



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO



**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE
BACHARELADO EM NUTRIÇÃO DA
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO**

**Ouro Preto – MG
2023**

REITORIA

Reitora

Prof^ª. Cláudia Aparecida Marliére de Lima

Vice-Reitor

Prof. Hermínio Arias Nalini Júnior

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

Pró-Reitora de Graduação

Pedagogo Adilson Pereira dos Santos

Pró-Reitor Adjunto de Graduação

Prof. Clézio Roberto Gonçalves

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Pró-Reitora de Pesquisa e Pós-Graduação

Prof^ª. Renata Guerra de Sá Cota

Pró-Reitor Adjunto de Pesquisa e Pós-Graduação

Prof. Douglas da Silva Tinti

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E CULTURA

Pró-Reitor de Extensão

Prof^ª. Sandra Maria Antunes Nogueira

Pró-Reitora Adjunta de Extensão

Prof^ª. Vanderlice dos Santos Andrade Sol

PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS

Pró-Reitor de Gestão de Pessoas

Prof. Bruno Camilloto Arantes

Pró-Reitora Adjunta de Gestão de Pessoas

Isabela Perucci Esteves Fagundes

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS COMUNITÁRIOS E ESTUDANTIS

Pró-Reitora de Assuntos Comunitários e Estudantis:

Prof^ª. Máximo Eleotério Martins

Pró-Reitora Adjunta de Assuntos Comunitários e Estudantis:

Sabrina Magalhães Rocha

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Diretora

Prof^ª. Cláudia Antônia Alcântara Amaral

Vice-Diretor

Prof. Erick Ornellas Neves

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Secretária dos Colegiados de Curso da Escola de Nutrição

Dorina Isabel Gomes Natal

Presidente do Colegiado - Coordenadora do Curso de Nutrição

Prof^ª. Júlia Cristina Cardoso Carraro

Vice-coordenadora do Curso de Nutrição

Prof^ª. Simone de Fátima Viana da Cunha

Membros do Colegiado do Curso de Nutrição

Prof^ª. Camila Menezes Carvalho Salierno

Prof^ª. Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro

Prof^ª. Adriana Lúcia Meireles

Prof^ª. Samantha Ribeiro Bela

Prof^ª. Marisa Alice Singulano Alves

Prof. Laser Antônio Machado Oliveira

Prof^ª. Keila Deslandes

Prof^ª. Flaviane Francisco Hilário

Lorrayne Bianca Santos Costa

Karine Marlleny Neves Correa

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

Presidente do NDE do Curso de Nutrição

Prof^ª. Juliana Costa Liboredo

Membros do NDE do Curso de Nutrição

Prof^ª. Adriana Lúcia Meireles

Prof^ª. Fernanda Guimarães Drummond e Silva

Prof^ª. Júlia Cristina Cardoso Carraro

Prof^ª. Karina Barbosa de Queiroz

Prof^ª. Mayla Cardoso Fernandes Toffolo

Prof^ª. Anelise Andrade de Souza

Prof^ª. Melina Oliveira de Souza

CENTRO ACADÊMICO LIVRE DE NUTRIÇÃO (CALNUT)

Presidente

Francisco Silveira de Almeida

LISTA DE ABREVIATURAS

AACC	Atividades Acadêmicas Científico-Culturais
AACCE	Atividades Acadêmico-Científico-Culturais Extensionistas
ANDIFES	Associação Nacional de Dirigentes das Instituições Federais de Ensino Superior
APS	Atenção Primária à Saúde
BIC-Jr	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica para Alunos do Ensino Médio
BIONUT	Laboratório Multiusuário de Pesquisa em Bioquímica Nutricional e Biologia Molecular
BVC	Bem-Vindo Calouro
CAIN	Coordenadoria de Acessibilidade e Inclusão
CALNUT	Centro Acadêmico Livre de Nutrição
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEAD	Centro de Educação Aberta e a Distância
CECANE	Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar
CEDUFOP	Centro Desportivo da Universidade
CEP	Comitê de Ética em Pesquisa
CEPE	Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão
CEST	Coordenadoria de Estágio da UFOP
CEUA	Comissão de Ética no Uso de Animais
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
CHS	Carga Horária Semanal
CIALI	Empresa Júnior do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos
CISEN	Curso de Integração em Saúde e Nutrição
CLAA	Comitê Local de Avaliação e Acompanhamento
CNE	Conselho Nacional de Educação
CNE/CES	Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior
CNE/CP	Conselho Nacional de Educação/Conselho Pleno

CNPq	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CNS	Conselho Nacional de Saúde
CPA	Comissão Própria de Avaliação
CPC	Conceito Preliminar de Curso
COAPES	Contrato Organizativo de Ação Pública Ensino-Saúde
CODENUT	Conselho 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
CPPD	Comissão Permanente de Pessoal Docente
CUNI	Conselho Universitário
DCN	Diretrizes Curriculares Nacionais
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
DEALI	Departamento de Alimentos
DENCS	Departamento de Nutrição Clínica e Social
DIP	Doenças Infecciosas e Parasitárias
DRI	Diretoria de Relações Internacionais
EAD	Educação a Distância
ENADE	Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes
ENAPET	Encontro Nacional dos Grupos PET
Enem	Exame Nacional do Ensino Médio
ENUT	Escola de Nutrição
FAPEMIG	Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IC	Iniciação Científica
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

IDD	Indicador de Diferença entre o Desempenho Observado e o Esperado
IES	Instituições de Ensino Superior
IFAC	Instituto de Filosofia, Artes e Cultura
IFES	Instituições Federais de Ensino Superior
IGC	Índice Geral de Cursos
Inep	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
LACODI	Laboratório de Computação dos Discentes
LDB	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
LAMUP	Laboratórios Multiusuários de Pesquisa
LAMUSC	Laboratório Multiusuário de Pesquisa em Saúde Coletiva
Lanon	Liga Acadêmica de Nutrição em Oncologia
MEC	Ministério da Educação
MEJ	Movimento Empresa Júnior
MG	Minas Gerais
NAP	Núcleo de Apoio Pedagógico
NDE	Núcleo Docente Estruturante
NEAD	Núcleo de Educação Aberta e a Distância
NITE	Núcleo de Inovação Tecnológica e Empreendedorismo
NutriAtiva	Empresa Júnior do curso de Nutrição
OAB	Ordem dos Advogados do Brasil
PDE	Plano de Desenvolvimento da Educação
PDI	Plano de Desenvolvimento Institucional
PDU	Programa de Desenvolvimento das Universidades
PEC-G	Programa de Estudantes-Convênio de Graduação
PET	Programa de Educação Tutorial
PET-Saúde	Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde
PIBIC	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica
PIBIC-Af	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica do CNPq - Ações Afirmativas

PIBITI	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação
PIP	Programa de Iniciação à Pesquisa
PIVIC	Programa Institucional de Voluntários de Iniciação Científica
PNE	Plano Nacional de Educação
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
PPE	Práticas Parcialmente Extensionistas
PPGSN	Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição
PPI	Projeto Político Institucional
PRACE	Pró-reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis
PROBIC	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica
PROEX	Pró-Reitoria de Extensão e Cultura
PROGRAD	Pró-Reitoria de Graduação
PROPMI	Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
PTE	Práticas Totalmente Extensionistas
PUCMinas	Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais
REUNI	Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais
SINAES	Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior
SISBIN	Sistema de Bibliotecas e Informação
SiSU	Sistema de Seleção Unificada
SUDESTE PET	Encontro da região Sudeste dos Grupos PET
SUS	Sistema Único de Saúde
TAE	Técnico administrativo em Educação
TIC	Tecnologias de Informação e da Comunicação
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
UFAM	Universidade Federal do Amazonas
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
UFMT	Universidade Federal do Mato Grosso

UFOP	Universidade Federal de Ouro Preto
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFSJ	Universidade Federal de São João Del Rei
UFV	Universidade Federal de Viçosa
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura
UniBH	Centro Universitário de Belo Horizonte
UNIFAL	Universidade Federal de Alfenas

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	9
2. HISTÓRICO DA UFOP	10
3. HISTÓRICO DO CURSO	12
4. CONTEXTUALIZAÇÃO NACIONAL, REGIONAL E LOCAL	13
5. JUSTIFICATIVA	14
6. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	16
7. FORMAS DE INGRESSO NO CURSO	17
8. CONCEPÇÃO DO CURSO	19
9. OBJETIVOS DO CURSO	28
9.1. Objetivo Geral	28
9.2. Objetivos Específicos	28
10. PERFIL E COMPETÊNCIA PROFISSIONAL DO EGRESSO	29
11. ESTRUTURA ADMINISTRATIVA	35
11.1. Colegiado do Curso e Núcleo Docente Estruturante	35
11.1.1 Colegiado do Curso de Nutrição - CONUT	35
11.1.2 Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição - NDE.....	37
11.2 Corpo Docente e Administrativo	39
11.3 Organograma do Curso.....	39
12. ESTRUTURA CURRICULAR	43
12.1 Flexibilidade Curricular.....	43
12.2 Curricularização da Extensão	44
12.2.1 Definição e diretrizes	44
12.2.2 Modalidades	46
12.2.3 Carga horária e cômputo das atividades de extensão	54
12.2.4 Avaliação	54
12.2.5 Divulgação e estímulo	54
12.3 Estágio Obrigatório	55
12.4 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	57
12.5 Atividades Acadêmicas Científicas e Culturais (AACC).....	58
12.6 Temas Transversais	62
12.7 Mobilidade Acadêmica.....	64
12.8 Relação com a Pesquisa.....	66
12.9 Matriz Curricular	68
13. METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM	75
14. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	77
15. AVALIAÇÕES PROMOVIDAS PELO CURSO	80
15.1 Pesquisa com Egressos	80
15.2 Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC)	81
15.3. Avaliação complementar	82
16. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL	82

16.1 Pesquisa de Desenvolvimento de Disciplinas da Graduação	82
16.2 Comissão Própria de Avaliação (CPA)	83
17. AVALIAÇÕES EXTERNAS.....	83
18. APOIO AOS DISCENTES	85
18.1 Acompanhamento Acadêmico Institucional.....	85
Monitoria.....	86
Programa Pró-ativa.....	86
Programa de Educação Tutorial (PET)	87
Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-Saúde)	89
Programa de Auxílio à Participação em Eventos	90
18.2 Acompanhamento Acadêmico do Curso	92
18.3 Assistência Estudantil.....	93
18.3.1 Bolsa Permanência	93
18.3.2 Bolsa Alimentação.....	93
18.3.3 Programa Caminhar	94
18.3.4 Programa de Incentivo à Diversidade e Convivência (PIDIC).....	94
18.3.5 Projeto Bem-vindo Calouro.....	95
18.3.6 Auxílio Moradia Estudantil	96
19. CAPACITAÇÃO DO CORPO DOCENTE.....	96
20. INFRAESTRUTURA.....	97
20.1 Salas de Aula	97
20.2 Biblioteca.....	97
20.3 Ambulatórios de Nutrição	98
20.4 Laboratórios de Aulas Práticas da ENUT.....	99
20.4.1 Laboratório de Computação dos Discentes (LACODI)	99
20.4.2 Laboratório de Análise Sensorial	99
20.4.3 Laboratório de Avaliação Nutricional	100
20.4.4 Laboratório de Bromatologia.....	100
20.4.5 Laboratório de Microbiologia de Alimentos	100
20.4.6 Laboratório de Nutrição Experimental	100
20.4.7 Laboratório de Técnica Dietética	101
20.4.8 Plantas Piloto	101
20.5 Gabinetes de Trabalho para Professores.....	104
21. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	105
REFERÊNCIAS	105
APÊNDICES	112
ANEXOS	323

1. APRESENTAÇÃO

Este novo projeto pedagógico foi pensado no contexto da inclusão da curricularização da extensão nos cursos de graduação. Assim, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) realizou um estudo objetivando atender o que preconiza a Resolução nº 7/2018, e elaborou o novo Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição (PPC5). Durante a construção deste novo projeto, além da adequação necessária à curricularização da extensão, foram consideradas algumas arestas em relação à implementação do PPC4 e a checagem de conteúdos realizada pelo NDE. A proposta foi amplamente discutida e construída coletivamente com a participação de todos os setores envolvidos, a saber: docentes, discentes, técnicos administrativos e profissionais de saúde que atuam como colaboradores ou possuem parcerias com o curso de Nutrição da UFOP.

Vale destacar que o NDE considerou a resolução do Conselho Nacional de Educação (CNE) nº 07/2001 e o relatório do III Encontro Nacional de Formação Profissional elaborado pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) (2017), que recomenda a inserção precoce do aluno no campo prático e também de conteúdos profissionalizantes. Em síntese, para promover as alterações necessárias à curricularização da extensão, atender às questões pedagógicas, evitar sobreposição de conteúdos e sobrecarga em períodos específicos, favorecendo assim a qualidade do aprendizado, houve a necessidade de redução de carga horária de disciplinas dos ciclos básico e profissionalizante, conversão de disciplinas obrigatórias em eletivas e reorganização das disciplinas por período.

