



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO



**ALTERAÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE BACHARELADO EM
NUTRIÇÃO DA UFOP**

PROJETO POLÍTICO-PEDAGÓGICO

Ouro Preto - MG

Outubro - 2018

1- DADOS DO PROJETO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

ALTERAÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO – 2018

ADMINISTRAÇÃO CENTRAL

REITORIA

Reitora

Profª. Cláudia Aparecida Marlière de Lima

Vice-Reitor

Prof. Hermínio Arias Nalini Júnior

CHEFIA DE GABINETE

Chefe de Gabinete

Iracilene Carvalho Ferreira

Assessora Técnica da Reitoria

Débora Walter dos Reis

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

Pró-Reitora de Graduação

Profª. Tânia Rossi Garbin

Pró-Reitor Adjunto de Graduação

Adilson Pereira dos Santos

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação

Prof. Sérgio Francisco de Aquino

Pró-Reitora Adjunta de Pesquisa e Pós-Graduação

Profª. Vanessa Carla Furtado Mosqueira

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

Pró-Reitor de Extensão

Prof. Marcos Eduardo Carvalho Gonçalves Knupp

Pró-Reitor Adjunto de Extensão

Prof. Wilson Pereira de Oliveira

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS COMUNITÁRIOS E ESTUDANTIS

Pró-Reitora de Assuntos Comunitários e Estudantis

Profª Natália de Souza Lisboa

Pró-Reitor Adjunto de Assuntos Comunitários e Estudantis

Leandro Andrade Henriques

PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO

Pró-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento

Prof. Eleonardo Lucas Pereira

Pró-Reitor Adjunto de Planejamento e Desenvolvimento

Prof. Máximo Eleotério Martins

DIRETORIA DE ORÇAMENTOS E FINANÇAS

Diretor de Orçamento e Finanças

Eduardo Curtiss dos Santos

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

Pró-Reitora de Administração

Profª Rita de Cássia Oliveira

Coordenador de Gestão de Pessoas

Daniel Caldas

Coordenador de Logística e Segurança

Vicente Evangelista de Oliveira

PREFEITURA DO CAMPUS

Prefeito do Campus Universitário

Aldo César Andrade D'Angelo

COORDENADORIA DE COMUNICAÇÃO INSTITUCIONAL

Coordenador de Comunicação Institucional

Débora Cristina Lopez

COORDENADORIA DE ASSUNTOS INTERNACIONAIS

Coordenador de Assuntos Internacionais

Jaqueline Pinheiro Shultz

NÚCLEO DE TECNOLOGIA E INFORMAÇÃO

Coordenador do Núcleo de Tecnologia de Informação

Abelard Ramos Fernandes

DIRETORIA DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Diretora: Prof^ª. Renata Nascimento de Freitas

Vice-diretora: Prof^ª Cláudia Antônia Alcântara Amaral

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Coordenador do Curso: Prof^ª. Sônia Maria de Figueiredo

Celular do coordenador: (31) 98896-4089

Equipe do Colegiado de Nutrição - CONUT

Presidente: Prof^ª. Sônia Maria de Figueiredo

Secretário: Antônio Magela Diniz

Prof^ª. Júlia Cristina Cardoso Carraro

Prof. Marcelo Gomes Speziali

Prof. Marcos Aurélio de Santana

Prof^ª. Maria Cristina Passos

Prof^ª. Maria Tereza de Freitas

Prof^ª. Marília Alfenas de Oliveira Sírío

Prof^ª. Patrícia de Abreu Moreira

Prof. Wanderson Geraldo de Lima

Equipe do Núcleo Docente Estruturante - NDE

Prof^ª. Camila Carvalho Menezes

Prof^ª. Margarete Aparecida Santos

Prof^ª. Maria Cristina Passos

Prof^ª. Maria Tereza de Freitas

Prof^ª. Marília Alfenas de Oliveira Sírío

Prof^ª. Sônia Maria de Figueiredo

Lista de Abreviaturas e Siglas

CACTA - Centro Acadêmico de Ciência e Tecnologia de Alimentos
CAE - Conselheiros de Alimentação Escolar
CAINT - Coordenadoria de Assuntos Internacionais
CALNUT - Centro Acadêmico Livre de Nutrição
CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEAD - Centro de Educação Aberta e à Distância
CECANE - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar
CEDUFOP - Centro Desportivo da Universidade
CEPE - Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão
CES – Conselho Estadual de Saúde
CFN – Conselho Federal de Nutrição
CNE – Conselho Nacional de Educação
COAPES - Contrato Organizativo de Ação Pública Ensino-Saúde
CODENUT - Conselho Departamental da Escola de Nutrição
CONAES - Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior
CONAN - Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição
CONUT - Colegiado do Curso de Nutrição
CPC - Conceito Preliminar de Curso
CRN - Conselho Federal de Nutricionista
CTA - Ciência e Tecnologia de Alimentos
DCN – Diretrizes Curriculares Nacionais
DEALI - Departamento de Alimentos
DENCS - Departamento de Nutrição Clínica e Social
DTA - Doenças de Origem Alimentar
ENADE – Exame Nacional de Desempenho de Estudantes
ENEM - Exame Nacional do Ensino Médio
ENUT – Escola der Nutrição
FAPEMIG – Fundo de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais
FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
ICEA - Instituto de Ciências Exatas e Aplicadas

ICEB - Instituto de Ciências Exatas e Biológicas
ICHS - Instituto de Ciências Humanas e Sociais
ICSA - Instituto de Ciências Sociais e Aplicadas
IES - Instituição de Ensino Superior
IFAC - Instituto de Filosofia, Artes e Cultura
ILPI- Instituições de Longa Permanência de Idosos
INEP - Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
LACODI - Laboratório de Computação dos Discentes
MEC – Ministério da Educação e Cultura
NAP - Núcleo de Apoio Pedagógico
NDE – Núcleo Docente Estruturante
NEI - Núcleo de Educação Inclusiva
NITE - Núcleo de Inovação Tecnológica e Empreendedorismo
OAB - Ordem dos Advogados do Brasil
PDG - Portador de Diploma de Graduação
PDI – Plano de Desenvolvimento Institucional
PET – Programa de Educação Tutorial
PET- Saúde – Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde
PIBIC - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica
PIBITI - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação
PINUS - Práticas Integradas em Nutrição e Saúde
PIP - Programa de Iniciação à Pesquisa
PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE
PNE - Plano Nacional de Educação
PPC – Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição
PPGSN - Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição
PPI - Projeto Pedagógico Institucional
PRACE - Pró-Reitoria Especial de Assuntos Comunitários e Estudantis
PROBIC - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica
PROEX - Pró-Reitoria de Extensão
PROGRAD – Pró-Reitoria de Graduação
PROPP - Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
PSF - Programa Saúde da Família
REMIS - Residência Integrada Multiprofissional em Saúde

REUNI - Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais

SESU - Secretaria de Ensino Superior

SINAES - Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior

SISU - Sistema de Seleção Unificada

SUS - Sistema Único de Saúde

TCC - Trabalho de Conclusão de Curso

TIC - Tecnologias de Informação e da Comunicação

UFOP – Universidade Federal de Ouro Preto

Sumário

1. APRESENTAÇÃO.....	9
2. CONTEXTUALIZAÇÃO.....	10
2.1 DA INSTITUIÇÃO.....	10
2.2 DO CURSO.....	13
3. JUSTIFICATIVA.....	19
4. CONCEPÇÃO DO CURSO.....	22
5. FLEXIBILIDADE CURRICULAR.....	23
6. OBJETIVOS DO CURSO.....	23
6.1. Objetivo Geral.....	23
6.2. Objetivos Específicos.....	24
7. PERFIL ESPERADO DO EGRESSO.....	24
8. ESTRUTURA DO CURSO.....	29
8.1. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA.....	29
8.2 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	34
8.1.1 - CONTEÚDOS CURRICULARES QUE DEVEM SER CONTEMPLADOS NA FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL DE NUTRIÇÃO.....	36
8.1.2. ELABORAÇÃO, ESTRUTURA E CONTEÚDO COMENTADOS DA MATRIZ CURRICULAR DO PROJETO PEDAGÓGICO PROPOSTO EM 2019.....	38
9. METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	52
10. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	54
10.1 OUTRAS AVALIAÇÕES.....	55
10.1.1 Avaliação institucional.....	55
<i>Avaliação dos Cursos.....</i>	55
10.1.2 Pesquisa de egressos.....	57
10.1.3 Pesquisa de desenvolvimento de disciplinas da graduação.....	58
10.1.4 Avaliação Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição.....	58
10.2 APOIO AOS DISCENTES.....	58
10.2.1 Acadêmico.....	58
1) <i>PET – Programa de Educação Tutorial.....</i>	59
2) <i>PET- Saúde – Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde.....</i>	60
3) <i>Monitoria.....</i>	60
4) <i>Pesquisa e Iniciação Científica.....</i>	61
5) <i>Extensão e Cultura.....</i>	63
6) <i>A Articulação entre Ensino, Pesquisa e Extensão.....</i>	63
6.1. Atividades complementares:.....	64
6.1.1. Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição.....	64
6.1.2. Residência Integrada Multiprofissional em Saúde.....	66
6.1.3. Residência Multiprofissional em Saúde da Família e da Comunidade.....	67
7) <i>Núcleo de Apoio Pedagógico (NAP):.....</i>	67
8) <i>Núcleo de Educação Inclusiva (NEI):.....</i>	68
10.2.2 Assistência estudantil.....	69
11. INFRAESTRUTURA.....	74
LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS - SERVIÇOS.....	74
• Laboratórios de Anatomia.....	75
• Laboratório de Avaliação Nutricional.....	76
• Laboratório de Bromatologia.....	76
• Laboratório de Computação.....	76
• Laboratório de Epidemiologia Molecular.....	77
• Laboratório de Microbiologia de Alimentos.....	77
• Laboratório de Nutrição Experimental.....	77
• Laboratório de Tecnologia dos Alimentos.....	77
• Laboratório de Técnica Dietética.....	77
• Laboratório de Análise Sensorial.....	78
• Ambulatórios de Nutrição.....	78
12. REFERÊNCIAS.....	82
13. ANEXOS.....	84

1. APRESENTAÇÃO

Este documento é a materialização do longo trabalho de professores da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto – ENUT/UFOP, por meio do Colegiado de Curso e do Núcleo Docente Estruturante (NDE), que viram a necessidade de alterar o projeto político pedagógico do curso de Nutrição (PPC) para adequação às atuais Diretrizes Nacionais Curriculares (DCN), bem como às reais demandas do mercado de trabalho para o profissional nutricionista.

O Nutricionista é um profissional da área de saúde de nível superior designado pelo Decreto Lei nº 8.234/91, que presta assistência às pessoas, participando da prevenção e recuperação da saúde, mantendo as funções orgânicas normais necessárias para uma vida condigna. A profissão é regulamentada pelo Conselho Federal de Nutricionista - CRN (Decreto n.º4.444, de 30 de janeiro de 1.980).

Alguns princípios nortearam as alterações no PPC, a saber: 1) rompimento da clássica divisão entre ciclo básico e profissional; 2) inserção precoce do graduando nos serviços, para o “aprender fazendo”, sendo o protagonista do seu processo de aprendizagem. Nesse percurso, adquirirá conhecimentos e competências necessários ao trabalho interdisciplinar e humanístico; 3) utilização de métodos ativos de ensino, aprendizagem e avaliação. Assim, vislumbrou-se a formação de um profissional de saúde proativo, capaz de refletir criticamente sobre a realidade e intervir, a partir dos princípios éticos, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem como fundamentais para a promoção e recuperação da saúde, contribuindo para a melhoria ou manutenção da qualidade de vida.

Este Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição da ENUT/UFOP reflete as expectativas educacionais da Instituição por meio do seu Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), bem como a resolução CNE/CES 1.133 de 7 de agosto de 2001, que institui as DCN dos Cursos de Graduação em Nutrição, e ainda a Resolução CNE/CES nº 4, de 6/4/09.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO

2.1 DA INSTITUIÇÃO

História

Tradição, modernidade e inovação são características que constituem a identidade da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP). Trata-se de uma instituição que, ao longo de sua história, sempre esteve sintonizada com o seu tempo, projetando-se de maneira sólida para o futuro (PDI UFOP 2016-2025).

A UFOP instituída pelo Decreto-Lei nº 778, de 21 de agosto de 1969, é uma Fundação de direito público multidisciplinarmente organizada, objetivando prover educação superior à sociedade. Constituiu-se a partir da junção das centenárias e tradicionais Escola de Farmácia e Escola de Minas. Em 1839a Escola de Farmácia foi a primeira faculdade do Estado e a mais antiga na área farmacêutica da América Latina e, em 1876, criada por Henri Gorceix, a Escola de Minas destinou-se ao ensino de mineração, metalurgia e geologia. Ao longo dos anos, a universidade ampliou seu espaço físico ganhando novos cursos, professores e técnico-administrativos.

Após 10 anos de criação da UFOP, criou-se o Instituto de Ciências Humanas e Sociais (ICHS), na cidade de Mariana (MG), localizado no prédio onde funcionava o Seminário de Nossa Senhora da Boa Morte, abrigando os cursos de História, Letras e Pedagogia. O Instituto de Filosofia, Artes e Cultura (IFAC) foi criado em 1981, em Ouro Preto, onde são oferecidas as graduações em Artes Cênicas, Música e Filosofia.

No ano seguinte, em 1982, no campus Morro do Cruzeiro, foi criado o Instituto de Ciências Exatas e Biológicas (ICEB), responsável pelas disciplinas de graduação dos ciclos básicos dos cursos da Escola de Minas, Farmácia, Nutrição, Medicina e Educação Física. Na atualidade, abrange os cursos de graduação em Ciências Biológicas, Matemática, Ciência da Computação, Estatística, Física, Química e Química Industrial.

Na década de 1990, surgiram outros dois importantes cursos para a UFOP. O primeiro foi o de Direito, em 1993, que ganhou recomendação da Ordem dos Advogados do Brasil, por meio da outorga do Selo da OAB. Em 1999, o curso de Turismo que, além de reforçar o papel da Universidade na região, promove uma visão voltada para o desenvolvimento integrado e sustentável do mercado turístico.

No ano 2000, a Universidade implantou cursos de pós-graduação e graduação na modalidade à distância, abrangendo 90 cidades em Minas Gerais, quatro no estado de São Paulo e oito na Bahia no atual Centro de Educação Aberta e à Distância (CEAD), antigo Núcleo de Educação Aberta e à Distância. Atualmente oferece os cursos de graduação em Administração Pública, Geografia, Pedagogia e Matemática.

Em 2002, inaugura-se o campus avançado de João Monlevade, oferecendo os cursos de Sistema de Informação e Engenharia de Produção. Em 2009, com a criação dos cursos de Engenharia Elétrica e Engenharia de Computação, foi elevado a Instituto de Ciências Exatas e Aplicadas (ICEA).

O Instituto de Ciências Sociais e Aplicadas (ICSA) foi a unidade acadêmica mais recentemente adquirida em Mariana, no ano de 2008, por meio do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), oferecendo quatro cursos: Administração, Ciências Econômicas, Jornalismo e Serviço Social.

O curso de Medicina, criado em 2007, era vinculado ao Departamento de Farmácia, e em 2013, tornou-se Escola de Medicina, no campus Morro do Cruzeiro com dependência própria. O REUNI possibilitou também a implantação do curso de Educação Física, em 2008, no Centro Desportivo da Universidade (CEDUFOP), que desde 1970, desenvolvia atividades em parceria com vários cursos de graduação.

Em 2012, a universidade encerrou um ciclo de expansão iniciado em 2007 que resultou na ampliação significativa de sua estrutura física e de oferta de cursos. Foram construídos, cerca de 50 mil metros quadrados, a mais, em salas de aulas, laboratórios e espaços de vivência (PDI UFOP 2016-2025).

Hoje, a UFOP é referência no país, constituindo-se como uma das principais Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) do Brasil. Essa projeção se deve a sua singularidade nas dimensões históricas, de ensino, pesquisa, inovação e envolvimento comunitário e, sobretudo, à valorização de seu patrimônio humano: alunos, professores e técnico-administrativos em educação.

Em uma estrutura multicampi, formada pelos *campi* de Ouro Preto, Mariana e João Monlevade, a universidade está inserida na mesorregião de Belo Horizonte, estendendo-se até João Monlevade, e na microrregião de Ouro Preto, que abrange as cidades de Itabirito, Ouro Preto, Mariana, Diogo de Vasconcelos e Acaiaca. Essa microrregião abarca, conforme dados do censo de 2015, uma população de aproximadamente 180 mil habitantes, 193 unidades escolares estaduais e municipais, uma universidade, um instituto federal e 37 escolas da rede privada de ensino, com um

público escolar de cerca de 5 mil profissionais da educação e 52 mil alunos, o que demanda da UFOP uma importante inserção acadêmica e reconhecimento na região (PDI UFOP 2016-2025).

Organização Administrativa

Atualmente, a universidade ocupa uma área de, aproximadamente 151 mil m², com mais de 150 salas de aula e 140 laboratórios de ensino e pesquisa. Conta, ainda, com 848 professores efetivos e 806 técnico-administrativos. Oferece 51 cursos de graduação, sendo quatro de educação à distância, 13 programas de doutorado, 28 de mestrado e 20 especializações *lato sensu*, sendo 13 presenciais e 7 à distância. Quanto ao corpo discente, são 13.021 alunos de graduação, 1.409 deles matriculados na modalidade à distância. Na pós-graduação, são 357 matrículas em programas de doutorado; 1.118 em programas de mestrado, dos quais 860 são em mestrado acadêmico e 258 em mestrado profissional; e aproximadamente 3.500 matrículas em programas de especialização presencial e à distância (PDI UFOP 2016-2025).

Segundo PDI (PDI UFOP 2016-2025), a UFOP tem como missão produzir e disseminar o conhecimento científico, tecnológico, social, cultural, patrimonial e ambiental e contribuir para a formação do sujeito como profissional ético, crítico-reflexivo, criativo, empreendedor, humanista e agente de mudança na construção de uma sociedade justa, desenvolvida socioeconomicamente, soberana e democrática. Tem como visão ser uma universidade de excelência e reconhecida pela produção e integração acadêmica, científica, tecnológica e cultural, comprometida com o desenvolvimento humano e socioeconômico do país. Além disso, trabalhar com os valores à luz dos princípios constitucionais e das finalidades estatutárias, a atuação da UFOP pauta-se nos seguintes valores: autonomia; compromisso, inclusão e responsabilidade social; criatividade; democracia, liberdade e respeito; democratização do ensino e pluralização do conhecimento; eficiência, qualidade e excelência; equidade; indissociabilidade; integração e interdisciplinaridade; parcerias; preservação do patrimônio artístico, histórico e cultural; saúde e qualidade de vida; sustentabilidade e transparência.

2.2 DO CURSO

Informações sobre o curso

A Escola de Nutrição da UFOP está situada no Campus Universitário no Morro do Cruzeiro, no bairro Bauxita em Ouro Preto, MG. Nela é oferecido, no período diurno, o curso presencial de Graduação em Nutrição na modalidade bacharelado e a titulação conferida aos egressos é Bachareu em Nutrição.

O referido Curso foi aprovado pela Portaria número 44 do SESu/MEC em 6 de julho de 1983, Parecer 498/84 (anexo nº 01).

Seu projeto pedagógico reflete as expectativas educacionais da Instituição por meio do seu Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e PDI, bem como a resolução CNE/CES 1.133 de 7 de agosto de 2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição, e ainda a Resolução CNE/CES nº 4, de 6/4/09. O Nutricionista é um profissional da área de saúde de nível superior designado pelo Decreto Lei nº 8.234/91, que é regulamentado pelo Conselho Federal de Nutricionista - CFN (Decreto n.º4.444, de 30 de janeiro de 1.980). O Nutricionista presta assistência às pessoas, participando da prevenção e recuperação da saúde, para manutenção das funções orgânicas normais necessárias para uma vida saudável.

O acesso de ingressantes ao curso de Nutrição realiza-se por meio de Sistema de Seleção Unificada (Sisu); Editais de Reopção, de Transferência e de Portador de Diploma de Graduação (PDG) e pelo Programa de Mobilidade Acadêmica Interinstitucional.

O Sisu é considerado a principal forma de ingresso na UFOP, onde se utiliza o sistema informatizado do Ministério da Educação, por meio do qual as instituições públicas de ensino superior oferecem vagas a candidatos participantes do Exame Nacional do Ensino Médio (Enem). Sendo assim, há ingressantes de todas as regiões do Brasil, do norte ao extremo sul. O processo seletivo ocorre semestralmente e há sempre 35 vagas, com uma média de 11 candidatos por vaga na seleção inicial. A universidade adota política de ação afirmativa que destina cinquenta por cento das vagas aos egressos de escolas públicas. A política de cotas engloba, ainda, a reserva de vagas a estudantes que, além de terem estudado em escolas públicas, apresentam baixo nível socioeconômico e se auto declaram pretos e pardos.

O processo seletivo de reopção de curso, reingresso, transferência e portador de diploma de graduação são realizados por meio de editais específicos e as vagas

ofertadas correspondem às remanescentes geradas especialmente pelas evasões ocorridas nos diferentes cursos.

No primeiro semestre de 2018 houve apenas quatro vagas remanescentes, onde duas foram destinadas à reopção e duas à transferência. A reopção é destinada a estudantes da UFOP que queiram mudar de curso; a seleção para as duas vagas foi realizada pela classificação segundo o melhor coeficiente. Além destas formas apresentadas, o curso tem recebido alunos de reopção vindos dos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Farmácia e Educação Física.

O reingresso é destinado a estudantes da UFOP que tenham abandonado o curso. No primeiro semestre de 2018 não houve solicitação.

A transferência é destinada a estudantes de outras instituições de ensino superior que queiram se transferir para a UFOP. No primeiro semestre de 2018 mais de oito alunos solicitaram transferência para o Curso de Nutrição da UFOP, porém só havia duas vagas e os candidatos foram classificados conforme critérios previstos no edital.

A vaga para portador de diploma de graduação é destinada a candidatos que queiram cursar uma nova graduação na UFOP e, quando há vagas, os alunos são selecionados. No primeiro semestre de 2018 houve apenas uma solicitação. No geral, os ingressantes são graduados em Educação Física, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Veterinária e Farmácia.

Estudante Convênio PEC-G, Acordos de Dupla Diplomação ou Mobilidade Acadêmica, Mobilidade Acadêmica Nacional e Transferência *ex officio* são outras formas de ingresso existentes.

No que se refere ao Convênio PEC-G, o curso de Nutrição recebeu, em 2009, uma aluna da África. Atualmente são ofertadas três vagas, mas não houve nenhuma solicitação para ingresso no Curso de Nutrição. Já nos acordos de Mobilidade Acadêmica, o ingresso de estudantes estrangeiros é realizado mediante acordo firmado com as instituições de origem, sendo que nesta modalidade o Curso de Nutrição tem encaminhado alunos para mobilidade acadêmica em outros países da Europa, como Portugal. O contato com os alunos é intermediado pela CAINT e pelo Colegiado do Curso de Nutrição - CONUT de forma a possibilitar ao aluno o aproveitamento na UFOP das disciplinas que irá cursar na Universidade que vai ingressar.

Na mobilidade Acadêmica Nacional, o ingresso do estudante é feito por meio do Convênio ANDIFES de Mobilidade Acadêmica Nacional, criado em 2003 por meio de acordo celebrado pelas IFES de todo o país e a transferência *ex officio* é

regulamentada pela Lei nº 9.536, de 11 de dezembro de 1997. Nestas duas modalidades, até o presente momento, o Curso de Nutrição não recebeu nenhum aluno.

O tempo mínimo de integralização é de 4,5 anos ou 9 semestres letivos (mínimo) e o máximo de 7 anos ou 12 semestres letivos. Após este prazo o aluno pode ser jubilado. O número de vagas oferecidas é de 35 vagas semestrais e o resultado do último ENADE foi nota 4 em 2016.

Existe uma relação de convênios vigentes do curso com outras instituições para que os alunos possam cursar o último semestre letivo, que são estágios obrigatórios. Os convênios são firmados com o Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Minas Gerais; com as Prefeituras Municipais de Ouro Preto e Mariana; com empresas de alimentação coletiva em Belo Horizonte, Ouro Preto, Mariana e Ponte Nova e o regime de matrícula é sempre semestral.

Ressalta-se que no calendário acadêmico da Escola de Nutrição, anualmente, há uma semana de estudos, organizada pelo Centro Acadêmico Livre de Nutrição – CALNUT, para atividades que não são contempladas durante o curso. Os alunos são liberados das aulas regulares pelos professores garantindo sua participação nas referidas atividades.

Histórico do curso

O Curso de Graduação em Nutrição foi criado pelo Conselho Diretor da Universidade Federal de Ouro Preto em 20 de dezembro de 1978 (aprovado pela Portaria número 44 do SESu/MEC em 6 de julho de 1983, Parecer 498/84, resolução do Conselho Nacional de Educação - CNE) e implantado no segundo semestre letivo de 1979, quando admitiu a primeira turma de alunos. Inicialmente foi vinculado à Escola de Farmácia e em 30 de outubro de 1981, passou a ser gerido pelo Departamento de Nutrição da Escola de Farmácia, que passou a funcionar em prédio próprio em julho de 1982, no Campus do Morro do Cruzeiro. Em maio de 1982, quando foi criado o Colegiado de Curso de Nutrição, adquiriu-se autonomia didático-pedagógica. Conseguiu-se autonomia administrativa em 13 de dezembro de 1994, quando o Conselho Universitário criou a Escola de Nutrição, uma das seis Unidades Acadêmicas da Universidade Federal de Ouro Preto (CONUT, 2000). Atualmente a unidade desenvolve atividades e projetos ligados à nutrição e alimentos¹.

¹Site: <http://www.enut.ufop.br>

Em fevereiro de 2008, foi implantado o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar –CECANE/UFOP que tem como objetivo efetivar e consolidar a política de segurança alimentar e nutricional nos estados de Minas Gerais e Espírito Santo. Esta criação se deu em função do reconhecimento, por parte do Ministério da Educação (MEC), das atividades de pesquisa e extensão que a ENUT/UFOP tem desenvolvido ao longo dos anos em Minas Gerais, particularmente em regiões mais carentes, como no caso dos Vales do Jequitinhonha e do Mucuri (CECANE, 2018).

De uma forma geral, o CECANE/UFOP realizou nos estados de Minas Gerais e Espírito Santo: seminários e encontros envolvendo temáticas relacionadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE; assessorias aos municípios de forma presencial e à distância; oficinas de agroecologia e de articulação para a efetivação da compra direta dos produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar; cursos de formação para nutricionistas e Conselheiros de Alimentação Escolar - CAE; três edições do curso de especialização Pós Graduação *Lato Sensu* em Alimentação e Nutrição do Escolar para nutricionistas vinculados efetivamente ao PNAE; pesquisas; e suporte às atividades do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) de monitoramento e apuração de denúncias na execução do Programa. Participam das ações diversos atores vinculados ao PNAE, como: gestores das Secretarias Municipais de Educação e Agricultura; representantes dos setores municipais de compras e jurídico; Nutricionistas Responsáveis Técnicos; Agricultores Familiares e suas organizações – Sindicato de Trabalhadores Rurais, Associações e Cooperativas; representantes de órgãos de assistência técnica aos agricultores e de fiscalização sanitária de alimentos; membros de Conselhos de Alimentação Escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional; representantes do Legislativo; entre outros.

Em função das ações acima descritas, a implantação do CECANE na Escola de Nutrição da UFOP trouxe ainda mais *expertise* a esta instituição, além de possibilitar maior intercâmbio com outros CECANES do país e com outros profissionais de variadas formações, ampliando o entendimento e, por conseguinte, a abordagem dos problemas relacionados à saúde, alimentação e nutrição do escolar. Dessa forma, o conjunto das atividades envolvidas pelo CECANE/UFOP, que, como parceiro do FNDE, pode responder às suas demandas sobre o PNAE nos dois estados de abrangência, produziu, também, um rico banco de dados. Dele, foram extraídas importantes informações sobre a situação da alimentação escolar, do trabalho dos nutricionistas, do controle social, da gestão do Programa, da produção da agricultura familiar e suas organizações, dentre outras, que possibilitaram a transposição desse conhecimento para

o arcabouço teórico das disciplinas do curso de nutrição, bem como retroalimentaram o sistema para o aprimoramento do Programa de Alimentação Escolar em âmbitos nacional, estadual e municipal (CECANE, 2018).

Ao longo dos anos de atuação, o CECANE/UFOP promoveu a ampliação de seus projetos e ações, o que elevou o seu nível de responsabilidade e de reconhecimento, tornando-o um grande centro de referência para organismos governamentais e não governamentais; organizações de trabalhadores do campo e de movimentos sociais; representantes de conselhos de controle social e do legislativo; profissionais da nutrição e das ciências agrárias; gestores municipais e estaduais do PNAE; no que se refere à Agricultura Familiar e ao PNAE.

Curso *lato sensu*: Alimentos - Gestão e Alimentação Coletiva

O Departamento de Alimentos (DEALI) da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto ofereceu sete edições do curso de Pós-Graduação *lato sensu* em “Gestão: Alimentos e Alimentação Coletiva” com o objetivo de aperfeiçoar conhecimentos, habilidades e competências nas áreas de Gestão e Alimentos, favorecendo o desempenho profissional comprometido, dinâmico e flexível. O curso tem como ênfase os seguintes aspectos: estímulo à multidisciplinaridade na prática profissional, integrando os conhecimentos de Alimentos, Nutrição e Gestão; desenvolvimento de competências por meio da educação, do treinamento e de atividades de pesquisa, visando à criação de condições propícias para o florescimento de ideias e soluções inovadoras para os desafios profissionais; aumento da empregabilidade pela contínua habilitação e utilização de novos conhecimentos, técnicas e tecnologias; estímulo ao acompanhamento da evolução das Ciências, do ambiente social, econômico e político pela aprendizagem constante e preparo dos profissionais para as demandas do futuro.

Em março de 2010 iniciou-se o Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição (PPGSN), nível Mestrado Acadêmico, recomendado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), que atualmente possui conceito quatro. O Programa apresenta a área de concentração “Saúde e Nutrição”, tendo como objetivo a formação de recursos humanos altamente qualificados para o planejamento e execução de pesquisas e a atuação no magistério em cursos de graduação e pós-graduação, promovendo o avanço do conhecimento científico e tecnológico nas diferentes áreas da Saúde e Nutrição. A estrutura do curso se baseia em duas linhas de

pesquisa: Bioquímica e Fisiopatologia da Nutrição e Nutrição em Saúde Coletiva (<http://posnutricao.ufop.br/>).

A Universidade Federal de Ouro Preto, no curso de sua história, tem mantido termos de cooperações, convênios e parcerias com instituições públicas e privadas e prefeituras municipais com a finalidade de dar concretude às ações de ensino-serviço-comunidade para atender os interesses comuns das instituições. De um lado, a UFOP incidindo sobre as políticas de alimentação, nutrição e segurança alimentar e nutricional para a população dessas regiões, em colaboração com as gestões municipais, atendendo suas demandas e do controle social local. Por outro lado, ser um campo de prática de ensino, pesquisa e extensão para a Escola de Nutrição, fortalecendo as atividades curriculares obrigatórias e complementares do Curso de Nutrição. Atualmente, tais parcerias se dão via Contrato Organizativo de Ação Pública Ensino-Saúde (COAPES) firmadas com as Prefeituras Municipais de Ouro Preto e Mariana por meio das respectivas Secretarias Municipais de Saúde que possibilitam as práticas dos cursos de graduação nos diversos níveis de atenção à saúde, envolvendo o Sistema Único de Saúde (SUS) com o objetivo de organizar e gerenciar as relações entre as gestões do SUS e os estabelecimentos de ensino superior que ofertam cursos de saúde para garantir campo de prática aos alunos.

O COAPES possui uma comissão composta por representantes de todos os segmentos para facilitar o gerenciamento das atividades, aperfeiçoar o trabalho e melhorar a qualidade do ensino na prática, pois os segmentos discutem e ajustam às respectivas demandas.

A estrutura de orientação das Diretrizes Curriculares difere do currículo mínimo por não apresentar a linha divisória entre ciclo básico e profissional, além de inovar na inclinação à concepção clínica e epidemiológica da atenção à saúde. No entanto, lacunas de conteúdos relativos ao desenvolvimento de algumas competências (conhecimentos, habilidades e atitudes), como, por exemplo, lacunas relacionadas ao desenvolvimento de *liderança, tomada de decisões, administração, gerenciamento e empreendedorismo* ainda são observados (SOARES & AGUIAR, 2010).

3. JUSTIFICATIVA

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição preconizam um profissional com formação generalista, humanista e crítica capacitado a atuar visando à segurança alimentar e a atenção dietética e em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais à promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural (BRASIL, 2001). No entanto, ainda nos dias atuais, a formação na graduação apresenta características do currículo mínimo, criado nos anos 1960 pelo Conselho Federal de Educação (Lei nº 4.024/1961, art. 70, e Lei nº 5.540/1968, art. 26). Há necessidade de considerar a necessidade da aprendizagem ativa, na qual o aluno se torna agente da sua formação (PEREIRA e cols., 2013). Desse modo, o curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto foi criado para desenvolver indivíduos que busquem novos horizontes e perspectivas, conscientes da relevância de uma atuação ética e responsável para a construção de uma sociedade sustentável.

Avanços científicos e tecnológicos determinam um redirecionamento da prática profissional do nutricionista, resultando na abertura de novas áreas de atuação. Diante dessas rápidas transformações, torna-se necessária a redefinição do ensino de graduação em Nutrição, de modo a proporcionar ao discente a aquisição de novas competências para a prática profissional, justificando a implantação de novos componentes curriculares com o objetivo de adequar a formação do aluno.

A preocupação com a formação de profissionais da saúde e a urgência em formar nutricionistas com perfil profissional que atenda às demandas das práticas profissionais na Nutrição Clínica, Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva motivou a alteração deste PPC e do Curso de Nutrição da UFOP. Em busca do melhor atendimento às necessidades das práticas profissionais, além de uma mudança na formação profissional, prevista nas diretrizes, as alterações visam à superação do modelo tradicional de formação, incorporando a integralidade nas práticas em saúde, via um processo educativo inovador, centrado no aluno e no seu processo de aprendizagem, com maior enfoque na promoção da saúde, tendo a realidade social e o Sistema Único de Saúde (SUS) como campo de prática, desde o início do processo formativo. Além disso, as alterações também objetivam a formação de novos líderes e gestores que se

posicionem de forma crítica, contribuindo para a transformação social, para as inovações nos campos da Nutrição, com foco na saúde e qualidade de vida das pessoas.

A viabilização do convênio com o COAPES nos distritos de Ouro Preto e Mariana já indica um movimento em prol da formação integral humanizada almejada e descrita anteriormente, ao ter como foco e fundamentação teórico-prática a assistência centrada na pessoa, invertendo o enfoque na doença e na tecnologia para o entendimento do processo saúde-doença, ressaltando a importância do conhecimento do SUS de forma prática. Considerando cenários de práticas dos dois municípios, será possível proporcionar ao aluno um olhar diferente sobre a realidade, o entendimento do seu papel para que o sistema de saúde funcione de forma integrada, humanizada e com equidade, além de compreender o papel de cada profissão e/ou especialidade. Assim, haverá o aprendizado multiprofissional, com ações de promoção de saúde, prevenção de doenças, tratamento e reabilitação dos indivíduos; e, o mais importante, o incentivo ao desenvolvimento de atividades de ensino em Atenção Primária à Saúde, conscientes de seu fundamental papel como agentes de transformação.

Faz-se necessário destacar que o curso de Nutrição da UFOP apresenta importante relação com a comunidade, no tocante aos cenários econômicos e de saúde na região dos Inconfidentes. A região é dependente economicamente da atividade de extração mineral, turismo e abriga uma alta rotatividade de estudantes com baixo poder aquisitivo, estando sujeita à relação de custo benefício que envolve a mineração. Dentre questões favoráveis à prática de extração, destaca-se a geração de emprego, renda, movimentação econômica, recolhimento de impostos municipais, financiamento de projetos de responsabilidade social e ambiental desenvolvidos por entidades locais ligadas à cultura e sociedade. Todavia, considerando as implicações negativas, existem danos associados à assistência à saúde dos trabalhadores e seus familiares e também aos danos à saúde ocasionados pela poluição ambiental e contaminação do solo e água por produtos químicos e a produção de rejeitos armazenados. Neste cenário, o curso de Nutrição da UFOP assume um papel de ofertar à região ações de promoção e prevenção à saúde ou mesmo atividades para melhora da qualidade de vida das pessoas. Tal fato torna esta cidade favorável para a atividade profissional do nutricionista, visto a necessidade de benefícios sociais aos seus empregados, incluindo o fornecimento de refeições diárias, ampliando o mercado de trabalho para o profissional nutricionista.

Desde sua criação, muitos nutricionistas já foram contratados por empresas e prefeituras da região, e projetos de pesquisa e extensão são desenvolvidos nessa região. Somado a isso, nas últimas décadas também assistimos o desenrolar de mudanças

estruturais que têm implicado em redirecionamentos nas políticas de educação e saúde, que por sua vez resgatam elementos fundamentais para repensar a educação dos profissionais da saúde.

No contexto da alimentação e nutrição, teve início o processo de transição alimentar e nutricional, a ênfase na importância da alimentação para a saúde e o conceito de segurança alimentar que, revisado nos anos 90, reafirma a alimentação como direito humano básico. Esses fatores implicam constantes redefinições das competências necessárias à prática dos profissionais da saúde e, com o surgimento de novas áreas de atuação, exigem novas formas de atuação para o nutricionista.

Considerando este amplo contexto, coordenação e corpo docente do Projeto político pedagógico do Curso de Nutrição estão constantemente em busca de avanços em conteúdos e práticas curriculares, discutindo o currículo e o perfil profissional desejado.

Para a realização dos estágios curriculares obrigatórios, a cidade de Ouro Preto oferece um campo bastante amplo e capaz de absorver os estudantes na maioria das áreas de sua formação: um hospital (Santa Casa), Unidades Básicas de Saúde, Unidades de Saúde da Família, Concessionárias e Unidades de Alimentação de empresas que oferecem refeições aos seus funcionários, ou para pré-escolas, escolas e creches. Contudo, de acordo a demanda, os alunos podem ser remanejados para outros municípios para a realização dos estágios em qualquer área.

4. CONCEPÇÃO DO CURSO

Os princípios que nortearam a elaboração do novo projeto político pedagógico do Curso de Nutrição baseiam-se no objetivo das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (CNE/CES 1.133 de 7 de agosto de 2001 e Resolução CNE/CES nº 4, de 6/4/09 - Decreto Lei nº 8.234/91), qual seja proporcionar formação integral centrada no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem (BRASIL, 2001).

Nesse contexto, busca-se uma aprendizagem orientada por princípio metodológico que se baseia na ação-reflexão-ação tendo então, como estratégias didáticas, a resolução de situações-problema, além de haver uma articulação entre o ensino, pesquisa e extensão. Buscou-se inserir atividades práticas desde o início do curso de forma integrada e interdisciplinar, por meio das disciplinas **Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS)**, com objetivo de desenvolver competências gerais e específicas esperadas de um egresso do Curso de Nutrição.

Buscou-se também antecipar disciplinas do ciclo profissionalizante para os períodos iniciais, assim como a inserção de disciplinas inovadoras como **Nutrição Esportiva, Nutrição do Idoso, Dietoterapia Pediátrica**, além da reformulação das disciplinas eletivas, objetivando a atualização do curso de acordo com a demanda do mercado profissional.

Considerando o fortalecimento das ações extensionistas previstas como estratégia da meta de número 12 do Plano Nacional de Educação (PNE 2014-2024), a presente proposta prevê a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, contemplando na nova matriz 10% da carga horária total do curso em atividades extensionistas. Assim, com as disciplinas PINUS, que estão inseridas no PPC desde o primeiro até o oitavo período, o aluno estará inserido em cenários reais que o levarão a refletir sobre a realidade, buscar novos conhecimentos, desenvolver competências, desenvolver atitudes que sejam eficazes na resolução de problemas da realidade local, supervisionado por professor e outros profissionais de saúde.

O aluno chegará ao final do curso com mais subsídios teórico-práticos e amadurecimento para atuação profissional, mesmo antes de cursar os estágios curriculares supervisionados ou em estágios extra-curriculares.

5. FLEXIBILIDADE CURRICULAR

A interdisciplinaridade e a flexibilização curricular podem se desenvolver a partir de atividades, projetos de ensino-aprendizagem ou eixos que integrem os componentes curriculares. Dessa forma, a flexibilização curricular será proporcionada pela inclusão de disciplinas de caráter prático que serão oferecidas desde o primeiro até o oitavo período do Curso. As disciplinas têm por objetivo desenvolver as habilidades gerais e específicas que se espera de um egresso de um Curso de Nutrição.

Outra forma de alcançar maior flexibilização é a redução do número de disciplinas com pré-requisitos, possibilitando ao discente a escolha das disciplinas a serem cursadas de acordo com sua disponibilidade de horários. No primeiro semestre de 2005 houve uma revisão sistemática de todos os pré-requisitos com manutenção apenas daqueles considerados indispensáveis ao conhecimento básico exigido por disciplinas do ciclo profissionalizante.

A busca pela flexibilização curricular foi elemento orientador da organização deste PPC. Isso ocorreu para promover uma estrutura menos rígida da condução do currículo, permitindo a participação efetiva do aluno na definição do seu percurso acadêmico e a utilização, da melhor forma possível, das diversas oportunidades formativas oferecidas pela universidade para a integralização curricular.

6. OBJETIVOS DO CURSO

6.1. Objetivo Geral

O curso pretende formar um profissional na área de saúde com visão generalista, humanista e crítica, com atuação pautada em princípios éticos e reflexivos quanto à realidade social, cultural, política e econômica na qual estiver inserido. O discente será capacitado a atuar nas diversas áreas de conhecimento em que a alimentação e nutrição são os princípios básicos da promoção, manutenção e recuperação da saúde, prevenção das doenças, bem como a contribuir para a melhoria da qualidade de vida de indivíduos e populações.

6.2. Objetivos Específicos

Considerando as atribuições do profissional nutricionista, os objetivos específicos do curso visam capacitá-lo a:

- planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição visando à promoção da saúde de coletividades sadias e enfermas;
- prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
- fornecer assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos;
- prestar assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos sadios, ou enfermos, em instituições públicas ou privadas e em consultório de nutrição e dietética, por meio de ações, programas, pesquisas e eventos, direta ou indiretamente relacionados à alimentação e nutrição, visando à prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação da saúde;
- investigar e detectar os problemas de saúde e de nutrição que afetam o indivíduo e a população, por meio de trabalhos de campo, aulas práticas, iniciação científica e projetos de extensão com integração entre a instituição de ensino e a sociedade;
- utilizar a metodologia científica na aquisição e produção de conhecimento em todas as áreas da saúde humana bem como o raciocínio investigativo clínico para a compreensão dos problemas e a tomada de decisões;
- utilizar recursos tecnológicos e outros instrumentos aplicáveis à prática profissional por meio de aulas práticas, trabalhos de campo e de *softwares* específicos para a área de alimentação e nutrição;
- buscar constante aprimoramento profissional por meio de atualizações e educação continuada.

