320). Os indicadores sociais demonstram que a Mesorregião, em relação à Região Sul e ao Brasil, vem empobrecendo, refletido nas baixas condições de moradia de parcela significativa da população, e nas deficiências de saneamento básico e de acesso à saúde e educação. Nas últimas décadas, o Brasil tornou-se rapidamente uma sociedade predominantemente urbana e os padrões de saúde, doença, alimentação e nutrição aproximaram-se dos países desenvolvidos. Ocorreram reduções importantes na mortalidade infantil e desnutrição. Entre 1990 e 2003, a redução da mortalidade infantil foi expressiva (44,1%) e em relação à desnutrição este percentual foi de 42%, com prevalência em adultos de 4%. Em crianças, considerando o indicador peso por idade, a redução da desnutrição foi ainda maior (70%), passando de 18,4% para 5,7% entre as décadas de 70 e 90. Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF/2002-2003) revelam que na região Sul a prevalência de desnutrição é de 3,2% na faixa etária de 0 a 4 anos, sendo de 2,6% na área rural. Ainda que tenham ocorrido melhorias nas condições de saúde e nutrição das crianças, o Brasil ainda abriga um grande contingente de crianças com deficit de peso para a idade, principalmente na área rural (Ministério da Saúde, 2006).



Os processos de transição demográfica, epidemiológica e nutricional decorrentes das modificações no padrão demográfico, no perfil de morbi-mortalidade e no consumo alimentar estão frequentemente acompanhados de mudanças negativas nos padrões alimentares. Em especial, o processo de transição nutricional pelo qual a população brasileira tem passado implicou em mudanças no perfil nutricional tradicional, tendo como principal alteração a redução da desnutrição. Em contrapartida, ocorreu um aumento significativo das doenças crônicas, associadas aos problemas alimentares. O excesso de peso tem sido um importante problema de saúde pública, principalmente nos países em desenvolvimento, devido principalmente a sua associação com outras doenças e agravos não transmissíveis. Estima-se, por exemplo, que nos EUA, os custos diretos com assistência à saúde são de aproximadamente 7% do orçamento da união, além dos custos indiretos que envolvem dias perdidos de trabalho, mortalidade prematura e baixa qualidade de vida. No Brasil, os dados são pouco conhecidos, mas acredita-se que os gastos no setor sejam superiores aos investimentos.

Outro aspecto a destacar, é a insegurança alimentar (IA) vivenciada pelas famílias residentes na região sul. As manifestações mais graves da IA são a fome e a desnutrição, definidas como a insuficiência alimentar em termos de calorias e nutrientes. A insegurança alimentar pode ser decorrente das pressões do agronegócio e de suas vias de disseminação (sistemas de financiamento e de assistência técnica); da desarticulação dos programas e planos governamentais nas 3 esferas de gestão; das dificuldades na obtenção de auto-suficiência alimentar com geração de excedentes para comercialização; na baixa articulação entre famílias agricultoras para garantir diversidade alimentar a partir de estratégias de troca de produtos; da falta de absorção da produção das famílias de agricultores, sem articulação com programas de geração de renda; e da ineficiência de estratégias de abastecimento municipal/comunitário. Dados da PNAD (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio, 2007) na região Sul revelaram que a insegurança alimentar (IA) leve é de 12% e a IA grave é de 3,2%. Neste cenário social, reflete-se a dificuldade de acesso e consumo de alimentos de qualidade e em quantidade adequada, o que vem a interferir negativamente na saúde, fato que justifica a criação do curso de Nutrição logo no primeiro ano de criação da UFFS.



Neste sentido, devem ser criados dispositivos de combate às desigualdades sociais e regionais, com foco nas Ciências Agrárias e da Saúde. No entanto, ainda que o setor da saúde seja um dos protagonistas, é fundamental a integração com outros setores sociais, com vistas a melhoria da qualidade de vida e de autossuficiência alimentar.

4.2 Justificativa da reformulação do curso: Processo de construção/implantação e consolidação do PPC.

Depois de mais de uma década da criação do curso de nutrição da UFFS, o cenário brasileiro, em função dos processos de transição demográfica, epidemiológica e nutricional, se aproxima dos padrões de morbimortalidade dos países desenvolvidos, porém com a coexistência da fome, que se trata de seu problema histórico. Apesar de resultados visíveis entre os anos de 2004 a 2013, originados da Estratégia Fome Zero, aliada a políticas públicas de combate à pobreza e à miséria, que fizeram com que se atingisse o nível mais baixo de insegurança alimentar e nutricional grave até então (4,2%) (2013), os números mais recentes demonstram um retrocesso na garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável. Entre 2013 e 2018, segundo dados da PNAD (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio) e da POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018), a insegurança alimentar passou de 25,8% em 2013 para 41% em 2018. Dados mais atuais constatados pelo Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II VIGISAN), em virtude da pandemia por Coronavírus, demonstraram que a insegurança alimentar cresceu ainda mais em todo o país, atingindo 58,7% da população brasileira enquanto a insegurança alimentar grave atinge 15,5% da população (PENSSAN, 2022).

A outra face do problema nutricional do Brasil expõe que aproximadamente 60% dos adultos brasileiros apresentam excesso de peso, ou seja, algum grau de sobrepeso ou obesidade, sendo que esta última condição atinge 26,8% da população adulta (Pesquisa Nacional de Saúde, 2019). A obesidade é causa de incapacidade funcional, de redução da qualidade de vida, redução da expectativa de vida e aumento da mortalidade. Ainda, aumenta o risco de condições crônicas, como doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2, câncer, doença renal, osteoartrose, apneia do sono, doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA), hipertensão arterial e mortalidade por todas as causas (ABESO, 2022).

Sendo assim, a proposta do Curso de Nutrição da UFFS visa garantir a formação de profissionais nutricionistas capazes de identificar e intervir nas necessidades sociais de saúde



da população, que sejam comprometidos com o desenvolvimento local e regional e com a defesa do Sistema Único de Saúde (SUS), em consonância com os pressupostos I – Defesa da vida e do SUS, conforme disposto na Resolução nº 569/2017. As diretrizes das políticas de saúde preveem ações na atenção básica, com ênfase na promoção de estilos de vida saudáveis. Tanto que, desde 1990 o termo “promoção de práticas alimentares saudáveis” tem sido usado nos documentos oficiais brasileiros, se constituindo em uma estratégia de vital importância para o enfrentamento dos problemas alimentares e nutricionais do contexto atual brasileiro.

Na ocasião da criação do curso de Nutrição, considerando todo o Paraná, existiam apenas dois cursos de graduação em Nutrição em instituições públicas de ensino (um curso na Universidade Federal do Paraná - UFPR, em Curitiba, distante 500 km de Realeza e um na Universidade Estadual de Guarapuava – UNICENTRO, distante 250km). Atualmente, o estado conta com cinco cursos de nutrição em instituições públicas, sendo dois na região Sudoeste, UFFS e Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE), em Francisco Beltrão. É importante destacar ainda que a região Sudoeste, onde se encontra o campus Realeza, é composta por 42 municípios com população estimada de aproximadamente **625.378** habitantes. No Conselho Regional de Nutricionistas 8ª região encontravam-se registrados no ano de 2022, 598 nutricionistas na região sudoeste. Assim, o curso de Nutrição da UFFS favorece a fixação de novos profissionais na região, contribuindo para o crescimento regional.

A reformulação do PPC do curso de Nutrição foi motivada por um conjunto de fatores que podem ser agrupados em duas categorias: a) aqueles oriundos de processos de avaliação (autoavaliação do curso, relatórios de evasão do curso, e ENADE); e b) aqueles originados das mudanças na legislação educacional e ao cumprimento de orientações institucionais deles decorrentes (inclusão de temas transversais no currículo e curricularização da extensão). É importante citar também, que a integralização do quadro de docentes do curso em 2014 contribuiu para que diferentes olhares pudessem identificar melhorias na proposta de formação dos egressos da UFFS.

a) Reformulação motivada pelos processos de avaliação

O Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza passou pela avaliação do Ministério da Educação nos anos de 2014 e 2018. Em 2014, o curso obteve conceito final 4. Em 2016, houve a aplicação da prova do ENADE, em que o Curso de Nutrição da UFFS, obteve as seguintes notas: Conceito Preliminar de Curso CPC =4; ENADE=4; e IDD=3. Em 2018, o curso obteve conceito final 5 e em 2019, na aplicação da prova ENADE, o Curso de Nutrição



da UFFS, obteve as seguintes notas: Conceito Preliminar de Curso CPC =4; ENADE=3; e IDD=3.

Uma das principais demandas identificadas nos processos avaliativos e nos relatórios de evasão do curso diz respeito ao tempo de dedicação e integralização do mesmo, comparativamente aos demais cursos ofertados na região e no estado (cursos nos turnos matutino ou noturno e com tempo de integralização de 4 anos), além de questões de ordem financeira que dificultam a permanência no curso. As principais limitações financeiras apontadas pelos estudantes dizem respeito a dificuldade de obtenção de fonte de renda de forma simultânea com a realização do curso, em virtude do mesmo ser ofertado em turno integral ou ainda a necessidade de acessar os programas de auxílios financeiros da instituição. Visando minimizar essa problemática, a nova proposta contempla a redução do turno de funcionamento do curso de integral para matutino.

Ressalta-se também que além da modificação do turno de funcionamento do curso, a inclusão de atividades de extensão, desde o início do mesmo trará uma maior integração do discente com a comunidade, aumentando assim, seu interesse pela profissão.

Ainda, a dificuldade de integração de conteúdos trabalhados em CCRs isolados na estrutura curricular 2010; bem como, os resultados dos seminários integradores desenvolvidos nos diferentes níveis do curso com CCRs que possuíam afinidade motivou não somente a reorganização dos CCRs nos níveis, como também a proposta de novos CCRs que trabalhem de forma integrada o processo de cuidado nutricional. A principal mudança pode ser observada com relação aos CCRs da estrutura curricular 2010: avaliação nutricional I e II, cálculo e análise de cardápios e nutrição materno-infantil e que nessa nova proposta foram reorganizados em CCRs para cuidado nutricional em nos diferentes estágios de vida.

No que diz respeito ao domínio comum, a estrutura curricular de 2010 contemplava 660h de CCRs, concentrados especialmente nos três primeiros níveis do curso. A partir dos resultados da autoavaliação do curso percebeu-se relatos dos estudantes sobre a concentração desses CCRs no início do curso, bem como sobre a elevada carga horária como fatores desmotivadores. A nova estrutura curricular propõe 420 horas de CCRs do domínio comum, distribuídas ao longo dos níveis do curso definidos por possuírem relação direta com a formação para o domínio específico do curso.

Em relação ao domínio conexo, após os processos de reformulação dos projetos pedagógicos dos cursos do campus Realeza, permanecem nessa proposta os CCRS de: Citologia e Histologia básica e Genética com interface de diálogo com o curso de Medicina



Veterinária, e Fundamentos da Saúde pública com interface de diálogo com os cursos de Medicina Veterinária e Administração pública.

Na área de alimentação coletiva, os componentes já existentes continuaram na estrutura curricular, porém foi necessário melhorar a distribuição dos conteúdos e a sequência nos níveis, de modo a favorecer o aprendizado do aluno. Além disso, foram incluídas atividades de extensão e cultura nos CCRs de Técnica dietética e culinária I e II. Já o CCR de Prática profissional II foi excluído da estrutura curricular.

Na área de Nutrição Social, os componentes curriculares já existentes foram mantidos, com exceção de Prática profissional I. As mudanças realizadas foram em relação à sua distribuição na estrutura curricular, aumento de carga horária do CCR Epidemiologia Nutricional e inclusão de carga horária de Extensão nos CCRs Educação Alimentar e Nutricional e de Segurança Alimentar e Nutricional. Além disso, incluiu-se um CCR misto (teórico e de extensão) no primeiro nível do curso, que fará uma introdução ao Sistema Único de Saúde e um CCR exclusivamente de extensão, denominado Vivências no Sistema Único de Saúde.

Na área de Ciência e Tecnologia dos alimentos ocorreram modificações nos CCRs, entre elas a alteração do nome do CCR Composição de alimentos e Bromatologia, pois tratava-se de uma redundância e passou-se a chamá-lo apenas de Bromatologia. Retirou-se o item Rotulagem de alimentos da ementa do mesmo. O tema Rotulagem de alimentos será abordado em um CCR misto de atividades teóricas e de extensão. Houve também, a união dos CCRs Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal e Tecnologia de Alimentos de Origem Animal em um CCR nomeado Tecnologia dos Alimentos e com aumento de carga horária teórica e redução de carga horária prática.

Outra modificação proposta nessa reformulação diz respeito a divisão do CCR Estágio curricular supervisionado em Nutrição clínica em dois CCRs de Estágio curricular supervisionado: Nutrição clínica ambulatorial (135 horas) e Nutrição clínica hospitalar (135 horas). Essa modificação teve como objetivo reduzir a retenção dos estudantes que possam apresentar melhor desenvolvimento em uma das áreas, sem prejuízo na outra.

Em relação ao CCR de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), dos três CCRs existentes na estrutura curricular anterior com dois créditos cada, reduziu-se para dois CCRs, sendo um de 60 horas, ofertado na metade do curso (quinto nível) que instrumentalizará o aluno na elaboração de projeto de pesquisa e na metodologia quantiquantitativa e outro de 30 horas, ofertado na sétimo nível, que tem como objetivo instrumentalizar o estudante para



análise de dados e possibilitar espaço para o desenvolvimento do mesmo. Conteúdos estes que eram anteriormente abordados nos TCCs 1 e 2 e, que, segundo avaliação de docentes e discentes, eram oferecidos muito tardiamente (8º e 9º níveis, respectivamente). O CCR TCC 3 foi abolido, dando mais flexibilidade de prazo ao aluno para a defesa de seu TCC, já que não estará restrito à oferta deste componente para tal. A defesa agora pode ser agendada a qualquer momento, junto à Coordenação de TCC do Curso.

b) Reformulação motivada pelas mudanças na legislação educacional

No que diz respeito à inclusão de temas transversais no currículo, conforme normativas descritas abaixo, a nova proposta de estrutura curricular do curso contempla CCRs em que essas temáticas são abordadas de forma transversal: História da fronteira sul; Meio ambiente, economia e sociedade; Socioantropologia da alimentação; Nutrição em saúde coletiva; Segurança alimentar e nutricional e Direitos e cidadania.

Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, nos termos da Lei Nº 9.394/96, com a redação dada pelas Leis Nº 10.639/2003 e Nº 11.645/2008, e da Resolução CNE/CP Nº 1/2004, fundamentada no Parecer CNE/CP Nº 3/2004.

Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme disposto no Parecer CNE/CP Nº 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP Nº 1, de 30/05/2012.

Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012.

Políticas de educação ambiental (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002)

Ainda, em atendimento ao disposto no Decreto nº 5.626/2005, manteve-se a proposta do CCR Libras - Língua Brasileira de Sinais, como disciplina optativa.

Em relação à curricularização da extensão, estratégia prevista no Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024, regulamentada pela RESOLUÇÃO CNE/CES nº 7, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2018 que estabelece que “as atividades de extensão devem compor, no



mínimo, 10% do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos”, a nova proposta de estrutura curricular contemplou a inserção de atividades de extensão de diferentes naturezas, de acordo com a Resolução nº 93/CONSUNI/UFFS/2021.

Destaca-se que o Projeto Pedagógico do curso é avaliado periodicamente pelo corpo docente, corpo discente, direção e técnicos administrativos dos diversos setores envolvidos, por meio dos processos de autoavaliação, bem como por meio de reuniões do Núcleo Docente Estruturante, com finalidade de identificar fragilidades para que possam ser planejadas estratégias e ações futuras, com vistas ao aprimoramento das atividades acadêmicas.



5 REFERENCIAIS ORIENTADORES (Ético-Políticos, Epistemológicos, Metodológicos e Legais)

5.1 Referenciais ético-políticos

Os referenciais ético-políticos do curso de bacharelado em Nutrição estão atrelados ao Projeto Pedagógico Institucional da UFFS, que são, ao todo 11 referenciais, mas que podem ser sintetizados em cinco grandes dimensões:

1. Perspectiva de universidade Pública, Popular e Gratuita, a fim de suprir as dificuldades historicamente acumuladas quanto ao acesso e permanência da população da mesorregião da Grande Fronteira Sul ao ensino superior;

2. Preocupação com a formação de cidadãos conscientes e comprometidos com a defesa ambiental, com o desenvolvimento econômico sustentável, com o fortalecimento das relações e cooperações solidárias na região da Fronteira Sul do País, no campo e na cidade;

3. Compromisso com a formação de profissionais de saúde críticos e criativos, com base em conhecimentos específicos e interdisciplinares que leve em consideração o contexto sociopolítico, econômico e cultural e sua relação com o perfil epidemiológico da região, com vistas a contribuir para o desenvolvimento local e para consolidação do Sistema Único de Saúde (SUS).

4. Universidade democrática, autônoma, que respeite a pluralidade de pensamento e ação, a diversidade cultural e garantia de espaços de participação dos diferentes sujeitos sociais;

5. Universidade que estabeleça dispositivos de combate às desigualdades sociais e regionais, no campo e na cidade, a partir de um perfil formativo que englobe formação cidadã, interdisciplinar e profissional.

Levando-se em consideração essas diretrizes gerais, a formação do Nutricionista da UFFS deverá contribuir com a formulação e aplicação de mecanismos que garantam a permanência da população rural e urbana na mesorregião, seja através da ampliação e qualificação do campo profissional, seja por meio da consolidação do acesso da população aos serviços prestados por esses profissionais. Para que isso seja possível, é necessário a fina articulação das atividades de ensino, pesquisa e extensão do curso, desenvolvendo modelos e atividades econômicas alternativas com base na sustentabilidade e na solidariedade, visando a superação da matriz produtiva vigente, haja vista que a maior parte das microrregiões que compreendem a Mesorregião da Fronteira Sul do Brasil são classificadas como estagnadas,



pela Política Nacional de Desenvolvimento Regional - PNDR, do Ministério da Integração Nacional.

Considerando-se que o acesso à alimentação é um direito humano, garantido pela Constituição Federal de 1988, faz-se necessário promover a segurança alimentar e nutricional da população, especialmente às mais vulneráveis, com base em práticas alimentares saudáveis que apresentem um forte significado social, cultural, ético e político. Tal justificativa respalda-se principalmente na necessidade do atendimento aos problemas de saúde (física e mental), alimentação e nutrição humanas, os quais se apresentam cada vez mais frequentes e que tem como uma das principais causas o consumo insuficiente ou inadequado de alimentos e bebidas.

A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, alimentação e nutrição com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS) e na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), deixando de ter um caráter meramente científico, para se firmar como tema estratégico na saúde pública (ou saúde única), particularmente entre os nutricionistas, médicos (de humanos e animais), psicólogos, sociólogos, economistas, políticos e demais atores sociais envolvidos. Sua formação deve contribuir para que ocorram mudanças para melhorar os padrões alimentares da população que envolvem desde a produção, a distribuição, a comercialização, o acesso e o consumo de alimentos, com vistas à melhoria da qualidade de vida e saúde.

Vários CCRs do curso introduzem e aprofundam os preceitos do sistema de saúde brasileiro, passando-se também ao estudo dos programas e ações que visam colocar em prática as premissas da Lei 8.080/1980 e das demais políticas públicas em alimentação e nutrição, tanto do setor saúde como as intersetoriais. Sabendo-se que as doenças e agravos crônicos não-transmissíveis têm determinação multifatorial e muitas vezes calcada nas questões sociais, o curso aborda a importância das ações de transferência de renda, dos programas de suplementação de micronutrientes, das ações de facilitação ao acesso e ao abastecimento de alimentos adequados e saudáveis, bem como a necessidade dos cidadãos participarem ativamente dos órgãos de controle social, como os conselhos e conferências de saúde e de segurança alimentar e nutricional (SAN).

Com esta visão contextualizadora, o curso pretende alcançar objetivos de formação dispostos na Resolução nº 569, de 8 de dezembro de 2017, principalmente no que tange aos pressupostos, princípios e diretrizes comuns para a graduação na área da saúde. Os estudantes serão, desde cedo, inseridos em vivências no Setor de Atenção Primária à Saúde, visando à



prática de ações de educação em saúde que tenham participação inter e multiprofissional, com objetivos de promoção da saúde e da Alimentação Adequada e Saudável. A inserção na totalidade da rede de Atenção à Saúde ocorre no momento dos estágios de Nutrição Social e de Nutrição Clínica, quando os estudantes ficarão imersos na rede de atenção primária e terciária do SUS, participando das atividades das Unidades de Saúde, da Clínica-Escola de Nutrição (que absorve os atendidos do SUS) e também de hospitais públicos. Em ambos os níveis da rede de atenção, os estudantes interagem e pensam ações com as equipes de saúde, incluindo agentes comunitários, enfermeiros, profissionais que integram os Núcleos de Apoio à Saúde da Família (como médicos, fonoaudiólogos, assistentes sociais) e, especialmente com médicos e enfermeiros em nível terciário de atenção à saúde.

5.2 Referenciais Epistemológicos

A redefinição do papel social da Universidade Pública no atual contexto histórico e social requer não apenas uma atividade inflexiva sobre os fundamentos éticos e políticos da práxis educativa. Implica também uma profunda revisão das formas de produção, sistematização, conservação e transmissão do conhecimento historicamente construídas pela universidade moderna ao longo de sua história. O modelo epistemológico vigente, fundado a partir do ideal iluminista, foi orientado ora para a formação de quadros burocráticos tendo em vista o funcionamento do Estado, ora para a formação nas politécnicas a fim de atender demandas associadas ao processo de modernização e de consolidação do capitalismo em um dado contexto.

Do ponto de vista epistemológico, a perspectiva proposta pela UFFS implica o rompimento com este referencial orientador constituído historicamente pela universidade moderna, haja vista a missão da instituição, criada para ser vetor do desenvolvimento mesorregional a partir de uma perspectiva solidária e sustentável, que tenha como premissa a superação da matriz produtiva vigente, no campo e na cidade. Esta ruptura implica a adoção uma postura epistemológica fundada nas seguintes características:

1. Em um norte epistemológico histórico-crítico, que perpassa organicamente as atividades de ensino, pesquisa e extensão do curso e segundo o qual toda atividade universitária se oriente para a promoção e reconhecimento de identidades coletivas; no que se refere ao curso de Nutrição se privilegiará uma perspectiva de construção histórica da profissão até suas conformações



atuais;

2. Na ideia de “ecologia de saberes”, a partir da qual o conhecimento científico é posto a par de outras formas de saber, fundadas, por exemplo, na tradição religiosa, filosófica e cultural da região, no intuito de estabelecer um diálogo profícuo entre eles. Assim, em oposição à ideia tradicional de “conhecimento universitário” – que se consolidou historicamente como lócus privilegiado da produção e do cultivo do científico – adota-se a ideia de conhecimento pluriversitário, tomando a instituição como local privilegiado do encontro de saberes;

3. Adoção de um paradigma integrador do conhecimento, em oposição ao cartesianismo (fragmentador e mecanicista), o que se manifesta tanto na organização pedagógica em torno de eixos (comum, conexo e específico) com também na opção por linhas de pesquisa e extensão que priorizem a interdisciplinaridade, e uma nova maneira de organização administrativa da própria universidade.

Essa abordagem epistemológica materializa-se na adoção de algumas posturas institucionais na dimensão do ensino, como a organização pedagógica em torno de três domínios de formação: um Domínio Comum que caracteriza-se pela ênfase na formação crítica e cidadã; um Domínio Conexo que possui ênfase na interdisciplinariedade e é definido no âmbito do campus; paralelos a um Domínio específico de formação profissional.

Na dimensão da pesquisa científica, esta perspectiva epistemológica orienta a opção por atividades comprometidas com:

1. a produção e sistematização de conhecimento sobre o contexto de inserção da UFFS, sobretudo na compreensão da identidade (humana e produtiva) - que unem a Mesorregião da Grande Fronteira Sul;
2. suporte técnico e tecnológico aos setores mais carentes da população mesorregional, especialmente a agricultura familiar, tendo em vista a melhoria da qualidade de vida, trabalho e renda;
3. o fomento ou aprofundamento das dinâmicas de modelos econômicos cooperativos, solidários, sustentáveis e que estimulem a proteção e preservação ambiental;
4. diálogo com os movimentos sociais, preferencialmente com aqueles



engajados na criação da UFFS.

Esta perspectiva epistemológica reinterpreta também a importância da extensão universitária para a compreensão do papel social da UFFS. A extensão é concebida como canal de produção da legitimidade social da Universidade na Sociedade, em espaço urbano e rural, amparado pelo Regulamento da Extensão e Cultura da Universidade Federal da Fronteira Sul vigente e pelas diretrizes para a inserção de atividades de extensão e de cultura nos currículos dos cursos de graduação e pós-graduação da Universidade Federal da Fronteira Sul vigentes.

Na dimensão das atividades de extensão e cultura, esta perspectiva epistemológica orienta a opção por atividades no formato de projetos e programas, comprometidas com:

1. O auxílio na formulação, execução e/ou acompanhamento de Políticas Públicas em nível local e regional, ligadas à saúde alimentar, tais como Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), apoio a feirantes e agricultores familiares rurais e urbanos.
2. Atenção nutricional na prevenção e tratamento de doenças por meio de atendimento na Clínica-Escola de Nutrição.
3. Atuação em parceria com os cursos de Ciências Biológicas, Química, Medicina Veterinária e programas de pós-graduação do *Campus*, junto a um conjunto de laboratórios provisoriamente nomeado Centro de Referência em Controle de Qualidade de Alimentos da Agricultura Familiar, na prestação de serviço de análise de alimentos, desenvolvimento de programas, cursos e projetos de produção, comercialização e valorização da produção de alimentos e agricultura orgânica ou tradicional.
4. Atividades relacionadas a Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição com ênfase na área de gestão de qualidade de alimentos, considerando as seguintes dimensões: nutricional, sensorial, higiênico-sanitária, regulamentar, simbólica e sustentável.

O curso de Nutrição, com base na Resolução 93 /CONSUNI/UFFS/2021 articula as atividades de ensino, pesquisa, extensão e cultura de forma a promover uma nova atuação do Nutricionista, rompendo com o estereótipo do exercício meramente técnico da profissão, em nome de uma perspectiva que integre as dimensões social, cultural, psicológica e econômica.



A participação deste profissional em equipes interdisciplinares têm como objetivo a melhoria da qualidade da alimentação a ser produzida e consumida; a procura do alimento como fator de prevenção de doenças e a promoção da saúde visando a busca pela longevidade com qualidade de vida.

Com o desenvolvimento de maquinarias e processos para a produção de alimentos processados e grãos altamente refinados, o uso de produtos químicos no cultivo de plantas e criação de animais em larga escala, a superabundância de calorias de baixo custo provenientes de açúcar e gordura produzidos pela agricultura moderna e a redução da diversidade biológica da dieta humana a alguns alimentos básicos, produziram visíveis mudanças nos hábitos alimentares da população. Para mudar esse cenário, é preciso construir ferramentas e ações de ensino, pesquisa, extensão e cultura que promovam nas pessoas a consciência da necessidade da reeducação alimentar, em crianças, adolescentes, jovens, adultos e idosos. Como bem aponta Michel Pollan (2008, p.16), o resgate da alimentação em uma sociedade deve ocorrer principalmente em torno de uma relação de prazer, de comunidade, de família e de espiritualidade, da relação com o mundo natural, saudável e com a expressão da identidade de seu povo, e não somente em seu aspecto biológico. Em síntese, cabe enfatizar que a alimentação tem relação com a biologia, mas principalmente com a cultura de um povo.

É importante destacar que com a pesquisa e a extensão desenvolvidas pelo curso de Nutrição em parceria com outros cursos e demais instituições, será possível resgatar a cultura, a história e os hábitos alimentares da população residente na mesorregião Sul. Desta forma será possível contribuir para o retorno às origens, promovendo o desenvolvimento sustentável no âmbito da agricultura familiar e reduzindo a insegurança alimentar com a qual muitas famílias têm convivido. Também o apoio técnico e tecnológico com vistas ao desenvolvimento sustentável, com a produção de alimentos orgânicos, aproveitamento integral dos alimentos e seus excedentes de produção, com base na agro industrialização e a garantia de acesso e consumo de alimentos seguros sob o ponto de vista nutricional e higiênico-sanitário, estará presente na formação do futuro profissional Nutricionista.

A ciência da Nutrição tem muito a contribuir para a saúde e qualidade de vida da população, principalmente quando superar a visão tecnicista e respeitar as diferenças em relação à alimentação, focando-se na história, na cultura e na tradição alimentar. Em geral, em muitas questões ligadas à saúde, a ciência sempre busca comprovar as relações causais para compreender o processo saúde/doença, mas no caso da alimentação, outras fontes de conhecimento e formas de saber podem ser igualmente poderosas, e muitas vezes até mais



importantes.

O Curso de Nutrição pretende inserir os alunos desde o início, em atividades comunitárias locais e regionais, relacionadas à alimentação, saúde, educação e também na melhoria das condições de renda da população, com base em saberes e práticas coletivas e ecologicamente corretas. Como ações estratégicas do curso de Nutrição pretende-se formar profissionais que desenvolvam atividades relacionadas à garantia da segurança alimentar e nutricional, ao resgate histórico da alimentação e a promoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis na população da mesorregião Sul e seu entorno.

5.3 Referenciais Metodológicos

No âmbito da graduação, além das atividades de extensão e de pesquisa, que devem necessariamente estar em sintonia com orientações institucionais, o currículo deverá ser elaborado em torno de três eixos formativos: o Domínio Comum, o Domínio Conexo e o Domínio Específico. Tal forma de organização curricular tem por objetivo assegurar que todos os estudantes da UFFS recebam uma formação ao mesmo tempo cidadã, interdisciplinar e profissional, possibilitando otimizar a gestão da oferta de disciplinas pelo corpo docente e, com isso, ampliar as oportunidades de acesso à comunidade acadêmica.

Em sentido etimológico, a palavra metodologia vem do grego *méthodos*, que significa “caminho para chegar a um fim” ou ainda “a arte de dirigir o espírito na investigação da verdade”. Para Grillo (apud FERNANDES e GRILLO, 2006, p. 449-450), o conceito de metodologia refere-se a uma “abordagem teórico-prática dos processos de ensino e de aprendizagem, fundamentada numa teoria de conhecimento, numa teoria de aprendizagem e em modalidades técnicas de organizar o ensino e a aprendizagem”.

O Curso de Nutrição da UFFS, desde suas origens, em 2010, busca a constante articulação do ensino com a pesquisa e a extensão. Baseado em uma proposta crítica e criativa, procura levar o aluno a aprender e refletir sobre a realidade social em que está inserido, para que possa, por meio da problematização e contextualização, transformar o meio em que vive. A estrutura curricular do Curso de Nutrição foi desenvolvida com base em competências e habilidades que se deseja do futuro Nutricionista, ou seja, um profissional generalista com percepção crítica da realidade e capacidade de desenvolver atividades sociais e técnico-científicas específicas nas áreas da Nutrição e da Alimentação Humana.

As ações estratégicas acima mencionadas serão atingidas a partir de componentes



curriculares que abordem diretamente as temáticas de segurança alimentar e nutricional, cultura alimentar e alimentação saudável e sustentável, além da sua pragmatização na extensão, nos estágios e nas pesquisas. Se reconhece que estes são temas que permeiam e interligam CCRs, pesquisas e extensão, e, portanto, devem ser tratados transversalmente e interdisciplinarmente. Desta forma, a intenção é que o aluno conecte os diversos domínios da Nutrição de forma a extrapolar a abordagem estritamente biomédica, mas tenha conhecimentos, habilidades e competências para atuar amparado em perspectivas sociais e ambientais da Nutrição.

Sendo assim, o currículo do Curso estará organizado de forma que os componentes curriculares do domínio comum (ênfase na cidadania) e domínio conexo (ênfase na interdisciplinaridade), envolvendo as ciências sociais, biológicas e da saúde, ofereçam suporte para o pleno entendimento dos componentes curriculares de domínio específico (ênfase profissional), que envolvem as áreas da nutrição e da ciência dos alimentos. Com esta organização curricular será possível fazer o inter-relacionamento da teoria com a prática, nos estágios supervisionados, nas ações de extensão, assim como nas atividades complementares previstas (monitorias, cursos, jornada acadêmica, projetos de extensão, iniciação científica entre outros) a serem desenvolvidas durante a graduação.

As pesquisas desenvolvidas pelo curso de Nutrição da UFFS, estão inter-relacionadas com as linhas de pesquisa propostas pela instituição e compreende o desenvolvimento de projeto de pesquisa e extensão relacionados às políticas e práticas de promoção da saúde coletiva e deverão contemplar as áreas prioritárias:

- a) Diagnóstico e intervenção nutricional em coletividades (estudos epidemiológicos e clínicos nutricionais, avaliação de políticas e programas de alimentação e nutrição, estudos sobre saberes e práticas em alimentação, nutrição e saúde);
- b) Composição, processamento, valor nutritivo e higiene dos alimentos e fitoquímicos (caracterização química, física, biológica e sensorial de alimentos e preparações em seus macro e microconstituintes, bem como as transformações e interações ocorridas durante a produção, processamento, armazenamento, distribuição e consumo, de modo a identificar o valor nutritivo e o nível de segurança no consumo dos mesmos);
- c) Estudos desenvolvidos na Clínica Escola de Nutrição que visam à caracterização do perfil nutricional em todos os estágios de vida, assim como,



o estudo da dietoterapia em diversas patologias e/ou prevenção em saúde dos indivíduos que frequentam a Clínica;

d) Estudos em Unidades de Alimentação e Nutrição, que visam contribuir para subsidiar ações na direção da melhoria da qualidade de alimentação ofertada à população, especialmente com pesquisas voltadas para: Gestão de cardápios; Gestão de fornecedores, estoque e compras; Gestão de custos; Gestão da produção; Gestão de pessoas; Gestão da qualidade (sensorial, nutricional, higiênico sanitária, de serviço, regulamentar, simbólica e sustentável).

5.4 Referenciais Legais e Institucionais

Âmbito nacional:

– estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002 – regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 – que dispõe sobre a inclusão da educação ambiental em todos os níveis e modalidades de ensino, observando: I – a integração da educação ambiental às disciplinas de modo transversal, contínuo e permanente; e II – a adequação dos programas já vigentes de formação continuada de educadores.

Portaria nº 3.284, de 07/11/2003 – dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições.

Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004 – institui as Diretrizes Curriculares Nacionais das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana e obriga as Instituições de Ensino Superior a incluírem nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares dos cursos que ministram, a Educação das Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, nos termos explicitados no Parecer CNE/CP nº 3/2004.

Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005 – regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002 e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que dispõe sobre a inserção obrigatória de Língua Brasileira de Sinais – Libras para todos os cursos de Licenciatura e a inserção optativa para todos os cursos de bacharelado.

Lei nº 11.465, de 10 de março de 2008 – altera a Lei nº 9.394/1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003 e inclui no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática História e Cultura Afro-Brasileira.

Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 – dispõe sobre estágio de estudantes.



Resolução nº 01, de 17 de junho de 2010 – normatiza o Núcleo Docente Estruturante de cursos de graduação da Educação Superior como um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso.

Resolução nº 01, de 30 de maio de 2012 – estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Estabelece a necessidade de que os Projetos Pedagógicos de Curso contemplem a inserção dos conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos na organização dos currículos da Educação Básica e da Educação Superior, baseada no Parecer CNE/CP nº 8/2012.

Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012 – regulamenta a lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio (Legislação de cotas).

Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012 – institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, garantindo a este público acesso à educação e ao ensino profissionalizante.

No que se refere à proteção dos direitos da pessoa com transtorno do espectro autista e demais deficiências, há na UFFS o Núcleo de Acessibilidade, que desempenha ações que visam garantir o acesso, a permanência e a aprendizagem para esses estudantes. No Campus Realeza, dispõe-se de um Setor de Acessibilidade, ligado diretamente à Coordenação Acadêmica, o qual se ocupa de tratar de questões de acessibilidade física, mas também de permanência das pessoas com necessidades especiais em educação. O Setor de Assuntos Estudantis (SAE) apoia os estudantes também nas questões pedagógicas que se fizerem necessárias à permanência, participação e aprendizagem do público-alvo da educação especial.

Referenciais de Acessibilidade na Educação Superior e a avaliação in loco do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) – MEC/2013.

– aprova o Plano Nacional de Educação, com vigência até 2024, tendo definido a seguinte estratégia para atingimento da Meta 12 (elevação da taxa bruta de matrícula na educação superior): “assegurar, no mínimo, 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando sua ação, prioritariamente, para áreas de grande pertinência social”.

Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016 – possibilita às instituições de ensino superior introduzir, na organização pedagógica e curricular de seus cursos a oferta de parte da carga horária na modalidade semipresencial, com base no art. 81 da Lei n. 9.394, de 1996, e no disposto nesta Portaria.



Portaria nº 21, de 21 de dezembro de 2017 – dispõe sobre o sistema e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior Cadastro e-MEC.

Resolução CNE nº 7, de 18 de dezembro de 2018 - Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e daí outras providências.

Portaria Nº 2.117, de 6 de dezembro 2019 que dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EaD em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior - IES pertencentes ao Sistema Federal de Ensino.

Âmbito institucional:

PPI – Projeto Pedagógico Institucional, que aponta os princípios norteadores da UFFS, que são 10 pontos, onde se destaca o respeito à identidade universitária, integrando ensino, pesquisa e extensão, o combate às desigualdades sociais e regionais, o fortalecimento da democracia e da autonomia, através da pluralidade e diversidade cultural, a garantia de universidade pública, popular e de qualidade, em que a ciência esteja comprometida com a superação da matriz produtiva existente e que valorize a agricultura familiar como um setor estruturador e dinamizador do desenvolvimento.

PDI – Plano de Desenvolvimento Institucional, documento que identifica a UFFS no que diz respeito à missão a que se propõe, às diretrizes pedagógicas que orientam suas ações, à sua estrutura organizacional e às atividades acadêmicas que desenvolve e/ou pretende desenvolver.

Resolução nº 01/CONSUNI/CGRAD/UFFS/2011 – institui e regulamenta, conforme a Resolução CONAES nº 01, de 17 de junho de 2010, e respectivo Parecer Nº 04, de 17 de junho de 2010, o Núcleo Docente Estruturante – NDE, no âmbito dos cursos de graduação da Universidade Federal da Fronteira Sul e estabelece as normas de seu funcionamento.

Resolução nº 11/CONSUNI/UFFS/2011 - reconhece a Portaria nº 44/UFFS/2009, cria e autoriza o funcionamento dos cursos de graduação da UFFS.

Resolução nº 33/CONSUNI/UFFS/2013 – institui o Programa de Acesso e Permanência dos Povos Indígenas (PIN) da Universidade Federal da Fronteira Sul.

Resolução Nº 40 - CONSUNI CGAE/UFFS/2022 – normatiza a organização e o funcionamento dos cursos de graduação da UFFS. Estabelece os princípios e objetivos da graduação, define as atribuições e composição da coordenação e colegiado dos cursos de graduação, normatiza a organização pedagógica e curricular, as formas de ingresso, matrícula, permanência e diplomação, além de definir a concepção de avaliação adotada pela UFFS. (Regulamento da Graduação da UFFS).

Resolução nº 42 - CONSUNI CGAE/2023 – Dispõe sobre a oferta de componentes curriculares ministrados na modalidade de Educação a Distância (EAD) nos cursos de graduação presenciais da UFFS.



Resolução nº 6/CGRAD/UFFS/2015 – aprova o Regulamento do Núcleo de Acessibilidade da UFFS, que tem por finalidade primária atender, conforme expresso em legislação vigente, servidores e estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação quanto ao seu acesso e permanência na Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), podendo desenvolver projetos que atendam a comunidade regional.

Resolução nº 7/CONSUNI/CGRAD/UFFS/2015 – aprova o regulamento de estágio da UFFS e que organiza o funcionamento dos Estágios Obrigatórios e Não-Obrigatórios.

Resolução nº 10/CONSUNI/CGRAD/UFFS/2017 – regulamenta o processo de elaboração/reformulação, os fluxos e prazos de tramitação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFFS.

Resolução nº 04/CONSUNI/CGAE/UFFS/2018 - regulamenta a organização dos componentes curriculares de estágio supervisionado e a atribuição de carga horária de aulas aos docentes responsáveis pelo desenvolvimento destes componentes nos cursos de graduação da UFFS.

Resolução nº 16/CONSUNI/UFFS/2019 - Institui o Programa de Acesso e Permanência a Estudantes Imigrantes (PRÓ-IMIGRANTE), no âmbito da Universidade Federal da Fronteira Sul.

Resolução nº 93/CONSUNI/UFFS/2021 - Aprova as diretrizes para a inserção de atividades de extensão e de cultura nos currículos dos cursos de graduação e pós-graduação da Universidade Federal da Fronteira Sul.

Resolução nº 39/CONSUNI/CGRAD/UFFS/2022 – Institui o Núcleo de Apoio Pedagógico (NAP) da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)

Resolução nº 106/CONSUNI/UFFS/2022 – Estabelece normas para distribuição das atividades do magistério superior da Universidade Federal da Fronteira Sul.

Específicas do curso de Nutrição:

Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001 - institui as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) do Curso de Graduação em Nutrição.

Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009 - dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.

Resolução nº 569 de 8 de dezembro de 2017 - resolve Reafirmar a prerrogativa constitucional do SUS em ordenar a formação dos (as) trabalhadores (as) da área da saúde. e cita em seu artigo 2º inciso V e alínea b) os Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) devem apresentar estratégias alinhadas aos princípios da interdisciplinaridade, intersetorialidade e interprofissionalidade, como fundamentos da mudança na lógica da formação dos profissionais e na dinâmica da produção do cuidado em saúde;



Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018 - institui o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, e estabelece os direitos e deveres do profissional.

Resolução CFN nº 600/2018 -Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

Resolução CNS nº 703/2022 – Aprova as contribuições do Conselho Nacional da Saúde à proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.



6 OBJETIVOS DO CURSO

6.1 Objetivo Geral:

Formar nutricionista generalista, humanista, reflexivo, crítico, capaz de atuar em todas as áreas em que a alimentação e nutrição sejam fundamentais para promoção, manutenção, recuperação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais, visando a integralidade do cuidado em saúde, pautado em princípios éticos, científicos e na realidade econômica, política, social, cultural da região e do país, contribuindo para a concretização dos princípios e diretrizes do SUS.

6.2 Objetivos específicos:

Entre os objetivos específicos do Curso, destacam-se:

- Qualificar os profissionais Nutricionistas, com base em saberes específicos, que se traduzam em competências e habilidades pertinentes às suas áreas de atuação, garantindo formação técnica e cidadã, com atuação transformadora, inserindo a alimentação e a nutrição na relação prevenção/saúde;
- Preparar profissionais criteriosos e inovadores, capazes de analisar e compreender os padrões socioculturais do meio, o contexto ambiental, social e suas interações com o processo saúde-doença, a fim de realizar intervenções pautadas na ética, na promoção da saúde e da qualidade de vida da população;
- Promover formação teórica articulada à prática, por meio da inserção do acadêmico em vivências no SUS durante sua formação, visando fortalecer o sistema e contribuir para uma formação humanística, holística e cidadã;
- Formar profissionais com capacidade de análise e de síntese, preparados para a solução de problemas e para a construção do conhecimento, de modo que atue com autonomia e considere o contexto científico e social;
- Fomentar a comunicação e o desenvolvimento de uma relação empática, sensível e cuidadosa durante todo o processo formativo, fortalecendo o papel educativo do nutricionista nas suas interações com pacientes, famílias e coletividades;
- Desenvolver atividades relacionadas à gestão para o trabalho em Nutrição e à Educação Alimentar e Nutricional, em uma trajetória acadêmica que integre o



ensino, a pesquisa e extensão para a formação de um profissional comprometido com seu papel na sociedade;

- Estimular o fortalecimento da classe profissional de Nutricionistas mediante discussão reflexiva e crítica de sua atuação diante de trabalho em saúde e sua relação com a educação, ciência e tecnologia.
- Promover a formação de nutricionistas comprometidos com as políticas públicas de saúde, alimentação e nutrição, capazes de articular conhecimentos científicos das diferentes áreas do saber e preparados para lidar com pessoas, em todos os níveis de complexidade.



7 PERFIL DO EGRESSO

A Resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN) nº 600/2018, versa sobre as áreas de atuação do Nutricionista, sendo elas: I) Área de Nutrição em Alimentação Coletiva – gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN); II) Área de Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar, Ambulatorial, em nível de consultórios e em domicílios; III) Área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico – Assistência Nutricional e Dietoterápica para Atletas e Desportistas; IV) Nutrição em Saúde Coletiva – Assistência e Educação Nutricional Individual e Coletiva, V) Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos; e VI) Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão, além de abranger as subáreas e seus diversos segmentos para a atuação profissional. As mudanças na sociedade, em busca de melhor qualidade de vida, serviços economicamente sustentáveis, produtos alimentares mais saudáveis, entre outros, tornam o profissional de nutrição cada dia mais importante. Logo, o nutricionista hoje pode trabalhar em diversos locais e contextos como: hospitais, prefeituras, consultórios, escolas, instituições públicas, professor de cursos técnicos, restaurantes institucionais, restaurantes comerciais, indústria de alimentos, assessoria e consultoria em nutrição, vigilância sanitária e outros locais em que o binômio ‘saúde e nutrição’ seja necessário.

Neste cenário, as **Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição** enfatizam a necessidade de formar profissionais capacitados a atuar visando à segurança alimentar, à atenção dietética, e em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição possam contribuir para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. De acordo com as diretrizes curriculares para o curso de Nutrição (Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001), o curso espera formar profissionais que desenvolvam as seguintes competências e habilidades:

Atenção à saúde: o nutricionista estará apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo, respeitando os mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética e bioética.



Tomada de decisões: o nutricionista estará apto em qualquer situação para avaliar, sistematizar e decidir as condutas apropriadas, visando o uso adequado da força de trabalho, de equipamentos, de procedimentos e de práticas.

Comunicação: o nutricionista será acessível, deverá interagir com outros profissionais de saúde e o público em geral, e manter o sigilo e a confidencialidade das informações a ele confiadas.

Liderança: o nutricionista terá responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, gerenciamento e comunicação, de modo que, em equipes interdisciplinares possa assumir papel de liderança, sempre visando o bem-estar da comunidade.

Administração e gerenciamento: o nutricionista estará apto a gerenciar e administrar, tanto a força de trabalho, quanto os recursos físicos e materiais, sendo capaz de assumir liderança em equipes de saúde, ou mesmo enquanto gestor ou empregador.

Educação permanente: o nutricionista deverá aprender continuamente, seja na sua formação ou ainda na sua prática, tendo a responsabilidade e o compromisso com a educação e o treinamento das futuras gerações de profissionais, transmitindo conhecimentos e propiciando condições para o confronto da teoria com a prática.

Além das competências e habilidades gerais, o egresso deve estar apto a desenvolver ações específicas, tais como:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;



- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuar em marketing em alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais.



8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O currículo do Curso de Nutrição da UFFS está organizado no formato de componentes curriculares (CCRs), abarcando os Domínios Comum, Conexo e Específico, conforme definido nos princípios do PPI da UFFS. O Domínio Comum selecionado para o Curso de Nutrição visa principalmente à formação cidadã e crítica, necessária para a compreensão das necessidades básicas e direitos de cada cidadão brasileiro em relação ao acesso à saúde e segurança alimentar e nutricional. Outras habilidades são potencializadas por meio do Domínio Comum, tais como a compreensão basilar de estatística e escrita acadêmica, todas necessárias para o melhor desempenho em atividades de ensino e de pesquisa. O Domínio Conexo visa à dialogicidade com outros campos do conhecimento, a partir de CCRs que fazem parte da estrutura curricular em mais de um curso do campus. Desta forma, acadêmicos de diferentes áreas podem compartilhar conhecimentos comuns, aumentando a possibilidade de interprofissionalidade. Por fim, o Domínio Específico visa à formação generalista do acadêmico, propiciando que possa atuar em quaisquer das seis áreas de atuação dispostas pela legislação do Conselho Federal de Nutricionistas, no Brasil.

Também estão organizados no formato de CCRs os conteúdos optativos do curso, sendo que alguns possuem ementa aberta, permitindo maior flexibilização dos conteúdos, de acordo com a demanda dos acadêmicos. As atividades curriculares complementares (ACCs) também permitem que o acadêmico escolha parte de seu processo formativo. As atividades curriculares de Extensão e de Cultura compõem o curso nos seguintes formatos: CCRs mistos, programas e projetos, CCRs inteiramente de extensão e de cultura e Atividades Curriculares de Extensão e de Cultura (ACEs).