Para a curricularização da extensão, recomendada pelo CNE, é necessário que 10% da carga horária total do curso seja composta por atividades de caráter extensionista. Entretanto, a orientação administrativa da UFOP é que a inserção desta carga horária não altere a carga horária total do PPC. Como foi possível curricularizar 120 horas em disciplinas obrigatórias da graduação já existentes, foi necessário criar as Atividades Acadêmico-Científico-Culturais Extensionistas (AACCE) dentro da carga horária total do curso, que abarcarão a curricularização pela participação dos alunos em projetos, programas, estágios não obrigatórios, entre outras atividades de extensão. Com a proposta, o PPC5 terá 3885 horas, sendo 780 horas destinadas aos estágios obrigatórios, 270 horas às AACCE, 60 horas às Atividades Acadêmicas Científico-Culturais (AACC) e 90 horas às disciplinas eletivas.

2. HISTÓRICO DA UFOP

Tradição, modernidade e inovação são características que constituem a identidade da 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 778/1969, é uma Fundação de direito público multidisciplinarmente organizada, que objetiva prover educação superior à sociedade. Constituiu-se a partir da junção das centenárias e tradicionais Escola de Farmácia e Escola de Minas. Em 1839, a 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 e servidores.

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 e Letras. 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. E atualmente, abriga também 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 Ordem dos Advogados do Brasil (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.

Em 1998, a Prefeitura de Itabirito manifestou interesse em estabelecer parceria com a UFOP, objetivando graduar professores da rede pública municipal. Foram implantados, então, os cursos de Ciências Biológicas (Licenciatura) e Matemática (Licenciatura), presenciais. Diante do sucesso do projeto, outros municípios solicitaram parcerias. Impossibilitada de atender tão significativa demanda, a UFOP buscou como referência a Licenciatura Plena à distância oferecida pela Universidade Federal do Mato Grosso (UFMT) para a formação de

professores das séries iniciais do Ensino Fundamental, curso aprovado e recomendado pelo Ministério da Educação.

Assim, a UFOP, após um convênio com a UFMT, criou o Núcleo de Educação Aberta e a Distância (NEAD), responsável pela administração e coordenação didático-pedagógica dos Programas e Projetos da Educação a Distância. O NEAD é vinculado à Pró-Reitoria de Extensão e Cultura e foi aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) em 12 de abril de 2000. Neste mesmo ano, foi implantada a Licenciatura em Educação Básica – Anos Iniciais do Ensino Fundamental, juntamente com a criação dos Polos de Apoio Presencial de Barão de Cocais, de Nova Era e de Paraopeba, logo seguidos de outros, com o total de 88 municípios e 3.750 alunos no Estado de Minas Gerais. Em dezembro de 2003, o NEAD tornou-se o Centro de Educação Aberta e a Distância (CEAD), uma unidade acadêmica da UFOP.

A Universidade implantou, no ano 2000, 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, vinculados ao CEAD. Atualmente, oferece os cursos de graduação em Administração Pública, Geografia, Pedagogia e Matemática.

Em 2002, inaugurou-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 implementada 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 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; o curso de Medicina, criado em 2007, inicialmente vinculado ao Departamento de Farmácia e que, em 2013, tornou-se Escola de Medicina, no campus Morro do Cruzeiro, com dependência própria; e o curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, oferecido a partir de 2009 pela Escola de Nutrição.

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 de 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 à 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 (PDI UFOP 2016-2025).

3. HISTÓRICO DO CURSO

O Curso de Graduação em Nutrição foi criado pelo Conselho Diretor da UFOP em 20 de dezembro de 1978 (aprovado pela Portaria SESu/MEC nº 44/1983, e pelo Parecer CNE nº498/84) 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 (ENUT) (CONUT, 2000), situada no *Campus Universitário* Morro do Cruzeiro. Nela é oferecido, no período diurno, o curso presencial de graduação em Nutrição na modalidade bacharelado e, portanto, a titulação conferida aos egressos é de Bacharel em Nutrição. Atualmente, a Escola de Nutrição conta com o Departamento de Alimentos (DEALI) e o Departamento de Nutrição Clínica e Social (DENCS).

Ao longo de seus mais de 40 anos, o curso de Nutrição abrigou diversos cursos, eventos e projetos, colaborando para a formação de seus profissionais e para seu entorno. Entre estes pode-se destacar que em fevereiro de 2008, foi implantado o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE/UFOP, que teve como objetivo efetivar e consolidar a Política de Segurança Alimentar e Nutricional nos estados de Minas Gerais e Espírito Santo (CECANE, 2018); o DEALI ofereceu, de 2001 a 2009/2010, seis 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; em 2009 ocorreu a aprovação do curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Saúde e

Nutrição (PPGSN) pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), sendo que o ingresso da primeira turma ocorreu em 2010; e em 2018, em resposta aos incentivos da UFOP à pesquisa e à pós-graduação, advindos nomeadamente da Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (PROPPI), foi aprovado o curso de Doutorado, com ingresso da primeira turma em 2019. O PPGSN da UFOP foi viabilizado considerando a história e reconhecimento do curso de graduação em Nutrição da instituição, a qualificação do corpo docente e a infraestrutura das instalações, fatores favoráveis à sua fundação.

4. CONTEXTUALIZAÇÃO NACIONAL, REGIONAL E LOCAL

O município de Ouro Preto, que teve sua origem por volta de 1698, foi elevado à categoria de vila em 1711, recebendo o nome de Vila Rica e, em 1720, foi escolhida para capital da nova capitania de Minas Gerais. Em 1823, após a Independência do Brasil, recebeu o título de Imperial Cidade, tornando-se oficialmente capital da província das Minas Gerais, passando a ser designada como Imperial Cidade de Ouro Preto e, até 1897, capital do estado. Foi a primeira cidade brasileira a receber o título de Patrimônio Cultural da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), em 1980 e, devido ao seu conjunto arquitetônico e às suas manifestações culturais, passou a ser considerada um dos mais importantes acervos da expressão barroca no mundo (PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO, 2022).

Pertencente à bacia hidrográfica do rio São Francisco e do Rio Doce, está localizado na Serra do Espinhaço, Zona Metalúrgica de Minas Gerais (Quadrilátero Ferrífero) (FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO, 1975, p.10), possui doze distritos em uma extensão territorial de 1.245,865 km² e uma população atual de 74.558 habitantes (PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO, 2022). As principais atividades econômicas da cidade estão ligadas à indústria extrativa de minério e ao turismo.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (2020), em 2019, o salário médio mensal da população era de 3,1 salários-mínimos. Considerando domicílios com rendimentos mensais de até meio salário-mínimo por pessoa, tinha 35,1% da população nessas condições, o que o colocava na posição 521 de 853 dentre as cidades do estado e na posição 3547 de 5570 dentre as cidades do Brasil (IBGE, 2019).

Outros cursos de Nutrição são oferecidos em cidades no entorno de Ouro Preto, como os da Universidade Federal de Viçosa (UFV), Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Centro Universitário de Belo Horizonte (UniBH), Centro Universitário UNA, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (PUCMinas), Centro Universitário Santa Rita, entre outros. No entanto, no que se refere ao contexto de Ouro Preto e região, a UFOP e a Escola de Nutrição, no curso de sua história, têm mantido termos de cooperação, 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. Tem atuado sobre as políticas de alimentação, nutrição e segurança alimentar e nutricional para a população dessas regiões, em colaboração com as gestões municipais, atendendo assim às suas demandas e as demandas das comunidades. Essa atuação torna-se um campo de prática de ensino, pesquisa e extensão, 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 multidisciplinar e multiprofissional aos alunos.

5. JUSTIFICATIVA

O curso de Nutrição da UFOP 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. Faz-se necessário destacar que o curso apresenta importante relação com a comunidade, no que se refere aos cenários econômicos e de saúde na região dos Inconfidentes, assumindo o papel de ofertar à região ações de promoção da saúde e prevenção de doenças ou mesmo atividades para melhora da qualidade de vida das pessoas. Ressalta-se que o curso de Nutrição tem sido muito bem avaliado no Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), tendo obtido nota máxima na avaliação de 2019.

As Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do Curso de Graduação em Nutrição preconizam um profissional com formação generalista, humanista e crítica, contribuindo para

a melhora da qualidade de vida da população, pautada em princípios éticos, refletindo sobre a realidade econômica, política, social e cultural do local onde está inserido (BRASIL, 2001).

Em consonância com as DCN, a resolução CNE/CES nº 7/2018 estabeleceu as diretrizes para a extensão na Educação Superior Brasileira e regulamentou o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024. Essas diretrizes regulamentam as atividades acadêmicas de extensão dos cursos de graduação, na forma de componentes curriculares para os cursos e estabelecem que essas atividades devem compor, no mínimo, 10% do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos.

Cabe destacar que o curso de Nutrição sempre possuiu projetos de extensão abertos e articulados com a comunidade de Ouro Preto e região, além de atividades extensionistas relacionadas a cursos de formação, capacitação e qualificação. A troca de conhecimentos entre os envolvidos (servidores, discentes e comunidade) sempre foi o principal objetivo das atividades de extensão. Todos os projetos de extensão são coordenados e acompanhados por professores das diferentes áreas do conhecimento dentro do curso, e realizados por alunos selecionados conforme a especificidade de cada projeto. Os alunos que participam desse tipo de atividade aprendem as necessidades e saberes da comunidade, sendo uma ponte permanente entre a universidade e a sociedade.

No entanto, a partir da Resolução CNE nº 7/2018, que visa a curricularização da extensão, como forma de ressaltar o papel do curso de Nutrição no desenvolvimento sustentável e no atendimento às demandas econômicas, educacionais, sociais e profissionais da região; e a partir dos estudos realizados pelo NDE no que se refere à demanda de discentes e egressos, justifica-se a atualização do PPC do curso de Nutrição.

6. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Informações sobre o curso	
Nome do curso:	Nutrição
Modalidade:	<input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância
Turnos de funcionamento:	<input type="checkbox"/> manhã <input type="checkbox"/> tarde <input type="checkbox"/> noite <input checked="" type="checkbox"/> integral – manhã e tarde <input type="checkbox"/> integral – tarde e noite
Endereço de funcionamento:	Escola de Nutrição. Rua Dois, s/n. Campus Morro do Cruzeiro. Ouro Preto, MG.
Unidade Acadêmica:	ENUT
Atos legais de autorização/reconhecimento:	Portaria SESu/MEC nº44/1983 Parecer CNE nº 498/1984
Titulação conferida aos egressos:	Bacharel em Nutrição
Número de vagas oferecidas:	35
Regime de matrícula:	<input type="checkbox"/> anual <input checked="" type="checkbox"/> semestral
Ano e semestre de início de funcionamento do curso:	1979/2
Área de conhecimento:	Grande Área: Ciências da Saúde Área Específica: Nutrição
Tempo mínimo e máximo de integralização (anos e semestres letivos):	Mínimo: 4,5 anos (9 semestres) Máximo: 7 anos (14 semestres)
Conceito Preliminar do Curso (CPC):	3,885 (contínuo) 4 (faixa)
Nota do Enade:	Conceito 5

7. FORMAS DE INGRESSO NO CURSO

O curso de Nutrição da UFOP oferece 35 vagas semestrais, sendo que seu ingresso ocorre por meio dos seguintes processos seletivos de caráter público:

- Sistema de Seleção Unificada (SiSU): considerado a principal forma de ingresso na UFOP, o SiSU 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). Neste processo, a UFOP adota políticas de ação afirmativa, destinando cinquenta por cento (50%) de suas vagas para estudantes egressos de escola pública que apresentam baixo nível socioeconômico e se autodeclararam pretos e pardos, de acordo com a Lei nº 12.711/2012, alterada pela Lei nº 13.409/2016. A UFOP garante também cotas para pessoas com deficiência. A reserva de vagas para estudantes com deficiência passou a vigorar para alunos que ingressaram no processo seletivo 2017/2. O edital de cada seleção traz as informações sobre as categorias, por curso.
- Processo seletivo para ocupação de vagas residuais: entende-se por vagas residuais a diferença entre o Número Teórico de Alunos de um Curso (total de vagas ofertadas, no curso, nos últimos semestres, equivalentes ao número de períodos de duração do curso) e o Número de Alunos Regularmente Matriculados no Curso, conforme Resolução CUNI nº1959/2017 e CEPE nº 7190/2017 (alterada pela resolução CEPE nº 7418/2018).

As vagas residuais são oferecidas à comunidade por meio dos procedimentos de reingresso, reopção, transferência e obtenção de novo título, por meio de processo seletivo específico.

1) Reopção: é a transferência interna para outro curso de graduação da UFOP, respeitados os respectivos agrupamentos de áreas de conhecimento. Poderá ser requerida por discente que tenha ingressado na UFOP por meio de vestibular ou por meio do Sistema de Seleção Unificada (SiSU) e ter sido aprovado(a), até a data de inscrição no processo seletivo em, no mínimo, 60% das disciplinas do 1º período do curso ao qual se encontra vinculado; e não ter concluído mais do que 60% da carga horária total prevista na matriz curricular do seu curso. A reopção de curso para o curso de Nutrição somente poderá ocorrer entre cursos afins: Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ciências Biológicas, Educação Física, Farmácia e Medicina.