7. PERFIL ESPERADO DO EGRESSO

O perfil do profissional Nutricionista, ao concluir o curso de graduação, foi definido pelas Diretrizes Curriculares para os Cursos de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001) como profissional com formação generalista, humanista e crítica. Essas Diretrizes apontam que esse profissional deve ser capacitado para atuar visando à segurança alimentar e nutricional e

à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, a manutenção, a recuperação da saúde e a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural. Além disso, essas Diretrizes também estabelecem que a formação do nutricionista deva contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no SUS.

O egresso do Curso de Nutrição da ENUT/UFOP é aquele profissional que deverá assumir, necessariamente, um perfil de inserção cidadã, humanista, generalista, crítico e reflexivo, e requisitar mais do que apenas o domínio da competência a fim de atuar em todas as áreas de acordo com a Resolução 600 do CFN², com base no rigor científico e intelectual. Sob o ponto de vista estrutural, as principais vertentes da sua formação deverão assumir as seguintes feições: a) capacidade para desenvolver ações de prevenção, de promoção, de proteção e à saúde, de pensar criticamente, de analisar os problemas e as questões da sociedade e de procurar soluções para os mesmos; b) autonomia intelectual para trabalhar com disciplina e método com as informações científicas e tecnológicas e os sistemas de informações e comunicações; c) atuar de forma acessível e ser capaz de manter a confidencialidade das informações, na interação como público em geral e com outros profissionais da área de saúde ou não; d) ter aptidão para assumir posições de liderança, sempre tendo como alvo o bem estar social individual e coletivo e ter capacidade de aprender continuamente, com responsabilidade e compromisso com sua educação e do compartilhamento de seu saber para futuras gerações de profissionais.

O profissional, com formação nesta concepção, estará apto a exercer sua profissão de Nutricionista nas diferentes áreas, de forma comprometida com os valores éticos e de cidadania, compreendendo que a coletividade deve ser entendida como uma extensão do individual, tendo por base o desenvolvimento de atitudes de cooperação e solidariedade, imbuídas também no respeito aos direitos humanos e garantias fundamentais em todos os âmbitos de seu atuar, responsabilizando-se pelo resultado que suas atividades possam vir a ter, tendo em vista sempre o bem-estar dos cidadãos.

As Diretrizes Curriculares também apresentam um elenco de seis competências gerais e de dezessete competências específicas que se espera de um egresso de um Curso de Nutrição. As competências gerais que devem ser desenvolvidas e/ou aperfeiçoadas ao longo do curso de graduação são as seguintes: **(1) Atenção à saúde:** os

²http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm

profissionais de saúde devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto no âmbito individual quanto no coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética e bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, seja individual ou coletivo. **(2) Tomada de decisões:** o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, a eficácia e o custo-efetividade da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada; **(3) Comunicação:** os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação abrange aquela verbal, a não verbal e as habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação; **(4) Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, visando sempre ao bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz; **(5) Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem gestores, empregadores ou líderes na equipe de saúde; **(6) Educação permanente:** os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Devem ainda ter responsabilidade e compromisso com a educação e o treinamento e estágio das futuras gerações de profissionais, não apenas transmitindo conhecimentos, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços.

As competências específicas que devem ser desenvolvidas ou aperfeiçoadas ao longo do curso de graduação são as seguintes: (1) Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética; (2) Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais; (3) Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação; (4) Atuar em políticas e

programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional; (5) Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, e de vigilância nutricional, alimentar e sanitária; (6) Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional; (7) Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos; (8) Planejar, gerenciar e avaliar Unidades de Alimentação e Nutrição, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas; (9) Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população; (10) Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde; (11) 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; (12) Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição; (13) Atuar em *marketing* em alimentação e nutrição; (14) Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência e; (15) Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.

Com base nas Diretrizes Curriculares para os Cursos de Graduação em Nutrição, definiram-se os princípios norteadores desse projeto pedagógico, que são apresentados a seguir:

- 1. Autonomia:** O ensino deve ser centrado no aluno, fazendo com que ele seja o agente de sua própria aprendizagem. O professor deve agir como orientador, facilitador e estimulador desse processo, objetivando o desenvolvimento da autonomia na aprendizagem, a partir da busca de informações e da reflexão crítica sobre a prática, o “aprender a aprender”. O aprendizado não deve ser centrado na memorização extensiva de informações, e sim na busca do conhecimento para aplicação adequada, segundo as necessidades de sua prática.
- 2. Interdisciplinaridade:** Baseia-se na orientação do aprendizado para a atuação conjunta com as demais áreas da saúde. O ensino deve contemplar a organização de atividades práticas com objetivos bem definidos, que envolvam o trabalho em

equipe com profissionais de outras áreas de conhecimento, especialmente os da área social e da saúde.

- 3. Integração das disciplinas do ciclo básico e do profissional:** A introdução de conteúdos e práticas de disciplinas básicas e aplicadas deve ser realizada desde o início do Curso, evitando-se a clássica divisão em ciclo básico/ciclo profissional.
- 4. Interação teoria e prática:** Privilegia a inserção precoce do aluno na prática profissional em espaços diversificados, que propiciem vivências e o desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo sobre condições de vida relacionadas ao estado de saúde/doença e às ações de promoção à saúde e de prevenção de doenças em todos os ciclos da vida.
- 5. Conexão dos domínios cognitivo, afetivo e ético:** As atividades de ensino devem ser orientadas/organizadas com o objetivo de permitir a aprendizagem constante de comportamentos e de atitudes que promovam a conexão entre os domínios cognitivo, afetivo e ético nas relações interpessoais (com o paciente e com a comunidade externa e interna à Universidade) e compreender a complexidade da inter-relação entre os vários níveis que compõem a realidade humana e seu ambiente.

Para atender às definições das Diretrizes, a proposta pedagógica foi atualizada e a Matriz Curricular foi alterada. Sendo assim, a Comissão de elaboração do novo PPC, após amplo estudo, propôs os conteúdos curriculares que devem ser contemplados na atual formação do profissional Nutricionista.

8. ESTRUTURA DO CURSO

8.1. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA

Colegiado do Curso de Nutrição- CONUT

O CONUT é a instância responsável pela coordenação didática das disciplinas constituintes do projeto pedagógico do curso de Nutrição. É constituído por representantes dos Departamentos que oferecem disciplinas do Curso, eleitos pelas respectivas Assembleias, em proporção ao número de créditos das disciplinas ministradas, na forma do Regimento Geral da UFOP, com mandato de dois anos, permitida uma recondução. O Colegiado apresenta maior autonomia sobre as decisões de planejamento, execução, controle e avaliação das atividades de ensino, pesquisa e extensão vinculadas a ele. A representação estudantil no Colegiado é efetuada por alunos eleitos pelo CALNUT onde estes participam das reuniões mensais, trazem demandas e sugestões de todos os alunos e possuem direito a voto nas assembleias. Dentre as atribuições do CONUT, estão estabelecidas no Estatuto da UFOP, Artigo 25:

1. compatibilizar as diretrizes gerais dos programas das disciplinas do respectivo curso e determinar aos departamentos as modificações necessárias;
2. integrar os planos elaborados pelos departamentos, relativos ao ensino das várias disciplinas, para fim de organização do programa didático do curso;
3. recomendar ao departamento, a que esteja vinculada à disciplina, as providências adequadas à melhor utilização das instalações, do material e do aproveitamento do pessoal;
4. propor a aprovação do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão o currículo pleno do curso e suas alterações, com indicação dos pré-requisitos, da carga horária, das ementas, dos programas e dos créditos das disciplinas que o compõem;
5. decidir sobre questões relativas à reopção de cursos, equivalência de disciplinas, jubramento, matrícula em disciplinas isoladas e transferência;
6. apreciar as recomendações dos departamentos e requerimentos dos docentes sobre assunto de interesse do curso. Neste item o Colegiado discute amplamente em reuniões ordinárias as questões de interesse do curso, sempre com participação de todos os departamentos envolvidos e com opinião dos discentes;

7. exercer atividades de orientação acadêmica dos estudantes do curso, com vistas ao cumprimento dos créditos necessários à candidatura à colação de grau.
8. indicar para a Pró-Reitoria de Graduação os candidatos à colação de grau.

A partir do primeiro semestre de 2015 foi estabelecido pelo CONUT o sistema de Tutoria de alunos com risco de jubramento. O sistema se baseia na eleição ou escolha de um professor-tutor para orientar e acompanhar todas as atividades do aluno, e passar relatórios sobre o acompanhamento nas reuniões ordinárias do CONUT. Conforme cada caso, pode ser solicitado acompanhamento especializado com psicólogo ou médico, ou acompanhamento pelo Núcleo de Educação Inclusiva (NEI), via PRACE.

Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição- NDE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE), implantado pela Resolução N°1/2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES) foi instituído nos cursos de graduação da Universidade de Ouro Preto por meio da Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, Resolução CEPE N° 4.450 de 29 de abril de 2011.

O NDE é um órgão colegiado que possui atribuições acadêmicas de acompanhamento do projeto político pedagógico do curso no processo de sua concepção, consolidação e atualização. De acordo com a Resolução CEPE N° 4.450, o NDE deverá:

- I - contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- II - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- III - indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- IV - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.

A composição do NDE do curso deverá ser de pelo menos 60% dos membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*; e pelo menos 20% dos membros com regime de trabalho em tempo integral. Os membros terão mandato de três anos, permitindo-se reconduções sucessivas, caso sejam compreendidas como fator positivo para o curso. Na renovação da composição do NDE, recomenda-se a manutenção de pelo menos 1/3 dos seus membros atuais, como forma de assegurar a continuidade do processo de acompanhamento do curso.

O NDE do Curso de Nutrição é composto por sua presidente com titulação obtida em programa de pós-graduação *stricto sensu* e por cinco membros, professores com titulação também obtida da mesma forma.

Desde o ano de 2015 o atual NDE vem trabalhando na reformulação do Projeto Pedagógico do Curso para que viesse a atender as atuais Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição.

A tarefa inicial definida pelo NDE seria impulsionar o Colegiado do Curso de Nutrição para aprovar o Projeto Pedagógico do Curso. Inicialmente foi aberta juntamente com a Presidência do Colegiado do Curso de Nutrição uma pauta de discussão sobre as condições necessárias para a implantação de reformulação do projeto em função do conjunto de novas disciplinas propostas e ampliação da carga horária total do curso. A partir daí uma comissão composta por todos os membros do NDE, dentre os quais há representantes no CONUT, foi criada para esse fim. Essa comissão buscou articulação com representantes docentes e discentes para essa reestruturação e, após reuniões semanais sucessivas e discussões sobre o assunto, durante um período de três anos, chegaram-se à proposta final que foi apresentada ao CONUT para apreciação e aprovação, após submissão aos Departamentos vinculados ao CONUT.

O NDE, em seus trabalhos, busca sempre estreitar uma relação de parceria com o CONUT, a fim de que as atribuições desses órgãos possam ser de fato efetivadas e assim contribuir para a melhoria da estrutura do Curso de Nutrição e assim atender às demandas da sociedade.

Coordenação de estágio

Dentro das Diretrizes Curriculares a formação do graduando deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados, em pelo menos três áreas de atuação: Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Nutrição na Alimentação Coletiva. De acordo com o Art. 7º das diretrizes curriculares do Curso de Nutrição a carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base na Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001 (DCN, 2001). Essa carga horária deverá ser distribuída equitativamente nas três áreas de atuação descritas.

O estágio supervisionado do curso de Nutrição é coordenado por professores de cada área específica de atuação do discente. Dessa forma, a coordenação é formada por um professor da área de alimentação coletiva, um professor da área de nutrição

coletiva e um professor da área de nutrição clínica. O CONUT possui um regulamento que normatiza a comissão de estágio, implantado desde 2007 (Resolução nº 15 do Colegiado de Curso de Nutrição (anexo nº 02) e, contam ainda, com manual de estágio que é atualizado todos os semestres, de acordo com as informações mais recentes de instituições credenciadas e, também, em relação ao seguro que a UFOP paga para os estudantes como uma exigência das empresas.

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Curso de Nutrição da UFOP, seguindo as Diretrizes Curriculares Nacionais, inclui como requisito o desenvolvimento de um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). O TCC é regulamentado pela Resolução do Colegiado do Curso de Nutrição – Resolução CONUT nº 14 (anexo nº 03). O TCC consiste em um trabalho de ensino, pesquisa e/ou extensão, de natureza sistemática e produtiva de conhecimentos sobre um objeto de estudo pertinente às áreas de conhecimento da profissão ou do curso de graduação, devendo aproximar o acadêmico da realidade do país numa visão geral, com especial atenção aos problemas da região.

A orientação do TCC é responsabilidade de um docente ou técnico-administrativo, ambos servidores da Universidade Federal de Ouro Preto, com graduação na área de saúde e credenciado pelo Conselho Departamental da Escola de Nutrição. Docentes com contrato temporário ou substituto podem orientar TCC desde que indiquem um coorientador docente ou servidor efetivo que obrigatoriamente assumirá a orientação em caso de encerramento do contrato. Docentes de outras instituições poderão coorientar o TCC, com a devida justificativa apresentada pelo orientador, por escrito, ao CONUT. A substituição do orientador deverá ser realizada por meio de requerimento justificado e por escrito, do discente ou do próprio orientador, apresentando o novo orientador antes da data prevista para a defesa.

O discente poderá se matricular na disciplina de TCC a partir do momento que estiver com orientação do professor. A defesa ocorrerá mediante apresentação do trabalho escrito e oral a uma comissão composta por dois examinadores além do orientador, em sessão pública, marcada previamente no CONUT.

Atividades complementares

As atividades complementares previstas e quantificadas na estrutura curricular são cumpridas nas formas e condições descritas no Regulamento de Atividades Complementares da ENUT/UFOP (Regulamento, anexo nº 04), abrangendo as seguintes

modalidades: extensão, eventos, pesquisa e iniciação científica, ensino e monitoria, gestão e representação estudantil, laboratórios de informática ou de idiomas e outras.

Docentes e Técnicos-Administrativos que atendem o curso de Nutrição na ENUT

A relação de docentes que atendem o curso de Nutrição encontra-se descrita no anexo nº 05. Atualmente, a Escola de Nutrição possui dois departamentos: Departamento de Alimentos (DEALI) e Departamento de Nutrição Clínica e Social (DENCs). No anexo nº 05 encontra-se também a relação dos servidores técnicos - administrativos que atendem o curso de nutrição atuando nas secretarias dos Departamentos, Colegiado de Curso, Biblioteca e Laboratórios de aulas práticas pertencentes à Escola de Nutrição.

8.2 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A nova matriz curricular proposta (anexo nº 06) para o Curso de Nutrição da UFOP, apresentada nesse documento, é composta por nove períodos. Nessa proposta destaca-se a criação de disciplinas de caráter prático que serão oferecidas desde o primeiro até o oitavo período do Curso de Nutrição.

O relato das vivências de professores responsáveis pelas disciplinas práticas oferecidas aos alunos do Curso de Nutrição da UFOP permitiu que a Comissão do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição compreendesse o tamanho do desafio que se apresentava. A partir dos relatos e das discussões, os professores envolvidos na definição dessas disciplinas perceberam que era necessário apresentar, além das ementas e da carga-horária, os objetivos das disciplinas, as metodologias de ensino a serem adotadas, os conteúdos programáticos e os planos de ensino das disciplinas, de modo a fornecer uma orientação inicial para os docentes responsáveis. Essa forma de apresentar essas disciplinas teve como objetivo facilitar o processo de implantação das Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS) e garantir que os objetivos de cada disciplina sejam atingidos. As ementas, objetivos, e conteúdos programáticos de cada uma das disciplinas PINUS se encontram nos anexos a esse documento (Anexo nº 07: Programas das Disciplinas).

As disciplinas de caráter prático, que serão oferecidas desde o primeiro até o oitavo período do Curso foram denominadas **Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS)** e tem por objetivo desenvolver competências, habilidades e atitudes gerais e específicas que se espera de um egresso de um Curso de Nutrição. Estas oito disciplinas **PINUS** foram estruturadas de modo a possibilitar o “aprender fazendo” nos diversos campos de atuação do futuro profissional como descrito no Quadro 1.

QUADRO 1: Descrição dos objetivos das Práticas Integrativas que serão oferecidas no Curso de Nutrição/UFOP

Disciplinas Práticas	Objetivos Específicos
PINUS I Conhecendo o SUS	Conhecer o funcionamento do Sistema Único de Saúde (SUS) no que se refere à gestão da rede assistencial, articulação entre os níveis de atenção, fluxos e trajetória do usuário nos serviços de saúde dos distritos sanitários de Ouro Preto e organização e funcionamento do modelo assistencial vigente Programa Saúde da Família (PSF).
PINUS II: Antropometria	Habilitar o acadêmico para realizar a aferição de medidas antropométricas básicas (peso, estatura e circunferências corporais) em indivíduos de todos os grupos etários e interpretar essas medidas.
PINUS III: Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição	Vivenciar a administração e o planejamento de serviços de alimentação envolvendo a elaboração de cardápios, planejamento de compras, processo de aquisição de gêneros, recebimento e armazenamento de produtos, etapas de pré-preparo e preparo de alimentos, distribuição das refeições, recursos humanos, recursos financeiros e físicos, controle de qualidade.
PINUS IV Gestão de Programa de Alimentação Escolar	Observar e avaliar a intersecção de várias áreas de conhecimento em programas de Alimentação e Nutrição.
PINUS V Ambulatório de Atenção Primária à Saúde	Realizar a pré-consulta ambulatorial e grupos operativos para crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes atendidos no ambulatório de Nutrição do Centro de Saúde.
PINUS VI Práticas Hospitalares	Conhecer o funcionamento do Serviço de Nutrição de um hospital geral no que se refere às atividades desenvolvidas pela nutrição clínica, banco de leite e pela UAN e conhecer o funcionamento de um ambulatório de atendimento nutricional.
PINUS VII TCC	A disciplina deve fundamentar a elaboração de um projeto de pesquisa a partir de reflexões e discussões teóricas.
PINUS VIII Ambulatório Geral	Realizar o atendimento ambulatorial nutricional para crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes atendidos no ambulatório de Nutrição do Centro de Saúde.

As disciplinas PINUS foram planejadas com carga horária de 30 horas (2 horas aula/semana). No 9º período serão realizados os três Estágios Supervisionados em

diferentes áreas de atuação profissional: Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Nutrição na Alimentação Coletiva, totalizando 840 horas, cumprindo 40 horas por semana durante 21 semanas.

8.1.1 - CONTEÚDOS CURRICULARES QUE DEVEM SER CONTEMPLADOS NA FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL DE NUTRIÇÃO

Há uma demanda crescente por Educação Superior e notório o reconhecimento sobre sua importância estratégica para o desenvolvimento socioeconômico que requer cada vez mais a ampliação dos níveis de escolaridade da população. Sem dúvida, a Educação Superior vem dando amplas demonstrações de sua importância para promover transformações na sociedade, por isso integra o conjunto de temas considerados prioritários e estratégicos para o futuro. O currículo, desenvolvido na perspectiva da educação continuada, é concebido como uma realidade dinâmica, flexível, propiciando a integração teoria e prática, o diálogo entre as diferentes ciências e saberes, e as atividades facilitadoras da construção de competências. A organização do currículo obedece aos princípios de: a) flexibilização, b) interdisciplinaridade e c) ação-reflexão-ação e d) contextualização.

Associado à demanda por Educação Superior as políticas públicas destinadas ao desenvolvimento da ciência e tecnologia encontram-se em fase plena de expansão, caracterizadas por programas específicos de ordem governamental e que conferem à profissão do Nutricionista modalidades de inserção em pesquisa nas diversas áreas e, que, induzem à necessidade de uma formação crítica, reflexiva e investigativa.

Além de gerar conhecimentos, cabe às IES brasileiras oferecer ao país, que tem o desafio de promover o crescimento econômico com redução da pobreza e das desigualdades sociais, profissionais socialmente críticos e tecnicamente capacitados a atuar como agentes dessa transformação. Para isso, as IES devem ter a clareza de seus objetivos, metas e ações. Especificamente na área da saúde, o país transita pela baixa renda de grande parte da população, aliada às dificuldades de gestão e execução dos sistemas de saúde pública e privada, o que agrava o processo da doença tornando a comunidade vulnerável e suscetível às diversas enfermidades.

Considerando-se a importância da evolução do conhecimento sobre o processo patológico, bem como a grandiosidade e nobreza das atividades compreendidas desde a

manipulação e produção de alimentos até a distribuição, se faz necessária a formação de profissionais com capacitação técnica diferenciada e comprometidos com a coletividade.

A atuação do nutricionista é garantida por lei e regulamentada por meios de seus Conselhos Regionais e Federal. O nutricionista possui atividades em estabelecimentos públicos e privados desempenhando ações e serviços que visam assegurar a assistência integral, promoção e a prevenção da saúde, tendo como insumo essencial o alimento, seu acesso e uso racional. Assim, o profissional deve apresentar habilidades e competências adquiridas durante sua formação e condizentes com sua prática profissional.

Assim, quanto ao contexto educacional, o Projeto Político Pedagógico do Curso, de forma integrada com o Plano de Desenvolvimento Institucional da UFOP contempla as demandas efetivas de natureza técnica, econômica e social.

Os conteúdos curriculares propostos na nova matriz do curso de Nutrição da UFOP atendem as atuais Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição que definem como essenciais na formação do profissional Nutricionista as seguintes áreas do conhecimento e seus conteúdos curriculares:

(1) Ciências Biológicas e da Saúde: Morfologia, Fisiologia, Farmacologia, Patologia e Biologia Celular e Molecular, Parasitologia, Embriologia, Genética, Bioquímica, Imunologia, Microbiologia, Psicologia, Bioestatística, Epidemiologia e Saúde Coletiva. Conforme se pode observar na matriz curricular, tal área bem como seus conteúdos foi contemplada como disciplinas obrigatórias desde o primeiro ao nono período do curso, sendo as primeiras mais concentradas no ciclo básico e a Epidemiologia e Saúde Coletiva no ciclo profissionalizante. Também estão sendo oferecidas disciplinas eletivas com tais conteúdos como, por exemplo, Introdução à Farmacologia, Farmacologia Geral, Biologia Molecular.

(2) Ciências Sociais, Humanas e Econômicas: Antropologia, Filosofia, Sociologia, Ética, Metodologia da Pesquisa, Comunicação, Marketing e Economia. Atendendo essa área específica estão previstas na matriz tais conteúdos com disciplinas oferecidas no primeiro, terceiro, sexto período e também como disciplinas eletivas (Marketing em Alimentação e Nutrição).

(3) Ciências da Alimentação e Nutrição: Nutrição Humana e Dietética, Gestão de Unidades da Alimentação e Nutrição, Técnica Dietética, Patologias de Interesse da Nutrição, Dietoterapia, Avaliação Nutricional, Vigilância Nutricional, Nutrição Experimental, Educação Alimentar e Nutrição em Saúde Coletiva;

(4) Ciências dos Alimentos: Bromatologia, Tecnologia dos Alimentos, Microbiologia dos Alimentos, Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade dos Alimentos. Esses são todos os conteúdos contemplados no ciclo profissionalizante a partir do quarto período até o nono período.

Os conteúdos curriculares mínimos são contemplados na matriz curricular do Curso de Nutrição da UFOP, definidos como essenciais pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição.

8.1.2. ELABORAÇÃO, ESTRUTURA E CONTEÚDO COMENTADOS DA MATRIZ CURRICULAR DO PROJETO PEDAGÓGICO PROPOSTO EM 2019

Durante o processo de elaboração dessa matriz curricular (Anexo nº 06), a Comissão avaliou o conteúdo programático de várias disciplinas da matriz curricular em vigor e constatou que havia a necessidade imediata de criar novas disciplinas e modificar algumas existentes. Houve, portanto, a sugestão da criação de disciplinas de caráter prático. O discente terá o conhecimento prático para a realização das atividades. Estas práticas preveem que, ao entrar em contato com a realidade dos serviços e das comunidades, o aluno seja capaz de observar as situações e problematizá-las, sentindo-se estimulado a buscar o conhecimento rumo à resolução dos problemas, sempre com orientação do professor responsável. Dessa maneira, espera-se estimular o estudante na aquisição de maior autonomia em sua trajetória acadêmica, para a construção do seu próprio arcabouço teórico, maior motivação e mais contextualização para as discussões em sala de aula.

A partir da definição de qual objetivo se pretendia atingir em cada uma das disciplinas PINUS, da identificação do conhecimento mínimo que o acadêmico do Curso de Nutrição da UFOP deveria ter para poder cursá-las, mais os conteúdos curriculares definidos como essenciais pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição, é que foi organizada a distribuição das disciplinas obrigatórias do Curso.

A estrutura e conteúdo comentados da Matriz Curricular do PPC proposto em 2019 estão descritos abaixo. Serão apresentadas as disciplinas propostas para cada um dos nove períodos do Curso de Nutrição da UFOP, com justificativas. As distribuições das disciplinas obrigatórias em cada um dos nove períodos com os respectivos pré-requisitos e comentários são apresentados a seguir:

1º Período

A disciplina **PINUS I** está sendo proposta **incluindo o conteúdo de conhecendo o SUS**. Pretende-se fornecer instrumentos para a compreensão das complexas relações entre o indivíduo, suas ações políticas e sociais e o impacto destas interações no ambiente e na saúde. A inclusão tem como objetivo ampliar e atualizar os conhecimentos na área do SUS, agregando ao conhecimento específico do dia a dia nos Centros de Saúde. As inclusões destas disciplinas irão preparar os acadêmicos para cursar a disciplina de **Políticas Públicas de Saúde** (NCS112), disciplina reformulada e atualizada, que deverá ser oferecida no 2º período. A reestruturação dos conteúdos tem como objetivo fornecer as bases para que o acadêmico possa compreender a área das diretrizes do SUS.

As disciplinas **Química Geral Aplicada à Nutrição** (QUI321) e **Química Geral Experimental Aplicada à Nutrição** (QUI322) foram reformuladas e estão sendo oferecidas desde 2018-2, com o objetivo de reduzir a evasão e melhorar o aproveitamento dos alunos.

As disciplinas **Anatomia e Cito-Histologia não serão modificadas**. A disciplina **Genética** (BEV116) será oferecida no 2º período para reduzir a carga horária do 1º período. Foi introduzida também a disciplina de Bioética, pois os alunos terão contato direto com as pessoas nos campos de prática, permitindo a eles o estudo dos problemas e implicações morais nos campos de prática profissional. O objetivo é facilitar o enfrentamento de questões éticas/bioéticas que surgirão na vida profissional, conflitos, regras de comportamento, reflexões de como se comportar em relação às diversas situações da vida profissional.

As disciplinas **Metodologia Científica e Introdução às Ciências Sociais** não serão modificadas, sendo deslocadas do 2º para o 1º período, nas quais o aluno estudará aspectos sociais do mundo humano, ou seja, a vida social de indivíduos e grupos sociais. Visam preparar os alunos para mundo contemporâneo e, além disso, junto com a metodologia científica trabalhar a escrita e o pensar crítico.

2º Período

A disciplina **PINUS II** está sendo proposta **incluindo o conteúdo de antropometria**. Pretende-se fornecer instrumentos para a compreensão das complexas relações entre o indivíduo, suas práticas antropométricas e o impacto destas interações no ambiente e na saúde e também maior compreensão das Políticas Públicas de Saúde.

As disciplinas **Fisiologia I, Bioquímica I e Genética e Evolução** não serão modificadas. Já a disciplina de **Microbiologia Geral B** será deslocada do 3º para o 2º período e a Técnica Dietética será deslocada do 5º para o 2º período. Acredita-se que, com estas modificações, os alunos irão ter mais motivação para permanecerem no curso e, por isso um entendimento maior da prática do futuro profissional.

O conhecimento da Técnica Dietética é de extrema importância tanto na definição de uma conduta alimentar quanto na criação de cardápios. Seja atuando na área clínica ou em produção de alimentos, o Nutricionista precisa dominar os indicadores da cocção, das perdas não comestíveis, da reidratação e do processo de degelo. Além disso, o futuro Nutricionista deve saber mensurar os gêneros alimentícios a serem prescritos e sua adequada forma de preparo, com a finalidade de reduzir perdas nutricionais e adequar situações diagnosticadas na prática profissional. O profissional precisa ver a técnica dietética como uma de suas principais ferramentas de trabalho. Neste sentido, a realização desta disciplina abrirá um novo olhar para o futuro nutricionista.

A disciplina de **Química Orgânica** foi reformulada e está sendo oferecida desde 2018-2 com o objetivo de reduzir a evasão e melhorar o aproveitamento dos alunos.

3º Período

A disciplina **PINUS III** está sendo proposta incluindo o conteúdo sobre Unidades de Alimentação e Nutrição. Pretende-se fornecer instrumentos para a compreensão das complexas relações entre o indivíduo e suas práticas em cozinhas industriais.

As disciplinas **Fisiologia II, Bioquímica II, Bromatologia, Bioestatística, Economia II e Introdução à Psicologia** não serão modificadas. Já a disciplina de **Microbiologia de Alimentos** será deslocada do 6º para o 3º período. Pretende-se dar

continuidade aos conhecimentos do 2º período, nas quais os alunos estudaram microbiologia geral e técnica dietética e criar um fluxo lógico de compreensão da prática profissional com o entendimento do papel dos microrganismos nos alimentos.

4º Período

A disciplina **PINUS VI** está sendo proposta **incluindo o conteúdo de Gestão de Programa de Alimentação Escolar**. Pretende-se fornecer instrumentos para a compreensão das complexas relações entre o indivíduo, práticas na vida escolar e o impacto destas interações no ambiente e na saúde e nas diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A disciplina de **Tecnologia de Alimentos** será ofertada com menor carga horária, ou seja, a redução foi uma (1) hora/aula semanal em relação ao último currículo (de 90 horas semanais passou para 75 horas semanais).

As disciplinas **Imunologia C, Patologia Geral e Epidemiologia** não serão modificadas. Já a disciplina de **Gestão da Qualidade Higiênico-Sanitária em Serviço de Alimentação** será ofertada pela 1ª vez no curso. A segurança alimentar é um desafio atual à saúde pública, uma vez que visa a oferecer alimentos inócuos aos cidadãos e a manter a integridade da saúde do consumidor. Dentre os principais fatores relacionados à ocorrência de Doenças de Origem Alimentar (DTAs), destacam-se: más condições de higiene na manipulação, no armazenamento e na conservação dos alimentos; uso incorreto do binômio tempo-temperatura; falta de adequação e conservação da estrutura física dos estabelecimentos; entre outros. Os erros mais frequentes na manipulação dos alimentos encontrados incluem: o preparo dos alimentos com muita antecedência; o cozimento, o armazenamento e/ou o reaquecimento das refeições de forma inadequada; a contaminação cruzada de micro-organismos e toxinas; bem como a má-higiene pessoal dos operadores. Para isso a disciplina visa capacitar os alunos a entender e ter maturidade em trabalhar na gestão da qualidade higiênico-sanitária.

5º Período

A disciplina **PINUS V** está sendo proposta **incluindo o conteúdo sobre Ambulatório de atenção primária à saúde**. Pretende-se fornecer instrumentos para a compreensão das complexas relações entre o indivíduo e suas práticas no atendimento nutricional nas diversas patologias, no âmbito da atenção primária do SUS.

As disciplinas **Parasitologia C, Dietética e Patologia da Nutrição** não serão modificadas no conteúdo, apenas irão sair do 6º período para o 5º período.

A disciplina **Introdução à Nutrição Clínica** terá sua carga horária acrescida de 2h-aula/semana.

Já as disciplinas de **Avaliação Nutricional e Avaliação do Consumo Alimentar** serão ofertadas agora no 5º período e com menor carga horária, a primeira devido ao fato dos alunos terem cursado a **PINUS II**. Na avaliação nutricional o nutricionista avalia o indivíduo e, em alguns casos, é possível detectar o risco de algumas doenças com base em vários instrumentos que são utilizados. Para isso, o nutricionista deve analisar quais são suas habilidades no momento de fazer uma avaliação nutricional e assim escolher o melhor método para cada situação.

6º Período

A disciplina **PINUS VI** está sendo proposta **incluindo o conteúdo sobre Práticas Hospitalares**. Pretende-se fornecer instrumentos para a compreensão das complexas relações entre o indivíduo e suas práticas no atendimento hospitalar nas diversas patologias.

As práticas hospitalares são voltadas inteiramente para o desenvolvimento de habilidades práticas do aluno de graduação. Isso significa promover o aprendizado de técnicas e procedimentos fundamentais para o nutricionista clínico na rotina hospitalar, procedimentos que muitas vezes não podem ser vivenciado sem sala de aula e, que são extremamente importantes para o profissional que atua ou pretende atuar na área clínica. As intervenções nutricionais abordadas são procedimentos que muitas vezes devem ser realizados de forma rápida e precisa de forma a influenciar na qualidade de vida do paciente internado. Para isso são utilizados protocolos de dietas orais, enterais ou parenterais. A dietoterapia é abordada de forma dinâmica no dia a dia do profissional e este procedimento será vivenciado pelo acadêmico. Isso poderá contribuir para aquisição de domínio de técnicas, protocolos e rotinas contribuindo para sua segurança na abordagem terapêutica e aquisição de maturidade profissional. Alunos treinados em realizar procedimentos e intervenções de rotina na clínica tornam-se mais preparados para o mercado de trabalho cada vez mais exigente e concorrido. Com isso, aumentam-se as chances de sucesso tanto no ingresso como na vida profissional.

As disciplinas **Dietoterapia I e Nutrição Materna** tiveram a carga horária reduzida e serão oferecidas no sexto período, uma vez que a parte prática será abordada

na **PINUS VI**.

As disciplinas **Planejamento em Serviços de Alimentação, Políticas e Programas em Alimentação e Nutrição e Epidemiologia Nutricional** não serão modificadas. Apenas foram deslocadas de período.

7º Período

APINUS VII está sendo proposta **incluindo o conteúdo sobre Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC)**. Pretende-se fornecer instrumentos para a compreensão das complexas relações entre o indivíduo e suas práticas na descrição e entendimento do TCC.

As disciplinas **Nutrição da Criança e do Adolescente, Psicologia Social e Comunitária e Dietoterapia II** terão a carga horária reduzida e nesse novo PPC serão oferecidas no 7º período e não no 8º período. As disciplinas **Nutrição do Idoso e Planejamento de Cardápios para Coletividade Enferma** são novas. O alimento influencia diretamente na saúde do corpo e a nutrição é importante em todos os momentos da nossa vida, principalmente, para coletividade Enferma, devendo sempre ser levada em consideração. Quando estamos doentes, a atenção e os cuidados devem ser dobrados, pois alguns alimentos têm o poder de restaurar a nossa saúde. O objetivo aqui é mostrar ao aluno que alimentação saudável fortalece o sistema imunológico, mesmo quando o indivíduo já está acometido por alguma doença. O alimento é fundamental para recuperação da saúde o mais rapidamente e, também para evitar a progressão da enfermidade.

A disciplina de **Toxicologia dos Alimentos** foi deslocada do 4º período para o 7º período sem nenhuma modificação na carga horária ou ementa. Acredita-se que o aluno mais maduro do ponto de vista profissional possa entender sobre o processo de toxicologia e alimentos e, com isso, aproveitar mais esta disciplina na vida profissional. Assim, ele poderá identificar os efeitos destrutivos das substâncias químicas nos seres vivos, de modo a prevenir o seu aparecimento e determinar quais as condições seguras para exposição às mesmas. Houve apenas um ajuste de código no Departamento de Farmácia (DEFAR)

Como cada vez mais a população vem envelhecendo a carreira em Nutrição do Idoso torna-se ainda mais promissora. Entre os lugares em que se pode atuar estão as casas de idosos, clínicas geriátricas e ILPI (Instituições de Longa Permanência de Idosos), orientação individual de algum idoso ou familiar ou ter seu próprio consultório

para atendimento deste público específico. Sendo assim, a disciplina **Nutrição do Idoso** foi incluída na nova grade para melhor capacitar o aluno para assistir a essa fase do ciclo da vida.

8º Período

A **PINUS VIII** está sendo proposta **incluindo o conteúdo sobre Ambulatório de Nutrição**. Pretende-se fornecer instrumentos para a compreensão das complexas relações entre o indivíduo e suas práticas no atendimento ambulatorial.

As disciplinas **Redação de TCC, Educação Alimentar e Nutricional e Administração em Serviços de Alimentação**, não serão modificadas. A disciplina de **Nutrição Esportiva** era eletiva e será oferecida como obrigatória, pois Nutrição Esportiva é uma área especializada da Nutrição. O nutricionista trabalhará uma dieta que o ajude a alcançar o que deseja indicando quais alimentos podem ser consumidos. Um profissional especializado em Nutrição Esportiva pode trabalhar tanto com atletas profissionais como com qualquer outra pessoa que deseja ter uma vida saudável e procura se exercitar. Como cada vez mais surgem adeptos ao estilo de vida *fitness*, a carreira em Nutrição Esportiva torna-se ainda mais promissora. Entre os lugares em que pode atuar estão as academias, agremiações, orientação individual de algum atleta ou ter seu próprio consultório. Sendo assim esta disciplina foi incluída na nova grade.

As disciplinas **Dietoterapia Pediátrica e Deontologia da Nutrição são novas**. A introdução da alimentação complementar é uma fase de elevado risco para a criança, tanto pela administração de alimentos inadequados, quanto pelo risco de contaminação que pode favorecer a ocorrência de doença diarreica e desnutrição. A adequada orientação da mãe nesse período por profissionais de saúde é de fundamental importância. Além disso, quando a criança está doente ou hospitalizada o cuidado precisa ser especializado, sendo assim o aluno de nutrição precisa estar capacitado para exercer estas práticas com segurança e habilidade.

A Deontologia da Nutrição visa fazer uma análise e discussão da prática do profissional nutricionista no que concerne à sua formação moral, à legislação que regula o exercício profissional e à ética, conscientizando-o das diferentes modalidades de atuação dos problemas inerentes ao profissional no mundo atual. Ela sendo oferecida no último ano ajuda o futuro profissional a formar sua postura profissional.

9º Período

A carga horária total dos **Estágios Supervisionados** corresponde a 840 horas sendo oferecidos como disciplinas, a saber: **Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva (280 horas), Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica(280 horas) e Estágio Supervisionado em Nutrição na Alimentação Coletiva(280 horas).**

O Estágio obrigatório é condição indispensável para conclusão do curso Graduação em Nutrição, em conformidade com a Resolução nº 5, de 7 de novembro de 2001, do Conselho Nacional de Educação que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, em seu artigo 7º e, é parte integrante do presente Projeto Pedagógico, compreendendo as seguintes unidades curriculares: Estágio Supervisionado em Nutrição na Alimentação Coletiva, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva, sendo a sugestão de periodização o 9º período do Curso quando o aluno(a) já estiver cursado todas as disciplinas do curso. Para integralização de cada unidade curricular citada, o aluno(a) deve desenvolver carga horária de 280 horas, totalizando 840 horas de estágio.

A organização da grade horária referente ao 9º período do Curso de Nutrição se dá pela distribuição dos alunos em três grupos que cursarão as unidades curriculares referentes aos estágios obrigatórios de forma sequencial, em blocos de carga horária ininterrupta (280 horas para cada bloco), obedecendo a um sistema de rodízio. Os estágios curriculares nas três principais áreas de atuação profissional no 9º período, possuem carga horária média semanal de 40 horas, ao longo de 7 semanas de aula cada estágio, obedecendo um sistema de rodízio, totalizando no final do semestre 840 horas (280 horas de estágio por área, o que representa 20% da carga horária total do curso).

A supervisão do estágio obrigatório, que será realizada pelo professor(a) orientador(a), é do tipo semidireta, ou seja, o docente responsável pela disciplina fará acompanhamento e orientação do aluno(a) por meio de visitas sistemáticas ao local de estágio, mantendo contato com o aluno(a), além do supervisor(a) de campo de estágio (nutricionista responsável técnico pelo local). A Comissão de Orientação de Estágios organiza e realiza a gestão dos estágios obrigatórios e possui regulamento próprio aprovado pelo Colegiado de Nutrição.

Temas Transversais

Os temas transversais objetivam integrar as diferentes áreas do conhecimento em todas as etapas do curso de graduação, destacando-se como eixo articulador, a interdisciplinaridade. É preciso percebê-los enquanto processo de integração recíproca entre as várias disciplinas oferecidas ao longo do curso e com os campos afins do conhecimento.

Ao longo do curso serão abordados temas transversais com o objetivo de atender a todos os dispositivos legais como a Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004 (institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana); Lei nº 9795/1999 - Lei de Educação Ambiental (dispõe sobre a educação ambiental e institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências) e Lei nº 11.340, de 7 de agosto de 2006 - Lei Maria da Penha (Cria mecanismos para coibir a violência doméstica e familiar contra a mulher). Assim, visa à valorização de conhecimentos que leve o educando a refletir com os temas transversais ao longo do curso e nas diferentes disciplinas específicas, seminários, atividades de extensão, encontros de saberes e semanas acadêmicas de estudos, no sentido de uma formação cidadã que contribua para uma sociedade justa e democrática. A seguir destacam-se alguns exemplos de como os temas citados acima serão contemplados nas disciplinas.

1-Políticas de Educação Ambiental (Lei nº 9.795, de 27/4/1999 e Dec. nº 4.281, de 25/6/2002: dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências, e o Dec. nº4.281, de 25 de junho de 2002, regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências” e o tema das políticas de educação ambiental, no tocante aos aspectos da globalização, da sustentabilidade e do meio ambiente está integrado a diversas unidades de ensino do curso, de forma objetiva ou transversal, permeando contínua e permanentemente o desenvolvimento do curso.

São 14 (quatorze) as disciplinas que tratam da temática da educação ambiental são: “QUI321- Química Geral Aplicada a Nutrição”; QUI322- Química Geral Experimental Aplicada a Nutrição”, “BEV118- Genética e Evolução”; “CBI257- Bioquímica I”; “CBI258- Bioquímica II”; “ALI128 – Microbiologia de Alimentos(alimentos)”; “CBI143- Parasitologia”; “CBI126- Imunologia”; “CBI162- Patologia Geral”; “NCS151- Epidemiologia”; “NCS144- Políticas de Saúde e

Saneamento”; “NCS121- Patologia da Nutrição”; “FAR256- Toxicologia dos Alimentos”; e “ALI114 – Planejamento em Serviços de Alimentação”, cujas ementas e objetivos, que constam dos respectivos Programas de Disciplinas, apresentam em destaque o tema a ser abordado nas disciplinas citadas acima:

QUI321 - Química Geral Aplicada à Nutrição e QUI322: Química Geral Experimental Aplicada à Nutrição

- **Tema:** Reações químicas importantes no meio ambiente.
- **Objetivos:** Interpretar e compreender fenômenos químicos de Química Geral e *que ocorrem no meio ambiente;*

BEV118 - Genética e Evolução

- **Tema:** Influências do meio ambiente nos processos genéticos.
- **Objetivos:** Conscientizar o acadêmico das relações entre condições ambientais e processos genéticos

CBI257 - Bioquímica I e CBI258 - Bioquímica II

- **Tema:** Qualidade do meio ambiente e os processos bioquímicos.
- **Objetivos:** Associar os conceitos de bioquímica básica com as anomalias do cotidiano contextualizando-os com o meio ambiente e a vida pessoal e profissional, como forma de valorização de si mesmo.