O CCR de Libras é ofertado frequentemente aos acadêmicos de Nutrição como componente optativo. Intenciona-se habilitar preliminarmente os acadêmicos à comunicação com pessoas surdas-mudas, as quais podem procurar atendimento alimentar e nutricional, ampliando o leque de possibilidades de atenção à saúde por parte dos futuros nutricionistas.



8.1 Articulação entre os domínios curriculares

8.1.1 Componentes Curriculares do Domínio Comum

Os Cursos de Graduação da Universidade Federal da Fronteira Sul, levando em conta o perfil social e os índices educacionais de sua região de abrangência, possuem desde a concepção da Instituição uma forma de ensino que procura equacionar certas disparidades e assimetrias educacionais advindas do âmbito da Educação Básica, bem como responder às necessidades atuais de uma visão mais complexa e crítica do mundo contemporâneo. Estes conhecimentos, habilidades, competências instrumentais, e posturas consideradas fundamentais a todos os acadêmicos da UFFS, são reconhecidos como **Domínio Comum** e estão organizados em dois grandes eixos formadores que se completam entre si:

- “1) contextualização acadêmica: com o objetivo de desenvolver habilidades e competências de leitura, de interpretação e de produção em diferentes linguagens que auxiliem a se inserir criticamente na esfera acadêmica e no contexto social e profissional;
- 2) formação crítico-social: com o objetivo de desenvolver uma compreensão crítica do mundo contemporâneo, contextualizando saberes que dizem respeito às valorações sociais, às relações de poder, à responsabilidade socioambiental e à organização sociopolítico-econômica e cultural das sociedades, possibilitando a ação crítica e reflexiva, nos diferentes contextos.”

De acordo com o Regulamento de Graduação, que normatiza a oferta de ao menos 420 horas, e demais orientações institucionais, que preveem a oferta de no mínimo 40% de carga horária para cada um dos eixos, os CCRs que compõem o Domínio Comum do Curso de Nutrição, e que são obrigatórios para todos os acadêmicos do Curso, são apresentados no quadro abaixo.

DOMÍNIO COMUM	
COMPONENTE CURRICULAR	Horas
EIXO CONTEXTUALIZAÇÃO ACADÊMICA	
Produção textual acadêmica	60
Estatística básica	60
Iniciação à prática científica	60
EIXO FORMAÇÃO CRÍTICO-SOCIAL	
Introdução ao pensamento social	60
História da Fronteira Sul	60
Meio ambiente, economia e sociedade	60
Direitos e cidadania	60
Total	420

Quadro 2: Componentes curriculares que compõem o Domínio Comum do curso de Nutrição.



Os componentes curriculares descritos no Quadro acima foram distribuídos na estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição de forma a atender as demandas e necessidades dos estudantes ao longo do curso. Assim, nos primeiros níveis do curso são ofertados os componentes de que fazem parte do eixo contextualização acadêmica e que fornecem instrumentos para os estudantes que ingressam no ensino superior. Já os componentes do eixo formação crítico-social estão organizados na estrutura curricular de forma a garantir a formação de um profissional que atue de forma crítica, cidadã e humana, e que aja sempre com responsabilidade e respeito. Tendo em vista a organização apresentada, acredita-se que estão criadas condições para obtenção do máximo proveito destes componentes. Primeiramente, porque tais componentes cumprirão seu propósito formativo, para o qual foram concebidos desde a estruturação e criação da própria UFFS; segundo, porque vão se integrar com os demais componentes dos Domínios Específico e Conexo, o que de fato refletirá na formação final dos estudantes.

8.1.2 Componentes Curriculares do Domínio Conexo

O domínio conexo no Campus Realeza encontra possibilidade de promoção das interrelações entre o Curso de Nutrição com os Cursos de Medicina Veterinária e Administração Pública. O Curso de Nutrição, envolve as ciências sociais, biológicas e da saúde, oferecendo suporte para o pleno entendimento dos CCRs de domínio específico (ênfase profissional). Atualmente a interlocução ocorre com o Curso de Medicina Veterinária e Administração pública por meio dos CCRs Citologia e Histologia Básica, Fundamentos da Saúde Pública e Genética, comuns aos três cursos de bacharelado. Estudantes destes cursos podem percorrer seu caminho formativo nos CCRs conexos com qualquer outro curso, ou seja, um estudante do Curso de Nutrição pode optar por cursar Citologia e Histologia Básica com turmas de Medicina Veterinária, podendo validar este CCR posteriormente e, ainda, podendo aproveitar temas que dialogam com ambas as áreas, mesmo que refletidos com diferentes abordagens do conhecimento.

Abaixo, encontram-se os componentes curriculares que compõem o Domínio Conexo do Curso de Nutrição e a relação da sua presença em outros cursos do Campus Realeza:



DOMÍNIO CONEXO		
COMPONENTE CURRICULAR	Horas	Oferta em outro curso
Citologia e histologia básica	60	Medicina Veterinária
Fundamentos da Saúde Pública	60	Medicina Veterinária e Administração Pública
Genética	30	Medicina Veterinária
Subtotal	150	

Quadro 3: Componentes curriculares que compõem o Domínio Conexo do Curso de Nutrição.

8.1.3 Domínio Específico

O Regulamento da Graduação dos Cursos da UFFS define o Domínio Específico como o rol de componentes curriculares que pertencem à estrutura com a finalidade de formar o acadêmico para a área específica do curso. Desta forma, este domínio curricular no Curso de Nutrição volta-se à habilitação dos estudantes para a atuação generalista nas áreas de atuação definidas pelo Conselho Federal de Nutrição no Brasil, especialmente nas três áreas pioneiras da profissão: Nutrição Clínica, Nutrição em Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Coletiva.

O Curso de Nutrição da UFFS inicia com a formação básica, incluindo CCRs do Domínio Específico que visam habilitar o acadêmico ao reconhecimento do corpo humano, seu funcionamento e como os processos de acesso aos alimentos, nutrição e saúde-doença implicam na qualidade de vida dos sujeitos e das coletividades. O curso segue avançando em aspectos relativos à alimentação nos estágios da vida, a ciência dos alimentos, os sistemas de monitoramento da saúde no Brasil e as políticas, ações e programas em alimentação, nutrição e segurança alimentar e nutricional que visam à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável. Muitos dos temas abordados nos CCRs do Domínio Específico estão atrelados àqueles refletidos nos CCRs do Domínio Comum, destacando-se aspectos relativos à formação crítico social e cidadã, cuja reflexão incita o profissional a aplicar seus conhecimentos técnicos com base na realidade social (vide CCRs citados nos itens 8.1.1 e 8.3); e também aqueles necessários para o aperfeiçoamento da produção de pesquisas e trabalhos técnicos nas ciências da saúde e na nutrição (Produção textual acadêmica, Iniciação à Prática Científica, Estatística Básica - item 8.1.1).

A formação voltada para as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS), de acordo com o que preconiza as Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação em Nutrição, aparecerá especialmente nos CCRs:



- a) ‘Extensão Universitária e seus fundamentos’;
- b) ‘Fundamentos da Saúde Pública’ - de Domínio Conexo;
- c) ‘Vivências no Sistema Único de Saúde’ - CCR de Extensão;
- d) ‘Educação alimentar e nutricional’ e ‘Nutrição em Saúde Coletiva’ - CCRs de Domínio Específico que abordam a atuação do nutricionista da Atenção Básica em Saúde e nas políticas, programas e ações de apoio ao SUS;
- e) ‘Legislação e Vigilância Sanitária de alimentos’ - CCR de Domínio Específico que, para além de outros setores, norteia a atuação do nutricionista nas ações de fiscalização da Vigilância em Saúde, parte integrante da Atenção Básica do SUS.

Além disso, conta-se com a Clínica-Escola de Nutrição, a qual também absorve as demandas de atendimento clínico-ambulatorial na atenção nutricional encaminhadas pelo SUS do município de Realeza, como também provenientes dos municípios da Microrregião Capanema. Por fim, parte do Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social visa também à formação para o SUS, especialmente no que tange às ações de cunho coletivo (educação em saúde, alimentação e nutrição para beneficiários de programas e ações) e na atenção nutricional domiciliar. O estágio de Nutrição Clínica Hospitalar, ainda, por ser desenvolvido em hospitais públicos conveniados com a UFFS, acaba por oportunizar a formação dos acadêmicos para o nível terciário de atenção nutricional do SUS.

Entretanto, o curso oferece oportunidades de participação em projetos de pesquisa e de extensão, propiciando formação complementar, a ser validada na [estrutura curricular](#) na forma de ACCs e ACEs. Ainda, há que se destacar a oferta de 10% da carga horária total do curso em atividades de extensão e de cultura, nos termos definidos pelo Conselho Nacional de Educação, assim, como a inserção curricular em pesquisa, por meio do planejamento, execução e defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Ao final da [estrutura](#) curricular, o curso oferta a oportunidade de se realizarem os estágios supervisionados nas três principais áreas de atuação do nutricionista, quais sejam: Nutrição Clínica, Nutrição em Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Coletiva, com o intuito de propiciar ao acadêmico que possa colocar em prática os aspectos teóricos que refletiu durante o curso e que fundamentam a vida profissional.

Ainda, é importante destacar sobre a flexibilidade da [estrutura](#) curricular do curso de Nutrição. A flexibilidade constitui um dos princípios estruturantes do currículo da UFFS e se traduz pela oportunidade de os estudantes definirem parte de seu percurso formativo, em consonância com a organização curricular definida nos projetos pedagógicos dos cursos e de



aplicá-la à oferta de componentes curriculares Optativos, e às atividades complementares que integram o currículo dos cursos.

8.1.4 CCRs Optativos

No sentido de garantir que os acadêmicos se constituam como agentes da própria formação e possuam autonomia na construção de parte de seu currículo, foram pensadas três modalidades de Componentes Curriculares Optativos para o Curso de Nutrição: Componentes Optativos Específicos para o Curso de Nutrição - Campus Realeza; Componentes Optativos de Ementa Aberta; e Componentes Optativos de outras estruturas curriculares dos Cursos de Graduação - Campus Realeza. Os CCRs Optativos de Ementa Específica permitem que os estudantes possam se aprofundar em temas específicos, de seu interesse, dentro da área de nutrição. Já os CCRs Optativos de Ementa Aberta, possibilitam abordar temáticas da atualidade e/ou emergentes no processo formativo. Além disso, os CCRs de Ementa Aberta também visam valorizar pesquisas e o percurso formativo dos próprios professores, que encontram na oferta de CCRs Optativos de Ementa Aberta, a oportunidade de abordar suas pesquisas, suas leituras, suas reflexões e seus interesses científicos, e acadêmicos em geral. Por fim, os CCRs Optativos de outras estruturas curriculares possibilitam que os estudantes tenham contato com questões conexas à formação do nutricionista, bem como o intercâmbio de experiências entre estudantes de formações distintas.

O estudante deve realizar a escolha de componentes Optativos de modo a totalizar 210 horas. Desse total, o estudante poderá escolher entre CCRs de formato presencial ou predominantemente a distância, ou seja, aqueles que possuem 30 horas de atividades na modalidade Educação a Distância – EaD.

A oferta dos CCRs Optativos (Específicos do Curso e/ou de Ementa Aberta) será planejada semestralmente, pelo Núcleo Docente Estruturante, e será aprovada pelo Colegiado do Curso de Nutrição, assim, a oferta de um mesmo componente curricular poderá se repetir em alguns níveis do curso. Entre os critérios que serão utilizados para determinar os CCRs Optativos oferecidos a cada semestre pode-se citar:

- carga horária de docentes;
- transversalidade dos componentes com o nível da estrutura curricular;
- disponibilidade de espaço físico (salas de aula e laboratórios);
- demanda discente pelo(s) componente(s) curricular(es) existentes.

Serão ofertados preferencialmente 2 CCRs optativos específicos do curso e/ou de



ementa aberta por semestre. A publicização, aos discentes, do *rol* de componentes a serem ofertados a cada nível ocorrerá por meio da representação discente do Colegiado do Curso de Nutrição, antes do semestre anterior à oferta. Além disso, os estudantes podem buscar complementar sua formação com CCRs de outros cursos do campus Realeza. A escolha pode ser realizada de acordo com a afinidade do estudante e disponibilidade de vagas. A solicitação de validação do CCR como optativa, deve ser realizada junto à secretaria acadêmica, nos respectivos prazos previstos no calendário acadêmico.

Os componentes curriculares da estrutura 2010 listados no quadro abaixo não possuem componente equivalente na estrutura 2024 e poderão ser validados como Optativas:

Estrutura 2010 (em extinção)		
Código	Componente Curricular	Horas
GLA001	Leitura e produção textual I	60
GCH012	Fundamentos da crítica social	60
GSA050	Prática profissional I	30
GSA043	Tópicos em saúde, alimentação e nutrição	45
GSA051	Prática profissional II	45
GSA054	Trabalho de conclusão de curso III	30

Quadro 2: Componentes curriculares da estrutura 2010 do curso de nutrição que poderão ser validados como optativas da estrutura 2024.

8.2 Oferta de componentes curriculares na modalidade Educação a Distância - EaD

A legislação nacional (a Portaria nº 2.117, de 6 de dezembro de 2019) e a resolução institucional (Resolução Nº 42/CONSUNI CGAE/UFFS/2023) preveem a possibilidade de oferta de carga horária na modalidade de Educação a Distância (EaD) dos cursos de graduação presenciais, até o limite de 40% da carga horária total do curso. O atual PPC do Curso de Nutrição propõe uma logística de oferta de algumas atividades na modalidade EaD.

Ainda, nessa mesma direção, na Portaria MEC Nº 2.117, de 6 de dezembro de 2019, descreve:

“[...] é a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos.”

A opção de oferta de pequeno percentual de atividades na modalidade EaD fundamenta-se na possibilidade de ampliar os espaços de discussões, contando com a participação de profissionais que poderão agregar experiência em determinada temática em diferentes tempos e espaços, contribuindo para o aprimoramento e especialização da



formação do egresso. Ainda, é importante destacar que com a pandemia de COVID-19, foi definido, no âmbito da atuação do nutricionista, a teleconsulta de Nutrição realizada de maneira remota, mediada por Tecnologia de Informação e Comunicação (TIC), com comunicação síncrona (simultânea) entre nutricionista e cliente/paciente/usuário, localizados em diferentes espaços geográficos, desde que mantido o caráter privativo e confidencial (Resolução CFN nº 666 de 30 de setembro de 2020).

No curso de nutrição, a critério dos docentes responsáveis pelos CCRs, será realizada a oferta de algumas atividades teóricas na modalidade EaD. Além disso, será realizada a oferta de CCRs optativos de ementa aberta de 45 horas predominantemente na modalidade EaD (com 30 horas de atividades na modalidade EaD cada). Para estes serão ofertados 15 horas em formato presencial, dedicados à organização dos trabalhos, familiarização dos estudantes com o ambiente virtual, avaliação dos processos de ensino e aprendizagem, oferta de atividades de recuperação de estudos e sistematização e avaliação final dos trabalhos vinculados ao CCR, entre outros.

Para ministrar atividades didáticas na modalidade EAD, o professor deverá possuir capacitação específica para EaD (carga horária mínima de 80 horas) e para o ambiente virtual de ensino e de aprendizagem (AVEA). O suporte tecnológico aos professores e estudantes, no AVEA, é fornecido pela Secretaria Especial de Tecnologia e Informação e/ou equipe multidisciplinar da UFFS. O professor responsável pelo componente curricular realizará as atividades de tutoria no AVEA, sendo atribuída a mesma carga horária prevista na estrutura curricular. Os materiais didáticos a serem utilizados no CCR deverão ser de autoria dos professores da UFFS, com devida autorização de uso; ou possuírem licença livre; ou serem materiais de domínio público.

No Plano de Curso, a ser apreciado pelo Colegiado de Curso, o docente deverá explicitar o formato de organização das atividades e metodologia do CCR, os horários de atendimento individual presencial ou virtual, a familiarização dos estudantes com o AVEA, estratégias de ensino, acompanhamento e avaliação das atividades na modalidade EaD. As atividades poderão ser organizadas em: a) Atividades síncronas: aquelas em que as atividades relacionadas à ministração e ao desenvolvimento da carga horária do CCR são realizadas por meio de ferramentas de comunicação virtual, em tempo real, que conferem interação entre professores e estudantes; b) Atividades assíncronas - aquelas em que as atividades relacionadas ao desenvolvimento da carga horária do CCR caracterizam-se pela não concomitância entre as tarefas realizadas pelos professores e as realizadas pelos



estudantes.

Para atender a ambos os casos, serão utilizados os recursos institucionais oficiais disponíveis, assim como os que certamente surgirão no decorrer do tempo. Dentre os já disponíveis, menciona-se: a) o AVEA SIGAA, que comporta diversas ferramentas como fórum de debates, chat, wiki, tarefas, entrega de trabalhos, avaliações, dentre outras; b) o sistema institucional de videoconferência e aulas (atualmente o Cisco® Webex, Conferência Web e Google Meet); c) a biblioteca digital recentemente adquirida pela UFFS, entre outros. O curso dialogará continuamente com as práticas e programas de inovação no contexto educacional continuamente pensadas pela instituição, tais como a estruturação de ambientes que possibilitem a gravação, transmissão, edição e produção de conteúdos educacionais, a adaptação de algumas salas de aulas atuais para o oferecimento de aula em tempo real por telepresença, por exemplo). A grande vantagem destas ferramentas está em potencializar o tempo e o espaço do processo formativo, possibilitando maior interatividade e autonomia do estudante, que deverá gerir seus estudos a fim de dar conta das atividades propostas por seus docentes. Além de administrar seu processo formativo, o estudante adquire novos conhecimentos e habilidades com os novos recursos tecnológicos disponíveis. Portanto, os recursos desta modalidade podem contribuir para que o aluno tenha oportunidades mais diversificadas de aprendizagem. Sempre que houverem atividades ministradas no formato semipresencial, estas serão tutoradas pelo próprio docente do CCR.

Para os CCRs que possuem parte de sua carga horária teórica em formato na modalidade a distância fica a critério do docente o desenvolvimento de atividades síncronas ou assíncronas. Nos CCRs optativos predominantemente na modalidade a distância, o docente deve priorizar as atividades remotas no formato “síncrono”, compondo no mínimo 3/4 (três quartos) da carga horária destinada as atividades na modalidade EaD do CCR. A carga horária de atividades assíncronas, quando utilizadas, deverá ser de, no máximo 1/4 da carga horária destinada as atividades na modalidade EaD do CCR.

As atividades na modalidade EaD correspondentes a integralização da estrutura curricular obrigatória do curso representam 4,1% da carga horária total do curso. A critério do estudante, ao optar por CCRs optativos com carga horária predominantemente na modalidade EaD, essa carga horária poderá ser superior, porém sem ultrapassar o limite de 40%.



8.3 Atendimento às legislações específicas

O Domínio Comum que compõe o Curso de Nutrição da UFFS tem como objetivo contribuir para a formação cidadã e comprometida dos futuros nutricionistas com a qualidade de vida. Além disso, o curso conta com CCRs voltados para a área de Nutrição e Saúde Coletiva, que abordam temas relacionados à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e de coletividades. Desta forma, as normativas mencionadas abaixo terão suas disposições atendidas majoritariamente nos CCRs e conteúdos elencados no Quadro abaixo. Destaca-se, contudo, que os temas são transversais e outros CCRs do Curso os abordam.

NORMATIVA	TEMAS	CARGA HORÁRIA	CCR	EMENTÁRIO E/OU CONTEÚDO
Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002	- Educação ambiental - Política Nacional de Educação Ambiental	150 horas	- Meio ambiente, Economia e Sociedade - Segurança Alimentar e Nutricional	<i>Comodities</i> “alimentares” e economia <i>versus</i> Sustentabilidade na produção de alimentos; Alimentação e sustentabilidade; - Dietas sustentáveis; Integração com a extensão a partir de experiências, programas, ações e iniciativas relativas às questões ambientais.
Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004	Educação das Relações Étnico-Raciais, e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes	120 horas	História da Fronteira Sul	Ocupação, escravidão, condições de vida de povos indígenas e afrodescendentes; Sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil
			Direitos e Cidadania	Ações Afirmativas e Lei de Cotas
	História e Cultura Afro-Brasileira e Africana	90 horas	História da Fronteira Sul	Arte e costumes
			Socioantropologia da alimentação	Cultura alimentar africana e suas influências na culinária brasileira.
Resolução nº 01, de 30 de maio de 2012	Educação em Direitos Humanos	210 créditos	Direitos e Cidadania	Direitos sociais constitucionais; Princípios da Resolução: - dignidade humana; II - igualdade de direitos; III - reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades.
			-Nutrição em	Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável e



NORMATIVA	TEMAS	CARGA HORÁRIA	CCR	EMENTÁRIO E/OU CONTEÚDO
			Saúde Coletiva; - Segurança Alimentar e Nutricional	Sustentável (DHAA); Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) Integração com a extensão a partir de experiências, programas, ações e iniciativas relativas às questões de DHAA.



8.4 Estrutura Curricular

Curso de graduação em Nutrição – Bacharelado Campus Realeza					Atividades ^A							Total de Horas	Pré-req	
					Aulas presenciais			Aulas na modalidade EAD		Estágio				TCC *
Nível	Nº	Domínio	Código	Componente Curricular	Teórica	Prática	Extensio- nista	Teórica	Prática	Discente Orientada - Presencial:	Discente Orien- tada Extensionis- ta - Presencial	Discente Orientada		
1º nível	01	CX	GCB008	Citologia e histologia básica	30	30							60	
	02	ES	GCB0589	Anatomia humana	30	30							60	
	03	CM	GSA0310	Introdução ao estudo da nutrição e ética profissional	56			4					60	
	04	ES	GCB0590	Embriologia	30								30	
	05	ES	GCH1776	Extensão universitária e seus fundamentos	30		15						45	
	06	CM	GLA0703	Produção textual acadêmica	60								60	
	07	ES	GCB0591	Parasitologia	28			2					30	
Subtotal					264	60		6					345	
2º nível	08	CX	GCB038	Genética	30								30	
	09	ES	GCB0592	Fisiologia humana	69	15		6					90	01, 02
	10	ES	GCB0593	Bioquímica básica	41	15		4					60	
	11	ES	GSA0311	Vivências no sistema único de saúde			30						30	
	12	CX	GSA0312	Fundamentos da saúde pública	60								60	
	13	ES	GSA0313	Nutrição humana e dietética	55	15		5					75	
	14	ES	GSA0314	Avaliação nutricional	26	30		4					60	
Subtotal					281	75	30	19					405	
3º	15	ES	GCB0594	Microbiologia geral e Imunologia	60	15							75	01



Curso de graduação em Nutrição – Bacharelado Campus Realeza					Atividades ^A							Total de Horas	Pré-req	
					Aulas presenciais			Aulas na modalidade EAD		Estágio				TCC *
Nível	Nº	Domínio	Código	Componente Curricular	Teórica	Prática	Extensio- nista	Teórica	Prática	Discente Orientada - Presencial:	Discente Orien- tada Extensio- nista - Presencial	Discente Orientada		
nível	16	CM	GCH1761	Iniciação à prática científica	60								60	
	17	ES	GSA0315	Bioquímica aplicada à nutrição	56			4					60	09, 10
	18	ES	GSA0316	Técnica dietética e culinária I	25	30	15	5					75	
	19	CM	GEX1077	Estatística básica	60								60	
	20	ES		Optativa	28			2					30	
Subtotal					289	45	15	11					360	
4º nível	21	CM	GCH1762	Introdução ao pensamento social	60								60	
	22	ES	GSA0321	Legislação e vigilância sanitária de alimentos	40		30	5					75	07, 15, 18
	23	ES	GSA0322	Nutrição nos estágios de vida I	39	30	15	6					90	13, 14
	24	ES	GCB0596	Microbiologia de alimentos	30	15							45	15
	25	ES		Optativa	12	30		3					45	
	26	ES	GSA0323	Processos do cuidado em nutrição clínica	28			2					30	13
Subtotal					209	75	45	16					345	
5º nível	27	ES	GSA0324	Nutrição nos estágios da vida II	26	15	15	4					60	13, 14
	28	ES	GSA0325	Educação alimentar e nutricional	39	15	30	6					90	13
	29	ES	GSA0326	Gestão de Unidades de alimentação e nutrição I	56			4					60	22
	30	ES	GSA0359	Trabalho de conclusão de curso	26			4				30	60	
	31	ES	GCB0597	Patologia humana	42			3					45	09, 10
	32	ES	GCH1777	Socioantropologia da Alimentação	28			2					30	



Curso de graduação em Nutrição – Bacharelado Campus Realeza					Atividades ^A							Total de Horas	Pré-req	
					Aulas presenciais			Aulas na modalidade EAD		Estágio				TCC *
Nível	Nº	Domínio	Código	Componente Curricular	Teórica	Prática	Extensio- nista	Teórica	Prática	Discente Orientada - Presencial:	Discente Ori- entada Extensio- nista - Presencial	Discente Orientada		
	33	ES		Optativa	28			2					30	
Subtotal					245	30	45	25				30	375	
6º nível	34	ES	GSA0327	Bromatologia	26	30		4					60	10
	35	ES	GSA0328	Técnica dietética e culinária II	25	30	15	5					75	18
	36	CM	GCH1763	História da Fronteira Sul	60								60	
	37	ES	GSA0317	Epidemiologia Nutricional	27	15		3					45	
	38	ES	GSA0318	Nutrição em saúde coletiva	41		15	4					60	
	39	ES		Optativa	15			30					45	
Subtotal					194	75	30	46					345	
7º nível	40	ES	GSA0319	Fisiopatologia e dietoterapia I	69		15	6					90	26, 31
	41	ES	GCA0676	Tecnologia de alimentos	39	45		6					90	24, 34
	42	ES	GCB0595	Farmacologia aplicada à nutrição	42			3					45	15, 17, 31
	43	ES	GSA0320	Nutrição aplicada ao exercício físico e ao esporte	41		15	4					60	13, 14, 17
	44	CM	GCS0698	Meio ambiente, economia e sociedade	60								60	
	45	ES	GSA0360	Elaboração de trabalho de conclusão de curso	13			2				15	30	30
	46	ES		Optativa	28			2					30	
Subtotal					292	45	30	23				15	405	
8º nível	47	ES	GSA0329	Gestão de unidades de alimentação e nutrição II	56			4					60	27, 29, 35



Curso de graduação em Nutrição – Bacharelado Campus Realeza					Atividades ^A							Total de Horas	Pré-req	
					Aulas presenciais			Aulas na modalidade EAD		Estágio				TCC *
Nível	Nº	Domínio	Código	Componente Curricular	Teórica	Prática	Extensio- nista	Teórica	Prática	Discente Orientada - Presencial:	Discente Orien- tada Extensio- nista - Presencial	Discente Orientada		
el	48	ES	GSA0330	Fisiopatologia e dietoterapia II	84			6					90	26, 31
	49	CM	GCS0699	Direitos e cidadania	60								60	
	50	ES	GSA0331	Segurança alimentar e nutricional	39	15	30	6					90	
	51	ES	GSA0332	Rotulagem de alimentos	15		30						45	34
	52	ES		Optativa	28			2					30	
	53		GSA0361	Defesa de trabalho de conclusão de curso								15	15	30 e 45
Subtotal					282	15	60	18				15	390	
9º nível	54	ES	GSA0352	Estágio curricular supervisionado em nutrição clínica hospitalar	15					120			135	23, 27, 31, 40, 42, 47
	55	ES	GSA0353	Estágio curricular supervisionado em nutrição social	15					210	45		270	11, 12, 22, 23, 27, 28, 29, 32, 37, 38, 40, 47, 48, 49, 50
Subtotal					30					330	45		405	
10º nível	56	ES	GSA0354	Estágio curricular supervisionado em nutrição clínica ambulatorial	15					90	30		135	23,27, 31, 40, 42,43, 47
	57	ES	GSA0355	Estágio curricular supervisionado em alimentação coletiva	15					225	30		270	22,23, 28,35,



Curso de graduação em Nutrição – Bacharelado Campus Realeza					Atividades ^A							Total de Horas	Pré-req	
					Aulas presenciais			Aulas na modalidade EAD		Estágio				TCC *
Nível	Nº	Domínio	Código	Componente Curricular	Teórica	Prática	Extensio- nista	Teórica	Prática	Discente Orientada - Presencial:	Discente Ori- entada Extensio- nista - Presencial	Discente Orientada		
														40,41, 47, 48, 50, 51
Subtotal					30					315	60		405	
Subtotal Geral								164					3.570	
Optativas													210	
Atividades curriculares complementares													195	
Atividades curriculares de extensão e cultura													30	
Total Geral								164***					4.005	

CM – Domínio Comum CX – Domínio Conexo ES – Domínio Específico

** Essas horas de Extensão serão desenvolvidas nas atividades práticas de estágio.

*** Carga horária EAD relativa a integralização da estrutura curricular obrigatória do curso. A critério do estudante, ao optar por CCRs optativos com carga horária predominantemente EaD, essa carga horária poderá ser superior.

+Os componentes curriculares que possuem aulas práticas poderão divididas em turmas, a depender do número de alunos matriculados e espaço físico, mediante aprovação do colegiado do curso.



Rol de componentes optativos:

a) Específicos

Curso de graduação em Nutrição – Bacharelado Campus Realeza			Atividades			Total de Horas	Pré-req
			Aulas presenciais		Aulas EAD		
Nº	Código	Componente Curricular	Teórica	Prática			
56	GSA0333	Alimentos funcionais	28		2	30	
57	GCA0677	Análise sensorial de alimentos	15	30		45	
58	GEX1101	Informática básica aplicada à Nutrição	12	30	3	45	
59	GSA0334	Intervenções nutricionais na atenção primária à saúde e na rede socioassistencial	13	15	2	30	
60	GSA0335	Bases para o cuidado nutricional hospitalar	28		2	30	14, 26
61	GSA0336	Elaboração de artigos científicos	15		30	45	16
62	GCA0678	Introdução à toxicologia dos alimentos	28		2	30	
63	GSA0337	Estruturação de Consultoria (Assessoria) e fiscalização em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs)	28		2	30	
64	GSA0338	Desenvolvimento Sustentável e sua relação com a Alimentação e Nutrição	28		2	30	
65	GCS0700	Pesquisa de Marketing aplicada	28		2	30	
66	GSA0339	Nutrição comportamental com ênfase na área clínica ambulatorial	28		2	30	
67	GSA0340	Sustentabilidade em produção de refeições coletivas	15		30	45	18



b) De Ementa aberta

Curso de graduação em Nutrição – Bacharelado Campus Realeza			Atividades			Total de Horas	Pré-req
			Aulas presenciais		Aulas EAD		
Nº	Código	Componente Curricular	Teórica	Prática			
68	GSA0341	Seminários temáticos em alimentação e nutrição I	28		2	30	
69	GSA0342	Seminários temáticos em alimentação e nutrição II	42		3	45	
70	GSA0343	Seminários temáticos em alimentação e nutrição III	15		30	45	
71	GSA0344	Seminários temáticos em saúde I	28		2	30	
72	GSA0345	Seminários temáticos em saúde II	42		3	45	
73	GSA0346	Seminários temáticos em saúde III	15		30	45	
74	GSA0347	Tópicos especiais em alimentação e nutrição I	28		2	30	
75	GSA0348	Tópicos especiais em alimentação e nutrição II	28		2	30	
76	GSA0349	Tópicos especiais em alimentação e nutrição III	28		2	30	
77	GSA0350	Tópicos especiais em alimentação e nutrição IV	42		3	45	
78	GCH1778	Tópicos especiais em ciências sociais e humanas I	28		2	30	
79	GCH1779	Tópicos especiais em ciências sociais e humanas II	28		2	30	
80	GCH1780	Tópicos especiais em ciências sociais e humanas III	42		3	45	
81	GSA0351	Tópicos especiais em saúde I	28		2	30	
82	GSA0356	Tópicos especiais em saúde II	28		2	30	
83	GSA0357	Tópicos especiais em saúde III	15		30	45	
84	GCH1781	Tópicos especiais em educação I	28		2	30	
85	GCH1782	Tópicos especiais em educação II	28		2	30	
86	GCH1783	Tópicos especiais em educação III	15		30	45	
87	GSA0358	Tópicos especiais em psicologia aplicada à nutrição	15		30	45	



c) **CCRs de outros cursos do *campus* Realeza**

CCRs de outras estruturas curriculares do *campus* Realeza, a depender da afinidade do estudante e disponibilidade de vagas. Nessa modalidade também está incluído o CCR Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) oferecido pelos diferentes cursos do *campus*.

Curso de graduação em Nutrição – Bacharelado Campus Realeza			Atividades	Total de Horas
Nº	Código	Componente Curricular	Aulas presenciais	
			Teórica	
88	GLA217	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	60	60

d) **CCRs da estrutura 2010 em extinção que não possuem equivalente com a estrutura 2024**

Os componentes curriculares da estrutura 2010 listados no quadro abaixo que não possuem componente equivalente na estrutura 2024, poderão ser validados como Optativas ou Atividades Curriculares Complementares (ACC):

Estrutura 2010 (em extinção)		
Código	Componente Curricular	Horas
GLA001	Leitura e produção textual I	60
GCH012	Fundamentos da crítica social	60
GSA050	Prática profissional I	30
GSA043	Tópicos em saúde, alimentação e nutrição	45
GSA051	Prática profissional II	45
GSA054	Trabalho de conclusão de curso III	30

8.5 Resumo de carga horária dos estágios, ACCs e TCC.

Resumo de Carga horária de Estágio, ACC, TCC e Atividades Semipresenciais*	Carga horária (horas)
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	105
Estágio Curricular Supervisionado (ECS)	810
Atividades Curriculares Complementares (ACC)	195
Atividades EaD	164



8.6 Análise vertical e horizontal da estrutura curricular (representação gráfica)

1º nível 345 horas	2º nível 405 horas	3º nível 360 horas	4º nível 345 horas	5º-nível 375 horas	6º nível 345 horas	7º nível 405 horas	8º nível 375 horas	9º nível 405 horas	10º nível 405 horas
Citologia e histologia básica	Genética	Técnica dietética e culinária I	Nutrição nos estágios de vida I	Nutrição nos estágios de vida II	Técnica dietética e culinária II	Fisiopatologia e dietoterapia I	Fisiopatologia e dietoterapia II	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Ambulatorial
Anatomia humana	Fundamentos da Saúde Pública					Farmacologia aplicada à nutrição			
Introdução ao estudo da Nutrição e ética profissional	Bioquímica básica	Bioquímica aplicada à nutrição	Processos do cuidado em Nutrição Clínica	Patologia humana		Nutrição aplicada ao exercício físico e esportes			
Embriologia	Fisiologia humana	Microbiologia geral e imunologia	Legislação e vigilância sanitária de alimentos	Educação Alimentar e Nutricional	Bromatologia	Tecnologia de alimentos	Gestão de unidades de alimentação e nutrição II	Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação Coletiva	
Parasitologia	Nutrição Humana e Dietética	Estatística básica	Microbiologia de alimentos	Soioantropologia da alimentação	Nutrição em Saúde Coletiva	Meio ambiente, economia e sociedade	Rotulagem de alimentos		
Produção textual acadêmica	Avaliação Nutricional	Iniciação à prática científica	Introdução ao pensamento social	Gestão de unidades de alimentação e nutrição I	Epidemiologia nutricional	Elaboração de TCC	Segurança Alimentar e Nutricional	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social	
Extensão universitária e seus fundamentos	Vivências no Sistema Único de Saúde			Trabalho de conclusão e curso					História da fronteira sul
							Defesa de trabalho de conclusão de curso (15 horas)		
Optativas (210 horas)									
Atividades curriculares de extensão e cultura (30 horas)									
Atividades curriculares complementares (195)									

LEGENDA:

	Domínio Comum		Domínio Conexos		Nutrição Clínica; Nutrição em Esportes e Exercício Físico		Nutrição em Alimentação Coletiva; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.		Nutrição em Saúde Coletiva		Nutrição na Pesquisa e na Extensão		Componentes de base comum, optativas e atividades curriculares complementares
--	---------------	--	-----------------	--	---	--	--	--	----------------------------	--	------------------------------------	--	---



8.7 Modalidades de componentes curriculares presentes na estrutura do curso:

8.7.1 Estágios curriculares supervisionados (Normatização no ANEXO I)

O estágio é o momento integrador do currículo de graduação, ou seja, quando o acadêmico coloca em prática os aspectos que fundamentam a vida profissional. No entanto, não se resume a “um fazer específico”, e sim num momento de reflexão que deve enriquecer a teoria que lhe dá suporte. Além disso, o aluno deverá vivenciar no estágio “a realidade profissional”, que muitas vezes não é abordada na teoria discutida em sala de aula. Portanto, o estágio é considerado como um espaço de novas aprendizagens, e por ser uma atividade de ensino, deve ser planejado, executado, acompanhado e avaliado pelos docentes do curso. De acordo com a normativa geral que o regulamenta, o estágio é definido como “ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho”, que integra a formação das instituições de nível superior entre outras. Constitui “parte do projeto pedagógico do curso” e do “itinerário formativo do educando” e visa “o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.” (Art. 1º, Lei Nº 11.788/2008)

Quanto à organização curricular e pedagógica, a lei diferencia entre “estágio obrigatório”, “definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma”, e “não-obrigatório”, “desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória”. Em ambas as modalidades, as atividades desenvolvidas deverão estar em conformidade com as determinações das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.” (Art. 2º, Lei Nº 11.788/2008). Por tratar-se de ato educativo supervisionado, a lei determina a “celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino”, exige “compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso” e estabelece a necessidade de “acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios (...) e por menção de aprovação final.” (Art. 3º, Lei Nº 11.788/2008).

Quanto à organização, os estágios “não obrigatórios” devem estar em conformidade com as determinações da Lei Nº 11.788/2008. Sua carga horária deve obedecer ao disposto no Art. 10, que estabelece que “a jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante



legal”, devendo ser “compatível com as atividades escolares” e não superior aos tetos estabelecidos.

Além da conformidade com essa normativa geral, a organização dos estágios “obrigatórios” deverá atender também ao disposto na legislação específica que regulamenta a vida e o funcionamento dos cursos. No caso dos cursos de graduação em geral, deve obedecer ao estabelecido pelas diretrizes de cada curso e à carga horária definida pela Resolução CNE/CES N° 4/2009.

O curso de Nutrição, de acordo com as DCN’s, estabelece um mínimo de 20% da carga horária total do curso na forma de estágio curricular obrigatório, sob orientação de docente da UFFS. Para tanto, se propõe na 9ª e 10ª níveis, 04 (quatro) componentes curriculares de estágios supervisionados que tem por meta instrumentalizar o aluno para o exercício crítico de suas futuras atribuições e para a incorporação cotidiana de novas metodologias.

O acadêmico realizará os referidos estágios nas 03 (três) grandes áreas de atuação do Nutricionista, a saber: Nutrição clínica (hospitais e ambulatorios); Nutrição social (atenção básica de saúde e unidades escolares); e Alimentação coletiva (unidades produtoras de refeições). A carga horária total do estágio curricular obrigatório é de 810 horas da carga horária total do Curso, sendo distribuída equitativamente nas três grandes áreas (270 horas/área) a fim de contemplar todas as áreas de atuação profissional. A área de Nutrição Clínica está subdividida em dois estágios distintos - Nutrição Clínica Hospitalar (com 135 horas) e Nutrição Clínica Ambulatorial (com 135 horas). A carga horária total de estágios corresponderá a 20% (810 horas) do total de horas previstas no curso (4005 horas). Nesta carga horária, também serão contabilizadas, concomitantemente, 105 horas de extensão.

Os campos de estágio obrigatório serão definidos pelo Colegiado do Curso, com base nas características e necessidades dos mesmos, devendo ser estabelecidos convênios com cada local e/ou termos de compromisso. Também os alunos deverão ter assinado a apólice de seguro obrigatório, imediatamente antes do início dos estágios supervisionados.

Já as vivências observacionais, realizadas em determinados períodos da vida acadêmica poderão ter sua carga horária aproveitada como Atividades Curriculares Complementares (ACC’s), conforme equivalência prevista no Regulamento de ACC’s, desde que não remunerados.

Todas as orientações e normas para o desenvolvimento dos estágios estão definidas no Regulamento de Estágios para o Curso de Nutrição da UFFS (**Anexo I**).



8.7.2 Atividades curriculares complementares (Normatização no ANEXO II)

As atividades complementares curriculares – ACC's constituem ações que visam a complementação do processo ensino-aprendizagem, sendo desenvolvidas ao longo do curso de Nutrição, com carga horária mínima de 195 horas, distribuídas ao longo da estrutura curricular. A validação da carga horária será feita por meio de regulamento específico (**Anexo II**).

As ACC's constituem mecanismo de aproveitamento dos conhecimentos adquiridos pelo estudante, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais ou à distância, realizadas na Universidade ou em outros espaços formativos, sendo consideradas obrigatórias para a integralização do currículo.

Enquanto requisito obrigatório as ACC's respondem ao princípio da flexibilidade, pelo qual o estudante tem a oportunidade de decidir sobre parte do currículo, sendo ordenadas por duas legislações específicas: pela determinação constante na Lei de Diretrizes e Bases da Educação nacional 9.394/1996, a qual estabelece em seu artigo 3º a “valorização da experiência extra-classe” e, também, pelo que estabelecem as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

As Atividades Complementares Curriculares serão agregadas em três grandes grupos:

Grupo 1: Pesquisa - Pesquisa de Iniciação científica sob tutoria de docentes; publicação de resumos, artigos em revistas, periódicos ou Anais de eventos.

Grupo 2: Ensino e Aperfeiçoamento Profissional - Atividades de disseminação e/ou aquisição de conhecimentos (jornadas acadêmicas e científicas, encontros, seminários, conferências, ciclo de palestras, oficinas, visitas técnicas, cursos, etc); disciplinas não previstas na organização curricular do curso, cursadas no mesmo período letivo; monitoria em disciplinas constantes da organização curricular da UFFS; vivências; e cursos de línguas estrangeiras e de áreas afins.

Grupo 3: Atividades Complementares em Extensão e Cultura - Atividades interdisciplinares que promovem uma integração transformadora e envolvem diretamente a comunidade ou outros setores da sociedade. Participação na organização de eventos culturais, tais como: teatros, cinemas, shows artísticos, eventos filantrópicos, cursos e demais atividades de cunho cultural.

As normas estabelecidas para as ACCs estão contempladas no regulamento específico (**Anexo II**) para o curso de Nutrição.

8.7.3 Trabalho de Conclusão de Curso



A estrutura curricular do Curso de Nutrição está organizada de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais, sendo o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) parte da avaliação global pedagógica. O TCC deverá ser um processo de iniciação científica e de reflexão sobre assuntos relevantes às áreas de Nutrição, especialmente aqueles relacionados às linhas e projetos de pesquisa desenvolvidos pelos docentes do curso, devendo ser realizado pelo aluno de modo individual sob orientação de um docente do curso de Nutrição. O regramento detalhado para a elaboração do projeto de TCC até a defesa final constam no Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso (**Anexo III**).

8.7.4 Atividades de inserção da Extensão e Cultura no currículo

A inserção das atividades de Extensão e Cultura no curso de nutrição está organizada da seguinte maneira: 1) componentes curriculares integralmente de extensão e cultura; 2) inserção de atividades de extensão em CCRs do domínio específico do curso, realizados durante todo o período de integralização da estrutura curricular; 3) junto aos estágios e; 4) Atividades Curriculares de Extensão e Cultura (ACEs) realizadas durante o curso.

As seguintes áreas de atuação, previstas na Política Nacional de Extensão Universitária, serão prioritárias para as atividades desenvolvidas pelo Curso de Nutrição: Saúde, Educação, Meio Ambiente, e Direitos Humanos e Justiça. Ainda, conforme Fórum Nacional de Extensão Universitária (FORPROEX - Fórum de Pró-Reitores de Extensão) as áreas temáticas e linhas de atuação propostas pela Política de Extensão da UFFS e o perfil de formação do egresso do Curso de Nutrição, as linhas de extensão a serem priorizadas são: a) Segurança Alimentar e Nutricional; b) Infância e Adolescência; c) Jovens e Adultos; d) Pessoas com deficiências incapacidades, e necessidades especiais; e) Grupos sociais vulneráveis; f) Emprego e renda; g) Desenvolvimento de produtos; h) Organizações da sociedade civil e movimentos sociais e populares; i) Formação de professores; j) Gestão Pública; k) Direitos individuais e coletivos; l) Questões ambientais; m) Saúde da família; n) Saúde e proteção no trabalho; o) Saúde humana; p) Terceira Idade; q) Desenvolvimento humano.



O atendimento do percentual mínimo de 10% da carga horária exigida para a integralização curricular, conforme disposto na Resolução 7/2018 CNE/CES e de acordo com a resolução 93/CONSUNI/UFFS/2021 ficou organizado da seguinte maneira:

	Carga horária (horas)
CCR Integral em atividades de extensão e cultura	30
CCR Misto	270
Atividades Curriculares de Extensão e Cultura	30
Atividades práticas de estágio	105
Total na modalidade extensão e cultura	405

As normas estabelecidas para as ACEs estão contempladas no regulamento específico **(Anexo IV)**.



8.8 Ementários, bibliografias básicas e complementares dos componentes curriculares.

8.8.1 Componentes curriculares de oferta regular e com código fixo na estrutura (Domínios: Comum, Conexo, Específico)

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCB008	Citologia e histologia básica	60
EMENTA		
Estrutura e organização funcional da célula eucarionte e dos tecidos humanos e animais. Composição química da célula. Membrana. Organelas. Ciclo celular. Núcleo Interfásico. Mitose e Meiose. Transdução de sinal. Classificação histológica dos tecidos. Origem dos tecidos e hemocitopoese. Histofisiologia básica dos tecidos. Técnicas citológicas e histológicas.		
OBJETIVO		
Identificar e descrever a ultraestrutura, a composição química e a organização molecular, morfológica e funcional dos diversos compartimentos das células e as características organizacionais e funcionais básicas dos tecidos animais.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ALBERTS, Bruce <i>et al.</i> Biologia molecular da célula . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. (Minha Biblioteca).		
GARTNER, Leslie P. Atlas colorido de histologia . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca).		
HIB, José Di Fiore. Histologia: texto e atlas . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.		
JUNQUEIRA, Luiz Carlos; CARNEIRO, José. Biologia celular e molecular . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.		
JUNQUEIRA, Luiz Carlos; CARNEIRO, José. Histologia básica: texto/atlas . 16. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (Minha Biblioteca).		
NORMAN, Robert I.; LODWICK, David. Biologia celular . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
BOLSOVER, Stephen R. <i>et al.</i> Biologia celular . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.		
CARVALHO, Hernandes F. A célula . 4. ed. São Paulo: Manole, 2019. (Minha Biblioteca).		
COOPER, Geoffrey M.; HAUSMAN, Robert. E. A célula . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. (Minha Biblioteca).		
DE ROBERTIS, Eduardo; HIB, José. Bases da biologia celular e molecular . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.		
GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. Tratado de histologia em cores . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.		
OVALLE, William K.; NAHIRNEY, Patrick C. Netter. Bases da histologia . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.		



PIEZZI, Ramon S.; FORNÉS, Miguel W. **Novo atlas de histologia normal de Di Fiore.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ROSS, Michael H.; PAWLINA, Wojciech; BARNASH, Todd A. **Atlas de histologia descritiva.** 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. (Minha Biblioteca).