2) Reingresso: é a readmissão, ao mesmo curso, de aluno evadido ou desligado de cursos presenciais de graduação da UFOP.

3) Transferência: é a admissão de estudantes oriundos de cursos correspondentes, ofertados por outras instituições brasileiras de ensino superior (da rede pública ou privada), devidamente autorizadas ou reconhecidas pelo Ministério da Educação (MEC), ou por órgão com a mesma prerrogativa.

4) Obtenção de novo título: é a oportunidade de o portador de diploma de curso de graduação, com validade no país, iniciar novo curso de mesmo nível na UFOP.

● Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G): é uma parceria das universidades federais, estaduais e particulares brasileiras com os ministérios das Relações Exteriores e da Educação, que seleciona estrangeiros para realizarem uma graduação no Brasil. As universidades conveniadas oferecem oportunidades de formação superior a cidadãos de países em desenvolvimento, com os quais o Brasil mantém acordos educacionais e culturais, conforme o Decreto nº 7.948/2013. A África é o continente de origem da maior parte dos estudantes, com destaque para Cabo Verde, Guiné-Bissau e Angola. Na América Latina, a maior participação é de paraguaios, equatorianos e peruanos.

Para ser selecionado, o estudante estrangeiro precisa atender a alguns critérios, tais como ser capaz de custear suas despesas no Brasil, ter certificado de conclusão do ensino médio ou curso equivalente e proficiência em língua portuguesa. São selecionadas preferencialmente pessoas inseridas em programas de desenvolvimento socioeconômico acordados entre o Brasil e seus países de origem, com idade entre 18 e 23 anos.

Com o objetivo de fomentar a cooperação técnico-científica e cultural entre o Brasil e os países com os quais possui acordos, especialmente os africanos, nas áreas de educação e cultura, o Projeto Milton Santos de Acesso ao Ensino Superior (Promisaes) oferece apoio financeiro para alunos estrangeiros participantes do PEC-G.

● Mobilidade Acadêmica: o Programa de Mobilidade é um convênio entre instituições de ensino superior que permite aos universitários cursarem parte da graduação em outras universidades. Podem participar da mobilidade alunos regularmente matriculados em cursos de graduação, como detalhado no tópico 12.8.

● Transferência ex-officio: transferência entre instituições vinculadas a qualquer sistema de ensino, em qualquer época do ano e independentemente da existência de vaga, quando se tratar de servidor público federal civil ou militar estudante, ou seu dependente estudante, se requerida em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício, que acarrete mudança de domicílio para o município onde se situe a instituição recebedora, ou para localidade mais próxima desta, conforme regulamentado pela Lei nº 9.536/1997.

8. CONCEPÇÃO DO CURSO

O curso de Nutrição da UFOP, para a construção do seu PPC, levou em consideração a prática de autoavaliação curricular, promovida pelo seu NDE e as seguintes normativas:

1) As Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9394 de 1996 – LDB), que:

Consideram que a Educação Superior tem por finalidade:

I - estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;

II - formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua;

III - incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;

IV - promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber por meio do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;

V - suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;

VI - estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;

VII - promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição;

VIII - atuar em favor da universalização e do aprimoramento da educação básica, mediante a formação e a capacitação de profissionais, a realização de pesquisas pedagógicas e o desenvolvimento de atividades de extensão que aproximem os dois níveis escolares.

A LDB descreve ainda a universidade como instituição pluridisciplinar de formação dos quadros profissionais de nível superior, de pesquisa, de extensão e de domínio e cultivo do saber humano, que se caracteriza pela produção intelectual institucionalizada mediante o estudo sistemático dos temas e problemas mais relevantes, tanto do ponto de vista científico e cultural, quanto regional e nacional;

2) A Lei nº 8234/1991 que regulamenta a profissão de Nutricionista, como profissional de saúde que possui direitos e deveres para o desenvolvimento de práticas inerentes à sua habilitação técnica, que se manifesta como uma ação social em favor da saúde e da segurança alimentar e nutricional;

3) A Resolução CFN nº 600/2018, que dispõe sobre as áreas de atuação do Nutricionista, a saber: Nutrição em Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Nutrição em Esportes e Exercício Físico; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão;

4) O Código de Ética e Conduta do Nutricionista (Resolução CFN nº 599/2018), que delinea a atuação profissional, pautada e reconhecida pela ética e pela defesa do direito à alimentação adequada e saudável, e ressaltando seus princípios, responsabilidades, direitos e deveres, como o cerne da prática diária em todas as áreas da Nutrição;

5) As DCN do curso de Nutrição (Resolução CNE/CES - nº 5/2001), que definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos para a formação de nutricionistas; destacam as competências e habilidades esperadas deste profissional, dentro do âmbito da promoção da saúde, da atenção às necessidades sociais em saúde, com ênfase no SUS; e definem os conteúdos curriculares, considerando-se as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

Ainda, segundo as DCN do curso de Nutrição, a estrutura do curso deve assegurar:

I - a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;

II - as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;

III - a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;

IV - os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;

V - a implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprender a aprender;

VI - a definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do nutricionista;

VII - o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;

VIII - a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade; e,

IX - a articulação da Graduação em Nutrição com a Licenciatura em Nutrição;

6) A resolução do Conselho Nacional de Saúde (CNS) nº 703/2022, que aprovou as contribuições do Conselho Nacional de Saúde à proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Nesta resolução, propõe-se que a formação do graduado em Nutrição deve ser pautada no(a):

I - defesa da vida, da saúde, da alimentação, da cidadania e da dignidade humana como direitos fundamentais de todos os cidadãos;

II - educação de caráter técnico-científico, investigativo, ético, político, humanista, reflexivo, empreendedor, inovador e democrático, numa perspectiva emancipatória e crítico-transformadora;

III - valorização do direito humano à alimentação adequada e saudável e dos sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis;

IV - respeito à interculturalidade, às diversidades socioculturais, étnico-raciais, religiosas, de gênero e outras;

V - valorização de culturas e práticas nacionais e regionais, inseridas nos contextos internacionais e históricos, no pluralismo de concepções e na diversidade cultural;

VI - compreensão dos múltiplos referenciais que buscam apreender a amplitude da alimentação e nutrição humana em suas dimensões biológicas, sociais, culturais, históricas, políticas, econômicas e ambientais, entre outros;

VII - atenção às prioridades de saúde e nutrição relacionadas ao SUS e às políticas públicas no campo da alimentação e nutrição, considerando a realidade nacional, regional e local em que o curso se insere;

VIII - processos pedagógicos que valorizem as aptidões socioemocionais para resolução dos desafios e das situações cotidianas;

IX - intersetorialidade, interprofissionalidade, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade por meio da integração de conhecimentos, no ensino, na pesquisa e na extensão, desde o início do curso, para a gestão, o cuidado, a educação e a participação social, com enfoque em saúde e nutrição;

X - vivências em cenários de práticas presenciais, diversificados, inseridos na comunidade e nas redes de atenção à saúde, pública e/ou privada, caracterizados pelo trabalho interprofissional e colaborativo;

XI - abordagem transversal, ao longo do curso, dos aspectos éticos da atuação profissional; e

XII - observância aos atos normativos do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

7) O Parecer CNE/CES nº 334/2019, que institui a orientação às DCN dos Cursos Superiores, e orienta a reformulação das novas DCN do curso de Nutrição (em andamento). Este parecer ressalta a necessidade de que as novas DCN levem em consideração, em seu desenvolvimento, a necessidade de se aumentar a taxa de ocupação das vagas oferecidas, que pode ser influenciada, dentre outras questões, pelas políticas adequadas de acolhimento pelas instituições, e pela organização curricular, de forma a aproximar os estudantes do ambiente profissional, e de posicionar o curso frente às necessidades sociais. Ressalta também a necessidade de superar o ensino tradicional focado na sala de aula, proporcionando maior interação dos conteúdos com a pesquisa, a extensão, novas metodologias ativas de ensino-aprendizagem, ampliação de atividades práticas e novas formas de avaliação.

As DCN devem estabelecer competências compreendidas como atributos associados ao próprio aprendizado (competências básicas), à capacidade de enfrentamento de situações inespecíficas (competências pessoais) e as que assegurem a realização de tarefas e a responsabilidade no exercício profissional (competências profissionais); devem prever que as atividades do curso sejam organizadas a partir de blocos ou eixos capazes de expressar temas de aprendizagem relacionados às áreas básicas, específicas, práticas, interdisciplinares e transdisciplinares ao curso; e, dessa maneira, direcionar a construção do PPC, em relação à:

I - adoção de metodologias para a aprendizagem ativa, como forma de promover uma educação mais centrada no aluno;

II - privilégio de atividades que articulem simultaneamente a teoria, a prática e o contexto de sua aplicação, incluindo as ações de integração empresa-escola e as que são necessárias para o desenvolvimento das competências estabelecidas;

III - incentivo às atividades acadêmicas de síntese dos conteúdos, de integração dos conhecimentos e de articulação de competências, tais como os trabalhos de iniciação científica,

os projetos multidisciplinares e transdisciplinares, as visitas técnicas, os trabalhos em equipe, o desenvolvimento de protótipos, as monitorias, a participação em empresas juniores e outras atividades empreendedoras;

IV - definição de como serão desenvolvidas as ações de relacionamento e acompanhamento dos egressos do curso no exercício profissional, visando à retroalimentação qualitativa da gestão do curso;

V - indicação de como serão desenvolvidas as ações de interação entre o aprendizado e a pesquisa e extensão, com vistas à atualização do conhecimento científico e tecnológico no estado da arte e a diversidade de práticas de aprendizado;

VI - criação de mecanismos institucionais de incentivo ao trabalho discente individual e em grupo sob a efetiva orientação docente;

VII - implementação, desde o início do curso, de atividades que promovam a integração e a interdisciplinaridade de modo coerente com o eixo de desenvolvimento curricular, buscando integrar as dimensões técnicas, científicas, econômicas, sociais, ambientais e éticas; e

VIII - busca pela interação, sempre que possível, das atividades de pesquisa e da pós-graduação, quando houver, com as do aprendizado dos conteúdos do curso.

As Diretrizes Curriculares Nacionais devem estimular os cursos e as Instituições de Ensino Superior (IES), para que, a partir da análise do perfil dos seus ingressantes, adotem sistemas de acolhimento e nivelamento visando diminuir a retenção e a evasão escolar ao longo do curso;

8) A Resolução CNS nº 569/2017, que reafirma a prerrogativa constitucional do SUS em ordenar a formação dos(as) trabalhadores(as) da área da saúde, e aprova os pressupostos, princípios e diretrizes comuns para a graduação na área da saúde, a saber: a) Defesa da vida e defesa do SUS como preceitos orientadores do perfil dos egressos da área da saúde; b) Atendimento às necessidades sociais em saúde (a responsabilidade social das IES com o seu entorno e com a promoção do desenvolvimento regional, bem como a abordagem do processo saúde-doença em seus múltiplos aspectos como forma de transformar a realidade); c) Trabalho interprofissional (os PPC devem apresentar estratégias alinhadas aos princípios da interdisciplinaridade, intersetorialidade e interprofissionalidade, como fundamentos da mudança na lógica da formação dos profissionais e na dinâmica da produção do cuidado em saúde); d) PPC e componentes curriculares coerentes com as necessidades sociais em saúde, considerando os fundamentos das principais políticas públicas que contribuam para a redução das desigualdades e para a consolidação do SUS como sistema universal, integral e equitativo;

a inovação das propostas pedagógicas; as temáticas relacionadas ao envelhecimento populacional e às Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT); a formação política e cidadã; e) Educação e comunicação em saúde; entre outros.