ALI128 - Microbiologia de Alimentos

- **Tema:** Meio ambiente, ecologia e formas microbianas,
- **Objetivos:** Relacionar as condições ambientais e ecológicas com o desenvolvimento e proliferação de microrganismos.

CBI143 - Parasitologia C

- **Tema:** Qualidade do meio ambiente e a parasitologia.
- **Objetivos:** Condicionar os cuidados com o meio ambiente no controle das parasitoses no Brasil.

CBI126 - Imunologia

- **Tema:** Fatores ambientais e os processos imunológicos.
- **Objetivos:** Avaliar as condições do meio ambiente e suas relações com os processos imunológicos.

CBI162 - Patologia Geral

- **Tema:** Fatores ambientais e processos patológicos.

- **Objetivos:** Conhecer a origem e o mecanismo dos diversos distúrbios celulares; /Entender as diversas formas de degeneração e morte celular;/Compreender os distúrbios do crescimento e diferenciação celular;/Compreender o comportamento biológico das neoplasias e as transformações celulares na carcinogênese; e/ os fatores ambientais nos processos patológicos.

NCS151 - Epidemiologia

- **Tema:** Conceito de epidemiologia, história e fundamentos da epidemiologia, história e cultura afro-brasileira e africana, processo Saúde-Doença, prevalência, incidência, coeficientes de mortalidade, coeficiente de letalidade, morbidade, níveis de atenção à saúde, prevenção primária, secundária, terciária, vigilância epidemiológica, fontes de dados, doenças de notificação compulsória, processos epidêmicos, endemia, pandemia, vigilância sanitária, proteção e defesa da saúde, objetivos das ações de vigilância sanitária, sistemas de informação em saúde e vigilância epidemiológica, desenhos de pesquisa em epidemiologia, estudos seccionais, de corte, intervenção e ecológicos. Unidades práticas em laboratório.
- **Objetivos:** Conscientizar o acadêmico de que a qualidade do meio ambiente se relaciona diretamente com a qualidade da saúde dos cidadãos;

NCS144 - Políticas de Saúde e Saneamento

- **Tema:** O meio ambiente e as condições de saúde.
- **Objetivos:** Conhecer as dimensões e interfaces do Sistema Único de Saúde - SUS; / Conscientizar o acadêmico de que o controle do meio ambiente é fator preponderante para a qualidade de saúde da população;

BMD413 – Toxicologia dos Alimentos

- **Tema:** Introdução ao estudo da toxicologia. Toxicidade e intoxicação. Toxicocinética. Toxicodinâmica. Toxicologia de fármacos. Toxicologia alimentar. Toxicologia ambiental. Toxicologia ocupacional. Análise toxicológica das drogas de abuso.
- **Objetivos:** Classificar os agentes tóxicos envolvidos nas áreas de toxicologia ocupacional, ambiental, de medicamentos, de alimentos e social, inclusive toxicologia forense.

ALI114 - Planejamento em Serviços de Alimentação

- **Tema:** Meio ambiente, desenvolvimento sustentável e tecnologia limpa. Legislação Ambiental. Avaliação dos impactos tecnológicos no ambiente.

- **Objetivos:** Promover o conhecimento sobre os impactos ambientais na saúde humana/ Reconhecer aspectos essenciais da análise ambiental;/ Incentivar a participação em trabalhos ambientais.

NCS121 - Patologia da Nutrição

- **Tema:**Fatores ambientais e processos patológicos.
- **Objetivos:** Os fatores ambientais nos processos patológicos.

Assim, o curso de bacharelado em Nutrição atende plenamente à Lei no 9.795, de 27/4/1999 e ao Dec. no 4.281, de 25/6/2002.

2-LEI Nº 11.340, DE 7 DE AGOSTO DE 2006. LEI MARIA DA PENHA:

cria mecanismos para coibir a violência doméstica e familiar contra a mulher, nos termos do § 8º do art. 226 da Constituição Federal, da Convenção sobre a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação contra as Mulheres e da Convenção Interamericana para Prevenir, Punir e Erradicar a Violência contra a Mulher; dispõe sobre a criação dos Juizados de Violência Doméstica e Familiar contra a Mulher; altera o Código de Processo Penal, o Código Penal e a Lei de Execução Penal; e dá outras providências.. Este tema também foi integrado a diversas unidades de ensino do curso, de forma objetiva ou transversal, permeando contínua e permanentemente o desenvolvimento do curso.

São 5 (cinco) as disciplinas que tratam da temática: **“HIS146 – Introdução às Ciências Sociais”**; **HIS173 - Antropologia da Alimentação**”; **“ALI141- Administração de Serviços de Alimentação”**;**“NCS140- Nutrição Materna”** e **“NCS131 - Deontologia”** cujas ementas e objetivos, constam dos respectivos Programas de Disciplinas. No **Art. 8º. relata a política pública** que visa coibir a violência doméstica e familiar contra a mulher; far-se-á por meio de um conjunto articulado de ações da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e de ações não-governamentais, tendo por diretrizes

Na disciplina **ALI141- Administração de Serviços de Alimentação** destaca-se conteúdos relativos aos direitos humanos, à equidade de gênero e de raça ou etnia e ao problema da violência doméstica e familiar contra a mulher. Como é uma disciplina que discute muito a parte administrativa e de contratação e gestão de pessoas, este tema é muito abordado durante a aula. Na disciplina **Deontologia** a questão abordada é a dimensão ética e a forma de conduzir questões relacionadas ao tema durante o

exercício profissional. Já na disciplina **NCS140- Nutrição Materna** aborda a violência doméstica e obstétrica.

3-RESOLUÇÃO Nº 1, DE 17 DE JUNHO DE 2004: institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Este deve ser integrado a diversas unidades de ensino do curso, de forma objetiva ou transversal, permeando contínua e permanentemente o desenvolvimento do curso.

São 4 (quatro) as disciplinas que tratam da temática: “**HIS146 – Introdução às Ciências Sociais**”; “**HIS173 - Antropologia da Alimentação**”; “**NCS140- Nutrição Materna**” “**NCS131 - Deontologia**” cujas ementas e objetivos, constam dos respectivos Programas de Disciplinas.

Nas disciplinas **Introdução às Ciências Sociais e Antropologia da Alimentação** há destaque para os conteúdos relativos aos direitos humanos, à equidade de gênero e de raça ou etnia e se discute muito a legislação durante as aulas. Na disciplina **Deontologia** a questão abordada é a dimensão ética e a forma de conduzir questões relacionadas ao tema durante o exercício profissional. Já a disciplina **Nutrição Materna** aborda questões étnico-raciais no âmbito da assistência à saúde da mulher.

9. METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Metodologias de ensino se baseiam em aplicação de práticas que aliam conteúdos e procedimentos de modo a inovar os processos de ensino e aprendizagem. Ao longo dos anos os profissionais de saúde têm recebido uma formação baseada em metodologias de ensino aprendizagem conservadoras (tradicionais), e que vem sendo questionadas. Assim, surgiram as metodologias ativas que se baseiam em estratégias de ensino fundamentadas na concepção pedagógica crítico-reflexiva, que estimula a participação do educando, desenvolvendo a autonomia e a compreensão da responsabilidade individual e coletiva no processo de aprendizagem (FREIRE, 2002). Além disso, são práticas que estimulam a criatividade na construção de soluções aos problemas e que promovem a liberdade no processo de pensar e de agir (SILVEIRA et al., 2006; FEUERWERKER e SENA, 2002). Nesse sentido, as estratégias que promovem a aprendizagem ativa podem ser definidas como sendo atividades que ocupam o aluno a fazer e a pensar interagindo com o objeto de estudo e construindo o conhecimento ao invés de absorvê-lo passivamente. Podem se basear em problematização; aprendizagem baseada em problemas, pesquisas, seminários, debates, aulas dialogadas.

Atualmente, as atividades didáticas do curso de Nutrição baseiam-se em aulas expositivas dialogadas, aulas práticas, visitas técnicas, construção de portfólio, júri simulado, discussão de artigos científicos, seminários, estudos de casos, portanto já existe uma tendência de ampliar a participação dos discentes no processo. Contudo, ainda falta muito para se alcançar a utilização das metodologias ativas como principal ferramenta no processo ensino-aprendizagem. Pretende-se que haja um esforço conjunto que permita a ampliação de aplicação das metodologias da problematização; aprendizagem baseada em questões/problemas; pesquisa como princípio educativo. Para que os professores empreguem tais metodologias em suas atividades de ensino, já foram realizadas oficinas de capacitação docente em metodologias ativas e pretende-se que haja uma continuidade desta capacitação abrangendo todo o corpo docente.

As metodologias ativas adotadas no curso visam propiciar aos discentes a possibilidade de ler a realidade, criticamente, mantendo-se sempre informado, interpretando o mundo com autonomia, sendo capaz de produzir pensamentos e ações inovadores para um mundo em constante mudança.

Conjuntamente à adoção de novas metodologias a serem utilizadas no processo ensino aprendizagem, destacam-se as Tecnologias de Informação e da Comunicação (TIC), que estão sendo utilizadas em aulas semipresenciais, levando em consideração recursos efetivos para aprimorar e ampliar o desenvolvimento do espírito científico dos discentes e também como estratégias de apoio e acompanhamento do ensino. Atualmente, a maioria dos professores faz uso da plataforma *moodle* que vem se consolidando como uma ferramenta de grande importância aos propósitos supracitados. As TIC servem de suporte também aos atendimentos educacionais especializados para estudantes com necessidades especiais, buscando-se para isso o apoio Institucional do Núcleo de Educação Inclusiva da UFOP (NEI-UFOP).

A ENUT/UFOP dispõe de um conjunto de *softwares* para construção dos materiais que permitem criação de tutoriais, demonstrações e apresentações. Dispõe, ainda, de diversas opções para gravação, bem como para adição de músicas, narração com microfone e áudio, e em diversos formatos como eletrônicos. Há, também, o Adobe, EpiInfo, DietWin®, um conjunto de *software* integrado para a criação de conteúdo de forma eficiente que possibilita a simulação de aplicação, imagens digitais, animações, produção de áudio, dietas e de autoria de conteúdo HTML ou PDF e no padrão Sistemas de Gestão de Aprendizagem.

O colegiado pretende adotar como reforço da aprendizagem ao final da graduação um curso preparatório para o ENADE.

10. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O ato de avaliar é indissociável da atividade humana e está vinculado à construção do conhecimento, contribuindo para o desenvolvimento cognitivo, psicomotor e afetivo do acadêmico. Ao avaliar e ser avaliado, o sujeito tem a oportunidade de refletir, interpretar, organizar e reorganizar seus processos individuais e coletivos de aprendizagem e desenvolvimento.

A avaliação da aprendizagem dos alunos é um ingrediente fundamental da educação e dos processos de ensino e aprendizagem. Os esforços para melhorar a educação exigem, necessariamente, a revisão e a melhoria das práticas de avaliação.

A educação envolve uma complexidade de interações que se processam no decorrer da vida do indivíduo. Portanto, é um processo que sofre interferências contínuas da sociedade, fazendo com que cada um influencie e seja influenciado por ela. Com base nesta perspectiva, é importante destacarmos a responsabilidade da escola como instituição capaz de utilizar a informação e comunicação como instrumentos colaborativos na construção de uma educação para a ciência.

Para Luckesi (1997), a avaliação da aprendizagem é uma prática de investigação do professor, cujo sentido é intervir na busca dos melhores resultados do processo de aprendizagem dos nossos educandos, em sala de aula. Em seu conceito, afirma que a avaliação é um juízo de qualidade sobre dados relevantes para uma tomada de decisão.

Para Hoffmann (1993), a avaliação é inerente e indissociável da aprendizagem enquanto concebida como problematização, questionamento, reflexão sobre a ação. A avaliação é reflexão transformada em ação, ação essa que nos impulsiona para novas reflexões. Reflexão permanente do educador sobre a realidade, e acompanhamento passo a passo do educando, na sua trajetória de construção de conhecimento. Hoffmann (1993) afirma que um professor que não avalia constantemente a ação educativa, no sentido indagativo, investigativo do termo, instala sua docência em verdades absolutas, pré-moldadas e terminais.

Para Perrenoud (1999), a avaliação da aprendizagem é um processo mediador na construção do currículo e se encontra intimamente relacionada à gestão da aprendizagem dos alunos. Segundo esse autor, na avaliação da aprendizagem o

professor não deve permitir que os resultados das provas periódicas, geralmente de caráter classificatório, sejam supervalorizados em detrimento de suas observações diárias, de caráter diagnóstico. A avaliação é um processo que deve estar a serviço das individualizações da aprendizagem.

De acordo com Luckesi (2002), o modelo mais adequado da avaliação seria: aquele que foca a aprendizagem e não a promoção, foco nas competências e não nas provas, estabelecimento de ensino centrado na qualidade e não nos resultados das provas e exames, sistema social preocupado com o futuro e não com as notas. Já alertava o ex-ministro da Educação, Cristóvam Buarque: “Para saber como será um país daqui a 20 anos, é preciso olhar como está sua escola pública no presente”. Esse é um sinal de que a sociedade já começa a se preocupar com o distanciamento educacional do Brasil com o dos demais países. É esse o caminho para revertermos o quadro de uma educação “domesticadora” para “humanizadora”.

Considerando que o processo de ensino e aprendizagem do curso de Nutrição se baseará no desenvolvimento de competências (conhecimento, habilidades e atitudes), a avaliação não deve se a ter à aferição da aquisição de conhecimento, mas ir além, ou seja, deve-se incluir instrumentos de avaliação que verifiquem as habilidades adquiridas e capacidade de tomada de decisão e ação. O ensino que respeite a diversidade de capacidades, interesses e motivações dos alunos, exige uma avaliação “inclusiva”, isto é, práticas de avaliação que também levem em conta a diversidade (COLL et al., 2004).

Colocar a avaliação a serviço da aprendizagem dos estudantes significa destituí-la de qualquer papel meramente burocrático, classificatório e punitivo. Assim, estimular que a avaliação da aprendizagem tenha como objetivo fundamental promover a reflexão crítica sobre a qualidade da aprendizagem dos estudantes, permitindo ao professor reavaliar e reorientar permanentemente a sua prática pedagógica, visando à construção efetiva dessa aprendizagem.

10.1 OUTRAS AVALIAÇÕES

10.1.1 Avaliação institucional

Avaliação dos Cursos

Avaliação do Ensino Superior

Criado pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, o **Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes)** é formado por três componentes principais: a avaliação das instituições, dos cursos e do desempenho dos estudantes. O Sinaes avalia todos os aspectos que giram em torno desses três eixos: o ensino, a pesquisa, a extensão, a responsabilidade social, o desempenho dos alunos, a gestão da instituição, o corpo docente, as instalações e vários outros aspectos. Ele possui uma série de instrumentos complementares: auto avaliação; avaliação externa, Exame Nacional do Desempenho de Estudantes – (ENADE); avaliação interna dos cursos de graduação e instrumentos de informação (censo e cadastro). Em termos de instrumentos de avaliação, o curso passou por uma avaliação no último ENADE e obteve conceito 4. Já no que tange a instrumentos de avaliação realizados em 2016, o curso manteve nota 4 no ENADE (Exame Nacional de Desempenho de Estudantes) e 4 no CPC (Conceito Preliminar de Curso). Os resultados das avaliações possibilitam traçar um panorama da qualidade dos cursos e instituições de educação superior no País. Os processos avaliativos são coordenados e supervisionados pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - CONAES e a operacionalização é de responsabilidade do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP.

As informações obtidas com o Sinaes são utilizadas pelas IES para orientação da sua eficácia institucional e efetividade acadêmica e social; pelos órgãos governamentais para orientar políticas públicas; pelos estudantes, pais de alunos, instituições acadêmicas e público em geral para orientar suas decisões quanto à realidade dos cursos e das instituições (<http://portal.inep.gov.br/superior-sinaes>).

Tipos de Avaliação

No âmbito do Sinaes e da regulamentação dos cursos de graduação no País, prevê-se que os cursos sejam avaliados periodicamente. Assim, os cursos de educação superior passam por três tipos de avaliação: para autorização, para reconhecimento e para renovação de reconhecimento.

A avaliação de reconhecimento é feita de acordo com o Ciclo do Sinaes, ou seja, a cada três anos. É calculado o Conceito Preliminar do Curso (CPC) e aqueles cursos que tiverem conceito preliminar 1 ou 2 serão avaliados *in loco* por dois avaliadores ao longo de dois dias. Os cursos que não fazem ENADE, obrigatoriamente terão *visitain loco* para este ato autorizado. Como o curso de Nutrição da UFOP obteve conceito 4 no ENADE, a renovação do reconhecimento se deu automaticamente para o

triênio de 2016-2019, sem a necessidade de uma visita *in loco* pelos avaliadores do MEC. Está prevista para o ano de 2019 a visita do MEC para reavaliação do curso.

O acompanhamento pelo CONUT do aproveitamento dos alunos no curso de Nutrição da UFOP identificou, nos últimos anos, baixa qualidade dos ingressantes, alto grau de abandono nos períodos iniciais do curso e baixo rendimento escolar. Desta forma, o Colegiado analisou estes dados e sugeriu pesos diferentes no ENEM para disciplinas que mais impactam na formação do Nutricionista.

O CONUT também viabiliza o acompanhamento por um professor tutor dos alunos com maiores dificuldades no curso. Observou-se que após as intervenções houve melhora nos índices de evasão e de retenção do curso.

10.1.2 Pesquisa de egressos

A pesquisa de egressos será realizada por meio de um formulário eletrônico, enviado via internet, nos quais deverão ser respondidas questões como: tempo de ingresso no mercado de trabalho, áreas de atuação, faixa salarial e facilidades/dificuldades encontradas na colocação no mercado de trabalho após a conclusão do curso.

O egresso do Curso de Nutrição da ENU/UFOP é aquele profissional que deverá assumir, necessariamente, um perfil de inserção cidadã, humanista, generalista, crítico e reflexivo, e requisitar mais do que apenas o domínio da competência da área a fim de atuar em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico e intelectual. Sob o ponto de vista estrutural, as principais vertentes da sua formação deverão assumir as seguintes feições: a) capacidade para desenvolver ações de prevenção, de promoção, de proteção e à saúde, de pensar criticamente, de analisar os problemas e as questões da sociedade e de procurar soluções para os mesmos; b) autonomia intelectual para trabalhar com disciplina e método com as informações científicas e tecnológicas e os sistemas de informações e comunicações; c) atuar de forma acessível e ser capaz de manter a confidencialidade das informações a ele confiadas, na interação como público em geral e com outros profissionais da área de saúde ou não; d) ter aptidão para assumir posições de liderança, sempre tendo como alvo o bem estar da comunidade; e e) ter capacidade de aprender continuamente, com responsabilidade e compromisso com sua educação e do treinamento de futuras gerações de profissionais.

O profissional, com formação nesta concepção, então estará apto a exercer sua profissão de Nutricionista dentre às áreas, de forma comprometida com os valores éticos e de cidadania, compreendendo que a coletividade deve ser entendida como uma extensão do individual, tendo por base o desenvolvimento de atitudes de cooperação e solidariedade, imbuídos também no respeito aos direitos humanos e garantias fundamentais em todos os âmbitos de seu atuar, responsabilizando-se pelo resultado que suas atividades possam vir a ter, tendo em vista sempre o bem-estar dos cidadãos.

10.1.3 Pesquisa de desenvolvimento de disciplinas da graduação

Constitui o sistema institucional de avaliação e acompanhamento semestral das disciplinas. A ENUT visa melhorar ainda mais a participação dos docentes e dos discentes no aprimoramento da Pesquisa de Desenvolvimento de Disciplinas da Graduação, organizada pela PROGRAD, avaliando o instrumento e garantindo a socialização e a discussão periódica dos resultados junto com o NDE, com o Colegiado, Chefias de Departamento e Professores. Dessa forma, buscará ampliar o uso desse sistema e também garantir que ele sirva para a melhoria da prática pedagógica entre os docentes e discentes no âmbito do curso de graduação de Nutrição da UFOP.

10.1.4 Avaliação Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição

O PPC do Curso será acompanhado de forma sistemática e contínua pelo Colegiado de Curso e pelo Núcleo Docente Estruturante. Nesse processo deverão estar envolvidos docentes e discentes para análise e ajuste da proposta com planejamento de ações que favoreçam o seu aperfeiçoamento. Reuniões, seminários, oficinas dentre outros, podem fazer parte da metodologia de trabalho.

10.2 APOIO AOS DISCENTES

10.2.1 Acadêmico

Institucionalmente, o Núcleo de Apoio Pedagógico (NAP) composto por uma equipe de profissionais especializados que tem como principal objetivo, oferecer assessoramento pedagógico a docentes, colegiados de curso e NDE por meio de suas ações, projetos e atividades contribui para o apoio acadêmico aos discentes.

As ações pertinentes ao NAP compreendem pesquisa de desenvolvimento de disciplinas de graduação da UFOP, programa de monitoria, programa Pró-Ativa, programa de docência no ensino superior, auxílio à participação em eventos e apoio para realização de eventos acadêmicos, atuação nos programas de mobilidade acadêmica, programa de estudantes convênio de graduação, mostra de profissões, entre outros. O apoio acadêmico oferecido ao curso de Nutrição é descrito a seguir:

1) *PET – Programa de Educação Tutorial*

O curso de Nutrição implantou o Programa de Educação Tutorial (PET) em 1992, propiciando atividades extracurriculares que favorecem a formação acadêmica dos estudantes bolsistas ou voluntários integrados ao programa. Estimula o espírito crítico, bem como a atuação profissional pautada pela ética, pela cidadania e pela função social da educação superior. Para ingressar no PET os alunos devem possuir bom rendimento escolar e passar por um processo seletivo interno, sendo que são selecionados nos primeiros semestres de graduação (2º ao 5º períodos) e são contemplados com bolsas que podem se estender até o término do curso, dependendo do compromisso do aluno no Programa. Os principais objetivos do PET são:

- envolver os estudantes, que dele participam, num processo de formação integral, propiciando-lhes uma compreensão abrangente e aprofundada de sua área de estudos;
- desenvolver atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão em padrões de qualidade de excelência, mediante grupos de aprendizagem tutorial de natureza coletiva e interdisciplinar;
- contribuir para a elevação da qualidade da formação acadêmica dos alunos de graduação;
- promover a formação de profissionais de elevada qualificação técnica, científica e acadêmica;
- formular novas estratégias de desenvolvimento e modernização do ensino superior no país;
- estimular o espírito crítico, bem como a atuação profissional pautada pela ética, pela cidadania e pela função social da educação superior.

Os alunos se organizam em grupos, com orientação acadêmica do professor tutor, para realização de atividades de ensino, pesquisa e extensão, assim são inseridos em diferentes projetos acadêmicos ao longo de sua permanência do programa. Além disso, desenvolvem outras atividades de acordo com demandas específicas tais como participação na Mostra de Profissões, participação em programas de Rádio e TV, em atividades comunitárias, rodas de conversa, no Encontro de Saberes, no qual apresentam sua produção científica e outros trabalhos realizados.

2) *PET- Saúde – Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde*

A parceria interinstitucional entre a UFOP e as Secretarias Municipais de Saúde de Ouro Preto e Mariana, MG, tem procurado atender às políticas indutoras de educação em saúde, observando as principais políticas e prioridades do Ministério da Saúde e Ministério da Educação, tais como o PET-Saúde, desde 2009, o PET-Saúde-Vigilância em Saúde, desde 2010 e o PROPET- Saúde desde 2011. Essa parceria foi consagrada pela assinatura do Contrato Organizativo de Ação Pública Ensino-Saúde (COAPES), no dia 3 de março de 2016.

O desenvolvimento do PET-Saúde, PROPET-Saúde e PET-Saúde/Vigilância em Saúde visa a qualificação dos processos de integração ensino-serviço-comunidade, de forma articulada entre o SUS e as instituições de ensino, e vem colaborando na formação precoce do graduando em Nutrição para a assistência humanizada no SUS.

A última proposta – PET-Saúde GraduaSUS, vigente de 2016 a 2018, se dirigiu ao enfrentamento dos desafios associados à incorporação das Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação em saúde, ao buscar integrar os cursos de Farmácia, Educação Física, Medicina e Nutrição entre si e aos cenários de aprendizagem de acordo com o cotidiano e as condições das instituições proponentes e em respeito às necessidades da comunidade. Nesse sentido, previu o levantamento das potencialidades do SUS e das necessidades de aprendizagem, para combinar os espaços de formação com o processo de trabalho em saúde.

3) *Monitoria*

O Programa de Monitoria é oferecido pela PROGRAD e visa contribuir para a melhoria do ensino de graduação na UFOP, por meio da articulação teoria/prática, a integração curricular em seus diferentes aspectos e a cooperação acadêmica entre discentes e docentes, de modo a intensificar o relacionamento entre alunos e professores.

A monitoria tem como foco central a redução dos índices de reprovação, retenção e evasão das disciplinas, assim consiste em atividades teóricas e práticas, de

caráter pedagógico, que são desenvolvidas pelo monitor visando atender aos estudantes de graduação na superação de suas dificuldades, contribuindo para a melhoria do processo de ensino e de aprendizagem. Além disso, permite ao aluno monitor o fortalecimento de seus conhecimentos e o enriquecimento pessoal.

Atualmente o curso de Nutrição conta com 5 monitores bolsistas e 8 monitores voluntários. Para definição das disciplinas a serem contempladas há uma Comissão de Monitoria, por departamento, composta por, no mínimo, três professores indicados pela Assembleia Departamental que seguem os critérios estipulados pela Portaria PROGRAD N° 07, de 26 de abril de 2017.

4) *Pesquisa e Iniciação Científica*

A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPP) tem a responsabilidade de coordenar, supervisionar e induzir a oferta de apoios a projetos de iniciação científica. É função da PROPP induzir a criação de novos programas e cursos a partir da formação e integração de grupos de pesquisadores emergentes e do apoio à pesquisa desses grupos.

O curso de Nutrição possui o Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição (PPGSN), nível Mestrado Acadêmico, com área de concentração em “Saúde e Nutrição”, contribuindo para o aperfeiçoamento dos discentes egressos tanto interna quanto externamente à instituição. Considerando a grande área Ciências da Saúde e a área de Nutrição, existem 32 cursos de Pós-Graduação recomendados pela CAPES, destes, três encontram-se no estado de Minas Gerais (UFOP, UFV e UFMG), sendo que apenas um deles conta com o curso de doutorado (Ciências da Nutrição-UFV). Desde sua implantação até o presente momento (setembro de 2018) foram defendidas 100 dissertações de discentes provenientes tanto da Região dos Inconfidentes (incluindo o município de Ouro Preto) quanto de outras regiões do estado de Minas Gerais, inclusive de Belo Horizonte, assim como graduados de outras regiões do Brasil.

O Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição contribui com a formação de mestres, no desenvolvimento da pesquisa e produção científica, fortalecendo a disseminação da produção científica e acadêmica no país, além de contribuir para a consolidação das ações do Sistema Único de Saúde no estado.

No ano de 2018 elaborou-se a proposta de criação do Curso de Doutorado em Saúde e Nutrição da ENUT/UFOP e esta foi aprovada pela CAPES. Este foi resultado de uma construção iniciada em 2013 e que se consolidou depois de muito trabalho, envolvimento e parceria.

A PROPP é responsável pela gestão das bolsas de mestrado, doutorado e pós-doutorado no exterior de caráter institucional, financiadas pela CAPES, CNPq, FAPEMIG e pela própria UFOP. É também a responsável pela interlocução com as agências financiadoras. De forma geral, as bolsas têm por objetivo apoiar a formação de recursos humanos de alto nível, proporcionando aos programas de pós-graduação *stricto sensu* condições adequadas ao desenvolvimento de suas atividades. Atualmente o curso de mestrado da ENUT conta com 19 bolsas.

Os professores de graduação têm oportunidade também de participar dos editais de iniciação científica lançados pela PROPP nas modalidades: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica da FAPEMIG (PROBIC/FAPEMIG); Programa Institucional de Voluntários de Iniciação Científica (PIVIC); Programa de Iniciação à Pesquisa (PIP-UFOP); Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI-CNPq); Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica do CNPq (PIBIC e PIBIC ações afirmativas). Assim, os alunos têm a oportunidade de desenvolver projetos que lhes proporcionam o desenvolvimento do pensamento científico e a iniciação à pesquisa. A participação nos projetos também contribui para a formação de recursos humanos para a pesquisa e redução do tempo médio de permanência dos alunos na pós-graduação.

Ressalta-se também que os Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC), por seu caráter obrigatório, garantem a inserção de todos os alunos do curso em projetos de pesquisa.

A oportunidade de inserção em projetos de pesquisa fortalece o ensino da graduação promovendo ao aluno a oportunidade de construção do saber na graduação; a ampliação de sua capacidade de reflexão crítica; estimulando a integração entre o ensino, pesquisa e extensão e promovendo uma reflexão sobre os aspectos éticos que envolvam a produção de conhecimento e o exercício profissional.

Produtos gerados pelas pesquisas na ENUT podem ser patenteados, uma vez que a UFOP possui um Núcleo de Inovação Tecnológica e Empreendedorismo (NITE) cujo objetivo é captar e proteger os ativos de propriedade intelectual gerados na UFOP, a fim de transferir esses ativos ao mercado para o uso público e para o desenvolvimento econômico e implementar a cultura empreendedora no ambiente acadêmico como um todo.

5) *Extensão e Cultura*

Em termos nacionais, define-se Extensão Universitária, sempre associada ao Ensino e à Pesquisa, como um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre Universidade e outros setores da sociedade. A Extensão Universitária denota também prática acadêmica com vistas à promoção e garantia dos valores democráticos, da equidade e do desenvolvimento da sociedade em suas dimensões humana, ética, econômica, cultural, social. Este trabalho se dá por meio de ações desenvolvidas por professores, técnico-administrativos e alunos. As ações são divididas, basicamente, em Programas, Projetos e Cursos.

A Pró-Reitoria de Extensão (PROEX) é responsável pela construção da interação entre a universidade e a sociedade, visando ao estabelecimento do diálogo entre conhecimentos acadêmicos sistematizados e os saberes populares, entre os resultados da pesquisa científica e as demandas da sociedade e entre o ensino e a realidade social e profissional. O desafio pode ser sintetizado, portanto, no trabalho de democratização da construção e acesso ao saber, além da busca por um maior reconhecimento e articulação com as estruturas internas, regionais, nacionais e internacionais de extensão universitária. Considerando o caráter dos trabalhos de extensão, os professores da ENUT desenvolvem oito projetos e dois programas que visam iniciativas voltadas à comunidade externa, buscando envolver as diferentes áreas do conhecimento. As ações proporcionam uma troca de experiência entre os discentes e a comunidade, havendo um ganho mútuo de conhecimento. Além dos projetos, o curso de Nutrição oferece mais de 10% da carga horária total das disciplinas em trabalhos de campo, proporcionando então a experiência da extensão a todos os discentes do curso.

6) *A Articulação entre Ensino, Pesquisa e Extensão.*

De acordo com a legislação brasileira, ensino, pesquisa e extensão constituem o eixo fundamental da universidade brasileira e não podem ser compartimentados. Nesse sentido, a articulação entre as atividades de ensino, pesquisa e extensão devem constituir-se como um dos objetivos fundamentais a serem perseguidos por este projeto pedagógico para melhor atender aos discentes.

Para isso, faz-se necessária a valorização de atividades acadêmicas que preveem experiências formativas para além das salas de aulas e dos laboratórios, incentivando a participação em atividades de pesquisa e o diálogo entre a universidade e a sociedade, entre os conhecimentos acadêmicos sistematizados e os saberes populares,

entre os resultados da pesquisa científica e as demandas da sociedade e entre o ensino e a realidade social e profissional.

Nesse sentido, busca-se integrar o conhecimento gerado nas disciplinas às atividades de pesquisa e extensão oferecidas de forma a obter uma indissociabilidade dos três pilares. Não resta dúvida de que tal articulação é o elemento fundamental que permite aos estudantes adquirir maior significado à atividade universitária. O professor universitário, ao integrar seu ensino à pesquisa e à extensão, mantém-se atualizado e conectado com as transformações mais contemporâneas, que o conhecimento científico provoca em sua relação com a sociedade, além de formar novos pesquisadores críticos e comprometidos com a intervenção social. Logo, não há pesquisa nem extensão universitária que não aborde o ensino. Desse modo, orientados pelo “princípio da indissociabilidade, a extensão e a pesquisa tornam-se consequências naturais da docência, referências para que o ensino não se torne abstrato nem desligado das realidades locais” (MOITA e ANDRADE, 2009, p. 273).

6.1. Atividades complementares:

6.1.1. Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição

Em 2005, a Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto (ENUT/UFOP) e a Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Minas Gerais, representada pelo seu Departamento de Pediatria, uniram-se para realizar o primeiro congresso estadual na área de Alimentação e Nutrição que foi denominado I Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição (I COMAN). O evento contou com aproximadamente 1.000 inscritos, entre estudantes e profissionais da área, confirmando a demanda e a importância da realização de programação científica com essa temática central em Minas Gerais. Desde então, a ENUT/UFOP passou a organizar esse Congresso, contando com a colaboração de professores e pesquisadores de outras Instituições localizadas em Minas Gerais para agregar conhecimento e trazer contribuições para os participantes do congresso desde a submissão de trabalhos até a realização do evento.

Posteriormente, os temas propostos visaram atender às expectativas e discussões contemporâneas, apresentando “Alimentação e Estilos de Vida Saudáveis” em 2007 com o II COMAN e “Nutrição, Alimentos e Meio Ambiente” em 2009, com o III COMAN. Nessa edição, o congresso obteve um número de trabalhos submetidos superior às edições anteriores, o que traduz a consolidação do evento no circuito da

produção técnico-científica no estado de Minas Gerais. A partir daí, visto sua ampla disseminação entre outros estados, observada pela participação de congressistas, palestrantes e comissão científica, em 2011, agregou-se ao IV COMAN, o I Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (I CONAN), cujo tema foi “Produção de Alimentos, Saúde e Desenvolvimento Sustentável”.

O II CONAN e V COMAN, realizado em 2014, teve como tema “Saúde e Tecnologia: desafios para o Século XXI”. Na ocasião agregou-se o “I Seminário Nacional do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição - CECANE/UFOP: Atualização sobre o PNAE, Agricultura Familiar e Produção Agroecológica” voltado para um público-alvo específico: gestores e atores envolvidos no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Posteriormente, o III CONAN e VI COMAN, realizado em 2017, teve como tema “Alimentação: impactos na saúde e desafios para a indústria”. Desde o ano de 2014, as edições do congresso visaram atender a temas de interesse em Nutrição e Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Em 2019, a IV edição do Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (IV CONAN), ocorrerá entre os dias 27 e 31 de maio de 2019, com o tema “Alimentação: ciência, cultura e moda”, e abrigará os subeventos: VII Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, I Congresso de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, I Simpósio Nacional de Ciência de Alimentos e I Simpósio Nacional de Gastronomia. A programação do evento foi elaborada de forma a prever: a) Promoção e Atualização de Conhecimentos por meio de palestras, conferências, mesas redondas, cursos e debates; b) Mostra Científica, com exposição de trabalhos, sessões de temas livres, publicação dos trabalhos aprovados nos anais do evento e premiação dos melhores trabalhos apresentados pela comissão científica; c) Espaço de Exposição: destinado a instituições de ensino e pesquisa, indústria, comércio e serviços do ramo de alimentação e nutrição, editoras, livrarias e empreendedores. O IV CONAN abordará temas atuais e de grande relevância para a Nutrição e suas subáreas (Saúde Coletiva, Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição Esportiva e Nutrição Básica e Experimental), para a Ciência e Tecnologia de Alimentos e para os demais profissionais relacionados ao tema de Alimentos, Nutrição e Saúde.

O evento contará com a participação de especialistas de renome internacional e terá como objetivo promover o debate profundo que vincule o desenvolvimento científico, tecnológico e inovação às práticas cotidianas dos profissionais que trabalham com ciência e tecnologia de alimentos, alimentação, nutrição e saúde humana, bem como, nesta edição, integrar novos profissionais da área da alimentação como

gastrônomos entre outros. Com o firme propósito de contribuir para o avanço contínuo da área de ciência e tecnologia de alimentos, alimentação e nutrição em nosso país e região, pretende-se com essas atividades: (1) difundir conhecimentos importantes e atuais para a área da alimentação e nutrição, ciência e tecnologia de alimentos e gastronomia, contribuindo para a atualização permanente dos profissionais dessa área; (2) promover a integração de pesquisadores da comunidade científica nacional, fortalecendo a ação e divulgação de programas de pós-graduação e seus produtos; (3) viabilizar o contato mais efetivo entre a comunidade científica nacional com pesquisadores de importantes instituições internacionais; (4) propiciar à comunidade acadêmica brasileira e da Escola de Nutrição a oportunidade de obtenção de informação especializada sobre novas tecnologias que podem ser aplicadas na área de saúde, ciência e tecnologia de alimentos, alimentação e nutrição; (5) permitir a divulgação dos trabalhos científicos da comunidade de pesquisa.

6.1.2. Residência Integrada Multiprofissional em Saúde

A Residência Integrada Multiprofissional em Saúde (RMIS) do Hospital das Clínicas/UFMG (HC/UFMG), da qual professores da ENUT integram o quadro Programa, objetiva promover o desenvolvimento de profissionais de saúde, farmacêuticos, fisioterapeutas, nutricionistas e odontólogos, para atuarem na Atenção Cardiovascular, no Cuidado Humanizado da Criança e do Adolescente e na gestão/organização do trabalho, resultando em aprimoramento da organização da assistência a partir da problematização do processo de trabalho, práticas profissionais críticas, éticas e humanísticas, além da melhora permanente da qualidade do cuidado à saúde. A RMIS é uma modalidade de formação em pós-graduação que vem sendo desenvolvida por docentes da ENUT como contrapartida à oferta de estágio em Nutrição Clínica pelo HC/UFMG, visa aproximar a formação profissional em saúde da realidade social e do trabalho no contexto do Sistema Único de Saúde (SUS) e está em consonância com as ações mais atualizadas com as metas da atenção à saúde da população e ao ensino de pós graduação. Apresenta como principal desafio a superação de limitações decorrentes da formação original dos profissionais nos cursos regulares de graduação, contribuindo significativamente para uma atuação contextualizada e comprometida com o SUS. A RMIS opera a partir de um novo paradigma, promovendo uma visão sistêmica e uma ação baseada na colaboração interprofissional.

6.1.3. Residência Multiprofissional em Saúde da Família e da Comunidade

O Programa de Residência Multiprofissional da Saúde da Família e Comunidade – PRMSFC/UFOP, aprovado em janeiro de 2018 pelo Ministério da Educação para início em 2019, constitui modalidade de ensino de pós-graduação lato sensu destinado às profissões da saúde (Nutrição, Farmácia, Educação Física e Serviço Social), excetuada a médica, sob a forma de curso de especialização, caracterizado por ensino em serviço, com carga horária de 60 (sessenta) horas semanais, duração mínima de 02 (dois) anos e em regime de dedicação exclusiva. Capacitar profissionais da área da saúde (Nutricionistas, Farmacêuticos, Assistentes Sociais e Profissionais da Educação Física) com conhecimentos, habilidades e atitudes voltados para a atenção integral, multiprofissional e interdisciplinar à saúde nos diferentes ciclos de vida familiar, por meio da promoção do desenvolvimento de atributos de cunho ético, político e técnico-científico, para comporem equipes multiprofissionais de saúde de nível superior de atuação no campo da Atenção Primária a Saúde, nas equipes de saúde da família, assegurando os princípios e diretrizes do SUS e o atendimento das reais necessidades de saúde de pessoas, suas famílias e da comunidade considerando o planejamento estratégico local. Portanto, os cursos de graduação na área da saúde da UFOP já vêm buscando, na articulação ensino-serviço-usuário por meio do COAPES Inconfidentes, o envolvimento real dos estudantes com os cenários de prática, apesar de enfrentar o desafio da superação de limitações decorrentes da formação dos profissionais nos cursos regulares de graduação - modelo de atenção e cuidado ainda fragmentado, com características de trabalho uniprofissional.

Assim, a proposta de um Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família representa uma perspectiva teórico-pedagógica convergente com os princípios e diretrizes do SUS, da realidade local e com as diretrizes atuais dos cursos de saúde, promovendo não só o contato entre o mundo do trabalho e o mundo da formação, mas possibilitando o disparar de mudanças do modelo técnico assistencial a partir da atuação multiprofissional, adequada às necessidades locais e regionais.

7) Núcleo de Apoio Pedagógico (NAP):

O Núcleo de Apoio Pedagógico (NAP): oferece assessoramento pedagógico aos colegiados de cursos, departamentos, docentes e discentes, contando com uma equipe de profissionais especializados na área pedagógica. Dentre suas principais

atividades, situam-se: a) acompanhar o planejamento e desenvolvimento pedagógico dos cursos de graduação; b) acompanhar e assessorar os processos de criação de cursos, alterações e reformas curriculares; c) acompanhar os processos de avaliação externa dos cursos de graduação; d) executar e acompanhar: pesquisa de desenvolvimento de disciplinas de graduação da UFOP, programa de monitoria, programa Pró-Ativa, programa de docência no ensino superior Sala Aberta, Auxílio à Participação em Eventos, Programa de Apoio à Realização de Eventos Acadêmicos, Programas de Mobilidade Acadêmica Nacional e Internacional, Mostra de Profissões, entre outros.

8) Núcleo de Educação Inclusiva (NEI):

O Núcleo de Educação Inclusiva (NEI) tem como objetivo principal garantir acessibilidade no ingresso, permanência e participação na UFOP de estudantes, docentes e técnicos-administrativos com deficiência, transtorno global do desenvolvimento, altas habilidades e superdotação. O núcleo dispõe de salas com recursos específicos nas Unidades Acadêmicas dos campi da UFOP e conta também com profissionais, bolsistas e assessoria externa para o desenvolvimento das atividades. Apóia, ainda, os servidores docentes e técnico-administrativos que apresentam algum tipo de deficiência e/ou demandas educacionais ou laborais especiais temporárias ou permanentes.