SOBOTTA, Johannes; WELSCH, Ulrich (Ed.). **Atlas de histologia: citologia, histologia e anatomia microscópica.** 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

YOUNG, Barbara *et al.* **Histologia funcional: texto e atlas em cores.** 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCB0589	Anatomia humana	60
EMENTA		
Introdução ao estudo da anatomia. Estudo da anatomia por aparelhos e sistemas: esquelético, muscular, circulatório, nervoso, digestório, geniturinário, endócrino, respiratório. Estabelecimento de correlações funcionais entre os diversos sistemas, com ênfase nos sistemas: circulatório, digestório, urinário, nervoso e endócrino		
OBJETIVO		
Identificar as principais estruturas macroscópicas dos sistemas nervoso, musculoesquelético e endócrino, descrevendo os aspectos morfológicos e mecanismos funcionais básicos		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ABRAHAMS, Peter H. <i>et al.</i> Abrahams & McMinn : atlas colorido de anatomia humana. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (Minha Biblioteca). DRAKE, Richard L; VOGL, Wayne; MITCHELL, Adam W. M. Grays anatomia para estudantes . 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. MARTINI, Frederic H.; TIMMONS, Michael J.; TALLITSCH, Robert B. Anatomia humana . 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. RIZZO, Donald C. Fundamentos da anatomia e fisiologia . São Paulo: Cengage Learning, 2016. (Minha Biblioteca). SOBOTTA, Johannes. Atlas de anatomia humana . 23. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2012. 3 v.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
ABRAHAMS, P. H. McMinn Atlas clínico de anatomia humana . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. GILROY, A. D. <i>et al.</i> Atlas de anatomia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. MOORE, Keith L.; DALLEY, Arthur F. Anatomia orientada para a clínica . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. MOSES, Kenneth P. Atlas fotográfico de anatomia clínica . Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. SCHÜNKE, Michael; SCHULTE, Erik; SCHUMACHER, Udo. Prometheus : atlas de anatomia: anatomia geral e aparelho locomotor. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. SNELL, Richard S. Anatomia clínica para estudantes de medicina . 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2000. TORTORA, G. J. Princípios de anatomia humana . 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. (Minha Biblioteca).		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0310	Introdução ao Estudo da nutrição e ética profissional	60
EMENTA		
Introdução à ciência da nutrição: conceitos básicos de alimentação e nutrição, aspectos técnico-científicos, sociais, culturais e econômicos da escolha alimentar. História da conformação do campo da Nutrição no Brasil. Guias Alimentares. Áreas de atuação profissional do nutricionista. Regulamentação da profissão de nutricionista. Ética, bioética e conduta profissional. Código de ética, portarias e resoluções pertinentes ao exercício profissional. Entidades de classe do nutricionista. Princípios de ética e conduta para acadêmicos de Nutrição.		
OBJETIVO		
Inserir os(as) acadêmicos(as) no estudo e na história referentes ao campo da nutrição humana e reconhecer a importância do(a) profissional, nas diversas áreas de atuação, na promoção da saúde de indivíduos e grupos populacionais. Habilitar o acadêmico ao exercício ético da futura profissão, promovendo reflexão sobre a ética como valor de conduta da sociedade e na atuação profissional.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
GIBNEY, Michael J. <i>et al.</i> Introdução à nutrição humana . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2010.		
OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, Júlio Sérgio. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender . 2. ed. São Paulo: Servier, 2008.		
POLLAN, Michael. Em defesa da comida: um manifesto . Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.		
MOSER, Antônio; SOARES, André Marcelo M. Bioética: do consenso ao bom senso . 2. ed. Petrópolis (RJ): Vozes, 2006.		
TORRES, João Carlos Brum (Org.). Manual de ética: questões de ética teórica e aplicada: contribuições para estudo da ética filosófica e análise de problemas morais . Petrópolis, RJ: Vozes; Caxias do Sul, RS: EDUCS; Rio de Janeiro, RJ: BNDES, c2014.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira . 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: . Acesso em: 04 jul. 2022.		
BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 . Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Brasília: Presidência da República, 1991. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/18234.htm . Acesso em: 04 jul. 2022.		
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 600, de 23 de maio de 2018 . Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília: CFN, 2018. Disponível em: . Acesso em: 04 jun. 2022.		
FERNANDES, Bernardo Mançano; GONÇALVES, Carlos Walter Porto. (orgs). Josué de Castro: vida e obra . 2. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2007.		
PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição . Barueri: Manole, 2014.		



BRASIL. **Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.** Cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 1978. Disponível em: . Acesso em: 12 jul. 2022.

BRASIL. **Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.** Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Brasília: Presidência da República, 1991. Disponível em: . Acesso em: 12 jul. 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução nº 599/2018,** de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Brasília: CFN, 2018. Disponível em: . Acesso em: 12 jul. 2022.

ROSANELI, Caroline Filla (Org.). **Contexto, conflitos e escolhas em alimentação e bioética.** Curitiba: Pucpress, 2016. *E-book*. Disponível em: . Acesso em: 12 jul. 2022.

SÁ, Antônio Lopes. **Ética profissional.** 10. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2019. (Minha Biblioteca).



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCB0590	Embriologia	30
EMENTA		
Gametogênese, fertilização, implantação, formação e diferenciação dos folhetos germinativos; período embrionário e modelagem do embrião; período fetal, desenvolvimento do feto e dos anexos embrionários; mecanismos de formação dos gêmeos e seus anexos; malformações congênitas e agentes teratogênicos.		
OBJETIVO		
Compreender os principais mecanismos estruturais e funcionais envolvidos nos estágios da reprodução humana, desde a gametogênese até o nascimento.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
MOORE, Keith L. Embriologia básica . 10. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. (Minha Biblioteca).		
MOORE, Keith L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, Mark G. Embriologia clínica . 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2016.		
SADLER, Thomas W. Langman embriologia médica . 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.		
SCHOENWOLF, Gary C. <i>et al.</i> Larsen embriologia humana . 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2016.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
GILBERT, Scott F.; BARRESI, Michael J. F. Biologia do desenvolvimento . 11. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.		
MOORE, Keith L; PERSAUD, T. V. N; SHIOTA, Kohei. Atlas colorido de embriologia clínica . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2002.		
VAN DE GRAAFF, Kent M. Anatomia humana . 6. ed. São Paulo: Manole, 2003. (Minha Biblioteca).		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCH1776	Extensão Universitária e Seus Fundamentos	45
EMENTA		
Conceito e objetivos da Extensão Universitária. História da extensão no contexto da educação superior no Brasil. Compromisso da Universidade com a Comunidade. Política e Plano Nacional de Extensão Universitária. Introdução ao Sistema Único de Saúde (SUS). Projeto de Extensão. Atividades de extensão e cultura.		
OBJETIVO		
Oportunizar ao(a) acadêmico(a) o reconhecimento da Extensão Universitária. Elaborar e executar um plano de trabalho de extensão e cultura com foco na promoção da segurança alimentar e nutricional e da saúde.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
COSTA, Dina Czeresnia; FREITAS, Carlos Machado (Orgs.). Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009.		
CRUZ, Pedro José Santos Carneiro (Org.). Educação popular na universidade: reflexões e vivências da Articulação Nacional de Extensão Popular (Anepop). São Paulo: Hucitec; João Pessoa: UFPB, 2013.		
VASCONCELOS, Eymard Mourão; CRUZ, Pedro José Santos Carneiro. Educação popular na formação universitária: reflexões com base em uma experiência. São Paulo: Hucitec; João Pessoa: UFPB, 2011.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
BATISTA, Z. N.; KERBAUY, M. T. M. A gênese da Extensão Universitária brasileira no contexto de formação do Ensino Superior. Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação, Araraquara, v. 13, n. 4, p. 916–930, 2018. DOI: 10.21723/riaee.v13.n3.2018.11178. Disponível em: https://periodicos.fclar.unesp.br/iberoamericana/article/view/11178 . Acesso em: 22 abr. 2023.		
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. <i>E-book</i> . Disponível em: . Acesso em: 04 jul. 2022.		
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. II Caderno de educação popular em saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. <i>E-book</i> . Disponível em: . Acesso em: 04 jul. 2022.		
CASADEI, Elisa Bachega (org.). A extensão universitária em comunicação para a formação da cidadania. São Paulo: Editora Unesp, 2016. <i>E-book</i> . Disponível em: . Acesso em: 04 jul. 2022.		
PERINELLI NETO, Humberto (org.). Ver, fazer e viver cinema: experiências envolvendo curso de extensão universitária. São Paulo: Editora Unesp, 2016. <i>E-book</i> . Disponível em: https://doi.org/10.7476/9788579837586 . Acesso em: 10 de jan. 2022.		
VASCONCELOS, Eymard Mourão. Educação popular e atenção à saúde da família. 6. ed. São Paulo: Hucitec, 2015.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GLA0703	Produção Textual Acadêmica	60
EMENTA		
Língua, linguagem e sociedade. Leitura e produção de textos. Mecanismos de textualização e de argumentação dos gêneros acadêmicos: resumo, resenha, handout, seminário. Estrutura geral e função sociodiscursiva do artigo científico. Tópicos de revisão textual.		
OBJETIVO		
Desenvolver a competência textual-discursiva de modo a fomentar a habilidade de leitura e produção de textos orais e escritos na esfera acadêmica		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ANTUNES, I. Análise de Textos: fundamentos e práticas . São Paulo: Parábola, 2010. CITELLI, Adilson. O texto argumentativo . São Paulo: Scipione, 1994. MACHADO, Anna R.; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília S. Resenha . São Paulo: Parábola Editorial, 2004. MARCUSCHI, L. A. Produção textual, análise de gêneros e compreensão . São Paulo: Parábola Editorial, 2008. MEDEIROS, João B. Redação científica . São Paulo: Atlas, 2009. MOTTA-ROTH, D.; HENDGES, G. H. Produção textual na universidade . São Paulo: Parábola Editorial, 2010. SILVEIRA MARTINS, Dileta; ZILBERKNOP, Lúbia S. Português Instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT . 27. ed. São Paulo: Atlas, 2010.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NRB 6028: Informação e documentação - Resumos - Apresentação . Rio de Janeiro: ABNT, 2003. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NRB 6023: Informação e documentação – Referências - Elaboração . Rio de Janeiro: ABNT, 2002. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NRB 10520: Informação e documentação - Citações - Apresentação . Rio de Janeiro: ABNT, 2002. BLIKSTEIN, Izidoro. Técnicas de comunicação escrita . São Paulo: Ática, 2005. COSTA VAL, Maria da Graça. Redação e textualidade . São Paulo: Martins Fontes, 2006. COSTE, D. (Org.). O texto: leitura e escrita . Campinas: Pontes, 2002. FARACO, Carlos A.; TEZZA, Cristovão. Oficina de texto . Petrópolis: Vozes, 2003. GARCEZ, Lucília. Técnica de redação: o que é preciso saber para bem escrever . São Paulo: Martins Fontes, 2008. KOCH, Ingedore V. O texto e a construção dos sentidos . São Paulo: Contexto, 1997. KOCH, Ingedore V. Desvendando os segredos do texto . São Paulo: Cortez, 2009. KOCH, Ingedore V. I. V.; ELIAS, V. M. Ler e escrever: estratégias de produção textual . São Paulo: Contexto, 2009. MOYSÉS, Carlos A. Língua Portuguesa: atividades de leitura e produção de texto . São Paulo: Saraiva, 2009. PLATÃO, Francisco; FIORIN, José L. Lições de texto: leitura e redação . São Paulo: Ática, 2006. SOUZA, Luiz M.; CARVALHO, Sérgio. Compreensão e produção de textos . Petrópolis: Vozes, 2002.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCB0591	Parasitologia	30
EMENTA		
Biologia, manifestações clínicas, epidemiologia, diagnóstico e prevenção de: Protozoários, Helmintos, Artrópodes e Moluscos de Interesse Clínico. Estudo das influências do ecossistema no processo saúde/doença do homem. Doenças de veiculação hídrica e transmitidas por alimentos.		
OBJETIVO		
Identificar as características morfológicas e compreender os mecanismos funcionais dos principais parasitos de importância clínica e os processos de transmissão, patogênica e profilaxia.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
FERREIRA, Marcelo Urbano. Parasitologia contemporânea . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. (Minha Biblioteca).		
NEVES, David Pereira. Parasitologia dinâmica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.		
REY, Luís. Bases da parasitologia médica . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. (Minha Biblioteca).		
REY, Luís. Parasitologia . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. (Minha Biblioteca).		
SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo. Parasitologia: fundamentos e prática clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. (Minha Biblioteca).		
ZEIBIG, Elizabeth A. Parasitologia clínica: uma abordagem clínico-laboratorial . Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2014. (Minha Biblioteca).		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sérgio. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.		
CIMERMAN, Benjamin; FRANCO, Marco Antonio. Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos . São Paulo: Atheneu, 2009.		
DE CARLI, Geraldo Attilio. Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.		
MORAES, Ruy Gomes de. Moraes, parasitologia e micologia humana . 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008.		
NEVES, David Pereira. Parasitologia humana . 12. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2011.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCB038	Genética	30
EMENTA		
Conceitos Fundamentais. Genética Mendeliana. Padrões de Herança. Cruzamento. Heredogramas. Base molecular da genética. Genética da Hereditariedade. Tópicos Especiais.		
OBJETIVO		
Compreender as bases genéticas conceituais e moleculares da hereditariedade e as principais anormalidades congênitas relacionadas a mutações genéticas e alterações cromossômicas.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ETIENNE-DECANT, J; MILLOT, F. Bioquímica genética e biologia molecular . São Paulo: Santos, 2003.		
GRIFFITHS, Anthony J. F. <i>et al.</i> Introdução à genética . 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. (Minha Biblioteca).		
KLUG, William S. Conceitos de genética . 9. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.		
PASSARGE, Eberhard. Genética: texto e atlas . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.		
PIERCE, Benjamin A. Genética: um enfoque conceitual . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2016.		
SNUSTAD, D. Peter; SIMMONS, Michael J. Fundamentos de genética . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (Minha Biblioteca).		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
ADKISON, Linda R. Genética . Rio de Janeiro: Mosby Elsevier, c2008.		
BURNS, George W.; BOTTINO, P. J.; CAMPOS, João Paulo de. Genética . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c1991.		
JONES, Kenneth Lyons. Smith, padrões reconhecíveis de malformações congênitas . São Paulo: Saunders Elsevier, 2007		
JORDE, Lynn B.; CAREY, John C.; BAMSHAD, Michael J. Genética médica . 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2017.		
NUSSBAUM, Robert L.; MCINNES, Roderick R.; WILLARD, Huntington F. Thompson e Thompson: genética médica . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2016.		
PASTERNAK, Jack J. Uma introdução à genética molecular humana: mecanismos das doenças hereditárias . 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007		
READ, Andrew; DONNAI, Dian. Genética clínica: uma nova abordagem . Porto Alegre: Artmed, 2008.		
TURNPENNY, Peter D.; ELLARD, Sian. Emery, genética médica . 13. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2009.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCB0592	Fisiologia Humana	90
EMENTA		
Fisiologia celular – bioeletrogênese, neurotransmissão, contração muscular. Mecanismos homeostáticos que envolvem a função dos sistemas nervoso, endócrino, digestório, cardiovascular, respiratório, renal, reprodutor e a interação entre eles.		
OBJETIVO		
Compreender a função e a inter-relação das estruturas que compõem cada um dos sistemas envolvidos na Fisiologia Humana.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
COSTANZO, Linda S. Fisiologia . 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011. DOUGLAS, Carlos Roberto. Fisiologia aplicada à nutrição . 2. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, c2006. GANONG, William F. Fisiologia médica . 22. ed. Rio de Janeiro, RJ: McGraw-Hill, 2006. GUYTON, Arthur C. Fisiologia humana . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1988. HALL, John E.; GUYTON, Arthur C. Tratado de fisiologia médica . 12. ed. Rio de Janeiro: Saunders Elsevier, 2011. SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada . 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
BEAR, Mark F; CONNORS, Barry W.; PARADISO, Michael A. Neurociências: desvendando o sistema nervoso . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. CURI, Rui; ARAÚJO FILHO, Joaquim Procopio de. Fisiologia básica . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (MINHA BIBLIOTECA). FOX, Stuart Ira; VAN DE GRAAFF, Kent M. Fisiologia humana . 7. ed. Barueri, SP: Manole, 2007. 726 p. KANDEL, Eric R. <i>et al.</i> (Ed.). Princípios de neurociências . 5. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. 1496 p. KOEPPEN, Bruce M.; STANTON, Bruce A. (Ed.). Berne & Levy fisiologia . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018. LENT, Roberto. Cem bilhões de neurônios? conceitos fundamentais de neurociência . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia . 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCB0593	Bioquímica Básica	60
EMENTA		
Noção geral de química inorgânica e orgânica. Carboidratos, lipídeos, proteínas, enzimas e ácidos nucleicos. Aspectos gerais do metabolismo. Conceito de anabolismo e catabolismo. Transdução de energia. Equilíbrio ácido-base		
OBJETIVO		
Identificar e correlacionar estrutura e função dos principais componentes biomoleculares celulares e compreender os processos metabólicos e suas formas de regulação.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>BERG, Jeremy Mark; TYMOCZKO, John L.; STRYER, Lubert. Bioquímica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>CAMPBELL, Mary K. Bioquímica. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016. (Minha Biblioteca).</p> <p>CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012.</p> <p>MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. Bioquímica básica. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. (Minha Biblioteca).</p> <p>NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. (Minha Biblioteca).</p> <p>PELLEY, John W.; SOARES, Alexandre Vianna Aldighieri; RIBEIRO, Antônio Cláudio (Trad). Bioquímica. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2007.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>BAYNES, John W.; DOMINICZAK, Marek H. Bioquímica médica. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. (Minha Biblioteca).</p> <p>BRACHT, Adelar. Métodos de laboratório em bioquímica. São Paulo: Manole, 2003. (Minha Biblioteca).</p> <p>BROWN, Terry A. Bioquímica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca).</p> <p>MOTTA, Valter T. Bioquímica. 2. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2011. (Minha Biblioteca).</p> <p>MURRAY, Robert K; GRANNER, Daryl K; RODWELL, Victor W. Harper: bioquímica ilustrada. 27. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2007.</p> <p>OMPRI-NARDY, Mariane B; STELLA, Mércia Breda; OLIVEIRA, Carolina de. Práticas de laboratório de bioquímica e biofísica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. (Minha Biblioteca).</p> <p>SACKHEIM, George I. Química e bioquímica para ciências biomédicas. 8. ed. São Paulo: Manole, 2001. (Minha Biblioteca).</p> <p>SMITH, Colleen M.; MARKS, Allan D.; LIEBERMAN, Michael. Bioquímica médica básica de Marks: uma abordagem clínica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>VOET, Donald; VOET, Judith G. Bioquímica. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. (Minha Biblioteca).</p>		



VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. **Fundamentos de bioquímica: a vida a nível molecular**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0311	Vivências no Sistema Único de Saúde	30
EMENTA		
Reconhecer a rotina do Sistema Único de Saúde (SUS) a partir da imersão/vivência na realidade no sistema de saúde municipal com foco nos seguintes eixos: organização do sistema e políticas de saúde, formação em saúde e controle social/participação popular. Atividades de extensão e cultura.		
OBJETIVO		
Estimular o(a) acadêmico(a) para a construção de estratégias de práticas de saúde que visem a integralidade da atenção, bem como para a construção de uma relação de compromisso entre acadêmicos (as) e o SUS.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
BERTOLLI FILHO, Cláudio. História da saúde pública no Brasil . 5. ed. São Paulo: Ática; 2011.		
CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa <i>et al</i> (Org.). Tratado de saúde coletiva . 2. ed. São Paulo: Hucitec; 2009.		
COSTA, Dina Czeresnia; FREITAS, Carlos Machado (Org.). Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências . 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009.		
MACHADO, Marcella Gabrielle Mendes. Práticas integrativas e complementares em saúde . Porto Alegre: Grupo A, 2021. (Minha Biblioteca).		
ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da (Orgs.). Epidemiologia & saúde . 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: MedBook, 2017. (Minha Biblioteca).		
SOLHA, Raphaella Karla de Toledo. Sistema Único de Saúde: componentes, diretrizes e políticas públicas . São Paulo: Érica, 2014. (Minha Biblioteca).		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CECCIM, Ricardo Burg; FEUERWERKER, Laura Camargo Macruz. O quadrilátero da formação para a área da saúde: ensino, gestão, atenção e controle social. Physis: Revista de Saúde Coletiva , Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, p. 41-65, 2004. Disponível em: . Acesso em: 12 jul. 2022.		
CECCIM, Ricardo Burg; FEUERWERKER, Laura Camargo Macruz. Mudança na graduação das profissões de saúde sob o eixo da integralidade. Cadernos de Saúde Pública , Rio de Janeiro, v. 20, n. 5, p. 1400-1410, 2004. Disponível em: . Acesso em: 12 jul. 2022.		
PAIM, Jairnilson Silva; ALMEIDA FILHO, Naomar de. Saúde coletiva: teoria e prática . Rio de Janeiro: MedBook, 2014. (Minha Biblioteca).		
PAIM, Jairnilson Silva. O que é o SUS . Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2015. (Minha Biblioteca).		
SCLIAR, Moacyr. Do mágico ao social: trajetória da saúde pública . 2. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2002.		
TEIXEIRA, Carmen Fontes (Org.). Planejamento em saúde: conceitos, métodos e experiências . Salvador: EDUFBA, 2010. Disponível em: . Acesso em: 12 jul. 2022.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0312	Fundamentos da saúde pública	60
EMENTA		
A situação atual de saúde no Brasil. A evolução dos conceitos de saúde e doença, processo saúde e doença, modelos de atenção à saúde através dos tempos. História das Conferências de Promoção à Saúde e da Saúde Pública no Brasil. Processo da Reforma Sanitária e a criação do SUS. Princípios, diretrizes e legislação do SUS. Discussões e reflexões sobre o conceito de saúde pública e saúde coletiva. Fundamentos teóricos e metodológicos para o desenvolvimento das práticas educativas em saúde.		
OBJETIVO		
Desenvolver um processo educativo-reflexivo com os acadêmicos sobre os fundamentos da saúde pública, na perspectiva de proporcionar elementos que respaldem sua futura atuação enquanto enfermeiros críticos e reflexivos da realidade em que estarão inseridos, contribuindo para a efetivação do SUS.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
BERTOLLI FILHO, Claudio. História da saúde pública no Brasil . 4.ed Sao Paulo, SP: Atica, 2008.		
CAMPOS, G. W. S.; GUERRERO, A. V. P. Manual de práticas de atenção básica . Saude ampliada e compartilhada. Sao Paulo: editora Hucitec, 2008.		
CZERESNIA, Dina, FREITAS, Carlos Machado de. Promoção de saúde: conceitos, reflexoes, tendencias. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2003.		
MELO, Enirtes C. P.; CUNHA, Fatima T. S. Fundamentos da Saúde . Rio de Janeiro: SENAC, 1999.		
SCLIAR, Moacyr. Do mágico ao social: trajetória da saúde pública . 2. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2002.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
BRASIL. Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990. Lei Organica da Saude, Brasilia, 1990.		
CAMPOS, Gastao Wagner de Souza et al. (Org). Tratado de saúde coletiva . São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2006.		
_____. Reforma da Reforma: repensando a saúde . Sao Paulo: Hucitec, 1992.		
DUNCAN, Bruce B.; SCHMIDT, Maria Ines; GIUGLIANE, Elsa R.J. Medicina ambulatorial: condutas clinicas em atenção primaria. 2ed. Sao Paulo: ArtMed Editora, 1996.		
FINKELMAN, Jacobo (org.). Caminhos da Saúde Pública no Brasil . Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2002.		
REZENDE, A L. M. de. Saúde, dialética do pensar e do fazer . 2. ed. Sao Paulo: Cortez, 1989.		
SAUPE, Rosita (org.) Educação em Enfermagem: da realidade construída à possibilidade em construção . Florianópolis: Editora da UFSC, 1998.		
VASCONCELOS, Eymard Mourão et al. Educação popular e a atenção a saúde da família . São Paulo: Hucitec, 1999.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0313	Nutrição humana e dietética	75
EMENTA		
Necessidades e Recomendações nutricionais. Macronutrientes e micronutrientes: Funções, Fontes alimentares, Biodisponibilidade, Aspectos clínicos da carência e do Excesso. Fibras dietéticas e água. Gasto energético. Bases de cálculo de energia e macronutrientes. Introdução ao planejamento dietético. Alimentos funcionais.		
OBJETIVO		
Conhecer o papel dos elementos essenciais da nutrição humana e de que forma o organismo obtém e utiliza esses elementos dos alimentos para manter sua integridade estrutural e funcional, bem como instrumentalizar os acadêmicos para prescrição dietética.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
GROPPER, Sareen S. Nutrição avançada e metabolismo humano . São Paulo: Cengage Learning, 2016. (Minha biblioteca).		
PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição . 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2018. (Minha biblioteca).		
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável . São Paulo: Manole, 2015. (Minha biblioteca).		
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis . São Paulo: Manole, 2017. (Minha biblioteca).		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e dietética . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha biblioteca).		
COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença . 2. São Paulo: Manole, 2020 (Minha biblioteca)		
COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane (Orgs.). Biodisponibilidade de nutrientes . 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. (Minha biblioteca).		
CUKIER, Celso.; CUKIER, Vanessa. Macro e micronutrientes em nutrição clínica . São Paulo: Manole, 2020. (Minha biblioteca).		
ROSSI, Luciana. Tratado de nutrição e dietoterapia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha biblioteca).		
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0314	Avaliação Nutricional	60
EMENTA		
Métodos de avaliação do estado nutricional de indivíduos: diretos e indiretos (inquéritos alimentares, antropometria, exames bioquímicos/laboratoriais, exame clínico/físico). Anamnese nutricional. Diagnóstico nutricional. Avaliação nutricional de coletividades.		
OBJETIVO		
Capacitar o aluno para a correta seleção e utilização de métodos cujo objetivo seja a identificação e diagnóstico do estado nutricional, mediante avaliações dietéticas e antropométricas, de maneira individual ou para coletividades.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade (Orgs.). Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica . Rio de Janeiro: Rubio, c2012.		
FISBERG, Regina Mara. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos . Barueri: Manole, 2005.		
NACIF, Marcia; VIEBIG, Renata Furlan. Avaliação antropométrica no ciclo da vida: uma visão prática . 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.		
RIBEIRO, Sandra Maria Lima; DE MELO, Camila Maria; TIRAPEGUI, Júlio. Avaliação nutricional: teoria e prática . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha biblioteca).		
ROSSI, Luciana; CARUSO, Lucia; GALANTE, Andreia Polo (Orgs.). Avaliação nutricional: novas perspectivas . São Paulo: Roca, 2009.		
VASCONCELOS, Francisco Assis Guedes. Avaliação nutricional de coletividades . 4. ed. rev. ampl. mod. Florianópolis: UFSC, 2008.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
ALTENBURG, Helena; DIAS, Katia Antonia Castro. Medidas e porções de alimentos . 3. ed. Campinas: Komedi, 2011.		
COSTA, Maria José de Carvalho. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista . São Paulo: Atheneu, 2008.		
CRISPIM, Sandra Patricia <i>et al.</i> Manual fotográfico de quantificação alimentar infantil . Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2018. <i>E-book</i> . Disponível em: . Acesso em: 07 jun. 2022.		
DUARTE, Antônio Cláudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais . São Paulo: Atheneu, 2007.		
DUARTE, Antônio Cláudio Goulart. Semiologia nutricional . Rio de Janeiro: Atheneu, 2019.		
MIRANDA, Daniela Elias Goulart de Andrade <i>et al.</i> Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso . Rio de Janeiro: Rubio, c2012.		
MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. (Minha Biblioteca).		
SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarisse Emília Trigueiro. Deficiências nutricionais: técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico . São Paulo: Érica, 2015. (Minha Biblioteca).		
SUEIRO LOPEZ, Rosana Posse; BOTELHO, Raquel Braz Assunção. Álbum fotográfico		



de porções alimentares. São Paulo: Metha, 2008.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCB0594	Microbiologia Geral e Imunologia	75
EMENTA		
Introdução à Microbiologia: Classificação, estrutura, reprodução, nutrição, genética e crescimento de microrganismos. Antimicrobianos e mecanismos de resistência microbiana. Conceitos gerais, estrutura e organização do sistema imune. Resposta imune inata e adaptativa. Células responsáveis pela resposta imune. Antígenos e imunógenos, Citocinas e Complemento. Estrutura e interações antígeno anticorpo. Respostas imunológica, celular e humoral. Reação Inflamatória. Reações de hipersensibilidade, transplantes e tumores.		
OBJETIVO		
Compreender a forma, estrutura, reprodução, fisiologia, metabolismo e identificação dos seres microscópicos e os processos fisiológicos que regem a biologia dos principais grupos de microrganismos, bem como a interação com os hospedeiros humanos. Apresentar aos alunos conceitos básicos sobre organização, funcionamento e atividades do sistema imunológico propiciando um aprendizado atualizado dos principais aspectos de imunologia.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ABBAS, Abul Klatzmann; LICHTMAN, Andrew; PILLAI, Shiv. Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, c2017. MURPHY, Kenneth. Imunobiologia de Janeway. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. (Minha Biblioteca). ROITT, Ivan Maure; RABSON, Arthur. Imunologia básica. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2003. MADIGAN, Michael; MARTINKO, Jhon; BENDER, Kelly; BUCKLEY, Daniel; STAHL, David. Microbiologia de Brock. 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016. PELCZAR, Michael J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo, SP: Pearson, c1997. 2 v. TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio (Ed.). Microbiologia. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
BLACK, Jacquelyn. Microbiologia: fundamentos e perspectivas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. FADER, Robert C.. Burton microbiologia para as ciências da saúde. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.(Minha Biblioteca) FORTE, Wilma Neves. Imunologia: do básico ao aplicado. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. JAWETZ, Ernest <i>et al.</i> Microbiologia médica. 25. ed. Rio de Janeiro, RJ: McGraw-Hill, 2012. LEVINSON, Warren. Microbiologia médica e imunologia. 13. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. (Minha Biblioteca). MURRAY, Patrick R.; ROSENTHAL, Ken S.; PFALLER, Michael A. Microbiologia médica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. NGRAHAM, John L.; INGRAHAM, Catherine A. Introdução à microbiologia: uma abordagem baseada em estudos de casos. São Paulo: Cengage Learning, c2011. TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. ROITT, Ivan Maurice <i>et al.</i> Fundamentos de imunologia. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca).		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCH1761	Iniciação à Prática Científica	60
EMENTA		
A instituição Universidade: ensino, pesquisa e extensão. Ciência e tipos de conhecimento. Método científico. Metodologia científica. Ética na prática científica. Constituição de campos e construção do saber. Emergência da noção de ciência. O estatuto de cientificidade e suas problematizações.		
OBJETIVO		
Proporcionar reflexões sobre as relações existentes entre universidade, sociedade e conhecimento científico e fornecer instrumentos para iniciar o acadêmico na prática da atividade científica.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ADORNO, T. Educação após Auschwitz. In: _____. Educação e emancipação . São Paulo/Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1995.		
ALVES, R. Filosofia da Ciência : introdução ao jogo e as suas regras. 4. ed. São Paulo: Loyola, 2002.		
CHAUI, M. Escritos sobre a Universidade . São Paulo: Ed. UNESP, 2001.		
HENRY, J. A Revolução Científica : origens da ciência moderna. Rio de Janeiro: Zahar, 1998.		
JAPIASSU, Hilton F. Epistemologia . O mito da neutralidade científica. Rio de Janeiro: Imago, 1975. (Série Logoteca).		
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de Metodologia Científica . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.		
SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico . 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES		
APPOLINÁRIO. Metodologia da ciência : filosofia e prática da pesquisa. São Paulo: Pioneira Thomson, 2006.		
D'ACAMPORA, A. J. Investigação científica . Blumenau: Nova Letra, 2006.		
GALLIANO, A. G. O Método Científico : teoria e prática. São Paulo: HARBRA, 1986.		
GIACÓIA JR., O. Hans Jonas: O princípio responsabilidade. In: OLIVEIRA, M. A. Correntes fundamentais da ética contemporânea . Petrópolis: Vozes, 2000. p. 193-206.		
GIL, A. C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social . 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.		
GONSALVES, E. P. Iniciação à Pesquisa Científica . Campinas: Alínea, 2001.		
MORIN, E. Ciência com Consciência . Mem-Martins: Publicações Europa-América, 1994.		
OMMÈS, R. Filosofia da ciência contemporânea . São Paulo: Unesp, 1996.		
REY, L. Planejar e Redigir Trabalhos Científicos . 4. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2003.		
SANTOS, A. R. dos. Metodologia científica : a construção do conhecimento. 6. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.		
SILVER, Brian L. A escalada da ciência . 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0315	Bioquímica Aplicada à Nutrição	60
EMENTA		
Digestão de macromoléculas. Metabolismo de carboidratos: glicólise, fermentação alcoólica e láctica, ciclo de krebs, cadeia respiratória, gliconeogênese e metabolismo do glicogênio. Metabolismo de lipídeos: beta oxidação, lipólise, lipogênese, metabolismo do colesterol e de lipoproteínas. Metabolismo de proteínas: transaminação, desaminação oxidativa, ciclo da ureia. Metabolismo de nucleotídeos. Integração metabólica.		
OBJETIVO		
Identificar e correlacionar o metabolismo das macromoléculas e compreender a interação dos processos metabólicos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
CAMPBELL, Mary, K. Bioquímica . 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016. (Minha Biblioteca).		
CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada . 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed. 2012.		
DEVLIN, Thomas M. (Coord.). Manual de bioquímica com correlações clínicas . São Paulo: Blucher, 2011.		
MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. Bioquímica básica . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. (Minha Biblioteca).		
NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger . 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. (Minha Biblioteca).		
PELLEY, John W.; SOARES, Alexandre Vianna Aldighieri; RIBEIRO, Antônio Cláudio (Trad). Bioquímica . Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2007.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
BAYNES, John W.; DOMINICZAK, Marek H. Bioquímica médica . 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. (Minha Biblioteca).		
BERG, Jeremy Mark; TYMOCZKO, John L.; STRYER, Lubert. Bioquímica . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2008.		
COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane (Orgs.). Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença . 2. ed. São Paulo: Manole, 2020 (Minha Biblioteca).		
GROPPER, Sareen S. Nutrição avançada e metabolismo humano . São Paulo: Cengage Learning, 2016. (Minha Biblioteca).		
KOBLOITZ, Maria Gabriela Bello (Coord.). Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas . Rio de Janeiro, RJ: GEN, 2008.		
MURRAY, Robert K; GRANNER, Daryl K; RODWELL, Victor W. Harper: bioquímica ilustrada . 27. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2007.		
PALERMO, Jane Rizzo. Bioquímica da nutrição . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.		
SMITH, Colleen M.; MARKS, Allan D.; LIEBERMAN, Michael. Bioquímica médica básica de Marks: uma abordagem clínica . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.		
VOET, Donald; VOET, Judith G. Bioquímica . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. (Minha		



Biblioteca).

VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. **Fundamentos de bioquímica: a vida a nível molecular**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0316	Técnica Dietética e Culinária I	75
EMENTA		
<p>Conceitos e objetivos da técnica dietética e culinária, e sua importância para a ciência e para o nutricionista em todas as áreas de atuação. Tipos e características dos alimentos (naturais, industrializados, preparações, funcionais, orgânicos, agroecológicos, hidropônicos, transgênicos, enriquecidos, e para fins especiais). Fatores que modificam os alimentos: químicos, físicos e biológicos. Noções de boas práticas de manipulação de alimentos. Métodos de pré-preparo e preparo de alimentos. Equipamentos e utensílios utilizados no preparo de alimentos. Pesos e medidas. Cálculo de fichas técnicas de preparo. Ervas e especiarias utilizadas em preparações. Conceito, composição, características, técnicas de seleção, aquisição, conservação, preparação e armazenamento dos diferentes grupos de alimentos: frutas, hortaliças, leguminosas, oleaginosas, cereais e massas. Atividades de extensão e cultura.</p>		
OBJETIVO		
<p>Identificar as modificações ocorridas durante o pré-preparo e preparo dos alimentos preservando os aspectos nutricionais e características sensoriais desejados em alimentos de origem vegetal.</p>		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Braz Assunção; ZANDONADI, Renata Puppim. Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.</p> <p>MOREIRA, Maria Altina. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2. ed. Goiânia, GO: AB, 2002.</p> <p>ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.</p> <p>PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética: teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca).</p> <p>EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2009.</p> <p>REGGIOLLI, Márcia Regina. Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.</p> <p>SILVA, Analú Barbosa da. Técnica dietética 2. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca).</p> <p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.</p> <p>SUEIRO LOPEZ, Rosana Posse; BOTELHO, Raquel Braz Assunção. Álbum fotográfico</p>		



de porções alimentares. São Paulo: Metha, 2008.

TABELA para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GEX1077	Estatística Básica	60
EMENTA		
Noções básicas de Estatística. Séries e gráficos estatísticos. Distribuições de frequências. Medidas de tendência central. Medidas de dispersão. Medidas separatrizes. Análise de Assimetria. Noções de amostragem e inferência.		
OBJETIVO		
Utilizar ferramentas da estatística descritiva para interpretar, analisar e, sintetizar dados estatísticos com vistas ao avanço da ciência e à melhoria da qualidade de vida de todos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
BARBETTA, P. A. Estatística aplicada às Ciências Sociais . 7. ed. Florianópolis: UFSC, 2007.		
BUSSAB, Wilton de Oliveira; MORETTIN, Pedro Alberto. Estatística Básica . 7. ed. rev. São Paulo: Saraiva, 2011.		
CRESPO, A. A. Estatística Fácil . 19. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.		
FONSECA, Jairo Simon da; MARTINS, Gilberto de Andrade. Curso de Estatística . 6. ed. 12. reimpr. São Paulo: Atlas, 2009.		
SILVA, E. M. et al. Estatística para os cursos de: Economia, Administração e Ciências Contábeis. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.		
TOLEDO, G. L.; OVALLE, I. I. Estatística Básica . 2. ed. São Paulo: Atlas, 1985.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
BORNIA, Antonio Cezar; REIS, Marcelo Menezes; BARBETTA, Pedro Alberto. Estatística para cursos de engenharia e informática . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010.		
BUSSAB, Bolfarine H.; BUSSAB, Wilton O. Elementos de Amostragem . São Paulo: Blucher, 2005.		
CARVALHO, S. Estatística Básica: teoria e 150 questões . 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.		
GERARDI, Lúcia H. O.; SILVA, Barbara-Cristine N. Quantificação em Geografia . São Paulo: DIFEL, 1981.		
LAPPONI, Juan Carlos. Estatística usando Excel . 4. ed. rev. Rio de Janeiro: Campus, 2005.		
MAGALHÃES, Marcos Nascimento; LIMA, Antônio Carlos Pedroso de. Noções de Probabilidade e Estatística . 7. ed. São Paulo: EDUSP, 2010.		
MONTGOMERY, Douglas C.; RUNGER, George C.; HUBELE, Norma F. Estatística aplicada à engenharia . 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.		
ROGERSON, P. A. Métodos Estatísticos para Geografia: um guia para o estudante . 3. ed. Porto Alegre: Boockman, 2012.		
SPIEGEL, M. R. Estatística . 3. ed. São Paulo: Makron Books, 1993.		
TRIOLA, Mario F. Introdução à Estatística . 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.		
VIEIRA, S.; HOFFMANN, R. Elementos de Estatística . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
	Optativa	45



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCH1762	Introdução ao Pensamento Social	60
EMENTA		
Cultura e processos sociais: senso comum e desnaturalização. Fundamentos do pensamento sociológico, antropológico e político clássico e contemporâneo.		
OBJETIVO		
Proporcionar aos estudantes os instrumentos conceituais e metodológicos que lhes permitam analisar científica e criticamente os fenômenos sociais, políticos e culturais.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
GIDDENS, Anthony. Sociologia . Porto Alegre: Artmed, 2005. LALLEMENT, Michel. História das ideias sociológicas: das origens a Max Weber . Petrópolis: Vozes, 2005. LAPLANTINE, François. Aprender antropologia . São Paulo, SP: Brasiliense, 1988. QUINTANERO, Tania; BARBOSA, Maria; OLIVEIRA, Márcia. Um toque de clássicos . 2. ed. Belo Horizonte: UFMG, 2010. TEIXEIRA, Aloisio (Org.). Utópicos, heréticos e malditos . São Paulo/Rio de Janeiro: Record, 2002.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES		
ADORNO, Theodor. Introdução à sociologia . São Paulo: Unesp, 2008. CORCUFF, Philippe. As novas sociologias: construções da realidade social . Bauru: EDUSC, 2010. GEERTZ, Clifford. A interpretação das culturas . Rio de Janeiro: LTC, 2008. GIDDENS, Anthony; TURNER, Jonathan (Org.). Teoria social hoje . São Paulo: Unesp, 1999. LANDER, Edgardo (Org.). A colonialidade do saber . Eurocentrismo e ciências sociais. Buenos aires: CLACSO, 2005. LEVINE, Donald N. Visões da tradição sociológica . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997. MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia . São Paulo: Brasiliense, 1994. OUTHWAITE, William; BOTTOMORE, Tom (Org.). Dicionário do pensamento social do século XX . Rio de Janeiro: Zahar, 1996.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0321	Legislação e vigilância sanitária de alimentos	75
EMENTA		
Atuação do profissional nutricionista em Alimentação coletiva. Controle higiênico Sanitário de alimentos. Boas práticas de Fabricação/manipulação durante todo o processo produtivo do alimento (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição). Legislação aplicada na produção e comercialização de alimentos. Atividades de extensão e cultura.		
OBJETIVO		
Identificar as técnicas de higiene e manipulação adequada de alimentos. Conhecer a legislação de alimentos vigente no Brasil e no mundo e analisar os sistemas de controle de qualidade em alimentos. Proporcionar ao estudante vivências junto à comunidade através de práticas extensionistas relacionadas ao controle higiênico sanitário de alimentos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.</p> <p>SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.</p> <p>SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, c1995.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>BERTIN, Brigitte; MENDES, Fátima. Segurança de alimentos no comércio: atacado e varejo. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Senac Nacional, 2011.</p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: ANVISA, 2004.</p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos operacionais padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: ANVISA, 2002.</p> <p>CARELLE, Ana Claudia. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. (Minha biblioteca).</p> <p>FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo, SP: Livraria Varela, 2002.</p> <p>MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.</p> <p>MUTTONI, Sandra. Administração de serviços de alimentação. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. (Minha Biblioteca).</p>		



SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca).



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0322	Nutrição nos estágios de vida I	90
EMENTA		
<p>Fisiologia da gestação, lactação e do crescimento. Saúde materno-infantil. Principais problemas nutricionais na gestação e lactação. Aleitamento materno e artificial. Bancos de Leite Humano. Alimentação complementar. Avaliação e diagnóstico nutricional de gestantes, lactantes e lactentes. Necessidades e recomendações nutricionais de gestantes, lactantes e lactentes. Análise do consumo alimentar e Planejamento dietético para gestantes, lactantes e lactentes. Características nutricionais do adulto e do idoso. Avaliação e diagnóstico nutricional de adultos, idosos e em situações especiais (hospitalizado, edema, amputação). Necessidades e recomendações nutricionais de adultos e idosos. Análise do consumo alimentar e planejamento dietético para indivíduos adultos e idosos saudáveis. Atividades de extensão e cultura.</p>		
OBJETIVO		
<p>Tornar o acadêmico apto para avaliação do estado nutricional de gestantes, lactantes, lactentes, adultos e idosos e para planejamento dietético adequado às necessidades biológicas, psicológicas e sociais desses estágios de vida.</p>		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane (Org.). Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. (Minha biblioteca).</p> <p>EUCLYDES, Marilene Pinheiro. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação saudável. Viçosa, MG: UFV, 2014.</p> <p>PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo: Manole, 2017. (Minha biblioteca).</p> <p>SEVERINE, Ariane Nadolski <i>et al.</i> Nutrição em pediatria na prática clínica. Barueri, SP: Manole, 2021. (Minha Biblioteca).</p> <p>VITOLLO, Márcia Regina (Org.). Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, c2015.</p> <p>WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. (Minha Biblioteca).</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade (Org.). Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, c2012.</p> <p>CRISPIM, Sandra Patricia <i>et al.</i> Manual fotográfico de quantificação alimentar infantil. Curitiba: Universidade Federal do Paraná. 2018. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>DUARTE, Antônio Cláudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>GUIMARÃES, Andrea Fraga; GALISA, Monica Santiago. Cálculos nutricionais: análise e planejamento dietético. São Paulo: Paya, 2018.</p> <p>MOREIRA, Emilia Addison Machado; CHIARELLO, Paula Garcia (Coord.). Atenção nutricional: abordagem dietoterápica em adultos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p>		



NACIF, Marcia; VIEBIG, Renata Furlan. **Avaliação antropométrica no ciclo da vida:** uma visão prática. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo, SP: Metha, 2011.

ROSSI, Luciana; CARUSO, Lucia; GALANTE, Andrea Polo. **Avaliação nutricional:** novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009.

ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha Biblioteca).

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia.** 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

VASCONCELOS, Maria Josemara de O. *et al.* **Nutrição clínica:** obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Medbook, 2011. (Minha biblioteca).



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCB0596	Microbiologia de Alimentos	45
EMENTA		
Controle do desenvolvimento microbiano em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Microrganismos indicadores e patogênicos de importância em alimentos. Contaminações e alterações em alimentos. Aproveitamento industrial de microrganismos em alimentos. Métodos microbiológicos para análise de alimentos.		
OBJETIVO		
Identificar os principais microrganismos em alimentos. Conhecer as patogenias microbianas veiculadas por alimentos. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de alimentos, de equipamentos e de superfícies que estão em contato com os alimentos. Recomendar ações e métodos que controlem e previnam a contaminação dos alimentos por agentes microbianos deteriorantes e patogênicos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
FORSYTHE, Stephen John. Microbiologia da segurança dos alimentos . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. (Minha Biblioteca).		
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2005.		
JAY, James Monroe. Microbiologia de alimentos . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.		
SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3. ed. Viosa: Ed. UFV, 2002.		
SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água . 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
ADAMS, Martin R.; MOSS, Maurice O. Food microbiology . 3rd ed. Cambridge, UK: RSC Publishing, c2008.		
HAJDENWURCEL, Judith Regina. Atlas de microbiologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Fonte Comunicações, 2004. v. 1.		
HARES, Liliana Furlan (Coord.). Noções básicas de microbiologia e parasitologia para manipuladores de alimentos . São Paulo: Friuli, 2001. 21 p.		
JEANTET, Romain; CROGUENNEC, Thomas; SCHUCK, Pierre; BRULÉ, Gérard (COORDS.). Ciencia de los alimentos: Bioquímica, Microbiología, Procesos, Productos: Volume 1: Estabilización biológica y fisicoquímica . Zaragoza, ESP: Acribia, 2006.		
REGULY, Julio Carlos. Biotecnologia dos processos fermentativos: volume 1: fundamentos, matérias-primas agrícolas, produtos e processos . Pelotas: UFPEL, 1996.		
SALVATIERRA, Clabijo Mérida. Microbiologia: aspectos morfológicos, bioquímicos e metodológicos . São Paulo: Erica, 2019. (Minha Biblioteca).		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0323	Processos do Cuidado em Nutrição Clínica	30
EMENTA		
Conceitos e finalidades da dietoterapia. Processo do cuidado nutricional e padronização em Nutrição. Conceito, classificação e elaboração de dietas hospitalares, segundo suas modificações físicas e químicas. Dieta enteral e parenteral.		
OBJETIVO		
Capacitar o aluno para o entendimento da necessidade de planejamento e padronização dos cuidados em Nutrição, visando o estabelecimento de prioridades nas intervenções, através de ações realistas e mensuráveis, almejando desfechos positivos na saúde dos pacientes, assim como, na demonstração das contribuições específicas do Nutricionista na gestão do serviço prestado.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
CUPPARI, Lilian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (Minha Biblioteca).		
ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2009.		
WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. rev. atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. Manual orientativo: sistematização do cuidado de nutrição. São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014. <i>E-book</i> . Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.		
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada e Temática. Manual de terapia nutricional na atenção especializada hospitalar no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 2016. <i>E-book</i> . Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0324	Nutrição nos estágios de vida II	60
EMENTA		
Fisiologia, avaliação e diagnóstico nutricional de crianças e adolescentes. Avaliação nutricional em situações especiais (Paralisia cerebral, Síndrome de Down, lesão medular). Necessidades e recomendações nutricionais da criança e do adolescente. Análise do consumo alimentar e Planejamento dietético. Principais problemas nutricionais na infância e adolescência. Atividades de extensão e cultura.		
OBJETIVO		
Tornar o acadêmico apto para avaliação do estado nutricional de crianças e adolescentes e para planejamento dietético adequado às necessidades biológicas, psicológicas e sociais desses estágios de vida.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ROSSI, Luciana; CARUSO, Lucia; GALANTE, Andrea Polo. Avaliação nutricional: novas perspectivas . São Paulo: Roca, 2009.		
SEVERINE, Ariane Nadolski <i>et al.</i> Nutrição em pediatria na prática clínica . Barueri, SP: Manole, 2021. (Minha Biblioteca).		
VITOLLO, Márcia Regina (Org.). Nutrição: da gestação ao envelhecimento . 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.		
WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. (Minha Biblioteca).		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade (Org.). Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica . Rio de Janeiro: Rubio, c2012.		
COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Sílvia Maria Franciscato. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença . 2. ed. São Paulo: Manole, 2020. (Minha Biblioteca).		
DUARTE, Antônio Cláudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais . São Paulo: Atheneu, 2007.		
NACIF, Marcia; VIEBIG, Renata Furlan. Avaliação antropométrica no ciclo da vida: uma visão prática . 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.		
ROSSI, Luciana. Tratado de nutrição e dietoterapia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha Biblioteca).		
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.		
VASCONCELOS, Maria Josemara de O. <i>et al.</i> Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria . Rio de Janeiro: Medbook, 2011. (Minha Biblioteca).		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0325	Educação alimentar e nutricional	90
EMENTA		
Educação Alimentar e Nutricional (EAN): histórico, conceito e objetivos. Análise crítica do papel da educação alimentar e nutricional para a sociedade nos diversos momentos históricos e na garantia da Segurança Alimentar e Nutricional. Principais abordagens do processo de ensino e aprendizagem. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação alimentar e nutricional. Introdução à educação interprofissional. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de ações educativas. Desenvolvimento de atividades e materiais educativos a serem utilizados como ferramentas de EAN em ações de extensão e cultura. Atividades de extensão e cultura..		
OBJETIVO		
Discutir os fatores multidimensionais envolvidos na educação alimentar e nutricional. Estimular os (as) estudantes a compreender o papel do nutricionista como educador e a participação deste profissional em equipes multi e interprofissionais. Estimular a criatividade na elaboração e execução de estratégias para intervenções relativas à educação alimentar e nutricional com diferentes públicos e em diferentes espaços e contextos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>BOOG, Maria Cristina Faber. O professor e a alimentação escolar: ensinando a amar a terra e o que a terra produz. Campinas, SP: Komedi, 2008.</p> <p>COSTA, Dina Czeresnia; FREITAS, Carlos Machado (Org.). Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009.</p> <p>DIEZ GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017. (Minha Biblioteca).</p> <p>FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2011.</p> <p>GALISA, Mônica Santiago <i>et al.</i> Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. Rio de Janeiro, RJ: Roca, 2014. (Minha Biblioteca).</p> <p>LINDEN, Sônia. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. rev. São Paulo: Varela, 2011.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>ALVES, Gleica Soyan Barbosa <i>et al</i> (Orgs.). Educação contemporânea: volume 30: saúde. Belo Horizonte MG: Poisson, 2021. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>BOOG, Maria Cristina Faber. Educação nutricional: passado, presente e futuro. Revista Nutr. PUCCAMP, Campinas, v.10, n.1, p. 5-19, 1997.</p> <p>BOOG, Maria Cristina Faber. Educação em nutrição: integrando experiências. Campinas, SP: Komedi, 2013.</p> <p>BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Comitê nacional de</p>		



educação popular em saúde. **Política Nacional de Educação Popular em Saúde**. Brasília: Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa, 2012. *E-book*. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 50. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.