9) A Resolução CNE nº 7/2018 e as Resoluções CEPE nº 7609/2018 e CEPE nº 7852/2019 (alterada pela CEPE nº 8081), que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira; aprova o Regulamento das Ações de Extensão Universitária no âmbito da UFOP; e aprova o Regulamento da Curricularização da Extensão nos cursos de graduação da UFOP, respectivamente. Estas resoluções regulamentam as atividades acadêmicas de extensão na forma de componentes curriculares para os cursos, conforme previstos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Projeto Político Institucional (PPI), e conforme o perfil do egresso, estabelecido no PPC. Conforme definido nas resoluções, a Extensão na Educação Superior Brasileira é a atividade, integrada à matriz curricular e à organização da pesquisa, que se constitui como processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico e tecnológico. A extensão universitária promove a interação transformadora entre as IES e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa; e, portanto, deve compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, devendo fazer parte da matriz curricular dos cursos. As resoluções definem as seguintes diretrizes gerais para a formulação das atividades extensionistas:

I - a interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato com as questões complexas contemporâneas presentes no contexto social;

II - a formação cidadã dos estudantes, marcada e constituída pela vivência dos seus conhecimentos, que, de modo interprofissional e interdisciplinar, seja valorizada e integrada à matriz curricular;

III - a produção de mudanças na própria instituição superior e nos demais setores da sociedade, a partir da construção e aplicação de conhecimentos, bem como por outras atividades acadêmicas e sociais;

IV - a articulação entre ensino/extensão/pesquisa, ancorada em processo pedagógico único, interdisciplinar, político educacional, cultural, científico e tecnológico;

10) O PDI UFOP 2016 – 2025 (Resolução CUNI nº 1793/2015) e PPI UFOP, que estabelecem como bases para os PPC de cursos de graduação, pós-graduação e extensão da UFOP as seguintes premissas:

I - a articulação entre ensino, pesquisa e extensão;

II - a pesquisa como princípio formativo, estimulando o processo de construção do conhecimento, reforçando atitudes como a curiosidade, clareza, dúvida, capacidade de observação, engajamento e compromisso na busca de soluções;

III - o ensino como atividade intencional e planejada, de forma que o currículo não expresse apenas os conhecimentos a serem trabalhados, mas os objetivos formativos, as intencionalidades e os sentidos que se quer dar à formação dos sujeitos;

IV - o ensino a serviço da aprendizagem, e esta como objetivo principal a ser perseguido;

V - a busca contínua pela qualidade da formação e dos cursos;

VI - o estímulo permanente à interdisciplinaridade;

VII - a autonomia e protagonismo dos estudantes;

VIII - a flexibilização curricular;

IX - a gestão democrática dos cursos, com a participação efetiva dos vários segmentos da comunidade universitária em todos os aspectos da sua organização acadêmica;

X - a prática permanente de avaliação e revisão dos projetos pedagógicos;

XI - a articulação entre teoria e prática;

XII - a avaliação a serviço da aprendizagem;

XIII - a busca contínua pela inovação pedagógica e pelo pluralismo de práticas pedagógicas;

XIV - o estímulo à formação em temáticas como a ética, o meio ambiente, a diversidade sociocultural e os direitos humanos.

No que se refere ao ensino de graduação na UFOP, o PDI 2016-2025 traz como objetivos:

I - promover a melhoria contínua da qualidade dos cursos de graduação da universidade;

II - implementar mecanismos de acolhimento, recepção e acompanhamento dos graduandos da UFOP;

III - incentivar e promover a prática de inovação pedagógica no âmbito dos cursos de graduação da UFOP;

IV - avaliar e atualizar continuamente os projetos pedagógicos dos cursos de graduação;

V - promover a melhoria contínua da oferta de estágios nos cursos de graduação da UFOP;

VI - estabelecer mecanismos que proporcionem a ligação horizontal entre graduação e pós-graduação;

VII - consolidar uma política de inclusão e acessibilidade na graduação.

Entre outros que não se aplicam à realidade do curso de Nutrição.

Também destacam-se os objetivos institucionais relativos à Extensão:

I - possibilitar o crédito curricular na graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando prioritariamente as ações para as áreas de grande pertinência social;

II - fortalecer a política institucional extensionista integrada aos valores e interesses sociais das comunidades onde a UFOP atua.

Ressalta-se que, para a construção deste e de qualquer PPC, é essencial a reflexão do papel da universidade no desenvolvimento cidadão e da sociedade, refletindo que, diante dos avanços científicos e tecnológicos, das ferramentas de comunicação e da globalização econômica e do conhecimento, o conhecimento tem se constituído como base de riqueza e poder, em um contexto mercadológico, sujeito a lógicas de mercado, em detrimento de sua relevância social (PDI UFOP 2016-2025).

Assim, é urgente que a educação superior responda de forma mais ampla aos anseios da sociedade, no que se refere à produção e disseminação do conhecimento, ao enfrentamento dos problemas sociais e ambientais, ao reconhecimento de diversidades e ao fortalecimento da democracia e da dignidade humana (PDI UFOP 2016-2025).

Neste sentido, os princípios que nortearam a elaboração do novo PPC do Curso de Nutrição basearam-se na formação integral centrada no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem (BRASIL, 2001), mudando a relação ensino-aprendizagem, face ao protagonismo dos discentes na construção do conhecimento.

Nesse contexto, busca-se uma aprendizagem orientada por princípio metodológico, que se baseia na ação-reflexão-ação tendo como estratégias didáticas a resolução de situações-problema, além de haver uma articulação entre o ensino, pesquisa e extensão. Sendo assim, a concepção do PPC5 do curso de Nutrição leva em consideração o desenvolvimento do espírito crítico e reflexivo no âmbito cultural e científico, inserido não apenas no mercado de trabalho, mas com participação cidadã no desenvolvimento da sociedade brasileira, em uma relação de reciprocidade, como forma de estudá-la sistematicamente e intervir em problemas relevantes; a necessidade de divulgação dos saberes; a atuação pautada na ética, nos direitos humanos, na preservação do meio ambiente, nas relações étnico-raciais, nas questões de gênero, nas

desigualdades sociais e na defesa do direito à alimentação adequada e saudável; o desenvolvimento de competências e habilidades voltados para a atenção em saúde, a tomada de decisões, a comunicação, liderança, entre outras, que permitam ao egresso atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional; a complementação do conhecimento por meio de estudos e práticas independentes e complementares; a necessidade de superar o ensino tradicional, propondo atividades teórico-práticas de forma integrada e interdisciplinar; e a prática da autonomia universitária responsável.

Dessa maneira, definiu-se os seguintes princípios norteadores deste projeto pedagógico:

- 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/cliente/usuário 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.

Diante disso, buscou-se manter as atividades práticas inseridas precocemente de forma integrada e interdisciplinar, como proposto no PPC4 do curso de Nutrição, com objetivo de desenvolver competências gerais e específicas esperadas de um egresso do Curso de Nutrição; antecipar disciplinas do ciclo profissionalizante para os períodos iniciais; e, sobretudo, inserir a Extensão Universitária na matriz curricular, com atividades supervisionadas por professores e outros profissionais de saúde, proporcionando ao aluno a inserção em cenários reais que o levarão a refletir sobre a realidade, buscar novos conhecimentos, desenvolver competências e atitudes que sejam eficazes na resolução de problemas da realidade local.

9. OBJETIVOS DO CURSO

9.1. 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, ambiental e econômica na qual estiver inserido, de forma que sua atuação ocorra não apenas no âmbito profissional, mas também como cidadão, para a resolução de problemas e para a redução de desigualdades nestes contextos. 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, contribuindo assim para a melhoria da qualidade de vida de indivíduos e populações.

9.2. Objetivos Específicos

- Desenvolver habilidades e competências que qualifiquem o estudante a buscar soluções para problemas relativos às principais áreas de atuação, a saber: Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Nutrição em Alimentação Coletiva.
- 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.
- Promover a melhoria contínua da oferta de estágios e atividades práticas.
- Buscar constante aprimoramento profissional por meio de atualizações e educação continuada.
- Proporcionar o aproveitamento de habilidades e competências adquiridas para a solução de problemas nos diferentes setores da sociedade dentro do contexto local/regional, por meio das atividades extracurriculares e extensionistas.
- Preparar o aluno para a atuação em equipes multidisciplinares.
- Despertar o comportamento ético, comprometido com questões ambientais, de direitos humanos e sociais em sua atuação profissional.
- Promover a melhoria contínua da qualidade do curso de Nutrição, por meio de avaliações institucionais e perfil de egressos do curso.
- Aproximar o estudante por meio de ações de acolhimento, evitando a evasão e a não integralização do curso.
- Estabelecer mecanismos que proporcionem a ligação horizontal entre graduação e pós-graduação, propiciando a avaliação e utilização de práticas emergentes no campo da Nutrição.
- Apoiar a política institucional de inclusão e acessibilidade na graduação.

10. PERFIL E COMPETÊNCIA PROFISSIONAL DO EGRESSO

O perfil do profissional Nutricionista, ao concluir o curso de graduação, foi definido pelas DCN para os Cursos de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5/2001) e revisado recentemente, como profissional de saúde cuja formação generalista, humanista e crítica, deve ser pautada na interação do ser humano e da sociedade com o alimento e seus nutrientes, visando a segurança alimentar e nutricional e a promoção da alimentação adequada e saudável, alicerçada nos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e das políticas públicas de alimentação e nutrição. O nutricionista egresso deve atuar na assistência nutricional e dietoterápica de indivíduos e coletividades, na educação alimentar e nutricional, na produção e comercialização de alimentos e de refeições e no desenvolvimento de novos produtos e

serviços contribuindo para a promoção, manutenção e recuperação da saúde. Esta atuação deve ser pautada em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

O egresso do Curso de Nutrição da ENUT/UFOP é um profissional que deverá assumir um perfil de inserção cidadã e requisitar mais do que apenas o domínio das competências, a fim de poder atuar em todas as áreas de acordo com a Resolução nº 600/18 do CFN, com base no rigor científico e intelectual. Deve ter competências relativas à pesquisa, de modo que seja capaz de desenvolver, adaptar e utilizar novas tecnologias, com atuação inovadora e empreendedora; e ainda atuar de maneira colaborativa e interdisciplinar. 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 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 com o 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.

Conforme as Diretrizes Curriculares, estes profissionais devem ser formados de maneira a atender a seis competências gerais e a dezessete competências específicas. Quanto às competências gerais citam-se: **(1) Atenção à saúde:** os 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, levando 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 equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, 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 e o domínio 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; e **(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.

Para atender à formação do nutricionista, devem ser desenvolvidas as seguintes competências:

Competências	Disciplinas
DCN do curso de Nutrição (Resolução CNE/CES - nº 5/2001)	
Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética	ALI007, ALI008, ALI110, ALI012, NCS006, NCS007, NCS008, NCS011, NCS012, NCS014, NCS016, NCS018, NCS123, NCS024

Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais	ALI008, NCS005, NCS006, NCS007, NCS011, NCS012, NCS014, NCS016, NCS017, NCS018
Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação	NCS007, ALI012, NCS017, NCS018
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	NCS007, NCS151, NCS005, NCS006, NCS017, NCS013 ALI006, ALI004, NCS009
Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, e de vigilância nutricional, alimentar e sanitária	NCS007, NCS151, NCS005, NCS006, NCS017, NCS013 ALI006, ALI004, NCS009
Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional	ALI004, NCS011, NCS012, NCS014, NCS024, NCS016, NCS017, NCS018
Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos	NCS005, NCS007, NCS010, NCS014, NCS018, NCS017, NCS006
Planejar, gerenciar e avaliar Unidades de Alimentação e Nutrição, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas	ALI006, ALI004, ALI009, ALI117, ALI012
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	NCS007, NCS006, NCS008, NCS123, NCS024, CSO116, CSO118, ALI012, NCS017, NCS018
Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde	ALI004, NCS014, NCS013, NCS007, ALI012, NCS017, NCS018, ALI001, ALI002, ALI007, ALI006, NCS001, MED163, ALI006, NCS002,

	NCS003, ALI007, NCS004, NCS024, NCS005, NCS006, NCS008, ALI009, FAR039, ALI010, ALI117, MSC027
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	NCS001, NCS013, NCS017, NCS018
Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição	ALI006, ALI108, ALI009, ALI117
Atuar em <i>marketing</i> em alimentação e nutrição	ALI016
Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência	ALI005, ALI006, ALI004, ALI012, ALI107, ALI109, ALI122
Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana	ALI006, ALI109, ALI107, ALI122
Resolução CNS nº 703/2022	
Estabelecer a assistência dietética, para a promoção e manutenção da saúde e para o desempenho esportivo e físico;	ALI007, ALI010, NCS017, NCS018, ALI015
Estabelecer a assistência nutricional e dietoterápica, contemplando o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética, na prevenção e recuperação da saúde, e na redução de agravos;	NCS005, NCS006, NCS024, NCS008, NCS011, NCS123, NCS012, NCS014, NCS016, NCS017, NCS018, NCS022, NCS023, ALI015
Avaliar os aspectos técnicos de alimentação e nutrição na produção, na industrialização e na comercialização de alimentos, bebidas e refeições e no desenvolvimento de novos produtos e serviços, para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades;	ALI002, ALI004, ALI005, ALI006, ALI008, ALI009, ALI117, ALI012, ALI014, ALI122