A UFOP, por meio do Núcleo de Educação Inclusiva (NEI), também realiza o apoio à inclusão e à acessibilidade de estudantes, professores e técnicos administrativos que se enquadrem no público-alvo da política de inclusão. Dessa forma, a universidade está não somente atendendo as exigências legais, mas também consolidando uma política de acessibilidade e inclusão que considera a diversidade e a diferença presente na sociedade e na universidade, contribuindo para que o estudante e servidor com deficiência possam exercer o seu direito de cidadania.

Atualmente, a UFOP conta com 15 alunos atendidos pelo NEI e 71 alunos autodeclarados com algum tipo de deficiência matriculados nos diversos cursos da instituição.

Para viabilizar o acesso ao ensino superior público das pessoas com deficiência, o NEI se responsabiliza em equipar salas especiais nos processos seletivos e similares, observando as especificidades de cada área de deficiência, a metodologia e os recursos específicos. As atividades práticas adotadas no âmbito da UFOP pelo NEI são:

- Disponibilização de tradutor e intérprete de Língua Brasileira de Sinais (Libras) para estudantes e docentes surdos.
- Adequação de material em Braille para estudantes cegos.
- Ampliação de materiais para estudantes com baixa visão.
- Empréstimos de tecnologias assistivas, tais como: computador com leitor de telas, ampliador eletrônico portátil e gravador de voz para estudantes e servidores da UFOP.
- Acompanhamento pedagógico individualizado aos estudantes.
- Monitores para alunos com deficiência e/ou necessidades educacionais especiais.
- Reuniões com docentes e coordenações de curso para discussão de casos e apresentação de estratégias/sugestões para o trabalho com os alunos com deficiência.
- Promoção de cursos e eventos para estudantes, servidores e comunidade em geral.
- Participação em concursos com presença de candidatos com deficiência.
- Acompanhamento de servidores com deficiência na UFOP.
- Reuniões de orientação com setores onde há presença de servidores com deficiência.

10.2.2 Assistência estudantil

O órgão na UFOP responsável por criar as condições de acesso e permanência aos estudantes garantindo seu bem-estar psicossocial é a Pró-Reitoria Especial de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE). A PRACE é dividida em três coordenadorias: Coordenadoria de Assistência Estudantil, Coordenadoria de Saúde e Coordenadoria de Restaurantes Universitários.

A Coordenadoria de Assistência Estudantil engloba ações que visam à melhoria da vida acadêmica dos estudantes de graduação e pós-graduação da UFOP, objetivando equalizar oportunidades aos que possuem condições socioeconômicas desfavoráveis; viabilizar acesso psicossocial e socioeducativo para a integração à vida universitária; proporcionar condições de acesso e permanência a uma formação técnico-científica, humana e cidadã de qualidade e reduzir a evasão e a retenção escolar ocasionada por fatores socioeconômicos. Destacam-se assim, a assistência à saúde; a concessão de bolsas (permanência, transporte, alimentação e moradia); a administração da moradia estudantil. A orientação estudantil conta com as seguintes ações:

- Programa Caminhar de acompanhamento: destina-se a oferecer acompanhamento pedagógico, psicológico e social aos estudantes da UFOP que vivenciam dificuldades acadêmicas.
- O Projeto Bem-Vindo Calouro: tem por finalidade integrar o estudante calouro ao contexto universitário. Busca-se apresentar aos estudantes e aos pais ou responsáveis, os programas, ações e projetos ofertados pela Universidade, especialmente pela PRACE, voltados a proporcionar ao estudante melhores condições de permanência durante o período da graduação.
- Ponto de Encontro: seu objetivo é oferecer um espaço de aperfeiçoamento das habilidades de apresentação em público a partir do treino prático. Além de oferecer palestra com tópicos centrais sobre apresentação em público, os alunos participam de encontros semanais em que deverão expor e treinar apresentações com conteúdos escolhidos pelos mesmos.

A Coordenadoria de Restaurantes Universitários: atende a comunidade universitária (estudantes e servidores) visando à produção de refeições dentro dos padrões nutricionais que garantam sua qualidade, higiene, equilíbrio e balanceamento,

A Coordenadoria de Saúde é composta por profissionais da rede municipal de saúde e da UFOP sendo voltada à assistência qualificada na prevenção de doenças e à promoção de hábitos de vida saudáveis. É campo de estágio para os alunos dos cursos de Farmácia, Nutrição, Serviço Social e Medicina e para estudantes de outras graduações inseridos em programas e projetos desenvolvidos na unidade. O atendimento é realizado na integração das seguintes áreas: a) Ambulatório Escola – EMED, com o atendimento à comunidade através de consultas professor-aluno nas especialidades de Cardiologia, Clínica Geral, Dermatologia, Endocrinologia, Geriatria, Ginecologia, Infectologia, Pediatria, Pneumologista, Psiquiatria; b) Saúde da Família, voltada à atenção básica como estratégia prioritária de acordo com os preceitos do Sistema Único de Saúde; c) Enfermagem, com ações de vacinação e imunização; e d) Nutrição, que promove o aleitamento materno e orientação à alimentação saudável.

O Sistema de Bibliotecas e Informação (SISBIN) é o órgão responsável pela gestão de 12 bibliotecas setoriais e, por meio de sua estrutura, acervo e serviços, o SISBIN promove o acesso à informação contribuindo para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão da comunidade universitária. A ENUT possui uma biblioteca dentro de seu espaço físico facilitando o acesso dos discentes às obras que atendem aos cursos de graduação em Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos e da Pós-Graduação abrigando um acervo especializado nas áreas de nutrição humana,

alimentos e saúde pública. A biblioteca oferece os seguintes serviços a seus usuários: acesso ao Portal de Periódicos da CAPES; comutação bibliográfica; consulta e empréstimo local; empréstimo domiciliar; empréstimo entre bibliotecas (outras instituições); empréstimo de periódicos; orientação de normalização de trabalhos e publicações técnico-científicas e pesquisa bibliográfica.

Além das ações citadas acima existem também as Políticas de Apoio Acadêmico aos Discentes que são programas e ações desenvolvidos pelas Pró-Reitoras de Graduação e de Pesquisa e Pós-graduação, que visam apoiar academicamente os estudantes, promovendo ações que contribuam para o fortalecimento e ampliação da formação acadêmica. Esses programas são listados a seguir.

1) Pró-reitoria de Graduação (PROGRAD)

A PROGRAD oferta os seguintes programas: Programa de Auxílio à Participação em Eventos; Programa de Apoio à Organização de Eventos Acadêmicos; Programa Pró-Ativa; Programa de Monitoria (já relatado); Programa Piloto de Tutoria.

O Programa de Auxílio à Participação em Eventos objetiva fomentar a participação em eventos acadêmicos, priorizando atividades relativas à apresentação de trabalhos de discentes em congressos, simpósios, seminários, encontros, exposições e outros considerados relevantes para a formação acadêmica, na perspectiva da integração entre ensino, pesquisa e extensão.

O Programa de Apoio à Organização de Eventos Acadêmicos é voltado para o fomento à organização de eventos acadêmico-científico-culturais com vistas a atender ao componente curricular Atividade Acadêmico-Científico-Cultural.

O Programa Pró-Ativa é uma ação inovadora destinada a contribuir para a melhoria do ensino de graduação, por meio de desenvolvimento de propostas de aperfeiçoamento das práticas pedagógicas, elaboração e organização de materiais e coleções didáticas de auxílio às disciplinas, entre outras experiências inovadoras de desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem. Os bolsistas do Pró-Ativa desenvolvem ações nas áreas de ensino diretamente relacionadas às disciplinas e aos cursos.

O Programa de Tutoria tem como proposta minimizar os índices de reprovação registrados nas disciplinas, visando à aprendizagem do aluno e ao seu melhor aproveitamento acadêmico, além da redução dos custos de manutenção de vagas ociosas em decorrência de evasão estudantil. Os bolsistas de tutoria desenvolvem ações na área

de ensino diretamente relacionadas às disciplinas dos cursos de graduação com histórico de elevadas taxas de reprovação.

O curso de Nutrição participa ativamente de todos os programas ofertados pela PROGRAD, com exceção apenas para o programa de tutoria em que não houve nenhuma submissão de projeto até o presente momento (setembro de 2018), pois o programa de monitoria consegue atender às demandas das disciplinas específicas do curso.

O Colegiado de Curso de Nutrição (CONUT) promove o programa de tutoria interna, desde 2014, objetivando minimizar os índices de reprovação registrados nas disciplinas e evitar o jubramento do aluno, visando à aprendizagem do aluno e o seu melhor aproveitamento acadêmico, além da redução de vagas ociosas em decorrência de evasão estudantil. O Colegiado elege um tutor professor do curso que, atualmente, desenvolve ações priorizando os alunos em risco de jubramento ou com baixo coeficiente nas disciplinas dos cursos de graduação. Além disso, o professor tutor busca auxílio da PRACE, NEI, terapeutas, familiares e colegas de sala para a reintegração e socialização do aluno. O apoio visa melhorar autoestima e motivação do aluno para estudar e se graduar.

2) Coordenadoria de Assuntos Internacionais (CAINT)

Localizada no *campus* universitário, foi criada em 2009 com a missão de fomentar os processos de internacionalização da UFOP, seja no que diz respeito à mobilidade de estudantes e pesquisadores ou à elaboração e gestão de convênios internacionais. Como setor dedicado às ações de internacionalização, a CAINT busca, permanentemente, promover e consolidar uma cultura de internacionalização que passe por todos os setores acadêmicos e administrativos da universidade, desde o aprimoramento de idiomas estrangeiros de toda a comunidade acadêmica até a flexibilização de currículos e o estabelecimento de acordos de mobilidade acadêmica, duplo-diploma e cotutela com instituições estrangeiras.

A CAINT tem trabalhado para consolidar todo o trâmite de mobilidade internacional em consonância com outros setores como a PROGRAD, a PROPP, a PROEX e os Colegiados de Curso. São três (3) os principais programas de mobilidade Nacional e Internacional na instituição: convênio ANDIFES de Mobilidade Acadêmica Nacional; programa de Mobilidade Acadêmica Internacional e Acordos de Dupla Diplomação. Dentre esses 15 discentes da ENUT participaram do Programa Ciência sem Fronteiras e da mobilidade internacional.

11. INFRAESTRUTURA

O Conselho Departamental da Escola de Nutrição (CODENUT) é o órgão máximo deliberativo e normativo. Hierarquicamente, abaixo do CODENUT está a Diretoria da Escola de Nutrição, à qual compete, dentre outras funções definidas pelo seu Estatuto e Regimento, a supervisão dos programas de ensino, de pesquisa, de extensão e a execução das atividades administrativas, dentro dos limites legais, estatutários e regimentais. Subordinados à Diretoria estão o Departamento de Nutrição Clínica e Social, o Departamento de Alimentos, o Colegiado do Curso de Nutrição e o Colegiado do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Além disso, na ENUT também funcionam o Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição, a Biblioteca Setorial, a Seção de Ensino, o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE), o Laboratório de Computação dos Discentes (LACODI), o Centro Acadêmico Livre de Nutrição (CALNUT), o Centro Acadêmico de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CACTA), o PET-Nutrição e o PET-Saúde.

Além de dependências administrativas, que dispõe de sala para todos os professores, sala de reuniões, gabinete para trabalho discente, a ENUT dispõe ainda de cinco salas de aula, um auditório, dez laboratórios e quatro Plantas Pilotos utilizadas em atividades de ensino, pesquisa e extensão. Atualmente os laboratórios e plantas pilotos atendem às aulas de graduação, priorizando suas atividades. Entretanto, há a necessidade de adequação às novas demandas, sendo assim, foram criadas comissões de aquisição de equipamentos e de manutenção preventiva e corretiva para um estudo geral. A seguir, uma breve apresentação dos laboratórios disponíveis na Escola de Nutrição:

LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS - SERVIÇOS

Os Laboratórios atendem às condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida, conforme Dec. nº 5.296/2004. No pavimento dois, tem-se acesso por escadas e porta independente construídas dentro de padrões ABNT.

Os espaços físicos de todos os laboratórios e as quantidades de equipamento são adequados e alunos/vagas autorizadas no processo de autorização de funcionamento do Curso de Nutrição da UFOP.

Os Laboratórios são administrados por Professores e Técnicos, e contam com um contingente de colaboradores que garantem a qualidade dos serviços prestados, que é formado por monitores/ou estagiários. A maioria dos Técnicos da ENUT possuem formação o que permite agilidade na aquisição e manutenção de equipamentos e a permanente disponibilidade de insumos, conforme necessidade estabelecida a partir das demandas do Curso.

Os Técnicos responsáveis fazem apoio técnico aos docentes na elaboração e execução dos horários de aulas práticas, manutenção de equipamentos.

Para as práticas de Microbiologia Geral, Químicas e Bioquímicas, tem infraestrutura adequada para procedimentos experimentais visando à compreensão das bases moleculares do funcionamento dos organismos vivos e das alterações físicas e químicas de materiais biológicos em todas as etapas de seu manuseio. No estoque de reagentes há variedade de carboidratos, proteínas, enzimas, lipídeos, sais orgânicos, inorgânicos e solventes. Possuem potenciômetros, espectrofotômetro (UV-VIS), equipamentos de banho-maria, agitadores magnéticos com aquecimento, placas de aquecimento, balanças semianalíticas, centrífugas, agitadores, sistema de eletroforese de placa, sistema de Cromatografia de Camada Delgada, capela, e completa vidraria.

- **Laboratórios de Anatomia**

São compostos por laboratórios (salas de aula, almoxarifado de peças e sala de dissecação). Abrigam amplo acervo de peças sintéticas dos vários sistemas do corpo humano, além de cadáveres e diversos órgãos naturais que ampliam a visão de conhecimento dos acadêmicos dos cursos da área da saúde que usam diariamente essas instalações para a identificação dos sistemas e órgãos que compõem o corpo humano, proporcionando uma melhor compreensão sobre o seu funcionamento.

São ambientes adequados ao manuseio de peças naturais durante as aulas práticas, que contam com pias grandes com bojos. O almoxarifado conta com peças sintéticas dos diversos sistemas do corpo humano e há, ainda, significativa quantidade de órgãos e ossos naturais disponíveis para os professores e monitores.

- **Laboratório Cito-Histologia, Anatomia, Patologia Geral e Parasitologia**

Para as práticas, possuem bancadas com 40 microscópios binoculares Nikon. As coleções de lâminas são mantidas no almoxarifado e as peças e espécimes parasitas em

caixas plásticas transparentes imersas em formol diluído a 10% e as lâminas em caixas devidamente identificadas. Há um sistema de projeção de imagens de lâminas, através de câmera digital conectada a microscópio binocular e a uma TV. O laboratório é arejado e bem ventilado, com ventiladores nas paredes laterais e, na frente da sala principal existem equipamentos de proteção coletiva: lava-olhos e chuveiro.

Para as práticas de Microbiologia e apoio à Microscopia. Suas bancadas são equipadas com bicos de gás e microscópicos ópticos, dispõe de geladeiras para materiais esterilizados e culturas ou amostras, estufas incubadoras, estufa de esterilização, estufa de CO₂, autoclave, banho-maria (até 80°C), balanças analíticas e semianalíticas, potenciômetro, leitor de ELISA, capela de fluxo laminar e completa vidraria, que possibilitam realizar os métodos fundamentais de análise microbiológica de amostras.

- **Laboratório de Avaliação Nutricional**

Utilizado para aulas práticas das disciplinas de Avaliação Nutricional, Nutrição Materna, Nutrição da Criança e do Adolescente, Dietoterapia I, II e Pediátrica; treinamento de pessoal para atuação em projetos de pesquisa e extensão.

- **Laboratório de Bromatologia**

Utilizado para aulas práticas da disciplina de Bromatologia, Análise de Alimentos e Química de Alimentos. O Laboratório atende aos Cursos de Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Farmácia. Está equipado de forma a desenvolver análises físico-químicas, qualitativas e quantitativas e de constituintes de alimentos tais como: proteínas, lipídeos, resíduo mineral fixo, sólidos totais, carboidratos, fibras, Na, P, K, Ca e micotoxinas.

- **Laboratório de Computação**

O Laboratório de Computação dos Discentes– LACODI tem por objetivo apoiar os alunos oferecendo um ambiente favorável para realização de trabalhos e pesquisas acadêmicas. Atualmente, possui 12 máquinas com acesso à internet, o que possibilita a realização de cursos e treinamentos em informática, sendo utilizado igualmente para realização de aulas práticas que requerem o emprego de internet ou softwares específicos.

- **Laboratório de Epidemiologia Molecular**

A criação deste laboratório teve como objetivo principal articular e reunir recursos humanos, materiais e financeiros, com a finalidade de desenvolver atividades de pesquisa, especialmente vinculadas à pós-graduação, com enfoque centrado nas linhas de pesquisa de seus professores. O laboratório é associado ao Núcleo de Pesquisas em Ciências Biológicas da UFOP (NUPEB/UFOP) e seus professores são orientadores credenciados pelo seu Programa de Pós-Graduação em Ciências Biológicas – especialização, mestrado e doutorado.

- **Laboratório de Microbiologia de Alimentos**

Utilizado para as aulas práticas das disciplinas de Microbiologia de Alimentos, Microscopia de Alimentos e Conservação dos Alimentos nos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição. São também realizadas análises microbiológicas de alimentos, água e ambientes de processamento, além do desenvolvimento de projetos de pesquisa.

- **Laboratório de Nutrição Experimental**

O laboratório é utilizado para aulas práticas das disciplinas de Nutrição Experimental e Bioterismo, desenvolvimento de pesquisas nas áreas de avaliação da qualidade nutricional de alimentos convencionais e não convencionais, toxicidade de alimentos e Nutrição x Infecção.

- **Laboratório de Tecnologia dos Alimentos**

Destina-se às aulas práticas da disciplina Tecnologia dos Alimentos do curso de Nutrição e Processamento de Leite e Derivados do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Conta com equipamentos para processamento de leite e derivados, carne e derivados, e frutas e hortaliças.

- **Laboratório de Técnica Dietética**

Utilizado para a execução das aulas práticas das disciplinas Técnica Dietética, Nutrição Materna, Nutrição da Criança e do Adolescente e Gastronomia, além de atender às atividades de outros cursos da saúde em geral. Permite também o desenvolvimento de atividades de extensão e cursos culinários para a comunidade interna e externa da UFOP.

- **Laboratório de Análise Sensorial**

O laboratório destina-se às aulas práticas da disciplina Análise Sensorial de Alimentos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Análise Sensorial aplicada à Nutrição, além de atender às necessidades de avaliação sensorial de produtos estudados em projetos executados por alunos de graduação e pós-graduação. O laboratório conta com cabines para avaliação individual, salas de discussão, preparo e distribuição de amostras.

- **Ambulatórios de Nutrição**

O Ambulatório de Nutrição oferece serviços que vão além do preparo de dietas e coordenado por professores do curso de Nutrição, fornece tratamento gratuito à comunidade, com ênfase no balanceamento da alimentação e orientações sobre os melhores alimentos para consumo diário.

O Ambulatório é um dos destaques do curso de Nutrição. Os alunos realizam estágio de saúde coletiva e realizam orientação nutricional voltado à comunidade, com a oportunidade de acompanhar o atendimento aos portadores de diversas patologias, como diabetes, obesidade, câncer, hipertensão, HIV/Aids, dentre outras. O atendimento é realizado por acadêmicos do curso de Nutrição, que estão na fase final de graduação, contando sempre com a supervisão de um docente do curso.

O atendimento é feito de forma individual pelos acadêmicos sempre sob a supervisão de um professor. No primeiro atendimento, o paciente passa por avaliações físicas e aconselhamento nutricional, nos atendimentos seguintes o paciente é acompanhado até atingir seu objetivo, seja ele emagrecimento, ganho de peso, reeducação alimentar, entre outros. O acadêmico fica responsável pelo planejamento alimentar do paciente, que retorna após para a reconsulta e avaliações.

- **Plantas Piloto da ENUT**

As Plantas Piloto da Escola de Nutrição visam suprir as necessidades de ensino e pesquisa dos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição. Foram inauguradas em outubro de 2013, como resultado do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – REUNI.

O principal objetivo das Plantas Piloto é assegurar a excelência na formação dos alunos, permitindo contato direto com as mais variadas tecnologias de

processamento e conservação dos alimentos. São quatro as Plantas Piloto, sendo: 1) Planta Piloto de Produtos Amiláceos - Sala 81; 2) Planta Piloto de Produtos Cárneos e Base Lipídica - Sala 83; 3) Planta Piloto de Produtos Lácteos- Sala 85; e 4) Planta Piloto de Produtos Vegetais e Bebidas - Sala 87. Todas têm capacidade para até 20 alunos e são utilizadas em aulas práticas e projetos de pesquisa e extensão. Anexas às Plantas Piloto, foram instaladas uma câmara de congelamento e uma de refrigeração para acondicionar os diversos produtos nelas produzidos.

- **Laboratórios de Informática (Acesso dos Alunos a Equipamentos de Informática)**

Os alunos têm acesso aos equipamentos de informática da Instituição através dos terminais de consulta da Biblioteca Central ou pelo uso do Laboratório de Computação - LACODI.

Os Laboratórios de Computação são destinados ao uso dos alunos: dois Laboratórios que estão localizados na ENUT. Além disto, existem terminais para uso dos alunos espalhados pelo Campus, todas com acesso à Internet.

Destaca-se, também, que a Instituição possui uma equipe de Tecnologia de Informação responsável pelo acompanhamento dos softwares e da manutenção física dos equipamentos, inclusive pela sustentabilidade de fluxo da internet, garantindo segurança do sistema e excelente velocidade de acesso. Tem um técnico responsável por este trabalho na ENUT/UFOP.

Todo o Campus é atendido por internet via wireless de alta velocidade. Assim, o acesso à informática atende aos propósitos de seus alunos, considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos de quantidade de equipamentos relativa ao número total de usuários, acessibilidade, velocidade de acesso à internet, política de atualização de equipamentos e softwares e adequação do espaço físico.

- **Biblioteca (Bibliografia Básica)**

Para todas as unidades de ensino foram indicados 3 (três) títulos para as obras da bibliografia básica, as quais têm multiplicidade de exemplares por unidade de ensino, com uma proporção média de um exemplar para menos de 5 vagas autorizadas, as quais estão devidamente informatizadas e tombadas junto ao patrimônio da Instituição, com quantitativo de exemplares suficientes para atender aos padrões de qualidade.

A listagem das bibliografias básicas do curso já se encontra inserida no ementário e na Coordenação do Curso (Programa de Disciplinas) e possui uma planilha quantificada da bibliografia indicada, disponibilizada para consulta dos interessados,

Para todas as disciplinas, além da bibliografia básica, foram indicadas no mínimo 5 (cinco) títulos para as obras da bibliografia complementar. Como já foram salientados na bibliografia básica, os títulos indicados como bibliografia complementar estão devidamente tombados junto ao patrimônio da Instituição, atendendo as indicações bibliográficas referidas nos Programa de Disciplinas do curso de Nutrição. A listagem das bibliografias do curso já se encontra inserida no ementário e na Coordenação do Curso (Programa de Disciplinas) e possui uma planilha quantificada da bibliografia indicada, disponibilizada para consulta dos interessados no Sistema de Bibliotecas da UFOP (SISBIN).

- **Salas de Aula**

As salas de aulas na ENUT/UFOP estão equipadas com quadro verde para uso de giz, tela para projeção, cadeiras dotadas de pranchetas, possuindo iluminação natural e artificial, dimensão, ventilação e acústica adequadas. Os ambientes são adequados, ofertando condições adequadas para uso de imagens e mídias virtuais.

Existem tomadas elétricas em número suficiente para o uso de recursos audiovisuais, inclusive *data-show* e pontos de conexão e/ou conexão *wireless* para a internet.

As salas de aulas que são oferecidas aos alunos do curso de Nutrição da UFOP estão distribuídas em diferentes Blocos num mesmo campus, com dimensões e características diferentes, destacando-se que todas elas possuem piso em cerâmica PI-V; rodapés; paredes *Dry-Wall* com revestimento; teto em concreto aparente ou em material lavável.

- **Espaço de Trabalho para Coordenação do Curso e Serviços Acadêmicos**

Espaço próprio para as Coordenadorias dos cursos, localizado na ENUT/UFOP, no qual cada Coordenador tem seu gabinete e sala para a secretaria.

Na ENUT/UFOP existe uma Sala de Reuniões com capacidade para até 30 pessoas; uma Sala de Reuniões do NDE; uma sala da Secretaria de Apoio às Coordenações dos Cursos com uma funcionária; gabinetes para docentes em dedicação

exclusiva; uma sala do Diretor da Unidade; uma sala das Secretarias e Chefias de Departamentos; uma sala para controle predial; uma Sala de Apoio da Tecnologia da Informação; uma Sala para Reprografia interna; além de uma copa e de instalações sanitárias masculinas e femininas.

A Coordenadoria de Cursos é atendida por duas secretarias: uma Seção de Ensino Acadêmico e o Secretário do Colegiado. Essas secretarias são responsáveis por receber os requerimentos de discentes e fazer os agendamentos de atendimento pela Coordenação do Curso.

Todas as salas possuem condições adequadas de trabalho, sob todos os aspectos das necessidades específicas de seus usuários, com disponibilidade de recursos de informática, suporte tecnológico e internet via *wireless* de alta velocidade. Todas estas salas têm adequada dimensão, além de adequadas condições de limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade.

- **Gabinetes de Trabalho para Professores**

Os docentes em regime de trabalho de tempo integral, além de suas atividades didático-pedagógicas, possuem cargos na Instituição, como Direção Acadêmica, Direção de Ensino, Coordenação de Curso, Apoio aos Laboratórios, Coordenação de Extensão, entre outras. Em decorrência disto, há na Instituição, um agrupamento de gabinetes para os docentes em regime de tempo integral.

Todos os docentes em tempo integral possuem gabinetes de trabalho, individuais ou compartilhados, dotados de infraestrutura que atende às demandas para um bom desempenho profissional, com disponibilidade de recursos de informática, inclusive com suporte tecnológico. Todos os gabinetes têm dimensão adequada para abrigar um ou dois professores, além de adequadas condições de iluminação, ventilação, acessibilidade, conservação, comodidade e limpeza. Soma-se a isso, a disponibilidade de internet via *wireless* de alta velocidade, além de rede de cabeamento estabilizada e de alta segurança.

12. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CES N. 5, de 2001. *Diretrizes Nacionais do Curso de Nutrição*. Brasília, DF; 2001.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Secretaria de Educação Fundamental. Parâmetros curriculares nacionais: apresentação dos temas transversais, ética. Brasília: MEC/SEF, 1997.

CECANE. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar –ENUT/UFOP. <http://www.fnede.gov.br>. 2018.

CONUT. *Projeto político pedagógico do curso do Curso de Nutrição*, 2000.

CONUT. Proposta de Alteração Curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição da UFOP, 2011.

Comissão de Gestão do Processo de Elaboração do PDI UFOP 2016-2025 Resolução CUNI 1793 de 14 de dezembro de 20

FEUERWERKER LCM, SENA RR. A contribuição aomovimento de mudança na formação profissional em saúde: uma avaliação das experiências UNI. *Interface Comum. Saúde Educ.*, 2002; 6(10):37-50.

FREIRE P. Ação cultural para a liberdade e outros escritos. 10ª ed. São Paulo: Paz e Terra; 2002.

MOITA, FMGSC; ANDRADE, FCB. “Ensino-pesquisa-extensão: um exercício de indissociabilidade na pós-graduação”. *Revista Brasileira de Educação*, v. 14 n. 41 maio/ago. 2009, p. 269-393

PEREIRA, JL; VIEIRA, VL; JAIME, PC. Considerações sobre interdisciplinaridade a partir de depoimentos de participantes da equipe de nutrição do projeto de extensão universitária “*Bandeira Científica*”. *Demetra*; 2013; 8(2); 183-195.

PINTO, RP. Diferenças Étnico-Raciais e Formação do Professor. *Cadernos de Pesquisa*, nº 108, novembro/1999.

SILVEIRA RP, DOHMS MC. A Medicina de Família e Comunidade e o ensino de graduação em medicina. Metodologias ativas de Ensino/Aprendizagem. *Ver BrasMedFam e Com.*, 2006; (Supl. 1):21-25.

SOARES, NT; AGUIAR, AC. Diretrizes curriculares nacionais para os cursos de nutrição: avanços, lacunas, ambiguidades e perspectivas. *Rev. Nutr.*, Campinas, 23(5):895-905, set./out., 2010.

Sites consultados:

www.enut.ufop.br

<http://posnutricao.ufop.br/>

http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm

13. ANEXOS

Anexo 1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
REITORIA
Rua Diogo de Vasconcelos, 122
CEP 35406-000 - Ouro Preto - Minas Gerais - Brasil

PORTARIA Nº 187, DE 21 DE JUNHO DE 1995

O Reitor da Universidade Federal de Ouro Preto, no uso de suas atribuições legais,

Considerando a criação da ESCOLA DE NUTRIÇÃO, através da Resolução CUNI nº 255, de 13 de dezembro de 1994,

considerando não ter havido ainda o processo de escolha do novo Diretor da Unidade,

considerando o Ofício ENUT nº 089/95, de 16/06/95,

Anexo 2

RESOLUÇÃO CONUT Nº 15

Regulamenta as atividades da Comissão de Estágios do Colegiado do Curso de Nutrição da UFOP

Art 1º - Caberá à Comissão de Estágio do CONUT:

- 1) Fazer a distribuição dos alunos do Curso de Nutrição da UFOP por local de estágio em Nutrição Clínica, Nutrição Social e Administração de Serviços de Alimentação e por período em que o aluno cursará as disciplinas Estágios Supervisionados. No caso de não haver consenso entre os membros da Comissão de Estágio, essas distribuições deverão acontecer por meio de sorteio.
- 2) Avaliar se a solicitação de alunos para cursar as disciplinas Estágios da grade curricular do curso de nutrição sem a supervisão de docentes da Escola de Nutrição, em locais não conveniados com a UFOP/ENUT, é pertinente.
- 3) Determinar a composição da comissão de avaliação dos estágios realizados fora de supervisão.
- 4) Avaliar e dar parecer em recursos encaminhados ao Colegiado de Curso referentes às disciplinas Estágios Supervisionados.
- 5) Avaliar e/ou indicar locais para o estabelecimento de convênios/credenciamentos para a realização das disciplinas Estágios Curriculares;

Art 2º - Das decisões da Comissão de Estágio caberá recurso ao Colegiado de Curso, no prazo máximo de 15 dias após a divulgação da decisão.

Art 3º - Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Ouro Preto, 29 de Junho de 2018.

ProfªDrª Sônia Maria de Figueiredo
Presidente do Colegiado
de Curso de nutrição
CONUT / ENUT / UFOP

Anexo 3

RESOLUÇÃO CONUT N° 13 de 29 de JUNHO de 2018

Regulamenta a concessão de créditos para Disciplinas Eletivas e Atividades Acadêmicas Extracurriculares dos alunos do Curso de Nutrição da UFOP.

O Colegiado de Nutrição, no uso de suas atribuições legais,

Considerando a necessidade de flexibilizar os currículos do curso de Nutrição e estimular o desenvolvimento de atividades de formação complementar;

Considerando a extinção da Resolução CEPE 1987 e a necessidade da criação da disciplina Atividades Complementares;

RESOLVE:

Art. 1º Atividades acadêmicas desenvolvidas pelos alunos de Nutrição e disciplinas não obrigatórias cursadas com aprovação poderão ser consideradas na integralização curricular, valendo créditos correspondentes a **Atividades Complementares ou a disciplinas Eletivas**, respectivamente, independentes de estarem vinculadas a algum tipo de bolsa ou remuneração.

§ 1º - As atividades acadêmicas e disciplinas passíveis de atribuição de créditos deverão corresponder aos conteúdos, competências e habilidades do campo de formação do nutricionista.

§ 2º - Poderão valer créditos as seguintes atividades:

1) Iniciação à Pesquisa, à Docência e à Extensão: atividades desenvolvidas pelos alunos ligadas a programas de pesquisa, monitoria e extensão registrados nas Pró-Reitorias acadêmicas;

2) Atividades de representação: participação como membro da diretoria de entidades estudantis ou representante de conselhos e órgãos colegiados;

3) Participação em Grupos Tutoriais;

4) Apresentação de trabalho em eventos científicos ou publicação de artigo em revistas científicas;

5) Estágios extra-curriculares, validados pela Comissão de Estágios da Escola de Nutrição (ENUT);

6) Disciplinas cursadas com aprovação na UFOP e em outras instituições: resultado de convênios, intercâmbios, etc., cujos créditos não puderem ser aproveitados pelo procedimento de Aproveitamento de Estudos;

7) Participações como ouvinte em defesas de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC's), devidamente registrado na lista de presença;

8) Outras atividades: atividades acadêmicas de formação complementar não previstas nesta Resolução, como organização/participação em eventos, mini-cursos, cursos de verão, palestras, seminários, simpósios, conforme apreciação do Colegiado de Curso.

Art. 2º O número total de créditos que cada aluno poderá se apropriar com atividades acadêmicas não poderá ultrapassar 6 créditos ou 90 horas para disciplinas Eletivas e 6 créditos ou 90 horas para Atividades Complementares (ATVs).

§ 1º - A atribuição de créditos constará do Histórico Escolar do aluno, com as referências “**Disciplinas Eletivas**” ou “**Atividades Complementares**”, conforme o caso, acompanhadas do número de créditos no período letivo correspondente, de acordo com o crédito estabelecido na nova Matriz Curricular implantada em 2019.

§ 2º - A inclusão de créditos em atividades acadêmicas no Histórico Escolar do aluno não interferirá no cálculo da média ou do coeficiente de rendimento.

Art. 3º No prazo previsto no Calendário Acadêmico, o aluno solicitará ao Presidente do Colegiado de Nutrição a atribuição de créditos às atividades acadêmicas realizadas, com a respectiva comprovação.

§ 1º - Somente poderá apropriar créditos em uma atividade o aluno que não tiver reprovação em disciplina no período em que se dedicou à atividade.

§ 2º - Para atribuição de créditos serão consideradas atividades acadêmicas desenvolvidas em dois semestres consecutivos.

§ 3º - A solicitação da atribuição de créditos deve ser feita até o início do semestre subsequente ao desenvolvimento das atividades acadêmicas a serem consideradas.

Art. 4º Os créditos correspondentes às atividades acadêmicas serão atribuídos de acordo com a tabela anexa a esta Resolução.

Art. 5º Atividades acadêmicas desenvolvidas não contempladas pela presente Resolução podem ser consideradas e pontuadas à critério do CONUT.

Art. 6º Esta resolução entrará em vigor a partir do segundo semestre letivo de 2018, revogando-se as disposições em contrário.

Ouro Preto, 29 de Junho de 2018.

Prof.ª Dr.ª Sônia Maria de Figueiredo
Presidente do Colegiado de Curso de Nutrição
CONUT / ENUT / UFOP



TABELA ANEXA À RESOLUÇÃO CONUT Nº 13 DE 29 DE JUNHO DE 2018

Aprovada na Reunião Ordinária do CONUT nº. xxxde xx/xx/xxxx

ATIVIDADE		CRÉDITOS		PERÍODO	LIMITE
		Atividades Complementares	Disciplinas Eletivas		
1) Iniciação à Pesquisa, à Docência e à Extensão	Programa de Pesquisa	2	-	por semestre	Máx. 4 Créditos
	Programa de Monitoria e Pró-Ativa	2	-	por semestre	
	Programa de Extensão	2	-	por semestre	
2) Atividade de representação	Participação como membro da diretoria de entidades estudantis ou representante de conselhos e órgãos colegiados	1	-	por semestre	Máx. 2 Créditos
3) Participação em Grupos Tutoriais	Bolsista ou voluntário de Grupos PET	2	-	por semestre	Máx. 4 Créditos
4) Apresentação/publicação de trabalhos em eventos ou revista científica	4.1. Resumo publicado em anais de evento	1	-	por resumo	
	4.2. Apresentação oral ou pôster em evento	1	-	por evento	Máx. 2 Créditos
	4.3. Artigo completo publicado em revista científica	3	-	por artigo	---
5) Estágios extra-curriculares validados pela Comissão de Estágios da ENUT	No campo de formação do nutricionista	1	-	por 90 horas	---
6) Disciplinas facultativas cursadas na UFOP ou em outras instituições	Com aprovação		-	por 30 horas	Máx. 4 Créditos
7) Participação como ouvinte apresentações dos TCC's do Curso			-	5 defesas assistidas	Máx. 1 Crédito
8) Outras atividades	Organização / participação em eventos; mini-cursos, cursos de verão, palestras, seminários, simpósios, etc.	1	-	por 30 horas	Máx. 4 Créditos
9) Disciplinas Eletivas	Disponibilizadas na Matriz Curricular	-	90 horas	Ao longo do Curso	-



Anexo 4

RESOLUÇÃO CONUT Nº. 14

APROVA O REGULAMENTO PARA ELABORAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO.

O Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto – CONUT/UFOP, no uso de suas atribuições legais,

Resolve:

Art. 1º.– Aprovar o Regulamento para Elaboração de Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição, anexo a esta Resolução.

Art. 2º. – O presente Regulamento entra em vigor a partir do segundo semestre letivo de 2018, revogando-se a Resolução CONUT 11/2012.

Ouro Preto, 29 de Junho de 2018.

Prof.^aDr.^aSônia Maria de Figueiredo
Presidente do Colegiado
de Curso de Nutrição
CONUT / ENUT / UFOP



**REGULAMENTO PARA ELABORAÇÃO DE
TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

**CAPÍTULO I
DEFINIÇÃO**

Artigo 1º. Considerando a Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, artigo 12, a qual institui diretrizes curriculares nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o discente matriculado na Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto deverá elaborar um trabalho sob orientação, denominado Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Artigo 2º. A elaboração do TCC de Nutrição visapropiciar a formação de profissionais qualificados para o mundo do trabalho com capacitação para o desenvolvimento de investigações científicas, tecnológicas e humanísticas.

Artigo 3º. O TCC é requisito obrigatório para conclusão do curso de graduação.

CAPÍTULO II

OBJETIVOS

Artigo 4º. O TCC consiste em um trabalho de ensino, pesquisa ou extensão, de natureza sistemática e produtiva de conhecimentos sobre um objeto de estudo pertinente às áreas de conhecimento da profissão ou do curso de graduação, devendo aproximar o acadêmico da realidade do país numa visão geral, com especial atenção aos problemas da região.

Artigo 5º. O TCC de Nutrição tem como objetivos:

- I. Incentivar a construção do saber na graduação;
- II. Ampliar a capacidade de reflexão crítica do acadêmico;
- III. Estimular a integração do ensino, pesquisa e extensão;
- IV. Promover uma reflexão sobre os aspectos éticos que envolvam a produção de conhecimento e o exercício profissional.



CAPÍTULO III

METODOLOGIA

Artigo 6º. A partir do 7º período o discente poderá se matricular na disciplina TCC003 e, de acordo com o calendário estabelecido pelo CONUT, deverá submeter o trabalho a uma banca examinadora.

Parágrafo primeiro: A disciplina TCC003 será oferecida pelo orientador do trabalho.

Parágrafo segundo: Cada professor poderá ter sob sua orientação, no máximo, quatro discentes por semestre.

Parágrafo terceiro: A disciplina TCC003, com carga horária de 30 horas, é uma disciplina atípica e será desenvolvida de acordo com este regulamento.

Artigo 7º. A estrutura do trabalho escrito seguirá os formatos indicados no Guia para Normalização Bibliográfica de Trabalhos Acadêmicos do Sistema de Bibliotecas e Informação (SISBIN) (<http://www.sisbin.ufop.br/download/guia.pdf>).

Parágrafo primeiro: Os elementos textuais do trabalho poderão conter introdução desenvolvimento e conclusão, em formato de monografia/TCC ou a substituição do tópico desenvolvimento por um artigo a ser submetido à revista científica, ressaltando que o tópico introdução deverá conter uma revisão bibliográfica ampliada do tema.

Parágrafo segundo: A escolha da estrutura ficará a cargo do orientador.

Artigo 8º. O trabalho final, com as correções, deverá ser entregue ao orientador que, após conferência, encaminhará ao CONUT em versão digitalizada (pdf) no prazo estabelecido neste regulamento.

Artigo 9º. O TCC poderá, a critério do orientador, ser elaborado individualmente ou, em casos excepcionais, com autorização prévia do CONUT, em dupla de acadêmicos.

Parágrafo primeiro: Em caso de realização do TCC em dupla, ambos deverão participar da apresentação oral. Ficando a critério da banca a ordem e distribuição da apresentação.

Parágrafo segundo: Em caso de realização do TCC em dupla, o exame dos discentes e a nota de avaliação serão individuais.



Artigo 10º. Poderão ser apresentados como TCC, trabalhos acadêmicos desenvolvidos ao longo do curso, com anuência do Professor Coordenador do Projeto e demais participantes, caso hajam.

CAPÍTULO IV ÉTICA EM PESQUISA

Artigo 11º. Os projetos que envolverem direta ou indiretamente pesquisas com seres humanos ou animais deverão ser submetidos ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) ou Comissão de Ética com Uso de Animais (CEUA), respectivamente, para a devida aprovação.

Artigo 12º. Os projetos que envolverem direta ou indiretamente o uso de organismos geneticamente modificados deverão ser submetidos à Comissão Interna de Biossegurança (CIBio), para a devida aprovação.

Artigo 13º. Só serão aceitos como TCC, projetos de pesquisa aprovados pelo CEP, CEUA e/ou CIBio. O documento de aprovação deverá ser incluído nos anexos do TCC.

CAPÍTULO V ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA E DIDÁTICA

Artigo 14º. A infra-estrutura para apresentação e exame do TCC caberá ao CONUT e a Escola de Nutrição (ENUT).

Artigo 15º. O orientador e o discente deverão, preferencialmente no início de cada semestre, informar ao CONUT a orientação. Estas informações deverão ser cadastradas previamente pelo CONUT para controle e emissão de relatórios.

Artigo 16º. Compete ao CONUT:

- I. Discutir questões relativas à organização, planejamento, desenvolvimento e avaliação do TCC;
- II. Administrar, quando for o caso, o processo de substituição de orientadores, sendo a solicitação efetuada por escrito ao CONUT com a devida justificativa e indicação do novo orientador, com a anuência de todas as partes envolvidas. A troca ou



- substituição de orientador somente poderá ocorrer no prazo máximo de dois semestres antes da colação de grau prevista para o discente;
- III. Convidar membros das comissões examinadoras;
 - IV. Emitir parecer nos casos excepcionais de substituição de orientadores;
 - V. Arquivar os documentos referentes ao TCC;
 - VI. Emitir declarações de participação em comissão examinadora, de orientação e de co-orientação dos trabalhos a serem entregues no dia da defesa.

CAPÍTULO VI

ORIENTAÇÃO

Artigo 17º. A orientação do TCC, entendida como processo de acompanhamento didático-pedagógico, será de responsabilidade de docente ou técnico-administrativo de nível superior, ambos servidores da Universidade Federal de Ouro Preto, credenciados pelo Conselho Departamental da ENUT.