ROCKEET, Fernanda; CORRÊA, Rafaela da Silveira. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. (Minha Biblioteca).

LANG, Regina Maria Ferreira; CIACCHI, Érika Marafon Rodrigues **EAN: educação alimentar e nutricional: fundamentação teórica e estratégias contemporâneas**. São Paulo: Rubio, 2021.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Rev Nutr.**, Campinas, v.18, n. 5, p. 681-692, 2005. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p.453-462, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232012000200018>. Acesso em: 11 jul. 2022.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0326	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	60
EMENTA		
Planejamento Físico-funcional e Estrutural de UAN. Sustentabilidade no planejamento de UAN's e Edifícios Verdes. Normas Regulamentadoras, Segurança no trabalho e Ergonomia.		
OBJETIVO		
Reconhecer as exigências básicas para a construção, instalação e operacionalização dos diversos tipos de serviços de alimentação e nutrição, relacionando-as com a qualidade na produção de refeições e com a sustentabilidade, reconhecendo a importância do nutricionista nesse processo.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann,; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer . 4. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.		
MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração . 6. ed. São Paulo: Manole, 2015. (Minha Biblioteca).		
SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição . Rio de Janeiro: Rubio, 2012.		
SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . 6. ed. São Paulo: Varela, c1995.		
TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes <i>et al.</i> Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2007.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CARELLE, Ana Cláudia. Manipulação e higiene dos alimentos . 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. (Minha Biblioteca).		
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.		
MANZALLI, Priscila Ventura. Manual para serviços de alimentação . 2. ed. São Paulo: Metha, 2010.		
SANT'ANNA, Lina Cláudia. Administração aplicada à produção de alimentos . Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca).		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0359	Trabalho de Conclusão de Curso	60
EMENTA		
Estruturação do Projeto de Pesquisa. Revisão bibliográfica. Métodos quantitativos e qualitativos de pesquisa.		
OBJETIVO		
Geral: Subsidiar o aluno na elaboração de seu projeto de pesquisa e na realização da coleta e análise dos dados qualitativos e quantitativos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ALMEIDA, Mário de Souza. Elaboração de projeto, TCC, dissertação e tese: uma abordagem simples, prática e objetiva. 2. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2014. (Minha Biblioteca).		
GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.		
MINAYO, Maria Cecília de Souza; GOMES, Romeu; DESLANDES, Suely Ferreira (Org). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 34. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, c1993.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 3. ed. Porto Alegre: Artmed: Bookman, 2010.		
HULLEY, Stephen B. Delineando a pesquisa clínica. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.		
MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 14. ed. São Paulo, SP: Hucitec, 2014.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCB0597	Patologia Humana	45
EMENTA		
Processos patológicos básicos. Lesão celular. Inflamação e reparo. Distúrbios circulatórios. Neoplasias.		
OBJETIVO		
Compreender os mecanismos moleculares, imunológicos e bioquímicos das lesões, os aspectos morfológicos macro e microscópicos das lesões e sua específica relação com as alterações estruturais e funcionais.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo patologia geral . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha biblioteca).		
KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; ASTER, Jon C. Robbins Patologia básica . 10. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca).		
KUMAR, Vinay.; ABBAS, Abul K.; ASTER, Jon C. Robbins & Cotran, patologia: bases patológicas das doenças . 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. (Minha Biblioteca).		
MITCHELL, Richard N.; KUMAR, Vinay; ABBAS, Abdul K.; ASTER, Jon C. Robbins & Cotran: fundamentos de patologia . 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.		
RUBIN, Emanuel (Ed.). Patologia: bases clinicopatológicas da medicina . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
FRANCO, Marcello <i>et al.</i> Patologia: processos gerais . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.		
GROSSMAN, Sheila; PORTH, Carol Mattson. Fisiopatologia . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.		
REISNER, Howard M. Patologia: uma abordagem por estudos de casos . Porto Alegre: AMGH, 2016. (Minha Biblioteca).		
ROBBINS, Stanley L. (Stanley Leonard); COTRAN, Ramzi S.; MITCHELL, Richard N. Fundamentos de patologia [de] Robbins & Cotran . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCH1777	Socioantropologia da Alimentação	30
EMENTA		
História da alimentação. Cozinha e culinária brasileira - cultura alimentar indígena, portuguesa e africana e suas influências na culinária brasileira. Sociologia da alimentação. Consumo e cultura. Formação do hábito alimentar. Padrões alimentares.		
OBJETIVO		
Proporcionar ao aluno uma visão histórica e socioantropológica da alimentação e a importância disso na formação dos hábitos, práticas e padrões alimentares.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil . [4. ed.]. São Paulo: Global, 2011.		
LODY, Raul. Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação . São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.		
MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean Louis (Org.). História da alimentação . 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES		
BAUMAN, Zygmund. Vida para consumo: a transformação das pessoas em mercadoria . Rio de Janeiro: Zahar, 2008.		
BOURDIEU, Pierre. A distinção: crítica social do julgamento . São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2011.		
CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Antropologia e nutrição: um diálogo possível . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. <i>E-book</i> . Disponível em: https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf . Acesso em: 11 jul. 2022.		
CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesus; GRACIA HERNAIZ, Mabel (Orgs.). Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas . Barcelona: Ariel, 2005.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0327	Bromatologia	60
EMENTA		
Estudo da água e suas propriedades nos alimentos. Estudo dos constituintes dos alimentos e determinação da composição centesimal de um alimento (minerais, umidade, proteína, fibra alimentar, lipídeos e carboidratos). Técnicas de amostragem. Aditivos em alimentos.		
OBJETIVO		
Proporcionar ao estudante conhecimentos básicos sobre os métodos de identificação dos constituintes dos alimentos e as técnicas laboratoriais para sua quantificação. Planejar amostragens e realizar preparações de amostras laboratoriais. Realizar metodologias de quantificação de água, proteínas, lipídeos, umidade, cinzas e carboidratos em alimentos. Conhecer os principais aditivos alimentares e a sua utilização.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. (Minha Biblioteca). ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. <i>et al.</i> Tecnologia de alimentos : vol. 1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição : introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. Campinas: Ed. da Unicamp, 2003. COULTATE, T. P. Food : the chemistry of its components. 5th ed. Washington: Royal Society of Chemistry, 2009. EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. (Minha Biblioteca). MENDHAM, J. <i>et al.</i> (Ed.). Vogel : análise química quantitativa. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri, SP: Ed. Manole, 2006. SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos : métodos químicos e biológicos. 3. ed. Vicososa: Ed. UFV, 2002 UNICAMP. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela brasileira de composição de alimentos . 4. ed. rev. ampl. Campinas: UNICAMP; NEPA, 2011. <i>E-book</i> . Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0328	Técnica Dietética e Culinária II	75
EMENTA		
<p>Conceito, composição, características, técnicas de seleção, aquisição, conservação, preparação e armazenamento dos diferentes grupos de alimentos: carnes, pescados, leite e derivados, ovos, açúcares e gorduras. Infusos e bebidas. Fundos e molhos. Alimentos regionais e plantas alimentícias não convencionais. Serviços de alimentação: UAN institucional, restaurantes comerciais, catering, hotelaria e outros. Tipos de serviço: <i>a la carte</i>, self service, por quilo e outros. Tipos de cardápios: convencional, sofisticado, temático e outros. Planejamento de diferentes tipos de cardápios. Cardápios para fins especiais (diet, light, hipossódico, sem glúten, sem lactose). Recomendações para elaboração de cardápios sustentáveis. Atividades de extensão.</p>		
OBJETIVO		
<p>Identificar as modificações ocorridas durante o pré-preparo e preparo dos alimentos preservando os aspectos nutricionais e características sensoriais desejados em alimentos de origem animal, e reconhecer métodos de planejamento, composição e estruturação de cardápios, identificando diferentes tipos de serviço.</p>		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Braz Assunção; ZANDONADI, Renata Puppini. Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.</p> <p>DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética: teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca).</p> <p>MOREIRA, Maria Altina. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2. ed. Goiânia, GO: AB, 2002.</p> <p>ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.</p> <p>PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo, SP: Varela, 2004.</p> <p>REGGIOLLI, Márcia Regina. Planejamento estratégico de cardápios: para gestão de negócios em alimentação. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.</p> <p>SILVA, Analú Barbosa da. Técnica dietética 2. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca).</p> <p>SILVA, Maria Elisabeth Machado Pinto e. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. São Paulo: Manole, 2015. (Minha Biblioteca).</p> <p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.</p> <p>SUEIRO LOPEZ, Rosana Posse; BOTELHO, Raquel Braz Assunção. Álbum fotográfico de porções alimentares. São Paulo: Metha, 2008.</p>		



TABELA para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo:
Atheneu, 2008.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCH1763	História da Fronteira Sul	60
EMENTA		
Construção dos sentidos históricos. Noções de Identidade e de Fronteira. Invenção das tradições. Processos de povoamento, despovoamento e colonização. Conflitos econômicos e políticos. Choques culturais no processo de colonização. Questão indígena, cabocla e afrodescendente.		
OBJETIVO		
Compreender o processo de formação da região sul do Brasil por meio da análise de aspectos históricos do contexto de povoamento, despovoamento e colonização.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
BARTH, Frederik. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne. Teorias da etnicidade . Seguido de grupos étnicos e suas fronteiras de Frederik Barth. São Paulo: Editora da UNESP, 1998. p 185-228.		
CUCHE, Denys. A noção de cultura das Ciências sociais . Bauru: EDUSC, 1999.		
HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade . 1. ed. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 1992.		
HOBSBAWM, Eric. A invenção das tradições . Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.		
LE GOFF, Jacques. Memória e História . Campinas: Ed. Unicamp, 1994.		
PESAVENTO, Sandra Jatahy. Além das fronteiras. In: MARTINS, Maria Helena (Org.). Fronteiras culturais – Brasil, Urugua, Argentina . São Paulo: Ateliê Editorial, 2002.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES		
ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Miniz. Preconceito contra a origem geográfica e de lugar – As fronteiras da discórdia . 1. ed. São Paulo: Cortez, 2007.		
AMADO, Janaína. A Revolta dos Mucker . São Leopoldo: Unisinos, 2002.		
AXT, Gunter. As guerras dos gaúchos: história dos conflitos do Rio Grande do Sul . Porto Alegre: Nova Prova, 2008.		
BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Coord.). História Geral do Rio Grande do Sul . Passo Fundo: Méritos, 2006. 6 v.		
CEOM. Para uma história do Oeste Catarinense . 10 anos de CEOM. Chapecó: UNOESC, 1995.		
GUAZZELLI, César; KUHN, Fábio; GRIJÓ, Luiz Alberto; NEUMANN, Eduardo (Org.). Capítulos de História do Rio Grande do Sul . Porto Alegre: UFRGS, 2004.		
GRIJÓ, Luiz Alberto; NEUMANN, Eduardo (Org.). O continente em armas: uma história da guerra no sul do Brasil . Rio de Janeiro: Apicurí, 2010.		
LEITE, Ilka Boaventura (Org.). Negros no Sul do Brasil: Invisibilidade e territorialidade . Florianópolis: Letras Contemporâneas, 1996.		
MACHADO, Paulo Pinheiro. Lideranças do Contestado: a formação e a atuação das chefias caboclas (1912-1916) . Campinas: UNICAMP, 2004.		
MARTINS, José de Souza. Fronteira: a degradação do outro nos confins do humano . São Paulo: Contexto, 2009.		
NOVAES, Adauto (Org.). Tempo e História . São Paulo: Companhia das Letras, 1992.		
OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. Identidade, etnia e estrutura social . São Paulo: Livraria Pioneira, 1976.		
PESAVENTO, Sandra. A Revolução Farroupilha . São Paulo: Brasiliense, 1990.		
RENK, Arlene. A luta da erva: um ofício étnico da nação brasileira no oeste catarinense . Chapecó: Grifos, 1997.		
RICOEUR, Paul. A memória, a história, o esquecimento . Campinas: Ed. Unicamp, 2007.		



ROSSI, Paolo. **O passado, a memória, o esquecimento**. São Paulo: Unesp, 2010.
SILVA, Marcos A. da (Org.). **República em migalhas: História Regional e Local**. São Paulo: Marco Zero/MCT/CNPq, 1990.
TEDESCO, João Carlos; CARINI, Joel João. **Conflitos agrários no norte gaúcho (1960-1980)**. Porto Alegre: EST, 2007.
TEDESCO, João Carlos; CARINI, Joel João. **Conflitos no norte gaúcho (1980-2008)**. Porto Alegre: EST, 2008.
TOTA, Antônio Pedro. **Contestado: a guerra do novo mundo**. São Paulo: Brasiliense, 1983. p. 14-90.
WACHOWICZ, Ruy Christovam. **História do Paraná**. Curitiba: Gráfica Vicentina, 1988.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0317	Epidemiologia Nutricional	45
EMENTA		
Conceitos: saúde, doença, determinantes do processo-saúde-doença, epidemiologia geral e epidemiologia nutricional. Objetivos da epidemiologia. Transição epidemiológica e transição alimentar e nutricional. Delineamento em pesquisa epidemiológica. Planejamento, coleta e análise de dados em epidemiologia nutricional. Vigilância epidemiológica.		
OBJETIVO		
Identificar os determinantes econômicos, políticos e sociais do estado alimentar e nutricional da população. Conceituar epidemiologia e seu objeto de estudo, e discutir a contribuição do nutricionista nas estratégias de pesquisa e de ação para a promoção da saúde e prevenção de doenças.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci (Org). Epidemiologia nutricional . Rio de Janeiro: São Paulo: Fiocruz; Atheneu, 2007. <i>E-book</i> . Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.		
PEREIRA, Maurício Gomes. Epidemiologia: teoria e prática . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.		
ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da (Orgs.). Rouquayrol epidemiologia & saúde . 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: MedBook, c2018.		
WILLETT, Walter. Nutritional epidemiology . 3. ed. New York, N.Y: Oxford University Press, 2013.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
FRANCO, Laércio Joel; PASSOS, Afonso Dinis Costa. Fundamentos de epidemiologia . 2. ed., rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2011.		
JEKEL, James F; ELMORE, Joann G; KATZ, David L. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.		
MEDRONHO, Roberto A. (Ed.). Epidemiologia . 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2009.		
ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Obesidade: prevenindo e controlando a epidemia global . São Paulo: Roca, 2004.		
TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo <i>et al.</i> (ed.). Nutrição em saúde pública . 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, c2017.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0318	Nutrição em Saúde Coletiva	60
EMENTA		
<p>A Alimentação como direito constitucional. Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA) e Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS). Políticas públicas brasileiras ligadas à saúde, alimentação e nutrição: Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Política Nacional de Promoção à Saúde, Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares à Saúde, Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica. Programas públicos na área de alimentação, nutrição e segurança alimentar e nutricional vigentes no país: PAT, PNAE e o direito à alimentação do educando, PSE, PAA, Programas de Transferência de Renda, programas de suplementação alimentar e nutricional, programas de incentivo à inclusão produtiva, de assistência e cuidado à saúde/alimentação/nutrição, e de acesso a alimentos adequados, saudáveis e sustentáveis e suas atualizações. Atividades de extensão e cultura no PNAE.</p>		
OBJETIVO		
<p>Conhecer a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e outras políticas de alimentação e nutrição existentes no país, a fim de compreender como melhor operacionalizar programas e ações que atendam às suas premissas e diretrizes. Identificar o papel do nutricionista na área da saúde coletiva. Planejar e propor ações de extensão universitária em saúde coletiva na área de alimentação e nutrição.</p>		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>ASTRO, Josué de. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. 12. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.</p> <p>CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa <i>et al</i> (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2009.</p> <p>TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo <i>et al</i> (Ed.). Nutrição em saúde pública. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, c2017.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>BRASIL. Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015. Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares [...]. Brasília: Presidência da República, 2015.</p> <p>BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica [...]. Brasília: Presidência da República, 2009. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde, Ministério da Educação. Caderno do gestor do PSE. Brasília: Ministério da Saúde; Ministério da Educação, 2015. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde. 2011. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. 3. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p>		



BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretária de Segurança Alimentar e Nutricional. Departamento de Apoio à Aquisição e Comercialização de Produção Familiar. Programa de Aquisição de Alimentos. **Programa de Aquisição de Alimentos**: manual operativo: modalidade compra com doação simultânea: operação por meio de termo de adesão. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2014. *E-book*. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.

JAIME, Patricia Constante (Org.). **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019.

REDESAN. **Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional**. Porto Alegre: Evangraf, 2011. *E-book*. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
	Optativa	45



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0319	Fisiopatologia e Dietoterapia I	90
EMENTA		
Estudo da fisiopatologia, avaliação e conduta dietoterápica nas doenças do sistema digestório, doenças hepáticas, cardiopulmonares, pancreáticas, endócrinas, anemias, desnutrição, obesidade e transtornos alimentares. Atividades de extensão e cultura.		
OBJETIVO		
Conhecer as alterações fisiopatológicas em pacientes ambulatoriais e/ou hospitalizados e integrá-las aos aspectos biológicos, psicológicos e sociais para a tomada de decisões na prática clínico nutricional, almejando desfechos positivos na saúde dos indivíduos/pacientes.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>CUPPARI, Lilian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (Minha Biblioteca).</p> <p>ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.</p> <p>IISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2009.</p> <p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.</p> <p>TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2003.</p> <p>VANNUCCHI, Helio.; MARCHINI, Júlio Sérgio. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA. Diretrizes brasileiras de obesidade 2016. 4. ed. São Paulo: ABESO, 2016. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. São Paulo: Manole, 2020. (Minha Biblioteca).</p> <p>COMINETTI, Cristiane; ROGERO, Marcelo Macedo; HORST, Maria Aderuza (Org.). Genômica nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular. Barueri, SP: Manole, 2017.</p> <p>STUMP, Sylvia Escott. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri: Manole, 2011. (Minha Biblioteca).</p> <p>WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. rev. atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v.</p>		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCA0676	Tecnologia de Alimentos	90
EMENTA		
Principais alterações dos alimentos. Princípios de conservação de alimentos. Conservação pelo calor (pasteurização e esterilização); pelo controle da umidade (concentração, secagem e desidratação); pelo frio (refrigeração, congelamento), incorporação de solutos e fermentações. Processamento de frutas e hortaliças, leite, carnes, cereais, ovos, mel, bebidas alcoólicas, óleos e gorduras. Embalagem de alimentos. Análise sensorial.		
OBJETIVO		
Conhecer e aplicar os métodos de conservação e processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Conhecer os diferentes tipos de embalagem e de aditivos alimentares, e identificar o objetivo da sua utilização nos alimentos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
ALTERTHUM, Flávio <i>et al</i> (Coord.). Biotecnologia industrial: volume 1: fundamentos . 2. ed. São Paulo: Blucher, 2001. (Minha Biblioteca). CAUVAIN, Stanley P; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. LIDON, Fernando José Cebola; SILVESTRE, Maria Manuela Abreu da Silva Ferreira. Conservação de alimentos: princípios e metodologias . Lisboa: Escolar, 2008. MORETTO, Eliane <i>et al</i> . Introdução à ciência de alimentos . 2. ed., amp. rev. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A.; CAMBERO RODRIGUEZ, Maria Isabel. Tecnologia de alimentos: vol. 1: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A.; CAMBERO RODRIGUEZ, Maria Isabel. Tecnologia de alimentos: vol. 2: alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. TERRA, Nelcindo Nascimento. Apontamentos de tecnologia de carnes . São Leopoldo, RS: UNISINOS, 2005. TRONCO, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite . 5. ed. Editora da UFSM, 2013. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . 2. ed. São Paulo: Blucher, 2016. (Bebidas; v. 1). (Minha Biblioteca).		



VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). **Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia.** São Paulo: Blucher, 2010. (Bebidas; v. 2).

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCB0595	Farmacologia Aplicada à Nutrição	45



EMENTA

Conceitos e princípios básicos em farmacologia. Farmacocinética - Vias de administração, absorção, distribuição, metabolização e eliminação de fármacos no organismo. Farmacodinâmica - Mecanismo de ação de fármacos no organismo. Farmacologia do sistema nervoso autônomo. Fármacos que atuam no sistema nervoso central. Fármacos que atuam nos principais sistemas orgânicos relacionados à alimentação e nutrição. Interações fármaco-nutrientes.

OBJETIVO

Compreender os diferentes mecanismos de ação dos fármacos sobre os sistemas orgânicos, bem como as possíveis interações químicas e funcionais entre diferentes fármacos e fármacos-nutrientes.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

GILMAN, Alfred Goodman *et al.* (Org.). **As bases farmacológicas da terapêutica de Goodman & Gilman**. 12. ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2012.

KATZUNG, Bertram G.. **Farmacologia básica e clínica**. 13. ed. Porto Alegre: AMGH, 2017. (Minha Biblioteca).

RANG, Humphrey. P. *et al.* **Farmacologia**. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2020. (Minha Biblioteca).

REIS, Nelzir Trindade. **Nutrição clínica: interações**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, c2004.

SILVA, Penildon. **Farmacologia**. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2010. (Minha Biblioteca).

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.

ABRAMS, Anne Collins. **Farmacoterapia clínica: princípios para prática de enfermagem**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

BRUM, Lucimar Filot da Silva. **Farmacologia básica**. Porto Alegre: SER-SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca).

CARELLE, Ana Claudia. **Nutrição e farmacologia**. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. (Minha Biblioteca).

DALE, Maureen. M.; HAYLETT, Dennis. G. **Farmacologia condensada**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010.

GOLAN, David. E. **Princípios de farmacologia: a base fisiopatológica da farmacoterapia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. (Minha Biblioteca).

KESTER, Mark *et al.* **Farmacologia**. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008.

KOROLKOVAS, Andrejus; FRANÇA, Francisco Faustino de Albuquerque de Carneiro; CUNHA, Bruno Carlos de Almeida. **DTG: dicionário terapêutico Guanabara**. 18. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

WALLER, Derek G. **Farmacologia médica e terapêutica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha Biblioteca).



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0320	Nutrição Aplicada ao Exercício Físico e ao Esporte	60
EMENTA		
Bases bioquímicas e fisiológicas do exercício físico. Avaliação nutricional. Necessidades e recomendações de energia e nutrientes. Hidratação. Planejamento dietético. Suplementos alimentares e recursos ergogênicos. Atividades de extensão e cultura.		
OBJETIVO		
Instrumentalizar o acadêmico para avaliação nutricional e planejamento dietético de desportistas e atletas.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela (Orgs.). Estratégias de nutrição e suplementação no esporte . 3. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.		
CARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Nutrição para o esporte e o exercício . Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2016.		
LANCHA JUNIOR, Antonio Herbert; LONGO, Sueli (Orgs.). Nutrição: do exercício físico ao esporte . Barueri-SP: Manole, 2019. (Minha Biblioteca).		
LANCHA JUNIOR, Antonio Herbert; ROGERI, Patrícia Soares; LANCHA, Luciana Oquendo Pereira. Suplementação nutricional no esporte . 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2019.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CLARK, Nancy. Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.		
HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal (Org.). Nutrição esportiva: uma visão prática . 3. ed. rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2014.		
LANCHA JUNIOR, Antonio Herbert; LANCHA, Luciana Oquendo Pereira. Nutrição e metabolismo: aplicados à atividade motora . 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2012. 236 p.		
MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano . 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2016.		
TIRAPEGUI, Julio. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCS0698	Meio ambiente, economia e sociedade	60
EMENTA		
Modos de produção: organização social, Estado, mundo do trabalho, ciência e tecnologia. Elementos de economia ecológica e política. Estado atual do capitalismo. Modelos produtivos e sustentabilidade. Experiências produtivas alternativas.		
OBJETIVO		
Proporcionar aos acadêmicos a compreensão acerca dos principais conceitos que envolvem a Economia Política e a sustentabilidade do desenvolvimento das relações socioeconômicas e do meio ambiente.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ALTIERI, Miguel. Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável . Porto Alegre: UFRGS, 1998.		
ANDERSON, Perry. Passagens da Antiguidade ao Feudalismo . São Paulo: Brasiliense, 2004.		
BECKER, B.; MIRANDA, M. (Org.). A geografia política do desenvolvimento sustentável . Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1997.		
FERREIRA, L. C.; VIOLA, E. (Org.). Incertezas de sustentabilidade na globalização . Campinas: Editora da UNICAMP, 1996.		
HARVEY, David. Espaços de Esperança . São Paulo: Loyola, 2004.		
HUNT, E. K. História do pensamento econômico: uma perspectiva crítica . 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.		
MAY, Peter H.; LUSTOSA, Maria Cecília; VINHA, Valéria da (Org.). Economia do meio ambiente. Teoria e Prática . Rio de Janeiro: Campus, 2003.		
MONTIBELLER FILHO, Gilberto. O mito do desenvolvimento sustentável . 2. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.		
SACHS, Ignacy. A Revolução Energética do Século XXI. Revista Estudos Avançados , USP, v. 21, n. 59, 2007.		
SANTOS, Milton. 1992: a redescoberta da natureza . São Paulo: FFLCH/USP, 1992.		
VEIGA, José Eli. Desenvolvimento Sustentável: o desafio do século XXI . Rio de Janeiro: Garamond, 2006.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES		
ALIER, Jean Martinez. Da economia ecológica ao ecologismo popular . Blumenau: Edifurb, 2008.		
CAVALCANTI, C. (Org.). Sociedade e natureza: estudos para uma sociedade sustentável . São Paulo: Cortez; Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1998.		
DOBB, Maurice Herbert. A evolução do capitalismo . São Paulo: Abril Cultural, 1983. 284 p.		
FOSTER, John Bellamy. A Ecologia de Marx, materialismo e natureza . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.		
FURTADO, Celso. A economia latino-americana . São Paulo: Companhia das Letras, 2007.		
GREMAUD, Amaury; VASCONCELLOS, Marco Antonio; JÚNIOR TONETO, Rudinei. Economia brasileira contemporânea . 4. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2002.		
HUBERMAN, L. História da riqueza do homem . 21. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1986.		
IANNI, O. Estado e capitalismo . 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Brasiliense, 1989.		
LEFF, Enrique. Epistemologia ambiental . 2. ed. São Paulo: Cortez, 2002.		
LÖWY, Michael. Eco-socialismo e planificação democrática. Crítica Marxista , São Paulo,		



UNESP, n. 29, 2009.

MARX, Karl. **O capital**: crítica da economia política. 14. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1994.

NAPOLEONI, Cláudio. **Smith, Ricardo e Marx**. Rio de Janeiro. 4. ed. Rio de Janeiro: Graal, 1978.

PUTNAM, Robert D. **Comunidade e democracia, a experiência da Itália moderna**. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2005.

SEN, Amartia. **Desenvolvimento como Liberdade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SMITH, Adam. **Riqueza das nações**: Uma investigação sobre a natureza e causas da riqueza das nações. Curitiba: Hermes, 2001.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0360	Elaboração de trabalho de conclusão de curso	30
EMENTA		
Desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso (TCC).		
OBJETIVO		
Proporcionar aos estudantes subsídios para sistematização e análise de dados de sua pesquisa e possibilitar espaço para coleta, análise e redação de seu TCC.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ALMEIDA, Mário de Souza. Elaboração de projeto, TCC, dissertação e tese : uma abordagem simples, prática e objetiva. 2. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2014. (Minha Biblioteca).		
GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.		
MINAYO, Maria Cecília de Souza; GOMES, Romeu; DESLANDES, Suely Ferreira (Org). Pesquisa social : teoria, método e criatividade. 34. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, c1993.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa : métodos qualitativo, quantitativo e misto. 3. ed. Porto Alegre: Artmed: Bookman, 2010.		
HULLEY, Stephen B. Delineando a pesquisa clínica . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.		
MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio do conhecimento : pesquisa qualitativa em saúde. 14. ed. São Paulo, SP: Hucitec, 2014.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
	Optativa	30



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0329	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	60
EMENTA		
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Gestão de cardápios; Gestão de fornecedores, estoque e compras; Gestão de custos; Gestão da produção; Gestão de pessoas; Gestão da qualidade (sensorial e nutricional, higiênico sanitária, de serviço, regulamentar, simbólica e sustentável).		
OBJETIVO		
Possibilitar ao acadêmico conhecer e aplicar os instrumentos necessários a administração, gestão e organização de uma UAN, com enfoque na gestão direcionada a práticas sustentáveis de produção de refeições.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer . 4. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.		
PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições . Florianópolis, SC: Ed. da UFSC, 2008.		
SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . 6. ed. São Paulo: Varela, c1995.		
TEIXEIRA, S. M. F. G. <i>et al.</i> Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2007.		
VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação . 3. ed. Brasília, DF: [s.n.], 2011.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.		
MANZALLI, Priscila Ventura. Manual para serviços de alimentação . 2. ed. São Paulo: Metha, 2010.		
MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração . 6. ed. São Paulo: Manole 2015.		
MUTTONI, Sandra. Administração de serviços de alimentação . Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. (Minha Biblioteca).		
REGGIOLLI, Márcia Regina. Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.		
SANT'ANNA, Lina Cláudia. Administração aplicada à produção de alimentos . Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca).		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0330	Fisiopatologia e Dietoterapia II	75
EMENTA		
Estudo da fisiopatologia, avaliação e conduta dietoterápica nas doenças renais, neurológicas, reumáticas, câncer, transplante de medula óssea, úlceras de pressão, queimados, sepse, erros inatos do metabolismo, alergias alimentares.		
OBJETIVO		
Conhecer as alterações fisiopatológicas em pacientes ambulatoriais e/ou hospitalizados e integrá-las aos aspectos biológicos, psicológicos e sociais para a tomada de decisões na prática clínico nutricional, almejando desfechos positivos na saúde dos indivíduos/pacientes.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
CUPPARI, Lilian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (Minha Biblioteca).		
ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento . 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.		
IISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP . 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2009.		
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.		
TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2003.		
VANNUCCHI, Helio.; MARCHINI, Júlio Sérgio. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença . 2. ed. São Paulo: Manole, 2020. (Minha Biblioteca).		
COMINETTI, Cristiane; ROGERO, Marcelo Macedo; HORST, Maria Aderuza (Org.). Genômica nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular . Barueri, SP: Manole, 2017.		
KIZLER, T. Alp <i>et al.</i> KDOQI Clinical Practice Guideline for Nutrition in CKD: 2020 Update. American Journal of Kidney Diseases , [S. l.], vol. 76, iss. 3, suppl. 1, september 2020. Disponível em: . Acesso em: 12 jul. 2022.		
ORAIS, Mauro Batista de <i>et al.</i> Alergia à proteína do leite de vaca: uma abordagem prática: volume 11 . São Paulo: ILSI Brasil, 2021.		
STUMP, Sylvia Escott. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento . 6. ed. Barueri: Manole, 2011. (Minha Biblioteca).		
WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 4. ed. rev. atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCS0699	Direitos e Cidadania	60
EMENTA		
Origens históricas e teóricas da noção de cidadania. O processo moderno de constituição dos direitos civis, políticos, sociais e culturais. Políticas de reconhecimento e promoção da cidadania. Direitos e cidadania no Brasil.		
OBJETIVO		
Permitir ao estudante uma compreensão adequada acerca dos interesses de classe, das ideologias e das elaborações retórico-discursivas subjacentes à categoria cidadania, de modo possibilitar a mais ampla familiaridade com o instrumental teórico apto a explicar a estrutural ineficácia social dos direitos fundamentais e da igualdade pressuposta no conteúdo jurídico-político da cidadania na modernidade.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
BOBBIO, Norberto. A Era dos Direitos . Rio de Janeiro: Campus, 1992. CARVALHO, José Murilo. Cidadania no Brasil: o longo caminho . 3. ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2002. MARX, Karl. Crítica da Filosofia do Direito de Hegel . São Paulo: Boitempo, 2005. SARLET, Ingo Wolfgang. A eficácia dos direitos fundamentais: uma teoria geral dos direitos fundamentais na perspectiva constitucional . Porto Alegre: Livraria do Advogado, 2011. TORRES, Ricardo Lobo (Org.). Teoria dos Direitos Fundamentais . 2. ed. Rio de Janeiro: Renovar, 2001.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES		
BONAVIDES, Paulo. Ciência Política . São Paulo: Malheiros, 1995. BRASIL. Constituição (1988) . Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988. 292 p. DAHL, Robert A. Sobre a democracia . Brasília: UnB, 2009. DALLARI, Dalmo de Abreu. Elementos de teoria geral do Estado . São Paulo: Saraiva, 1995. DAL RI JÚNIO, Arno; OLIVERIA, Odete Maria. Cidadania e nacionalidade: efeitos e perspectivas nacionais, regionais e globais . Ijuí: Unijuí, 2003. FÜHRER, Maximilianus Cláudio Américo. Manual de Direito Público e Privado . 18. ed. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2011. HONNETH, Axel. Luta por reconhecimento: a gramática moral dos conflitos sociais . Trad. Luiz Repa. São Paulo: Ed. 34, 2003. IANNI, Octavio. A sociedade global . 13. ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2008. LOSURDO, Domenico. Democracia e Bonapartismo . Editora UNESP, 2004. MORAES, Alexandre. Direito constitucional . São Paulo: Atlas, 2009. MORAIS, José Luis Bolzan de. Do direito social aos interesses transindividuais: o Estado e o direito na ordem contemporânea . Porto Alegre: Livraria do Advogado, 1996. NOBRE, Marcos. Curso livre de teoria crítica . Campinas, SP: Papyrus, 2008. PINHO, Rodrigo César Rebello. Teoria Geral da Constituição e Direitos Fundamentais . São Paulo: Saraiva, 2006. SEN, Amartya. Desenvolvimento como liberdade . São Paulo: Companhia das Letras, 2000. TOURAINÉ, Alain. Igualdade e diversidade: o sujeito democrático . Tradução Modesto Florenzano. Bauru, SP: Edusc, 1998.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0331	Segurança Alimentar e Nutricional	90
EMENTA:		
Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil e no mundo. Soberania alimentar e Direito Humano à Alimentação Adequada. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e suas diretrizes. Plano de Segurança Alimentar e Nutricional. Métodos de avaliação de Segurança Alimentar e Nutricional. Alimentação e Sustentabilidade. Dietas sustentáveis. Atividades de extensão e cultura.		
OBJETIVO		
Proporcionar aos alunos ferramental relativo ao histórico e conceitos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), Soberania Alimentar, Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e alimentação e sustentabilidade e suas respectivas políticas públicas, principalmente no Brasil.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci (Org.). Epidemiologia nutricional . Rio de Janeiro: São Paulo: Fiocruz; Atheneu, 2007. Disponível em: https://static.scielo.org/scielobooks/rrw5w/pdf/kac-9788575413203.pdf . Acesso em: 12 jul. 2022.		
MALUF, Renato Sérgio. Segurança alimentar e nutricional . 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.		
MANCUSO, Ana Maria Cervato. Guia de segurança alimentar e nutricional . São Paulo: Manole, 2015. (Minha Biblioteca).		
TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo <i>et al.</i> (ed.). Nutrição em saúde pública . 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, c2017.		
TRICHES, Rozane Marcia. Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI. Saúde em debate , v. 44, p. 883-896, 2020.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
PEREZ-CASSARINO, Julian <i>et al.</i> (Orgs.). Abastecimento alimentar: redes alternativas e mercados institucionais . Chapecó: Ed. UFFS; Paia, Cabo Verde: UNICV, 2018.		
ROCHA, Cecília; BURLANDY, Luciane; MAGALHÃES, Rosana. (Org) Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas . Rio de Janeiro: Ed Fiocruz, 2013.		
TRICHES, Rozane Marcia; RUIZ, Eliziane Nicolodi Francescato; PARRADO-BARBOSA, Alvaro (Orgs.). Sustentabilidade, circuitos curtos de abastecimento e compras públicas de alimentos . Chapecó: Ed. UFFS, 2022.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0332	Rotulagem de alimentos	45
EMENTA		
Rotulagem dos Alimentos. Rotulagem nutricional de alimentos. Atividades de extensão.		
OBJETIVO		
Conhecer a legislação de rotulagem de alimentos do Brasil. Realizar rotulagem nutricional de alimentos. Realizar atividades práticas orientadas de extensão universitária.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diretoria Colegiada. Instrução normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2020.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diretoria Colegiada. Resolução de diretoria colegiada nº 727, de 01 de julho de 2022. Dispõe sobre rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2022.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diretoria Colegiada. Resolução de diretoria colegiada nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2020.</p> <p>UNICAMP. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 12 jul. 2022.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: Ed. da Unicamp, 2003</p> <p>EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006.</p> <p>ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. <i>et al.</i> Tecnologia de alimentos: vol. 1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3. ed. Vicosa: Ed. UFV, 2002.</p>		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
	Optativa	30



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0361	Defesa de trabalho de conclusão de curso	15
EMENTA		
Defesa do trabalho de conclusão de curso (TCC).		
OBJETIVO		
Possibilitar espaço para defesa de TCC dos estudantes para apresentação da sistematização e análise de dados de sua pesquisa e resultados dos trabalhos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ALMEIDA, Mário de Souza. Elaboração de projeto, TCC, dissertação e tese : uma abordagem simples, prática e objetiva. 2. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2014. (Minha Biblioteca).		
GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.		
MINAYO, Maria Cecília de Souza; GOMES, Romeu; DESLANDES, Suely Ferreira (Org). Pesquisa social : teoria, método e criatividade. 34. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, c1993.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa : métodos qualitativo, quantitativo e misto. 3. ed. Porto Alegre: Artmed: Bookman, 2010.		
HULLEY, Stephen B. Delineando a pesquisa clínica . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.		
MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio do conhecimento : pesquisa qualitativa em saúde. 14. ed. São Paulo, SP: Hucitec, 2014.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0352	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar	135
EMENTA		
Práticas do cuidado nutricional para indivíduos hospitalizados que compreende triagem e avaliação nutricional, planejamento, aplicação e monitoramento da terapia nutricional, realização de orientações de alta. Vivência de atividades interdisciplinares.		
OBJETIVO		
Preparar os acadêmicos para o cuidado nutricional em níveis secundário e terciário do sistema de saúde.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
CUPPARI, Lilian, (Coord). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005.		
ROSA, Glorimar; PEREIRA, Avany Fernandes. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.		
SHILLS, Maurice Edward. Nutrição moderna na saúde e na doença . 11. ed. São Paulo: Manole, 2016. (Minha Biblioteca).		
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.		
WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 4. ed. rev. atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade (Org.). Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica . Rio de Janeiro: Rubio, c2012		
DOUGLAS, Carlos Roberto. Fisiologia aplicada à nutrição . 2. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, c2006.		
ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.		
ROSSI, Luciana. Tratado de nutrição e dietoterapia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.		
SOBOTKA, Lubos. Bases da nutrição clínica . 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.		
TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2003.		
VANNUCCHI, Helio; MARCHINI, Júlio Sérgio. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2007.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0354	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Ambulatorial	135
EMENTA		
Avaliação, diagnóstico e evolução do estado nutricional de indivíduos atendidos em ambulatorios de nutrição. Estudo da necessidade, prescrição de dietas específicas (oral, enteral, demais suplementações), avaliação e evolução de dietas e planos alimentares para pacientes ambulatoriais. Educação nutricional individual e coletiva para as diferentes patologias e estágios de vida. Atividades de extensão e cultura.		
OBJETIVO		
Capacitar o aluno para diagnóstico nutricional, prescrição dietética e aconselhamento nutricional de indivíduos ou grupos atendidos em ambatório.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane (Orgs.). Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição : nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri, SP: Manole, 2013.		
CUPPARI, Lilian, (Coord). Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005.		
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.		
TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2003.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade (Orgs.). Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica . Rio de Janeiro: Rubio, c2012.		
ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional : serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.		
ROSSI, Luciana. Tratado de nutrição e dietoterapia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha Biblioteca).		
VANNUCCHI, Helio; MARCHINI, Júlio Sérgio. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2007.		
WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 4. ed. rev. atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0353	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social	270
EMENTA		
Reconhecimento do local de estágio. Identificação das atribuições do nutricionista em saúde coletiva e sua atuação em equipes multi e interdisciplinares. Avaliação e monitoramento alimentar e nutricional de coletividades sadias e grupos de risco. Atendimento e educação alimentar e nutricional a grupos específicos. Atuação e acompanhamento nas diferentes subáreas: Políticas e Programas Institucionais, Atenção Básica em Saúde e Vigilância em Saúde e respectivos segmentos e subsegmentos. Atividades de extensão e cultura.		
OBJETIVO		
Capacitar o(a) acadêmico(a) para a prática profissional em Nutrição Social, oportunizando atividades de monitoramento e desenvolvimento de ações em políticas públicas na área de Alimentação e Nutrição. Colaborar no planejamento das ações de educação alimentar e nutricional e de saúde coletiva. Planejar, organizar e supervisionar projetos de avaliação nutricional de coletividades. Conhecer e contribuir com os programas de alimentação escolar, de vigilância alimentar e nutricional e de combate às carências nutricionais. Integrar-se e capacitar equipes multi e interdisciplinares destinadas a planejar, executar e/ou monitorar políticas, programas, cursos, pesquisas ou eventos de promoção à nutrição social.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
BOOG, Maria Cristina Faber. O professor e a alimentação escolar : ensinando a amar a terra e o que a terra produz. Campinas, SP: Komedi, 2008.		
KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci (Org.). Epidemiologia nutricional . Rio de Janeiro: São Paulo: Fiocruz; Atheneu, 2007. Disponível em: https://static.scielo.org/scielobooks/rrw5w/pdf/kac-9788575413203.pdf . Acesso em: 12 jul. 2022.		
MALUF, Renato Sérgio. Segurança alimentar e nutricional . 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.		
MANCUSO, Ana Maria Cervato. Guia de segurança alimentar e nutricional . São Paulo: Manole, 2015. (Minha Biblioteca).		
TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo <i>et al</i> (ed.). Nutrição em saúde pública . 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, c2017.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
AIME, Patricia Constante (Org.). Políticas públicas de alimentação e nutrição . Rio de Janeiro: Atheneu, 2019.		
BRASIL. Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015 . Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares [...]. Brasília: Presidência da República, 2015.		
BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 . Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica [...]. Brasília: Presidência da República, 2009. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.		
BRASIL. Ministério da Saúde, Ministério da Educação. Caderno do gestor do PSE . Brasília: Ministério da Saúde; Ministério da Educação, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.		
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde. Departamento de Atenção		



Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. *E-book*. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. 3. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. *E-book*. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretária de Segurança Alimentar e Nutricional. Departamento de Apoio à Aquisição e Comercialização de Produção Familiar. Programa de Aquisição de Alimentos. **Programa de Aquisição de Alimentos: manual operativo: modalidade compra com doação simultânea: operação por meio de termo de adesão**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2014. *E-book*. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.

COSTA, Dina Czeresnia; FREITAS, Carlos Machado, (Org.). **Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2017

REDESAN. **Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional**. Porto Alegre: Evangraf, 2011. *E-book*. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0355	Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação Coletiva	270
EMENTA		
Reconhecimento do local de estágio. Conhecimento de todo funcionamento da unidade produtora de refeições e da atuação do profissional nutricionista em Alimentação coletiva. Avaliação dos aspectos físicos funcionais da UAN. Acompanhamento da gestão da UAN: Gestão de cardápios; Gestão de fornecedores, estoque e compras; Gestão de custos; Gestão da produção; Gestão de pessoas; Gestão da qualidade. Atividades de extensão e cultura.		
OBJETIVO		
Identificar e avaliar a UAN, avaliar as instalações, equipamentos e recursos humanos. Identificar e observar as funções e responsabilidades do nutricionista em relação a gestão de UANs, desenvolver projetos práticos que promovam melhorias para a UAN, conforme demanda da unidade cedente.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer . 4. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.		
PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições . Florianópolis, SC: Ed. da UFSC, 2008.		
SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição . Rio de Janeiro: Rubio, 2012.		
SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . 6. ed. São Paulo: Varela, c1995.		
TEIXEIRA, S. M. F. G. <i>et al.</i> Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2007.		
VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação . 3. ed. Brasília, DF: [s.n.], 2011.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética: teoria e aplicações . 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca).		
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.		
MANZALLI, Priscila Ventura. Manual para serviços de alimentação . 2. ed. São Paulo: Metha, 2010.		
MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração . 6. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.		
MOREIRA, Maria Altina. Medidas caseiras no preparo dos alimentos . 2. ed. Goiânia, GO: AB, 2002.		
MUTTONI, Sandra. Administração de serviços de alimentação . Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. (Minha Biblioteca).		
ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 8. ed.		



São Paulo: Atheneu, 2007.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca).