Desenvolver a assistência dietética e a gestão em políticas, programas e serviços, no âmbito do SUS e de outros setores da Administração Pública, para a conformação de uma rede de cuidados integrada, resolutive e humanizada, no campo da alimentação e nutrição;	NCS001, ALI007, NCS005, NCS006, NCS008, NCS009, NCS011, NCS123, NCS012, NCS019, NCS013, NCS014, NCS016, NCS018, NCS019
Aplicar os métodos de gestão em processos, projetos, serviços, pessoas, materiais, informações e recursos financeiros para tomada de decisões, no contexto da segurança alimentar e nutricional;	NCS009, NCS013, NCS019, ALI009, ALI117, ALI012
Desenvolver trabalho em equipe multiprofissional, valorizando a multidisciplinaridade e a interprofissionalidade visando o trabalho colaborativo e a diversidade de atores sociais, na perspectiva da alimentação como direito humano, com vistas à construção coletiva em ações promotoras de saúde;	NCS001, ALI012, NCS017, NCS018, ATV300
Exercer a comunicação, a informação e a educação em saúde e em alimentação e nutrição, para a garantia do efetivo acesso a conhecimentos pautados em saberes populares e em evidências científicas;	NCS007, NCS013, NCS104, ATV300, ALI012, NCS017, NCS018
Estabelecer processos de educação alimentar e nutricional, no contexto da segurança alimentar e nutricional, para a promoção de práticas alimentares saudáveis autônomas e voluntárias;	NCS007, NCS019, ATV300, ALI012, NCS017, NCS018
Aplicar os princípios da bioética, ética e a metodologia científica em pesquisas, em estudos dietéticos e em trabalhos experimentais para embasar a atuação profissional crítica e reflexiva na área de alimentação e nutrição humanas; e	CSO118, CSO116, ALI003, NCS108, NCS003, ALI017, NCS015, ALI011, ALI012, NCS017, NCS018, CSO117, CSO121
Valorizar a interface da ciência da Nutrição com as múltiplas dimensões da alimentação humana (biológicas, sociais, culturais, religiosas, históricas, políticas, econômicas e ambientais, entre outras), no	CBI114, CBI199, CSO118, QUI268, QUI322, CBI014, CBI017, NCS001, CSO116, BEV108, CBI016, MED163,

<p>contexto do direito humano à alimentação adequada, para uma abordagem profissional integral do sujeito, da sociedade e do sistema alimentar.</p>	<p>NCS108, ALI107, CBI015, NCS002, NCS003, CBI143, ALI007, NCS004, NCS024, NCS005, NCS006, NCS007, NCS008, NCS009, NCS010, ALI008, NCS011, NCS123, MSC027, NCS012, FAR039, NCS013, ALI009, NCS014, ALI010, NCS016, ALI117, ATV300, ALI012, NCS017, NCS018, ALI013, ALI015, LET966, NCS019, BEV182, CGP020</p>
---	---

11. ESTRUTURA ADMINISTRATIVA

11.1. Colegiado do Curso e Núcleo Docente Estruturante

11.1.1 Colegiado do Curso de Nutrição - CONUT

O Colegiado do Curso de Nutrição (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 Departamentais, em proporção ao número de créditos das disciplinas ministradas, na forma do Regimento Geral da UFOP (Resolução CUNI nº 1959/2017), 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 Centro Acadêmico Livre de Nutrição (CALNUT), os quais participam das reuniões ordinárias mensais (e extraordinárias), trazem demandas e sugestões da comunidade discente e possuem direito a voto nas assembleias. Conforme a Resolução CUNI nº 1868/2017 (Estatuto da UFOP), dentre as atribuições do CONUT, citam-se as seguintes:

- I - compatibilizar as diretrizes gerais dos componentes curriculares do respectivo curso e estabelecer as modificações necessárias;
- II - regulamentar os componentes curriculares do curso para execução do seu projeto pedagógico;
- III - deliberar sobre as ementas e os programas elaborados pelas unidades, relativos ao ensino das várias disciplinas, para fim de organização do projeto pedagógico do curso;
- IV - propor à aprovação dos Conselhos Superiores o projeto pedagógico do curso e suas alterações, com indicação dos pré-requisitos, da carga horária, das ementas, dos programas, dos regulamentos e dos componentes curriculares que o compõem;
- V - decidir sobre questões relativas à reopção de cursos, equivalência de disciplinas, desligamento, jubramento, aproveitamento de estudos, ingresso de portador de diploma de graduação, transferência, reingresso e mobilidade acadêmica nacional e internacional;
- VI - apreciar as recomendações das Unidades Acadêmicas e os requerimentos dos docentes sobre assunto de interesse do curso;
- VII - coordenar a orientação acadêmica dos estudantes do curso, com vistas à integralização curricular e colação de grau;
- VIII - indicar às Pró-Reitorias competentes os candidatos à colação de grau e ou diplomação;
- IX - indicar os membros do Núcleo Docente Estruturante do Curso ou órgão similar, podendo os representantes indicados serem ou não membros do Colegiado.
- X - recomendar ao departamento ou à organização de nível hierárquico equivalente a que esteja vinculado, o componente curricular, as providências necessárias à melhor utilização das instalações, do material e do aproveitamento do pessoal, bem como abertura de vagas e de turmas.

A composição atual do CONUT é descrita no Quadro 1.

Quadro 1. Composição do Colegiado do curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, 2023.

Membro	Titulação	Regime de Trabalho	Órgão representado	Mandato
Júlia Cristina Cardoso Carraro	Doutorado	40h DE	DENCS	07/10/2021 - 06/10/2023

Simone de Fátima Viana da Cunha	Doutorado	40h DE	DEALI	07/04/2021 - 06/04/2023
Camila Menezes Carvalho Salierno	Doutorado	40h DE	DEALI	09/06/2022 - 08/06/2024
Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro	Doutorado	40h DE	DENCS	12/08/2022-11/08/2024
Adriana Lúcia Meireles	Doutorado	40h DE	DENCS	10/05/2022 - 09/05/2024
Samantha Ribeiro Bela	Doutorado	40h DE	DECBI	12/08/2022-11/08/2024
Laser Antônio Machado Oliveira	Doutorado	40h DE	DECBI	23/07/2021 - 22/07/2023
Keila Deslandes	Doutorado	40h DE	DEMSC	07/04/2022 - 06/04/2024
Flaviane Francisco Hilário	Doutorado	40h DE	DEQUI	10/05/2022 - 09/05/2024
Marisa Alice Singulano Alves	Doutorado	40h DE	DECSO	14/07/2023 - 13/07/2025
Lorrayne Bianca Santos Costa (titular)	-	-	CALNUT	Indicada. Ainda não tomou posse
Karine Marlleny Neves Correa (suplente)	-	-	CALNUT	09/06/2022 - 08/06/2024

11.1.2 Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição - NDE

O NDE, implantado pela Resolução nº 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 nº 4.450/2011.

O NDE é um órgão colegiado que possui atribuições acadêmicas de acompanhamento do PPC no processo de sua concepção, consolidação e atualização. De acordo com a Resolução CEPE nº 4.450/2011, o NDE deverá:

- contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

- 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;
- 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, sendo que, 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.

No ano de 2021, o CONUT aprovou uma resolução com normas adicionais para a indicação de representantes do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição (Resolução CONUT nº 19). Nesta resolução determinou-se que o NDE do Curso de Nutrição conterà um máximo de oito docentes atuantes no Curso, sendo estes distribuídos de maneira paritária entre os departamentos responsáveis por ofertar as disciplinas profissionalizantes do curso (DENCs e DEALI). A resolução também estabelece o máximo de uma recondução para os mandatos de membros e presidente. Aprovou-se ainda que, excepcionalmente até o fim do mandato de alguns membros e, com o objetivo de manter a prerrogativa de manutenção de 1/3 dos membros atuais, o NDE contaria com um número maior de membros. Sendo assim, a composição atual do NDE do Curso de Nutrição está detalhada no Quadro 2.

Quadro 2. Membros que compõem atualmente o Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, 2023

Membro	Titulação	Regime de trabalho	Departamento	Mandato
Adriana Lúcia Meireles	Doutorado	40h DE	DENCs	09/3/2022 - 08/3/2025
Anelise Andrade de Souza	Doutorado	40h DE	DENCs	18/10/2022- 17/10/2025

Fernanda Guimarães Drummond e Silva	Doutorado	40h DE	DEALI	21/10/2021 - 20/10/2024
Júlia Cristina Cardoso Carraro	Doutorado	40h DE	DENCS	09/3/2022 - 08/3/2025
Juliana Costa Liboredo	Doutorado	40h DE	DENCS	18/10/2022- 17/10/2025
Karina Barbosa de Queiroz	Doutorado	40h DE	DEALI	21/10/2021 - 20/10/2024
Mayla Cardoso Fernandes Toffolo	Doutorado	40h DE	DENCS	18/10/2022- 17/10/2025
Melina Oliveira de Souza	Doutorado	40h DE	DEALI	21/10/2021 - 20/10/2024

11.2 Corpo Docente e Administrativo

O curso de Nutrição é atendido por professores do ciclo básico e do ciclo profissionalizante, conforme detalhado no Apêndice 1, sendo que destes, aproximadamente 98% possuem doutorado e os demais, mestrado. As disciplinas do ciclo profissionalizante são oferecidas pelos departamentos da Escola de Nutrição, atualmente: DEALI e DENCS.

O detalhamento nominal dos técnicos-administrativos em educação (TAE) que atendem ao curso de Nutrição encontra-se no Apêndice 2.

11.3 Organograma do Curso

A UFOP atua em nível de ensino de graduação e pós-graduação, pesquisa, inovação, extensão e cultura, em todas as grandes áreas do conhecimento humano: Ciências Exatas, Biológicas, da Saúde, da Terra, Agrárias, Sociais Aplicadas, Humanas, Engenharias, Artes, Linguística e Letras. Atualmente, a UFOP oferece 55 cursos de graduação, sendo 51 presenciais e 4 a distância. Quanto à pós-graduação, são ofertados 24 cursos de mestrado acadêmico e 8 profissionais, 15 opções de doutorado e 10 especializações. No total, são mais de 11 mil alunos, cerca de 800 técnicos-administrativos e, aproximadamente, 900 professores, entre efetivos e substitutos. Além disso, está presente nos municípios de Ouro Preto, Mariana e João Monlevade, estando organizados da seguinte maneira:

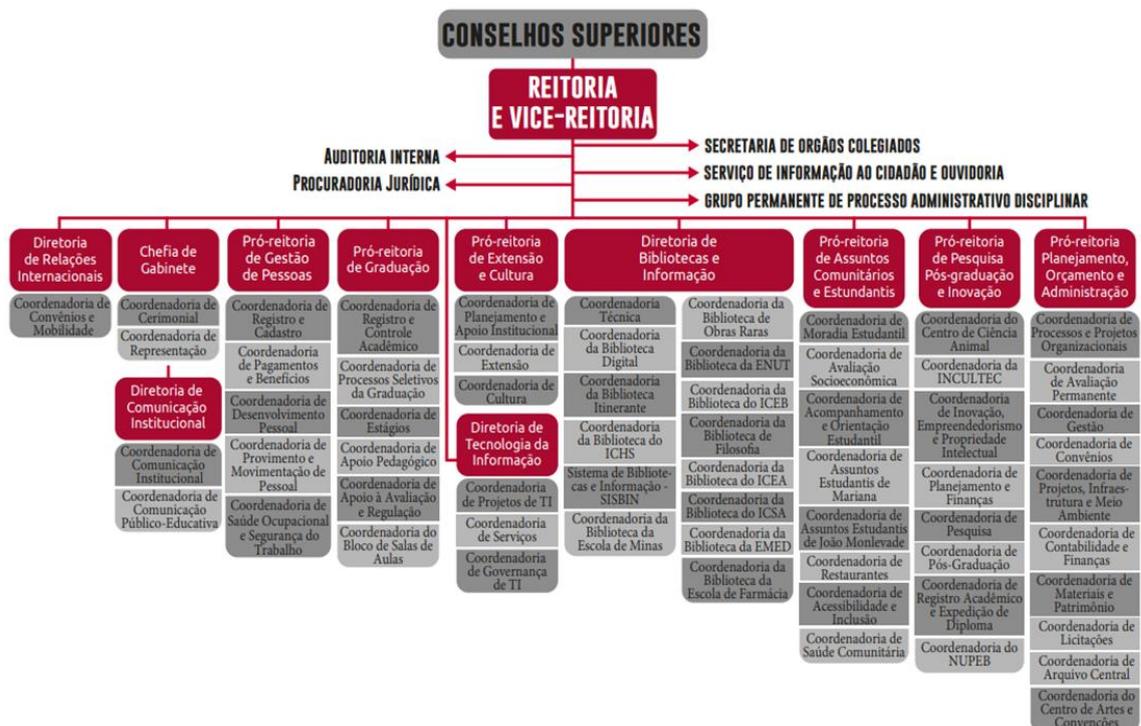
Figura 1 - Organização administrativa da Universidade Federal de Ouro Preto.



Fonte: Relatório de Gestão 2020 - UFOP

Em 2019 a Estrutura Organizacional da UFOP passou por um processo de modernização, sendo alterada pela Resolução CUNI nº 2.304/2019. Agora, está organizada da seguinte maneira:

Figura 2 - Estrutura organizacional da Universidade Federal de Ouro Preto



Fonte: Relatório de Gestão 2020 – UFOP.

Conforme as Resoluções CUNI nº 1868/2017 e 1959/2017, compõem a Universidade:

I - a Administração Central;

II - as Unidades Acadêmicas.

Dessa forma, a estrutura de gestão do curso de Nutrição ocorre nas seguintes esferas:

1) **Reitoria:** a Reitoria, dirigida pelo reitor, é o órgão executivo de planejamento, coordenação, supervisão, avaliação e controle de todas as atividades universitárias, sendo composta por:

I - gabinete do reitor;

II - pró-reitorias;

III - órgãos complementares;

IV - assessorias especializadas;

V - prefeituras de campi.