Parágrafo único: Docentes com contrato temporário ou substituto podem orientar TCC, desde que indiquem um coorientador docente ou servidor efetivo que obrigatoriamente assumirá a orientação em caso de encerramento do contrato.

Artigo 18º. O orientador do TCC poderá solicitar um coorientador com conhecimento na área específica, apresentando justificativa por escrito ao CONUT.

Parágrafo único: Docentes de outras instituições poderão coorientar TCC, com a devida justificativa apresentada pelo orientador, por escrito, ao CONUT.

Artigo 19º. O orientador poderá ser substituído com pedido justificado e, por escrito do discente ou do próprio orientador, apresentando o novo orientador antes da data prevista para a defesa.

Artigo 20º. Compete ao orientador do TCC:

- I. Definir a temática do TCC juntamente com o orientando;
- II. Estabelecer o plano e cronograma de trabalho em conjunto com o orientando;
- III. Orientar ao discente sobre as normas, procedimentos e os respectivos critérios de avaliação;
- IV. Orientar, acompanhar e avaliar o desenvolvimento do projeto em todas as suas fases;
- V. Acompanhar a elaboração da apresentação do trabalho sob sua orientação;



-
- VI. Informar ao CONUT, com a ciência do aluno, o nome e instituição do coorientador;
 - VII. Acompanhar as correções sugeridas pela comissão examinadora e dar seu parecer na versão final corrigida a ser encaminhada ao CONUT.

Artigo 21º. Compete ao orientando:

- I. Informar-se sobre as normas e regulamentos do TCC;
- II. Cumprir as normas e regulamentos do TCC;
- III. Cumprir o plano e cronograma estabelecidos em conjunto com o seu orientador;
- IV. Apresentar o trabalho desenvolvido de acordo com os prazos e normas de apresentação do TCC estabelecidos pelo CONUT.

CAPÍTULO VII AVALIAÇÃO

Artigo 22º. O TCC será submetido a uma comissão composta por dois examinadores além do orientador, em sessão pública, marcada previamente no CONUT.

Parágrafo primeiro: O discente deverá encaminhar ao CONUT, no prazo estabelecido neste regulamento, carta do orientador sugerindo dois membros titulares e um membro suplente para comporem a comissão examinadora, o título do trabalho, a data e horário do exame do TCC.

Parágrafo segundo: O CONUT nomeará os membros componentes da comissão examinadora que deve ser composta por pelo menos um docente da UFOP com titulação mínima de mestre e pelo menos um nutricionista.

Parágrafo terceiro: O CONUT fará divulgação prévia da autoria, título, data, local, horário e composição da comissão examinadora do TCC.

Parágrafo quarto: A apresentação do TCC será realizada na forma de apresentação oral, em 30 minutos com tolerância de mais ou menos 5 minutos, após a qual o discente será arguido pela comissão examinadora, que será presidida pelo orientador.

Artigo 23º. Todo tipo de plágio será coibido. Os Trabalhos de Conclusão de Curso que apresentarem qualquer forma indevida de apropriação de direitos autorais intelectuais (conforme Lei Nº 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998) será suspensa a defesa pública.



Artigo 24º. Se for detectado pela banca examinadora que o trabalho apresentado pelo discente contiver plágio, o Colegiado solicitará à Pró-Reitoria de Graduação a instalação de Comissão Disciplinar Discente, conforme o artigo 6º da Resolução CUNI nº. 586.

Artigo 25º. A avaliação, a cargo da comissão examinadora, será realizada mediante pontuação de 0 a 10 (zero a dez) atribuída ao trabalho escrito e de 0 a 10 (zero a dez) pontos atribuídos à apresentação oral, por cada membro da banca examinadora em formulário próprio constante no ANEXO II deste Regulamento. A nota final será calculada pela média aritmética das avaliações emitidas pelos membros da comissão examinadora.

Parágrafo primeiro: A comissão examinadora emitirá parecer sobre a aprovação final do trabalho com ou sem recomendação de correções.

Parágrafo segundo: Será aprovado o discente que obtiver nota final igual ou superior a 6 (seis).

Parágrafo terceiro: Em caso de recomendação de correções, a nota será lançada no sistema da PROGRAD somente após o recebimento da versão digital corrigida, conforme artigo 8º.

Artigo 26º. Em caso de reprovação, o discente deverá se matricular novamente na disciplina TCC003, no semestre subsequente, de acordo com as normas da PROGRAD.



CAPÍTULO VIII MATRÍCULA E PRAZOS

Artigo 27º. Após o início do semestre letivo, o orientador e o aluno deverão encaminhar ao CONUT uma carta (ANEXO II) informando ao Colegiado a orientação.

Artigo 28º. O aluno deve encaminhar ao CONUT a carta do orientador indicando nomes para comporem a **comissão examinadora**, até 15 dias antes da data da defesa, conforme estabelecido no §1º do Art. 22º deste regulamento.

CAPÍTULO IX RECURSOS FINANCEIROS

Artigo 29º. Compete aos orientadores e orientados buscarem, quando cabível, junto aos Departamentos, órgãos de fomento e/ou outras instituições, apoio para seus projetos de pesquisa.

CAPÍTULO X DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 30º. Caberá ao CONUT decidir sobre casos omissos neste Regulamento.

Artigo 31º. Os recursos relativos ao TCC deverão ser encaminhados ao CONUT no prazo de 10 dias a partir da divulgação da nota.

Ouro Preto, 29 de Junho de 2018.

Prof.^a Dr.^a Sônia Maria de Figueiredo
Presidente do Colegiado de
Curso de Nutrição
CONUT / ENUT / UFOP



ANEXO I

**FORMULÁRIO DE NOTAS DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
(A ser preenchido por cada membro da comissão examinadora)**

Título:

Acadêmico:

Matrícula:

Orientador:

Coorientador:

Data:

Horário início:

Horário término:

Avaliação trabalho escrito							
Item	Parâmetros	Pontos					
		0,0	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
1	Observância das normas técnicas						
2	Sequência lógica das ideias do texto						
3	Linguagem clara e objetiva						
4	Linguagem imparcial e coerente						
5	Objetivos compatíveis						
6	Métodos e técnicas pertinentes						
7	Coerência dos resultados em relação ao objetivo						
8	Discussão com a literatura						
9	Conclusões sucintas e pertinentes						
10	Pesquisa bibliográfica abrangente e atualizada						
	Total						

Avaliação da apresentação oral							
Item	Parâmetros	Pontos					
		0,0	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
1	Layout do slide						
2	Domínio do assunto						
3	Sequência da apresentação						
4	Postura na apresentação						
5	Expressão oral (clareza e ritmo)						
6	Uso correto de termos técnicos						
7	Referência à literatura pertinente						
8	Conclusão						
9	Capacidade de Síntese						
10	Obediência ao tempo previsto na apresentação						
	Total						

Nome:

Assinatura:



Ata da Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso intitulado:

"XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX"

Aos XX dias do mês de XXXXX de 20XX, no Auditório da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, reuniu-se a Banca Examinadora do Trabalho de Conclusão de Curso da estudante **XXXX XXXXX XXXXXX** orientada pela Prof^a. **XXXXXXXX XX XXXXXXXX**. A defesa iniciou-se pela apresentação oral feita pela estudante, seguida da argüição pelos membros da banca. Ao final, os membros da banca examinadora reuniram-se e decidiram por _____ a estudante.

Membros da Banca Examinadora:

Prof^a. XXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Presidente (XXXXX/XXXXX/UFOP)

Prof^a. XXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Examinadora (XXXXX/XXXXX/UFOP)

Prof. XXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Examinador (XXXXX/XXXXX/UFOP)



FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Título: "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX"

Aluna: **XXXX XXXXX XXXXXXXXXXXX** Matrícula: **10.1.7202**
 Orientadora: **XXXX XXXX XX XXXXXX**
 Data: **XX / XX / 20XX** Horário: **XX horas.**

Examinador	Nota (0 a 10)		Média (0 a 10)
	Trabalho escrito	Apresentação Oral	
1			
2			
3			
Média Final			

Recomendações para reformulação:

Membros da Banca Examinadora:

Prof. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
 Orientadora
 CPF: XXX.XXX.XXX-XX

Prof. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
 Examinadora
 CPF: XXX.XXX.XXX-XX

Prof. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
 Examinador
 CPF: XXX.XXX.XXX-XX



ANEXO II

Ouro Preto, de XX de XXXXXX de 20XX.

Ilma. Sra.
Profª. Sônia Maria de Figueiredo
Presidente do CONUT
Escola de Nutrição

Prezada Professora,

Venho informar-lhe que estou orientando o Trabalho de Conclusão de Curso do(a) acadêmico(a) XXXXXXXXXX, matrícula n. XX.X.XXXX, com previsão de defesa no XX semestre de 20XX.

Atenciosamente,

(Nome do professor)
Professor(a) Associado/Adjunto/Assistente
Departamento de XXXXXXXXXXXX
XXXX / UFOP



DECLARAÇÃO

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, regularmente matriculado no Curso de Nutrição da UFOP, matrícula n. XX.X.XXXX, declaro para os devidos fins que estou realizando o Trabalho de Conclusão de Curso sob a orientação do Prof.(a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX do Departamento XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com previsão de defesa no XX semestre de 20XX.

Ouro Preto, XX de XXXXXXXX de XXXX.

(Nome do Acadêmico)

CPF:

email:



Anexo 5

MEMBROS DO COLEGIADO DE CURSO DE NUTRIÇÃO

DOCENTES	DEPARTAMENTO/ENTRADA
Sônia Maria de Figueiredo (Presidente)	DEALI / 08-03-2017
JúliaCristina Cardoso Carraro	DENCS/ 18-05-2017
Marcelo Gomes Speziali	DEQUI/ 24-08-2017
Marcos Aurélio de Santana	DECBI/ 20-05-2017 (RECONDUÇÃO)
Maria Cristina Passos	DENCS/ 18-05-2017
Maria Tereza de Freitas	DEALI/ 26-04-2018 (RECONDUÇÃO)
Marília Alfenas de Oliveira Sírío	DENCS / 18-05-2017
Patrícia de Abreu Moreira	DEBIO/ 18-05-2017
Wanderson Geraldo de Lima	DECBI/ 26-11-2017
DISCENTES:	
Gabriel Lincoln Prado Siquara (CALNUT)	Centro Acadêmico Livre de Nutrição - CALNUT
Ariadne S. de Oliveira (Suplente)	CALNUT

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Profa. Margarete Aparecida Santos- Presidente

Profa. Camila Carvalho Menezes- Membro docente

Profa. Maria Cristina Passos- Membro docente

Profa. Maria Tereza de Freitas- Membro docente

Profa. Marília Alfenas de Oliveira Sírío - Membro docente

Profa. Sônia Maria de Figueiredo- Membro docente



QUADRO 1. DOCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO/DISCIPLINA

DISCIPLINA	PROFESSORES
ALI103	Cláudia Antônia Alcântara Amaral/ Simone de Fatima Viana da Cunha
ALI105	Maria Tereza de Freitas
ALI149	Cláudia Antônia Alcântara Amaral / Fernanda Guimarães Drummond e Silva/ Maria Tereza de Freitas/Sônia Maria de Figueiredo
ALI125	Fernanda Guimarães Drummond e Silva
ALI128	Maria Tereza de Freitas
ALI135	Melina Oliveira de Souza
ALI141	José Armando Ansaloni
ALI142	Cláudia Antônia Alcântara Amaral
ALI210	Karina Barbosa de Queiroz
ALI216	Simone de Fátima Viana da Cunha
ALI219	Larissa Lovatto Amorin Gama
ALI308	Sônia Maria De Figueiredo
ALI309	José Armando Ansaloni
AMB110	Alberto de Freitas Castro Fonseca
AMB110	Lia De Mendonça Porto
AMB110	César Falcão Barella
BEV118	Patrícia de Abreu Moreira
BEV214	Yasmine Antonini Itabaiana
BEV208	Eneida Maria Eskinazi Sant'Anna
CBI114	Luiz Eduardo de Sousa
CBI114	Marilda Luz de Andrade se Maria
CBI199	Glenda Samara Dias Santos/Sandra Aparecida Lima de Moura
CBI199	Katiane de Oliveira Pinto Coelho Nogueira/ Laser Antônio Machado Oliveira
CBI126	Luis Carlos Crocco Afonso
CBI139	Camila Carrião Machado Garcia/ Renata Guerra de Sá Cota
CBI143	André Talvani Pedrosa Da Silva
CBI162	Wanderson Geraldo De Lima
CBI197	Gabriela Guerra Leal de Souza/Rodrigo Cunha Alvim de Menezes
CBI197	Fernanda Cacilda Dos Santos Silva
CBI197	Lisandra Brandino de Oliveira/ Rodrigo Cunha Alvim de Menezes
CBI198	Andreia Carvalho Alzamora/Deoclécio Alves Chianca Júnior/ Mauro Cesar Isoldi
CBI198	Leonardo Máximo Cardoso
CBI198	Deoclécio Alves Chianca Júnior
CBI199	Katiane de Oliveira Pinto Coelho Nogueira
CBI199	Sandra Aparecida Lima de Moura
CBI199	Silvia Dantas Cangussu
CBI199	Luciana Hoffert Castro Cruz
CBI257	Leandro Márcio Moreira/William de Castro Borges
CBI258	Daniela Caldeira Costa Calsavara/ Silvia de Paula Gomes
CBI613	Camila Carrião Machado Garcia/ Renata Guerra de Sá Cota



CBI618	Maria Célia da Silva Lanna
<i>Continuação do Quando 1</i>	
CBI618	Breno de Mello Silva
EDU303	GliciaSalvianoGripp
EDU303	Marisa Alice Singulano Alves
EDU303	DeysianneUlhoa de Carvalho
EDU303	Luciana Crivellari Dulci
EDU303	Jacks Richard de Paulo
EDU303	Luciana Crivellari Dulci
EDU303	Helio Rodrigues de Oliveira Júnior
EDU303	Alexandra Resende Campos
EDU303	Leonardo Augusto Lopes Rodrigues
EDU303	Erisvaldo Pereira dos Santos
EFD301	Francisco Zacaron Werneck
EFD301	Adailton Eustáquio Magalhaes
EFD301	Emerson Cruz de Oliveira
EFD301	Emerson Filipino Coelho
EFD302	Emerson Filipino Coelho
EFD302	Rodrigo Pereira da Silva
EFD302	Daniel Barbosa Coelho
EFD302	Albena Nunes da Silva
EFD302	Priscila Augusta Ferreira Campos
EFD302	Renato Melo Ferreira
EFD302	Adailton Eustáquio Magalhães
EFD302	Ida Berenice Heuser do Prado
EFD302	Daniel Barbosa Coelho
EFD302	LeniceKappes Becker Oliveira
EFD302	Kelerson Mauro de Castro Pinto
EST204	Eduardo Bearzoti
EST204	Diana Campos de Oliveira
FAR102	Vanja Maria Veloso
FAR256	Karina Taciana Santos Rubio/Mônica Cristina Teixeira
FAR256	Leonardo Santos Ribeiro Pinto
FAR401	Elton Luiz Silva
FAR401	Nancy ScarduaBinda/Renata Cristina Rezende Macedo do Nascimento
FIL108	Imaculada Maria Guimarães Kangussu
FIL108 e FIL200	Pedro Henrique Passos Carne
FIL200	Mário Nogueira de Oliveira
HIS146	Giulle Adriana Vieira da Mata
HIS146	Luciana Crivellari Dulci
HIS173	DeysianneUlhoa de Carvalho
HIS173	Helena Azevedo Paulo de Almeida
MED164	Anamaria Batista Nogueira
LET966	Sirlara Donato Assunção Wandenkolk Alves
LET966	Fulvia Ventura Leandro



LET966	Andreia Chagas Rocha Toffolo
<i>Continuação do Quando 1</i>	
MED163	Francisco de Assis Moura
MED163	Anamaria Batista Nogueira
MED164	Francisco de Assis Moura
MED164	Anamaria Batista Nogueira
NCS101	Sônia Maria de Figueiredo
NCS102	Julia Cristina Cardoso Carraro/Marília Alfenas de Oliveira Sírío
NCS103	Maria Cristina Passos
NCS103	Adriana Cândida da Silva
NCS103	Joana Ferreira do Amaral/Maria Cristina Passos
NCS108	Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro
NCS121	Ana Lúcia Rissoni dos Santos Regis/Margarete Aparecida Santos
NCS126	Margarete Nimer
NCS137	Natália Pereira da Silva Araújo
NCS137	Nara Nunes Lage
NCS140	Marília Alfenas de Oliveira Sírío
NCS141	Maria Cristina Passos
NCS143	Camilo Adalton Mariano da Silva
NCS144	Adriana Lúcia Meireles
NCS145	Raquel de Deus Mendonça
NCS146	Raquel de Deus Mendonca
NCS147	Ana Lucia Rissoni Dos Santos Regis/Joana Ferreira Do Amaral/Julia Cristina Cardoso Carraro/Margarete Aparecida Santos/Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro
NCS147	Adriana Cândida da Silva
NCS148	Natália Pereira Da Silva Araújo/Marília Alfenas de Oliveira Sírío/Nara Nunes Lage
NCS151	Adriana Lúcia Meireles
NCS153	Júlia Cristina Cardoso Carraro
NCS154	Joana Ferreira do Amaral
NCS160	Adriana Cândida da Silva
NCS262	Camilo Adalton Mariano da Silva
NCS310	Fernanda Guimarães Drummond e Silva
PRO215	Irece Fernandes Gomes Guimarães
PRO215	Clarisse da Silva Vieira Camelo de Souza
PRO226	Romério Rômulo Cordeiro de Moura
PRO241	Jonas Durval Cremasco
PRO242	Jonas Durval Cremasco
PRO242	Francisca Diana Ferreira Viana
PRO242	Samantha Rodrigues de Araújo
PRO242	Romério Rômulo Cordeiro de Moura
PRO243	Jaime Antônio Sardi
PRO244	Aloisio de Castro Gomes Junior
PRO301	AndréLuis Silva
PRO302	André Luis Silva
PRO314	NatáliaLuisa Felício Macedo Machado



PRO314	Samantha Rodrigues de Araújo
<i>Continuação do Quando 1</i>	
PRO321	Mateus Rocha Menezes
PRO400	Salvador Gentil dos Santos
PRO600	Aloisio De Castro Gomes Junior
PRO600	Ya Grossi Andrade
PRO710	Bruna De Fatima Pedrosa Guedes Flausino
PRO714	Francisca Diana Ferreira Viana
QUI156	Marcelo Gomes Speziali/Renard de Jesus Taveira Lana
QUI156	Marcelo Gomes Speziali/Maurício Xavier Coutrim
QUI156	Henrique dos Santos Oliveira/Marcelo Gomes Speziali
QUI321	Ângela Leão Andrade
QUI322	Ângela Leão Andrade
QUI322	Renard de Jesus Taveira Lana
TCC003	Larissa Lovatto Amorin Gama
TCC003	Cláudia Antônia Alcântara Amaral
TCC003	Joana Ferreira do Amaral
TCC003	Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro
TCC003	Júlia Cristina Cardoso Carraro
TCC003	Simone de Fátima Viana da Cunha
TCC003	Adriana Lúcia Meireles
TCC003	Júlia Cristina Cardoso Carraro
TCC003	Camila Carvalho Menezes Salierno/Maria Cristina Passos
TCC003	Fausto Aloísio Pedrosa Pimenta
TCC003	Maria Tereza de Freitas
TCC003	Margarete Nimer
TCC003	Sônia Maria de Figueiredo
TUR304	Leandro Benedini Brusadin
TUR306	Elias Júnior Câmara Gomes Sales
TUR307	Carolina Lescura de Carvalho Castro Volta



QUADRO 2. DOCENTES DO ESCOLA DE NUTRIÇÃO/TITULAÇÃO

NOME	CARGO	TITULAÇÃO
Adriana Lúcia Meireles	Efetivo	Doutora
Adriana Cândida da Silva	Substituto	Doutora
Ana Lúcia Rissoni dos Santos Regis	Efetivo	Doutora
Aureliano Claret da Cunha	Efetivo	Mestre
Camila Carvalho Menezes	Efetivo	Doutora
Camilo Adalton Mariano da Silva	Efetivo	Doutor
Cláudia Antônia Alcântara Amaral	Efetivo	Doutora
Eleonice Moreira Santos	Efetivo	Doutora
Érica Granato Faria Neves	Efetivo	Doutora
Erick Ornellas Neves	Efetivo	Doutor
Fernanda Guimarães Drummond e Silva	Efetivo	Doutora
Joana Ferreira do Amaral	Efetivo	Doutora
José Armando Ansaloni	Efetivo	Mestre
Júlia Cristina Cardoso Carraro	Efetivo	Doutora
Karina Barbosa de Queiroz	Efetivo	Doutora
Kelly Moreira Bezerra Gandra	Efetivo	Doutora
Larissa Lovatto Amorin Gama	Substituto	Doutora
Luciana Rodrigues da Cunha	Efetivo	Doutora
Maria Helena Nasser Brumano	Efetivo	Doutora
Maria Tereza de Freitas	Efetivo	Doutora
Margarete Aparecida Santos	Efetivo	Doutora
Margarete Nimer	Efetivo	Mestre
Maria Cristina Passos	Efetivo	Doutora
Marília Alfenas de Oliveira Sório	Efetivo	Doutora
Melina Oliveira Souza	Efetivo	Doutora
Patrícia Aparecida Pimenta Pereira	Efetivo	Doutora
Priscila Cardoso Fidelis	Efetivo	Doutora
Renato Lins Pires	Substituto	Mestre
Silvia Mendonça Vieira	Efetivo	Doutora
Simone de Fátima Viana da Cunha	Efetivo	Doutora
Sônia Maria de Figueiredo	Efetivo	Doutora



QUADRO 3.TÉCNICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

TÉCNICOS	Setor	E mail	Ramal
Andréia Perez de Tassis	DEALI	andreaia.tassis@ufop.edu.br	3559 1800
Antônio Magela Diniz	COLEGIADO	antonio.diniz@ufop.edu.br	3559 1810
Bruno E. P. Nogueira da Gama	DEALI	bnogueiradagama@ufop.edu.br	3559 1844
Caio Amaral Nakao	BIBLIOTECA	caio.nakao@ufop.edu.br	3559 1510
Dorina Isabel Gomes Natal	SEENUT	dorina.natal@ufop.edu.br	3559 1329
Douglas Figueiredo Lages	BIBLIOTECA	douglas.figueiredo@ufop.edu.br	3559 1510
Elido Bonomo	DENCS	ebonomo@ufop.edu.br	3559 1814
Elisa Leonardi Ribeiro	DEALI	elisa@ufop.edu.br	3559 1844
Franciele Frederico Martins	DIRETORIA	frederico.franciele@ufop.edu.br	3559 1828
Geraldo Magela Bhering	DEALI	geraldo.bhering@ufop.edu.br	3559 1832
Gustavo Silveira Breguez	PPGSN	gustavo.breguez@ufop.edu.br	3559 1762
Iara Ribeiro Rodrigues	DEALI	iara.rodrigues@ufop.edu.br	3559 1844
José Luiz Santana	BIBLIOTECA	joseluiz@ufop.edu.br	3559 1510
Leonel Martins Braga	DIRETORIA	leonel.braga@ufop.edu.br	3559 1828
Lourival Nunes Martins	DEALI	lourival.martins@ufop.edu.br	3559 1832
Luiz Carlos Oliveira	DENCS	macaluca@ufop.edu.br	3559 1802
Marcella B. Miranda Teixeira	PPGSN	marcellabmt@ufop.edu.br	3559 1762
Marcílio Luiz Bretas	DIRETORIA	marcilio.bretas@ufop.edu.br	3559 1828
Michele Cristina Vieira	DEALI	michele.vieira@ufop.edu.br	3559 1800
Miliane M. Andrade Fagundes	DEALI	miliane.fagundes@ufop.edu.br	3559 1805
Nelson Vieira	DEALI	nelson.vieira@ufop.edu.br	3559 1801
Paulo Victor M. de Azevedo	DIRETORIA	pvictorazevedo@ufop.edu.br	3559 1329
Raphael Antônio Borges Gomes	DEALI	raphael.gomes@ufop.edu.br	3559 1844
Reginaldo de Souza Monteiro	DEALI	reginaldomonteiro@ufop.edu.br	3559 1844
Sandro L. Jailson Lopes Tinôco	DENCS	sandro.tinoco@ufop.edu.br	3559 1838
Sônia Marcelino	BIBLIOTECA	sonia@sisbin.ufop.br	3559 1510



Anexo 6

NUTRIÇÃO - Matriz Curricular – 2019/1 Escola de Nutrição (ENUT) - Campus Morro do Cruzeiro - Ouro Preto/MG

CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	PRÉ-REQUISITO	CHS	CHA	AULAS		PER
					T	P	
ALI106	Introdução ao Curso de Nutrição		15	18	1	0	1
CBI114	Anatomia Humana	-	60	72	2	2	1
CBI199	Cito-Histologia A	-	60	72	2	2	1
CSO101	Introdução às Ciências Sociais	-	60	72	4	0	1
CSO111	Metodologia de Pesquisa	-	30	36	1	1	1
NCS109	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS I) Conhecendo o SUS	-	30	36	0	2	1
NCS110	Bioética	-	15	18	1	0	1
QUI321	Química Geral Aplicada à Nutrição	-	45	54	3	0	1
QUI322	Química Geral Experimental Aplicada à Nutrição	-	30	36	0	2	1
ALI107	Técnica Dietética	-	90	108	2	4	2
BEV118	Genética e Evolução	-	30	36	2	0	2
CBI197	Fisiologia I	CBI114	60	72	2	2	2
CBI257	Bioquímica I	QUI322	60	72	2	2	2
CBI618	Microbiologia Geral B	-	60	72	2	2	2
NCS111	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS II) Práticas em Antropometria	CBI114/NCS109	30	36	0	2	2
NCS112	Políticas Públicas de Saúde	NCS109	45	54	3	0	2
QUI313	Química Orgânica	QUI 321 QUI322	45	54	3	0	2
ALI108	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS III) Práticas em Serviços de Alimentação e Nutrição	-	30	36	0	2	3
CBI198	Fisiologia II	CBI197	60	72	2	2	3
CBI258	Bioquímica II	CBI257/QUI313	60	72	2	2	3
EST204	Bioestatística	-	60	72	4	0	3
ALI109	Bromatologia	CBI257/QUI321	75	90	2	3	3
ALI110	Microbiologia dos Alimentos	CBI618	75	90	2	3	3
MED163	Psicologia do Desenvolvimento	-	30	36	2	0	3
PRO120	Economia	-	30	36	2	0	3
NCS113	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS IV) Gestão do Programa de Alimentação Escolar	ALI108	30	36	0	2	4
CBI126	Imunologia C	CBI199/CBI257	30	36	2	0	4
NCS108	Nutrição Humana	CBI198/CBI258	90	108	6	0	4
CBI162	Patologia Geral	-	75	90	3	2	4
ALI111	Tecnologia dos Alimentos C	CBI258/ALI107	75	90	3	2	4
ALI112	Gestão da Qualidade Higiênico-Sanitária em Serviços de Alimentação	ALI110	60	72	2	2	4
NCS151	Epidemiologia	EST204	75	90	3	2	4
NCS114	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde	NCS108/NCS113	30	36	0	4	5



	(PINUS V) Ambulatório de Atenção Primária à Saúde						
CBI143	Parasitologia C	-	30	36	2	0	5
ALI113	Dietética	NCS108	75	90	3	2	5
NCS121	Patologia da Nutrição	NCS108/CBI126 CBI198	90	108	6	0	5
NCS115	Introdução à Nutrição Clínica	NCS108	60	72	2	2	5
NCS116	Avaliação Nutricional	NCS111/NCS151 /NCS108	60	72	3	1	5
NCS117	Avaliação do Consumo Alimentar	NCS151/NCS108	30	36	2	0	5
NCS118	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS VI) - Práticas Hospitalares	ALI113/NCS116/ NCS114	30	36	0	2	6
NCS119	Nutrição Materna	ALI113/NCS121/ NCS116 NCS117	60	72	2	2	6
ALI114	Planejamento em Serviços de Alimentação	ALI107	90	108	4	2	6
HIS013	Tópicos em Antropologia	-	60	72	4	0	6
NCS143	Políticas e Programas em Alimentação e Nutrição	NCS116/NCS117 NCS151	60	72	3	1	6
NCS155	Epidemiologia Nutricional	NCS151	60	72	4	0	6
NCS122	Dietoterapia I	NCS121/NCS115 NCS116 NCS117	60	72	2	2	6
TCC008	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS VII) Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	-	30	36	0	2	7
NCS123	Nutrição da Criança e do Adolescente	NCS119	60	72	2	2	7
MED164	Psicologia Social e Comunitária	MED163	60	72	4	0	7
NCS125	Dietoterapia II	NCS122	60	72	2	2	7
FAR021	Toxicologia Geral e dos Alimentos	CBI198/CBI258	45	54	3	0	7
ALI115	Planejamento de Cardápios para Coletividades Enfermas	ALI107	45	54	1	2	7
NCS127	Nutrição do Idoso	NCS122	30	36	2	0	7
NCS128	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS VII) Ambulatório Geral	NCS121	30	36	0	2	8
ALI116	Nutrição Esportiva	ALI113	60	72	2	2	8
TCC009	Redação de Trabalho de Conclusão de Curso	-	30	36	2	0	8
NCS129	Dietoterapia Pediátrica	NCS125/NCS123	30	36	2	0	8
NCS130	Educação Alimentar e Nutricional	NCS116/NCS117	60	72	2	2	8
NCS131	Deontologia	1500 horas	15	18	1	0	8
ALI117	Administração de Serviços de Alimentação	ALI115	75	90	3	2	8
ALI118	Estágio Supervisionado em Nutrição na Alimentação Coletiva	2985 HORAS*	280	336	0	19	9
NCS132	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	2985 HORAS*	280	336	0	19	9
NCS133	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	2985 HORAS*	280	336	0	19	9

* Ter cursado todas as disciplinas do curso e realizado todas as atividades do curso.

CÓDIGO	DISCIPLINAS ELETIVAS	PRÉ-REQUISITO	CH S	CHA	AULAS	
					T	P
ALI119	PRINCIPIOS DE GASTRONOMIA	ALI 107	60	72	1	3
ALI120	GESTAO DE NEGOCIOS EM ALIMENTACAO E NUTRICA0	-	45	54	2	1



ALI105	GESTÃO DE RESÍDUOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	-	30	36	2	0
ALI309	MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	-	30	36	1	1
ALI210	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL C	ALI109/CBI258	75	90	3	2
ALI121	EMPREENDEDORISMO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	-	45	54	2	1
ALI122	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS APLICADA À NUTRIÇÃO	-	30	36	1	1
ALI123	LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS COM FOCO EM NUTRIÇÃO	-	30	36	2	0
ALI124	TÓPICOS ESPECIAIS NOS CICLOS DA VIDA: PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE CARDÁPIOS	-	30	36	1	1
ALI126	TÓPICOS ESPECIAIS EM DIETÉTICA	-	45	54	0	3
NCS134	SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN), SISTEMA ALIMENTAR E AGROECOLOGIA	-	45	54	3	0
NCS135	PLANEJAMENTO E GESTÃO EM SAÚDE	-	30	36	2	0
TCC010	PROJETO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC	-	30	36	2	0
CBI139	BIOLOGIA MOLECULAR	CBI258	45	54	3	0
CBI235	BIOLOGIA DO DESENVOLVIMENTO	-	45	54	1	2
CBI268	TÓPICOS AVANÇADOS EM HIPERTENSÃO	-	30	36	2	0
CBI269	TÓPICOS AVANÇADOS: IMPORTÂNCIA DA FISIOLÓGIA NOS CURSOS DE GRADUAÇÃO NA ÁREA DE CIÊNCIA BIOLÓGICAS E SAÚDE	-	30	36	2	0
EFD301	EDUCAÇÃO FÍSICA E DESPORTOS I	-	30	36	0	2
EFD302	EDUCAÇÃO FÍSICA E DESPORTOS II	-	30	36	0	2
FAR307	INTRODUÇÃO A FARMACOLOGIA	CBI198/CBI258	60	72	2	2
FAR401	PRIMEIROS SOCORROS	CBI198/CBI162	30	36	0	2
FAR607	FARMACOLOGIA GERAL	-	60	72	2	2
LET331	LÍNGUA PORTUGUESA	-	45	54	3	0
LET332	LÍNGUA INGLESA: LEITURA I	-	45	54	3	0
LET966	INTRODUÇÃO A LIBRAS	-	60	72	2	2
MED425	SAÚDE E ESPIRITUALIDADE	-	45	54	3	0

CÓDIGO	ATIVIDADES	PRÉ-REQUISITO	CARÁTER	CHS
ATV100	ATIVIDADE ACADÊMICO CIENTÍFICO-CULTURAL	-	OBRIGATÓRIA	90

Componentes Curriculares Exigidos para Integralização do Curso	Carga Horária
Disciplinas Obrigatórias	3885
Disciplinas Eletivas	90
Atividades Complementares	90
Total	4065



Anexo 07

PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS

1º Período

Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS I) Conhecendo o SUS		Código: NCS109
Nome do Componente Curricular em inglês: Integrated Practices in Nutrition and Health (PINUS I) Knowing SUS		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição
Carga horária semestral 30 horas	Carga horária semanal teórica 00 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: Organização, funcionamento, planejamento e financiamento do SUS. Gestão e articulação dos serviços de saúde nos diferentes níveis de atenção (atenção básica, média e alta complexidade). Trajetória do usuário no SUS. Atribuições dos gerentes na rede assistencial. Modelo Assistencial do ESF: Objetivos e Diretrizes, Equipe Saúde da Família, Núcleo de Apoio à Saúde da Família – NASF. Genograma. VAN/SISVAN Web.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>1. Conhecer:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Introdução ao SUS: princípios, diretrizes e organização;▪ Objetivos e Diretrizes da ESF e ações planejadas para alcançá-los;▪ Formação e campo de atuação das Equipes da Saúde da Família no município e distritos;▪ Características da população atendida pela ESF. <p>2. Observar (quando possível, participar):</p> <ul style="list-style-type: none">• Funcionamento e rotina da Unidade Básica de Saúde em todos os setores▪ Atuação dos Agentes Comunitários de Saúde (ACS) durante as visitas ao domicílio da população adscrita▪ Atuação interdisciplinar dos profissionais integrantes das EqSF em visitas domiciliares e consultas na UBS e<ul style="list-style-type: none">○ Assistência a gestantes○ Incentivo ao aleitamento materno para nutrizes○ Alimentação complementar saudável○ Alimentação infantil○ Pacientes diabéticos e/ou hipertensos○ Distúrbios nutricionais○ Saúde bucal▪ Atuação do nutricionista no NASF (Núcleo de Apoio à Saúde da Família)▪ Reuniões de equipes e atividades de matriciamento▪ Forma de preenchimento e sistematização das informações dos usuários (formulários ou relatórios de preenchimento obrigatório)▪ Vigilância a Saúde nos municípios em suas dimensões (Epidemiológica, Sanitária, do Trabalhador e Ambiental)▪ Controle Social no SUS		



Bibliografia básica:

- BERTOLLI FILHO, C. **História da saúde pública no Brasil**. São Paulo: Ática, 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Apresentação e Organização**. Disponível em: www.anvisa.gov.br.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de vigilância sanitária. **Cartilha de Vigilância Sanitária - Cidadania e Controle Social**. Brasília: ANVISA, 2002.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Guia de vigilância epidemiológica**. 6 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 816 p. GALVÃO, M.A.M. **Origens das Políticas de Saúde Pública no Brasil (do Brasil Colônia a 1930)**. Snt. 1986.
- LIMA, N.T. **Saúde e Democracia: história e perspectivas do SUS**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

Bibliografia complementar:

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Apresentação e Organização**. Disponível em: www.anvisa.gov.br. Acesso em 24 de agosto de 2018.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. **Painel de indicadores do SUS - Ano I- Número 1**. Brasília, ago. 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Pacto pela Saúde**. Disponível em www.saude.gov.br. Acesso em: 28 de agosto de 2018.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. **SUS – Princípios e conquistas**. Brasília, 2000.
- LIMA, N.T. **Saúde e Democracia: história e perspectivas do SUS**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.



Nome do Componente Curricular em português: Bioética		Código: NCS110
Nome do Componente Curricular em inglês: Bioethics		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social- DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição
Carga horária semestral 15 horas	Carga horária semanal teórica 01 horas/aula	Carga horária semanal prática 00 horas/aula
<p>EMENTA:Ética, moral e deontologia e suas diferenças; O nascimento da bioética ; Relatório Belmont e a dualidade: prática ética e ética na pesquisa; Os comitês de Ética em pesquisa com seres vivos; Ética do cuidado.</p>		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ul style="list-style-type: none"> • A reflexão ética sobre os modelos dos paradigmas da virtude, legislativo e antropológico/sociológico; • O modelo legislativo na moral e o surgimento da bioética: Código de Nuremberg e os clássicos textos Hans Jonas, Van Ressler Potter; • Relatório Belmont e a prática ética: dignidade humana e direitos do homem; Consentimentos; • Relatório Belmont e a ética em pesquisa: uma questão de lógica e metodologia em pesquisa; • A historicidade dos Comitês de Ética em pesquisa com seres humanos e outros animais: uma questão capital ou de capital?; • Vulnerabilidade humana; responsabilidade social e ambiental e cidadania. 		
Bibliografia básica:		
<p>ARISTOTE. Ethique à Nicomaque.Paris: GarnierFlammarion / Philosophie, 2004. FREUND (ed.). Experimentation with Human Subjects. New-York: George Braziller, 1969, p.1-31. GILLIGAN, C. Unevoixdifférente: pour uneéthique du care. Paris: Flammarion, 2008. JONAS, H. Philosophical Reflections on Experimenting With Human Subjects dans. In:P.A. NATIONAL COMMISSION FOR THE PROTECTION OF HUMAN SUBJECTS OF BIOMEDICAL AND BEHAVIORAL RESEARCH (USA).The Belmont Report. Ethical Principles and Guidelines for the Protection of Human Subjects of Research. Department of Health, Education and Welfare, (OS) 78-0012, 1978. VAN POTTER, R. Bioethics for Whom.Annals of the New-York Academy of Sciences. New York: Academy of Sciences, v.196, 1972, p.200-205.</p>		
Bibliografia complementar:		
<p>DINGWALL, R. Aux armes, citoyens!. Résisteraudefidésréglementationséthiquesdanslesscienceshumaines et sociales.France: Mouvements, 2008-3, n. 55-56, p. 142-154; PAPERMAN, P.; LAUGIER, S. Le soucidesautres: éthique et politique ducare. Paris: EcoledeshautesétudesenSciencesSociales, 2011. RICOUER, P. Soi-mêmecommeunautre. Paris: Seuil, 1990. TRUDEL, P. La mal-réglementation – Une éthique de larecherche est-ellepossible et à quellesconditions?Presses de l’Université de Montréal, 2010. VAN POTTER, R. Bioethics for Whom.Annals of the New-York Academy of Sciences. New York: Academy of Sciences, v.196, 1972, p.200-205.</p>		



Nome do Componente Curricular em português: Introdução ao Curso de Nutrição		Código: ALI106
Nome do Componente Curricular em inglês: Introduction to Nutrition Course		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade acadêmica: ENUT
Carga horária semestral 15 horas	Carga horária semanal teórica 01 hora/aula	Carga horária semanal prática 0 hora/aula
EMENTA: Fornecer aos alunos ingressantes informações sobre: a evolução da nutrição no Brasil, a estrutura acadêmica na universidade, a Escola de Nutrição da UFOP, as atribuições profissionais e o mercado de trabalho.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
A Evolução da Nutrição no Brasil; A Escola de Nutrição na UFOP; O Informativo do Ciclo Básico na Formação Profissional; As disciplinas do Ciclo Profissional; A integração das disciplinas eletivas e optativas na Formação Profissional; Estágios Extra Curriculares e Curriculares; A Pós-Graduação em Nutrição no Brasil; A Produção Científica em Nutrição; Mercado de Trabalho em Nutrição; A atuação dos ex-alunos nas diversas áreas de trabalho; Avaliação.		
Bibliografia básica:		
Associação Brasileira de Nutrição. Histórico do Nutricionista no Brasil . 1939-1989. São Paulo: Ateneu. 1991. BERTOLLI FILHO, C. História da saúde pública no Brasil . São Paulo: Ática, 2006. GALVÃO, M.A.M. Origens das Políticas de Saúde Pública no Brasil (do Brasil Colônia a 1930) . Snt. 1986. IPYRANGA, L. Formação Profissional do Nutricionista – Histórico dos Cursos e Currículos . Alimentação e Nutrição. São Paulo, n. 5, p. 29-35. Setembro. 1981. LIMA, N.T. Saúde e Democracia: história e perspectivas do SUS . Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. Conselho Regional de Nutricionista 4ª Região. I Fórum Nacional sobre a Construção da identidade do Nutricionista . Rio de Janeiro: CRN-4, jul. 2002. UFOP-Universidade Federal de Ouro Preto. Escola de Nutrição-ENUT. Currículo do Curso de Nutrição : Ministério da Educação e Cultura. Agosto. 2001. UFOP-Universidade Federal de Ouro Preto. Pró-reitoria de Graduação. Informativo PROGRAD , 2002.		
Bibliografia complementar:		
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Apresentação e Organização . Disponível em: < www.anvisa.gov.br >. Acesso em 24 de agosto de 2018. BRASIL. Ministério da Saúde. Pacto pela Saúde . Disponível em < www.saude.gov.br >. Acesso em: 28 de agosto de 2018 . BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. SUS – Princípios e conquistas . Brasília, 2000. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Painel de indicadores do SUS - Ano I - Número 1 . Brasília, ago. 2006. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de vigilância epidemiológica . 6 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 816 p.		