8.8.2 Componentes curriculares com oferta variável na estrutura curricular, porém, com carga horária fixa

A) Componentes curriculares optativos

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0333	Alimentos funcionais	30
EMENTA		
Alimentos funcionais: definição, histórico, legislação e segurança de uso. Principais grupos de substâncias bioativas presentes nos alimentos funcionais e efeitos na redução do risco de doenças. Planejamento dietético com alimentos funcionais.		
OBJETIVO		
Conhecer de que forma os alimentos funcionais podem ser incluídos no planejamento dietético para redução do risco de doenças.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (Ed.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos . Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2010. FERREIRA, Célia Lucia de Luces Fortes. Prebióticos e probióticos: atualização e prospecção . Rio de Janeiro: Rubio, 2012. PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello Barros; ELIAS, Maria Fernanda; PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Alimentos funcionais e compostos bioativos . São Paulo: Manole, 2019. (Minha Biblioteca).		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
ISAY SAAD, Susana Marta; CRUZ, Adriano Gomes da; FARIA, José de Assis Fonseca. Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas . São Paulo: Varela, 2011. OLINSKY, Manuela (Org). Nutrição funcional . São Paulo, SP: Roca, c2009.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCA0677	Análise sensorial de alimentos	45
EMENTA		
Aspectos teóricos e práticos da análise sensorial. Os sentidos e a percepção sensorial. Tipos de equipes sensoriais. Métodos aplicados na seleção e treinamento de provadores. Planejamento e condução de avaliações sensoriais pelos métodos discriminativos, descritivos e afetivos mais aplicados ao desenvolvimento de novos produtos. Coleta e análise estatística dos dados.		
OBJETIVO		
Identificar as características sensoriais que estão envolvidas na seleção de alimentos. Reconhecer e utilizar diferentes métodos de análise sensorial.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luis. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa: UFV, 1993.		
DUTCOSKY, Sílvia Deboni. Análise sensorial de alimentos . 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013.		
MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). Análise sensorial: estudos com consumidores . 3. ed., atual. e ampl. Viçosa, MG: UFV, 2013. (Minha Biblioteca).		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CHAVES, J. B. P. Métodos de Diferença em Avaliação Sensorial de Alimentos e Bebidas . Viçosa: UFV, 1998. (Minha Biblioteca)		
CHAVES, José Benício Paes. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas . 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2005.		
LAWLESS, Harry T.; HEYMANN, Hildegard. Sensory evaluation of food: principles and practices . Gaithersburg: A. Chapman & Hall Food Science Book, 1999. <i>E-book</i> . (Springer).		
MEILGAARD, Morten; CIVILLE, Gail Vance; CARR, B. Thomas. Sensory evaluation techniques . 4. ed. Boca Raton: Taylor & Francis, c2007.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GEX1101	Informática aplicada à nutrição	45
EMENTA		
Acesso e utilização da informação especializada em nutrição. Organização, documentação e normatização da informação. Aplicações de planilhas eletrônicas e softwares de apresentação na área de nutrição. Tecnologias emergentes aplicadas à nutrição.		
OBJETIVOS		
Conhecer e dominar ferramentas computacionais que podem ser utilizadas na área de nutrição para gerenciar, elaborar e apresentar informações.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
CÓRDOVA JUNIOR, Ramiro Sebastião. Fundamentos computacionais . Porto Alegre: SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca).		
MARÇULA, Marcelo. Informática: conceitos e aplicações . São Paulo: Erica, 2019. (Minha Biblioteca).		
NORTON, Peter. Introdução à informática . São Paulo: Pearson, 2010.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES		
FEDELI, Ricardo Daniel; POLLONI, Enrico Giulio Franco; PERES, Fernando Eduardo. Introdução à ciência da computação . São Paulo: Cengage Learning, 2010.		
MANZANO, José Augusto N. G. Microsoft Excel 2019 avançado: em português . São Paulo: Erica, 2019. (Minha Biblioteca).		
MORGADO, Flavio. Formatando teses e monografias com BrOffice . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008.		
VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos . 7. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0334	Intervenções nutricionais na atenção primária à saúde e na rede socioassistencial	30
EMENTA		
Promoção da saúde e da educação alimentar e nutricional (EAN). Organização da rede socioassistencial - Sistema Único de Assistência Social (SUAS). Comportamento alimentar e aconselhamento nutricional. Intervenção nutricional individual e coletiva nos estágios da vida. Estratégias inovadoras em EAN e oficinas culinárias aplicáveis à Atenção Primária à Saúde e à Rede Socioassistencial.		
OBJETIVOS		
Compreender o processo de desenvolvimento de intervenções nutricionais na Atenção Primária à Saúde e na rede socioassistencial.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>DIEZ GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2017.</p> <p>GALISA, Mônica Santiago <i>et al.</i> Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. Rio de Janeiro, RJ: Roca, c2014.</p> <p>GOMES, Clarissa Emília Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina dos. Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida. São Paulo: Érica, 2014. (Minha Biblioteca).</p> <p>INDEN, Sônia. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. rev. São Paulo: Varela, 2011.</p> <p>NASCIMENTO, Andréa Gislane do <i>et al.</i> Educação nutricional em pediatria. São Paulo: Manole, 2018. (Minha Biblioteca).</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES		
<p>ARAÚJO, Raymme Ramos de <i>et al.</i> A cozinha do Centro de Referência da Assistência Social como espaço de acolhimento e construção de vínculo: relato de experiência de um grupo de mulheres. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, Rio de Janeiro, v. 16, fev. 2021. Disponível em: . Acesso em: 13 jul. 2022.</p> <p>BOOG, Maria Cristina Faber. Educação em nutrição: integrando experiências. Campinas, SP: Komedi, 2013.</p> <p>BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Caderno de atividades: educação alimentar e nutricional: o direito humano à alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2014.</p> <p>BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Caderno Teórico: educação alimentar e nutricional: o direito humano à alimentação adequada e fortalecimento dos vínculos familiares nos serviços socioassistenciais. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2014.</p> <p>BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: . Acesso em: 13 jul. 2022.</p>		



BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Política Nacional de Assistência Social PNAS/ 2004**. Brasília: Secretaria Nacional de Assistência Social, 2013.

Disponível em:

http://blog.mds.gov.br/redesuas/wp-content/uploads/2019/07/PNAS_2004.pdf. Acesso em: 13 jul 2022.

LANG, Regina Maria Ferreira; CIACCHI, Érika Marafon Rodrigues **EAN: educação alimentar e nutricional: fundamentação teórica e estratégias contemporâneas**. São Paulo: Rubio, 2021.

SIMON, Leticia; RAMOS, Maurem; ROSA, Roger dos Santos. Análise dos Cadernos sobre Educação Alimentar e Nutricional voltados aos Serviços Socioassistenciais. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 12, n. 4, 5 out. 2017. Disponível em: . Acesso em: 13 jul. 2022.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0335	Bases para o cuidado nutricional hospitalar	30
EMENTA		
Bases teórico-práticas da terapia nutricional aplicada aos pacientes críticos e ao peri-operatório.		
OBJETIVO		
Preparar os acadêmicos para atuação em situações hospitalares especiais associadas ao aumento do risco nutricional, como os doentes críticos e cirúrgicos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>COUSINS, R. J.; ROSS, A. C.; BENJAMIN, C.; SHIKE, M.; SHILLS, M. E. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>DOUGLAS, C. R. Fisiologia aplicada à nutrição. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>ROSA, G. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.</p> <p>WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. I e II.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>CALIXTO-LIMA, L. Componentes e cálculo da nutrição parenteral: manual de bolso. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>CUPPARI, L. (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.</p> <p>MARTINS, C. et al. Manual de dietas hospitalares. Curitiba: Nutroclínica, 2001.</p> <p>WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. (Coord.). Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>SUGESTÕES</p> <p>BRASPEN (Brazilian Society of Parenteral and Enteral Nutrition). DIRETRIZES BRASILEIRA DE TERAPIA NUTRICIONAL - Paciente grave e Terapia Nutricional Domiciliar (2018). BRASPEN J 2018; 36 (Supl 1).</p> <p>BRASPEN (Brazilian Society of Parenteral and Enteral Nutrition). Dieta oral no ambiente hospitalar: posicionamento da BRASPEN. BRASPEN J 2022; 37(3): 207-27..</p> <p>AGUILAR-NASCIMENTO, J. E. Acerto: acelerando a recuperação total pós-operatória. 4 ed. Rio de Janeiro. Editora Rubio, 2020.</p>		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0336	Elaboração de artigos científicos	45
EMENTA		
Estrutura e estilo de redação do artigo científico. Elaboração de introdução e discussão baseadas em achados de outros autores. Nexos entre objetivos, métodos e discussão. Construção de gráficos e tabelas. Formatação do artigo conforme normas de periódico científico.		
OBJETIVO		
Auxiliar os graduandos na elaboração de seus artigos relativos ao Trabalho de Conclusão de Curso. Aprimorar os artigos construídos durante o Curso de Graduação a fim de potencializar a publicação científica de manuscritos elaborados por professores e estudantes do Curso.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
AQUINO, Italo de Souza. Como escrever artigos científicos : sem rodeios e sem medo da ABNT. 9. São Paulo: Saraiva 2019.		
PEREIRA, Maurício Gomes. Artigos científicos : como redigir, publicar e avaliar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; recurso online ISBN 978-85-277-2121-9. (Minha Biblioteca).		
TREVISOL, Joviles Vitorio. Como elaborar um artigo científico : orientações metodológicas a partir das novas normas da ABNT (NBR: 6023, 2000). 2. ed. Joaçaba, SC: Unoesc, 2001.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES		
CRUZ, Roberto Moraes et al. Redação científica de artigos: problemas comuns. Rev. Psicol., Organ. Trab. , Brasília, v. 20, n. 3, p. 1-2, set. 2020. Disponível em < http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1984-66572020000300001&lng=pt&nrm=iso >.		
REY, Luís. Planejar e redigir trabalhos científicos . 2. São Paulo: Blucher. 1993; recurso online ISBN 9788521217480. (Minha Biblioteca).		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCA0678	Introdução à toxicologia de alimentos	30
EMENTA		
Princípios de toxicologia. Tipos de intoxicação e metabolismo de substâncias tóxicas. Substâncias tóxicas naturalmente presentes, formadas durante o processamento ou veiculadas aos alimentos direta ou indiretamente. Segurança de alimentos e alimentos geneticamente modificados.		
OBJETIVO		
Proporcionar conhecimento teórico no campo da Toxicologia geral e Toxicologia dos alimentos. Discriminar os tipos de substâncias tóxicas encontradas nos alimentos. Estudar as consequências da exposição do organismo humano aos diferentes tipos de substâncias tóxicas.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
KLAASSEN, C., WATKINS, B.J. Fundamentos em Toxicologia de Casarett e Doull . 2ª ed., Porto Alegre: AMGH, 2012. (Minha biblioteca)		
MÍDIO, A. F. Glossário de toxicologia . São Paulo: ROCA, 1992. (Minha biblioteca)		
SHIBAMOTO, T., BJELDANES, L. F. Introdução à toxicologia dos alimentos . 2 ed., Rio de Janeiro: ELSEVIER, 2014. (Minha biblioteca)		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
OGA, S., CAMARGO, M. M. de A., BATISTUZZO, J. A. de O. Fundamentos de Toxicologia . 4ª ed., São Paulo: ATENEU, 2008.		
LARINI, L. Toxicologia dos praguicidas . São Paulo: MANOLE, 1999. (Minha biblioteca)		
MIDIO, A.F.; MARTINS, D.I. Toxicologia de alimentos . São Paulo: VARELA, 2000.		
LARINI, L. Toxicologia . 3ª ed., São Paulo: MANOLE, 1997.		
FONT, A.M., et al. Manual de Interacciones Alimentos – Medicamentos. Barcelona: COLÉGIO DE FARMACÉUTICOS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA, 1996.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0337	Estruturação de Consultoria (Assessoria) e fiscalização em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs)	30
EMENTA		
Processo de criação e estruturação de um novo negócio. Modelos de negócio e estratégias mercadológicas. Fiscalização de contratos. Consultoria em UANs.		
OBJETIVO		
Proporcionar o conhecimento acerca da estruturação mercadológica de organizações de assessoria e consultoria em UANs. Conhecer ferramentas para fiscalização de contratos e para consultoria de UANs.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.</p> <p>DORNELAS, José. Plano de negócios com o modelo Canvas: guia prático de avaliação de ideias de negócio. São Paulo: Editora Empreende, 2020. E-book. ISBN 9786587052076. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786587052076/. Acesso em: 31 jan. 2023.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.</p> <p>LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Plano de Marketing para Micro e Pequena Empresa, 6ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2011. E-book. ISBN 9788522483099. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522483099/. Acesso em: 31 jan. 2023.</p> <p>SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.</p> <p>VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação. 3. ed. Brasília, DF: [s.n.], 2011.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>BERTIN, Brigitte; MENDES, Fátima. Segurança de alimentos no comércio: atacado e varejo. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Senac Nacional, 2011.</p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: ANVISA, 2004.</p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos operacionais padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: ANVISA, 2002.</p> <p>CARELLE, Ana Claudia. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. (Minha biblioteca).</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 4. ed., rev. e atual. Rio de Janeiro, RJ: Campus: Elsevier, 2012. 260 p.</p>		



FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I.** São Paulo, SP: Livraria Varela, 2002.

GOMES, I. M. Manual como elaborar um plano de marketing. Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2005.

MUTTONI, Sandra. **Administração de serviços de alimentação.** Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. (Minha Biblioteca).

ROSA, Cláudio Afranio. Como elaborar um plano de negócios. Brasília: SEBRAE, 2013.

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos.** Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca).



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0338	Desenvolvimento Sustentável e sua relação com a Alimentação e Nutrição	30
EMENTA		
Histórico e conceito de Desenvolvimento Sustentável. Sistemas alimentares sustentáveis. Sindemia Global. Agroecologia, produção orgânica e biodiversidade. Cadeias curtas de abastecimento. Compras públicas de alimentos. Ambiente alimentar. Desperdício de alimentos. Dietas sustentáveis.		
OBJETIVO		
Viabilizar conteúdos que relacionem o desenvolvimento sustentável e a alimentação e nutrição, habilitando os discentes na atuação em prol da conformação de sistemas alimentares e dietas mais sustentáveis e saudáveis junto à população.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
SACHS, Ignacy. Caminhos para o desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Garamond, 2009, 95p.		
TRICHES, Rozane Marcia. Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI. Saúde em debate , v. 44, p. 883-896, 2020.		
TRICHES, Rozane Marcia; RUIZ, Eliziane Nicolodi Francescato; PARRADO-BARBOSA, Alvaro (Orgs.). Sustentabilidade, circuitos curtos de abastecimento e compras públicas de alimentos . Chapecó: Ed. UFFS, 2022. (Minha Biblioteca).		
SWINBURN, Boyd, et al. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: The Lancet Commission report. <i>Lancet</i> 2019; 393(10173):791-846.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
MCMICHAEL, Philip. Regimes alimentares e questões agrárias. São Paulo/Porto Alegre: EdUnesp/EdUFRGS. 2016.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCS0700	Pesquisa de Marketing Aplicada	30
EMENTA		
Conceitos, definições e métodos de pesquisa em marketing. Sistema de Informações em Marketing. Processo e prática de pesquisa em marketing. Coleta de dados secundários e primários. Análise de pesquisa em marketing. Casos aplicados.		
OBJETIVO		
Capacitar o acadêmico para desenvolver estudos de mercado, com foco no levantamento, na análise e apresentação de informações úteis para a tomada de decisão estratégica em organizações.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>GOMES, Isabela Motta. Como elaborar uma pesquisa de mercado. Belo Horizonte: SEBRAE MINAS, 2013. E-book. Disponível em: https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/MG/Sebrae%20de%20A%20a%20Z/Como+Elaborar+uma+Pesquisa+de+Mercado.pdf. Acesso em: 01 fev. 2023.</p> <p>MALHOTRA, Naresh K. Pesquisa de Marketing: Uma Orientação Aplicada. Porto Alegre: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788582605103. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582605103/. Acesso em: 01 fev. 2023.</p> <p>MCDANIEL, Carl D.; GATES, Roger H. Fundamentos de Pesquisa de Marketing, 4ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2005. E-book. ISBN 978-85-216-2373-1. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-216-2373-1/. Acesso em: 01 fev. 2023.</p> <p>NIQUE, Walter; LADEIRA, Wagner. Pesquisa de Marketing, 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2017. E-book. ISBN 9788597013511. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597013511/. Acesso em: 01 fev. 2023.</p> <p>YASUDA, Aurora; OLIVEIRA, Diva Maria Tammaro de. Pesquisa de Marketing: Guia para a prática de pesquisa de mercado. [Digite o Local da Editora]: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. ISBN 9788522126248. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126248/. Acesso em: 01 fev. 2023.</p> <p>ZANOTTA, Egydio B. Pesquisa de Marketing. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788597018011. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597018011/. Acesso em: 01 fev. 2023.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES		
<p>AAKER, David; KUMAR, Vinay; DAY, George. Pesquisa de marketing. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007.</p> <p>JR., Joseph F H.; CELSI, Mary W.; ORTINAU, David J.; et al. Fundamentos de Pesquisa de Marketing. Porto Alegre: Grupo A, 2014. E-book. ISBN 9788580553727. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580553727/. Acesso em: 01 fev. 2023.</p> <p>MATTAR, Fauze N. Pesquisa de Marketing. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2013. E-book. ISBN 9788595152526. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595152526/. Acesso em: 01 fev. 2023.</p> <p>STEVENSON, William J. Stevenson. Estatística aplicada à administração. São Paulo: Harper e Row do Brasil, 2001.</p>		



VIRGILITO, Salvatore B. **Pesquisa de marketing: uma abordagem quantitativa e qualitativa**. São Paulo: Editora Saraiva, 2017. E-book. ISBN 9788547220952. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547220952/>. Acesso em: 01 fev. 2023.

ZIKMUND, William G.; BABIN, Barry J. **Princípios da Pesquisa de Marketing** - Tradução da 4ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. E-book. ISBN 9788522113354. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113354/>. Acesso em: 01 fev. 2023.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0339	Nutrição Comportamental com Ênfase na Área Clínica Ambulatorial	30
EMENTA		
Estudo sobre a ciência do comportamento e formação dos hábitos alimentares, diante dos aspectos fisiológicos, sociais e emocionais da alimentação. Ferramentas para aconselhamento nutricional e técnicas para a sua aplicabilidade. O Nutricionista como terapeuta na abordagem de Nutrição Comportamental.		
OBJETIVO		
Introduzir conceitos e interpretações, embasado na ciência do comportamento humano e alimentar. Capacitar o profissional diante das técnicas e habilidades com abordagem na Nutrição Comportamental, promovendo ferramentas e estratégias para trabalhar com mudanças no relacionamento e na comunicação do nutricionista com seu paciente e com a mídia.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
Alvarenga M dos S, Figueiredo M, Timerman F, Antonaccio CMA, Godoy C, Macedo S. Nutrição comportamental . São Paulo: Atheneu; 2ª ed. 2018.		
Alvarenga M dos S, Dahás L, Moraes C. Ciência do Comportamento Alimentar . Editora Manole; 1ª ed. 2021.		
Deram S. O peso das dietas . Rio de Janeiro: Sextante; 1ª ed. 2018.		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
Cordás T A, Kachani A T. Nutrição em Psiquiatria . Editora Manole; 2ª ed. 2021.		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0340	Sustentabilidade em produção de refeições coletivas	45
EMENTA		
<p>Desenvolvimento sustentável. Dimensões da sustentabilidade. Alimentação coletiva e sua potencialidade na formação de sistemas alimentares sustentáveis. Estratégias, políticas e programas públicos para o desenvolvimento da sustentabilidade em produção de refeições. Práticas de sustentabilidade em todas as etapas do processo produtivo de refeições: planejamento de cardápio, aquisição, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos. Programas de certificação ambiental e treinamentos em sustentabilidade. Sistemas e instrumentos de avaliação e implementação de práticas de sustentabilidade em restaurantes comerciais e institucionais.</p>		
OBJETIVO		
<p>Identificar os conceitos de desenvolvimento sustentável e das dimensões da sustentabilidade. Conhecer a realidade da alimentação coletiva e sua potencialidade na formação de sistemas alimentares sustentáveis. Compreender as práticas de sustentabilidade em todas as etapas do processo produtivo de refeições. Conhecer diferentes sistemas de avaliação e implementação de práticas de sustentabilidade em restaurantes comerciais e institucionais.</p>		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>BASSO, C. Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2021 1 recurso online ISBN 9788527738248.</p> <p>KINUPP, V.F.; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. 2. ed. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2021. 768 p. ISBN 9786587655024 (Enc.).</p> <p>ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2003.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo, SP: Livraria Varela, 2002. 173 p. ISBN 8585519630.</p> <p>HAMERSCHMIDT, I; OLIVEIRA, S. (Org.). Alimentação saudável e sustentabilidade ambiental nas escolas do Paraná. Curitiba: EMATER, 2014. 310 p. ISBN 9788563667359 (broch.).</p> <p>KOHN, Ricardo. Ambiente e sustentabilidade : metodologias para gestão. Rio de Janeiro LTC 2015 1 recurso online ISBN 978-85-216-2962-7.</p> <p>Sistemas alimentares e alimentação sustentável. Barueri Manole 2022 1 recurso online ISBN 9786555763430. (Ebook).</p> <p>TASCA, C.G. Instrumento avaliativo para práticas de sustentabilidade ambiental, social e econômica em unidades de alimentação e nutrição institucionais. Tese (Doutorado). Universidade Federal de Santa Catarina. Centro de Ciências da Saúde. Programa de Pós Graduação em Nutrição. Florianópolis, 2020.</p> <p>TASCA, C.G. MARTINELLI, S.S. BARLETTO, S.C. Sustainability practices in public institutional restaurants: definition of criteria using the Delphi technique, <i>Journal of Foodservice Business Research</i>, 27 Dec 2022. DOI: 10.1080/15378020.2022.2159300 To link to this article: https://doi.org/10.1080/15378020.2022.2159300</p>		



B) Seminários Temáticos/ Tópicos especiais

Serão definidos pelo colegiado do curso.

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0341	Seminários Temáticos em Alimentação e nutrição I	30
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0342	Seminários Temáticos em Alimentação e nutrição II	45
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0343	Seminários Temáticos em Alimentação e nutrição III	45
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0344	Seminários Temáticos em saúde I	30
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0345	Seminários Temáticos em saúde II	45
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0346	Seminários Temáticos em saúde III	45
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0347	Tópicos Especiais em alimentação e nutrição I	30
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0348	Tópicos Especiais em alimentação e nutrição II	30
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0349	Tópicos Especiais em alimentação e nutrição III	30
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0350	Tópicos Especiais em alimentação e nutrição IV	45
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCH1778	Tópicos Especiais em ciências sociais e humanas I	30
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCH1779	Tópicos Especiais em ciências sociais e humanas II	30
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCH1780	Tópicos Especiais em ciências sociais e humanas III	45
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0351	Tópicos Especiais em saúde I	30
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0356	Tópicos Especiais em saúde II	30
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0357	Tópicos Especiais em saúde III	45
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCH1781	Tópicos Especiais em educação I	30
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCH1782	Tópicos Especiais em educação II	30
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCH1783	Tópicos Especiais em educação III	45
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0358	Tópicos Especiais em psicologia aplicada à nutrição	45
EMENTA		
A definir		
OBJETIVO		
A definir		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
A definir		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
A definir		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GLA217	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS (LIBRAS)	04	60
EMENTA			
A inclusão de surdos no contexto na escola regular. Cultura e identidade da pessoa surda. Tecnologias voltadas para a surdez. História da linguagem de movimentos e gestos. Breve introdução aos aspectos clínicos, educacionais e socioantropológicos da surdez. Características básicas da fonologia de Libras: configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não-manuais. O alfabeto: expressões manuais e não manuais. Diálogo e conversação. Didática para a inclusão de surdos em contextos escolares.			
OBJETIVOS			
Conhecer os principais aspectos da Língua Brasileira de Sinais, a sua função em espaços escolares e não escolares e compreender o processo histórico da educação de surdos no Brasil e no mundo como luta pela inclusão social.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
BRASIL. Língua Brasileira de Sinais . Brasília: SEESP/MEC, 1998. BRITO, Lucinda Ferreira. Por uma gramática de línguas de sinais . Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995. COUTINHO, Denise. LIBRAS e Língua Portuguesa: Semelhanças e diferenças . João Pessoa: Arpoador, 2000. FELIPE, Tanya; MONTEIRO, Myrna. LIBRAS em Contexto: Curso Básico: Livro do Professor . 4. ed. Rio de Janeiro: LIBRAS Editora Gráfica, 2005. QUADROS, Ronice Muller de. Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos . Porto Alegre: Artmed, 2004. SACKS, Oliver W. Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos . São Paulo: Companhia das Letras, 1998.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
BRASIL. Decreto 5.626/05 . Regulamenta a Lei n. 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei n. 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, 2005. CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingüe – LIBRAS . São Paulo: EDUSP / Imprensa Oficial, 2001. LABORIT, Emmauelle. O Vôo da Gaivota . Paris: Editora Best Seller, 1994. LODI, Ana Cláudia Balieiro et al. Letramento e Minorias . Porto Alegre: Mediação, 2002. MOURA, Maria Cecília de. O surdo: caminhos para uma nova identidade . Rio de Janeiro: Ed. Revinter, 2000. _____. Língua de Sinais e Educação do Surdo . Série neuropsicológica. São Paulo: TEC ART, 1993. v. 3. PIMENTA, Nelson; QUADROS, Ronice Muller de. Curso de LIBRAS 1 . 1. ed. Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2006. QUADROS, Ronice Muller. Educação de surdos: a aquisição da linguagem . Porto Alegre: Editora Artmed, 1997.			



Componentes Complementares de Extensão

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0362	Componente Complementar de Extensão em Técnica Dietética e Culinária I	15
EMENTA		
Atividades de extensão e cultura vinculadas a técnica dietética e culinária I		
OBJETIVO		
Promover atividades de extensão e cultura vinculadas a técnicas dietética e culinária I		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Braz Assunção; ZANDONADI, Renata Puppini. Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.</p> <p>MOREIRA, Maria Altina. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2. ed. Goiânia, GO: AB, 2002.</p> <p>ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.</p> <p>PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética: teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca).</p> <p>EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2009.</p> <p>REGGIOLLI, Márcia Regina. Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.</p> <p>SILVA, Analú Barbosa da. Técnica dietética 2. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca).</p> <p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.</p> <p>SUEIRO LOPEZ, Rosana Posse; BOTELHO, Raquel Braz Assunção. Álbum fotográfico de porções alimentares. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>TABELA para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p>		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0363	Componente Complementar de Extensão em Legislação e vigilância sanitária de alimentos	30
EMENTA		
Atividades de extensão e cultura em Legislação e vigilância sanitária de alimentos.		
OBJETIVO		
Proporcionar atividades de extensão e cultura em Legislação e vigilância sanitária de alimentos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.</p> <p>SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.</p> <p>SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, c1995.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>BERTIN, Brigitte; MENDES, Fátima. Segurança de alimentos no comércio: atacado e varejo. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Senac Nacional, 2011.</p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: ANVISA, 2004.</p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos operacionais padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: ANVISA, 2002.</p> <p>CARELLE, Ana Cláudia. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. (Minha biblioteca).</p> <p>FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo, SP: Livraria Varela, 2002.</p> <p>MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.</p> <p>MUTTONI, Sandra. Administração de serviços de alimentação. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. (Minha Biblioteca).</p> <p>SANT'ANNA, Lina Cláudia. Administração aplicada à produção de alimentos. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca).</p>		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0364	Componente Complementar de Extensão em Nutrição nos estágios de vida I	15
EMENTA		
Atividades de extensão e cultura em Nutrição nos estágios de vida I.		
OBJETIVO		
Proporcionar atividades de extensão e cultura em Nutrição nos estágios de vida I.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane (Org.). Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. (Minha biblioteca).</p> <p>EUCLYDES, Marilene Pinheiro. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação saudável. Viçosa, MG: UFV, 2014.</p> <p>PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo: Manole, 2017. (Minha biblioteca).</p> <p>SEVERINE, Ariane Nadolski <i>et al.</i> Nutrição em pediatria na prática clínica. Barueri, SP: Manole, 2021. (Minha Biblioteca).</p> <p>VITOLLO, Márcia Regina (Org.). Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, c2015.</p> <p>WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. (Minha Biblioteca).</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade (Org.). Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, c2012.</p> <p>CRISPIM, Sandra Patricia <i>et al.</i> Manual fotográfico de quantificação alimentar infantil. Curitiba: Universidade Federal do Paraná. 2018. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>DUARTE, Antônio Cláudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>GUIMARÃES, Andrea Fraga; GALISA, Monica Santiago. Cálculos nutricionais: análise e planejamento dietético. São Paulo: Paya, 2018.</p> <p>MOREIRA, Emilia Addison Machado; CHIARELLO, Paula Garcia (Coord.). Atenção nutricional: abordagem dietoterápica em adultos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>NACIF, Marcia; VIEBIG, Renata Furlan. Avaliação antropométrica no ciclo da vida: uma visão prática. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo, SP: Metha, 2011.</p> <p>ROSSI, Luciana; CARUSO, Lucia; GALANTE, Andrea Polo. Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009.</p> <p>ROSSI, Luciana. Tratado de nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha Biblioteca).</p> <p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.</p>		



VASCONCELOS, Maria Josemara de O. *et al.* **Nutrição clínica:** obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Medbook, 2011. (Minha biblioteca).



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0365	Componente Complementar de Extensão em Nutrição nos estágios de vida II	15
EMENTA		
Atividades de extensão e cultura em Nutrição nos estágios de vida II.		
OBJETIVO		
Proporcionar Atividades de extensão e cultura em Nutrição nos estágios de vida II.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
ROSSI, Luciana; CARUSO, Lucia; GALANTE, Andrea Polo. Avaliação nutricional: novas perspectivas . São Paulo: Roca, 2009.		
SEVERINE, Ariane Nadolski <i>et al.</i> Nutrição em pediatria na prática clínica . Barueri, SP: Manole, 2021. (Minha Biblioteca).		
VITOLLO, Márcia Regina (Org.). Nutrição: da gestação ao envelhecimento . 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.		
WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. (Minha Biblioteca).		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade (Org.). Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica . Rio de Janeiro: Rubio, c2012.		
COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença . 2. ed. São Paulo: Manole, 2020. (Minha Biblioteca).		
DUARTE, Antônio Cláudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais . São Paulo: Atheneu, 2007.		
NACIF, Marcia; VIEBIG, Renata Furlan. Avaliação antropométrica no ciclo da vida: uma visão prática . 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.		
ROSSI, Luciana. Tratado de nutrição e dietoterapia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha Biblioteca).		
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.		
VASCONCELOS, Maria Josemara de O. <i>et al.</i> Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria . Rio de Janeiro: Medbook, 2011. (Minha Biblioteca).		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0366	Componente Complementar de Extensão em Educação alimentar e nutricional	30
EMENTA		
Atividades de extensão e cultura em Educação alimentar e nutricional.		
OBJETIVO		
Proporcionar Atividades de extensão e cultura em Educação alimentar e nutricional.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>BOOG, Maria Cristina Faber. O professor e a alimentação escolar: ensinando a amar a terra e o que a terra produz. Campinas, SP: Komedi, 2008.</p> <p>COSTA, Dina Czeresnia; FREITAS, Carlos Machado (Org.). Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009.</p> <p>DIEZ GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017. (Minha Biblioteca).</p> <p>FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2011.</p> <p>GALISA, Mônica Santiago <i>et al.</i> Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. Rio de Janeiro, RJ: Roca, 2014. (Minha Biblioteca).</p> <p>LINDEN, Sônia. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. rev. São Paulo: Varela, 2011.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>ALVES, Gleica Soyan Barbosa <i>et al</i> (Orgs.). Educação contemporânea: volume 30: saúde. Belo Horizonte MG: Poisson, 2021. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>BOOG, Maria Cristina Faber. Educação nutricional: passado, presente e futuro. Revista Nutr. PUCCAMP, Campinas, v.10, n.1, p. 5-19, 1997.</p> <p>BOOG, Maria Cristina Faber. Educação em nutrição: integrando experiências. Campinas, SP: Komedi, 2013.</p> <p>BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Comitê nacional de educação popular em saúde. Política Nacional de Educação Popular em Saúde. Brasília: Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa, 2012. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>FREIRE, Paulo. Pedagogia do oprimido. 50. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.</p> <p>ROCKEET, Fernanda; CORRÊA, Rafaela da Silveira. Educação nutricional. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. (Minha Biblioteca).</p> <p>LANG, Regina Maria Ferreira; CIACCHI, Érika Marafon Rodrigues EAN: educação alimentar e nutricional: fundamentação teórica e estratégias contemporâneas. São Paulo: Rubio, 2021.</p>		



SANTOS, Ligia Amparo da Silva. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Rev Nutr.**, Campinas, v.18, n. 5, p. 681-692, 2005. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p.453-462, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232012000200018>. Acesso em: 11 jul. 2022.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0367	Componente Complementar de Extensão em Técnica Dietética e Culinária II	15
EMENTA		
Atividades de extensão em Técnica Dietética e Culinária II.		
OBJETIVO		
Proporcionar Atividades de extensão em Técnica Dietética e Culinária II.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Braz Assunção; ZANDONADI, Renata Puppim. Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.</p> <p>DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética: teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca).</p> <p>MOREIRA, Maria Altina. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2. ed. Goiânia, GO: AB, 2002.</p> <p>ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.</p> <p>PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2019.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo, SP: Varela, 2004.</p> <p>REGGIOLLI, Márcia Regina. Planejamento estratégico de cardápios: para gestão de negócios em alimentação. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.</p> <p>SILVA, Analú Barbosa da. Técnica dietética 2. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca).</p> <p>SILVA, Maria Elisabeth Machado Pinto e. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. São Paulo: Manole, 2015. (Minha Biblioteca).</p> <p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.</p> <p>SUEIRO LOPEZ, Rosana Posse; BOTELHO, Raquel Braz Assunção. Álbum fotográfico de porções alimentares. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>TABELA para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p>		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0368	Componente Complementar de Extensão em Nutrição em Saúde Coletiva	15
EMENTA		
Atividades de extensão e cultura no PNAE e Nutrição em Saúde Coletiva.		
OBJETIVO		
Proporcionar Atividades de extensão e cultura no PNAE e Nutrição em Saúde Coletiva.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>ASTRO, Josué de. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. 12. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.</p> <p>CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa <i>et al</i> (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2009.</p> <p>TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo <i>et al</i> (Ed.). Nutrição em saúde pública. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, c2017.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>BRASIL. Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015. Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares [...]. Brasília: Presidência da República, 2015.</p> <p>BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica [...]. Brasília: Presidência da República, 2009. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde, Ministério da Educação. Caderno do gestor do PSE. Brasília: Ministério da Saúde; Ministério da Educação, 2015. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde. 2011. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. 3. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretária de Segurança Alimentar e Nutricional. Departamento de Apoio à Aquisição e Comercialização de Produção Familiar. Programa de Aquisição de Alimentos. Programa de Aquisição de Alimentos: manual operativo: modalidade compra com doação simultânea: operação por meio de termo de adesão. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2014. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>JAIME, Patricia Constante (Org.). Políticas públicas de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019.</p> <p>REDESAN. Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. Porto Alegre: Evangraf, 2011. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p>		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0369	Componente Complementar de Extensão em Fisiopatologia e Dietoterapia I	15
EMENTA		
Atividades de extensão e cultura em Fisiopatologia e Dietoterapia I.		
OBJETIVO		
Proporcionar Atividades de extensão e cultura em Fisiopatologia e Dietoterapia I.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>CUPPARI, Lilian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (Minha Biblioteca).</p> <p>ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.</p> <p>IISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2009.</p> <p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.</p> <p>TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2003.</p> <p>VANNUCCHI, Helio.; MARCHINI, Júlio Sérgio. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA. Diretrizes brasileiras de obesidade 2016. 4. ed. São Paulo: ABESO, 2016. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 11 jul. 2022.</p> <p>COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. São Paulo: Manole, 2020. (Minha Biblioteca).</p> <p>COMINETTI, Cristiane; ROGERO, Marcelo Macedo; HORST, Maria Aderuza (Org.). Genômica nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular. Barueri, SP: Manole, 2017.</p> <p>STUMP, Sylvia Escott. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri: Manole, 2011. (Minha Biblioteca).</p> <p>WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. rev. atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v.</p>		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0370	Componente Complementar de Extensão em Nutrição Aplicada ao Exercício Físico e ao Esporte	15
EMENTA		
Atividades de extensão e cultura em Nutrição Aplicada ao Exercício Físico e ao Esporte.		
OBJETIVO		
Proporcionar Atividades de extensão e cultura em Nutrição Aplicada ao Exercício Físico e ao Esporte.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela (Orgs.). Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 3. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.</p> <p>CARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Nutrição para o esporte e o exercício. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2016.</p> <p>LANCHA JUNIOR, Antonio Herbert; LONGO, Sueli (Orgs.). Nutrição: do exercício físico ao esporte. Barueri-SP: Manole, 2019. (Minha Biblioteca).</p> <p>LANCHA JUNIOR, Antonio Herbert; ROGERI, Patrícia Soares; LANCHAS, Luciana Oquendo Pereira. Suplementação nutricional no esporte. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2019.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>CLARK, Nancy. Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.</p> <p>HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal (Org.). Nutrição esportiva: uma visão prática. 3. ed. rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2014.</p> <p>LANCHA JUNIOR, Antonio Herbert; LANCHAS, Luciana Oquendo Pereira. Nutrição e metabolismo: aplicados à atividade motora. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2012. 236 p.</p> <p>MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2016.</p> <p>TIRAPÉGUI, Julio. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.</p>		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0371	Componente Complementar de Extensão em Segurança Alimentar e Nutricional	30
EMENTA:		
Atividades de extensão e cultura em Segurança Alimentar e Nutricional.		
OBJETIVO		
Proporcionar Atividades de extensão e cultura em Segurança Alimentar e Nutricional.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci (Org.). Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: São Paulo: Fiocruz; Atheneu, 2007. Disponível em: https://static.scielo.org/scielobooks/rrw5w/pdf/kac-9788575413203.pdf. Acesso em: 12 jul. 2022.</p> <p>MALUF, Renato Sérgio. Segurança alimentar e nutricional. 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.</p> <p>MANCUSO, Ana Maria Cervato. Guia de segurança alimentar e nutricional. São Paulo: Manole, 2015. (Minha Biblioteca).</p> <p>TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo <i>et al.</i> (ed.). Nutrição em saúde pública. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, c2017.</p> <p>TRICHES, Rozane Marcia. Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI. Saúde em debate, v. 44, p. 883-896, 2020.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>PEREZ-CASSARINO, Julian <i>et al.</i> (Orgs.). Abastecimento alimentar: redes alternativas e mercados institucionais. Chapecó: Ed. UFFS; Paia, Cabo Verde: UNICV, 2018.</p> <p>ROCHA, Cecília; BURLANDY, Luciane; MAGALHÃES, Rosana. (Org) Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro: Ed Fiocruz, 2013.</p> <p>TRICHES, Rozane Marcia; RUIZ, Eliziane Nicolodi Francescato; PARRADO-BARBOSA, Alvaro (Orgs.). Sustentabilidade, circuitos curtos de abastecimento e compras públicas de alimentos. Chapecó: Ed. UFFS, 2022.</p>		



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GSA0372	Componente Complementar de Extensão em Rotulagem de alimentos	30
EMENTA		
Atividades de extensão em Rotulagem de alimentos.		
OBJETIVO		
Proporcionar Atividades de extensão em Rotulagem de alimentos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
<p>BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diretoria Colegiada. Instrução normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2020.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diretoria Colegiada. Resolução de diretoria colegiada nº 727, de 01 de julho de 2022. Dispõe sobre rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2022.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diretoria Colegiada. Resolução de diretoria colegiada nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2020.</p> <p>UNICAMP. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. <i>E-book</i>. Disponível em: . Acesso em: 12 jul. 2022.</p>		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES.		
<p>CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: Ed. da Unicamp, 2003</p> <p>EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006.</p> <p>ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. <i>et al.</i> Tecnologia de alimentos: vol. 1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3. ed. Vicosa: Ed. UFV, 2002.</p>		



9. PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO ENSINO E APRENDIZAGEM

Em consonância com os princípios estabelecidos para o desenvolvimento do Ensino na UFFS, a avaliação do processo ensino-aprendizagem dar-se-á em dinâmica processual, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. A avaliação como processo é continuada, pois resulta do acompanhamento efetivo do professor durante o período no qual determinado conhecimento está sendo construído pelo estudante. A avaliação, ensino e aprendizagem vinculam-se, portanto, ao cotidiano do trabalho pedagógico e não apenas aos momentos especiais de aplicação de instrumentos específicos.

A avaliação do processo ensino-aprendizagem no curso de Nutrição será realizada de forma contínua e sistemática, priorizando atividades formativas e considerando os seguintes objetivos: diagnosticar e registrar o progresso do estudante e suas dificuldades; orientar o estudante quanto aos esforços necessários para superar as dificuldades; e orientar as atividades de (re)planejamento dos conteúdos curriculares.

A avaliação da aprendizagem dos estudantes por componente curricular, levando-se em consideração a assiduidade e o aproveitamento nos estudos segue as especificações referidas no Regulamento da Graduação da UFFS. Aos discentes que não alcançarem os objetivos propostos nos processos de avaliação da aprendizagem serão ofertadas oportunidades de recuperação de estudos e aplicação de novos instrumentos. Estas atividades deverão ser registradas no plano de curso e no portal do professor.

No âmbito do curso de Nutrição, serão propiciadas situações que favoreçam o desenvolvimento de profissionais capacitados para atender às necessidades e expectativas do mercado de trabalho e da sociedade, com competência para formular, sistematizar, socializar conhecimentos em sua área de atuação e a valorização da aprendizagem contextualizada por meio de metodologias ativas e da diversidade de cenários de aprendizagem articulando teoria e prática.

Considerando as várias formas de aprendizado, bem como à importância da utilização de recursos tecnológicos que permitem oferecer ao processo pedagógico, dinamicidade que ultrapassa a mera transmissão do conteúdo, os professores do curso de Nutrição da UFFS fazem uso de metodologias ativas como: sala de aula invertida, aprendizagem baseada em problemas (exemplo: estudos de casos, elaboração de materiais educativos em saúde, aplicação de check list de controle de qualidade com avaliação de não-conformidades e



proposta de plano de ação), construção de infográficos e mapas mentais, gamificação, dentre outros.

As metodologias de ensino-aprendizagem preconizam a perspectiva pedagógica e sociointeracionista, vinculada à metodologia da problematização. Nessa direção, a UFFS entende que a formação e qualificação do profissional e cidadão tornam-se fruto de observação das práticas sociais ou experiências vividas, das ações reflexivas, análises críticas, questionamentos que levam ao diálogo e ao confronto de saberes.



10 PROCESSO PEDAGÓGICO E DE GESTÃO DO CURSO

O processo pedagógico e de gestão do curso será organizado e conduzido pelo Núcleo Docente Estruturante, pelo Colegiado e pela Coordenação do Curso. A organização e a condução ocorrerão por meio da realização de encontros ao longo do semestre, que contarão com a participação de docentes, discentes e servidores técnico-administrativos. A coordenação do curso será conduzida por um docente do curso com o auxílio de um Coordenador Adjunto, escolhidos de acordo com as normas do Regulamento da Graduação da UFFS, assim como o descrito no Regimento Interno do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição - Bacharelado da UFFS, com o descritivo das atribuições da coordenação.

10.1 Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso

O NDE do curso de Nutrição - Bacharelado é composto por um grupo de docentes responsável pelo acompanhamento do processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso, mediante aprovação do colegiado. A formação e as atribuições do NDE atenderá o disposto na Resolução CONAES n°. 01 e no Parecer CONAES n° 04, ambos de 17 de junho de 2010 e na Resolução n° 001/2011/CONSUNI/CGRAD/UFFS, e nas resoluções específicas dos colegiados superiores da UFFS, bem como decisões do Colegiado do Curso. Caberá ao Colegiado do Curso definir a estratégia de renovação parcial do NDE de forma a assegurar a continuidade de suas atividades. O NDE se reunirá periodicamente, pelo menos 2 reuniões por semestre e/ou sempre que houver necessidade.

10.2 Colegiado do curso

O Colegiado do curso de Nutrição é a instância responsável pelas funções deliberativas nas esferas administrativas e didático-científicas, bem como por propor ações necessárias à qualificação do processo de ensino e aprendizagem, promover a interdisciplinaridade e exercer as atribuições conferidas pelas normatizações institucionais. As atribuições e composição estão dispostas no Regulamento da Graduação da UFFS e no Regimento Interno do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição - Bacharelado da UFFS.



10.3 Reuniões pedagógicas

As Reuniões Pedagógicas são os encontros, ordinários e extraordinários, do Colegiado para discussões e deliberações referentes ao processo político-pedagógico e planejamento do curso. Os encontros serão presididos pelo Coordenador de Curso ou, na sua impossibilidade, pelo Coordenador Adjunto, conforme Regimento Interno do Colegiado. O substituto legal será definido por resoluções específicas dos colegiados superiores ou por deliberação do próprio Colegiado de Curso. O Coordenador do Curso deverá organizar os encontros de modo a atender as demandas do processo político-pedagógico do curso e à articulação destas com os processos de ensino, extensão, pesquisa e pós-graduação. A participação de não membros do Colegiado de Curso nas reuniões pedagógicas far-se-á por convite eletrônico do Coordenador de Curso ou por solicitação formalizada ao Colegiado do Curso.

10.4 Formas de participação discente

No Colegiado do Curso de Nutrição, os discentes indicarão dois representantes e respectivos suplentes, a serem escolhidos para mandato de um ano com possibilidade de recondução por mais um ano. A escolha se dará através de consulta a todos os alunos regularmente matriculados, sendo o processo coordenado pelo órgão de representação discente. Na ausência do órgão de representação discente o processo de escolha será conduzido pelo Coordenador do Curso.

10.5 Plano de curso

O Plano de Curso é o documento que sintetiza o planejamento didático-pedagógico de um componente curricular e orienta a condução desse componente no semestre. Ele deve ser elaborado em acordo com as disposições e orientações do Projeto Pedagógico do Curso e com as resoluções e deliberações dos colegiados superiores da universidade. A responsabilidade de elaboração do Plano é do professor que ministra, ou grupo de professores que ministram o componente curricular. A responsabilidade de aprovação é do Colegiado do Curso, que apreciará os planos de cada componente curricular oferecido no semestre. Como documento, o Plano de Curso contém, para o componente curricular: a identificação; a ementa; a justificativa do componente, explicitando a importância e inserção no curso e no semestre; os objetivos, gerais e específicos, do componente; os conteúdos programáticos; a metodologia de



ensino; os critérios de avaliação; os critérios de recuperação da aprendizagem; as referências, básicas e complementares. A forma de apresentação do documento Plano de Curso é definida pela Pró-Reitora de Graduação. Cronologicamente, os Planos de Ensino de um mesmo componente curricular devem explicitar a dinâmica de melhoria do processo pedagógico do curso ensejada pelos esforços e ações do NDE e do Colegiado de Curso.



11 AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação do Curso de Graduação em Nutrição – Bacharelado e o desempenho dos estudantes dar-se-á, prioritariamente, pela Avaliação Institucional. Essa avaliação na UFFS será desenvolvida por três processos, a saber:

a) **Avaliação interna:** também denominada de autoavaliação será coordenada pela Comissão Própria de Avaliação – CPA, criada e constituída institucionalmente a partir do que estabelece a Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Orientada pelas diretrizes e pelo roteiro de autoavaliação institucional, propostos pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES, bem como por instrumentos próprios que contemplem as especificidades da Universidade, essa comissão acompanhará as atividades desenvolvidas no curso, assim como e o desempenho dos estudantes e docentes.

b) **Avaliação externa:** realizada por comissões de especialistas, designadas pelo INEP e que tem como referência os padrões de qualidade para a Educação Superior expressos nos instrumentos de avaliação oficial do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES. Para essa etapa, o curso disponibilizará os relatórios com os resultados das autoavaliações, sistematicamente aplicadas a todos os segmentos (discentes, docentes e técnico-administrativos) envolvidos nas atividades semestrais. No conjunto, esses processos avaliativos constituirão um sistema que permitirá a visualização integrada das diversas dimensões enfocadas pelos instrumentos aplicados, oferecendo elementos à reflexão, à análise e ao planejamento institucional, visando subsidiar o alcance dos objetivos estabelecidos pelo curso.

c) **Autoavaliação do curso:** Como parte integrante da CPA, o Núcleo de Avaliação Institucional do Campus Realeza (NAC-RE) é o responsável para produzir ferramentas, aplicar e produzir Relatório de Autoavaliação dos cursos de graduação e pós-graduação do Campus Realeza. A cada final de semestre letivo são aplicadas ferramentas para avaliar os CCRs e docentes e, no final do ano letivo, junto com os outros NACs e a CPA é aplicado um formulário que avalia outras dimensões. Estas avaliações, de forma conjunta, apreciarão:

1 – Dimensão da organização didático pedagógica, tais como: as políticas institucionais no âmbito do curso (atividades de ensino, pesquisa e extensão); estrutura curricular (especialmente relacionada a flexibilização do curso) e conteúdos curriculares; metodologia utilizada pelo curso; estágios obrigatórios e não obrigatórios; atividades complementares; TCC; apoio aos discentes, tais como ações de acolhimento e permanência,



acessibilidade metodológica e instrumental, monitoria, intermediação, apoio psicopedagógico, participação em centros acadêmicos ou intercâmbios nacionais e internacionais; material didático; a interação do curso com o sistema local e regional da saúde (SUS) e com a comunidade; atividades práticas de ensino para a área da saúde (especificamente para a formação prática do nutricionista);

2 – Corpo docente: Atuação do NDE e do colegiado no âmbito do curso; atuação do coordenador de curso e do coordenador de estágios e atuação e experiência profissional do corpo docente;

3 – Infraestrutura: salas do coordenador de curso e dos professores para atendimentos aos alunos; salas de aula; laboratórios (de formação básica, específica e de habilidades – clínica escola de nutrição); biblioteca e adequação do acervo físico e virtual à demanda discente, espaço destinado a Cantina e ao Restaurante Universitário.