2) **Conselhos superiores:** os conselhos superiores são órgãos consultivos, normativos e deliberativos, nas áreas específicas de suas respectivas competências. São incubidos da articulação e da unidade de sentido da atividade finalística da Universidade, sendo definidos como:

I - Conselho Superior de Graduação;

II - Conselho Superior de Pesquisa e Pós-Graduação;

III - Conselho Superior de Extensão e Cultura.

3) **Unidades Acadêmicas:** as unidades acadêmicas são órgãos responsáveis pelo exercício simultâneo de atividades de ensino, de pesquisa e de extensão, em uma ou mais áreas de conhecimento, respeitadas as normas legais, estatutárias, regimentais e as resoluções dos órgãos competentes.

A ENUT é uma unidade acadêmica composta por:

I - Conselho da Escola de Nutrição (CODENUT);

II - Diretoria e vice-diretoria;

III - Cursos de graduação:

a) Curso de Nutrição;

b) Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

IV: Curso de pós-graduação: Pós-Graduação em Saúde e Nutrição;

IV: Colegiados de cursos de graduação:

- a) Colegiado do Curso de Bacharelado em Nutrição e seu NDE;
- b) Colegiado do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e seu NDE.

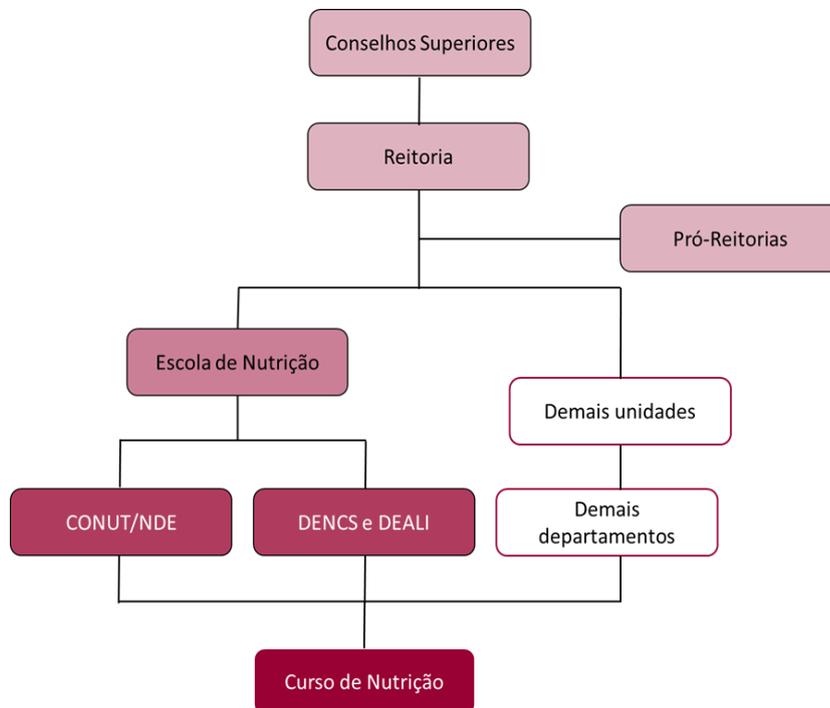
V: Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição;

VI: Departamentos:

- a) DENCS;
- b) DEALI.

De uma maneira geral, o curso de Nutrição se vincula às outras instâncias da seguinte maneira:

Figura 3 - Organograma do Curso de Nutrição.



Fonte: Elaboração própria.

12. ESTRUTURA CURRICULAR

12.1 Flexibilidade Curricular

A flexibilidade curricular permite que o estudante se envolva em atividades variadas, no sentido de desenvolver habilidades e competências práticas, não simplesmente em espaços relacionados à formação, como em aspectos emocionais e sociais. Com orientação dos professores, o estudante tem independência para construir ativamente a condução do seu curso superior baseado em suas afinidades e, coerências com seus objetivos e metas. Essa condição gera maior comprometimento e responsabilidade com a sua formação, além de alinhar os estudos com as expectativas de cada aluno. Percebe-se que a flexibilidade curricular permite que o estudante desenhe a sua própria trajetória. Nessa perspectiva, a qualidade do ensino é garantida por estratégias inovadoras e bem avaliadas, formando melhores profissionais e cidadãos.

Alinhado com o PNE 2011-2020 e com a nova proposta do Plano de Desenvolvimento da Educação (PDE), o ensino de graduação na UFOP busca a excelência na oferta de seus cursos, por meio do incentivo às ações inovadoras na constituição dos currículos flexíveis e da integração entre os cursos e dos cursos com as ações extensionistas, dando mais organização aos processos formativos. Assim fica evidenciado no PDI da UFOP (2016-2025), o princípio maior da flexibilização que é desatar os nós que promovem a estrutura rígida da condução do curso, permitindo que o aluno tenha participação no ritmo e na direção do curso (PDI-UFOP, 2016-2025). Assim o aluno pode utilizar da melhor forma o que a Universidade oferece em termos de atividades acadêmicas, na composição de seu currículo. Nesse item, este PPC estabelece um currículo com redução de pré-requisitos, o que também vai em direção ao proposto pela DCN e a um dos critérios de avaliação dos cursos pelo Inep. Além disso, a flexibilidade também está presente no que se refere ao cumprimento de AACCC e AACCE, nas quais o aluno poderá optar por complementar seus conhecimentos e aplicá-los na prática, nas áreas que tiver maior afinidade.

12.2 Curricularização da Extensão

12.2.1 Definição e diretrizes

Em consonância com as DCN, a resolução CNE/CES nº 7/2018 estabeleceu as diretrizes para a extensão na Educação Superior Brasileira e regulamentou o disposto na Meta 12.7 da

Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024. Essas diretrizes regulamentam as atividades acadêmicas de extensão dos cursos de graduação, na forma de componentes curriculares para os cursos e estabelecem que essas atividades devem compor, no mínimo, 10% do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos.

Cabe destacar que o curso de Nutrição sempre possuiu projetos de extensão abertos e articulados com a comunidade de Ouro Preto e região, além de atividades extensionistas relacionadas a cursos de formação, capacitação e qualificação. A troca de conhecimentos entre os envolvidos (servidores, discentes e comunidade) sempre foi o principal objetivo das atividades de extensão. Todos os projetos de extensão são coordenados e acompanhados por professores das diferentes áreas do conhecimento dentro do curso e realizados por alunos selecionados conforme a especificidade de cada projeto. Os alunos que participam desse tipo de atividade aprendem as necessidades e saberes da comunidade, sendo uma ponte permanente entre a universidade e a sociedade.

No entanto, a partir da Resolução CNE nº 7/2018, que visa a curricularização da extensão, como forma de ressaltar o papel do curso de Nutrição no desenvolvimento sustentável e no atendimento às demandas econômicas, educacionais, sociais e profissionais da região; e; a partir dos estudos realizados pelo NDE no que se refere à demanda de discentes e egressos, justifica-se a atualização do PPC do curso de Nutrição.

A Extensão Universitária é uma modalidade dos cursos de graduação, prevista no Estatuto da UFOP (Resolução CUNI nº 1868/2017) e regulada pela Resolução CUNI nº 1959/2017, sendo utilizada como um dos meios que a Universidade, de forma indissociável, amplia a relação da instituição com a sociedade e promove uma maior difusão dos conhecimentos do estudante (Resolução CEPE nº 5.292/2013). Também denota 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 e social. Este trabalho se dá por meio de ações desenvolvidas por professores, técnico-administrativos e alunos.

As Diretrizes Curriculares presentes na resolução CNE nº 7/2018, a Resolução CEPE nº 7.609/2018 e o Relatório do III Encontro Nacional de Formação Profissional elaborado pelo Conselho Federal de Nutricionistas (2017), recomendam que o Curso de Graduação em Nutrição deverá contribuir para “a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão das culturas nacionais e regionais, internacionais e históricas, em um contexto de pluralismo e diversidade cultural”, além da inserção precoce do aluno no campo prático e no

acesso aos conteúdos profissionalizantes. Como ação educativa essencialmente dialógica, interdisciplinar e interprofissional, as ações de extensão promovem a interação entre a universidade e a sociedade, visando a interação 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.

A ENUT desenvolve diversos projetos de extensão cadastrados na Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PROEX), sempre abertos a toda a comunidade acadêmica da ENUT e de outros cursos (a depender da oferta). Ao longo do tempo, a extensão na ENUT foi marcada pela construção e acesso ao saber, além da busca por um maior reconhecimento e articulação com a comunidade ouropretana e marianense. Uma possibilidade de ampliar as ações de extensão é por meio dos componentes curriculares de extensão, conforme a resolução CEPE nº 7.489/2018. Assim, com a curricularização da extensão, espera-se valorizar as atividades acadêmicas que preveem experiências formativas para além das salas de aulas e dos laboratórios, estimulando o vínculo dos docentes e discentes aos programas, projetos, eventos, cursos e prestação de serviços, atuais e futuros, gerando benefícios na formação de conhecimento no eixo pedagógico “estudante/professor/comunidade”, promovendo impacto e transformação social do discente em formação e da comunidade do entorno.

12.2.2 Modalidades

A proposta do PPC5 do curso de graduação em Nutrição contempla **3885** horas. Para a curricularização da extensão, recomendada pela Resolução CEPE nº 7.609/2018, “os cursos de graduação devem definir, no Projeto Pedagógico, os componentes curriculares de extensão, de no mínimo de 10% da sua carga horária total”. Sendo assim, o curso de graduação em Nutrição da UFOP deverá oferecer **390** horas de componentes curriculares com caráter extensionista.

De acordo com a Resolução citada anteriormente, os componentes curriculares de extensão são constituídos por disciplinas (totalmente ou parcialmente extensionista) e/ou atividades complementares extensionistas (programas, projetos, cursos e oficinas, eventos, prestação de serviços e estágios não obrigatórios). Com o intuito de provocar impacto na formação do estudante, em termos teóricos, metodológicos e éticos, buscando compreender a sua profissão em situações reais, bem como estimulando a autonomia e a iniciativa, os discentes poderão cumprir as 390 horas mínimas em atividades de extensão, por meio de dois mecanismos distintos:

- I. Ações Extensionistas previstas no PPC: disciplinas obrigatórias com parte da carga horária extensionista, totalizando 120 horas;

II. AACCE: o(a) aluno(a) poderá utilizar a carga horária da sua participação em ações extensionistas definidas na Resolução CONUT 21 (ANEXO I), totalizando 270 horas de AACCE para integralização do curso.

As ações extensionistas previstas no PPC do curso de Nutrição contam com estrutura e regimento próprios e serão oferecidas regularmente pelos Departamentos da Escola de Nutrição (DEALI e DENCS), pois vinculam-se às disciplinas obrigatórias do curso. Foram elencadas as seguintes disciplinas obrigatórias na forma de práticas parcialmente extensionistas (PPE) que irão contemplar 15 horas (cada) de práticas extensionistas: Dietética (ALI007), Nutrição Esportiva (ALI010), Avaliação Nutricional (NCS005) e Educação Alimentar e Nutricional (NCS007). As disciplinas Práticas Integradas Nutrição e Saúde II - Atenção Primária à Saúde: Abordagem em Saúde Coletiva (NCS013) e Práticas Integradas Nutrição e Saúde III - Atendimento Clínico Nutricional (NCS014) irão contemplar 30 horas (cada) de práticas totalmente extensionistas (PTE). Os programas das disciplinas com PPE e PTE do curso de graduação em Nutrição estão em apêndice (Apêndice 3) e o Quadro 3 traz a descrição das atividades práticas extensionistas que serão realizadas.

Quadro 3. Descrição das atividades práticas extensionistas por disciplina.

Disciplina	Práticas extensionistas
Dietética (ALI007)	A prática extensionista se dará por meio de atendimentos à comunidade adulta, eutrófica, onívora e vegetariana, de Ouro Preto e região, que deseja atendimento nutricional para melhorar a alimentação e reduzir riscos de carências nutricionais e/ou doenças crônicas não transmissíveis. Os pacientes serão recrutados por meio de cartazes espalhados em estabelecimentos comerciais e pelo Instagram da Escola de Nutrição. Os pacientes receberão acompanhamento nutricional (avaliação dietética, diagnóstico nutricional, prescrição dietética e orientação nutricional) por grupos de 3 a 5 alunos. Este acompanhamento acontecerá em três momentos, sendo o primeiro para avaliação e diagnóstico, o segundo para entrega do plano alimentar e o terceiro para retirar dúvidas ou fazer ajustes e avaliação do atendimento. Para realizar este acompanhamento os alunos irão desenvolver materiais necessários para a consulta como prontuário, receituário e lista de substituições e irão calcular o plano alimentar em software especializado.
Nutrição Esportiva (ALI010)	A prática extensionista se dará por meio de atendimentos à comunidade adulta, eutrófica, praticante de exercício físico e atletas, de Ouro Preto e região, que deseja atendimento nutricional para melhorar a alimentação e reduzir riscos de carências nutricionais e/ou doenças crônicas não transmissíveis. Os pacientes serão recrutados por meio de cartazes espalhados em estabelecimentos comerciais e pelo Instagram da Escola de Nutrição. Os pacientes receberão acompanhamento nutricional (avaliação dietética, diagnóstico nutricional, prescrição dietética e orientação nutricional) por grupos de 3 a 5 alunos. Este acompanhamento acontecerá em três momentos, sendo o primeiro para avaliação e diagnóstico, o segundo para entrega do plano alimentar e o terceiro para retirar dúvidas ou fazer ajustes e avaliação do atendimento. Para realizar este acompanhamento os alunos irão desenvolver materiais necessários para a consulta como prontuário, receituário e lista de substituições e irão calcular o plano alimentar em software especializado.