2 ° Período

Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS II) Práticas em Antropometria		Código: NCS111
Nome do Componente Curricular em inglês: Integrated Practices in Nutrition and Health (PINUS II) Practices in Anthropometry		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição
Carga horária semestral 30 horas	Carga horária semanal teórica 00 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: Apresentação de Equipamentos, treinamento de técnicas de aferição de medidas corporais como peso, estrutura e perímetros em todas as faixas etárias.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none">1. Conhecer os equipamentos (infantômetro, estadiômetro, balança mecânica, balança digital, plicômetro, fita métrica, aparelho de bioimpedância elétrica) e as técnicas de aferição das medidas corporais nos diferentes ciclos da vida.2. Conhecer e aplicar as classificações utilizadas para diagnóstico do perfil antropométrico, nos diferentes ciclos da vida.		
Bibliografia básica: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN: Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Norma Técnica - SISVAN, fev. 2008. CAÍNO, S.; ADAMO, P.; KELMANSKY, D.; LEJARRAGA, H. Impacto del entrenamiento sobre el error de mediciones antropométricas. Arch.argent.pediatr; v.100, n.2, p.110- 113, 2002.		
Bibliografia complementar: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Incorporação das curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde de 2006 e 2007 no SISVAN. Disponível em <www.saude.gov.br/nutricao>. Acesso em: 22 de Agosto de 2018. DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. WHO-World Health Organization. WHO Child Growth Standards: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age. Methods and development. WHO (nonserialpublication). Geneva: WHO, 2006. VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação nutricional de coletividades. Santa Catarina: EdUFSC, 2007. DINGWALL, R. Auxarmes, citoyens!. Résisteraudefidésréglementationséthiquesdanslesscienceshumaines et sociales. France: Mouvements, 2008-3, n. 55-56, p. 142-154;		



Nome do Componente Curricular em português: Técnica Dietética		Código: ALH107
Nome do Componente Curricular em inglês: Dietary Technique		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos – DEALI		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição
Carga horária semestral 90 horas	Carga horária semanal teórica 02 horas/aula	Carga horária semanal prática 04 horas/aula
Ementa: Os alimentos: principais constituintes; Grupos de alimentos, composição, valor nutricional e propriedades de alimentos de origem animal e vegetal; Tabelas de Composição de Alimentos; Estudo da Técnica Dietética; Organização e Funcionamento do Laboratório Dietético; Preparo de Alimentos; Alimentos de origem animal e vegetal; Infusos e Bebidas; Visitas técnicas.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
1. Alimentos: <ul style="list-style-type: none">- Principais constituintes.- Grupos de alimentos, composição nutricional e propriedades de alimentos de origem animal e vegetal.- Tabelas de Composição de Alimentos.		
2. Estudo da Técnica Dietética <ul style="list-style-type: none">- Conceitos, objetivos e importância.- Organização e Funcionamento do Laboratório Dietético: equipamentos, material de consumo e utensílios; conhecimentos básicos e terminologia; equivalência peso/volume.		
3. Introdução ao preparo de alimentos <ul style="list-style-type: none">- Objetivos e fases de preparo dos alimentos.- Pré-preparo: operações preliminares, perdas e fator de correção.- Cocção: importância, métodos e técnicas de cocção, influência da cocção sobre os nutrientes, fatores que interferem negativamente na cocção dos alimentos, pontos a serem atendidos na confecção de uma preparação técnica, fator de cocção.		
4. Alimentos de Origem Animal <ul style="list-style-type: none">- Leite e derivados: conceito, classificação, propriedades e características sensoriais; Seleção, aquisição, armazenamento e preparo do leite e seus derivados; Per capita.- Ovos: conceito, classificação, propriedades e características sensoriais; Seleção, aquisição, armazenamento e preparo; Per capita.- Carnes vermelhas e vísceras: conceito, classificação, propriedades e características sensoriais; Seleção, aquisição, armazenamento e preparo; Per capita.- Aves e Pescados: conceito, classificação, propriedades e características sensoriais; Seleção, aquisição, armazenamento e preparo; Per capita.		
5. Alimentos de Origem Vegetal <ul style="list-style-type: none">- Hortaliças e frutas: conceito, classificação, propriedades e características sensoriais; Seleção, aquisição, armazenamento e preparo; Per capita.- Leguminosas: conceito, classificação, propriedades e características sensoriais; Seleção, aquisição, armazenamento e preparo; Per capita.- Cereais: conceito, classificação, propriedades e características sensoriais; Seleção, aquisição, armazenamento e preparo; Derivados e suas utilizações (Farinhas: tipos, utilização; Massas: tipos e outros alimentos utilizados no preparo de massas); Per capita.- Condimentos: conceito, classificação, propriedades e características sensoriais; Seleção, aquisição, armazenamento e preparo; Per capita.		



6. Óleos e gorduras:

- Conceito, classificação, propriedades e características sensoriais;
- Seleção, aquisição, armazenamento e preparo; Per capita.

7. Açúcares:

- Conceito, classificação, propriedades e características sensoriais;
- Seleção, aquisição, armazenamento e preparo; Per capita.

8. Infusos e bebidas:

- Infusos: café, chá, mate, chocolate, diversos;
- Bebidas: não alcoólicas: suco, refresco, coquetel, leite enriquecido, bebidas enriquecidas;
- Bebidas alcoólicas: fermentadas, fermento-destiladas, bebidas alcoólicas de misturas.

9. Caldos, sopas e molhos:

- Caldos: apurínicos, purínicos, consomé;
- Sopas e molhos: classificação quanto às características físicas, utilização, tipos.

Bibliografia básica:

COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto alegre: Artmed, 2004.
PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole. 2008.
NEPA – UNICAMP. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos**. 4 ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p.

Bibliografia Complementar:

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos – Manual de Laboratório**. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.
DOMENE, S.M.Á. **Técnica Dietética-Teoria e Aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. São Paulo: Manole. 2008.
GRISWOLD, R.M. **Estudo Experimental dos Alimentos**. Rio de Janeiro: USAID, 1972.
ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu. 2007.
PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A.; BENZECRY, E.H.; GOMES, M.C.S.; COSTA, V.M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.
SOUZA, T.C. **Alimentos - Propriedades Físico-Químicas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Cultura Medica. 2001.



Nome do Componente Curricular em português: Políticas Públicas de Saúde		Código: NCS112
Nome do Componente Curricular em inglês: Public Health Policies		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade acadêmica: ENUT
Carga horária semestral 45 horas	Carga horária semanal teórica 3 horas/aula	Carga horária semanal prática 00 horas/aula
EMENTA: Prática sanitária e paradigmas de saúde. Políticas sociais, políticas de saúde e modelos de sistemas de saúde. História das Políticas de Saúde no Brasil. Modelos de Atenção em Saúde. Sistema Único de Saúde: princípios, diretrizes, legislação estruturante, arcabouço jurídico-institucional e organização operacional. Financiamento do setor saúde. Participação e Controle Social. Redes de Atenção em saúde. Atenção Primária à Saúde. Estratégia Saúde da Família. Núcleos de Apoio à Saúde da Família. Promoção da Saúde. Vigilância em Saúde. Avanços e desafios do Sistema Único de Saúde.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
1. Prática sanitária e paradigmas de saúde <ul style="list-style-type: none">• Evolução histórica do processo saúde-doença-adoecimento• Paradigmas sanitários e processo saúde-doença-adoecimento• Abordagem dos diferentes conceitos de saúde• Determinantes Sociais da Saúde		
2. Políticas sociais, políticas de saúde e modelos de sistemas de saúde. <ul style="list-style-type: none">• A formulação de políticas públicas e os modelos de políticas sociais• Modelos de política social• Modalidades de proteção social• Modelos de sistemas de saúde no mundo• Políticas sociais na atualidade		
3. História das políticas de saúde no Brasil <ul style="list-style-type: none">• Do final do império à República Velha (1889-1930)• A saúde no governo Vargas (1930-1945)• Primeiro período de redemocratização do Brasil (1945-1963)• Regime militar – autoritarismo e privatização da saúde (1964-1984)• Movimento da Reforma Sanitária Brasileira e a 8ª Conferência Nacional de Saúde		
4. Sistema Único de Saúde: princípios, diretrizes, legislação estruturante, arcabouço jurídico-institucional e organização operacional. <ul style="list-style-type: none">• A trajetória legal do Sistema único de Saúde: da constituinte aos pactos pela saúde• Desafios do financiamento da Saúde• Gestão do SUS nas três esferas do governo• O SUS que temos e o SUS que queremos: avanços e desafios		
5. Redes de Atenção à Saúde (RAS) e Atenção Primária à Saúde <ul style="list-style-type: none">• O modelo de atenção às condições agudas e crônicas• Os sistemas de atenção à saúde fragmentados e as redes de atenção à saúde• Os fundamentos das redes de atenção à saúde• Economia de Escala, disponibilidade de recursos, qualidade e acesso• Elementos constitutivos das redes de atenção à saúde		



- Estrutura operacional das redes de atenção à saúde
 - Atenção Primária à Saúde: princípios e organização
 - Os pontos de atenção secundária e terciária das redes de atenção à saúde
- 6. Estratégia Saúde da Família**
- Importância da abordagem familiar
 - Programas de Agentes Comunitários à Saúde
 - O avanço do Programa de Saúde da Família para a Estratégia de Saúde da Família
 - Diretrizes operacionais da Estratégia Saúde da Família
 - Atribuições dos membros das equipes
 - Territorização e o diagnóstico situacional da saúde da população
 - Promoção da Saúde
 - Práticas Integrativas e Complementares no SUS
- 7. Núcleos de Apoio à Saúde da Família**
- Breve histórico do NASF na Atenção Primária à Saúde
 - Aspectos normativos do NASF
 - NASF: princípios e diretrizes gerais
 - NASF: processos de trabalho
 - Ferramentas tecnológicas para o NASF
- 8. Vigilância em Saúde**
- Vigilância epidemiológica
 - Vigilância sanitária
 - Vigilância de saúde do trabalhador
 - Vigilância ambiental

Bibliografia básica:

CAMPOS, G.W.S. **Tratado de saúde coletiva**. 2ed. São Paulo: HUCITEC 2014. 968 p.
GIOVANELLA, L. **Políticas e sistema de saúde no Brasil**. 2 ed. rev e ampl. Rio de Janeiro: FIOCRUZ 2012. 1098 p.
PAIM, J. **O que é o SUS**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ 2015. 93p.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Diretrizes Operacionais. **Pactos pela vida, em defesa do SUS e de gestão**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 74 p.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Diretrizes do NASF: Núcleo de Apoio a Saúde da Família. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 152 p. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_do_nasf_nucleo.pdf>. Acesso em: 22 de agosto de 2018.
COTTA, R. M.M.; MENDES, F.F.; MUNIZ, J.N. **Descentralização das políticas públicas de saúde: do imaginário ao real**. Viçosa, MG: UFV 1998. 148 p.
GERSCHMAN, S.; EDLER, F.C.; SUÁREZ, J.M.; LIMA, N.V.T. **Saúde e democracia: história e perspectivas do SUS**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ 2005. 502 p.
BRASIL. Sistema Único de Saúde / Conselho Nacional de Secretários de Saúde. **Coleção Para Entender a Gestão do SUS 2011**. Brasília : CONASS, 2011. 291 p.
CONSELHO NACIONAL DE SECRETÁRIOS DE SAÚDE(BRASIL); SCOTTI, R.F; MENDES, E. V.; MÜLLER, J.; SANTOS, R. **SUS: avanços e desafios**. 2ed. Brasília: CONASS 2007. 166 p.



3 ° Período

Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS III) Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição		Código: ALI108
Nome do Componente Curricular em inglês: Integrated Practices in Nutrition and Health (PINUS III) Unit Practices in Food and Nutrition		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos- DEALI		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição
Carga horária semestral 30 horas	Carga horária semanal teórica 00 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: Aprender a planejar refeições para restaurante industrial em todas as etapas de produção de refeições coletivas; Aprender a projetar a estrutura física de restaurante industrial, creches, lactários e banco de leite. Aprender a planejar cardápio para coletividade sadia e enferma; Aprender a fazer o custo geral de uma refeição; Entender a importância produção de refeições coletivas e a complexidade na elaboração da estrutura física; Montar um projeto físico de uma cozinha industrial.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
1. Acompanhar as atividades do local. <ul style="list-style-type: none">• Descrever sua percepção de como é o planejamento e a administração da unidade: desde o recebimento até a distribuição geral das refeições.• Descrever o cardápio de cada dia da semana e a rotina de preparação do mesmo• Observar os equipamentos utilizados no preparo dos pratos• Observar o número de funcionários na unidade• Observar o tempo que cada funcionário gasta para executar cada prato		
2. Iniciar elaboração do relatório <ul style="list-style-type: none">• Observar as rotinas.• Observar os POPs e os riscos• Observar escalas de limpeza• Observar controle de pragas		
3. Planejamento de cardápios. <ul style="list-style-type: none">• Análise do processo de distribuição• Aceitação do usuário• Verificar se há refeição transportada		
4. Recursos financeiros: previsão de compra (administrativo). <ul style="list-style-type: none">• Apuração do custo das refeições.• Custo de energia elétrica, gás, descartáveis, material de limpeza• Apurar custo da matéria prima bruta		
5. Recursos financeiros. <ul style="list-style-type: none">• Apuração do custo das refeições• Custo de energia elétrica, gás, descartáveis, material de limpeza• Apurar custo da matéria prima bruta• Observar a mão de obra de acordo com o cardápio		
6. Verificar ficha técnica. <ul style="list-style-type: none">• Observar o cálculo per capita de cada preparação.• Observar os equipamentos utilizados para prepara cada preparação• Apurar custo da preparação		



- Observar a mão de obra de acordo com a preparação
Observar se há treinamento nesta etapa

7. Pré-preparo.

- Há contaminação cruzada no local
- Observar a limpeza e sanitização
- A água é filtrada para a limpeza
- Observar o produtos de limpeza e a mão de obra
- Treinamentos, como são efetuados nesta etapa
- Verificar as rotinas e padrões estabelecidos
- Observar padronização de condimentos e temperos
Observar padronização de óleo e gorduras no restaurante

8. Preparo

- Por calor seco (forno)
- Por calor úmido (panelões)
- Equipamentos e utensílios utilizados
- Principais riscos e perigos na confecção dos cardápios
Observar as rotinas de preparo de carnes e montar o fluxograma de preparo

9. Distribuição das refeições

- Análise do processo de distribuição
- Aceitação do usuário
Verificar se há refeição transportada

10. Controle de qualidade

- Parâmetros utilizados pela empresa
Programas de qualidade total

Bibliografia básica:

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de práticas de elaboração de Refeições para coletividades**,3ed, 1996.
PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole,2006
PROENÇA, R. **Inovação Tecnológica na Produção de Refeições**. Santa Catarina: UFSC. 2000.

Bibliografia complementar:

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de práticas de elaboração de Refeições para coletividades**,2015.
GANDRA, Y. R. et al. **Avaliação de serviços de alimentação e nutrição**. São Paulo: Savier, 1983
SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. São Paulo: Editora Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2004.
GOMES, J.C. **Legislação de Alimentos e Bebidas**. Viçosa: UFV, 2007.
FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. **Microbiologia de los alimentos**. Zaragoza: Editorial Acribia S.A., 1993. 886p.



Nome do Componente Curricular em português: Microbiologia de Alimentos		Código: ALI110
Nome do Componente Curricular em inglês: FoodMicrobiology		
Nom e e sigla do departamento: Departamento de Alimentos -DEALI		Unidade acadêmica: ENUT
Carga horária semestral 75 horas	Carga horária semanal teórica 02 horas/aula	Carga horária semanal prática 03 horas/aula
EMENTA: Introdução à microbiologia de alimentos. Contaminação dos alimentos. Controle do crescimento microbiano em alimentos. Padrões microbiológicos para alimentos. Biodeterioração dos alimentos. Microbiota dos alimentos. Doenças transmitidas pelos alimentos. Métodos de análises microbiológicas de alimentos.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Conteúdo Teórico		
1. Microrganismos de importância em microbiologia de alimentos		
<ul style="list-style-type: none">• Principais grupos de microrganismos nos alimentos: bactérias, fungos filamentosos, leveduras e vírus.• Papel dos microrganismos nos alimentos: patogênicos, deteriorantes e tecnológicos• Classificação dos microrganismos quanto às características de crescimento, fisiológica e bioquímicas.		
2. Contaminação microbiana inicial dos alimentos		
<ul style="list-style-type: none">• Formação da microbiota do alimento• Importância de se conhecer a contaminação inicial do alimento• Principais fontes de contaminação dos alimentos• Prevenção da contaminação		
3. Controle do crescimento microbiano nos alimentos		
<ul style="list-style-type: none">• Definição dos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento microbiano em alimentos• Influência dos fatores intrínsecos: pH, atividade de água, potencial de oxirredução, compostos antimicrobianos naturais, composição química, interação entre os microrganismos• Influência dos fatores extrínsecos: umidade, temperatura e composição gasosa do ambiente• Conceito dos obstáculos de Leistner: tecnologia dos obstáculos		
4. Microrganismos indicadores		
<ul style="list-style-type: none">• Conceito• Critérios na definição de um microrganismo ou grupo de microrganismos como indicadores• Indicadores de contaminação fecal ou da qualidade higiênico-sanitária do alimento• Indicadores gerais de contaminação do alimento• Outros indicadores		
5. Padrões microbiológicos para alimentos		
<ul style="list-style-type: none">• Critérios de avaliação microbiológica• Planos de amostragem• Definição dos microrganismos a serem analisados• Definição da metodologia analítica• Estabelecimento de padrões, normas e especificações• RDC 12/2001- Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos (legislação vigente)		
6. Biodeterioração dos alimentos		



- Utilização microbiana de carboidratos: processo fermentativo
 - Utilização microbiana de proteínas dos alimentos
 - Utilização microbiana de lipídios dos alimentos
- 7. Microbiologia do leite**
- Formas de contaminação do leite
 - Principais microrganismos do leite e seus derivados
 - Controle de qualidade microbiológica do leite
- 8. Microbiologia de enlatados**
- Subprocessamento térmico
 - Vazamento
 - Deterioração termofílica
 - Deterioração pré-processamento térmico
 - Subprocessamento grosseiro
 - Controle da qualidade microbiológica dos enlatados
- 9. Microbiologia de carnes, derivados e pescados**
- Formas de contaminação de carnes, derivados e pescados
 - Principais microrganismos presentes nos diferentes tipos de carnes, derivados e pescados
 - Principais alterações que ocorrem nas carnes em condições de aerobiose e anaerobiose
 - Características dos pescados
- 10. Microbiologia do ar, superfícies, utensílios e equipamentos**
- Composição gasosa do ar
 - Bioaerossóis
 - Microrganismos externos do ar (atmosfera)
 - Microrganismos do ar interno (ambiente)
 - Monitoramento da qualidade do ar
 - Microbiologia de superfícies, utensílios e equipamentos- critérios de avaliação
 - Biofilmes
 - Princípios de higienização: limpeza e desinfecção
- 11. Microbiologia da água**
- Doenças transmissíveis pela água
 - Principais microrganismos contaminantes da água de abastecimento
 - Controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade- RDC 2914/2011 (legislação vigente)
 - Cuidados na amostragem de água potável para a análise microbiológica
- 12. Microbiologia de frutas e hortaliças**
- Características de frutas e hortaliças
 - Principais microrganismos deteriorantes de frutas e hortaliças
 - Principais patógenos de frutas e hortaliças
 - Principais sanitizantes e forma de ação
 - Etapas da higienização de frutas e hortaliças
 - Cálculo de concentração de sanitizantes
 - Padrão microbiológico para frutas e hortaliças
- 13. Doenças transmitidas pelos alimentos**
- Perfil epidemiológico das doenças transmitidas pelos alimentos
 - Definição de termos específicos
 - Importância das doenças transmitidas pelos alimentos de origem microbiana
 - Bactérias patogênicas Gram-positivas: características do microrganismo, características da doença, epidemiologia e medidas de controle
 - Bactérias patogênicas Gram-negativas: características do microrganismo, características da doença, epidemiologia e medidas de controle
 - Fungos produtores de micotoxinas: toxinas e micotoxicoses e formas de prevenção.



- Víruses de importância em alimentos e formas de prevenção

14. Tópicos especiais em microbiologia de alimentos

- São trabalhados na forma de seminários temas atuais em microbiologia de alimentos: Norovírus, quorum sensing, métodos rápidos de análises microbiológicas, bacteriófagos

Bibliografia básica

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 182p.

JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6ª Edição. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.

SILVA, N., JUNQUEIRA, V. C. A. SILVEIRA, N. F. A. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1997. p.21-25.

Bibliografia complementar:

FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. **Microbiologia de los alimentos**. Zaragoza: Editorial Acribia S.A., 1993. 886p.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607p.

HAYES, P. R. **Microbiologia e higiene de los alimentos**. Zaragoza: Acribia 1993. 369 p

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 258p.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 623p.



Nome do Componente Curricular em português: Bromatologia		Código: ALI109
Nome do Componente Curricular em inglês: Bromatology		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade acadêmica: ENUT
Carga horária semestral 75 horas	Carga horária semanal teórica 02 horas/aula	Carga horária semanal prática 03 horas/aula
EMENTA: Bromatologia e Alimentos; Normas técnicas gerais para amostragem em alimentos; Composição centesimal; Métodos químicos de análise de alimentos; Legislação de rotulagem geral obrigatória de alimentos embalados; Fraudes que ocorrem nos alimentos.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
1. Bromatologia: 1.1 Conceito, histórico, áreas de aplicação e importância do estudo da disciplina de bromatologia para o curso de graduação em Nutrição. 1.2 Alimentos: Conceito; Principais Constituintes; Valor energético; Classificação; Função Fisiológica e Tecnológica; Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos.		
2. Normas Técnicas Gerais para Amostragem em Alimentos: 2.1 - Métodos de análise e seus fundamentos. 2.2 - Plano de amostragem, amostragem e preparo de amostras. 2.3 - Análise física em alimentos: Análise de acidez titulável e pH.		
3. Composição Centesimal e Métodos Químicos de Análise de Alimentos: 3.1. Umidade: Importância da água nos alimentos e no organismo. Tipos de água presentes nos alimentos. Métodos de determinação de umidade e fundamento dos métodos. Análise de umidade em alimentos. 3.2. Minerais: Importância dos minerais na alimentação e principais fontes. Métodos de determinação de cinza e minerais e fundamento dos métodos. Análise de cinza e minerais em alimentos. 3.3. Proteína: Conceitos básicos de proteínas e fontes alimentares. Métodos de determinação de proteína e fundamento dos métodos. Análise de proteína em alimentos. 3.4. Lipídeo: Conceitos básicos sobre lipídeos e suas propriedades nos alimentos. Métodos de determinação de lipídeo e fundamento dos métodos. Análise de lipídeo em alimentos. 3.5. Carboidrato: Conceitos básicos sobre carboidratos. Métodos de determinação de carboidrato e fundamento dos métodos. Análise de carboidrato em alimentos. 3.6. Fibra: Conceitos, principais componentes, fontes e papel das fibras dietéticas no organismo. Métodos de determinação de fibras e fundamento dos métodos. Análise de fibra em alimentos.		
4. Legislação de Rotulagem Obrigatória de Alimentos Embalados: 4.1. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. 4.2. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. 4.3. Regulamento Técnico sobre Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem.		
5. Fraudes que Ocorrem nos Alimentos: 5.1. Alteração, Adulteração, Falsificação, Sofisticação e Grosseiras.		
Bibliografia básica: ALMEIDA-MURADIAN, L.B.; PENTEADO, M.V.C. Vigilância Sanitária. Tópicos sobre legislação e análise de alimentos . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007, 203 p. CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2a Ed. Campinas: Ed.		



UNICAMP, 1999.
GOMES, J.C.; OLIVEIRA, G.F. **Análises Físico-Químicas de Alimentos**. Viçosa, MG: Ed UFV, 2011.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos**. Instituto Adolfo Lutz, 2008.

Bibliografia complementar:

GOMES, J.C. **Legislação de Alimentos e Bebidas**. Viçosa: UFV, 2007.
MORETTO, E.; FELT, R.; CONZAGA, L.V.; KUSKOSKI, E.M. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Santa Catarina: Ed. UFSC, 2002.
MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R.M.V. **Manual de soluções, reagentes e solventes**. 2ed. São Paulo. E. BlucherLtda, 1968.
SALINAS, R.D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.
SKOOG, W.; HOLLER, C. **Fundamentos de Química Analítica**. Tradução da 8ª Edição norte-americana, Editora Thomson, São Paulo-SP, 2006.
SOUZA, T.C. **Alimentos, propriedades físico-químicas**. 2 ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2001.



4º Período

Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS IV) Gestão de Programa de Alimentação Escolar		Código: NCS113
Nome do Componente Curricular em inglês: Integrated Practices in Nutrition and Health (PINUS IV) Management of the School Feeding Program		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição
Carga horária semestral 30 horas	Carga horária semanal teórica 00 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
<p>EMENTA:Sistema de Ensino Público no Brasil. Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE. Legislação regulamentadora da Alimentação Escolar no Brasil. Controle Social do PNAE. Os centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE. Operacionalização da Alimentação Escolar na rede Pública de Ensino. Atribuição do Nutricionista no PNAE de acordo com resolução CFN.</p>		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>1-Apresentar a estrutura e funcionamento da rede pública de ensino no município de Ouro Preto, por meio de visita à Secretaria de Educação e às escolas/creches, destacando os principais problemas e desafios e as interlocuções com o Sistema de Ensino Público no Brasil. Conhecer a coordenação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no município de Ouro Preto, levantando aspectos históricos, princípios e diretrizes, legislação regulamentadora e complementar, abrangência, funcionamento;</p> <p>2-Entender como se realiza o controle social do PNAE, por meio de participação de reuniões do CAE – Ouro Preto ou representação do mesmo, apreciando a constituição, o funcionamento e as funções desses conselhos;</p> <p>3-Perceber quais contribuições do CECANE – Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar na implementação da Lei nº 11947, ressaltando aspectos históricos, funções, abrangência e resultados;</p> <p>4- Acompanhar as atribuições do nutricionista da Alimentação Escolar na Secretaria Municipal de Educação no que se refere a Educação;</p> <p>5- Promoção da integração com as equipes de saúde do município (PSF, Vigilância Sanitária e Epidemiológica) atuando de forma interdisciplinar na promoção da saúde individual e coletiva;</p> <p>6- Educação no que se refere a:</p> <p>6.1 Elaboração de cardápios para escolas e creches de acordo com o orçamento disponível para o PAE (FNDE e Recurso municipal);</p> <p>6.2 Preparação de especificações técnicas e solicitação de compras dos alimentos perecíveis e não perecíveis, com especial atenção aos gêneros adquiridos da agricultura familiar;</p> <p>6.3 Elaboração das requisições de gêneros e da planilha de controle de estoque;</p> <p>6.4Acompanhamento da operacionalização da Alimentação Escolar em uma unidade de ensino da rede pública</p> <p>6.5 Acompanhar o diagnóstico e o monitoramento do estado nutricional e de saúde dos alunos das unidades educacionais (crianças, adolescentes e adultos) por meio de antropometria e condutas efetuadas pelo nutricionista;</p> <p>6.6 Acompanhar as práticas de educação alimentar e nutricional na rede pública de ensino, promovendo alimentação saudável por meio de articulação com profissionais das unidades de ensino e de equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (bancos de alimentos,</p>		



padaria-escola, cozinhas comunitárias, espaços de convivências, dentre outros).
6.7 Acompanhamento do nutricionista ou estagiário da nutrição

Bibliografia básica:

- BIZZO, M.L.G.; LEDER, L. **Educação nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para o ensino fundamental**. Revista Nutrição. Campinas, set/out,2005.
- BOOG, M.C.F. **Programa de educação nutricional em escola de ensino fundamental de zona rural**. Revista de Nutrição. Campinas, nov/dez. 2010. Disponível em: <www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732010000600007>. Acesso em: 18 de maio de 2011.
- BRASIL, Ministério da Educação e do Desporto, SEF. **Parâmetros Curriculares Nacionais: Ciências Naturais**. Brasília, DF: 1997.
- BRASIL, Ministério da Educação e do Desporto. **Referencial Curricular Nacional para Educação Infantil**. Brasília, DF: MEC/SEF, v.1,2 e 3, 1998.
- BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação. **Lei 11947** de 16 de junho de 2009.
- BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação. **Resolução CD FNDE nº 38**, 16 de julho de 2009.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à saúde, Departamento de Atenção Básica, Coordenação Geral de Política de Alimentação e Nutrição. **Incorporação da curva de crescimento da Organização Mundial de Saúde de 2006 e 2007 no SISVAN**. Disponível em: <www.saude.gov.br/nutricao>. Acesso em: 16 de junho de 2017.
- GABRIEL, C.G.; SANTOS, M.V.; VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação de um programa de promoção de hábitos alimentares saudáveis em escolares de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil**. Rev. Bras. SaúdeMatern. Infant., Recife, v.8, n.3 p.299-308, jul/set., 2008.
- MEZOMO, I.F.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração da produção**. 5 ed. São Paulo: MANOLE, 2002.
- OLIVEIRA, E.V. **Planejamento e Organização do Serviço de Nutrição e Dietética**. São Paulo: IPH. S/d.
- SILVA FILHO, A.R. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinha industrial**. São Paulo: Varela, 1996.
- VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação nutricional de coletividades**. Santa Catarina: EdUSFSC, 2007.

Bibliografiacomplementar:

- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à saúde, Departamento de Atenção Básica, **Coordenação Geral de Política de Alimentação e Nutrição. Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN: Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde**. Norma Técnica, fev, 2008.
- SCHMITZ, B.A.S. et. al. **A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar**. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 2008. Disponível em: <www.scielo.br/pdf/csp/v24s2/16.pdf>. Acesso em: 12 de maio de 2011.
- TEIXEIRA, S. ET al. **Administração aplicada a unidades de alimentação e nutrição**. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2003.
- WHO-World Health Organization. **WHO Child Growth Standards: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age**. Methods and development. WHO (nonserial publication). Geneva: WHO, 2006.



Nome do Componente Curricular em português: Tecnologia de Alimentos C		Código: ALI111
Nome do Componente Curricular em inglês: Food Technology		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade acadêmica: ENUT
Carga horária semestral 75horas	Carga horária semanal teórica 03 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: Principais métodos de conservação de alimentos; Aditivos alimentares; Materiais de embalagens para alimentos; Rotulagem de alimentos: informações nutricionais complementares; Tecnologia dos principais grupos de alimentos de origem vegetal e animal.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
1. Introdução: conceitos básicos da tecnologia de alimentos, indústria de alimentos e matérias primas alimentares.		
2. Métodos gerais de conservação de alimentos (físicos, químicos e biológicos).		
3. Aditivos alimentares: conceito, legislações brasileira e internacional, classificações e funções nos alimentos.		
4. Materiais de embalagens para alimentos.		
5. Rotulagem de alimentos: informações nutricionais complementares.		
6. Leite e derivados:		
6.1 Leites pasteurizado e esterilizado		
6.2 Leites desidratados (leite evaporado, leite condensado, leite em pó)		
6.3 Creme de leite e manteiga		
6.4 Queijos		
6.5 Leites fermentados		
7. Frutas e hortaliças:		
7.1 Metabolismo		
7.2 Minimamente processados		
7.3 Conservação pelo calor		
7.4 Conservação pelo frio		
8. Carnes e derivados:		
8.1 Cuidados pré-abate		
8.2 Transformação de músculo em carne		
8.3 Conservação pelo frio (refrigeração e congelamento)		
8.4 Conservação pelo calor		
8.5 Produtos embutidos		
8.6 Emulsões cárneas		
8.7 Produtos salgados e curados		
8.8 Produtos defumados		
9. Óleos e gorduras comestíveis		
9.1 Processamento/extração		
9.2 Modificação de óleos		
9.3 Produção de margarinas e similares		



10. Cereais:

10.1 Processamento dos principais cereais consumidos no Brasil: arroz, trigo e milho.

Bibliografia básica:

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006, 602p;
GAVA, A. J.; da SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008, 511p.
ORDÓNEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005, 294p.
ORDÓNEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: produtos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005, 280p.

Bibliografia complementar:

ABREU, L. R. **Processamento do leite e tecnologia de produtos lácteos**. Lavras: UFLA/FAEPE, 2005, 194p.
CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H. **Introdução a labioquímica y tecnología de los alimentos**. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1992.
GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Ciência e qualidade da carne: fundamentos**. Viçosa: Editora UFV, 2013, 197p.
GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de abate tipificação de carcaças**. 2 ed. Viçosa: UFV, 2014, 336p.
LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. Porto Alegre: Artmed, 2005, 284p.
LIMA, U. A. **Matérias primas alimentares**. São Paulo: Blucher, 2010, 402p.
MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. **Tecnologia de produção de derivados do leite**. 2. ed. Viçosa: Editora UFV, 2011, 85p.
MORAIS, A. A. C.; SILVA, A. L. **Soja: suas aplicações**. Rio de Janeiro: Medsi, 1996, 259p.
MORETTO, E. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Florianópolis: UFSC, 2002, 255p.
MORETTO, E. **Óleos e gorduras vegetais: processamento e análise**. Florianópolis: UFSC, 1989, 179p.
NUNES, C. A. **Tecnologia de óleos e gorduras para engenharia de alimentos**. Lavras: UFLA, 2013, 69p.
OETTERER, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006, 612p.



Nome do Componente Curricular em português: Gestão da Qualidade Higiénico-Sanitária em Serviços de Alimentação		Código: ALI112
Nome do Componente Curricular em inglês: Hygienic-Sanitary Quality Management in Food Services		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos- DEALI		Unidade acadêmica: ENUT
Carga horária semestral 60horas	Carga horária semanal teórica 02 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: Conceitos, metodologias e programas para o controle da qualidade higiénico-sanitária nos serviços de alimentação.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
Conteúdo Teórico:		
1. Conceitos e princípios de controle de qualidade		
1.1 Controle e garantia da qualidade higiénico-sanitária		
1.2 Princípios ligados ao consumidor e ao fornecedor		
2. Legislações da área de alimentos		
2.1 <i>Codex Alimentarius</i> : Conceitos; estrutura; Comitês e Forças-Tarefas do <i>Codex Alimentarius</i> ; importância do <i>Codex Alimentarius</i> ; Comitê do <i>Codex Alimentarius</i> no Brasil.		
2.2 Processos de elaboração de normas brasileiras: ISO 9000:2000; ISO 14000:2004; ISO 22000:2005 e NBR 15635		
2.3 Legislação Brasileira: Portaria nº 1428; Portaria nº 326; Resolução nº 196; Portaria n. 5; Portaria nº 6; Portaria nº 7274; Lei nº 363; Resolução RDC nº 216; Resolução RDC nº 275.		
3. Programas de qualidade		
3.1 Definição de normas e padrões de qualidade		
3.2 Órgãos normatizadores da área de alimentos		
3.3 Padrão de identidade e qualidade (PIQ) dos alimentos		
3.4 Programa nacional de monitoramento da qualidade sanitária de alimentos/ANVISA		
4. Metodologia para avaliação das Boas Práticas de Produção de Alimentos		
4.1 Elaboração de formulários do tipo <i>checklist</i>		
4.2 Análise qualitativa		
4.3 Análise quantitativa		
5. Qualidade higiénico-sanitária em serviços de alimentação		
5.1 Condições higiénico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores na área de alimentos;		
5.2 Boas práticas para serviços de alimentação:		
5.2.1 Manual de boas práticas de manipulação e processamento/procedimentos operacionais padronizados (POP)		
5.2.2 Objetivos e definições		
5.3 Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)		
5.3.1 Histórico e objetivos		
5.3.2 Definição de alimento seguro		
5.3.3 Evolução do método APPCC e garantia da qualidade no Brasil		
5.3.4 Definição dos termos e componentes do sistema APPCC		
5.3.5 Etapas para a elaboração de um sistema APPCC		
5.3.6 Implantação do APPCC		



5.3.7 Aplicação do APPCC em serviços de alimentação

Bibliografia básica:

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos.** Varela. 2a ed. (2003) São Paulo.

MADEIRA, M.; Ferrão, M. E. M. **Alimentos conforme a lei.** Manole. 1a ed. (2002) São Paulo.

http://www.unifor.br/pls/oul/bc_exibe_dados_obra_ncm?p_cd_obra=999999http://www.unifor.br/pls/oul/bc_exibe_dados_obra_ncm?p_cd_obra=999999SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. Varela. 5a.ed. (2002) São Paulo.

LOPES, E. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados – POP.** São Paulo: Varela, 2004.

Bibliografia complementar:

AMARAL, C.A.A. **Parâmetros para a avaliação da qualidade higiênico-sanitária de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.** Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais (Dissertação, mestrado) 2001.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. **Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004.** Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.** Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.



5º Período

Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição em Saúde (PINUS V)- Ambulatório de Atenção Primária à Saúde		Código: NCS114
Nome do Componente Curricular em inglês: Integrated Practices in Nutrition and Health (PINUS V) Primary Health Care Outpatient Clinic		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição - ENUT
Carga horária semestral 60 horas	Carga horária semanal teórica 0 horas/aula	Carga horária semanal prática 04 horas/aula
EMENTA: Atendimento nutricional de adultos, idosos e gestantes. Triagem nutricional. Avaliação nutricional. Conduta dietética/dietoterápica adequada à patologia ou ao estágio da vida. Aconselhamento nutricional e em amamentação.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
<ol style="list-style-type: none">1. Treinamento <i>in locu</i> – técnicas e instrumentos.<ol style="list-style-type: none">1.1 Avaliação nutricional antropométrica.1.2 Avaliação nutricional dietética (Recordatório de 24h, Registros alimentares de 72h, Questionário de Frequência de Consumo Alimentar (QFCA).1.3 Programas de cálculos dietéticos.2. Atendimento individual da clientela.<ol style="list-style-type: none">2.1 Elaboração de protocolos.2.2 Triagem nutricional.2.3 Anamnese sociodemográfica, dietética e comportamental.2.4 Avaliação nutricional subjetiva, antropométrica e dietética.2.5 Determinação do diagnóstico nutricional.3. Interpretação de exames laboratoriais.<ol style="list-style-type: none">3.1 Solicitação de exames laboratoriais, com a devida autorização.3.2 Interpretação dos achados.4. Planejamento e elaboração de conduta nutricional individualizada.<ol style="list-style-type: none">4.1 Cálculo dietético/dietoterápico.4.2 Elaboração do plano alimentar.4.3 Elaboração de folders com orientações.4.4 Preparação da lista de substituição.5. Aconselhamento nutricional e proposição de metas6. Organização dos retornos da clientela;7. Discussões <i>in locu</i> com o professor responsável;8. Atualização de impressos do Ambulatório		



Bibliografia básica:

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. Barueri: Manole, 3ed, 2014.
MAHAN, L.K.;ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 13 ed. 2013.
ACCIOLY, E.;SAUNDERS, C.;LACERDA, E.M.A. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan/Cultura Médica, 2ed, 2009.

Bibliografia complementar:

BRASIL.Ministério da Saúde. **Manual técnico pré-natal e puerpério: atenção qualificada e humanizada**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Atenção ao pré-natal de baixo risco**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.
CAMPOS. M.T.F.S.;MONTEIRO, J.B.R.;ORNELAS, A.P.R.C. **Fatores que afetam o consumo alimentar e a nutrição do idoso**. Rev. Nutrição, v.13, n.3, p.157-165, 2000.
CARVALHO, M.R.;TAMEZ, R.N. **Amamentação: bases científicas para a prática profissional**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
DUARTE, A.C.G. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.
GIBNEY, M.J.;MACDONALD, I.A.;ROCHE, H.M. **Nutrição & Metabolismo**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos - Fundamentos básicos da nutrição**. Barueri: Manole, 2007.
VITOLLO, M.R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2008.



Nome do Componente Curricular em português: Introdução a Nutrição Clínica		Código: NCS115
Nome do Componente Curricular em inglês: Introduction to Clinical Nutrition		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 60 horas	Carga horária semanal teórica 03 horas/aula	Carga horária semanal prática 01 horas/aula
EMENTA: Introdução a Nutrição Clínica. Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado e Ambulatorial. Modificações da Dieta Oral Destinada ao Indivíduo Enfermo. Terapia Nutricional Enteral e Parenteral. Interações Drogas-Nutrientes. O Prontuário Clínico. Processo de Abordagem Nutricional do Paciente Hospitalizado.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
Conteúdo teórico		
1. Introdução a Nutrição Clínica.		
1.1. Conceito, finalidade e importância		
1.2. Funções do Nutricionista em Clínica		
1.3. Níveis de Assistência em Nutrição		
1.4. Legislação da prática profissional em Nutrição Clínica		
1.5. Prescrição Dietoterápica		
1.6. Atendendo o paciente		
1.7. Relação equipe de saúde / paciente		
2. Triagem e Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado e Ambulatorial.		
2.1. Métodos Subjetivos		
2.2. Métodos Objetivos		
2.3. Diagnóstico Nutricional		
3. Modificações da Dieta Oral Destinada ao Indivíduo Enfermo.		
3.1. Cardápios hospitalares		
3.2. Classificação das dietas terapêuticas		
3.3. Dietas para preparo de exames e diagnóstico		
3.4. Suplementos nutricionais, alimentos para fins especiais, substâncias funcionais e fitoterápicos		
4. Terapia Nutricional Enteral e Parenteral		
4.1. Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional: composição, organização e regulamentação.		
4.2. Nutrição Enteral: indicações, vias de acesso, formulações, cálculos dietéticos, complicações e monitoramento.		
4.3. Nutrição Parenteral: indicações, vias de acesso, formulações, cálculos, complicações e monitoramento.		
5. Interações Drogas-Nutrientes		
5.1. Efeitos dos fármacos sobre o estado nutricional		
5.2. Efeitos do estado nutricional sobre a utilização dos fármacos		
6- Processo de Abordagem Nutricional do Paciente Hospitalizado.		
6.1. O Prontuário Clínico– Siglas e normas para preenchimento		
6.2. Sinonímia		
Conteúdo prático		
1. Acompanhamento de triagem nutricional e de avaliação nutricional em unidade de internação.		
2. Cálculo de necessidades nutricionais e elaboração de fórmulas para nutrição enteral e nutrição		



parenteral.

3. Registro em prontuário da prescrição dietética e da evolução do paciente.

Bibliografia básica:

MAHAN, L. K;ESCOTT – STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11 ed. São Paulo:Roca, 1999.

MIRANDA, C.F. **Atendendo o paciente. Perguntas e respostas para o profissional de saúde**. Belo Horizonte: Crescer, 1996.

SHILLS, M. E., et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9. ed. São Paulo: Manole Ltda., 2003.

Bibliografia complementar:

BODINSKI, L.H.;**Dietoterapia: Princípios e Prática**. São Paulo:2000.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. In: Schor, N. (ed) Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP / EPM. São Paulo:ManoleLtda, 2002.

NEMER, A. S. A.; NEVES, F. J.;FERREIRA, J. E. S. **Manual de solicitação e interpretação de exames laboratoriais**. Rio de Janeiro: Livraria e Editora Revinter Ltda., 2010.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 2v., 3 ed. São Paulo:Atheneu, 2001.

IBGE-Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Novo site IBGE**. Disponível em:

<<http://www.ibge.gov.br/home/>>. Acesso em 17 de abril de 2017.