As devolutivas referente à avaliação dos CCRs será feita tão logo os dados estejam tabulados; A devolutiva anual segue calendário da CPA, podendo ocorrer no formato de seminários, roda de conversas ou reunião geral do curso, convidando discentes, docentes e técnicos administrativos envolvidos com o curso de Nutrição.

Além disso, o curso de nutrição integra uma comissão do campus que avalia e monitora periodicamente os dados de evasão e retenção.

Esses três processos avaliativos constituirão um conjunto de informações e dados que permitirá a análise integrada das diversas dimensões apresentadas pelos instrumentos aplicados, oferecendo, ao Colegiado do curso de Nutrição e a equipe diretiva do Campus Realeza, elementos à reflexão, à análise e ao planejamento institucional, visando atingir os objetivos estabelecidos do PPC do Curso de Nutrição – Bacharelado.



12 ARTICULAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Para cumprir com o preceito constitucional (artigo 207) da indissociabilidade entre as atividades fins da Universidade – ensino pesquisa e extensão - o curso de Nutrição da UFFS promove parcerias e convênios com instituições públicas e privadas. Dessa forma os professores, coordenadores de projetos de pesquisa e extensão podem inserir a Universidade na vida que acontece em seu entorno e contribuir para sua transformação. Ações de extensão, que objetivam fazer com que a formação dos acadêmicos aconteça calcada na realidade política, econômica, social e cultural que o rodeia, geram também a necessidade da pesquisa que qualificará sua atuação. Da mesma forma, a pesquisa, responsável pela produção do conhecimento científico, necessita da extensão para dar o retorno merecido à comunidade que acolhe os pesquisadores. A resposta à pergunta – o que fazer com os resultados encontrados? – é dada pela intervenção, característica da extensão universitária.

O ensino permeia todas as ações, uma vez que à medida que elas acontecem, o aprendizado e a formação também acontecem para todos os envolvidos. O estudante percebe na sua vivência acadêmica que o saber científico pode e deve conviver com outras formas de saber que ele encontra nas suas ações fora dos muros da Universidade. O estudante aprende que deve ter o domínio do saber científico na sua área de atuação, mas deve traduzi-lo para a linguagem popular quando vai para a prática junto à comunidade, em Unidades de Saúde, com grupos de trabalhadores urbanos e rurais, crianças, adolescentes ou outros públicos.

A inserção dos estudantes em projetos de pesquisa e extensão coordenados por professores é prática frequente na UFFS. Os alunos, de todos os níveis, participam como bolsistas ou voluntários em várias atividades. A divulgação de seus trabalhos é estimulada dentro dos eventos promovidos com regularidade na UFFS como o Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão (SEPE), a Jornada de Iniciação Científica (JIC) e a Jornada de Nutrição e Mostra Acadêmica (esta recebe trabalhos de ensino, pesquisa e extensão realizados no Curso e fora dele).

Para além disso, o aluno desenvolve obrigatoriamente um Trabalho de Conclusão de Curso, onde é instigado a realizar pesquisas nas diversas áreas do Campo da Nutrição, sendo instrumentalizado nos CCRs de Iniciação à Prática Científica, Trabalho de conclusão de curso e Elaboração de Trabalho de conclusão de curso.

No que tange à extensão, em atendimento à RESOLUÇÃO nº 93/CONSUNI/UFFS/2021, o curso de Nutrição passa a oferecer 405 horas de extensão a serem realizadas desde o primeiro semestre. As atividades compreendem desde ações



conjugadas a CCRs, projetos de extensão e CCRs inteiramente extensionistas. A linguagem a ser utilizada nas ações é aquela baseada nos princípios e nas diretrizes da Política de Extensão da UFFS, buscando sempre a dialogicidade entre os agentes que propõem as ações e aqueles que terão sua realidade transformada, possibilitando a inserção da universidade na comunidade, a troca de saberes, o convívio com o diferente e a interprofissionalidade e transdisciplinaridade. Essa postura denota a importância da extensão universitária como uma prática que emancipa os sujeitos, resultando em ações de alta relevância social. Neste sentido, Paulo Freire vem a ser um dos referenciais mais importantes para a extensão praticada pelo Curso de Nutrição da UFFS, pois, em referência ao educador, acredita-se numa com alto potencial de comunicação entre os sujeitos, à qual chamamos de Educação Popular, capaz de formar egressos comprometidos com a cidadania e emancipação dos sujeitos a serem atendidos por eles.

Finalmente, os estágios são ações que trabalham bem o tripé ensino pesquisa e extensão. Divididos em três áreas de atuação e quatro CCRs (Clínica Ambulatorial, Clínica Hospitalar, Alimentação Coletiva e Nutrição Social), perfazem 810 horas no total. Nestes, o aluno atua e interage com a população, prestando serviços à comunidade, ao mesmo tempo em que realiza projetos de pesquisa e intervenções, calcadas no aprendizado teórico/prático ofertado durante o curso. Ações curriculares que colocam os estudantes em contato com a prática, que promovem a integração entre os diversos componentes curriculares são exemplos que levam a sério o princípio constitucional da integração entre ensino, pesquisa e extensão.



13 PERFIL DOCENTE (competências, habilidades, comprometimento, entre outros) E PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO

O perfil do docente do Curso de Nutrição observará os propósitos expressos no perfil do egresso, e sua atuação pautada pelo conhecimento da sua área específica, possibilitando ao estudante o desenvolvimento de competências e habilidades para as seis áreas de atuação do nutricionista, de acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN) nº 600/2018. O docente do curso deverá atuar observando principalmente a reflexão crítica, a solidariedade e a ética profissional. O Curso cuidadosamente considerará a política de formação profissional para a docência universitária em âmbito institucional e por meio do Núcleo de Apoio Pedagógico (NAP).

O perfil docente do curso de Nutrição deverá estar pautado nas seguintes características:

- Comprometimento com o Projeto Pedagógico Institucional;
- Formação científica e experiência teórica e prática na área de atuação do curso e componentes curriculares, preferencialmente com formação *stricto sensu*;
- Experiência profissional prévia na área de atuação no mercado de trabalho;
- Capacidade de articular atividades de pesquisa, ensino e extensão;
- Postura e atitudes de pesquisador, como quem busca aprofundar e construir conhecimentos na sua área e no ensino da sua área específica;
- Postura e atitudes de extensionista, aplicando o conhecimento gerado na universidade em ações para benefício comunitário, especialmente na sua área de atuação;
- Visão interdisciplinar, estabelecendo relações entre os conhecimentos de sua área com as outras, propiciando ao estudante a vivência da construção de conhecimento integrado;
- Capacidade de trabalhar em equipe, respeitando os limites e as potencialidades de cada indivíduo; alguém que se conhece bem e que se dispõe a conhecer outras pessoas (seus colegas professores, técnicos e alunos) e as respeita em suas diferenças;
- Motivação e compromisso com a docência;
- Competência formadora científico/pedagógica, refletindo sobre sua prática pedagógica, investigando o processo de conhecimento de seus alunos e revendo seu “planejamento-ação-reflexão-ação”;
- Capacidade de mobilizar o aluno para uma ação reflexiva sobre o processo de ensino-aprendizagem e no contexto social no qual está inserido;



- Compreensão do processo de ensinar e aprender para além da transmissão de conteúdos, desafiando o estudante a “saber ser” e a “saber fazer”;
- Compreensão das questões pedagógicas que envolvem o ensino e aprendizagem e a vida institucional, para conhecer e ajudar seus alunos;
- Autoestima e percepção positiva pessoal dos alunos e das relações humanas empáticas;
- Compromisso com atividades administrativas e de gestão do curso e órgãos de representação institucionais;
- Domínio de novas tecnologias pertinentes aos processos de ensino e aprendizagem;
- Busca constante de qualificação profissional e formação continuada.

A qualificação do corpo docente e a formação continuada serão estimuladas pelas políticas de capacitação existentes na UFFS (Licenças capacitação e Afastamentos inscritos na Lei No 12.772/2012). Além disso, atualmente, nos campi da UFFS estão estruturados os Núcleos de Apoio Pedagógico (Resolução nº 39/2022/CONSUNI/CGRAD, os quais objetivam a formação continuada dos docentes, especialmente no que tange à formação para a docência no ensino superior, além de discussões acerca do currículo institucional, do uso de Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs), da relação interdisciplinar com outros cursos de graduação e, ainda, sobre temáticas transversais como inclusão, diversidade, entre outras. A UFFS conta, também, com uma política de apoio à participação em eventos científicos nacionais e internacionais (Resolução No 4/CONSUNI-CPPG/UFFS/2012), com o intuito de garantir que os seus docentes interajam com a comunidade científica, levando a conhecer suas ações de ensino, pesquisa e extensão, assim como atualizar-se em relação à sua área de atuação.



14 QUADRO DE PESSOAL DOCENTE

14.1 Docentes do *Campus* Realeza que atuam no curso

Domínio/CCR	Professor	Tit.	Reg. Trab.	Súmula do Currículo Vitae	Link Currículo Lattes
1º NÍVEL					
Conexo/ Citologia histologia Básica	e Vanessa Silva Retuci	Doutor	40 DE	Graduação: Ciências Biológicas/ UEM/ 1998 Mestrado: Agronomia/ UEM/ 2003 Doutorado: Agronomia/ UEM/ 2007	http://lattes.cnpq.br/ 8816015473571291
Específico/ Anatomia Humana	Izabel Apareci da Soares	Doutor	40 DE	Graduação: Ciências Biológicas/ UEM/ 1998 Mestrado: Agronomia/ UEM/ 2001 Doutorado: Agronomia/ UEM/ 2005	http://lattes.cnpq.br/ 8698774652276155
	Felipe Beijami ni	Doutor	40 DE	Graduação: Ciências Biológicas/ UNIOESTE/ 2005 Mestrado: Biologia Celular e Molecular/ UFPR/ 2008 Doutorado: Biologia Celular e Molecular/ UFPR/ 2014.	http://lattes.cnpq.br/ 8765272477792580
Específico/ Introdução ao estudo da Nutrição e ética profissional	Camila Elizandr a Rossi	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFSC/ 2004. Mestrado: Nutrição/ UFSC/ 2009. Doutorado: Nutrição/ UFSC/ 2018.	http://lattes.cnpq.br/ 4570265927067952
	Flávia Pascoal Ramos	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFBA/ 2012. Mestrado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2015. Doutorado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2021.	http://lattes.cnpq.br/ 4133516720813011
Específico/ Embriologia	Felipe Beijami ni	Doutor	40 DE	Graduação: Ciências Biológicas/ UNIOESTE/ 2005. Mestrado: Biologia Celular e Molecular/ UFPR/ 2008. Doutorado: Biologia Celular e Molecular/ UFPR/ 2014.	http://lattes.cnpq.br/ 8765272477792580
Específico/ Extensão universitária e seus fundamentos	Flávia Pascoal Ramos	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFBA/ 2012. Mestrado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2015. Doutorado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2021.	http://lattes.cnpq.br/ 4133516720813011
Comum/	Rosiane	Mestre	40 DE	Graduação: Letras/	http://lattes.cnpq.br/



Domínio/CCR	Professor	Tit.	Reg. Trab.	Súmula do Currículo Vitae	Link Currículo Lattes
Produção textual acadêmica	Moreira da Silva Swiderski			UNIOESTE/2009. Mestrado: Letras/UNIOESTE/2012.	1825250472184021
Específico/Parasitologia	Fagner Luiz da Costa Freitas	Doutor	40 DE	Graduação: Medicina Veterinária/ UFRSA/ 2003. Mestrado: Ciências Veterinárias/ UNESP/ 2006. Doutorado: Ciências Veterinárias/ UNESP/ 2009.	http://lattes.cnpq.br/1494914070526273
2º NÍVEL					
Específico/Genética	Vanessa Silva Retuci	Doutor	40 DE	Graduação: Ciências Biológicas/ UEM/ 1998. Mestrado: Agronomia/ UEM/ 2003 Doutorado: Agronomia/ UEM/ 2007	http://lattes.cnpq.br/8816015473571291
Específico/Fisiologia Humana	Denise Maria Sousa de Mello	Doutor	40 DE	Graduação: Medicina Veterinária/ UDESC/ 1986; Pedagogia/ UNIPLAC/ 1990 e Ciências Biológicas/ UNIPLAC/ 2008. Mestrado: Neurociências/ UFSC/ 1996. Doutorado: Farmacologia/ UFSC/ 2007.	http://lattes.cnpq.br/3784160299987881
Específico/Bioquímica básica	Dalila Moter Benvenuto	Doutor	40 DE	Graduação: Farmácia/ UFSM/ 2008. Mestrado: Farmacologia/ UFSM/ 2010. Doutorado: Farmacologia/ UFSM/ 2012.	http://lattes.cnpq.br/6134516963963514
Específico/Vivências no Sistema Único de Saúde	Flávia Pascoal Ramos	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFBA/ 2012. Mestrado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2015. Doutorado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2021.	http://lattes.cnpq.br/4133516720813011
Conexo/Fundamentos da Saúde pública	Flávia Pascoal Ramos	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFBA/ 2012. Mestrado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2015. Doutorado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2021.	http://lattes.cnpq.br/4133516720813011
Específico/Nutrição Humana e Dietética	Eloá Angélica Koehnlein	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ CESUMAR/ 2007. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEM/ 2011. Doutorado: Ciência de	http://lattes.cnpq.br/6911197132803766



Domínio/CCR	Professor	Tit.	Reg. Trab.	Súmula do Currículo Vitae	Link Currículo Lattes
				Alimentos/ UEM/ 2014.	
Específico/ Avaliação Nutricional	Específico/ Avaliação Nutricional	Docente 40 DE A concur sar			
3º NÍVEL					
Específico/ Microbiologia geral Imunologia	Alexandre Carvalho de Moura	Doutor	40 DE	Graduação: Ciências Biológicas/ USU/ 1997. Mestrado: Microbiologia/ UEL/ 2000. Doutorado: Engenharia Agrícola/ UNIOESTE/ 2015.	http://lattes.cnpq.br/ 1811737564247729
Comum/ Iniciação Prática Científica	Antonio Marcos Myskiw	Doutor	40 DE	Graduação: História/ UNIOESTE/ 2000. Mestrado: História/ UFF/ 2002. Doutorado: História/ UFF/ 2009.	http://lattes.cnpq.br/ 4920963810086066
Específico/ Bioquímica aplicada nutrição	Dalila Moter Benvegnu	Doutor	40 DE	Graduação: Farmácia/ UFSC/ 2008. Mestrado: Farmacologia/ UFSC/ 2010. Doutorado: Farmacologia/ UFSC/ 2012.	http://lattes.cnpq.br/ 6134516963963514
Específico/ Técnica dietética culinária I	Cassiani Gotâma Tasca	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIVALI/ 2003. Mestrado: Nutrição/ UFSC/ 2007. Doutorado: Nutrição/ UFSC/ 2020.	http://lattes.cnpq.br/ 0375338778259315
Comum/ Estatística básica	Everton Artuso	Doutor	40 DE	Graduação: Matemática/ UTFPR/2009. Mestrado: Matemática/ UNESP/ 2012. Doutorado: Matemática/ UFRGS/ 2016	http://lattes.cnpq.br/ 4709930180718377
4º NÍVEL					
Comum/ Introdução ao Pensamento Social	Emerson Martins	Doutor	40 DE	Graduação: Ciências Sociais/ UFSC/ 2001. Mestrado: Sociologia Política/ UFSC/ 2005. Doutorado: Psicologia/ UFSC/ 2017.	http://lattes.cnpq.br/ 3588751399951827
Específico/ Legislação vigilância sanitária de alimentos	Elis Carolina de Souza Fatel	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIFIL/ 2001. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEL/ 2009. Doutorado: Ciências da Saúde/ UEL/ 2017.	http://lattes.cnpq.br/ 5952221936118365
Específico/ Nutrição estágios da vida I	Eloá Angélica Koehnlein	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ CESUMAR/ 2007. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEM/ 2011. Doutorado: Ciência de	http://lattes.cnpq.br/ 6911197132803766



Domínio/CCR	Professor	Tit.	Reg. Trab.	Súmula do Currículo Vitae	Link Currículo Lattes
	Docente 40 DE A concursar			Alimentos/ UEM/ 2014.	
Específico/ Microbiologia de alimentos	Alexandre Carvalho de Moura	Doutor	40 DE	Graduação: Ciências Biológicas/ USU/ 1997. Mestrado: Microbiologia/ UEL/ 2000. Doutorado: Engenharia Agrícola/ UNIOESTE/ 2015.	http://lattes.cnpq.br/1811737564247729
Específico/ Processos do Cuidado em Nutrição Clínica	Márcia Fernandes Nishiyama	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ CESULON/ 1998. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEM/ 2008. Doutorado: Ciência de Alimentos / UEM/ 2013.	http://lattes.cnpq.br/9307002886707342
5º NÍVEL					
Específico/ Nutrição nos estágios da vida II	Docente 40 DE A concursar				
Específico/ Educação Alimentar e Nutricional	Flávia Pascoal Ramos	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFBA/ 2012. Mestrado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2015. Doutorado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2021.	http://lattes.cnpq.br/4133516720813011
	Camila Elizandra Rossi	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFSC/ 2004. Mestrado: Nutrição/ UFSC/ 2009. Doutorado: Nutrição/ UFSC/ 2018.	http://lattes.cnpq.br/4570265927067952
Específico/ Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	Elis Carolina de Souza Fatel	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIFIL/ 2001. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEL/ 2009. Doutorado: Ciências da Saúde/ UEL/ 2017.	http://lattes.cnpq.br/5952221936118365
Específico/ Trabalho de Conclusão de Curso	Rozane Marcia Triches	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIJUI/ 1998. Mestrado: Epidemiologia/ UFRGS/ 2004. Doutorado: Desenvolvimento Rural/ UFRGS/ 2010.	http://lattes.cnpq.br/1843468542292101
Específico/	Susana	Doutor	40 DE	Graduação: Medicina	http://lattes.cnpq.br/



Domínio/CCR	Professor	Tit.	Reg. Trab.	Súmula do Currículo Vitae	Link Currículo Lattes
Patologia Humana	Regina de Mello Schlemper			Veterinária/ UDESC/ 1983 e Ciências Biológicas/ UNIPLAC/ 2008. Mestrado: Medicina Veterinária- Patologia Animal/ UFRJ/ 1990. Doutorado: Interdisciplinar/ UFSC/ 2002.	6515586356402204
Específico/ Sociologia da alimentação	Rozane Marcia Triches	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIJUI/ 1998. Mestrado: Epidemiologia/ UFRGS/ 2004. Doutorado: Desenvolvimento Rural/ UFRGS/ 2010.	http://lattes.cnpq.br/1843468542292101
6º NÍVEL					
Específico/ Bromatologia	Jucieli Weber	Doutor	40 DE	Graduação: Farmácia- Tecnologia de Alimentos/ UFSM/ 2004. Mestrado: Ciência e Tecnologia dos Alimentos/ UFSM/ 2007. Doutorado: Ciências dos Alimentos/ UFSC/ 2013	http://lattes.cnpq.br/9520946035770650
Específico/ Técnica dietética e culinária II	Cassiani Gotâma Tasca	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIVALI/ 2003. Mestrado: Nutrição/ UFSC/ 2007. Doutorado: Nutrição/ UFSC/ 2020.	http://lattes.cnpq.br/0375338778259315
Comum/ História da Fronteira Sul	Antonio Marcos Myskiw	Doutor	40 DE	Graduação: História/ UNIOESTE/ 2000. Mestrado: História/ UFF/ 2002. Doutorado: História/ UFF/ 2009.	http://lattes.cnpq.br/4920963810086066
Específico/ Epidemiologia Nutricional	Camila Elizandra Rossi	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFSC/ 2004. Mestrado: Nutrição/ UFSC/ 2009. Doutorado: Nutrição/ UFSC/ 2018.	http://lattes.cnpq.br/4570265927067952
Específico/ Nutrição em Saúde Coletiva	Camila Elizandra Rossi	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFSC/ 2004. Mestrado: Nutrição/ UFSC/ 2009. Doutorado: Nutrição/ UFSC/ 2018.	http://lattes.cnpq.br/4570265927067952
7º NÍVEL					
Específico/ Fisiopatologia e dietoterapia I	Márcia Fernandes Nishiyama	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ CESULON/ 1998. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEM/ 2008. Doutorado: Ciência de Alimentos / UEM/ 2013.	http://lattes.cnpq.br/9307002886707342
Específico/ Tecnologia de	Jucieli Weber	Doutor	40 DE	Graduação: Farmácia- Tecnologia de Alimentos/	http://lattes.cnpq.br/9520946035770650



Domínio/CCR	Professor	Tit.	Reg. Trab.	Súmula do Currículo Vitae	Link Currículo Lattes
alimentos				UFFSM/ 2004. Mestrado: Ciência e Tecnologia dos Alimentos/ UFSM/ 2007. Doutorado: Ciências dos Alimentos/ UFSC/ 2013.	
Específico/ Farmacologia aplicada à nutrição	Dalila Moter Benvenuto	Doutor	40 DE	Graduação: Farmácia/ UFSM/ 2008. Mestrado: Farmacologia/ UFSM/ 2010. Doutorado: Farmacologia/ UFSM/ 2012.	http://lattes.cnpq.br/6134516963963514
Específico/ Nutrição Aplicada Exercício Físico e Esportes	Eloá Angélica Koehnlein	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ CESUMAR/ 2007. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEM/ 2011. Doutorado: Ciência de Alimentos/ UEM/ 2014.	http://lattes.cnpq.br/6911197132803766
Comum/ Meio Ambiente, Economia e Sociedade	Marcos Antonio Beal	Doutor	40 DE	Graduação: Filosofia/ Centro Universitário de Brusque/ 2003. Mestrado: Sociologia/ UFPR/ 2006. Doutorado: Sociologia Política/ UFSC/ 2016.	http://lattes.cnpq.br/5338911678828405
Específico/ Elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso	Rozane Marcia Triches	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIJUI/ 1998. Mestrado: Epidemiologia/ UFRGS/ 2004. Doutorado: Desenvolvimento Rural/ UFRGS/ 2010.	http://lattes.cnpq.br/1843468542292101
8º NÍVEL					
Específico/ Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	Elis Carolina de Souza Fatel	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIFIL/ 2001. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEL/ 2009. Doutorado: Ciências da Saúde/ UEL/ 2017.	http://lattes.cnpq.br/5952221936118365
Específico/ Fisiopatologia e dietoterapia II	Márcia Fernandes Nishiyama	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ CESULON/ 1998. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEM/ 2008. Doutorado: Ciência de Alimentos / UEM/ 2013.	http://lattes.cnpq.br/9307002886707342
Comum/ Direitos e Cidadania	Emerson Martins	Doutor	40 DE	Graduação: Ciências Sociais/ UFSC/ 2001. Mestrado: Sociologia Política/ UFSC/ 2005. Doutorado: Psicologia/ UFSC/ 2017.	http://lattes.cnpq.br/3588751399951827
Específico/ Segurança Alimentar e Nutricional	Rozane Marcia Triches	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIJUI/ 1998. Mestrado: Epidemiologia/ UFRGS/ 2004. Doutorado: Desenvolvimento	http://lattes.cnpq.br/1843468542292101



Domínio/CCR	Professor	Tit.	Reg. Trab.	Súmula do Currículo Vitae	Link Currículo Lattes
				Rural/ UFRGS/ 2010.	
Específico/ Rotulagem de Alimentos	Jucieli Weber	Doutor	40 DE	Graduação: Farmácia- Tecnologia de Alimentos/ UFSM/ 2004. Mestrado: Ciência e Tecnologia dos Alimentos/ UFSM/ 2007. Doutorado: Ciências dos Alimentos/ UFSC/ 2013	http://lattes.cnpq.br/ 9520946035770650
9º NÍVEL					
Específico/ Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar	Eliani Frizon	Mestre	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFMT/ 1990. Mestrado: Ciências da Saúde/ PUCPR/ 2006.	http://lattes.cnpq.br/ 6142554663014111
Específico/ Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social	Rozane Marcia Triches	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIJUI/ 1998. Mestrado: Epidemiologia/ UFRGS/ 2004. Doutorado: Desenvolvimento Rural/ UFRGS/ 2010.	http://lattes.cnpq.br/ 1843468542292101
	Camila Elizandra Rossi	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFSC/ 2004. Mestrado: Nutrição/ UFSC/ 2009. Doutorado: Nutrição/ UFSC/ 2018.	http://lattes.cnpq.br/ 4570265927067952
	Flávia Pascoal Ramos	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFBA/ 2012. Mestrado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2015. Doutorado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2021.	http://lattes.cnpq.br/ 4133516720813011
10º NÍVEL					
Específico/ Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Ambulatorial	Eloá Angélica Koehnlein	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ CESUMAR/ 2007. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEM/ 2011. Doutorado: Ciência de Alimentos/ UEM/ 2014.	http://lattes.cnpq.br/ 6911197132803766
	Márcia Fernandes Nishiyama	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ CESULON/ 1998. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEM/ 2008. Doutorado: Ciência de Alimentos / UEM/ 2013.	http://lattes.cnpq.br/ 9307002886707342
Específico/ Estágio Curricular Supervisionado em	Elis Carolina de Souza Fatel	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIFIL/ 2001. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEL/ 2009. Doutorado: Ciências da	http://lattes.cnpq.br/ 5952221936118365



Domínio/CCR	Professor	Tit.	Reg. Trab.	Súmula do Currículo Vitae	Link Currículo Lattes
Alimentação Coletiva				Saúde/ UEL/ 2017.	
	Cassiani Gotâma Tasca	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIVALI/ 2003. Mestrado: Nutrição/ UFSC/ 2007. Doutorado: Nutrição/ UFSC/ 2020.	http://lattes.cnpq.br/0375338778259315
Optativa/ Alimentos Funcionais	Eloá Angélica Koehnlein	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ CESUMAR/ 2007. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEM/ 2011. Doutorado: Ciência de Alimentos/ UEM/ 2014.	http://lattes.cnpq.br/6911197132803766
Optativa/ Análise sensorial	Jucieli Weber	Doutor	40 DE	Graduação: Farmácia-Tecnologia de Alimentos/ UFSM/ 2004. Mestrado: Ciência e Tecnologia dos Alimentos/ UFSM/ 2007. Doutorado: Ciências dos Alimentos/ UFSC/ 2013.	http://lattes.cnpq.br/9520946035770650
Optativa/ Intervenções nutricionais na atenção primária à saúde e na rede socioassistencial	Flávia Pascoal Ramos	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFBA/ 2012. Mestrado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2015. Doutorado: Alimentos, Nutrição e Saúde/ UFBA/ 2021.	http://lattes.cnpq.br/4133516720813011
Optativa/ Bases práticas do cuidado nutricional hospitalar	Eliani Frizon	Mestre	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFMT/ 1990. Mestrado: Ciências da Saúde/ PUCPR/ 2006.	http://lattes.cnpq.br/6142554663014111
Optativa/ Elaboração de artigos científicos	Camila Elizandra Rossi	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UFSC/ 2004. Mestrado: Nutrição/ UFSC/ 2009. Doutorado: Nutrição/ UFSC/ 2018.	http://lattes.cnpq.br/4570265927067952
Optativa/ Introdução a toxicologia de alimentos	Jucieli Weber	Doutor	40 DE	Graduação: Farmácia-Tecnologia de Alimentos/ UFSM/ 2004. Mestrado: Ciência e Tecnologia dos Alimentos/ UFSM/ 2007. Doutorado: Ciências dos Alimentos/ UFSC/ 2013	http://lattes.cnpq.br/9520946035770650
Optativa/ Estruturação de Consultoria (Assessoria) e fiscalização em Unidades de	Elis Carolina de Souza Fatel	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIFIL/ 2001. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEL/ 2009. Doutorado: Ciências da Saúde/ UEL/ 2017.	http://lattes.cnpq.br/5952221936118365



Domínio/CCR	Professor	Tit.	Reg. Trab.	Súmula do Currículo Vitae	Link Currículo Lattes
Alimentação e Nutrição (UANs)	Tiago da Costa	Doutor	40 DE	Graduação: Administração/IAP/2005. Mestrado: Administração/UEDESC/2009. Doutorado: Administração/UEDESC/2020.	http://lattes.cnpq.br/3713922745903324
Optativa/ Desenvolvimento Sustentável e sua relação com a Alimentação e Nutrição	Rozane Marcia Triches	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ UNIJUI/ 1998. Mestrado: Epidemiologia/ UFRGS/ 2004. Doutorado: Desenvolvimento Rural/ UFRGS/ 2010.	http://lattes.cnpq.br/1843468542292101
Optativa/ Pesquisa de Marketing Aplicada	Tiago da Costa	Doutor	40 DE	Graduação: Administração/IAP/2005. Mestrado: Administração/UEDESC/2009. Doutorado: Administração/UEDESC/2020.	http://lattes.cnpq.br/3713922745903324
Optativa/ Nutrição Comportamental com Ênfase na Área Clínica Ambulatorial	Márcia Fernandes Nishiyama	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ CESULON/ 1998. Mestrado: Ciências da Saúde/ UEM/ 2008. Doutorado: Ciência de Alimentos / UEM/ 2013.	http://lattes.cnpq.br/9307002886707342
Optativa/ Informática aplicada à nutrição	Marcelo Zanetti	Doutor	40 DE	Graduação: Análise de sistemas/ UNICENTRO/ 2003. Mestrado: Informática/ PUC-PR/ 2006. Doutorado: Informática/ PUC-PR/ 2017.	http://lattes.cnpq.br/6060069950382721
Optativa/ tópicos especiais	A definir				
Optativa/ Seminários temáticos	A definir				



15 INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA AO CURSO

15.1 Bibliotecas

As bibliotecas da UFFS têm o compromisso de oferecer o acesso à informação a toda a comunidade universitária para subsidiar as atividades de ensino, pesquisa e extensão. Vinculadas à Coordenação Acadêmica do seu respectivo campus, as bibliotecas estão integradas e atuam de forma sistêmica.

A Divisão de Bibliotecas (DBIB), vinculada à Pró-Reitoria de Graduação, fornece suporte às bibliotecas no tratamento técnico do material bibliográfico e é responsável pela gestão do Portal de Periódicos, Portal de Eventos e do Repositório Digital, assim como fornece assistência editorial às publicações da UFFS (registro, ISBN e ISSN) e suporte técnico ao Sistema de Gestão de Acervos (Pergamum). Cada uma das unidades tem em seu quadro um ou mais bibliotecários, com a responsabilidade de garantir que todos os serviços de atendimento à comunidade, em cada um dos campi, sejam oferecidos de forma consonante à “Carta de Serviços aos Usuários”, assumindo o compromisso da qualidade na prestação de todos os seus serviços.

A DBIB tem por objetivo a prestação de serviços para as bibliotecas da Instituição, visando: articular de forma sistêmica a promoção e o uso de padrões de qualidade na prestação de serviços, com o intuito de otimizar recursos de atendimento para que os usuários utilizem o acervo e os serviços com autonomia e eficácia; propor novos projetos, programas, produtos e recursos informacionais que tenham a finalidade de otimizar os serviços ofertados em consonância com as demandas dos cursos de graduação e pós-graduação, atividades de pesquisa e extensão.

Atualmente a UFFS dispõe de seis bibliotecas, uma em cada campus. Os serviços oferecidos são: consulta ao acervo; empréstimo, reserva, renovação e devolução; empréstimo entre bibliotecas; empréstimo interinstitucional; empréstimos de notebooks; acesso à internet wireless; acesso à internet laboratório; comutação bibliográfica; orientação e normalização de trabalhos; catalogação na fonte; serviço de alerta; visita guiada; serviço de disseminação seletiva da informação; divulgação de novas aquisições; capacitação no uso dos recursos de informação.

As bibliotecas da UFFS também têm papel importante na disseminação e preservação da produção científica institucional a partir do trabalho colaborativo com a DBIB no uso de



plataformas instaladas para o Portal de Eventos, Portal de Periódicos e Repositório Institucional, plataformas que reúnem os anais de eventos, periódicos eletrônicos, trabalhos de conclusão de cursos (monografias, dissertações, etc.) e os documentos digitais gerados no âmbito da UFFS.

Com relação à ampliação do acervo, são adquiridas anualmente as bibliografias básicas e complementares dos cursos de graduação e dos programas de pós-graduação em implantação, no formato impresso e outras mídias, em número de exemplares conforme critérios estabelecidos pelo MEC.

A UFFS integra o rol das instituições que acessam o Portal de Periódicos da CAPES que oferece mais de 33 mil publicações periódicas internacionais e nacionais, e-books, patentes, normas técnicas e as mais renomadas publicações de resumos, cobrindo todas as áreas do conhecimento. Integra, ainda, a Comunidade Acadêmica Federada (CAFe), mantida pela Rede Nacional de Ensino (RNP), cujos serviços oferecidos contemplam o acesso a publicações científicas, redes de dados de instituições de ensino e pesquisa brasileiras, atividades de colaboração e de ensino a distância.

No *campus* Realeza, a biblioteca está instalada em espaço físico de 256,82 m², com atendimento de segunda a sexta-feira das 07h30min às 22h30min. São disponibilizadas salas de estudo e computadores interligados à rede mundial de computadores, além da disponibilidade de um laboratório com computadores para pesquisas. A biblioteca conta com mesas para estudo; salas de estudo em grupo com computador, mesa e cadeiras; mesas para estudo individual; um laboratório de informática com sete mesas com computadores para acesso à internet e um terminal exclusivo para consulta ao acervo e renovação de empréstimos.

15.2 Laboratórios

A estrutura laboratorial do *Campus* Realeza está configurada para atender todas as demandas de ensino, pesquisa e extensão atreladas aos cursos ofertados pelo *Campus*. Atualmente existem 36 espaços, distribuídos nos blocos de laboratórios 01, 02 e 03 e no Bloco A.



O Funcionamento, utilização e segurança de todos os laboratórios vinculados a CLAB-RE são delineados pelo Regimento Geral dos Laboratórios da UFFS (Resolução Nº 10/2013 - CONSUNI/CA), Regulamento dos Laboratórios da UFFS - Campus Realeza (Resolução Nº 08/2017 - CONSC-RE), Plano de Gerenciamento de Resíduos de Laboratórios e o Manual de Segurança da UFFS. Para os laboratórios 305 e 306 existe também o Manual de Boas Práticas de Manipulação em Laboratórios de Alimentos da UFFS.

Todos os laboratórios apresentam conforto térmico realizado por condicionadores de ar individuais, os quais são periodicamente limpos e higienizados por empresa terceirizada especializada.

A quantidade e tipos de equipamentos e insumos disponíveis nos laboratórios são condizentes para atender as especificidades de cada componente prática realizada, sendo também suficientes para atender a quantidade de discentes de cada turma. A infraestrutura de T.I existente oferece conexão de rede com e sem fio, com velocidade de até 200Mbps, além de computadores, projetores multimídia em todos os ambientes. Todos os equipamentos são submetidos a manutenções periódicas e corretivas, realizadas pela própria equipe técnica do Campus e por empresa terceirizada qualificada.

Todos os espaços contam com ao menos um técnico qualificado na área cuja as principais responsabilidades são prestar suporte para a realização das atividades práticas (ensino, pesquisa e extensão) e auxiliar na organização em geral dos laboratórios.

Periodicamente é realizada a avaliação do uso dos espaços, usando o sistema de reserva e controle de entrega de chaves da instituição. Essa avaliação permite monitorar a intensidade de uso de cada espaço e a sua finalidade (ensino, pesquisa e extensão). Essa informação serve como uma ferramenta base para o encaminhamento de futuras alterações de espaço (ampliação ou fusão) e aquisição de novos equipamentos e materiais. Quanto a qualidade do atendimento, a avaliação é feita rotineiramente, entre o docente e o técnico responsável pelo espaço, pontualmente, ao término de cada atividade. Possíveis melhorias são encaminhadas via Coordenação Adjunta de Laboratórios e Coordenação Acadêmica.

Os laboratórios que atendem diretamente as demandas do Curso de Nutrição, são detalhados na sequência.



LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA	
Responsáveis: Coordenação Adjunta de Laboratórios – Técnicos de Informática	
Alunos por turma: 25	
Área: 62,92 m ²	Localização: Bloco A
Quantidade	Descrição
02	Espaço destinado ao aprendizado de ferramentas de informática em geral, desde noções básicas de uso de softwares genéricos da computação até programas específicos da área de cada curso ofertado pelo Campus. Principal(is) componente(s) do Curso de Nutrição atendida(s) nesse espaço: Introdução à Informática, Cálculo e Análise de Cardápios
Principais Equipamentos e Materiais	
Equipamentos: Microcomputadores, lousa interativa e projetor multimídia	

LABORATÓRIO DE ANATOMIA HUMANA	
Responsáveis: Coordenação Adjunta de Laboratórios – Técnicos de Biologia	
Alunos por turma: 35	
Área: 88,84 m ²	Localização: Bloco de laboratórios 01
Quantidade	Descrição
01	Espaço estruturado integralmente com peças anatômicas, destinado ao estudo e aprendizado morfológico e macroscópico da anatomia humana e os sistemas que a compõe. Principal(is) componente(s) do Curso de Nutrição atendida(s) nesse espaço: Anatomia Humana.
Principais Equipamentos e Materiais	
Equipamentos: Projetor e computadores de mesa. Partes anatômicas diversas de articulações de mão, pulso, cotovelo, ombro, pé, quadril, cérebro, coluna, coração, pulmão, rins, estômago, fígado, laringe e crânio desmontáveis; Sistema de desenvolvimento embrionário e estágio da fecundação e desenvolvimento do óvulo; Esqueletos com corpo articulado; Modelos em geral de perna, higiene dental, olho, ouvido, nariz, pélvis, sistema circulatório entre outros.	



LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	
Responsáveis: Coordenação Adjunta de Laboratórios – Técnicos de Nutrição e Dietética	
Alunos por turma: 24	
Área: 58,12 m ²	Localização: Bloco de laboratórios 01
Quantidade	Descrição
01	Espaço destinado às práticas e projetos de avaliação antropométrica individual ou de coletividades. Possui equipamentos apropriados para as medições de: peso, estatura, circunferências, pregas e outras medidas de acompanhamento nutricional em todas as fases da vida (criança à idoso) e materiais lúdicos para planejamento dietético e educação alimentar. Principal(is) componente(s) do Curso de Nutrição atendida(s) nesse espaço: Nutrição e Esporte, Avaliação Nutricional e Educação em Saúde Nutrição.
Principais Equipamentos e Materiais	
Equipamentos: Estadiômetros, balanças pediátricas, adipômetros, microcomputadores, balanças digitais portáteis, paquímetros, réplicas de alimentos diversos, biombo e projetor multimídia.	

LABORATÓRIO DE QUÍMICA ANALÍTICA	
Responsáveis: Coordenação Adjunta de Laboratórios – Técnicos de Química	
Alunos por turma: 20	
Área: 87,01 m ²	Localização: Bloco de laboratórios 02
Quantidade	Descrição
01	Espaço estruturado para atender todas as demandas práticas relacionadas à química analítica quantitativa e qualitativa.
Principais Equipamentos e Materiais	
Equipamentos: Estufas de secagem, banho metabólico com agitação, centrífugas, mesa agitadora recíprocante, dosificador automático de 10,0 a 100,0ml, balanças analíticas, projeto multimídia, mantas aquecedoras, micropipetas diversas, espectrofotômetro de varredura UV e forno mufla.	



LABORATÓRIO DE QUÍMICA GERAL	
Responsáveis: Coordenação Adjunta de Laboratórios – Técnicos de Química	
Alunos por turma: 20	
Área: 87,01 m ²	Localização: Bloco de laboratórios 02
Quantidade	Descrição
01	Espaço estruturado para atender todas as demandas práticas relacionadas à química geral, tais como toxicidade de compostos, manipulação de resíduos, preparo de soluções em geral, propriedades de elementos químicos, interações químicas em geral, entre outros.
Principais Equipamentos e Materiais	
Equipamentos: Mantas aquecedoras diversas, espectrofotômetro de varredura UV, microcomputador desktop, condutímetros de bancada, permeâmetro completo, Phmetros de bancada, forno mufla, fotometro de chama digital, projetor multimídia, balanças analíticas e semi analíticas, estufas de secagem e esterilização, micropipetas diversas e banho maria com agitação.	

LABORATÓRIO DE QUÍMICA ORGÂNICA	
Responsáveis: Coordenação Adjunta de Laboratórios – Técnicos de Química	
Alunos por turma: 20	
Área: 87,01 m ²	Localização: Bloco de laboratórios 02
Quantidade	Descrição
01	Laboratório personalizado para atender as demandas práticas relacionadas à química orgânica em geral, tais como, estudos de técnicas de extração, separação e caracterização de compostos orgânicos por meio de reações químicas e métodos físicos de análise, síntese de compostos orgânicos entre outros.
Principais Equipamentos e Materiais	
Equipamentos: Banho maria com agitação, chapas aquecedoras com agitação, mantas aquecedoras, bombas de vácuo e hidro vácuo para extração, extrator de gorduras soxhlet, extrator de óleos e graxas, destilador de nitrogênio, destilador tipo clevenger, microdestilador de álcool, evaporador rotativo com banho, câmara escura UV, projetor multimídia, polarímetro de disco, balanças semi analíticas, estufa de secagem e esterilização e micropipetas diversas.	



LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA E BROMATOLOGIA	
Responsáveis: Coordenação Adjunta de Laboratórios – Técnicos de Química	
Alunos por turma: 20	
Área: 87,01 m ²	Localização: Bloco de laboratórios 02
Quantidade	Descrição
01	Espaço destinado ao estudo e análise físico-química e bromatológica em geral. Principal(is) componente(s) do Curso de Nutrição atendida(s) nesse espaço: Composição de Alimentos e Bromatologia
Principais Equipamentos e Materiais	
Equipamentos: Bombas de hidro vácuo, balanças analíticas e semi analíticas, destilador para determinação de nitrogênio, extrator de gordura tipo soxhlet, sistema com bloco digestor para alimentos, sistema para filtração de fibra bruta, centrífuga para butirômetro, digestor de fibras, extrator de óleos e graxas, analisador de atividade de água, moinho analítico, analisador de leite multiparâmetros, bloco micro digestor com bomba, mesa agitadora, dessecador de bancada, agitador eletromagnético, densímetro digital, mantas aquecedora, projetor multimídia, incubadora com agitação orbital, estufas de secagem, banho maria com agitação, concentrador de volumes, forno mufla, colorímetro, refratômetro, refrigeradores, medidor de área foliar, dosificador automática de 10,0 a 100,0ml e micropipetas diversas.	



LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA	
Responsáveis: Coordenação Adjunta de Laboratórios – Técnicos de Nutrição e Dietética/ Alimentos	
Alunos por turma: 20	
Área: 71,00 m ²	Localização: Bloco de laboratórios 03
Quantidade	Descrição
01	Laboratório montado visando atender as demandas práticas relacionadas ao estudo da composição química e nutricional dos alimentos, técnicas de preparo, cocção e conservação dos alimentos, utensílios domésticos, equivalência de pesos em medidas entre outras. Principal(is) componente(s) do Curso de Nutrição atendida(s) nesse espaço: Bases da Técnica Dietética e Culinária e Técnicas Dietéticas e Culinárias.
Principais Equipamentos e Materiais	
Forno elétrico, congeladores, geladeiras, modelador de pão, secador para frutas, hortaliças e plantas, fritadeira industrial, seladora a vácuo, fornos micro-ondas, cafeteiras elétricas, estufa para crescimento de pães, balanças semi analíticas, multiprocessadores, liquidificadores diversos, sanduicheiras, fogões quatro bocas, batedeiras planetárias, espremedores de frutas, balanças digitais, forno combinado industrial, câmara fria, picador de legumes, talheres em geral, pratos, panelas, frigideiras, assadeiras, entre outros.	

LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E ANÁLISE SENSORIAL	
Responsáveis: Coordenação Adjunta de Laboratórios – Técnicos de Nutrição e Dietética/ Alimentos	
Alunos por turma: 20	
Área: 46,94 m ²	Localização: Bloco de laboratórios 03
Quantidade	Descrição
01	Espaço personalizado para a produção de alimentos e análise sensorial, com foco no estudo da classificação, manipulação, transformação e conservação de produtos de origem animal e vegetal. Em anexo, também encontra-se o laboratório de análise sensorial, onde são estudadas diversas características dos alimentos produzidos, quando percebidos pelos sentidos da visão, olfação, gustação e tato. Nesse espaço também é avaliada a aceitabilidade do consumidor diante de produtos alimentícios experimentais e potencialmente comercializáveis. Principal(is) componente(s) do Curso de Nutrição atendida(s) nesse espaço: Tecnologia de Alimentos de Origem Animal e Tecnologia de Alimentos de Origem Vegetal



Principais Equipamentos e Materiais

Sorveteria, estufa de secagem e esterilização, balanças de precisão, microcomputador desktop, picador de carne, cutter para embutidos, fogão industrial, tacho para doce de leite, phmetro digital, liofilizador, extrator de sucos industrial, liquidificadores, multiprocessadores, spray-drier, termômetro infravermelho, conjunto misturador com extrusora, defumador, despoldadeira, batedeiras, ensacadeira de linguiça, tanque para lavagem, divisora de massas, micro-ondas, refratômetro digital e utensílios domésticos em geral.

LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA, FISIOLOGIA E FARMACOLOGIA

Responsáveis: Coordenação Adjunta de Laboratórios – Técnicos de Biologia e/ou Química

Alunos por turma: 25

Área: 88,82 m²

Localização: Bloco de laboratórios 03

Quantidade

Descrição

01

Laboratório destinado aos estudos bioquímicos, fisiológicos e farmacológicos em geral, tais como, composição química de células (carboidratos, lipídeos, proteínas, enzimas, ...), aspectos metabólicos entre outros. Principal(is) componente(s) do Curso de Nutrição atendida(s) nesse espaço: Bioquímica Básica.

Principais Equipamentos e Materiais

Refrigeradores, congeladores, agitadores magnéticos, phmetros, mesa agitadora com plataforma, agitadores orbitais tipo vortex, balanças analíticas e semi analíticas, microscópios ópticos, homogenizador elétrico de sangue, destilador de água, refratômetro manual, espectrofotômetro UV-VIS, agitador de tubos, micropipetas diversas, centrífuga digital de bancada, banho maria com agitação, estufa de secagem e esterilização e projetor multimídia e vidrarias diversas.



LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA	
Responsáveis: Coordenação Adjunta de Laboratórios – Técnicos de Biologia	
Alunos por turma: 25	
Área: 88,82 m ²	Localização: Bloco de laboratórios 03
Quantidade	Descrição
01	Espaço destinado a análises e estudos microbiológicos de diversos tipos, como, bactérias, fungos, leveduras e vírus. Estudos sobre manifestações clínica e epidemiológicas, diagnósticos, sistema imune em geral. Principal(is) componente(s) do Curso de Nutrição atendida(s) nesse espaço: Microbiologia e Imunologia e Microbiologia de Alimentos.
Principais Equipamentos e Materiais	
Seladora a vácuo, agitador magnético com aquecimento, micropipetas diversas, macro controlador de pipetagem de 0,1 a 100ml, phmetro digital, aparelho de medição quantitativa de parâmetros sanguíneos, estufas de cultura bacteriológicas, balanças analíticas e semi analíticas, esfigmomanômetro, agitadores tipo vortex, lupas de mesa, refrigeradores, incubadoras tipo BODs, estetoscópios cardiológicos, liquidificadores, refratômetro manual, microscópios binoculares, microscópios estereoscópios, banho dubnoff, sistema de purificação de água tipo osmose reversa, projetor multimídia, homogeneizador de amostras patogênicas e microbianas, incubadoras refrigeradas com agitação, agitadores de Kline, cabine de segurança biológica classe II, micro-ondas e contador de colônias.	

LABORATÓRIO DE MICROSCOPIA	
Responsáveis: Coordenação Adjunta de Laboratórios – Técnicos de Biologia	
Alunos por turma: 24	
Área: 58,12 m ²	Localização: Bloco de laboratórios 03
Quantidade	Descrição
02	Espaço destinado a visualização e aprendizado em laminário de conceitos patológicos, como, inflamações, necrose, calcificações e pigmentações patológicas. Estudo de células, morfologia e tecidos biológicos. Principal(is) componente(s) do Curso de Nutrição atendida(s) nesse espaço: Patologia, Citologia e Histologia Básica.
Principais Equipamentos e Materiais	
Projetor multimídia, microscópios trinoculares, microscópios binoculares, banho maria histológico, dispensador de parafina, micrótomo rotativo, conjuntos de laminários permanentes de diversos tipos, entre eles, parasitologia, patologia e microbiologia.	



15.3 Clínica-Escola de Nutrição

Ao se pensar nos espaços para a realização de estágios curriculares obrigatórios na área de Nutrição Clínica Ambulatorial, o curso de Nutrição da UFFS organizou-se de modo a possuir um espaço físico e equipado, para a execução de atendimento nutricional individual e/ou coletivo, e dessa forma no ano de 2014 houve a implantação da Clínica-Escola de Nutrição e a execução de suas atividades.