<p>Avaliação Nutricional (NCS005)</p>	<p>A disciplina de Avaliação Nutricional - NCS116 - tem como objetivo habilitar o acadêmico para a realização do diagnóstico de indivíduos de todos os grupos etários (criança, adolescente, adulto e idoso) e coletividades, a partir de métodos diretos de avaliação do estado nutricional, sendo eles os métodos de avaliação antropométrica, bioquímica e avaliação clínica-nutricional (semiologia). A proposta de inserção desta disciplina no projeto de curricularização da extensão se deve ao seu potencial para a execução de diagnóstico nutricional de indivíduos e populações do município de Ouro Preto/MG, com posterior intervenção, em parceria com a disciplina de Educação Alimentar e Nutricional (NCS007), também da Escola de Nutrição (ENUT), a partir dos resultados encontrados e demandas identificadas. Os locais para a execução das atividades serão locais públicos e privados da cidade, como por exemplo, escolas de ensino fundamental e médio (públicas e privadas), asilo, associações de bairro e empresas. Além dessas atividades, pretende-se também incluir os alunos das duas disciplinas nos atendimentos da população transgênero dos municípios de Mariana e Ouro Preto, em parceria com um projeto de pesquisa e extensão aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UFOP, assim como pela Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PROEX) e em atividades junto aos Agricultores Familiares da região de Mariana e Ouro Preto vinculados ao Projeto de Extensão Circula Agricultura, também aprovado pela PROEX da UFOP. Todas as atividades serão pactuadas em conjunto com a população alvo das intervenções, identificando suas reais necessidades, seus desejos e os caminhos possíveis para o alcance de um estado nutricional adequado e de uma alimentação adequada e saudável.</p>
<p>Educação Alimentar e Nutricional (NCS007)</p>	<p>Na disciplina de Educação Alimentar e Nutricional as práticas extensionistas deverão ocorrer em espaços públicos ou privados, a exemplo, escolas (públicas ou privadas), unidades básicas de saúde, instituições de longa permanência, associações (Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais e de bairros), grupos de convivência e empresas, bem como nos projetos de extensão em andamento na UFOP. A prática extensionista será a aplicação de uma ação de educação alimentar e nutricional coletiva planejada pelos discentes sob orientação do docente a partir do diagnóstico realizado na disciplina de avaliação nutricional - NCS005. Todas as atividades serão pactuadas em conjunto com a população alvo, identificando suas demandas, seus desejos e os caminhos possíveis para o alcance de uma alimentação adequada e saudável.</p>

Práticas Integradas Nutrição e Saúde II - Atenção Primária à Saúde: Abordagem em Saúde Coletiva (NCS013)	Na disciplina PINUS II as práticas extensionistas deverão ocorrer em espaços públicos, a exemplo, serviços da Atenção Primária à Saúde e da Rede Socioassistencial, escolas e instituições de longa permanência. A prática extensionista contará da participação em ações, programas e políticas públicas de alimentação, nutrição e proteção social, agregada à realização de diagnóstico situacional, planejamento e aplicação de ações de promoção da saúde individuais e coletivas, incluindo em segmentos sociais vulneráveis.
Práticas Integradas Nutrição e Saúde III - Atendimento Clínico Nutricional (NCS014)	Atendimento clínico nutricional para a comunidade com escuta ativa da população ouropretana de diversas faixas etárias, realizado no Ambulatório de Nutrição do Centro de Saúde da UFOP, com a posterior elaboração de material nutricional educativo para a comunidade e de plano alimentar individualizado.

Destaca-se que estas disciplinas possuem caráter interdisciplinar, com o intuito de utilizar conceitos e metodologias de diversas disciplinas cursadas ao longo do curso de Nutrição. Dessa forma, a curricularização do PPC na forma de PPE e PTE irá contabilizar 120 horas. A participação dos(as) alunos(as) nas AACCE devidamente cadastradas na PROEX será certificada por essa pró-reitoria, com posterior validação por seu(sua) coordenador(a) docente e CONUT, conforme Resolução CONUT nº 21 (Anexo 1).

O discente poderá optar por cumprir as 270 horas restantes em ações de editais de projetos e programas de extensão vinculados à PROEX, em eventos e/ou prestação de serviços em Empresa Júnior, estágios não obrigatórios com caráter extensionista, além de outras atividades extensionistas oferecidas pela UFOP, como cursos e oficinas. Ainda, pode optar por cumprir parcialmente as suas horas de AACCE em atividades promovidas por outros departamentos ou outros cursos de graduação da UFOP.

O Curso de Nutrição oferece, atualmente, as seguintes Ações Extensionistas classificadas como AACCE (Projetos de Extensão) e devidamente cadastrados na PROEX:

I. Projetos de extensão vinculados ao Departamento de Alimentos (DEALI)

- **“Conscientização e Agregação de Valor a partes de alimentos não consumidos habitualmente”**. Objetivo principal: Contemplar iniciativas para estimular o aproveitamento integral de alimentos.
- **“Boas Práticas no Preparo de Alimentos”**. Objetivo principal: Realizar diagnóstico das principais dificuldades encontradas na manipulação de alimentos do setor hoteleiro, de

restaurantes, lanchonetes e padarias da cidade de Ouro Preto- MG, a fim de propor uma ação de capacitação por meio de treinamento.

- **“Rotulagem de alimentos: o que os consumidores precisam saber?”**. Objetivo principal: Melhorar a compreensão dos rótulos de alimentos industrializados por consumidores que praticam atividade física regularmente.
- **“Promoção de condições higiênicas adequadas em cozinhas domiciliares do município de Ouro Preto-MG”**. Objetivo principal: Promover condições higiênicas adequadas em cozinhas de domicílios de Ouro Preto, MG.
- **“Horta da Escola de Nutrição: espaço de promoção da alimentação adequada e saudável”**. Objetivo principal: Promover a ENUT como um espaço de promoção da alimentação adequada e saudável por meio da oferta de oficinas sobre horta urbana, cultivo de ervas aromáticas e oficinas culinárias à comunidade externa.
- **“Saberes e Sabores em Oficinas de Culinária”**. Objetivo principal: Realizar oficinas e treinamentos dos alunos, proporcionar espaços de aperfeiçoamento das práticas profissionais ou artesanais em alimentação e nutrição por meio do intercâmbio de experiências entre profissionais, estudantes e comunidade; ampliar o debate sobre as ações de Alimentação e Nutrição por meio de trocas de experiências entre todos os envolvidos na cadeia alimentar, desde o plantio até o consumidor final.
- **“Atendimento Ambulatorial em Nutrição”**. Objetivo principal: Oferecer assistência nutricional aos portadores de DCNT e Doenças Infecciosas e Parasitárias (DIP).

II. Projetos de extensão vinculados ao Departamento de Nutrição Clínica e Social (DENCS)

- **“Circula agricultura”**. Objetivo principal: Contemplar iniciativas de construção e fortalecimento de organizações de agricultores familiares e de mercados específicos para a produção da agricultura familiar, como os mercados justos e solidários, agroecológicos, baseados no conceito de “circuitos curtos”, que permitem uma articulação direta entre produtores e consumidores, garantindo melhor remuneração para os agricultores familiares e uma alimentação de qualidade para a comunidade local.
- **“Atenção Nutricional na Síndrome Metabólica (NUTRISIM)”**. Objetivo principal: Promover atendimento nutricional remoto à população ouropretana portadora de Síndrome Metabólica ou de seus componentes isolados, atividades de Educação Alimentar e

Nutricional ao público em geral, e um ambiente de prática nutricional para os alunos do curso de Nutrição.

- **“Um dedo de prosa com as gestantes do SUS”**. Objetivo principal: Compartilhar conhecimentos relacionados ao cuidado nutricional de gestantes e nutrizes, promoção e incentivo ao parto normal e aleitamento materno e empoderamento feminino.
- **“TeleNutrição na Síndrome pós-COVID-19: GTAN-pós-COVID”**. Objetivo principal: Promover teleatendimento nutricional à população ouropretana sobrevivente do COVID-19 e portadora da Síndrome Pós-COVID.
- **“Desenvolvimento de material educativo nutricional para suporte de telessaúde aos usuários da Atenção Primária à Saúde portadores de COVID-19 e doenças crônicas não transmissíveis”**. Objetivo principal: Elaborar material educativo para orientações nutricionais a usuários da Atenção Primária à Saúde (APS) de todo território nacional, portadores de DCNT e COVID-19, atendidos em um serviço de telessaúde referência de Minas Gerais.
- **“Oficinas de educação em saúde e desenvolvimento de material educativo nutricional para mulheres diagnosticadas com câncer”**. Objetivo principal: Realizar oficinas remotas e elaborar material educativo para orientações nutricionais a portadoras de câncer de mama ou ginecológico atendidas no ambulatório Jenny Faria de Andrade do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Minas Gerais.
- **“Desenvolvendo práticas alimentares saudáveis para as escolas do município de Ouro Preto”**. Objetivo principal: Trabalhar a Educação Alimentar e Nutricional com os alunos matriculados no Ensino Fundamental I das escolas municipais de Ouro Preto.
- **“Intervenção Nutricional para os pacientes do projeto HipertenSUS”**. Objetivo principal: Promover, aos usuários da APS de Ouro Preto-MG, intervenção nutricional para o controle e tratamento da HAS.

III. Empresas Juniores

A Escola de Nutrição possui duas empresas juniores, a Empresa Júnior do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CIALI) e a Empresa Júnior do curso de Nutrição (NutriAtiva).

A NutriAtiva (CNPJ nº 39.677.658/0001-78), cuja forma jurídica é de Associação Civil sem fins econômicos e de finalidade educativa, tem personalidade jurídica própria e

regulamento específico. Sua criação foi aprovada pelo CONUT (SEI 23109.010862/2021-71) e pelo DEALI em outubro de 2021, com sede no Campus Morro do Cruzeiro da UFOP, prazo de duração indeterminado e funcionando em conjunto com a universidade, por meio do registro deste projeto na PROEX. Conta com o suporte de toda sua estrutura da UFOP e é gerenciada pelos alunos em conjunto com um ou mais professores cuja função é a instrução e revisão em âmbito profissional. Assim, no que se refere à administração e desenvolvimento da empresa, cabe exclusivamente aos alunos regularmente matriculados no curso de Nutrição e associados à Instituição de Ensino. Os participantes da Empresa Júnior são alunos da própria universidade, com carga horária semanal limite de 8 (oito) horas de atividades. Por tratar-se de associação, todo o seu lucro, obrigatoriamente, será revertido em investimento na própria instituição, não havendo possibilidade de distribuição entre os associados.

A atuação da NutriAtiva se volta para o alcance dos objetivos com previsão estatutária, os quais seguem:

- a) Proporcionar aos seus associados as condições necessárias à aplicação prática de conhecimentos teóricos relativos às áreas de formação profissional;
- b) Exercer suas atividades em regime de livre e leal concorrência;
- c) Dar à sociedade o retorno em serviços de qualidade aos investimentos por ela feitos na UFOP;
- d) Incentivar o espírito empreendedor e abrir espaço para novas lideranças no âmbito acadêmico;
- e) Preparar o associado para o mercado de trabalho de acordo com as boas práticas profissionais;
- f) Contribuir para o processo de formação acadêmica de seus associados;
- g) Criar, desenvolver, produzir e vender seus produtos;
- h) Desenvolver atividades relacionadas ao conteúdo programático do curso de Nutrição da UFOP.

Além do exposto, a Empresa Júnior também se propõe a trabalhar em concordância com os objetivos e diretrizes do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UFOP, criando mecanismos para a consecução de metas em comum, tais como a formação de profissionais com competências e habilidades para o enfrentamento dos inúmeros desafios apresentados nas esferas de atuação profissional, aplicação do conhecimento produzido pelo curso.

A NutriAtiva zela pelo cumprimento de seus objetivos, observando o incentivo à formação multidisciplinar voltada à prática, fomentando uma união cada vez maior entre comunidade-universidade e facilitando o acesso à prática do que se aprende em sala de aula,

em um ambiente moderno, laborioso e dinâmico, trabalhando em conjunto com a Escola de Nutrição e demais órgãos acadêmicos em busca de objetivos partilhados.

A Empresa Júnior se apresenta como oportunidade de capacitação dos alunos em termos de gestão de serviços, gestão financeira, administrativa, de recursos humanos, *marketing*, entre outros, conteúdos estes ainda que complementam a grade curricular do curso de Nutrição da UFOP e que são imprescindíveis para a inserção profissional no mercado de trabalho. Nesse sentido, a NutriAtiva desempenha um papel ímpar, vez que abrirá o leque de opções de atuação dos egressos do curso de Nutrição da UFOP.