Nome do Componente Curricular em português: Avaliação Nutricional		Código: NCS 116
Nome do Componente Curricular em inglês: NutritionalAssessment		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 60 horas	Carga horária semanal teórica 3 horas/aula	Carga horária semanal prática 1 hora/aula
EMENTA: Avaliação nutricional, Avaliação antropométrica em crianças, adolescente e adulto, composição corporal, avaliação bioquímica, avaliação clínica-nutricional.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
1. Avaliação nutricional 1.1 Conceito 1.2. Objetivo 1.3. Métodos de Avaliação Nutricional 1.4. Fatores que determinam o estado nutricional		
2. Avaliação antropométrica: crianças, adolescentes e adultos. 2.1. Medidas Antropométricas/Índices 2.2 Classificações Antropométricas 2.3. Diagnostico Antropométrico		
3. Composição corporal 3.1. Conceitos e definições básicas 3.2. Modelos de composição corporal 3.3. Diferenças étnicas na composição corporal		
4. O método antropométrico da composição corporal 4.1. Dobras cutâneas 4.2. Medidas derivadas de pregas cutâneas 4.3. Técnica de tomada das medidas de dobras cutâneas 4.4. Protocolos de determinação de gordura corporal		
5. Avaliação Bioquímica: 5.1. Conceito 5.2. Importância 5.3. Vantagens e Desvantagens 5.4. Alterações Bioquímicas 5.5. Critérios de Avaliação Bioquímica 5.6. Provas bioquímicas aplicáveis em avaliação nutricional		
6. Avaliação Clínica-nutricional 6.1. Conceitos e termos técnicos 6.2. Objetivos 6.3. Aplicações e limitações 6.4. Exame físico geral 6.5. Exame físico dirigido		



6.6. Principais sinais e sintomas clínicos nas doenças nutricionais

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Nutrição**. Disponível em: <www.saude.gov.br/nutricao>. Acesso em 15 de maio de 2018.

COSTA, R F. **Composição corporal: teoria e prática da avaliação. Fitness Brasil**. Barueri: Manole, 2001.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: Nutrição Clínica do Adulto**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005, Cap. 6, p. 89-115.

DUARTE, A. C. G. **Avaliação Nutricional: Aspectos Clínicos e Laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

IBGE-Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Novo site IBGE**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/>>. Acesso em 17 de abril de 2017.

VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação Nutricional de coletividades**. 4.ed, Florianópolis: 2008.

WHO - World Health Organization. **Physical Status: The use and interpretation of anthropometry – Report of a WHO Expert Committee** WHO Technical Report Series, Geneva, 1995, 452p.

WHO - World Health Organization. Disponível em: <<http://www.who.int/en/>>. Acesso em: 14 de maio de 2018.

Bibliografia complementar:

DUARTE, A.C.; CASTELLANI, F.R. **Semiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2002.

FRISANCHO, A.R. **Anthropometric Standards for the assessment of growth and nutritional status**. University of Michigan Press, 1993.

GUEDES, D.P. **Controle do Peso Corporal: composição corporal, atividade física e Nutrição**. 2.ed. Florianópolis, 2003.

JELLIFFE, D.B. **The assessment of the nutritional status of the community**. Geneva: WHO, 1966.

MARTINS, C. **Avaliação do Estado Nutricional e Diagnóstico**. v.1. Editora Nutro Clínica, 2008.

MAHAN, L. K. ESCOTT-STUMP, S., RAYMOND, J.L. Krause: **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.



Nome do Componente Curricular em português: Avaliação do Consumo Alimentar		Código: NCS117
Nome do Componente Curricular em inglês: FoodConsumptionAssessment		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 30 horas	Carga horária semanal teórica 2 horas/aula	Carga horária semanal prática 0 hora/aula
EMENTA: Métodos e Instrumentos de avaliação do consumo alimentar; Indicadores socioeconômicos e demográficos.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
<u>Unidade I: Consumo Alimentar</u> <ol style="list-style-type: none">1. Introdução2. Importância epidemiológica da avaliação do consumo alimentar (Alimentos/Nutrientes versus Doença).3. Métodos e Técnicas de Inquéritos Alimentares: instrumentos, vantagens e desvantagens<ol style="list-style-type: none">3.1 Tipos e Classificação3.2 Recordatório de 24 horas3.3 Registro Alimentar/Diário Alimentar3.4 Questionário de Frequência Alimentar (QFA)3.5 Pesagem Direta de Alimentos3.6 História Alimentar3.7 Estudos Populacionais4. Análise do Consumo Alimentar: Indivíduos e população5. Validade e reprodutibilidade (tabelas de composição de alimentos, padrão-ouro).6. Índices de qualidade da dieta (IQD)7. Folha de balanço8. Consumo Familiar9. Despesa/Orçamento Familiar10. Alguns Estudos (POF, ENDEF: Metodologia)11. Análise, Apresentação e Interpretação dos resultados (RDA, DRIs)		
<u>Unidade II: Indicadores socioeconômicos e demográficos</u> <ol style="list-style-type: none">12. Avaliação dos indicadores socioeconômicos e demográfico13. Elaboração preliminar do Projeto – Tema, Hipótese, Modelo de Causalidade, Introdução, Objetivos e Métodos.		
Bibliografia básica: <p>FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005. VANUCCHI, H. editor. Nutrição e Metabolismo – Consumo Alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição de alimentos para decisão nutricional. Brasília: ANVISA</p>		



UNB/Nut, 2001.
NEPA/UNICAMP. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos**.Campinas:NEPA, 2006.
PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos Alimentos - Fundamentos Básicos da Nutrição**.Rio de Janeiro: Manole, 2008.
PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**.Rio de Janeiro: Rúbio, 2011.

Bibliografia complementar:

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009.
Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Rio de Janeiro,2010.
DUARTE, A.C.G.**Avaliação Nutricional - Aspectos Clínicos e Laboratoriais**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.
KAC, G.; SCHIERI, R.; GIGANTE, D.P.**Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2010.
JELLIFFE, D.B. **The assessment of the nutritional status of the community**.Geneva: WHO, 1966.
MARTINS, C. **Avaliação do Estado Nutricional e Diagnóstico**.v.1. Editora Nutro Clínica, 2008.
MAHAN, L. K. ESCOTT-STUMP,S., RAYMOND,J.L. Krause: **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012



Nome do Componente Curricular em português: Dietética		Código: ALI113
Nome do Componente Curricular em inglês: Dietetic		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos- DEALI		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 75 horas	Carga horária semanal teórica 03 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: A disciplina tem como objetivos capacitar o aluno para fazer o planejamento e a avaliação de planos alimentares para indivíduos e coletividades saudáveis de diversos grupos etários.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none">1. Uso e interpretação das recomendações dietéticas;2. Tabelas de composição de alimentos: aplicação e limitações;3. Elaboração do plano alimentar (dieta) normal;4. Avaliação da biodisponibilidade de ferro e da qualidade protéica de dietas (P%; NDPcal%; Cal/g de nitrogênio);5. Programas de informática para apoio à dietética;6. Planejamento dietético para pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos, idosos, atletas, vegetarianos e coletividades;7. Avaliação nutricional dietética de indivíduos e coletividades utilizando as IDRS.		
Bibliografia básica: IBGE– Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Estudo Nacional da Despesa Familiar . Tabelas de composição de alimentos. Rio de Janeiro, 4ed, 1996 Fausto, M. A. Planejamento de dietas e da alimentação. Rio de Janeiro: Revinter, 2003. NationalResearchCouncil. Food and Nutrition Board. Diet and health: implications for reducing chronic disease risk . National Academy Press: Washington, D.C., 1989. National Research Council. Food and Nutrition Board. Dietary reference intakes. Applications in dietary assessment . National Academy Press: Washington, D.C., 2000. World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases . Geneva, 2003. (WHO technicalreport series, 916). VITOLLO, M. R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento . Rio de Janeiro: Rúbio. 2008.		
Bibliografiacomplementar: National Research Council. Food and Nutrition Board. DRI: Dietary reference intakes for calcium, phosphorus, magnesium, vitamin D and fluoride . National Academy Press: Washington, D.C., 1999. National Research Council. Food and Nutrition Board. Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium and carotenoids . National Academy Press: Washington, D.C., 2000. National Research Council. Food and Nutrition Board. Dietary reference intakes for thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folate, vitamin B12, pantothenic acid, biotin, and choline . National Academy Press: Washington, D.C., 2000. National Research Council. Food and Nutrition Board. DRI: Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc . National Academy Press: Washington, D.C., 2001. National Research Council. Food and Nutrition Board. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, protein and amino acids (macronutrients) . National Academy Press: Washington, D.C., 2002. National Research Council. Food and Nutrition Board. DRI: Applications in dietary planning . NationalAcademy Press: Washington, D.C., 2003.		



GUIMARÃES, A.F.; GALISA, M. S. **Cálculos Nutricionais: Conceitos e Aplicações Práticas**. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008.

6º Período

Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS VI) Práticas Hospitalares		Código: NCS118
Nome do Componente Curricular em inglês: Integrated Practices in Nutrition and Health (PINUS VI) Hospital practices		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social- DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 30 horas	Carga horária semanal teórica 00 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: Observar rotinas do serviço de nutrição nas enfermarias, ambulatórios, banco de leite humano, alojamento conjunto e UAN da Irmandade Santa Casa da Misericórdia de Ouro Preto – MG.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>1. Conhecer:</p> <p>1.1. Área física do hospital, especificamente aquelas referentes ao serviço de nutrição;</p> <p>1.2. Regimento interno da instituição, incluindo regras específicas (Ex. “Dez passos para o Hospital Amigo da Criança”, Manual de Boas Práticas em UAN, EMTN – Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional);</p> <p>1.3. Tipos de dietas e suplementos hospitalares fornecidas pelo serviço;</p> <p>1.4. Tipos de sondas e demais equipamentos necessários para a confecção e administração destas dietas;</p> <p>1.5. Equipe de funcionários que compõe as várias áreas do serviço de nutrição hospitalar;</p> <p>2. Observar (problematizar e propor intervenções, quando possível, participar):</p> <p>2.1 Processo Produtivo do Serviço de Nutrição e Dietética</p> <ul style="list-style-type: none"> o Recepção e triagem de gêneros alimentícios; o Armazenamento e manipulação dos alimentos; o Métodos de controle da qualidade higiênico-sanitária - alimentos, equipamentos, utensílios e processos de distribuição; o Produção e distribuição das dietas hospitalares orais e suplementos; o Seleção e preparo dos alimentos para dietas especiais – aspectos qualitativos e quantitativos; o Distribuição das dietas hospitalares – logística e peculiaridades; o Gestão de pessoas – dimensionamento, cargos, escalas e rotinas. <p>2.2 Rotina do serviço da Nutrição Clínica</p> <ul style="list-style-type: none"> o Triagem nutricional; o Avaliação e diagnóstico nutricional; o Estabelecimento da conduta nutricional; o Administração de dietas orais e enterais aos pacientes; o Corrida de leitos para evolução dos pacientes; o Verificação da aceitação das dietas pelos pacientes; o Acompanhamento e registro em prontuário; <p>2.3 Rotina do Serviço do Alojamento Conjunto</p> <ul style="list-style-type: none"> o Corrida de leitos das parturientes; o Orientação para o aleitamento materno e observação de mamada; 		



- Identificação, logo no pós-parto, do binômio mãe/RN em risco de mortalidade e desmame precoce para acompanhamento mais frequente por meio de visitas domiciliares;
- Oferecimento de apoio clínico frente às intercorrências do processo de amamentação: fissuras, traumas mamilares, ingurgitamentos, mastites e outras;
- Orientação das nutrizes quanto às técnicas de ordenha do leite humano, os cuidados de higiene para a coleta e a forma de armazenamento do leite ordenhado;
- Avaliação do perfil nutricional de nutrizes e lactentes atendidos por meio de indicadores antropométricos;
- Alimentação da nutriz: aceitação e orientações;

2.4 Rotina do serviço do Banco de Leite Humano

- Análise do leite humano ordenhado quanto aos critérios de acidez, teor de gordura, e presença de coliformes termotolerantes.
- Atividades como palestras, oficinas e outras práticas educativas para incentivar a amamentação;
- Atividades de treinamento, de preparação para a comemoração da Semana Mundial de Aleitamento Materno – SMAM, visitas técnicas orientadas ao BLH;
- elaboração de registros estatísticos do BLH;
- Controle da qualidade higiênico-sanitária – produtos e estrutura física;
- Logística de coleta e armazenamento;
- Gestão de pessoas - dimensionamento, cargos, escalas e rotinas.

Bibliografia básica:

- BIZZO, M.L.G.; LEDER, L. **Educação nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para o ensino fundamental**. Revista Nutrição. Campinas, set/out,2005.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. **Parâmetros Curriculares Nacionais: Ciências Naturais**. Brasília, DF: 1997.
- JELLIFFE, D.B. **The assessment of the nutritional status of the community**.Geneva: WHO, 1966.
- MARTINS, C. **Avaliação do Estado Nutricional e Diagnóstico**.v.1. Editora Nutro Clínica, 2008.

Bibliografia complementar:

- BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação. **Resolução CD FNDE nº 38, 16 de julho de 2009**.
- GABRIEL, C.G.; SANTOS, M.V.; VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação de um programa de promoção de hábitos alimentares saudáveis em escolares de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil**. Rev. Bras. SaudeMatern. Infant. Recife, v.8, n.3, p. 299-308, jul/set., 2008.
- MEZOMO, I.F.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração da produção**. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à saúde, Departamento de Atenção Básica, **Coordenação Geral de Política de Alimentação e Nutrição. Vigilância Alimentar e Nutricional–SISVAN**, 2008.
- MAHAN, L. K. ESCOTT-STUMP,S., RAYMOND,J.L. Krause: **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012



Nome do Componente Curricular em português: Nutrição Materna		Código: NCS119
Nome do Componente Curricular em inglês: Maternal Nutrition		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição - ENUT
Carga horária semestral 60 horas	Carga horária semanal teórica 02 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: Situação de Saúde e Nutrição. Reprodução e Gestação. Gestação Normal. Gestação de Risco.Acompanhamento Ambulatorial de Gestantes. Aleitamento Materno. Nutriz.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
Unidade 1 -Situação de Saúde e Nutrição 1.1 Caracterização epidemiológica do grupo 1.2 Vulnerabilidades sócio-biológica 1.3 Classificação de risco nutricional		
Unidade 2 - Reprodução e Gestação 2.1 Reprodução humana 2.2 Alterações e adaptações fisiológicas e metabólicas 2.3 Alterações e adaptações psicológicas		
Unidade 3 - Gestação Normal 3.1 Avaliação clínica, bioquímica, antropométrica e dietética. 3.2 Recomendações Nutricionais (DRI). 3.3 Acompanhamento nutricional.		
Unidade 4 – Gestação de Risco 4.1 Fatores de risco nutricional: aspectos fisiológicos, nutricionais e sociais. 4.2 Adolescência. 4.3 Anemias na gestação. 4.4 Peso materno excessivo ou deficiente. 4.5 Diabetes mellitus gestacional. 4.6 Síndrome hipertensiva da gestação. 4.7 HIV na gestação 4.8 Drogas lícitas e ilícitas (fumo, álcool, maconha, dentre outras).		
Unidade 5 – Acompanhamento Ambulatorial 5.1 Elaboração de anamnese nutricional. 5.2 Abordagem e avaliação nutricional. 5.3 Planejamento e acompanhamento nutricional de gestantes.		
Unidade 6 – Aleitamento Materno 6.1 Anatomia da mama e fisiologia da lactação. 6.2 Benefícios do aleitamento materno para a mãe, bebê e sociedade. 6.3 Direitos da mãe trabalhadora.		
Unidade 7 – Nutriz 7.1 Avaliação clínica, bioquímica, da composição corporal e antropométrica. 7.2 Recomendação Nutricional (DRI). 7.3 Acompanhamento nutricional.		



Bibliografia básica:

ACCIOLY, E. et al. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.
VITOLLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
VASCONCELOS, M.J.O.B. et al. **Nutrição Clínica – Obstetrícia e Pediatria**. IMIP - Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira. Rio de Janeiro: Medbook, 2011

Bibliografia complementar:

FISBERG, M.R.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L. **Inquéritos alimentares – Métodos e bases científicas**. São Paulo: Manole, 2007.
BERTOLETTI, F.F. et al. **Psicologia na prática obstétrica – Abordagem interdisciplinar**. São Paulo: Manole, 2007.
CARVALHO, M.R.; TAMEZ, R.N. **Amamentação: bases científicas para a prática profissional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
IOM – Institute of Medicine. **Dietary Reference Intakes for Macronutrients**, 2002.
BARBOSA, J.M. et al. **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. Rio de Janeiro: Medbook, 2013
MOORE, K.L. **Fundamentos da Embriologia Humana**. São Paulo: Manole, 1990.
ZUGAIB. **Obstetrícia**. São Paulo: Manole, 2009 (disponível na biblioteca da Medicina/UFOP)



Nome do Componente Curricular em português: Planejamento em Serviços de Alimentação		Código: ALI114
Nome do Componente Curricular em inglês: Food Services Planning		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos- DEALI		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 90horas	Carga horária semanal teórica 04 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
<p>EMENTA: conceitos, metodologias e processos de gerenciamento de serviços de alimentação para coletividades sadias, compreendendo o planejamento e a gestão de cardápios, sistemas de gestão informatizados; recursos físicos e funcionais; refeições transportadas; inovação tecnológica e organização de creches, lactários e bancos de leite. Visitas técnicas em serviços de alimentação e empresas no mercado de alimentação.</p>		
<p style="text-align: center;">CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p>		
<p>Conteúdo Teórico:</p>		
<p>1. Introdução: Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição</p>		
<p>1.1 Elaboração de cardápios para coletividades</p>		
<p>1.2 Período para elaboração de cardápios</p>		
<p>1.3 Fatores que influenciam na elaboração de cardápios</p>		
<p>1.4 Relação entre os tipos de cardápios e as UAN</p>		
<p>1.5 Cuidados na elaboração de cardápios</p>		
<p>1.6 Algumas alternativas para elaborar um cardápio saudável em uma UAN</p>		
<p>1.7 Planejamento de refeições</p>		
<p>1.8 Métodos de Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios – AQPC</p>		
<p>1.9 Métodos de Avaliação Nutricional e Sensorial dos Cardápios – AQNS</p>		
<p>2. Refeições transportadas</p>		
<p>2.1 Objetivos</p>		
<p>2.2 Formas de distribuição</p>		
<p>2.3 Equipamentos, mobiliários e utensílios</p>		
<p>2.4 Cardápios</p>		
<p>3. Inovação Tecnológica na Produção de Refeições</p>		
<p>3.1 Considerações iniciais sobre alimentação e processamento de refeições</p>		
<p>3.2 Novas tecnologias para a produção de alimentação coletiva</p>		
<p>3.3 Recomendações para a implantação de inovação tecnológica em alimentação coletiva no Brasil</p>		
<p>4. Gestão da produção: planejamento, organização e controle do processo de trabalho</p>		
<p>4.1 Administração de recursos físicos: definições e importância da administração de recursos físicos;</p>		
<p>4.2 Previsão de recursos físicos para UAN: espaço físico e instalações (leiaute), aspectos fundamentais, composição/dimensionamento de áreas/plantas baixas de UAN e aspectos físicos gerais;</p>		
<p>4.3 Condições ambientais: iluminação, ventilação, temperatura e umidade; sonorização, cores, localização e configuração geométrica; revestimentos, pé direito, portas e janelas, instalações;</p>		
<p>4.4 Princípios de Ergonomia;</p>		
<p>4.5 Equipamentos: classificação, tipos, distribuição por unidades de trabalho, seleção e aquisição, dimensionamento, instalação e operação dos equipamentos; higienização, conservação e manutenção</p>		



- 4.6 Mobiliários;
- 4.7 Utensílios;
- 4.8 Material de consumo;
- 4.9 Gêneros alimentícios;
- 4.10 Uniformes;
- 4.11 Material de limpeza
- 4.12 Impressos e formulários;
- 4.13 Artigos de Expediente;
- 4.14 Material descartável.

5. Organização de creches

- 5.1 Espaço físico e instalações (leiaute);
- 5.2 Aspectos fundamentais: composição/dimensionamento de áreas/plantas baixas de creches; aspectos físicosgerais; condições ambientais; equipamentos; mobiliários; material para recreação.

6. Organização de lactários

- 6.1 Planejamento;
- 6.2 Equipamentos e utensílios necessários;
- 6.3 Fluxograma;
- 6.4 Área necessária e localização;
- 6.5 Desenvolvimento do leiaute.

7. Organizações de banco de leite

- 7.1 Planejamento;
- 7.2 Equipamentos e utensílios necessários;
- 7.3 Fluxograma;
- 7.4 Área necessária e localização;
- 7.5 Desenvolvimento do leiaute.

Bibliografia básica:

SANT'ANA, H. M. P. Planejamento Físico Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J. BISCONTINI, M.T. Administração aplicada à administração de unidades de alimentação e nutrição. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 219 p.
PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Santa Catarina: Ed.UFSC. 2005.
PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica na Produção de Refeições Coletivas. Santa Catarina: Ed. Insular. 1997.
KINGTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. Enciclopédia de Serviços de Alimentação. São Paulo: Varela 1998.

Bibliografia complementar:

ARAÚJO; F.A.L.V; ALMEIDA, M.I; BASTOS, V.C. **Aspectos Alimentares e Nutricionais dos Usuários do “Restaurante Popular Mesa do Povo**. Saúde e Sociedade v.16, n.1, p.117-133, jan-abr 2007.
GANDRA, Y. R. et al. **Avaliação de serviços de alimentação e nutrição**. São Paulo: Sarvier, 1983.
LOPES, E. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados – POP. São Paulo: Varela, 2004
PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole. 2006
RIEKES, B. H. **Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição: uma proposta metodológica considerando aspectos nutricionais e sensoriais**. 2004. 171 p. Dissertação em Nutrição – Centro de Ciência da Saúde - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
SILVA FILHO, A.R. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinha industrial**. São Paulo: Varela, 1996.



Nome do Componente Curricular em português: Dietoterapia I		Código: NCS122
Nome do Componente Curricular em inglês: Dietotherapy I		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social -DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 60 horas	Carga horária semanal teórica 2 horas	Carga horária semanal prática 2 horas
Ementa: Introdução à dietoterapia. Dietoterapia aplicada aos distúrbios do comportamento alimentar e do peso corporal; Recuperação nutricional do paciente desnutrido; Dietoterapia em situações de estresse metabólico; Dietoterapia aplicada às doenças do aparelho digestivo e glândulas anexas. Estudos de casos.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
1 Introdução à Dietoterapia 1.1 Conceito 1.2 Finalidade 1.3 Importância		
2 Dietoterapia aplicada aos distúrbios do comportamento alimentar e do peso corporal 2.1 Controle da Ingestão Calórica 2.2 Obesidade 2.3 Anorexia Nervosa e Bulimia Nervosa 2.4 Transtorno da Compulsão Alimentar Periódica 2.5 Magreza		
3 Recuperação nutricional do paciente desnutrido 3.1 Fisiopatologia da desnutrição 3.2 Fisiopatologia do estresse metabólico 3.3 Síndrome da realimentação 3.3 Dietoterapia na recuperação da desnutrição primária e na desnutrição do paciente crítico		
4 Dietoterapia aplicada às doenças e má formações do trato gastrointestinal e glândulas anexas 4.1 Doenças e cirurgias da boca e esôfago 4.2 Doenças e cirurgias do estômago 4.3 Doenças e cirurgias do intestino delgado 4.4 Doenças e cirurgias do intestino grosso e reto 4.5 Doenças e cirurgias do fígado 4.6 Doenças e cirurgias da vesícula biliar 4.7 Doenças e cirurgias do pâncreas exócrino		
Bibliografia básica: CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto . In: Schor, N. (ed) Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/ EPM. São Paulo: Manole Ltda, 2002. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos . 9ed. São Paulo: Atheneu, 2007. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 11ed. São Paulo: Roca, 2005. NEMER, A. S. A., NEVES, F. J., FERREIRA, J. E.S. Manual de solicitação e interpretação de exames laboratoriais . Rio de Janeiro: Revinter, 2010. SHILLS, M. E., et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 9ed. Barueri: Manole, 2003, vol. 1 e 2 WAITZBERG, D. L. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica . 3ed. São Paulo: Atheneu, 2001, vol. 1 e 2.		



Bibliografiacomplementar:

- DANI, R; Castro, L. P. Gastroenterologia Clínica. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.
- GIBNEY, M.J. et al. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- MOREIRA, E. A. M., CHIARELLO, P. G. (Coord.). **Atenção Nutricional: Abordagem Dietoterápica em Adultos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- National Institutes of Health Publication nº 98-4083. **Clinical Guidelines on the Identification, Evaluation, and Treatment of Overweight and Obesity in Adults - The Evidence Report**. New York, 1998.
- NUNES, M. A. A.. et al. Transtornos Alimentares e Obesidade. Artmed: Porto Alegre, 1998.
- STORLIE, J.; JORDAN, H. A. (Eds.) **Evaluation and Treatment of Obesity**. In: Wilson, P. K. (Ed.) La Crosse and Health Series. Life Enhancement Publications: Illinois, 1987.
- STUNKARD, A. J.; WADDEN, T. A. (Eds.) **Obesity Theory and Therapy**. 2ed. Raven Press: New York, 1993.
- VANNUCCHI, H., MARCHINI, J. S. (Coord.). **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007



Nome do Componente Curricular em português: Tópicos em Antropologia		Código: HIS013
Nome do Componente Curricular em inglês: Anthropology Topics		
Nome e sigla do departamento: Departamento de História - DEHIS		Unidade acadêmica: ICHS
Carga horária semestral 60 horas	Carga horária semanal teórica 04 hora/aula	Carga horária semanal prática 0 hora/aula
Ementa: A Antropologia como reconstrução teórica da realidade social. A sociedade como sistema de significação. A cultura como ordenação material e representação simbólica. Os códigos que regulam a produção e o consumo de alimentos. O encontro etnográfico e o diálogo teórico-prático. A pesquisa etnográfica: inserção, observação, participação, registro e relato.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none">1. O campo da Antropologia: uma introdução2. Ciência da Antropologia e Ciência da Alimentação: possibilidades interdisciplinares3. O alimento e os processos socioculturais<ol style="list-style-type: none">3.1. A dimensão econômica3.2. O aspecto sócio-político4. Contexto social e o imaginário das práticas alimentares brasileiras5. Questões de método e técnicas de investigação antropológica6. Trabalho de Campo e Interação Comunitária		
Bibliografia básica: P. BERGER E T. LUCKMANN. A construção social da realidade. Petrópolis: Vozes, 1973. A. GIDDENS. As consequências da modernidade. São Paulo: UNESP, 1990. ERVING GOFFMAN. A representação do eu na vida cotidiana. Petrópolis: Vozes, 2006		
Bibliografia complementar: M. BERMAN. Tudo o que é sólido se desmancha no ar – A aventura da modernidade. São Paulo: Cia das Letras, 1987. F. A. SANTOS. A emergência da modernidade – atitudes, tipos e Modelos. Petrópolis: Vozes, 1990 R. MACHADO (org). Microfísica do poder. São Paulo: Graal, 1984. NUNES, M. A. A.. et al. Transtornos Alimentares e Obesidade. Artmed: Porto Alegre, 1998. STORLIE, J.; JORDAN, H. A. (Eds.) Evaluation and Treatment of Obesity . In: Wilson, P. K. (Ed.) La Crosse and Health Series. Life Enhancement Publications: Illinois, 1987. STUNKARD, A. J.; WADDEN, T. A. (Eds.) Obesity Theory and Terapy . 2ed. Raven Press: New York, 1993. VANNUCCHI, H., MARCHINI, J. S. (Coord.). Nutrição Clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007		



7º Período

Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS VII) Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso - TCC		Código: TCC008
Nome do Componente Curricular em inglês: PINUS VII Integrated Practices in Nutrition and Health (PINUS VII) Development of a Course Completion Monograph		
Nome e sigla do departamento: Colegiado do Curso de Nutrição Clínica e Social - CONUT		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 30 horas	Carga horária semanal teórica 0 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: Desenvolvimento de trabalho de ensino, pesquisa ou extensão pertinente às áreas da Nutrição.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Desenvolvimento de atividades de trabalho de campo de investigação científica, atividades de extensão ou de ensino sobre temática pertinente às áreas de conhecimento do curso de graduação em Nutrição.		
Bibliografia básica: DEMO, P. Metodologia do conhecimento científico . São Paulo: Atlas, 2000. DEMO, P. Pesquisa: princípio científico e educativo . 14 ed. São Paulo: Cortez, 2011. KÖCHE, J. C. Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa . 30 ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2012.		
Bibliografia complementar: CRUZ, C.; RIBEIRO, U. Metodologia científica: teoria e prática . 2. ed. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2004. 324 p. LUDORF, S.M.A. Metodologia da pesquisa: do projeto à monografia . Rio de Janeiro: Shade. 2004. 158p. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. Sistema de Bibliotecas e Informação. Guia para normalização bibliográfica de trabalhos acadêmicos . Ouro Preto, 2017. Disponível em: http://www.monografias.ufop.br/documentos/guia-normalizacao-sisbin.pdf . Acesso em: 02/05/2018. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de vigilância sanitária. Cartilha de Vigilância Sanitária - Cidadania e Controle Social . Brasília: ANVISA, 2002. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de vigilância epidemiológica . 6 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 816 p. GALVÃO, M.A.M. Origens das Políticas de Saúde Pública no Brasil (do Brasil Colônia a 1930) . Snt. 1986. LIMA, N.T. Saúde e Democracia: história e perspectivas do SUS . Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005		



Nome do Componente Curricular em português: Nutrição da Criança e do Adolescente		Código: NCS123
Nome do Componente Curricular em inglês: Child and Adolescent Nutrition		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social- DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 60 horas	Carga horária semanal teórica 2 horas/aula	Carga horária semanal prática 2 horas/aula
EMENTA: Situação de Saúde. Crescimento e Desenvolvimento. Aleitamento Materno e seus aspectos relacionados à saúde da criança. Alimentação e Nutrição nas diferentes fases: Recém-nascido a termo, pré-termo e/ou PIG, Lactente, Pré-escolar e escolar, Adolescente. Planejamento dietético. Situações de vulnerabilidade biológica na infância.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Unidade 1 - Situação de Saúde e Nutrição 1.1 Vulnerabilidade sociobiológica 1.2 Caracterização epidemiológica dos grupos		
Unidade 2- Recém-Nascido a Termo e Lactente 2.1 Aspectos neurofisiológicos 2.2 Avaliação do crescimento e desenvolvimento 2.3 Necessidades e recomendações nutricionais 2.4 Aleitamento Materno 2.5 Composição do leite humano 2.6 Técnicas de amamentação e manejo clínico da lactação 2.7 Intercorrências do processo de amamentação 2.8 Política Nacional de Aleitamento Materno 2.9 Situações de saúde da criança que contra-indicam o aleitamento materno 2.10 Alimentação Artificial 2.11 Legislação brasileira e a defesa da amamentação 2.12 Alimentação complementar		
Unidade 3 - Recém-Nascido Pré-Termo e/ou PIG 3.1 Aspectos neurofisiológicos 3.2 Avaliação do crescimento e desenvolvimento 3.3 Necessidades e recomendações nutricionais 3.4 Prescrição dietética e Técnicas de Alimentação 3.5 Atenção humanizada (Método Canguru)		
Unidade 4 - Pré-Escolar e Escolar 4.1 Aspectos fisiológicos 4.2 Avaliação do crescimento e desenvolvimento 4.3 Necessidades e recomendações nutricionais 4.4 Hábitos alimentares e comportamento alimentar		
Unidade 5 - Adolescente 5.1 Aspectos fisiológicos e nutricionais		



- 5.2 Avaliação do crescimento e desenvolvimento
- 5.3 Maturação sexual
- 5.4 Necessidades e recomendações nutricionais
- 5.5 Hábitos alimentares e comportamento alimentar

Unidade 6 – Vulnerabilidade Biológica

- 6.1 Desnutrição; Anemias nutricionais; Hipovitaminose A; Obesidade; Infecções Respiratórias Agudas;
- 6.2 Diarreias Infecciosas Agudas; Parasitoses; Alergias Alimentares.
- 6.3 Aspectos fisiopatológicos e nutricionais
- 6.4 Diagnóstico e acompanhamento nutricional

Bibliografia básica:

- ACCIOLY, E. et al. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.
- EUCLYDES, M. P. **Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada**. Viçosa, MG: UFV, 20014.
- LACERDA, E.M.A.CARVALHO, M.R.; TAMEZ, R.N. **Amamentação: bases científicas para a prática profissional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
- PRIORE, S. E. et al.(Org.). **Nutrição e Saúde na Adolescência**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
- VITOLLO, MR. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

Bibliografia complementar:

- BARBOSA, JM. et al. **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. Rio de Janeiro: Medbook, 2013.
- FAUSTO, M. A. **Planejamento de dietas e da alimentação**. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.
- LAMOUNIER, J. A.; WELFORT, V. **Nutrição em Pediatria: da Neonatologia à adolescência**. São Paulo: Manole, 2009.
- VASCONCELOS, MJOB. et al. **Nutrição Clínica – Obstetrícia e Pediatria (IMIP - Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira)**. Rio de Janeiro: Medbook, 2011.]
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de vigilância sanitária. **Cartilha de Vigilância Sanitária - Cidadania e Controle Social**. Brasília: ANVISA, 2002.
- LIMA, N.T. **Saúde e Democracia: história e perspectivas do SUS**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005



Nome do Componente Curricular em português: Dietoterapia II		Código: NCS125
Nome do Componente Curricular em inglês: Dietotherapy II		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 60	Carga horária semanal teórica 02 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: Dietoterapia nas Doenças Endócrinas; Dietoterapia nas Doenças Cardiovasculares; Dietoterapia nas Patologias Renais; Dietoterapia nas Doenças Pulmonares; Dietoterapia na AIDS; Dietoterapia no Câncer; Dietoterapia no Transplante de Medula Óssea (TMO); Dietoterapia nas Demências; Estudos de caso.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Em pacientes adultos, idosos e pediátricos:		
1- Dietoterapia nas Doenças Endócrinas		
1.1 Alterações na glândula tireóide: Hiper e hipotireoidismo		
1.2 Alterações no córtex da glândula supra-renal: Síndrome de Cushing; Doença de Addison		
1.3 Alterações na glândula hipófise: Diabetes insípido hipofisário; Diabetes insípido neurogênico		
1.4 Alterações no pâncreas endócrino: Hipoglicemia funcional (hiperinsulinismo); Diabetes Melito (DM)		
2- Dietoterapia nas Doenças Cardiovasculares		
2.1 Hipertensão Arterial (HA)		
2.2 Dislipidemias		
2.3 Aterosclerose		
2.4 Infarto Agudo do Miocárdio (IAM)		
2.5 Insuficiência Cardíaca Congestiva (ICC)		
2.6 Transplante cardíaco		
3- Dietoterapia nas Patologias Renais		
3.1- Litíase Renal		
3.2- Síndromes Nefrítica e Nefrótica		
3.3- Insuficiência Renal Crônica (IRC)		
3.4- Insuficiência Renal Aguda (IRA)		
3.5- Transplante Renal		
4- Dietoterapia nas Doenças Pulmonares		
4.1- Mucoviscidose		
4.2- Tuberculose Pulmonar (TBC)		
4.3- Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC)		
5 - Dietoterapia na AIDS		
6 - Dietoterapia no Câncer		
7 - Dietoterapia no Transplante de Medula Óssea (TMO)		
8 - Dietoterapia nas Demências		
8.1 Mal de Parkinson		
8.2 Alzheimer		
8 - Estudos de caso		
9		



Bibliografia básica:

MAHAN, L. K.; ESCOTT – STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11^a. ed. São Paulo: Roca, 2005.
SHILLS, M. E., et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 10. ed. São Paulo: Editora Manole Ltda., 2009.
WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 2v. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto - Guia de Medicina Ambulatorial e Hospitalar da UNIFESP-Escola Paulista de Medicina**. São Paulo: Manole, 2002.

Bibliografia complementar:

AUGUSTO, A.L.P. et al. **Terapia Nutricional**. São Paulo, Atheneu, 1999.
BENNETT, I.C.; PLUM, F. (eds). **Cecil - Tratado de medicina interna**. 2v., 20ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.
CARDOSO, S. P.; MARTINS, C. **Interações droga-nutriente**. Curitiba, Nutroclínica, 1998.
Diretrizes de Litíase Renal (2002), Transplante Renal (2002) e Insuficiência Renal Aguda (2001) da Sociedade Brasileira de Nefrologia. **Diretrizes clínicas**. Disponível em: <www.sbn.org.br>. Acesso em 12 de fevereiro de 2003.
REIS, N.T.; COPLE, C.S. **Nutrição Clínica na Hipertensão Arterial**. Rio de Janeiro, Revinter, 1999.
RIELLA, M.C.; MARTINS, C. **Nutrição e o Rim**. Curitiba: Nutroclínica, 2001.
WAITZBERG, D.L. **Dieta, Nutrição e Câncer**. São Paulo: Atheneu, 2004.



Nome do Componente Curricular em português: Planejamento de Cardápios para Coletividades Enfermas		Código: ALI115
Nome do Componente Curricular em inglês: Menus for Planning Collectives Sick		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos – DEALI		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 45 horas	Carga horária semanal teórica 01 hora/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: Planejamento, elaboração e execução de cardápios envolvendo técnicas de preparo para modificação na consistência dos alimentos e nos teores de carboidratos, proteínas, lipídeos, minerais e fibras; Dietas modificadas; Progressão de dietas; Formulações enterais; Abordagem gastronômica na elaboração de cardápios hospitalares; Visitas técnicas.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
1. Alimentos Diet (diet x light) e edulcorantes.		
2. Dietas de rotina e progressão de dietas: 2.1 Elaboração de preparações para dietas (normal/geral, branda, pastosa, semi-liquida (leve), líquida completa e líquida restrita).		
3. Dietas modificadas: 3.1 Quanto ao número, volume e densidade energética; 3.2 Quanto à temperatura; 3.3 Quanto ao teor de calorias, proteínas, lipídeos, fibras, sódio e potássio; 3.4 Quanto à quantidade de líquidos.		
4. Dieta enteral artesanal: 4.1 Elaboração de dietas artesanais.		
5. Preparações especiais: 5.1 Com restrição de potássio; de purinas; de sódio; 5.2 Sem adição de açúcares; 5.3 Isenta de glúten.		
Bibliografia básica: AUGUSTO, A.L.P. et al. Terapia Nutricional . São Paulo: Atheneu, 2002. PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética . São Paulo: Manole. 2008. NEPA – UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos . 4. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p.		
Bibliografia Complementar: CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos – Manual de Laboratório . São Paulo: Atheneu, 2005. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos . São Paulo: Manole. 2008. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia . 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos . 8. ed. São Paulo: Atheneu. 2007. PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A.; BENZECRY, E.H.; GOMES, M.C.S.; COSTA, V.M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras . 5. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.		



Nome do Componente Curricular em português: Nutrição do Idoso		Código: NCS127
Nome do Componente Curricular em inglês: ElderlyNutrition		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 30 horas	Carga horária semanal teórica 2 horas/aula	Carga horária semanal prática 00 horas/aula
EMENTA: Princípios de Geriatria e Gerontologia, Análise da situação de Saúde e da Nutrição, Políticas Públicas e Serviços de Atenção à Pessoa Idosa, Avaliação Nutricional, Alimentação e Nutrição.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
1 Princípios de Geriatria e Gerontologia 1.1 Conceitos básicos de Geriatria e Gerontologia 1.2 Demografia e epidemiologia do envelhecimento no Brasil 1.3 Bases do envelhecimento do organismo e do psiquismo 1.4 Filosofia do envelhecimento aplicada à prática clínica. 1.5 Avaliação Multidimensional e Plano de cuidados (ações curativas, paliativas e reabilitadoras, além da prevenção de doenças).		
2 Análise da situação de Saúde e da Nutrição 2.1 Dimensões para análise da situação da saúde da população idosa: Demográfica, ambientais, socioeconômica e familiar, comportamentais, funcionalidade e auto avaliação da saúde, mortalidade e morbidade e serviços de saúde. Estado nutricional da população idosa brasileira e fatores associados		
3 Políticas Públicas e Serviços de Atenção à Pessoa Idosa 3.1 Participação e direitos das pessoas idosas; 3.2 Rede assistencial de atenção à pessoa idosa; 3.3 Políticas públicas, serviços e programas de atenção à pessoa idosa		
4 Avaliação Nutricional: 4.1 Avaliação antropométrica 4.2 Avaliação bioquímica 4.3 Avaliação clínica-nutricional		
5 Alimentação e Nutrição 5.1 As alterações fisiológicas do envelhecimento que podem afetar as necessidades de nutrientes. 5.2 Fatores associados ao envelhecimento que resulta em diminuição do consumo alimentar 5.3 Recomendações de ingestão diária de nutrientes 5.4 Estratégias de promoção da saúde e prevenção de doenças e gerenciamento de polipatologias		



Bibliografia básica:

MORAES, E.M.(organizador). **Princípios básicos de geriatria e gerontologia**. Belo Horizonte: Coopemed; 2008. 700 p.
BUSNELLO, F. M. **Aspectos Nutricionais no processo do envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007.
MAGNONI, D.; CUKIER, C.; OLIVEIRA, P. A. de. **Nutrição na terceira idade**. São Paulo: Savier, 2010.
DUARTE, A.C.G.; **Avaliação Nutricional – Aspectos Clínicos e Laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.
SISAP idoso- Sistema de Indicadores de saúde e acompanhamento de políticas do idoso. Disponível em: <<https://sisapidoso.icict.fiocruz.br/>>. Acesso em: 18 de abril de.2018.

Bibliografia complementar:

SOBOTKA, L. **Bases da nutrição clínica**. Rio de Janeiro, Rubio, 2008.
MAHAN, L. K. ESCOTT-STUMP,S., RAYMOND,J.L. **Krause:Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
PAPALLÉO, M. N. **Tratado de Gerontologia: Revista e Ampliada**. São Paulo: Atheneu, 2007.
PAPALLÉO, M. **Urgências em geriatria**. São Paulo: Atheneu, 2001.
VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. São Paulo: Rubio, 2008.



Nome do Componente Curricular em português: Toxicologia Geral e dos Alimentos		Código: FAR021
Nome do Componente Curricular em inglês General AndFoodToxicology		
Departamento de Farmácia - DEFAR		Escola de Farmácia – EF
Carga horária semestral 45h	Carga horária semanal teórica 03 horas/aula	Carga horária semanal prática 00 horas/aula
Ementa: Fundamentos de toxicologia geral e dos alimentos. Estudo dos principais compostos tóxicos que podem ser encontrados ou veiculados nos alimentos, sua fonte, detecção, modo de ação, manifestações tóxicas e prevenção. Avaliação da segurança e riscos de xenobióticos em alimentos. Etiologia das intoxicações por alimentos. Interação entre nutrientes, tóxicos e fármacos. Contaminantes intencionais e não intencionais. Aspectos sociais da toxicologia dos alimentos. Efeito do processamento sobre os alimentos.		
Conteúdo programático:		
1. Introdução a Toxicologia Geral e de alimentos. Conceitos Básicos.		
<ul style="list-style-type: none">• Toxicocinética e Toxicodinâmica. Relação dose resposta. Índices toxicológicos.• Formas de Expressão e etiologia das intoxicações.• Fatores que favorecem intoxicações alimentares.• Vias metabólicas e rotas de absorção e excreção.		
2. Biotransformações		
3. Agentes tóxicos naturalmente presentes nos alimentos:		
<ul style="list-style-type: none">• Leguminosas: Glucosideoscianogênicos, promotores de flatulência, inibidores de tripsina, fitohemaglutininas, saponinas, etc.• Cereais: toxinas produzidas por fungos (micotoxinas), ácido fítico (ftatos), inibidores de amilases, etc.• Bebidas estimulantes: Cafeína, Teofilina, Teobromina• Aminoácidos, peptídeos, proteínas, toxinas: toxina botulínica, capsaicina, gopipol, derivados do triptofano, etc.		
4. Aditivos alimentares – aspectos toxicológicos		
<ul style="list-style-type: none">• Conservantes (preservantes): Benzoatos, parabenos, propionatos, sorbatos, outros agentes antimicrobianos.• Corantes: sintéticos e naturais• Acentuadores de sabor: Glutamato monossódico• Antioxidantes: naturais e sintéticos.• Corretivos de sabor e aroma e flavorizantes: naturais e sintéticos• Edulcorantes (naturais e sintéticos): Ciclamatos, sacarina, aspartame, esteviosídeos, acelsufame, poliálcoois, etc.• Nitratos, nitritos, sulfitos, cloreto de sódio• Agentes espessantes: gomas, gelatinas, mucilagens, derivados de celulose,• Acidulantes, emulsificantes, antiaglomerante, agentes graxos		
5. Contaminantes alimentares		
<ul style="list-style-type: none">• Praguicidas: Organoclorados, organofosforados, carbamatos, nicotinoides, piretroides, etc.• Metais (elementos não essenciais): arsênio, chumbo, cádmio, mercúrio, etc.		
6. Alterações ocasionadas durante o processamento dos alimentos		



- Aminas, nitrosaminas, etanol, flavonoides, taninos, etc.