Atualmente, a Clínica está localizada na Avenida Bruno Zuttion, 4001, Centro, Realeza, em imóvel locado e área de 241,10 metros quadrados. O ambiente é composto por 1 recepção, 2 consultórios, 1 sala de avaliação física, 1 sala de aula, 1 sala para estagiários, 1 copa, 2 banheiros, 1 depósito, 1 sala para a coordenação e supervisora, 1 sala privada. Consta de projetor multimídia, bioimpedâncias tetrapolares, adipômetros clínicos e científicos, balanças antropométricas, fitas métricas antropométricas, antropômetros, software para cálculos nutricionais, computadores, réplicas de alimentos, impressoras preto e branco e colorida.

Neste sentido, a Clínica-Escola de Nutrição da UFFS possui como objetivo pedagógico atrelar as ações de ensino, pesquisa e extensão, por meio da habilitação dos futuros nutricionistas para uma atuação participativa e colaborativa junto à comunidade, procurando aproveitar os espaços criados para que se realize atendimento qualificado à população residente nas áreas urbanas e rurais do município de Realeza (PR), e seu entorno. Ainda, torna-se um local para a realização de trabalho de conclusão de curso (TCC) para os alunos de Nutrição e áreas afins, considerando as diversas condições clínicas e nutricionais decorrentes das demandas.

Os serviços prestados abrangem as áreas de avaliação e diagnóstico nutricional, educação nutricional, educação alimentar e acompanhamento ambulatorial de indivíduos e grupos específicos da população. Por meio destes serviços, as pessoas atendidas expõem suas necessidades em saúde e, mediadas pelo estagiário, encontrarão as melhores condutas a serem tomadas em relação à alimentação, prevenção e tratamento em saúde através da aplicação da dietoterapia.

Para isso, os atendimentos são realizados por meio de atendimento ambulatorial individualizado (consulta nutricional), atenção a grupos específicos (exemplos: diabetes, hipertensão, obesidade), assim como, atividades de educação alimentar e nutricional. Os estagiários do curso de nutrição são supervisionados integralmente através da Responsável Técnica (RT) Nutricionista do local e acompanhados/orientados pelas professoras da área



clínica.

A sede própria da Clínica-Escola de Nutrição no *campus* da UFFS – Realeza está em construção, com 1.105,04 m² de área de intervenção externa e 315,90 m² de área construída em edifício térreo, composta de 4 consultórios, sala dos professores, sala de coordenação, recepção, banheiros com acessibilidade e fraldário, recepção ampla, sala de reuniões, copa, sala de computadores/arquivos, sala de aula.

Pretende-se com a futura obra, atender as demandas do *Campus* Realeza, de forma mais específica do curso de Nutrição, o qual terá melhores condições no desenvolvimento das atividades acadêmicas e de extensão, possibilitando assim uma formação ainda mais qualificada aos acadêmicos, bem como oferecer um melhor serviço de saúde, na área de nutrição, para a comunidade regional, visto ser a Clínica-Escola, um espaço de atendimento gratuito à comunidade.

15.3 Salas de aula

O *Campus* Realeza conta com 26 salas de aula devidamente equipadas no Bloco “A”, a maior parte delas com capacidade para receber 50 estudantes. Há uma sala com capacidade para 70 pessoas (306) e outras três com capacidade para 20 estudantes (307, 410 e 411) e que fogem do padrão das demais. Como o curso requer a disponibilidade de 04 salas de aula, e no período diurno são ofertados apenas dois cursos: Nutrição e Medicina Veterinária, as salas de aula disponíveis são suficientes para atender a demanda do curso de Nutrição. Considerando que o curso de Nutrição prevê em seu PPC a oferta de 4,1% de sua carga horária na modalidade não presencial, é importante mencionar que todas as salas de aula do Bloco “A” estão sendo transformadas em telessalas, o que permitirá viabilizar a proposta de aprendizagem desenhada para o curso. Ao total 15 salas de aulas do bloco A são climatizadas.

15.4 Espaço de Trabalho para Coordenação do Curso e Serviços Acadêmicos

A Coordenação do Curso de Nutrição funciona no Bloco dos Professores do *Campus* Realeza, em gabinete exclusivo. A Secretária do Curso funciona junto à Secretária Geral dos Cursos e dispõe de 1 (um/uma) secretária (o) para o atendimento das demandas do Curso. Além disso, no piso térreo, sala 103 do Bloco A, funciona a Secretária Acadêmica do *Campus*, responsável pelos serviços acadêmicos e diretamente relacionada à Diretoria de Registro Acadêmico.



15.5 Gabinetes de trabalho dos professores

As salas destinadas às (aos) professoras (es) que atuam no Curso de Nutrição encontram-se no Bloco dos Professores que tem 2.522,74 m². Neste prédio, há gabinetes de trabalho que acolhem duas (dois) professoras (es) em cada uma delas. Cada gabinete tem 13,87 m², num total de 51 gabinetes, que acolhem, então, um total de 102 professoras (es). Além disso, neste bloco, há também, no piso térreo, um auditório, uma sala de apoio, uma sala de impressão, uma sala para dados e lógica, quadro de energia e telefonia, sanitários masculino e feminino, também para pessoas com necessidades especiais (PNE). Já no segundo pavimento, há uma sala de convivência, uma copa, uma sala de reuniões, sala de impressão, dados e lógica.

15.6 Restaurante Universitário (RU)

O RU visa apoiar o desenvolvimento de atividades acadêmicas e administrativas da Instituição por meio do fornecimento de refeições nutricionalmente saudáveis, e financeiramente acessíveis aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente de pessoas que trafegam nas dependências da Instituição. Para atender esse público o RU possui uma área construída de 2300 m², dividida em cozinha e refeitório, com espaço para atendimento de cerca de 500 pessoas simultaneamente. Vale destacar que o RU é um campo de estágio para os acadêmicos do curso de Nutrição da UFFS, que proporciona o desenvolvimento de atividades na área de Alimentação Coletiva.

15.7 Espaço de convivência com praça de alimentação e serviço de Cantina

O espaço possui 211,26m² de área construída, sendo 73,15m² destinados para o preparo dos alimentos e a comercialização; 84,82m² de área coberta destinada a praça de alimentação e convivência; e 53,29m² de áreas de calçadas e entornos. Além do espaço coberto, existe toda a área de convivência aberta, que conta com mesas e bancos para melhor atender estudantes, servidores da UFFS, e também toda a comunidade externa, que por vezes comparece ao campus para participar de eventos e demais atividades. O espaço destinado ao serviço de Cantina também servirá como local para o desenvolvimento de atividades da área de Alimentação coletiva.



15.8 Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida

Conforme disposto na CF/88, Art. 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei N° 10.098/2000, nos Decretos N° 5.296/2004, N° 6.949/2009, N° 7.611/2011 e na Portaria N° 3.284/2003, a UFFS, em sua estrutura administrativa, tem um Núcleo de Acessibilidade, composto por uma Divisão de Acessibilidade vinculada à Diretoria de Políticas de Graduação (DPGRAD) e os Setores de Acessibilidade dos campi. O Núcleo tem por finalidade atender servidores e estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação quanto ao seu acesso e permanência na universidade, podendo desenvolver projetos que atendam a comunidade regional. O Núcleo de Acessibilidade da UFFS segue o que está disposto em seu Regulamento, Resolução N° 6/2015 – CONSUNI/CGRAD. Com o objetivo de ampliar as oportunidades para o ingresso e a permanência nos cursos de graduação e pós-graduação, assim como o ingresso e a permanência dos servidores, foi instituída a Política de Acesso e Permanência da Pessoa com Deficiência, Transtornos Globais do Desenvolvimento e Altas Habilidades/Superdotação da UFFS. Tal política foi aprovada pela Resolução N° 4/2015 – CONSUNI/CGRAD.

Buscando fortalecer e potencializar o processo de inclusão a acessibilidade, a UFFS, tem desenvolvido ações que visam assegurar as condições necessárias para o ingresso, a permanência, a participação e a aprendizagem dos estudantes, público-alvo da educação especial, na instituição. Assim, apresenta-se a seguir, as ações desenvolvidas na instituição e que promovem a acessibilidade física, pedagógica, de comunicação e informação:

1. Acessibilidade Arquitetônica

- Construção de novos prédios de acordo com a NBR9050 e adaptação/reforma nos prédios existentes, incluindo áreas de circulação, salas de aula, laboratórios, salas de apoio administrativo, biblioteca, auditórios, banheiros, etc.;
- Instalação de bebedouros com altura acessível para usuários de cadeira de rodas;
- Estacionamento com reserva de vaga para pessoa com deficiência;
- Disponibilização de sinalização e equipamentos para pessoas com deficiência visual;
- Organização de mobiliários nas salas de aula e demais espaços da instituição de forma que permita a utilização com segurança e autonomia;
- Projeto de comunicação visual para sinalização das unidades e setores.

Nas áreas externas do *Campus* Realeza da UFFS há caminhos podotáteis e a circulação pelo *Campus* pode ser realizada toda em nível; quando necessário, utiliza-se de



rampas para vencer diferenças de cotas. Os cruzamentos de vias são todos em nível com caminho tátil sobre faixas elevadas e existem vagas de estacionamento exclusivas para PCD. Em relação às edificações no Campus:

- Bloco “A” tem 4 pavimentos e possui acesso em nível a todos os pavimentos através de elevadores; possui caminhos podotáteis; 1 BWC masculino PCD e 1 BWC feminino PCD em cada um dos 4 pavimentos;
- Bloco dos Professores tem 2 pavimentos, mas permite acesso em nível a todos os pavimentos através de elevador; possui caminhos podotáteis; 1 BWC masculino PCD e 1 BWC feminino PCD em cada um dos 2 pavimentos, além de 1 vestiário unissex adaptado PCD no térreo; possui placas em braile identificando as salas;
- Pavilhões de Laboratórios são formados por 3 pavilhões, todos térreos, portando com acesso em nível a todas as instalações; possui caminhos podotáteis; 1 BWC masculino PCD e 1 BWC feminino PCD em cada um dos 3 pavilhões; bebedouro adaptado;
- Restaurante Universitário por ser térreo possui acesso em nível a todas as suas instalações; possui caminhos podotáteis; 1 BWC masculino PCD e 1 BWC feminino PCD na entrada e na saída do refeitório; bebedouro adaptado; mobiliário do refeitório condizente com o uso por parte de PNE.
- Cantina por ser térreo possui acesso em nível a todas as suas instalações; possui caminhos podotáteis; 1 BWC masculino PCD e 1 BWC feminino PCD na entrada e na saída do refeitório; 1 bebedouro adaptado; mapa tátil em acrílico, placas indicativas de sanitários acessíveis e alarme audiovisual para banheiro PCD.

2. Acessibilidade Comunicacional

- Tornar acessível as páginas da UFFS na internet (em andamento);
- Presença em sala de aula de Tradutor e Intérprete de LIBRAS nos cursos de graduação, que há estudante(s) matriculado(s) com surdez e nos eventos institucionais;
- Empréstimo de equipamentos com tecnologia assistiva.



3. Acessibilidade Programática

- Criação e implantação do Núcleo e Setores de Acessibilidade;
- Elaboração da Política de Acesso e Permanência da pessoa com deficiência, transtorno globais do desenvolvimento, altas habilidades/superdotação;
- Oferta da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS como componente curricular obrigatório em todos os cursos de licenciatura e, como componente curricular optativo, nos cursos de bacharelados;
- Oferta de bolsas para estudantes atuar no Núcleo ou Setores de Acessibilidade;
- Oferta de capacitação para os servidores;

4. Acessibilidade Metodológica

- Orientação aos coordenadores de curso e professores sobre como organizar a prática pedagógica diante da presença de estudantes com deficiência;
- Disponibilização antecipada, por parte dos professores para o intérprete de LIBRAS, do material/conteúdo a ser utilizado/ministrado em aula;
- Envio de material/conteúdo em slides para o estudante surdo com, pelo menos, um dia de antecedência;
- Presença em sala de aula de Tradutor e Intérprete de LIBRAS nos cursos de graduação, no qual há estudante(s) matriculado(s) com surdez. Além de fazer a tradução e interpretação dos conteúdos em sala de aula, o tradutor acompanha o estudante em atividades como visitas a empresas e pesquisas de campo; realiza a mediação nos trabalhos em grupo; acompanha as orientações com os professores; acompanha o(s) acadêmico(s) surdo(s) em todos os setores da instituição; traduz a escrita da estrutura gramatical de LIBRAS para a língua portuguesa e vice-versa e glosa entre as línguas; acompanha o(s) acadêmico(s) em orientações de estágio com o professor-orientador e na instituição concedente do estágio; em parceria com os professores, faz orientação educacional sobre as áreas de atuação do curso; promove interação do aluno ouvinte com o aluno surdo; orienta os alunos ouvintes sobre a comunicação com o estudante surdo; grava vídeos em LIBRAS, do conteúdo ministrado em aula, para que o estudante possa assistir em outros momentos e esclarece as dúvidas do conteúdo da aula;



- Adaptação de material impresso para áudio ou braille para os estudantes com deficiência visual;
- Empréstimo de notebooks com programas leitores de tela e gravadores para estudantes com deficiência visual;
- Disponibilização de apoio acadêmico.

5. Acessibilidade Atitudinal

- Realização de contato com os familiares para saber sobre as necessidades;
- Promoção de curso de Capacitação em LIBRAS para servidores, com carga horária de 60h, objetivando promover a comunicação com as pessoas Surdas que estudam ou buscam informações na UFFS;
- Orientação aos professores sobre como trabalhar com os estudantes com deficiência;
- Realização de convênios e parcerias com órgãos governamentais e não-governamentais.
- Participação nos debates locais, regionais e nacional sobre a temática.



16 REFERÊNCIAS

II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: II VIGISAN : relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. -- São Paulo, SP : Fundação Friedrich Ebert : Rede PENSSAN, 2022.

ABESO. Melo, Maria Edna. Posicionamento sobre o tratamento nutricional do sobrepeso e da obesidade: departamento de nutrição da Associação Brasileira para o estudo da obesidade e da síndrome metabólica (ABESO - 2022) / coordenação Renata Bressan Pepe... [et al.]. -- 1. ed. - São Paulo : Abeso, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003: antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Suplemento de Segurança Alimentar. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios 2004-2009. Rio de Janeiro: IBGE; 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio: segurança alimentar 2013. Rio de Janeiro: IBGE; 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa Nacional



de Saúde: 2019: percepção do estado de saúde, estilos de vida, doenças crônicas e saúde bucal: Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

RESOLUÇÃO CFN Nº 666/2020. Define e disciplina a teleconsulta como forma de realização da Consulta de Nutrição por meio de tecnologias da informação e da comunicação (TICs) durante a pandemia da Covid-19 e institui o Cadastro Nacional de Nutricionistas para Teleconsulta (e-Nutricionista)



17 ANEXOS

ANEXO I: REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Seção I

Das normas, conceito e carga horária do Estágio Curricular Supervisionado

Art. 1º. O presente regulamento dispõe sobre o Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), conforme previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, Lei 11.788/2008; com base na Resolução 07/CONSUNI CGRAD/UFFS/2015 alterada pela Resolução 05/CONSUNI CGAE/UFFS/2018 que dispõe sobre o Regulamento de Estágios obrigatórios e não obrigatórios da UFFS e na Resolução 04/CONSUNI/CGAE/UFFS/2018, alterada pela Resolução 04/CONSUNI/CGAE/UFFS/2019, que regulamenta a organização dos componentes curriculares de estágio supervisionado e a atribuição de carga horária de aulas aos docentes responsáveis pelo desenvolvimento destes componentes nos cursos de graduação da UFFS.

Art. 2º. O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório do Curso de Nutrição constitui-se de um tempo-espço de formação teórico prática orientada e supervisionada, que mobiliza um conjunto de saberes acadêmicos e profissionais para observar, analisar e interpretar práticas institucionais e profissionais e/ou para propor intervenções, cujo desenvolvimento se traduz numa oportunidade de reflexão acadêmica, profissional e social, de iniciação à pesquisa, de reconhecimento do campo de atuação profissional e de redimensionamento dos projetos de formação.

Art. 3º. Os Estágios Curriculares Supervisionados Obrigatórios deverão ser realizados durante o 9ª e 10ª nível do Curso de Nutrição, em período integral. Serão divididos em três áreas e quatro componentes curriculares, com suas respectivas cargas horárias e ementas, constantes no PPC do Curso de Nutrição, totalizando 810 horas, o que corresponde a 20% da carga horária total.



Seção II

Da importância e dos objetivos do estágio curricular supervisionado

Art. 4º. O estágio é o momento integrador do currículo de graduação em que o acadêmico coloca em prática os aspectos que fundamentam a vida profissional. No entanto, não se resume a “um fazer específico”, e sim num momento de reflexão que deve enriquecer a teoria que lhe dá suporte. Além disso, o aluno deverá vivenciar no estágio “a realidade profissional”, que muitas vezes não é abordada na teoria discutida em sala de aula.

Art. 5º. O Estágio Curricular Supervisionado tem como objetivos gerais:

I - fortalecer a formação teórico prática a partir do contato e da vivência de situações profissionais e socioculturais vinculadas à área de formação dos acadêmicos;

II- fomentar o diálogo acadêmico, profissional e social entre a UFFS e as Unidades Concedentes (UCs);

III - aproximar o estudante da realidade profissional e social de sua área de formação;

IV - desenvolver atividades curriculares previstas nos Projetos Pedagógicos dos Cursos;

V - aprimorar o exercício da observação e da interpretação contextualizada da realidade profissional e social;

VI - promover o planejamento e o desenvolvimento de atividades de intervenção profissional e/ou social que envolvam conhecimentos da área de formação do estagiário;

VII - fomentar a prática da pesquisa como base da observação, do planejamento, da execução e da análise dos resultados das atividades desenvolvidas pelo acadêmico no âmbito dos estágios;

VIII - ampliar a oferta de possibilidades de formação acadêmico profissional e social dos cursos, para além dos componentes curriculares obrigatórios;

IX - fortalecer o exercício da reflexão e do questionamento acadêmico, profissional e social e o aperfeiçoamento dos projetos formativos dos cursos;

X - fortalecer o diálogo curricular entre os cursos da UFFS e as áreas afins e com os domínios que integram seus currículos.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES, CAMPOS, ÁREAS E MODALIDADES DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO



Seção I

Da organização dos componentes curriculares

Art. 6º. A carga horária dos componentes curriculares que integram o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório será distribuída nas três áreas da Nutrição e quatro CCRs da seguinte forma:

Estágio/locais	Carga horária total: 810 horas			
	Total	I Aulas teórico/práticas presenciais	II Elaboração do plano de estágio e do relatório de avaliação	III Atividades de estágio desenvolvidas pelo estudante no campo de estágio.
Nutrição em Alimentação Coletiva (Unidades de Alimentação e Nutrição)				
Estágio I – Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação Coletiva Unidades de Alimentação e Nutrição (produtoras de refeições)	270 horas	15h	45h	210h (30 horas de extensão)
Nutrição Social (Saúde Coletiva)				
Estágio II -Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social Secretarias municipais de Saúde, Educação e/ou Assistência Social Instituições Filantrópicas Organizações não- governamentais	270 horas	15h	30h	225h (45 horas de extensão)
Nutrição clínica (Ambulatorial e Hospitalar)				
Estágio III – Estágio Supervisionado em Nutrição clínica Ambulatorial Clínica-escola de	135 horas	15h	15h	105h (30 horas de extensão)



Nutrição da UFFS				
Estágio IV - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar	135 horas	15h	15h	105h
Hospitais				

Quadro 3. Distribuição da carga horária de estágios curriculares supervisionados do curso de Nutrição por área.

§ 1º Será destinado ao(s) professor(es) responsável(eis) por fazer a ministração de aulas e o acompanhamento presencial de estudantes no local de estágio, conforme art. 11, parágrafo 4º da Resolução 106/2022 – CONSUNI, carga horária correspondente a 90 horas semestrais por Turma de até seis estudantes.

§ 2º As aulas teórico/práticas serão ministradas na Universidade e a elaboração do plano de estágio e do relatório de avaliação pelo aluno poderão ser realizados presencialmente junto à UCE ou junto às dependências do Campus de Realeza (UFFS).

§ 3º Na carga horária relativa às atividades de estágio desenvolvidas pelo estudante no campo de estágio, haverá uma contabilização concomitante de ações de extensão de 30 horas no estágio de Clínica Ambulatorial, 45 horas no estágio de Nutrição Social e de 30 horas no estágio de Alimentação Coletiva, somando 105 horas de extensão no total.

Art. 7º. Em cada um dos estágios previstos deverão ser desenvolvidas atividades descritas no componente curricular com seus respectivos objetivos dados pelo Projeto Pedagógico do Curso, em conformidade com o Plano de Curso elaborado em conjunto com orientador e supervisor.

Seção II

Dos campos de estágio e áreas de atuação

Art. 8º. Os estágios curriculares do Curso de Nutrição serão desenvolvidos em instituições conveniadas ou a partir de pactuação firmada por Termos de Compromisso com a Universidade Federal da Fronteira Sul para este fim, em conformidade com o que segue:

I - Estágio curricular Supervisionado em Alimentação Coletiva: desenvolvido em unidades produtoras de refeições, industriais, comerciais ou filantrópicas, com carga horária de 270 horas.

II – Estágio curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar: desenvolvido em hospitais de alta complexidade, com carga horária de 135 horas.



III - Estágio curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Ambulatorial: desenvolvido na Clínica-Escola de Nutrição da UFFS, com carga horária de 135 horas.

IV - Estágio curricular Supervisionado em Nutrição Social: desenvolvido em instituições públicas (prefeituras) junto às escolas de ensino fundamental e ensino médio, centros de educação infantil, unidades básicas de saúde, unidades de saúde da família, unidades socioassistenciais, secretarias ou órgãos afins à Segurança Alimentar e Nutricional e instituições filantrópicas, com carga horária de 270 horas.

Seção III

Das modalidades de desenvolvimento do Estágio Curricular Supervisionado

Art. 9º. As modalidades de estágio do Curso de Nutrição são Estágio Obrigatório e Estágio Não Obrigatório. O Estágio Obrigatório constitui-se em componente integrante da estrutura curricular do Projeto Pedagógico do Curso de graduação de Nutrição, com carga horária própria, cujo cumprimento é requisito para aprovação e obtenção do diploma. O Estágio Não Obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, vinculada ao perfil acadêmico profissional social do curso, acrescido à carga horária regular e obrigatória, que pode compor a integralização curricular como Atividade curricular Complementar.

Art. 10. Para realizar o Estágio Obrigatório, o acadêmico deve estar devidamente matriculado no componente curricular correspondente.

Art. 11. A carga horária máxima semanal para realização de Estágio Obrigatório não pode exceder a 30 (trinta) horas.

Parágrafo único: Excepcionalmente, o acadêmico pode desenvolver atividades de Estágio Obrigatório com carga horária superior a 6 (seis) horas diárias e/ou 30 (trinta) horas semanais, elevando-as até 8 (oito) horas diárias e/ou 40 (quarenta) horas semanais, mediante o cumprimento dos seguintes requisitos:

I - atendimento das exigências legais;

II - que o acadêmico esteja matriculado apenas no componente curricular de estágio, em componentes de caráter não presencial ou que as atividades sejam desenvolvidas em regime especial.

Art. 12. A distribuição e ajuste das demandas de estágio dos acadêmicos com a disponibilidade de vagas nas Unidades Concedentes é feito pela Coordenação de Estágios do curso, com a colaboração da Coordenação do Curso e Coordenação Acadêmica, sempre que



necessário.

Art. 13. O Estágio Não Obrigatório pode ser realizado desde o primeiro semestre de graduação.

§1º Para realizar Estágio Não Obrigatório o acadêmico não deve possuir vínculo empregatício.

§2º Não é admitida a realização concomitante de dois Estágios Não Obrigatórios.

Art. 14. A carga horária máxima semanal para realização de Estágio Não Obrigatório não pode exceder a 30 (trinta) horas, a serem cumpridas em turno distinto do funcionamento do curso e/ou ao período de realização das aulas do semestre.

§1º A definição da carga horária é feita junto à Coordenação de Estágios do curso e deve levar em conta o volume de atividades curriculares regulares da matrícula no semestre de realização das atividades de estágio;

§2º Excepcionalmente, respeitadas as prescrições legais, desde que as atividades aconteçam fora do período letivo, a Coordenação de Estágios pode autorizar a realização de atividades de Estágio Não Obrigatório com carga horária de até 40 (quarenta) horas semanais.

Art. 15. O período de vigência do Estágio Não Obrigatório será de até 12 (doze) meses, renovável por igual período, não podendo ultrapassar o máximo de 2 (dois) anos na mesma UCE, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

Art. 16. A renovação da vigência do período de Estágio Não Obrigatório é feita após o encaminhamento dos relatórios do estagiário e das avaliações do supervisor de estágio da UCE à Coordenação de Estágio do curso e mediante parecer favorável do professor orientador de estágio.

§1º Prevalecendo a mesma atividade, a renovação do período de estágio se dá mediante anexação de aditivo ao Termo de Compromisso.

§2º Caso a atividade a ser desenvolvida no novo período seja distinta em relação a do período anterior, deve ser celebrado termo aditivo e anexado um novo Plano de Atividades.

§3º Excepcionalmente, mediante solicitação formal do estagiário contendo justificativa e juntada do ateste do professor orientador do estágio, a renovação do período pode ser encaminhada pela Coordenação de Estágios do curso, sem apresentação prévia do relatório, fixando se o prazo de até 30 dias para este fim.

Art. 17. As atividades relativas ao Estágio Não Obrigatório devem ser remuneradas, conforme previsão legal, mediante pagamento de bolsa ou outra forma de contraprestação.

§1º A definição de valor da bolsa ou da outra forma de contraprestação é feita conjuntamente



pela Coordenação de Estágio do Curso, Estagiário e Supervisão da UCE, tendo por base a natureza das atividades desenvolvidas e adotando como valor referência o indicado pelo Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão para estágios no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional.

§2º O acadêmico pode acumular o recebimento de bolsa de estágio ou outra forma de contraprestação decorrente da realização de Estágio Não Obrigatório com o recebimento de auxílios socioeconômicos concedidos pela UFFS.

§3º O acadêmico não pode acumular o recebimento de bolsa da UFFS, de outros órgãos/instituições públicas, privadas ou de agências de fomento com a bolsa ou outra forma de contraprestação recebida por conta da realização do Estágio Não Obrigatório, com exceção do previsto no inciso IV do §4º.

§ 4º O acúmulo de bolsas na UFFS deve respeitar as condições seguintes:

- I - Bolsa da UFFS com bolsa do PIBID ou da Residência Pedagógica: não permitido;
- II - Bolsa da UFFS com bolsa de Estágio Não Obrigatório Externo à Universidade: não permitido;
- III - Bolsa da UFFS com bolsa de Estágio Não Obrigatório Interno da Universidade: não permitido;
- IV - Bolsa do PIBID ou da Residência Pedagógica com bolsa de Estágio Não Obrigatório Externo à Universidade: permitido.

Art. 18. É assegurada ao estagiário de Estágio Não Obrigatório, nos períodos de avaliação de aprendizagem pelas instituições de ensino, carga horária de estágio reduzida, pelo menos à metade, segundo estipulado no Termo de Compromisso e mediante comprovação.

Art. 19. Caberá à Coordenação Acadêmica encaminhar a solicitação de emissão de certificação das atividades de Estágio Não Obrigatório junto ao setor competente após a conclusão destas e mediante entrega dos relatórios do estagiário e parecer do orientador de estágio.

CAPÍTULO III

DOS REQUISITOS PARA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Seção I

Do ingresso ao conjunto de componentes curriculares do estágio supervisionado



obrigatório

Art. 20. As atividades de estágio obrigatório não geram vínculo empregatício de qualquer natureza e observarão os seguintes requisitos:

- I - matrícula e frequência regular em Curso de Graduação da UFFS;
- II - celebração de Termo de Compromisso entre o Estagiário, a UCE e a UFFS;
- III - Plano de Atividades de Estágio, elaborado conjuntamente pelo Estagiário, professor orientador da UFFS e supervisor da UCE, anexado ao Termo de Compromisso;
- IV - contratação de Seguro contra acidentes pessoais para o estagiário;
- V - vinculação das atividades com uma situação real de trabalho e com o campo de formação acadêmica e profissional do estagiário;
- VI - supervisão qualificada na área de formação junto ao campo de estágio, comprovada por vistos nos relatórios de atividades e por menção de aprovação final;
- VII - orientação por um professor do curso de formação do estagiário, comprovada por vistos nos relatórios de atividades e por menção de aprovação final;
- VIII - avaliação das atividades desenvolvidas pelo estagiário e produção de relatório.

Art. 21. Poderá matricular-se no CCR de Estágio Curricular Supervisionado, o aluno que cumprir os pré-requisitos descritos na estrutura curricular.

Art. 22. O Termo de Compromisso explicita as condições gerais do desenvolvimento das atividades e é assinado pelo Coordenador Acadêmico, pelo estagiário e pelo representante da UCE.

Art. 23. A supervisão no local de trabalho obedece ao previsto na legislação.

CAPÍTULO IV DOS AGENTES DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Seção I

Do Coordenador de Curso e do Coordenador de Estágios

Art. 24. Compete ao Coordenador do Curso de Nutrição a organização das atividades de estágio dos estudantes do curso, devendo indicar um Coordenador de Estágios, com mandato de 2 (dois) anos, podendo ser renovado uma ou mais vezes a critério do colegiado.

§1º A carga horária atribuída à função de Coordenação de Estágio é de 10 (dez) horas



semanais.

§2º Para atender às demandas do curso, a Coordenação do curso poderá indicar um Coordenador Adjunto de Estágios para apoiar o Coordenador de Estágios.

Art. 25. Constituem atribuições do Coordenador de Estágio:

I - participar dos processos de elaboração, planejamento e avaliação da política de estágios da UFFS;

II - coordenar as atividades de Estágio Obrigatório e Não-Obrigatório em nível de Curso, em articulação com os professores do componente curricular, com os professores-orientadores de estágio, com a Coordenação Acadêmica e com as Unidades Concedentes de Estágio (UCEs);

III - coordenar a execução da política de estágio no âmbito do curso;

IV - levantar as demandas de estágio vinculadas à execução do Projeto Pedagógico do Curso;

V - avaliar a natureza das atividades propostas, sua adequação ao caráter formativo do curso, ao nível de matrícula do acadêmico e à carga horária curricular;

VI - integrar o fórum permanente de discussões teórico-práticas e logísticos relacionados ao desenvolvimento das atividades de estágio em nível de Campus;

VII - promover estudos e discussões teórico-práticas com os professores do componente curricular de estágio e com os professores-orientadores de estágio do curso;

VIII - orientar os acadêmicos de seu curso com relação aos estágios;

IX - mapear as demandas de estágio dos semestres junto ao curso e buscar equacionar as vagas junto às unidades concedentes, de forma projetiva;

X - providenciar a organização da distribuição das demandas de estágio com seus respectivos campos de atuação no âmbito do curso;

XI - receber e encaminhar documentos e relatórios de estágio;

XII - promover a socialização das atividades de estágio junto ao curso, intercursos e UCEs;

XIII - promover ações que integrem as atividades de estágio entre os cursos de áreas afins e/ou com domínios curriculares conexos;

XIV - atender às demandas administrativas associadas ao desenvolvimento de atividades de estágio do curso.

Seção II

Dos professores orientadores e dos supervisores de estágio



Art. 26. Cada estudante em estágio tem um professor-orientador, com as seguintes atribuições:

I - orientar, em diálogo com o Supervisor de Estágio da UCE, o estudante na elaboração do Plano de Atividades de Estágio;

II - acompanhar, orientar e avaliar, em diálogo com o supervisor de estágio da UCE, o estudante no desenvolvimento do estágio;

III - avaliar e emitir pareceres sobre relatórios parciais e finais de estágio;

IV - participar de encontros promovidos pela Coordenação de Estágios de seu curso, com vistas ao planejamento, acompanhamento e avaliação dos estágios;

V - participar de bancas de avaliação de estágio, quando for o caso;

VI - organizar, em acordo com o orientando, um cronograma de encontros de orientação;

VII - desempenhar outras atividades previstas no Regulamento de Estágio do Curso.

Parágrafo único. A mediação entre o supervisor de estágio na UCE, o orientador e o estagiário pode ser realizada à distância, com o emprego de meios e tecnologias de informação e comunicação, de forma a propiciar a participação dos envolvidos nas atividades em lugares e/ou tempos diversos.

Art. 27. A orientação de estágios é desenvolvida por um docente que atue no curso. No caso do curso de Nutrição esta orientação é dada pela ministração de aulas e pelo acompanhamento do estagiário que será realizado junto ao local de desenvolvimento do mesmo por meio de visitas regulares nas unidades concedentes, em conformidade com as especificidades de cada área.

Art. 28 Os quatro CCRs de estágios do curso de Nutrição serão ofertados no 9º nível e 10º nível, de modo a possibilitar o rodízio dos estudantes nas diferentes áreas de estágio. Em cada semestre serão ofertadas duas turmas de cada estágio (Turma A e Turma B), totalizando quatro turmas durante o ano. Poderão ser abertas novas turmas se o número de alunos exceder o máximo de seis em cada uma delas e se houver espaço nas UCEs ou novos locais com estrutura adequada para o recebimento de estudantes. Cada turma poderá ser dividida por grupos de 1 a 3 alunos de acordo com a área de estágio e a disponibilidade da UCE. A organização do estágio e atribuição de carga horária docente para ministração e acompanhamento dos estudantes será realizada de acordo com o seguinte quadro:



Estágios	Local	Organização do estágio	Atribuição de carga horária aos docentes para o acompanhamento dos estudantes e ministração de aulas.
Clínica Ambulatorial	Clínica-Escola de Nutrição	Turma A (até 6 alunos) Grupo 1: até 3 alunos (4 semanas de estágio) Grupo 2: até 3 alunos (4 semanas de estágio) Turma B (até 6 alunos) Grupo 1: até 3 alunos (4 semanas de estágio) Grupo 2: até 3 alunos (4 semanas de estágio)	15 horas de ministração de aulas e 75 horas para acompanhamento para cada turma.
Clínica Hospitalar	Hospitais de alta complexidade	Turma A (até 6 alunos) Grupo 1: até 3 alunos (4 semanas de estágio) Grupo 2: até 3 alunos (4 semanas de estágio) Turma B (até 6 alunos) Grupo 1: até 3 alunos (4 semanas de estágio) Grupo 2: até 3 alunos (4 semanas de estágio)	15 horas de ministração de aulas e 75 horas para acompanhamento para cada turma.
Nutrição Social	Prefeituras municipais	Turma A (até 6 alunos) Grupo 1: até 3 alunos (9 semanas de estágio) Grupo 2: até 3 alunos (9 semanas de estágio) Turma B (até 6 alunos) Grupo 1: até 3 alunos (9 semanas de estágio) Grupo 2: até 3 alunos (9 semanas de estágio)	15 horas de ministração de aulas e 75 horas para acompanhamento para cada turma.



Estágios	Local	Organização do estágio	Atribuição de carga horária aos docentes para o acompanhamento dos estudantes e ministração de aulas.
Alimentação Coletiva	Unidades de Alimentação e Nutrição	Turma A (até 6 alunos) Grupo 1: até 3 alunos (9 semanas de estágio) Grupo 2: até 3 alunos (9 semanas de estágio) Turma B (até 6 alunos) Grupo 1: até 3 alunos (9 semanas de estágio) Grupo 2: até 3 alunos (9 semanas de estágio)	15 horas de ministração de aulas e 75 horas para acompanhamento para cada turma.

Quadro 4. Organização dos estágios curriculares supervisionados do curso de Nutrição e atribuição de carga horária docente.

Art. 29. A UCE deverá indicar e dispor de um profissional para a supervisão das atividades a serem desenvolvidas pelo estagiário. O Supervisor da UCE é responsável pelo acompanhamento das atividades do acadêmico junto ao campo de estágio, devendo ter formação na área de conhecimento na qual o estagiário atuará. Na sua ausência, especialmente nos casos de instituições filantrópicas, caberá à UFFS disponibilizar um servidor para realizar a atividade de supervisão, nos termos do Art 4º da Resolução 04/2018 – CONSUNI/CGAE. Exceção se aplica ao estágio em Nutrição Clínica Hospitalar, no qual apesar de haver profissional nutricionista na UCE, em alguns locais exige-se da UFFS a supervisão ou o acompanhamento de seus alunos em tempo integral, por parte de um servidor nutricionista ou docente.

Parágrafo único: O docente receberá, no caso de ter que cumprir carga horária superior ao número de horas recebidos por turma, declaração de horas semanais de ensino, perfazendo a diferença entre o número de horas e o tempo que deve cumprir no local de estágio em Nutrição Clínica Hospitalar.

Art. 30. O supervisor da UCE tem como atribuições:

- I - colaborar na elaboração do Plano de Atividades de Estágio;
- II - zelar pelo cumprimento do Termo de Compromisso;



III - assegurar, no âmbito da UCE, as condições de trabalho para o bom desempenho das atividades formativas dos estagiários;

IV - orientar e supervisionar as atividades de estágio, nos termos da Lei;

V - controlar a frequência dos estagiários;

VI - emitir avaliação periódica sobre as atividades desenvolvidas pelos estagiários;

VII - informar à UFFS sobre os processos de estágio desenvolvidos na UCE;

VIII - participar de atividades de integração promovidas pela UFFS.

Seção III Do acadêmico estagiário

Art. 31. Para desenvolver atividades de estágio, o acadêmico deve estar devidamente matriculado, frequentar o Curso de Nutrição na UFFS e preencher os requisitos previstos nesse Regulamento.

Art. 32. Compete ao estagiário cumprir as atribuições previstas no Código de Ética do Nutricionista vigente, bem como:

I - assinar o Termo de Compromisso;

II - colaborar na elaboração do Plano de Atividades de Estágio;

III - comparecer no dia e horário de orientação;

IV - desenvolver as atividades previstas no Plano de Atividades de forma acadêmica, profissional e ética junto à UCE;

V - zelar pela boa imagem da Instituição formadora junto à UCE e contribuir para a manutenção e a ampliação das oportunidades de estágio junto à mesma;

VI - entregar relatórios a cada seis meses de estágio realizado, conforme estipulado pela legislação de estágio e/ou pelo regulamento de estágio do curso, e no final da vigência do estágio;

VII - comunicar qualquer irregularidade no andamento do seu estágio ao seu orientador, à Coordenação de Estágios do Curso ou à Coordenação Acadêmica do Campus.

VIII - Respeitar e cumprir as normas e rotinas dos locais de estágio, de modo a desenvolver as atividades de forma:

- acadêmica, objetivando repassar informações baseadas em evidências científicas;
- profissional, pautando-se na transparência, dignidade e decoro com as pessoas que serão atingidas pelas suas condutas;
- ética, guardando o devido sigilo e confidencialidade quanto às suas condutas, assim



como pelas condutas adotadas pela UCE, pelo supervisor e pelo orientador de estágio.

VIX - Portar uniforme e crachá, para a devida identificação do estagiário na UCE, respeitando-se também as normas de comportamento exigidas no local, as quais serão explicitadas no Manual Geral de Estágios do Curso de Nutrição da UFFS e nos documentos da UCE.

Parágrafo único: É vedado ao estagiário, por caracterizar infrações éticas, realizar plágio de textos de pesquisadores e de relatórios já protocolados no Setor de Estágios; assinar documentos oficiais e/ou de orientações de forma inidônea, com objetivo de adulterá-los; e, agir de forma a contrariar as condutas previstas no Código de Ética do Nutricionista e nas normativas vigentes da UCE;

Art. 33. O não cumprimento de suas atribuições, a qualquer tempo, implica em interrupção imediata do estágio, independentemente das notas obtidas e, conseqüentemente, em reprovação da(o) estagiária(o) no CCR de estágio que está sendo cursado.

CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO

Seção I

Da assiduidade, frequência e prazos

Art. 34. O horário de estágio curricular obrigatório será **em** turno integral estipulado de acordo com as especificidades de cada local de estágio e o estudante deve ter 100% de frequência, completando a carga horária total de cada estágio.

Art. 35. No caso de reposições ao final do módulo em razão de faltas, a justificativa mediante atestado médico deverá ser protocolada para análise do orientador do estágio.

Seção II

Da avaliação do estágio e do Relatório de Estágio

Art. 36. A avaliação do Estágio será realizada de acordo com os critérios de cada área e terá caráter processual.

Art. 37. Compete ao professor orientador realizar a avaliação do aluno em conjunto com os supervisores e outros membros que comporão as bancas de apresentação de trabalhos exigidos em cada área específica.



Art. 38. Considera-se aprovado no Estágio Supervisionado Obrigatório o acadêmico que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis), numa escala de 0 (zero) a 10,0 (dez) e frequência de 100%.

Seção III Do Relatório de Estágio

Art. 39. O relatório de atividades realizadas será entregue ao final de cada estágio para o orientador. Este realizará a avaliação e correção, conforme critérios descritos no roteiro de atividades dos programas de estágio de cada área.

Art. 40. O orientador, após avaliar o relatório de estágio com a Ficha de Frequência assinada pelo aluno e pelos supervisores e orientadores, enviará ao aluno para correções, se necessário. Após emitirá e assinará a Declaração de Avaliação de cada aluno que assinará conjuntamente e anexará ao relatório. Este arquivo único (Relatório, Ficha de Frequência e Declaração de Avaliação) nomeado com o correspondente Estágio e estagiário a que se refere, deverá ser enviado ao Setor de Estágios do Campus, no formato pdf, por e-mail, antes da finalização do semestre no qual o estágio foi realizado.

Seção IV Da Interrupção Do Estágio Supervisionado

Art. 41. Terá seu Estágio Curricular Supervisionado não reconhecido o aluno que não atender aos requisitos expressos neste regulamento e nas normas gerais da UFFS.

Art. 42. O professor orientador poderá requerer a interrupção do Estágio Curricular Supervisionado com as devidas justificativas.

Art. 43. O acadêmico estagiário poderá requerer a suspensão de seu Estágio Curricular Supervisionado por meio de solicitação protocolada.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 44. Os casos omissos serão tratados pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 45. O aluno poderá realizar, com finalidade formativa, em qualquer período do curso, estágio não obrigatório, o qual obedecerá ao exposto nas diretrizes curriculares nacionais referentes ao curso, à legislação de estágios vigente e à regulamentação de estágios da UFFS, além do previsto neste regulamento, devendo ser realizado nas áreas de atuação do Nutricionista conforme Resolução CFN nº 600/2018.



Art. 46. A denominação Estágio Curricular Supervisionado presente neste Regulamento de Estágio corresponde à denominação Estágio Obrigatório presente na Lei Federal de estágios e no Regulamento de Estágios da UFFS.

Art. 47. Este Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório entra em vigor a partir de sua aprovação juntamente com o PPC do curso, pela Câmara de Graduação.



ANEXO II: REGULAMENTO DAS ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES

Dispõe sobre a participação dos discentes do Curso de Graduação em Nutrição – Bacharelado em atividades curriculares complementares, em atendimento ao que prevê o Projeto Pedagógico do Curso e a Resolução N° 9/CONSUNI/CGAE/ UFFS/2018.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Entende-se por Atividades Curriculares Complementares (ACCs) do Curso de Graduação em Nutrição, aquelas realizadas pelo acadêmico, de livre escolha, desde que vinculadas à sua formação e que possibilitam à complementação dos conteúdos ministrados no curso e/ou atualização de temas emergentes ligados às áreas de conhecimento do curso, ao mesmo tempo em que favoreçam a prática de estudos independentes, transversais e/ou interdisciplinares, bem como o desenvolvimento das habilidades comportamentais, políticas e sociais, auxiliando na consolidação do perfil do egresso.

Art. 2º - As Atividades Curriculares Complementares propiciam ao curso uma flexibilidade exigida pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Nutrição.

CAPÍTULO II DOS OBJETIVOS DAS ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES

Art. 3º De acordo com a Resolução CES/CNE nº 5, de 7 de novembro de 2001, as atividades complementares permitem “o aproveitamento, por avaliação, de atividades, habilidades, conhecimentos e competências do aluno”. Assim, o objetivo geral das atividades curriculares complementares, de acordo com as normas determinadas pelo Conselho Nacional de Educação, é propiciar ao estudante a aquisição de experiências diversificadas e inerentes ao seu futuro profissional, buscando aproximá-lo da realidade do mercado de trabalho.

Art. 4º Dentre os objetivos específicos, as ACC's têm como finalidade:

- oferecer ao aluno conhecimentos extracurriculares;
- desenvolver a autonomia do aluno na busca de produção e apresentação de trabalhos



acadêmicos, bem como da sua liberdade intelectual no processo histórico de sua formação pessoal e profissional;

- envolver o aluno no âmbito cultural para a complementação de sua formação social;
- estimular o aluno ao desenvolvimento do pensamento crítico permanente na relação com as esferas científicas, culturais e sociais;
- estabelecer relações de reciprocidade com a comunidade local, favorecendo vínculos entre grupos e convivência com contextos sociais diversos;
- promover a transdisciplinaridade no currículo, desde os componentes curriculares iniciais do domínio comum ao domínio específico;
- integrar teoria e prática por meio de vivências nos campos de atuação.

CAPÍTULO III

FORMAS DE REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES

Art. 5º As Atividades Complementares têm uma carga horária mínima prevista de 195 horas e estão divididas em 3 modalidades, conforme indicadas nos capítulos IV deste Regulamento.

Art. 6º As atividades curriculares complementares serão avaliadas e reconhecidas semestralmente, por um professor designado pelo colegiado do curso intitulado Coordenador de ACCs e havendo necessidade será designada uma comissão de professores.

Art. 7º Somente serão consideradas as atividades realizadas pelo discente a partir do seu ingresso no Curso de Nutrição da UFFS, *Campus Realeza*, exceto em caso de reingresso, transferência ou reopção de curso.

Parágrafo único. Nos casos de reingresso, transferência ou reopção de curso, o discente deverá apresentar a documentação comprobatória de ACCs realizadas antes do ingresso no Curso de Nutrição da UFFS, conforme instruções deste Regulamento, para que sejam apreciadas pelo Coordenador e/ou pela comissão de ACCs.

CAPÍTULO IV

DOS REQUISITOS PARA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES

Art. 8º Os acadêmicos deverão realizar, no mínimo, 195 horas de ACC's, sendo divididas nas seguintes modalidades:



- a) Relacionadas à Pesquisa – mínimo 30 horas
- b) Relacionadas ao Ensino e Aprimoramento profissional – mínimo 30 horas
- c) Relacionadas à Extensão e Cultura – sem carga horária mínima* (em função da carga horária de ACE prevista na estrutura curricular)

Parágrafo único: A carga horária a ser completada (135h) poderá ser distribuída em qualquer proporção entre as três modalidades e ser realizada em qualquer período do curso.

Art. 9º É de exclusiva responsabilidade do estudante:

I- A inscrição nas atividades programadas e delas participar ativamente.

II - A apresentação da documentação comprobatória de sua participação nas atividades complementares para ser protocolada junto à Secretaria Acadêmica, nos prazos previstos no Calendário Acadêmico.

- Acompanhar, o total de horas de Atividades Complementares já cumpridas, confrontando-o com a carga horária mínima obrigatória para cada atividade determinada no projeto pedagógico de seu curso.

Art. 10 O aproveitamento das atividades complementares estará sujeito a análise e aprovação da Coordenação e/ou Comissão de ACCs.

Art. 11 O certificado ou declaração de comprovação de participação nas atividades deverá ser expedido em papel timbrado da Instituição ou órgão promotor, com assinatura do responsável, período e respectiva carga horária do evento/atividade ou apresentar código de verificação em se tratando de atividades on-line.

Art. 12 Para validar as Atividades Curriculares Complementares, o estudante deverá apresentar pedido acompanhado dos respectivos comprovantes das atividades desenvolvidas de acordo com o prazo definido em Calendário Acadêmico, junto à secretaria acadêmica.

Art. 13 A realização das atividades complementares é de responsabilidade do acadêmico.

Art. 14 No Certificado das ACCs deverá conter o registro de carga horária. No entanto, a carga-horária atribuída a cada um dos tipos de atividades complementares obedecerá aos parâmetros discriminados posteriormente.

Art. 15 Os casos omissos serão analisados e resolvidos pela Coordenação de Atividades Complementares, junto ao colegiado do curso.

Art. 16 Caberá ao coordenador das ACC's, do componente curricular:

- I. Fornecer as orientações necessárias para a realização das Atividades Complementares;
- II. Acompanhar o cumprimento deste Regulamento e a efetiva integralização da carga horária;
- III. Verificar a idoneidade da documentação fornecida pelo acadêmico;



IV. Validar os documentos comprobatórios apresentados pelo acadêmico, informando a este o total da carga horária integralizada a cada ano.

CAPÍTULO V

DAS MODALIDADES E VALIDAÇÃO DA CARGA HORÁRIA DAS ACC's

No quadro abaixo, seguem as atividades passíveis de validação como ACCs:

Atividade	Carga Horária	Comprovação
PESQUISA – mínimo de 30 horas		
Participação em Pesquisa de Iniciação Científica como bolsista ou voluntário em projetos institucionalizados.	60 horas por projeto para bolsistas Até 30 horas por projeto para voluntários	Certificado ou declaração de participação contendo período e carga horária.
Participação em grupos de pesquisa ou projeto de pesquisa sob orientação de um docente.	Até 15 horas por semestre.	Certificado ou declaração de participação contendo período e carga horária.
Publicação de resenhas e resumos relativos à pesquisa, em periódicos ou Anais de eventos (como primeiro autor ou co-autor).	30 horas por publicação.	Cópia da publicação em que conste os dados: autoria, nome do periódico ou evento e data.
Participação como membro de comissão organizadora em eventos relacionados à pesquisa científica (jornadas, seminários, fórum, encontro, congresso, etc).	Até 15 horas por evento.	Certificado contendo o nome do aluno, do evento e o número de horas.
Publicação de Artigo Científico completo em periódico indexado ou em anais de evento científico (como primeiro autor ou co-autor).	45 horas por publicação.	Apresentação da carta de aceite ou cópia do artigo publicado.



Atividade	Carga Horária	Comprovação
Publicação de texto de divulgação científica em periódicos de divulgação popular (jornais, revistas) (como primeiro autor ou co-autor).	15 horas por publicação.	Cópia do artigo publicado.
Autoria ou co-autoria de capítulo de livro.	30 horas por capítulo.	Cópia da ficha catalográfica, sumário e da página inicial do capítulo.
Apresentação de trabalho oral ou pôster em eventos científicos: conferências, palestras, congressos e seminários assistidos (válido apenas como apresentador do trabalho. Os co-autores não serão avaliados nesse item)	15 horas por apresentação.	Certificado de apresentação do trabalho.
Participação como ouvinte em defesas de trabalhos acadêmicos (TCC, monografias de especialização, dissertações de mestrado, teses de doutorado)	1 hora por defesa.	Declaração de participação em que conste atividade, data e horário.
ENSINO E APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL – mínimo de 30 horas		
Componente curricular isolado (extra) em curso de graduação (no período de matrícula do curso).	Cada disciplina 20 horas.	Plano de curso da disciplina e histórico escolar com a aprovação.
Cursos de idiomas, informática ou oratória (no período de matrícula do curso).	Cada semestre cursado 30 horas.	Certificado emitido pela instituição de ensino, contendo período e carga horária.
Programa de Educação tutorial (PET) como bolsista ou voluntário.	60 horas por projeto para bolsistas.	Certificado ou declaração de participação contendo período e carga horária.



Atividade	Carga Horária	Comprovação
	Até 30 horas por projeto para voluntários.	
Projeto de monitoria.	60 horas por projeto para bolsistas. Até 30 horas por projeto para voluntários.	Certificado ou declaração do coordenador do projeto, contendo informações sobre período e carga horária realizada.
Visita técnica extracurricular. (viagem de estudo).	Até 30 horas.	Certificado ou declaração da instituição com assinatura do responsável, contendo o local, período, carga horária e as atividades acompanhadas.
Atividades de acompanhamento ao profissional nutricionista (vivências) em suas diversas áreas de atuação.	Até 15 horas por período de acompanhamento.	Certificado ou declaração da instituição com assinatura de um nutricionista contendo o local, período, carga horária e as atividades desempenhadas.
Participação como ouvinte em Cursos, Minicursos, seminários, simpósios, semanas, mesas redondas, encontros, oficinas, palestras, Jornadas e Congressos, aula magna, ciclos e outros de natureza similar na área de conhecimento do curso e afins, de idiomas, informática ou oratória, presencial ou on-line.	100% da carga horária declarada para eventos presenciais e 50% da carga horária declarada para eventos on-line.	Certificado emitido pela Instituição promotora contendo informações da atividade, data, local e carga horária. Para as atividades em formato on-line o certificado deve apresentar código de verificação da autenticidade.



Atividade	Carga Horária	Comprovação
Participação em Programas de intercâmbio institucional, nacional ou internacional.	Até 10 horas por mês.	Certificado ou Declaração de participação em que conste atividade, período e carga horária.
Estágio não-obrigatório	Até 30 horas por mês.	Certificado ou declaração da instituição com assinatura de um supervisor ou orientador contendo o local, período, carga horária e as atividades desempenhadas.
EXTENSÃO E CULTURA– Não há carga horária mínima		
Participação em eleições na qualidade de mesário.	Até 4 horas por eleição.	Certificado de participação expedido pelo Cartório Eleitoral com período e carga horária realizada.
Participação em atividades de ação comunitária de caráter social (voluntariado).	Até 30 horas por atividade.	Declaração contendo atividades desenvolvidas, período e carga horária.
Participação em comissões, órgãos colegiados da UFFS e centro acadêmico.	10 horas por semestre de participação.	Declaração expedida pela secretaria do órgão, contendo período de participação.
Participação como membro de grupos artísticos culturais vinculados à UFFS.	Até 15 horas por semestre de participação.	Declaração ou certificado contendo período de participação.



Atividade	Carga Horária	Comprovação
Participação em programas e projetos de extensão universitária institucionalizados ou de cultura como bolsista ou voluntário*	Até 60 horas por projeto para bolsista. Até 30 horas por projeto para voluntários.	Certificado ou declaração de participação contendo título do projeto, período e carga horária.
Realização de Teste TOEFL ITP.	2 horas por teste de língua inglesa TOEFL/ITP aplicado pelo MEC (PORTARIA Nº 571/GR/UFFS/2014).	Apresentação de declaração emitida pela Assessoria de Assuntos Internacionais da Reitoria, responsável pela organização da aplicação do teste no âmbito da UFFS.
Participação em Empresa Júnior.	Até 30 horas por atividade.	Declaração ou certificado contendo período de participação.
Participação como ministrante de palestra, minicurso, oficina ou atividades de natureza similar.	100% da carga horária da atividade.	Declaração ou certificado contendo período de participação.
Participação como membro de comissão organizadora em eventos.	Até 15 horas por evento.	Certificado contendo o nome do aluno, do evento e o número de horas.

*A participação em Programas e projetos de extensão e cultura que atenderem ao disposto no Regulamento de Atividades Curriculares de Extensão e Cultura (ACEs) do Curso de Nutrição da UFFS também poderão ter parte da sua carga horária validada nesta modalidade.



DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 17 Casos que não se enquadrem neste regulamento e questionamentos sobre a validação de ACCs serão resolvidos junto à coordenação e colegiado do Curso de Nutrição da UFFS.

Art. 18 Este regulamento entra em vigor na data de sua aprovação.



ANEXO III: REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CAPÍTULO I DOS OBJETIVOS E CARACTERÍSTICAS

Art. 1º A elaboração, o desenvolvimento e a apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) constituem exigência para a integralização curricular, colação do grau e obtenção do diploma em todos os cursos de graduação da UFFS e tem como objetivos:

I - Estimular o desenvolvimento da pesquisa científica.

II - Avaliar os conhecimentos teóricos e técnicos essenciais às condições de qualificação do estudante, para o seu acesso ao exercício profissional.

III - Estimular a inovação tecnológica.

IV - Estimular a formação continuada.

Art. 2º O TCC pode ser compreendido como projeto de pesquisa, de natureza bibliográfica e/ou exploratória, a ser elaborado, executado e desenvolvido na forma de monografia ou de artigo científico pelo estudante. O TCC deverá ser escrito individualmente e defendido publicamente pelos acadêmicos do curso de Graduação em Nutrição da UFFS. A escolha do tema dependerá das linhas de pesquisa, da disponibilidade de vaga junto ao professor-orientador, e estará vinculado aos projetos que estiverem sendo desenvolvidos pelos grupos de pesquisa da UFFS.

Art. 3º Os critérios gerais para a elaboração do projeto de TCC e da versão final de TCC deverão estar baseados no Manual de Trabalhos acadêmicos da UFFS em sua versão mais atualizada, que adequa as produções da Universidade às normas de padronização existentes estabelecidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). A versão final de TCC poderá ser apresentada no formato de monografia ou artigo científico. Caso a opção seja por monografia, deverá apresentar obrigatoriamente os mesmos itens listados para o projeto, com exceção do cronograma, e deverá incluir: a) resumo (em português e inglês), b) resultados, c) discussão, e d) conclusão. Faculta-se a inclusão de algum item constante no Manual de Trabalhos Acadêmicos da UFFS, a critério do orientador. Caso a opção seja por artigo científico, deverão ser seguidas as normas estabelecidas pela revista científica à qual o artigo científico será submetido. Neste caso as normas da revista deverão ser entregues à banca juntamente com o artigo científico. Caso o artigo científico não seja submetido à revista em português, fica a critério do orientador juntamente com seu orientando a submissão do artigo à



banca em português ou na língua em que ele será submetido (limitando-se a língua inglesa ou espanhola).

Art. 4º A estrutura curricular do curso de Graduação em Nutrição da UFFS prevê a oferta de dois CCRs de TCC, nomeados: Trabalho de Conclusão de Curso, a ser ofertado no 5º nível do curso e Elaboração de Trabalho de Conclusão de curso, a ser ofertado no 7º nível.

Art. 5º O CCR de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem por objetivo oferecer ao acadêmico condições para desenvolver um projeto teórico e/ou prático de investigação. O CCR visa também, apresentar o corpo docente do curso e suas linhas de pesquisa, oferecer ao acadêmico os subsídios necessários para a escolha do tema e a estruturação do projeto de pesquisa, e deve fazer com que o acadêmico compreenda quais são as etapas a seguir para a elaboração do projeto, reconhecer os elementos de pesquisa, selecionar técnicas adequadas de abordagem, coleta, tabulação dos dados, desfechos e levantamento de conclusões.

§ 1º Como parte obrigatória para lograr aprovação no CCR TCC o estudante deverá submeter e obter aprovação, seu projeto de Trabalho de Conclusão de Curso a uma banca de qualificação que deverá acontecer no final do CCR.

Art. 6º O CCR Elaboração de TCC tem como objetivo fornecer subsídios para sistematização e análise dos dados coletados, além de possibilitar espaço para coleta, análise e redação de seu TCC.

CAPÍTULO II

REQUISITOS PARA ELABORAÇÃO DO PROJETO DE TCC E DO TCC

Art. 7º As etapas para o planejamento, execução e elaboração do TCC estarão fundamentadas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, aprovadas pela Resolução nº 5 de 7 de novembro de 2001 do Conselho Nacional de Educação.

Art. 8º O acompanhamento dos estudantes no TCC será efetuado por um Professor Orientador, observando-se sempre a vinculação entre a área de conhecimento na qual será desenvolvido o projeto e a área de atuação do Professor Orientador e a fim aos objetivos do curso de Nutrição.

§ 1º O Professor Orientador deverá, obrigatoriamente, ministrar ou já ter ministrado CCR no curso de Nutrição da UFFS, podendo existir co-orientador externo ou pertencente ao quadro de servidores da UFFS.

§ 2º O professor-orientador poderá pertencer ao quadro de servidores efetivo ou temporário



do curso de Nutrição da UFFS. No caso do orientador ser professor do quadro temporário, recomenda-se haver um coorientador do quadro efetivo, considerando-se a vigência temporária dos contratos dos docentes.

§ 3º A titulação mínima do orientador ou coorientador deverá ser mestre.

§ 4º O estudante deverá entregar durante a ocorrência do CCR TCC uma carta de aceite do orientador ao Coordenador de TCC, formalizando a orientação.

§ 5º O estudante deverá entregar durante a ocorrência do CCR TCC ou até 1 (um) semestre após a ocorrência do CCR TCC uma carta de aceite do coorientador ao Coordenador de TCC, formalizando a coorientação.

Art. 9º Cada Professor Orientador poderá orientar até 3 estudantes por oferta do CCR TCC.

Art. 10º Será permitida substituição de orientador, que deverá ser solicitada por escrito com justificativa e entregue ao Coordenador de TCC.

Parágrafo único. Caberá ao Colegiado de Curso analisar a justificativa e decidir sobre a substituição do Professor Orientador.

Art. 11 O professor-orientador poderá desistir da orientação a qualquer tempo, mediante apresentação de justificativa documentada ao Colegiado do curso.

Art. 12 O TCC deverá ser elaborado e apresentado a uma banca examinadora. Para que o TCC possa ser submetido a avaliação de banca, o estudante deverá ter sido aprovado no CCR: TCC (tendo submetido seu projeto de TCC a uma banca de qualificação) e elaboração de TCC. A apresentação e defesa para a banca examinadora do TCC poderá ocorrer a qualquer tempo durante o curso, desde que respeitado o período máximo de 3 semestres contados após o estudante ter sido aprovado no CCR TCC. Caso o período não seja cumprido, o estudante deverá formalizar pedido de prorrogação justificando necessidade de novo prazo ao colegiado do curso.

Parágrafo único. Caso o estudante não solicite prorrogação até o término do prazo supracitado ou a mesma não tenha sido aceita pelo colegiado do curso, deverá realizar novo exame de qualificação de seu projeto de TCC.

Art. 13 A coordenação de TCCs será exercida por um dos professores do curso pertencente ao quadro efetivo ou temporário.

Art. 14 É vedada a convalidação de TCC realizado em outro curso de graduação.

CAPÍTULO III DAS ATRIBUIÇÕES



Seção I - DO COORDENADOR DE CURSO

Art. 15 Compete ao Coordenador de Curso:

- I. Indicar o professor responsável como Coordenador dos TCC.
- II. Providenciar, em consonância com o Coordenador dos TCC, a homologação dos Professores Orientadores do TCC.
- III. Homologar as decisões referentes ao TCC.

Seção II – DOS PROFESSORES DO COMPONENTE CURRICULAR

Art. 16 O professor do Componente Curricular Trabalho de conclusão de curso será responsável por:

- I. Ministrando o conteúdo programático previsto no plano de curso do respectivo CCR;
- II. Apresentar aos acadêmicos matriculados no CCR, as linhas de pesquisa oferecidas pelo corpo docente;
- III. Divulgar a listagem dos Orientadores e suas respectivas áreas de conhecimento e vagas;
- IV. Organizar os seminários de qualificação dos projetos de TCC;
- V. Acompanhar o desenvolvimento dos projetos de TCC pelos acadêmicos sob orientação docente.

Art. 17 O professor do Componente Curricular Elaboração de Trabalho de conclusão de curso será responsável por:

- I. Ministrando o conteúdo programático previsto no plano de curso do respectivo CCR;
- II. Apresentar a organização do CCR e os respectivos documentos para registro de frequência e avaliação do estudante no CCR;
- III. Orientar os docentes orientadores sobre os documentos para registro de frequência e avaliação do estudante no CCR;
- IV. Acompanhar o desenvolvimento dos projetos de TCC pelos acadêmicos sob orientação docente.

Seção III - DO COLEGIADO DO CURSO

Art. 18 São atribuições, deveres e competências do colegiado do curso.

- I. Incentivar e orientar os acadêmicos na seleção dos temas, priorizando pesquisas de relevância para a Nutrição e Alimentação;



- II. Deliberar sobre as orientações caso haja mais estudantes matriculados nos CCRs TCC e Elaboração de TCC do que oferta de vagas pelo corpo docente;
- III. Caso haja necessidade de troca de orientador durante a execução do projeto de TCC ou da elaboração do trabalho final, designar um novo orientador ao estudante.
- IV. Deliberar sobre a prorrogação do prazo da defesa de TCC, quando solicitado pelo estudante.

Seção IV - DO COORDENADOR DOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 19 O Professor Coordenador dos Trabalhos de Conclusão de Curso terá as seguintes atribuições:

- I. Homologar juntamente ao coordenador do curso, os orientadores e co-orientadores para acompanharem o percurso da atividade de TCC;
- II. Registrar e arquivar documentos de aceite do orientador e co-orientador, quando houver;
- III. Ministar o CCR Elaboração de TCC;
- IV. Auxiliar o professor-orientador e o estudante na organização da sessão pública de defesa do TCC, quando solicitado;
- V. Publicizar o cronograma das sessões públicas de defesa do TCC;
- VI. Confeccionar e disponibilizar ao professor-orientador do TCC arquivos como ficha de frequência e avaliação do orientando, modelo de ata de defesa, certificados de participação e demais documentos necessários à apresentação e defesa do trabalho;
- VII. Recolher e encaminhar ao órgão competente dentro da Universidade a versão final do TCC e demais documentos exigidos.

SEÇÃO V – DOS PROFESSORES ORIENTADORES

Art. 20 O Professor Orientador terá as seguintes atribuições:

- I. Orientar os acadêmicos para o planejamento, execução e apresentação do TCC;
- II. Solicitar relatórios parciais de atividades, caso julgue necessário;
- III. Auxiliar o orientando no preenchimento dos documentos referentes ao Comitê de Ética da Instituição, quando necessário;
- IV. Acompanhar o planejamento e a execução do projeto de TCC, observando as normas metodológicas, coerência linguística e o desenvolvimento dos objetivos propostos;



- V. Presidir a banca de qualificação de projeto de pesquisa;
- VI. Vetar a defesa do TCC sempre que verifique falta de condições para defesa por parte do acadêmico, com referência à fundamentação teórica, estruturação metodológica e de domínio do tema escolhido;
- VII. Agendar os encontros com seus respectivos orientandos, segundo a grade horária estabelecida para cada um dos acadêmicos, e registrar a frequência das orientações;
- VIII. Organizar e presidir os trabalhos da banca examinadora do trabalho final;
- IX. Informar ao coordenador de TCC, por escrito, qualquer irregularidade decorrente do não cumprimento, pelos orientandos, das condições estabelecidas neste regulamento e demais disposições relativas ao TCC, no âmbito da Universidade;
- X. Informar ao Coordenador de TCC a existência de co-orientador de TCC para seu orientado;
- XI. Avaliar o processo de desenvolvimento do TCC pelo estudante.

CAPÍTULO IV

SEÇÃO VI - DO ACADÊMICO ORIENTANDO

Art. 21 Visando ao adequado aproveitamento dos CCRs de TCC, e da elaboração do projeto de pesquisa, bem como na elaboração do Trabalho final de Conclusão de curso, são atribuições do acadêmico orientando:

- I. Matricular-se nos CCRs de TCC e elaboração de TCC obedecendo aos pré-requisitos determinados pelo curso;
- II. Entregar à Coordenação, quando solicitado, uma proposta de pesquisa indicando o tema que deseja pesquisar e a linha de pesquisa;
- III. Cumprir a frequência obrigatória de, no mínimo, 75% de presença nas aulas dos CCRs TCC e elaboração de TCC, bem como de encontros com seu orientador. Destaca-se que o não cumprimento desta frequência obrigatória implicará em reprovação automática;
- IV. Realizar as atividades inerentes ao processo de elaboração do TCC que o orientador propuser;
- V. Apresentar, sempre que solicitados, relatórios parciais das atividades de pesquisa para o professor orientador;
- VI. Elaborar seu projeto de TCC de acordo com as normas metodológicas e diretrizes gerais estabelecidas por este regulamento;



- VII. Submeter seu projeto de TCC à aprovação dos Comitês de Ética em Pesquisa com seres humanos e/ou animais, quando necessário;
- VIII. Submeter seu projeto de TCC à banca de qualificação ao final do CCR TCC;
- IX. Submeter seu TCC à aprovação final do professor orientador, antes de sua submissão à banca examinadora;
- X. Cumprir as determinações gerais deste regulamento e aquelas estabelecidas pelo Curso;
- XI. Informar, por escrito, ao Coordenador do Curso, qualquer irregularidade decorrente do não cumprimento de condições estabelecidas neste regulamento;
- XII. Realizar a defesa de seu TCC, de acordo com as disposições estabelecidas;
- XIII. Entregar a versão final do TCC no prazo estabelecido pela Coordenação de TCC.

Art. 22 Em caso de plágio, desde que comprovado, o estudante estará sujeito ao regime disciplinar previsto em regulamentação específica da UFFS.

Parágrafo único. Constitui plágio o ato de assinar, reproduzir ou apresentar, como de autoria própria, partes ou a totalidade de obra intelectual de qualquer natureza (texto, música, pictórica, fotografia, audiovisual ou outra) de outrem, sem referir os créditos para o autor.

CAPÍTULO IV

CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PROJETO DE TCC

Art. 23 Os projetos de qualificação deverão ser entregues pelos acadêmicos aos membros da banca examinadora e a seu orientador, com o mínimo de 10 dias antes da data de defesa. O estudante deverá entregar uma versão do trabalho escrito para cada membro. A não entrega em tempo hábil, implicará na redução da nota atribuída ao estudante pelo não cumprimento de prazos, não cabendo recurso dessa decisão.

Art. 24 Quanto ao trabalho escrito, deverão ser refletidos e levados em conta pelo acadêmico os seguintes critérios: relevância e importância do tema e adequada delimitação do problema de pesquisa; fundamentação teórica; identificação das fontes utilizadas e citadas; coerência entre argumentos, objetivos, métodos empregados; adequação da pesquisa; revisão bibliográfica completa; assunto apresentado de forma lógica, ordenada, dividida em tópicos; linguagem apropriada, correção e clareza da redação; apresentação formal de acordo com as regras da ABNT.

Art. 25 Quanto à apresentação oral, o acadêmico deverá atentar para: domínio do assunto; organização da apresentação de forma lógica, ordenada e dividida em tópicos; comunicação do conteúdo de forma clara, segura e objetiva; qualidade e adequação dos recursos



tecnológicos utilizados; cumprimento do tempo determinado para a apresentação.

Art. 26 Em relação à sustentação perante a banca, o acadêmico deverá demonstrar: conhecimento geral sobre o assunto; capacidade de interpretar as perguntas e responder corretamente com segurança; e adequada expressão verbal.

Art. 27 A organização dos seminários de Qualificação de projetos será realizada pelo professor do CCR TCC em conjunto com a Coordenação de TCC e cabe ao estudante entregar as cópias do projeto a cada membro da banca e ao professor do CCR, se solicitado. O estudante deverá entregar também ao professor do CCR:

I - Carta de autorização para qualificação, assinada pelo Professor Orientador.

II - Formulário com a indicação do membro da banca examinadora, assinado pelo Professor Orientador.

Em caso de novas qualificações previstas no parágrafo único do artigo 12, a qualificação deverá ser agendada com o coordenador de TCC, seguindo os critérios descritos nesse capítulo, exceto com relação a matrícula no CCR TCC.

Art. 28 A qualificação dos projetos constitui-se requisito obrigatório para aprovação no CCR TCC e será realizada em forma de seminário público com carga horária computada no todo do CCR e com presença mínima obrigatória (75% de frequência no CCR).

§ 1º O tempo de apresentação poderá ser de até dez a quinze minutos.

§ 2º Cada membro da banca examinadora terá o tempo de até quinze minutos para a arguição do trabalho apresentado.

Art. 29 Após a defesa do TCC, o acadêmico terá um prazo de 10 dias para efetuar as modificações sugeridas pela Banca Examinadora e envio da versão final do projeto ao professor-orientador e coorientador, quando for o caso.

Art. 30 A banca de qualificação de projeto será presidida pelo professor-orientador e contará com a participação de mais um membro. O convidado deverá ser escolhido dentro das suas áreas de competência, em comum acordo entre acadêmico e orientador.

§ 1º Poderão participar como membro das bancas de qualificação servidores efetivos e temporários da UFFS e profissionais externos a instituição. Exige-se que os membros das bancas tenham experiência na área temática do TCC.

§ 2º É facultada participação de avaliadores de outras instituições, desde que não implique encargos financeiros.

§ 3º Caso o estudante não alcance nota 6 no CCR TCC, será possibilitado uma nova oportunidade de defesa, em data acordada com o coordenador de TCC, o professor-orientador



e os membros da banca.

CAPÍTULO V

CRITÉRIOS DE APRESENTAÇÃO DO TCC

Art. 31 Os trabalhos deverão ser entregues pelos acadêmicos aos membros da banca examinadora, uma versão para cada membro da banca, no mínimo 15 dias antes da data de defesa. A não entrega em tempo hábil, implicará no automático adiamento da defesa para nova data a ser estabelecida pelo orientador juntamente com a banca e implicará na redução da nota atribuída ao estudante pelo não cumprimento de prazos, não cabendo recurso dessa decisão.

Art. 32 Quanto ao trabalho escrito, deverão ser refletidos e levados em conta pelo acadêmico os seguintes critérios: relevância e importância do tema e adequada delimitação do problema de pesquisa; fundamentação teórica; identificação das fontes utilizadas e citadas; coerência entre argumentos, objetivos, métodos empregados e resultados apresentados; adequação e correta utilização da metodologia da pesquisa; revisão bibliográfica completa; assunto apresentado de forma lógica, ordenada, dividida em tópicos; linguagem apropriada, correção e clareza da redação; apresentação formal de acordo com as regras da ABNT.

Art. 33 Quanto à apresentação oral, o acadêmico deverá atentar para: domínio do assunto; organização da apresentação de forma lógica, ordenada e dividida em tópicos; comunicação do conteúdo de forma clara, segura e objetiva; qualidade e adequação dos recursos tecnológicos utilizados; cumprimento do tempo determinado para a apresentação.

Art. 34 Em relação à sustentação perante a banca, o acadêmico deverá demonstrar: conhecimento geral sobre o assunto; capacidade de interpretar as perguntas e responder corretamente com segurança; e adequada expressão verbal.

Art. 35 No ato do pedido para o Seminário de Defesa do TCC, o estudante deverá entregar as cópias do artigo científico ou monografia.

§ 1º Entende-se por artigo científico o documento escrito e entregue pelo estudante, conforme as normas da revista escolhida.

§ 2º Também deverão ser entregues os seguintes documentos ao Coordenador de TCC:

I - Carta de autorização para a defesa final, assinada pelo Professor Orientador.

II - Entregar formulário com a indicação dos membros da banca examinadora, assinado pelo Professor Orientador.



III – Entregar 3 (três) cópias do artigo científico ou monografia que serão enviados aos membros da banca examinadora, com no mínimo 15 (quinze) dias antes do Seminário de Defesa.

Art. 36 A defesa final constitui-se requisito obrigatório para aprovação e será realizada em forma de seminário público.

§ 1º O tempo de apresentação poderá ser de quinze a vinte minutos.

§ 2º Cada membro da banca examinadora terá o tempo de até quinze minutos para a arguição do trabalho apresentado.

Art. 37 Após a defesa do TCC, o acadêmico terá um prazo de 15 dias para efetuar as modificações sugeridas pela Banca Examinadora. Após a realização das alterações e nova revisão feita pelo professor orientador, o TCC deverá ser protocolado na secretaria acadêmica e/ou entregue juntamente com documentação necessária ao Coordenador de Trabalho de Conclusão de Curso.

Art. 38 São condições necessárias para aprovação em defesa de TCC:

I – Defesa e aprovação no seminário público de defesa final do TCC.

II – A verificação do rendimento do estudante no TCC será realizada por uma banca examinadora constituída pelo Professor Orientador, como seu presidente, e por mais dois membros por ele sugeridos, devendo um deles ser servidor da UFFS. O co-orientador não poderá participar como membro da banca. Os membros da banca serão escolhidos dentro das suas áreas de competência, em comum acordo entre acadêmico e orientador. Para o caso de profissionais externos à instituição, exige-se que tenham experiência na área temática do TCC.

§ 1º O estudante deverá atingir Nota Final igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero) pontos na sua defesa de TCC para obtenção da aprovação.

§ 2º Caso o estudante não alcance nota 6, será possibilitado uma nova oportunidade de defesa, em data acordada com o coordenador de TCC, o professor orientador e os membros da banca.

§ 3º Na ocasião da leitura da ata de defesa de trabalho de conclusão de curso, o presidente da banca citará se o estudante foi APROVADO OU REPROVADO (Nova apresentação). A nota final obtida será registrada no sistema acadêmico.

§ 4º É facultada a participação de avaliadores de outras instituições, desde que não implique encargos financeiros.

Art. 39 A participação no Seminário de Defesa do TCC poderá ser validada como Atividade



Curricular Complementar para todos os estudantes que assistirem.

CAPÍTULO VI

DA DISPONIBILIZAÇÃO E DIVULGAÇÃO DOS TRABALHOS

Art. 40 Deverá, obrigatoriamente, ser entregue ao Coordenador de TCC como documentação final do TCC, cópia digital do artigo científico corrigido conforme as recomendações da banca examinadora.

Art. 41 O Trabalho de Conclusão de Curso da UFFS deve, obrigatoriamente, integrar o Repositório Digital da UFFS, cabendo ao próprio estudante apresentar a documentação exigida junto ao setor responsável da Biblioteca do *Campus*.

Parágrafo Único. Cabe à Biblioteca do *Campus* emitir documento comprobatório da entrega, para que o mesmo seja utilizado no processo de requerimento de diplomação (Conforme a Resolução nº 13/2016 – CONSUNI/PPGEC).

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 42 Quando o TCC for realizado em parceria com empresas ou outras organizações deverá ser elaborado um termo, definindo as atribuições, direitos e deveres das partes envolvidas, inclusive a autorização da divulgação do nome da empresa na publicação do trabalho.

Art. 43 Poderão ser disponibilizados meios alternativos para acompanhamento e avaliação de estudantes que desenvolvem o TCC fora da localidade onde o estudante estiver matriculado, a critério do orientador.

Art. 44 Quando o TCC resultar em patente, a propriedade desta será estabelecida conforme regulamentação própria.

§1 Em caso de necessidade de realização de banca fechada ao público, o orientador deverá encaminhar a solicitação ao coordenador de TCC.

Art. 45 Os direitos e deveres dos estudantes matriculados nos CCRs de TCC são os mesmos estabelecidos para os demais componentes curriculares, ressalvadas as disposições do presente regulamento.

Art. 46 Os casos omissos neste regimento serão definidos pelo colegiado do curso de Nutrição, cabendo recurso aos colegiados superiores.



ANEXO IV: REGULAMENTO DE ATIVIDADES DE EXTENSÃO E CULTURA NO CURRÍCULO DO CURSO

CAPÍTULO I

DA DEFINIÇÃO E DOS OBJETIVOS

Art. 1º As Atividades Curriculares de Extensão e de Cultura (ACEs) são ações de cunho extensionista e/ou cultural, integradas a ações interprofissionais, que envolvam diretamente a comunidade externa e que são passíveis de serem incorporadas ao currículo, conforme disposto neste regulamento.

Parágrafo Único. Entende-se por ACEs do Curso de Graduação em Nutrição as intervenções realizadas preferencialmente na área de abrangência da UFFS, que atendam às exigências requeridas pelo perfil do egresso e pelos objetivos da formação previstos neste Projeto Pedagógico de Curso (PPC).

Art. 2º São objetivos gerais da integração da extensão universitária à estrutura curricular do curso:

- I - potencializar a formação do estudante quanto à capacidade de interagir, pensar e propor soluções à sociedade, constituindo-se em instrumento emancipatório para o desenvolvimento da autonomia intelectual, cidadã e de interação com a realidade;
- II - inserir atividades acadêmicas de extensão e de cultura, de forma articulada e indissociada do ensino e da pesquisa, de modo a materializar a presença da universidade nos diferentes espaços da sociedade, contribuindo com a transformação e o desenvolvimento social;
- III - desenvolver atividades de extensão e de cultura enquanto processo educativo, artístico, cultural, científico, político e tecnológico que configure a relação entre teoria e prática, visando uma formação integral e cidadã;
- IV - promover a flexibilidade do currículo, adotando metodologias inovadoras e participativas, possibilitando o ensino, a aprendizagem e a produção de conhecimento em múltiplos espaços e ambientes da comunidade regional.

CAPÍTULO II

DA CARACTERIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO E DE CULTURA

Art. 3º As ACEs do Curso de Nutrição manterão as características inerentes às demais atividades de extensão e cultura a serem curricularizadas, devendo:

- I - ser realizadas sob a coordenação e/ou orientação docente;



II - promover o envolvimento da comunidade regional da área de abrangência da UFFS com o público-alvo;

III - ter o discente como protagonista das atividades;

IV - ser ações que promovam a inclusão social, a relação com problemas e problemáticas sociais relevantes;

V - garantir a participação democrática e plural dos atores sociais e o diálogo universidade/sociedade, pautadas na perspectiva investigação/ação e em métodos de análise inovadores.

§ 1º São admitidas no cômputo das ACEs, as atividades demandadas por acadêmicos, sob orientação de docente, e em consonância com o PPC.

§ 2º É permitido ao estudante participar de outras atividades de extensão ou de cultura ofertadas em outros cursos da UFFS, em outras instituições de ensino ou pela comunidade regional e solicitar a sua validação para o cumprimento da carga horária de ACE no seu curso, respeitado este regulamento.

§ 3º Podem ser validadas como ACEs as ações de extensão e de cultura, coordenadas por servidores técnico-administrativos da UFFS, uma vez institucionalizadas, desde que tenham na equipe um docente responsável pela orientação dos estudantes e estejam em consonância com o PPC.

Art. 4º As seguintes áreas de atuação, previstas na Política Nacional de Extensão Universitária, serão aceitas para integralização das ACEs no Curso de Nutrição: Saúde, Educação, Meio Ambiente, e Direitos Humanos e Justiça.

Parágrafo único. Conforme o Política Nacional de Extensão Universitária (FORPROEX-Fórum de Pró-Reitores de Extensão) e o perfil de formação do egresso do Curso de Nutrição, as linhas de extensão a serem priorizadas para as ACEs são: a) Segurança Alimentar e Nutricional; b) Infância e Adolescência; c) Jovens e Adultos; d) Pessoas com deficiências incapacidades, e necessidades especiais; e) Grupos sociais vulneráveis; f) Emprego e renda; g) Desenvolvimento de produtos; h) Organizações da sociedade civil e movimentos sociais e populares; i) Formação de professores; j) Gestão Pública; k) Direitos individuais e coletivos; l) Questões ambientais; m) Saúde da família; n) Saúde e proteção no trabalho; o) Saúde humana; p) Terceira Idade; q) Desenvolvimento humano.

Art. 5º A carga horária mínima prevista para integralização de ACEs é de 30 (trinta) horas, devendo estas serem efetivadas na modalidade presencial.

§ 1º As ACEs que poderão ser realizadas e suas respectivas cargas-horárias máximas para



validação encontram-se descritas no final deste Regulamento.

Art. 6º Nos casos de reingresso, transferência ou reopção de curso, o discente deverá apresentar a documentação comprobatória de ACEs realizadas antes do ingresso no Curso de Nutrição da UFFS, conforme instruções do Capítulo V deste Regulamento e conforme as linhas explicitadas no Artigo 4º, para que sejam apreciadas para fins de validação.

CAPÍTULO III

DA ORIENTAÇÃO DOCENTE E DA COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO E CULTURA NO CURSO

Art. 7º O acompanhamento dos estudantes será efetuado por um Professor Orientador, observando-se sempre a vinculação entre a área de conhecimento na qual serão desenvolvidas as atividades e a área de atuação do Professor Orientador.

§ 1º O Professor Orientador deverá, obrigatoriamente, pertencer ao corpo docente da UFFS, ao qual o estudante está vinculado, podendo existir coorientador, que será um professor colaborador.

§ 2º O co-orientador terá por função auxiliar no desenvolvimento das atividades, podendo ser qualquer profissional com conhecimento aprofundado e reconhecido no assunto em questão.

Art. 8º Compete ao Professor Orientador:

I - Orientar o(s) estudante(s) na execução das ACEs em todas as suas fases, do projeto até a execução final das atividades.

§ 1º Cabe ao professor orientador e ao estudante, de comum acordo, definirem os horários destinados para orientação e desenvolvimento das atividades previstas.

§ 2º A modalidade de orientação fica a critério dos docentes, podendo ser presencial ou semi-presencial.

Art. 9º É competência da Coordenação de Extensão e Cultura do Curso de Graduação em Nutrição a coordenação, articulação, acompanhamento e validação das atividades de extensão e de cultura desenvolvidas no âmbito do currículo do curso, em diálogo com os coordenadores das ações, Coordenação de Curso e Coordenação Adjunta de Extensão e de Cultura do campus.

§ 1º Para auxiliar na validação de ACEs, a Coordenação de Extensão e Cultura pode contar



com uma comissão temporária instituída e designada pelo colegiado do curso.

§ 2º Se necessário, o Coordenador de ACEs do Curso poderá ser o mesmo docente responsável pela Coordenação da Validação das Atividades Curriculares Complementares do Curso (ACCs).

CAPÍTULO IV

DA NATUREZA E DAS FORMAS DE REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO E CULTURA NO CURSO

Art. 10 As ACEs, desde que atendam ao disposto no Art. 3º deste regulamento, podem ser realizadas através de participação em:

- I- Programa de Extensão ou de Cultura institucionalizado na UFFS, como bolsista ou voluntário;
- II - Programa de Educação Tutorial (PET), que atenda ao perfil do egresso, como bolsista ou voluntário;
- III - Projeto de Extensão ou de Cultura, como bolsista ou voluntário;
- IV – Evento, como ministrante de palestras, cursos e oficinas;
- V - Outras atividades de extensão, demandadas pelos estudantes, e passíveis de validação.

CAPÍTULO V

DA VALIDAÇÃO, DO REGISTRO E DA HOMOLOGAÇÃO DAS ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO E DE CULTURA

Art. 11. Compete ao discente apresentar o pedido de validação de suas ACEs conforme fluxo previsto em regulamentação da UFFS, acompanhado dos documentos comprobatórios, respeitando os prazos definidos em calendário acadêmico da graduação e os procedimentos institucionais em vigor.

Parágrafo único. Compreende-se como documento comprobatório declaração e/ou certificado que ateste a atividade realizada e carga horária correspondente.

Art. 12. Cabe ao Colegiado do Curso indicar um Coordenador de Extensão e de Cultura e/ou definir uma Comissão de Validação composta por, ao menos, dois docentes responsáveis por avaliar os pedidos que embasarão a validação das ACEs.

§ 1º Caso o discente discorde da validação, poderá encaminhar recurso à Coordenação de



Curso, que fará reavaliação e emitirá parecer.

Art. 13. Às ACEs não serão atribuídas nota e frequência e não serão consideradas para fins de cálculo do Índice Acadêmico Acumulado (IAA).

Art. 14. As ACEs desenvolvidas pelos estudantes serão avaliadas periodicamente por meio dos processos de autoavaliação do curso.

Art. 15. Atos praticados com o intuito de desvirtuar, impedir ou fraudar este Regulamento serão nulos, perdendo o discente o direito de computar a carga horária referente à atividade submetida de forma irregular.

§ 1º Caberá ao Colegiado de Curso analisar as denúncias e recursos quanto a possíveis irregularidades e emitir parecer conclusivo.

Art. 16. Os casos omissos neste regulamento serão analisados e dirimidos pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 17. Este regulamento entrará em vigor a partir da aprovação do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.



QUADRO DE VALIDAÇÃO DE CARGA-HORÁRIA DAS ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO E DE CULTURA

TIPO DE ACE	Carga-horária do Grupo		Atividades realizadas através de participação em:	Carga horária máxima da atividade
	Mínima	Máxima		
Programas e projetos institucionalizados	0 h	30 h	I - Programa de Educação Tutorial (PET) como bolsista ou voluntário;	30h
			II - Projeto de Extensão ou de Cultura como bolsista ou voluntário;	30 h
			III – Evento de extensão ou de cultura, como ministrante;	Aceitar a carga horária descrita no certificado
			IV – Cursos, como ministrante;	Aceitar a carga horária descrita no certificado
			V – Prestação de serviço.	30 h
Atividades demandadas pelo estudante,	0 h	30 h	I- Atividades de prestação de serviços, que estejam em consonância com as áreas e linhas de extensão citadas no art. 4º;	10 h
			II – Evento e Cursos, como ministrante;	10 h
			III– Atividades que envolvam a formação ou a intervenção, conforme linhas citadas no Art. 4º.	10 h



ANEXO V: REGULAMENTO DE EQUIVALÊNCIA DE COMPONENTE CURRICULAR

Art. 1º Conferir equivalência aos componentes curriculares abaixo relacionados, cursados com aprovação pelos estudantes do Curso de Graduação em Nutrição - Bacharelado, *Campus Realeza*, em decorrência da reformulação do Projeto Pedagógico do Curso:

Estrutura 2010 (em extinção)			Estrutura 2024 (nova)		
Código	Componente Curricular	Horas	Código	Componente Curricular	Horas
GCB017	Anatomia	60	GCB0589	Anatomia humana	60
GSA005	Introdução ao estudo da nutrição	60	GSA0310	Introdução ao estudo da nutrição e ética profissional	60
GCH088	Ética e orientação profissional	30			
GCB005	Embriologia	30	GCB0590	Embriologia	30
GLA004	Leitura e produção textual II	60	GLA0703	Produção textual acadêmica	60
GEX006	Estatística básica	60	GEX1077	Estatística básica	60
GCB082	Parasitologia e saneamento básico	45	GCB0591	Parasitologia	30
GCB069	Fisiologia humana	60	GCB0592	Fisiologia Humana	90
GCB070	Fisiologia metabólica	60			
GCB004	Bioquímica Básica	60	GCB0593	Bioquímica básica	60
GCB033	Microbiologia geral e imunologia	60	GCB0594	Microbiologia geral e imunologia	75
GCH011	Introdução ao pensamento social	60	GCH1762	Introdução ao pensamento social	60
GSA028	Nutrição humana	60	GSA0313	Nutrição Humana e Dietética	75
GCH008	Iniciação à prática científica	60	GCH1761	Iniciação à prática científica	60
GCB081	Bioquímica aplicada	60	GSA0315	Bioquímica aplicada à nutrição	60
GCA065	Legislação e vigilância sanitária de alimentos	60	GSA0321	Legislação e vigilância sanitária de alimentos	75
GSA0363	Componente Complementar de Extensão em Legislação e vigilância sanitária de alimentos	30			
GSA015	Patologia	45	GCB0597	Patologia Humana	45
GCB037	Microbiologia de alimentos	60	GCB0596	Microbiologia de alimentos	45



Estrutura 2010 (em extinção)			Estrutura 2024 (nova)		
Código	Componente Curricular	Horas	Código	Componente Curricular	Horas
GSA006	Cultura, consumo e padrões alimentares	30	GCH1777	Socioantropologia da alimentação	30
GSA026	Bases da técnica dietética e culinária	60	GSA0316	Técnica dietética e culinária I	75
GSA0362	Componente Complementar de Extensão em Técnica Dietética e Culinária I	15			
GSA035	Composição de alimentos e bromatologia	60	GSA0327	Bromatologia	60
GSA040	Técnica dietética e culinária aplicada	60	GSA0328	Técnica dietética e culinária II	75
GSA0367	Componente Complementar de Extensão em Técnica Dietética e Culinária II	15			
GCH029	História da fronteira Sul	60	GCH1763	História da fronteira Sul	60
GSA052	Trabalho de conclusão de curso I	30	GSA0359	Trabalho de conclusão de curso	60
GSA053	Trabalho de conclusão de curso II	30			
GSA027	Epidemiologia nutricional	30	GSA0317	Epidemiologia Nutricional	45
GSA036	Educação em saúde e nutrição	60	GSA0325	Educação alimentar e nutricional	90
GSA0366	Componente Complementar de Extensão em Educação alimentar e nutricional	30			
GCS109	Planejamento em unidades de alimentação para coletividades	60	GSA0326	Gestão de Unidades de alimentação e nutrição I	60
GSA031	Nutrição clínica I	60	GSA0319	Fisiopatologia e dietoterapia I	90
GSA041	Dietoterapia I	30			
GSA0369	Componente Complementar de Extensão em Fisiopatologia e	15			



	Dietoterapia I				
GCA066	Tecnologia de alimentos de origem vegetal	45	GCA0676	Tecnologia de alimentos	90
GCA067	Tecnologia de alimentos de origem animal	45			
GCS011	Meio ambiente, economia e sociedade	60	GCS0698	Meio ambiente, economia e sociedade	60
GCS108	Administração em unidades de alimentação e nutrição	60	GSA0329	Gestão de Unidades de alimentação e nutrição II	60

Estrutura 2010 (em extinção)			Estrutura 2024 (nova)		
Código	Componente Curricular	Horas	Código	Componente Curricular	Horas
GSA032	Nutrição clínica II	60	GSA0330	Fisiopatologia e dietoterapia II	90
GSA042	Dietoterapia II	30			
GCS010	Direitos e cidadania	60	GCS0699	Direitos e cidadania	60
GCB079	Farmacologia	45	GCB0595	Farmacologia aplicada à nutrição	45
GCA068	Segurança Alimentar e Nutricional	60	GSA0331	Segurança alimentar e nutricional	90
GSA0371	Componente Complementar de Extensão em Segurança Alimentar e Nutricional	30			



GSA033	Nutrição e esporte	60	GSA0320	Nutrição aplicada ao exercício físico e ao esporte	60
GSA0370	Componente Complementar de Extensão em Nutrição Aplicada ao Exercício Físico e ao Esporte	15			
GSA056	Estágio curricular supervisionado em alimentação coletiva	240	GSA0355	Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação Coletiva	270
GSA055	Estágio curricular supervisionado em nutrição social	240	GSA0353	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social	270
GSA058	Estágio curricular supervisionado em nutrição clínica	240	GSA0354	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Ambulatorial	135
			GSA0352	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar	135
GCA204	Alimentos funcionais	30	GSA0333	Alimentos funcionais	30
GCA203	Análise sensorial	45	GCA0677	Análise sensorial de alimentos	45
GEX002	Introdução à informática	60	GEX1101	Informática aplicada à nutrição	45

Art. 2º Os componentes curriculares: Cálculo e análise de cardápios – 45 horas (GSA039), Nutrição materno-infantil – 60 horas (GSA029); Avaliação nutricional I – 60 horas (GSA037) e Avaliação nutricional II – 60 horas (GSA038) serão validados em bloco. O acadêmico deverá ter cursado os quatro componentes da estrutura 2010/1 (em extinção) para validar os componentes: Nutrição nos estágios de vida I – 90 horas (), Nutrição nos estágios de vida II – 90 horas () e Avaliação Nutricional – 60 horas () na estrutura 2024 (nova).

§ 2º. Caso o estudante não tenha cursado todos os CCRs da matriz 2010 para validação em



bloco dos CCRs da matriz 2024, poderá validar os CCRs cursados na matriz 2010 como Atividade Curricular Complementar (ACC).

Art. 3º Os componentes curriculares da estrutura 2024 (nova) do curso de Nutrição - Bacharelado e componentes curriculares das demais estruturas curriculares dos cursos do *campus* Realeza, possuem equivalência com os componentes curriculares da estrutura 2010 (em extinção) do Curso de Nutrição - Bacharelado conforme tabela abaixo:

CCRs Estrutura 2024			CCRs da Estrutura 2010 ou de outros cursos		
Código	Componente Curricular	Horas	Código	Componente Curricular	Horas
GCB038	Genética	30	GCB118	Genética (Nutrição)	30
GSA0312	Fundamentos da saúde pública	60	GSA004	Fundamentos da saúde pública	60
GCB0594	Microbiologia geral e imunologia	75	GCB466	Imunologia (Ciências Biológicas)	60
			GCB472	Microbiologia (Ciências Biológicas)	60

Art. 4º Os componentes curriculares da matriz 2010 listados no quadro abaixo, não possuem componente equivalente na estrutura 2024 poderão ser validados como Atividade Curricular Complementar (ACC):

Estrutura 2010 (em extinção)		
Código	Componente Curricular	Horas
GLA001	Leitura e produção textual I	60
GCH012	Fundamentos da crítica social	60
GSA050	Prática profissional I	30
GSA043	Tópicos em saúde, alimentação e nutrição	45
GSA051	Prática profissional II	45
GSA054	Trabalho de conclusão de curso III	30
GEX0001	Matemática Instrumental	60

Parágrafo único: Para a equivalência entre um CCR que na estrutura curricular de 2010 não possuía carga horária de extensão, com um CCR de estrutura curricular de 2024 que possui, o aluno deverá cursar um CCR de Complemento Curricular com carga horária de extensão, ou cumprir a respectiva carga horária de extensão como ACE (Atividade Curricular de Extensão).

Art. 6º Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado de curso, cabendo recurso ao Conselho de *Campus* onde o curso é ofertado.