7. Interação alimento embalagem

8. Hipersensibilidade alimentar: características e sintomas da alergia alimentar, alimentos alergênicos, testes de identificação de alergia alimentar

Bibliografia básica:

TAKAYUKI SHIBAMOTO AND LEONARD F. BJELDANES. **Introdução a Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. - Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 320 p. ISBN 978 85 352 7118 8.

MIDIO, Antonio F.; MARTINS, Deolinda I. **Toxicologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2000.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2002.

Bibliografia complementar:

SCUSSEL, M.V. **Micotoxinas em alimentos**. Florianópolis: Insular, 1998.

LARINI, Lourival. **Toxicologia dos praguicidas**. Barueri: Manole, 1999.

SIMÃO, A.M. **Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico**. 2. ed. São Paulo: Nobel, 1989.

OGA, Seize. **Fundamentos de Toxicologia**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

ORDÓÑEZ, J.A.P. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

CASARETT & DOULL. **Toxicology - The Basic Science of Poisons**. 8. ed. Klaassen, C.D. / Watkins III, J.B - McGraw-Hill, 2013.

CASARETT & DOULL. **Fundamentos de Toxicología**. 2. ed. Klaassen, C.D. / Watkins III, J.B. - McGraw-Hill, 2012.



8º Período

Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS VIII) Atendimento em Atenção Primária à Saúde- Ambulatório Geral		Código: NCSI28
Nome do Componente Curricular em inglês: Integrated Practices in Nutrition and Health (PINUS VIII)		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social- DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 30 horas	Carga horária semanal teórica 00 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: Atendimento ambulatorial nutricional para a clientela das fases do ciclo da vida		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
1. Treinamento com o professor responsável para a realização das atividades de atendimento ambulatorial 2. Atendimento individual da clientela realizando: anamnese alimentar, avaliação e diagnóstico nutricional; 3. Elaborar a conduta nutricional e o planejamento dietoterápico individualizado; 4. Orientação Nutricional individual; 5. Administrar os retornos da clientela; 6. Discussões semanais com os professores responsáveis;		
Bibliografia básica: ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria . Guanabara Koogan/Cultura Médica, 2 ed, 2009. BRASIL. Ministério da Saúde. Manual técnico pré-natal e puerpério: atenção qualificada e humanizada . Brasília, 2006. CAMPOS, M.T.F.S.; MONTEIRO, J.B.R.; ORNELAS, A.P.R.C. Fatores que afetam o consumo alimentar e a nutrição do idoso . Rev. Nutrição, v.13, n.3, p.157-165, 2000. CARVALHO, M.R.; TAMEZ, R.N. Amamentação: bases científicas para a prática profissional . 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto . Barueri: Manole, 2 ed, 2005. DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais . São Paulo: Atheneu, 2007. VITOLLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento . Rio de Janeiro: Rúbio, 2008.		
Bibliografia complementar: GIBNEY, M.J.; MACDONALD, I.A.; ROCHE, H.M. Nutrição & Metabolismo . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. OLIVEIRA, P.A.; MAGNONI, D.; CUKIER, C. Nutrição na terceira idade . São Paulo: Sarvier, 2001. PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos - Fundamentos básicos da nutrição . Barueri: Manole, 2007. Vasconcelos FAG. Avaliação nutricional de coletividades . Santa Catarina: EdUFSC, 2007. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia . São Paulo: Roca, 11 ed. 2005. NEMER, A.S.A.; NEVES, F.J.; FERREIRA, J.E.S. Manual de solicitação e interpretação de exames laboratoriais . Rio de Janeiro: Revinter, 2010.		



Nome do Componente Curricular em português: Nutrição Esportiva		Código: ALI116
Nome do Componente Curricular em inglês: Nutrition in Sports Practice		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 60 horas	Carga horária semanal teórica 02 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
Ementa: Introdução à Nutrição Esportiva. Bioenergética. Macronutrientes e micronutrientes no exercício físico: bioquímica, metabolismo, necessidades e recomendações de ingestão antes, durante e após o exercício. Micronutrientes e polifenóis com atividade antioxidante no exercício. Hidratação e termorregulação. Recursos ergogênicos e suplementação. Avaliação nutricional e planejamento dietético para desportista e atleta. Particularidades nutricionais na prescrição dietética para desportista e atleta.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
1. Introdução à Nutrição Esportiva 1.1 Conceitos: desportista, atleta, atleta de elite 1.2 Atribuições do Nutricionista esportivo 1.3 Evidência científica na prática clínica do nutricionista esportivo.		
2 Conceitos básicos sobre Treinamento e Periodização		
3 Bioenergética dos Nutrientes no Exercício. 3.1 Sistema imediato ou fosfogênico (ATP-CP) 3.2 Sistema anaeróbio láctico 3.3 Sistema aeróbio		
4 Metabolismo, necessidades e recomendações nutricionais e suplementação para atleta e desportistas de: 4.1 Carboidratos 4.2 Proteínas 4.3 Lipídios 4.4 Vitaminas 4.5 Minerais 4.6 Micronutrientes e polifenóis como antioxidantes		
5 Hidratação e Termorregulação 5.1 Termorregulação e equilíbrio hídrico 5.2 Estratégias de hidratação		
6 Recursos Ergogênicos e Suplementação: 6.1 Conceitos 6.2 Tipos de recursos 6.3 Legislação e Doping 6.4 Recursos ergogênicos nutricionais e suplementação		
7 Planejamento dietético do desportista e do atleta em diferentes modalidades 7.1 Avaliação Nutricional (clínica, bioquímica, dietética, antropométrica). 7.2 Prescrição dietética adequada à periodização do treinamento		
8 Particularidades nutricionais: 8.1 Prescrição para idosos, gestantes e adolescentes atletas.		



- 8.2 Prescrição nutricional de atletas visando fortalecer sistema imune e evitar desconforto gastrointestinal.
- 8.3 Mudanças de altitude e estresse térmico
- 8.4 Estratégias nutricionais para o atleta que viaja
- 8.5 Probióticos e fitoterapia.

Bibliografia básica:

MCARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. **Nutrição para o desporto e exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
BIESEK, S.; ALVES L.A.; GUERRA, I. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**, 3 ed. São Paulo: Manole, 2015.
LANCHA, J.R.H.A. **Suplementação Nutricional no Esporte**. São Paulo: Atheneu; 2009

Bibliografia complementar:

DUNFORD, M. **Fundamentos de Nutrição no Esporte e no exercício**. São Paulo: Manole, 2012.
MCARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. **Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
WILMORE, J.H.; COSTILL, D.L. **Fisiologia do esporte e do exercício**. São Paulo: Manole, 2001.
MAUGHAN, RJ; BURKE, LM. **Nutrição esportiva**. Porto Alegre: Artmed, 2004.
HIRSCHBRUCH, M.D. **Nutrição Esportiva: Uma visão prática**. São Paulo: Manole, 3ª edição, 2014.



Nome do Componente Curricular em português: Dietoterapia Pediátrica		Código: NCS129
Nome do Componente Curricular em inglês: PediatricDietotherapy		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social -DENCs		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 30 horas	Carga horária semanal teórica 02 horas	Carga horária semanal prática 00 hora/aula
<p>EMENTA: Introdução à dietoterapia pediátrica. Dietoterapia aplicada aos distúrbios do comportamento alimentar e do peso corporal na infância e adolescência; Doenças carenciais; Suporte nutricional em pediatria; Erros inatos do metabolismo; terapia nutricional nas enfermidades e alterações do trato gastrointestinal; terapia nutricional em crianças portadores de HIV, cardiopatias nefropatias, doenças neurológicas; Hepatopatias; Fibrose cística; Alergia alimentar e Câncer. Outras situações. Estudos de casos.</p>		
<p style="text-align: center;">CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p>		
<p>1 Introdução a Dietoterapia Pediátrica</p> <ul style="list-style-type: none">1.1 Conceito1.2 Finalidade1.3 Importância1.4 Necessidades e recomendações nutricionais1.5 Particularidades do recém-nascido pré-termo		
<p>2 Dietoterapia aplicada aos distúrbios do comportamento alimentar e do peso corporal</p> <ul style="list-style-type: none">2.2 Obesidade infantil2.3 Transtornos alimentares na infância e adolescência		
<p>3 Doenças carenciais</p> <ul style="list-style-type: none">3.1 Desnutrição infantil e dietoterapia na recuperação do estado nutricional3.2 Anemia ferropriva3.3 Outras carências nutricionais comuns na infância		
<p>4 Suporte Nutricional em pediatria</p> <ul style="list-style-type: none">4.1 Nutrição Enteral: indicações, vias de acesso, formulações, cálculos dietéticos, complicações e monitoramento.4.2 Nutrição Parenteral: indicações, vias de acesso, formulações, cálculos, complicações e monitoramento.4.3 Monitoração nutricional e metabólica da criança grave		
<p>5 Erros inatos do metabolismo</p> <ul style="list-style-type: none">5.1 Mucopolissacaridoses5.2 Fenilcetonúria5.3 Acidúrias5.4 Galactosemia		
<p>6 Terapia Nutricional nas enfermidades e alterações do trato gastrointestinal</p> <ul style="list-style-type: none">6.1 Más formações congênitas (lábio leporina e fenda palatina)6.2 Diarreia aguda persistente da criança6.3 Obstipação intestinal6.4 Enterocoliteneocrosante e síndrome do intestino curto		
<p>7-Terapia nutricional em crianças portadoras de</p>		



- 7.1 Infecção por HIV
- 7.2 Cardiopatias
- 7.3 Nefropatias
- 7.4 Doenças neurológicas
- 7.5 Hepatopatias
- 7.6 Fibrose cística
- 7.7 Alergia alimentar
- 7.8 Câncer

8 Outras situações

- 8.1 Desequilíbrio hidroeletrolítico
- 8.2 Cirurgias (pré e pós-operatório) e estresse metabólico

Bibliografia básica:

- VASCONCELOS, M.J.O. B. **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: MedBook, 2011. xxiv, 740p.
- WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. **Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência**. 1ª edição. Barueri: Manole, 2009.
- FEFERBAUM, R.; FALCÃO, M.C. **Nutrição do recém-nascido**. São Paulo: Atheneu 2005. 600 p.

Bibliografia complementar:

- ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2.ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica: Guanabara Koogan 2009. 649p
- MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11ed. São Paulo: Roca, 2005.
- WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3ed, vol. 1 e 2. São Paulo: Atheneu, 2001.
- NUTROLOGIA básica e avançada**. 1.ed. Barueri: Manole 2010. xviii, 350 p (Coleção pediatria. Instituto da Criança HC/FMUSP; 12).
- FALCAO, M.C.; CARRAZA, F.R. **Manual básico de apoio nutricional em pediatria**. São Paulo: Atheneu 1999. 205p



Nome do Componente Curricular em português: Educação Alimentar e Nutricional		Código: NCS130
Nome do Componente Curricular em inglês: Food and Nutrition Education		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 60 horas	Carga horária semanal teórica 2 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
<p>EMENTA: Conceitos básicos em educação. Educação Nutricional Crítica. Atribuições do Nutricionista em Educação Nutricional. Aspectos culturais do fato social alimentar. Metodologia para o estudo das práticas alimentares. Métodos e técnicas de ensino aplicáveis à Educação Nutricional. Elaboração de projetos e intervenções em Educação Nutricional.</p>		
<p align="center">CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p> <p>1 Conceitos básicos em educação</p> <ul style="list-style-type: none">1.1 Educação: conceitos e objetivos1.2 Diferenças entre educação formal e informal1.3 Educação Nutricional: conceitos e objetivos1.4 Diferenças entre educação nutricional tradicional e crítica1.5 Trajetória da Educação Nutricional no Brasil1.6 Educação Nutricional no contexto da Saúde Coletiva1.7 Educação Nutricional no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional <p>2 Educação Nutricional Crítica</p> <ul style="list-style-type: none">2.1 Aspectos inerentes à Educação Nutricional2.2 Principais vieses identificados no processo de Educação Nutricional2.3 Referencial teórico da Educação Nutricional2.4 Teorias educacionais associadas à Educação Nutricional Tradicional e Crítica2.5 Principais aspectos envolvidos na determinação dos hábitos alimentares2.6 Referencial teórico da Educação Nutricional revisitado2.7 Em busca da Educação Nutricional Crítica <p>3- Atribuições do Nutricionista em Educação Nutricional</p> <ul style="list-style-type: none">3.1- EN pautada na Regulamentação da Profissão do Nutricionista3.2- EN pautada no código de ética do Nutricionista3.3- EN nas diferentes áreas de atuação do Nutricionista3.3- Orientação Nutricional3.4- Educação Nutricional3.5- Aconselhamento Nutricional <p>4 Aspectos culturais do fato social alimentar</p> <ul style="list-style-type: none">4.1 Alimento e suas perspectivas de análise4.2 Conceitos relacionados à alimentação4.3 Fatores determinantes das práticas alimentares4.4 Evolução e modificações dos hábitos alimentares no Brasil4.5 Cultura alimentar no Brasil: Influências históricas <p>5 Metodologia para o estudo das práticas alimentares</p> <ul style="list-style-type: none">5.1 Natureza dos dados5.2 Métodos utilizados para obtenção dos dados5.3 Vias de acesso ao espaço social alimentar		



6 Métodos e técnicas de ensino aplicáveis à Educação Nutricional

- 6.1 Elaboração do diagnóstico situacional
- 6.2 Análise das condições de vida
- 6.3 Fatores externos condicionantes
- 6.4 Fatores internos condicionantes
- 6.5 Métodos aplicáveis em Educação Nutricional
- 6.6 Recursos pedagógicos usuais em Educação Nutricional

7- Elaboração de projetos e intervenções em Educação Nutricional

- 7.1 Escolher um grupo de indivíduos que necessita de intervenção nutricional;
- 7.2 Nesse grupo, fazer um primeiro contato e identificar os problemas e elaborar um diagnóstico situacional;
- 7.3 Hierarquizar as prioridades de intervenção;
- 7.4 Elaborar metodologias apropriadas para serem executadas no grupo alvo;
- 7.5 Escolher os melhores métodos em EN, juntamente com os melhores recursos pedagógicos;
- 7.6 Elaborar os materiais de apoio necessários;
- 7.7 Elaborar um projeto escrito em sala de aula;
- 7.8 Realizar a intervenção nutricional;
- 7.9 Realizar a avaliação de impacto no grupo de estudo.

Bibliografia básica:

- 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.
- LINDE, S. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Varela; 2005.
- VALENTE, F. L. S. **Em busca de uma Educação Nutricional crítica / Looking for a critical nutritional education**. Alimentos e nutrição, v. 6, n.22, p. 28-34, 1985.
- WEITZMAN, R; ALMEIDA, M. **Educação popular em segurança alimentar e nutricional: uma metodologia de formação com enfoque de gênero**. Belo Horizonte: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas 2008.

Bibliografia complementar:

- BOOG, M. C. F. **Educação em Nutrição – Integrando Experiências**. Campinas: Komedi; 2014
- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. rev. **Política nacional de alimentação e nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2003.
- FAGIOLI, D.; NASSER, L.A. **Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas**. São Paulo: RCN, 2008. 241p.
- GALISA, M. et. al. **Educação Alimentar e Nutricional - da Teoria à Prática**. São Paulo: Roca, 2014.



Nome do Componente Curricular em português: Redação de Trabalho de Conclusão de Curso - TCC		Código: TCC009
Nome do Componente Curricular em inglês: Writing a Course Completion Monograph		
Nome e sigla do departamento: Colegiado do Curso de Nutrição Clínica e Social - CONUT		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 30 horas	Carga horária semanal teórica 02 horas/aula	Carga horária semanal prática 0 horas/aula
EMENTA: Redação e defesa do TCC mediante banca.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
1 Elaboração e redação de monografia, podendo-se optar pelo formato artigo a critério do orientador, cuidando da coerência e da relevância. O trabalho de monografia concluído será submetido à defesa pública, perante banca, com avaliação oral e escrita.		
Bibliografia básica: DEMO, P. Metodologia do conhecimento científico . São Paulo: Atlas, 2000. FERREIRA, H. S. Redação de trabalhos acadêmicos – nas áreas de ciências biológicas e da saúde . Rio de Janeiro: Rúbio, 2012. 288 p.		
Bibliografia complementar: KÖCHE, J. C. Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa . 30 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. Sistema de Bibliotecas e Informação. Guia para normalização bibliográfica de trabalhos acadêmicos . Ouro Preto, 2017. Disponível em: < http://www.monografias.ufop.br/documentos/guia-normalizacao-sisbin.pdf >. Acesso em: 2de maio de 2018.		



Nome do Componente Curricular em português: Administração de Serviços de Alimentação		Código: ALI117
Nome do Componente Curricular em inglês: Food Service Management		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos – DEALI		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 75 horas	Carga horária semanal teórica 03 horas/aula	Carga horária semanal prática 02 horas/aula
EMENTA: As teorias administrativas e o papel gerencial do profissional nutricionista na gestão de pessoas, na gestão financeira e na gestão da qualidade em unidades de alimentação e nutrição; aspectos gerenciais do Programa de Alimentação do Trabalhador.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
1 Introdução		
1.1 Conceitos - administração e gestão; serviços de alimentação e unidades de alimentação e nutrição		
1.2 Teorias administrativas, sua evolução e aplicação		
1.3 Modos de produção e gestão		
1.4 O profissional nutricionista e a gestão de unidades de alimentação e nutrição		
2. Gestão de Pessoas		
2.1 Conceitos, objetivos e funções da gestão de pessoas		
2.2 Políticas e práticas de gestão de pessoas		
2.3 Legislação relativa à gestão de pessoas		
2.4 A função de gestão de pessoas: aspectos comportamentais e gerenciais		
2.5 O processo admissional – recrutamento, seleção e introdução do trabalhador ao cargo		
2.6 Cargos, salários e benefícios		
2.7 Treinamento e desenvolvimento		
2.8 Avaliação do desempenho		
2.9 Previsão qualitativa de pessoal – estrutura de cargos		
2.10 Previsão quantitativa - distribuição de pessoal		
3 Higiene e Segurança do Trabalho		
3.1 Conceitos e objetivos		
3.2 Plano de higiene do trabalho		
3.3 Condições ambientais de trabalho		
3.4 Elementos causadores de danos à saúde do trabalhador		
3.5 Segurança do trabalho		
3.6 Atribuições da organização na segurança do trabalho		
3.7 Acidentes de trabalho – conceitos, causas e decorrências		
3.8 Prevenção de acidentes		
3.9 Equipamentos de proteção individual		
3.10 Segurança nas unidades de alimentação e nutrição		
3.11 Prevenção de incêndios		
3.12 Áreas críticas na prevenção de incêndios		
4 Gestão Financeira		
4.1 Conceitos - a UAN e o contexto financeiro das organizações		
4.2 Custos - conceituação, classificação e métodos de apuração		



- 4.3 Análise gerencial de custos
- 4.4 Gestão de compras e estoques
- 4.5 Aquisições no setor público – licitações

5 Gestão da Qualidade

- 5.1 Conceitos
- 5.2 Gestão da qualidade
- 5.3 Métodos de controle da qualidade
- 5.4 Gestão da qualidade de serviços
- 5.5 Gestão da qualidade na saúde

6 Programa de Alimentação do Trabalhador (Pat)

- 6.1 Histórico, legislação e evolução
- 6.2 Abordagem gerencial do programa
- 6.3 Papel do profissional nutricionista no planejamento e na gestão do programa nas organizações

Bibliografia básica:

MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação - **Planejamento e Administração**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.
VERGARA, S. C. **Gestão de pessoas**. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2014.
OLIVEIRA, L. M.; PEREZ JR., J. H. **Contabilidade de custos para não contadores**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

Bibliografia complementar:

BORNIA, A.C. **Análise gerencial de custos**. Porto Alegre: Bookman, 2010.
KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. Enciclopédia de Serviços de Alimentação. São Paulo: Varela 1999.
MEZOMO, J. C. **Gestão da qualidade na saúde – princípios básicos**. São Paulo: Manole, 2001.
MONTANA, P.J., CHARNOV, B. H. **Administração**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2003.
OLIVEIRA, D. P. R. **Sistemas de informações gerenciais**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2004.
TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J. BISCONTINI, M. T. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2003.



Nome do Componente Curricular em português: Deontologia		Código: NCS131
Nome do Componente Curricular em inglês: Deontology		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição - ENUT
Carga horária total 15h	Carga horária semanal teórica 01h hora/aula	Carga horária semanal prática 00 hora/aula
EMENTA: A Regulamentação da Profissão de Nutricionista; O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista; As Associações técnicas e científicas e os sindicatos de Nutricionistas; O Sistema Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas; Áreas de atuações e atribuições dos Nutricionistas.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
1. A Regulamentação da Profissão de Nutricionista 1.1 - Histórico da profissão no Brasil 1.2 - Análise da legislação pertinente 1.3 – Áreas de atuação e Atribuições do Nutricionista - Fundamentação Legal		
2. O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista 2.1 - Histórico 2.2 - A dinamicidade do Código de Ética de Conduta do nutricionista 2.3 - Análise do Código de Ética Profissional dos Nutricionistas		
3. As Associações Nacionais e Estaduais e a organização sindical de Nutricionistas 3.1 - A Associação Brasileira de Nutrição - ASBRAN 3.2 - As associações regionais 3.3 – As representações sindicais da categoria 3.4 – Fórum Nacional de Entidades de Nutrição - FNEN		
4. O Sistema Conselho Federal e Regional de Nutricionistas- CFN/CRN 4.1 - O Conselho Federal de Nutricionistas - CFN 4.2 - Os Conselhos Regionais de Nutricionistas – CRN 4.3 – A Política Nacional de Fiscalização do exercício profissional		
Bibliografia básica: BRASIL. Lei nº 8234/91. Regulamentação da profissão de Nutricionista. BRASIL. Resolução CNS nº 196/1996. Código de Ética para pesquisa com seres humanos. BRASIL.CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 599/2018. Dispõe sobre o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em: www.cfn.org.br . BRASIL.CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 600/2018. Dispõe sobre as áreas, subáreas e segmentos de atuação e atribuições dos nutricionistas. GARRAFA, Volney. A dimensão da ética em saúde pública. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública, 1995. 71 p. Resoluções do CFN pertinentes ao registro e ao exercício profissional atuais. Disponível em: www.cfn.org.br . Acesso em 14 de outubro de 2017. VALLS, A L. M. O que é Ética. São Paulo: Brasiliense, 1992		



Bibliografia complementar:

AGUIAR, E.B. **Ética: instrumento de paz e justiça**. João Pessoa: Tessitura, 2002. 192p BRASIL.CFN. **RESOLUÇÃO CFN Nº 334 de março de 2004**. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. 2004.

BRASIL.CFN. **RESOLUÇÃO CFN Nº 541 de maio de 2014**. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela resolução CFN Nº 334, de 2004, e dá outras providências. 2014.

FORTES, P. A. de C. **Ética e saúde: questões éticas, deontológicas e legais, tomada de decisões, autonomia e direitos do paciente, estudo de casos**. São Paulo: EPU, 1998.

GARRAFA, V.; PESSINI, L. **Bioética: poder e injustiça**. São Paulo: Loyola, 2003.

Site da Associação Brasileira de Nutrição e da Federação Nacional de Nutricionistas.



9º Período

Nome do Componente Curricular em português: Estágio Supervisionado em Nutrição na Alimentação Coletiva		Código: ALI 118
Nome do Componente Curricular em inglês: Supervised Internship in Collective Food Nutrition		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos- DEALI		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 280 horas	Carga horária semanal teórica 00 horas/aula	Carga horária semanal prática 19 horas/aula
<p>EMENTA: Disciplina realizada em Unidades de Alimentação e Nutrição industriais para vivência das atividades de planejamento, organização e coordenação da produção de alimentação coletiva; obrigatoriamente conduzida por um supervisor de estágios, docente do Departamento de Alimentos, em parceria com um profissional nutricionista, gestor da unidade onde o estágio se realiza, que tem o papel de orientador; acompanhamento e participação em gestão de recursos materiais, de pessoas e de recursos financeiros; funcionamento e gestão do Programa de Alimentação do Trabalhador; dinâmicas de produção de refeições e sua logística; utilização das metodologias de controle de qualidade sensorial, higiênico-sanitária e gerencial; desenvolvimento de projeto que articulem os componentes gerenciais, alimentares-nutricionais e educacionais pertinentes à profissão de nutricionista. Monitoramento e avaliação compartilhada pelo profissional gestor (orientador) e o docente (supervisor).</p>		
<p style="text-align: center;">CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p>		
<p>1 Introdução do Estagiário à UAN</p> <p>1.1 Apresentação à organização e ao pessoal direta ou indiretamente envolvido com a produção de alimentação coletiva, conhecimento da estrutura de produção e suas inter-relações com outros setores da organização; discussão e planejamento das atividades do estágio.</p>		
<p>2 Planejamento das operações</p> <p>2.1 Participação no planejamento da produção, envolvendo o planejamento dos cardápios, as previsões de atendimento e a dinâmica de aquisição de recursos materiais e gestão dos estoques; planejamento quantitativo e qualitativo de pessoal operacional, e conhecimento e treinamento na utilização do(s) sistema(s) de gestão em operação (próprios ou informatizados).</p>		
<p>3 Dinâmica de Produção</p> <p>3.1 Reconhecimento e acompanhamento de todas as atividades produtivas e suas especificidades, além de aspectos relacionados com os processos de transformação de matérias-primas: estrutura física, setores, fluxos e cronogramas de produção, identificação e manejo correto de equipamentos e ferramentas, utensílios e vasilhames; categorias profissionais envolvidas e mecanismos de controle estatístico, contábil e financeiro da produção. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de produção.</p> <p>3.2 Recepção e estocagem de matérias-primas e insumos - recepção, inspeção, armazenamento e distribuição de matérias-primas e insumos de produção; controle dos estoques e sua movimentação.</p> <p>3.3 Preparo prévio – aplicação das técnicas adequadas de preparo dos alimentos visando à preservação de seus nutrientes; supervisão do pré-preparo de carnes e derivados, hortifrutigranjeiros, cereais e outras matérias-primas; atualização de perdas no pré-preparo dos alimentos, utilização de fatores de correção, análise dos fluxos de trabalho e proposição de estratégias que possibilitem maior racionalização do serviço e aumento da produtividade; higiene e segurança no trabalho; inspeção da assepsia das instalações.</p> <p>3.4 Produção - técnicas adequadas de cocção dos alimentos, rendimentos e perdas nos processos, elaboração de padrões para os produtos (fichas de preparação), incluindo pesos, medidas e porções, fluxo de trabalho, avaliação sensorial dos produtos (temperaturas, cores, texturas, sabores, graus de cocção e aparência); aspectos gastronômicos; equipamentos necessários e sua correta operação.</p> <p>3.5 Distribuição - adequação dos fluxos de produção e distribuição (controle da distribuição de refeições),</p>		



- verificação da apresentação das preparações, aplicação de cuidados higiênicos no processo de distribuição; atendimento ao cliente; condições gerais da prestação do serviço e das instalações para tal.
- 3.6 Higienização – processos utilizados na higienização de matérias-primas, insumos, estrutura física; normas e procedimentos de higiene pessoal; equipamentos e seu manejo correto para manutenção das condições higiênicas, produtos de higienização e sanitização, suas indicações de uso, frequência e concentrações adequadas; sistemática de controle microbiológico para garantia da qualidade.
- 3.7 Refeições Transportadas - planejamento dos cardápios e suas peculiaridades, planejamento das operações logísticas; técnicas de preparo e embalagem/envase; análise sensorial das preparações.
- 4. Gestão de Recursos Financeiros** - elementos e componentes dos gastos - custos e despesas; previsão orçamentária; planejamento financeiro - estratégias de previsão, aferição e controle de custos, lucratividade X produtividade; sistemas de aferição e controle utilizados.
- 5. Gestão de pessoas** - políticas e práticas de gestão de pessoas definidas pela organização; estrutura de cargos, salários e benefícios; aspectos qualitativos e quantitativos do quadro de pessoal - modalidades profissionais empregadas e seu dimensionamento frente ao volume de produção; processos de provimento de pessoal - recrutamento, seleção, introdução aos cargos, treinamento e desenvolvimento, e avaliação do desempenho; atribuições, rotinas, roteiros, escalas de serviço; legislação trabalhista; aspectos comportamentais e gerenciais; processos de comunicação interna e externa da unidade e da organização; mecanismos de controle da força de trabalho e regulação de conflitos.
- 6. Programa de Alimentação do Trabalhador** - exigências do programa e legislação pertinente; parâmetros nutricionais; aspectos educacionais, modalidades de benefícios adotadas pela organização; abordagem gerencial do programa e seus mecanismos de controle na organização, atribuições do profissional nutricionista como responsável técnico pela execução do programa; dimensão financeira do programa – subsídios recebidos e investimentos da organização
- 7. Controle de Qualidade** - modalidades de programas, estratégias e metodologias utilizadas pela organização para gestão da qualidade dos produtos e serviços; padronização e controle estatístico de processos produtivos; treinamento para a qualidade.
- 8. Projeto** – desenvolvimento de projeto de interesse mútuo do estudante e da organização. São considerados pertinentes os projetos desenvolvidos nas seguintes áreas:
- 8.1 Gestão – estudos relacionados aos produtos e às tecnologias de produção, adoção de novos sistemas de planejamento e controle, etc;
- 8.2 Educação, capacitação e treinamento –ações destinadas ao pessoal operacional da unidade, como capacitações e treinamentos, ou aos clientes/usuários (promoção da saúde, educação nutricional, educação para o consumo consciente, por exemplo);
- 8.3 Aperfeiçoamento técnico-científico – estudos nas áreas de Alimentos e/ou Nutrição tendo como base os produtos e seus processos produtivos, novas metodologias que venham agregar valor, racionalizar os processos e/ou reduzir custos e desperdícios; desenvolvimento de novos produtos, diversificação da produção, etc;
- 8.4 Projetos de comunicação e marketing com vistas à melhoria do atendimento e do relacionamento com o cliente, conhecimento dos hábitos e preferência dos clientes, estreitamento de laços e fidelização, etc.

Bibliografia Básica

- MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação - planejamento e administração**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.
- PROENÇA, R. P. C. et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Santa Catarina: UFSC. 2005.
- SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012.
- TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 219 p.
- VERGARA, S.C. **Gestão de pessoas**. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2014.



Bibliografia Complementar

- ARAÚJO; F.A.L.V; ALMEIDA; M.I; BASTOS; V.C. **Aspectos alimentares e nutricionais dos usuários do “Restaurante Popular Mesa do Povo”**. Saúde e Sociedade, v.16, n.1, p.117-133, jan-abr 2007.
- GANDRA, Y. R. et al. **Avaliação de serviços de alimentação e nutrição**. São Paulo: Savier, 1983.
- KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela 1999.
- LOPES, E. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados – POP**. São Paulo: Varela, 2004
- OLIVEIRA, L. M., PEREZ JR., J. H. Contabilidade de custos para não contadores. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole. 2006
- RIEKES, B. H. **Qualidade em unidades de alimentação e nutrição: uma proposta metodológica considerando aspectos nutricionais e sensoriais**. 2004. 171 p. Dissertação de mestrado em Nutrição. Centro de Ciências da Saúde. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
- SILVA FILHO, A.R. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinha industrial**. São Paulo: Varela, 1996.



Nome do Componente Curricular em português: Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva		Código: NCS133
Nome do Componente Curricular em inglês: Supervised internship in Collective Health Nutrition		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 280 horas	Carga horária semanal teórica 00 horas/aula	Carga horária semanal prática 19 horas/aula
EMENTA: Sistema Único de Saúde. Atenção Básica em Saúde. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar. Políticas e Programas institucionais: Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO). Rede Socioassistencial.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
1. Sistema Único de Saúde		
1.1. Políticas de Promoção, prevenção e recuperação da saúde;		
1.2. Planejamento, organização, avaliação e gestão de políticas, ações e serviços de saúde;		
1.3. Vigilância epidemiológica e sanitária;		
1.4. Sistema de vigilância alimentar e nutricional;		
1.5. Integração em equipe de saúde e intersetorial e com organizações populares;		
1.6. Política de promoção da nutrição e de acesso à alimentação saudável;		
1.7. Diagnóstico participativo de (in)segurança alimentar e nutricional da população;		
1.8. Sistema de Informação em Saúde;		
1.9. Controle Social no Sistema de Saúde;		
1.10 Gestão de pessoas e financiamento do SUS		
2. Atuação do Nutricionista na Atenção Básica		
2.1. Diagnóstico e atendimento nutricional individual e coletivo;		
2.2. Acompanhamento nutricional nas unidades de saúde e no domicílio;		
2.3. Educação para o consumo e educação alimentar e nutricional individual e coletiva		
2.4. Planejamento, coordenação, execução e avaliação de programas e projetos de alimentação e nutrição;		
2.5. Desenvolvimento projetos junto a outras instituições que visam a melhoria dos indicadores de saúde;		
2.6. Estratégia Saúde da Família (ESF) e Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF).		
3 Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE		
3.1 Entidades executoras e beneficiárias do programa;		
3.2 Conselho de Alimentação Escolar – CAE;		
3.3 Programa Saúde na Escola – PSE;		
3.4 Aquisição de alimentos da Agricultura Familiar;		
3.5 A gestão e execução do PNAE;		
3.6 Educação alimentar e nutricional no ambiente escolar		
3.7 Promoção de hábitos alimentares saudáveis e avaliação nutricional de escolares;		
3.8 Hortas escolares como espaço educativo.		
4 Políticas e programas institucionais		
4.1. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN);		
4.2. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN);		
4.3. Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO);		
4.4. Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Cozinhas comunitárias, Banco de alimentos, restaurantes populares, entre outros.		
5 Rede Socioassistencial		
5.1 Condições de bolsa família (educacional e nutricional);		
5.2 Cuidado nutricional em asilos, APAE, ILPI, entre outros.		



Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** – 1. ed., 1. reimpr. Brasília : Ministério da Saúde, 2013. 84 p. il. ISBN 978-85-334-1911-7. Disponível em

<http://bvsmis.saude.gov.br/bvsmis/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf>. Acesso em 18 de maio de 2017.

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. 68 p. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf>. Acesso em 10 de abril de 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Assistência a Saúde. **ABC do SUS. Brasília, DF: Secretaria Nacional de Assistência à Saúde 1990. 4v ISBN 8532400191 (obra completa) (broch.)**.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Brasília, DF. 2014.

FNDE. Lei 11947 de 16 de junho de 2009 que dispõe sobre o atendimento a alimentação escolar.

PLANO NACIONAL DE SAÚDE. PNS 2016-2019. Disponível em:

<http://conselho.saude.gov.br/ultimas_noticias/2016/docs/PlanoNacionalSaude_2016_2019.pdf>. Acesso em 20 de agosto de 2018.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Para entender o controle social na saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 178 p.: il. Disponível em:

<http://conselho.saude.gov.br/biblioteca/livros/Manual_Para_Entender_Control_Social.pdf>. Acesso em: 15 de junho de 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. **Guia alimentar para crianças menores de dois anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 152 p.: il (Série A. Normas e Manuais Técnicos; n. 107).

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (BRASIL). Secretaria de Desenvolvimento Rural. **PRONAF: construindo as instituições do desenvolvimento rural**. Brasília, DF: MA/SDR/PRONAF 1998. 55 p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PLASAN 2016-2019**. Brasília (DF): MDSA, 2017. 73p. ISBN 9788555930089 (broch.).

BRASIL. Ministério da Saúde. SAS. DAB. **Política Nacional da Atenção Básica - PNAB**. Brasília: Ministério da Saúde. 2012.

FAGUNDES, A.A. et al. **Vigilância alimentar e nutricional -SISVAN: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 120 p.:il.color.– (Série A -Normas e Manuais Técnicos).

SAUER, S. **Agricultura familiar versus agronegócio: a dinâmica sociopolítica do campo brasileiro**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica 2008. 73 p. (Texto para discussão; 30). ISBN (Broch.). WILLET, W. Nutritional epidemiology. 2 ed. New York: Oxford University Press, 1998.

BRASIL. Presidência da República: **Construção do Sistema e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência brasileira**. Brasília (DF), 2009. 90p



Nome do Componente Curricular em português: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica		Código: NCS132
Nome do Componente Curricular em inglês: Supervised Internship in Clinical Nutrition		
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade acadêmica: Escola de Nutrição-ENUT
Carga horária semestral 280 horas	Carga horária semanal teórica 00 hora/aula	Carga horária semanal prática 19 horas/aula
Ementa: Conhecimento e execução da rotina do nutricionista clínico em hospitais e/ou ambulatórios, atendimento nutricional de pacientes hospitalizados sob orientação de nutricionistas clínicos e supervisão de professores, seminários, discussões de casos clínicos, pesquisa clínica quando autorizada pelo Comitê de Ética do Hospital em questão.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Primeira semana		
1 Conhecimento e execução da rotina do nutricionista clínico em hospitais e/ou ambulatórios:		
1.1 Conhecimento das Normas institucionais;		
1.2 Atribuições e responsabilidade do Nutricionista Clínico		
Segunda à sétima semana		
2 Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados sob orientação de nutricionistas clínicos e supervisão de professores:		
2.1 Triagem e Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado e/ou Ambulatorial;		
2.2 Diagnóstico nutricional;		
2.3 Prognóstico nutricional;		
2.4 Planejamento dietoterápico e dietético;		
2.5 Prescrição dietoterápica;		
2.6 Acompanhamento dietoterápico;		
2.7 Pôr termo ao acompanhamento nutricional		
3. Seminários		
3.1 Exposição escrita e oral de estudos de casos clínicos de paciente sob acompanhamento nutricional, confrontada com a literatura científica;		
4 Discussões de casos clínicos		
4.1 Apresentação semanal, seguida de debate, dos casos clínicos dos pacientes sob responsabilidade dos discentes ;		
5 Pesquisa clínica quando autorizada pelo Comitê de Ética do Hospital em questão:		
5.1 Desenvolvimento de projetos de pesquisa clínica e/ou participação em pesquisas clínicas sob responsabilidade de nutricionistas orientadores e/ou professores supervisores.		
Bibliografia básica:		
MAHAN, L.K.; ESCOTT – STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 11 ^a . ed. São Paulo: Roca, 2005.		
SHILLS, M.E., et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 10. ed. São Paulo: Manole Ltda., 2009.		
WAITZBERG, D. L. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica . 2v. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2009;		



URBAN, C.A. **Bioética clínica**. Rio de Janeiro : Revinter, 2003.

Bibliografia complementar:

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. (org). **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012.

CUPPARI, L. **Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP - EPM – Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª ed. São Paulo: Manole,2005.

KLEINMAN,R E. American Academyofpediatrics. **Manual de Nutrição em pediatria**. 6ª ed. São Paulo: LavieMed, 2011.

TAVARES, J. C. **Formulário médico-farmacêutico de Fitoterapia**. 3ª ed. São Paulo: Pharmabook, 2012 ;

GOUYON, P.H et al. **A bioética é de má fé?**São Paulo: Loyola, 1999.



Anexo 8

TABELA DE EQUIVALÊNCIAS

TABELA DE EQUIVALÊNCIAS					
Currículo 4			Currículo 3		
CÓDIGO	NOME	CH	CÓDIGO	NOME	CH
ALI106	Introdução ao Curso de Nutrição	15	NCS101	Introdução ao Curso de Nutrição	15
CSO101	Introdução às Ciências Sociais	60	HIS146	Introdução às Ciências Sociais	60
ALI107	Técnica Dietética	90	ALI216	Técnica Dietética	120
PRO120	Economia	30	PRO242	Economia II	30
ALI109	Bromatologia	75	ALI135	Bromatologia e Composição de Alimentos	75
ALI110	Microbiologia dos Alimentos	75	ALI128	Microbiologia dos Alimentos	90
ALI111	Tecnologia dos Alimentos C	75	ALI219	Tecnologia dos Alimentos	90
ALI113	Dietética	75	ALI125	Dietética	90
NCS115	Introdução à Nutrição Clínica	60	NCS160	Introdução à Nutrição Clínica	30
NCS116	Avaliação Nutricional	60	NCS126	Avaliação Nutricional I	75
NCS117	Avaliação do Consumo Alimentar	30	NCS137	Avaliação Nutricional II	75
NCS119	Nutrição Materna	60	NCS140	Nutrição Materna	75
ALI114	Planejamento em Serviços de Alimentação	90	ALI142	Planejamento de Alimentação para Coletividade	90
NCS122	Dietoterapia I	60	NCS153	Dietoterapia I	90
HIS013	Tópicos em Antropologia	60	HIS173	Antropologia da Alimentação	60
NCS123	Nutrição da Criança e do Adolescente	60	NCS141	Nutrição da Criança e do Adolescente	75
NCS125	Dietoterapia II	60	NCS154	Dietoterapia II	90
FAR021	Toxicologia Geral e de Alimentos	45	FAR256	Toxicologia dos Alimentos C	45
TCC009	Redação de Trabalho de Conclusão de Curso	30	TCC003	Trabalho de Conclusão de Curso Nutrição	30
ALI117	Administração de Serviços de Alimentação e Nutrição	75	ALI141	Administração de Serviços de Alimentação	90
NCS130	Educação Alimentar e Nutricional	60	NCS145	Educação Nutricional	75
ALI118	Estágio Supervisionado em Nutrição na Alimentação Coletiva	280	ALI149	Estágio supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação	280
NCS132	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	280	NCS147	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	280
NCS133	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	280	NCS148	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	280
NCS110	Bioética	15	NCS146	Ética Profissional e Bioética	30