Vale salientar que os membros possuem cargos que futuramente irão servir como base para o mercado de trabalho, onde cada diretoria é responsável por uma demanda importante dentro da Empresa Júnior. Dentro do Movimento Empresa Júnior (MEJ), as capacitações e treinamentos dão uma boa base qualificativa para instruir os estudantes que geram o projeto, e para os que ingressaram neste.

12.2.3 Carga horária e cômputo das atividades de extensão

Os discentes matriculados no Curso de Nutrição da UFOP cumprirão, no mínimo, 390 horas de atividades de extensão, sendo 120 horas em disciplinas com PPE e PTE e 270 horas no formato AACCE, cuja comprovação pelo discente ocorrerá até o 8º período do curso, conforme Resolução CONUT nº 21 (Anexo 1).

12.2.4 Avaliação

Vale destacar que todos os componentes curriculares de extensão deverão ser aprovados pela PROEX da UFOP, que atestará se as atividades de extensão previstas cumprem os princípios e diretrizes da extensão universitária, uma vez que este é o setor responsável pela construção da interação entre a universidade e a sociedade. Para os fins de comprovação do cumprimento das 270 horas de AACCE, programas, projetos, cursos e oficinas, eventos e prestação de serviço serão formalizados e certificados pela PROEX e os estágios não obrigatórios pela PROGRAD e/ou CONUT. O CONUT validará o crédito, indicando a carga horária a ser lançada pela Seção de Ensino.

12.2.5 Divulgação e estímulo

UFOP realiza divulgação de suas ações extensionistas, assim como a Escola de Nutrição, por meio dos perfis na rede social Instagram, bem como nos seus respectivos sites,

TV UFOP, rádio UFOP e plataformas de podcast. Esses meios promovem ampla divulgação dos projetos de extensão desenvolvidos para a comunidade ufopiana, ouropretana e marianense.

Em relação às ações extensionistas previstas no PPC, devido ao fato de serem disciplinas de caráter obrigatório na formação do bacharel em Nutrição, o aluno terá acesso à matrícula em todas as disciplinas previstas, sendo que o professor responsável por cada uma disponibilizará o plano de ensino com os métodos de avaliação, a forma como os alunos terão acesso às atividades e a carga horária extensionista. Como forma de estímulo ao discente e divulgação das ações extensionistas, o curso de Nutrição utilizará a disciplina obrigatória Introdução ao Curso de Nutrição (ALI001) (contida no Apêndice 4), oferecida no 1º período, para apresentar aos discentes as possibilidades de atuação extensionista dentro da Universidade, destacando os projetos de caráter consistente e de continuidade da Escola de Nutrição cadastrados na PROEX. A forma de divulgação e publicização dos editais de seleção será realizada por meio de propagandas e atribuição de bolsas (a depender da ação, da PROEX), utilizando o e-mail institucional e as redes sociais da Escola de Nutrição, para favorecer ao aluno o acesso democrático.

Uma das formas de estimular a participação dos docentes do curso de Nutrição, lotados nos departamentos DEALI e DENCS, que não estão vinculados às ações extensionistas, será a sugestão da creditação das horas dedicadas a essas ações para a progressão funcional junto à Comissão Permanente de Pessoal Docente (CPPD) da UFOP.

12.3 Estágio Obrigatório

Os estágios obrigatórios do Curso de Nutrição, conforme a Lei do Estágio nº 11.788/2008 e a Resolução CFN nº 698/2021, são considerados “ato educativo supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho mediante a celebração do Termo de Compromisso de Estágio entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino, que visa à preparação dos(as) estagiários(as) para o desenvolvimento de competências próprias da atividade profissional”.

Os estágios, além de seu papel primordial na formação de um profissional Nutricionista com competências compatíveis com o perfil de egressos desejado pelo curso, também possuem importância no que se refere à educação permanente, uma vez que os profissionais formados 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 (supervisor de estágio), não apenas transmitindo

conhecimentos, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços.

As DCN do Curso de Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5/2001) preconizam o desenvolvimento de estágios obrigatórios, sob orientação docente e supervisão in loco de nutricionistas, 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 DCN do Curso de Nutrição, a carga horária mínima do estágio obrigatório deverá ser de 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição (DCN, 2001), sendo distribuída equitativamente entre as áreas.

No curso de Nutrição da UFOP, a carga horária total dos Estágios Obrigatórios corresponde a 780 horas, oferecidos como disciplinas, a saber: Estágio Obrigatório em Nutrição em Saúde Coletiva (260 horas), Estágio Obrigatório em Nutrição Clínica (260 horas) e Estágio Obrigatório em Nutrição na Alimentação Coletiva (260 horas). Sendo assim, o aluno do nono (9º)/último período de curso, após cumprir todos os componentes obrigatórios prévios (incluindo carga horária de disciplinas eletivas, AACC e AACCE deverá se matricular nas três disciplinas referentes aos estágios obrigatórios (ALI012, NCS017 e NCS018) e cumprir 40 horas semanais, ao longo de 6 semanas em cada área. As 20 horas restantes da carga horária total de cada disciplina deverão ser contempladas com atividades extras, conforme previsto na Resolução CONUT nº 25 (Anexo 2).

Os estágios obrigatórios do curso de Nutrição são coordenados por professores de cada área, os quais compõem, juntamente com o(a) presidente do CONUT, a Comissão de Estágios (Anexo 3).

Os coordenadores de estágio fazem a distribuição dos alunos entre os professores de cada área para a orientação, sendo a orientação desenvolvida por meio de visitas sistemáticas ao local de estágio, mantendo contato com o(a) aluno(a) e com o(a) supervisor(a) de campo de estágio (nutricionista responsável técnico pelo local). Eventualmente, a orientação pode ocorrer de forma remota, como no caso de alunos que realizam estágios em outros locais que não aqueles em cidades vizinhas, conveniados com a UFOP, e a depender da demanda do local.

O Curso de Nutrição possui convênio firmado de estágios com instituições/empresas, como o Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Minas Gerais (Belo Horizonte); Hospital Júlia Kubitschek (Belo Horizonte); Santa Casa de Misericórdia de Ouro Preto; Hospital Monsenhor Horta (Mariana), Hospital Paulo de Tarso (Belo Horizonte); com as Prefeituras Municipais de Ouro Preto, Mariana e Itabirito; e com empresas de alimentação coletiva em Ouro Preto, Mariana e Belo Horizonte (Sodexo, Sapore, GR e Solutto) e o

Restaurante Universitário da UFOP. É ainda facultado aos alunos buscar convênios/contratos com instituições/empresas em suas cidades ou local de interesse. Alguns destes convênios são firmados como parte de acordos de colaboração/contrapartida entre as instituições, de forma que o Curso de Nutrição colabora com o desenvolvimento/atualização dos ambientes de estágio. Exemplos destas colaborações são a atuação de professores do curso de Nutrição nas residências multiprofissionais do Hospital das Clínicas, cursos de capacitação para os profissionais do Hospital Júlia Kubitschek, atividades previstas pelo COAPES, entre outros.

Todo o trâmite relativo aos estágios é conduzido entre a Comissão de Estágios e a Coordenadoria de Estágio da UFOP (CEST). Esta última intermedeia a relação entre os estagiários e as empresas, viabilizando os termos de compromisso, os convênios de estágio e os seguros contra acidentes pessoais.

Todas as informações relativas aos estágios são providas aos estudantes pela Comissão de Estágios, em uma reunião realizada no final do semestre anterior ao início dos mesmos, bem como por meio da disponibilização de um Manual de Estágios atualizado semestralmente com as informações sobre os locais conveniados.

12.4 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Curso de Nutrição da UFOP, em consonância com as DCN, inclui como atividade acadêmica obrigatória do curso 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 24) (Anexo 4) e consiste em um trabalho individual de ensino, pesquisa e/ou extensão, de natureza sistemática e produtiva de conhecimentos sobre um objeto de estudo pertinente às áreas correlatas à profissão ou ao curso de graduação, devendo aproximar o discente da realidade do país, numa visão geral, com especial atenção aos problemas da região.

A orientação do TCC é responsabilidade de um docente ou TAE, servidores da UFOP, com graduação em cursos da área de saúde. Docentes com contrato temporário ou substituto podem orientar TCC, desde que indiquem um coorientador servidor efetivo que obrigatoriamente assumirá a orientação em caso de encerramento do contrato.

O discente do PPC5 poderá se matricular na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso (NCS014/ALI011), desde que tenha cursado a disciplina CSO118 e 1500 horas de curso. A defesa do TCC ocorrerá mediante apresentação do trabalho escrito e oral a uma comissão composta por dois examinadores internos e/ou externos, além do orientador (e do coorientador, caso haja), em sessão pública, marcada e divulgada previamente pelo CONUT.

Facultativamente, o aluno também poderá se matricular nas disciplinas Metodologia da Pesquisa (CSO117) e Redação Científica (ALI017) como forma de complementar o conhecimento a respeito da busca e do método científico, bem como da elaboração de trabalhos científicos.

Ressalta-se que os TCC, por seu caráter obrigatório, garantem a inserção de todos os alunos do curso em projetos de pesquisa.

12.5 Atividades Acadêmicas Científicas e Culturais (AACC)

As AACC são atividades extraclasse que o aluno deve cursar para integralizar a carga horária de seu curso, como forma de complementar o conhecimento adquirido nos componentes curriculares tradicionais e ampliar a visão de mundo do discente. São consideradas AACC, atividades de monitoria, pró-ativa, pesquisa, visitas técnicas, participação em eventos acadêmicos, estágios não obrigatórios, cursos de idiomas, entre outras atividades que complementem a formação do profissional Nutricionista, conforme Resolução CONUT nº 23 (Anexo 5).

1) PET – Programa de Educação Tutorial

O Programa de Educação Tutorial (PET) é um programa que estimula o espírito crítico e a atuação profissional pautada pela ética, pela cidadania e pela função social da educação superior, cujo ingresso por meio de seleção é disponibilizado a alunos do 2º ao 5º período, com bom rendimento escolar. Os aprovados são contemplados com bolsas que podem se estender até o término do curso, dependendo do compromisso do aluno com o Programa. Mais informações sobre o PET-Nutrição são descritas no item 18.1.

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

O PET-Saúde visa à 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 e integrada a outras profissões da área da saúde.

Realizado por meio de diferentes editais com foco em ações específicas (PET-Saúde Vigilância em Saúde, PROPET-Saúde, PET-Saúde GraduaSUS, PET-Saúde interprofissionalidade, e PET-Saúde: Gestão e Assistência-2022/2023), é uma parceria interinstitucional entre a UFOP e as Secretarias Municipais de Saúde de Ouro Preto e Mariana

- MG, e tem procurado atender às políticas indutoras de educação em saúde, observando as principais políticas e prioridades do Ministério da Saúde e Ministério da Educação. Mais informações sobre o PET-Saúde são descritas no item 18.1.

3) Monitoria e Pró-Ativa

Os Programas de Monitoria e Pró-Ativa são opções de atividades extracurriculares oferecidas pela PROGRAD com o objetivo de melhorar o ensino de graduação na UFOP. 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. Já o Pró-Ativa é destinado 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, e outras experiências de desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem. Mais informações são descritas no item 18.1.

4) Pesquisa e Iniciação Científica

A PROPPI, por meio da interlocução com agências de fomento e manejo de recursos da UFOP, coordena, supervisiona e induz a oferta de apoios a projetos de iniciação científica, como forma de proporcionar a realização de pesquisas dentro dos cursos de graduação, fornecendo condições adequadas ao desenvolvimento de suas atividades.

Os professores dos cursos de graduação têm oportunidade de participar dos editais de iniciação científica lançados pela PROPPI 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 Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) (PIBIC e PIBIC ações afirmativas). Tais programas oportunizam ao discente, desenvolver projetos que lhes proporcionam o desenvolvimento do pensamento científico-crítico-reflexivo e a iniciação à pesquisa.

O PPGSN, por meio das atividades proporcionadas pelos projetos de mestrado e doutorado, também favorece a inserção de alunos de graduação na Iniciação Científica.

5) *Centro Acadêmico Livre de Nutrição (CALNUT)*

O CALNUT é uma entidade estudantil que representa os estudantes do curso de Nutrição da Enut/UFOP, responsável por defender os direitos/reivindicar ações dos estudantes, planejar atividades acadêmicas extra-curriculares como debates, discussões, palestras, semanas temáticas, recepção de calouros, encaminhamentos, e organizar ações políticas no âmbito estudantil.

A participação dos alunos do curso de Nutrição como representante do CALNUT (ou em outras instâncias, como o Diretório Central de Estudantes) é estimulada e computada como AACC, com vistas ao maior engajamento político dos estudantes e participação nas decisões institucionais.

6) *Eventos científicos*

A participação dos alunos em cursos, palestras, congressos e outros eventos científicos poderá ser creditada como AACC, conforme critérios estabelecidos na Resolução CONUT nº 23 (Anexo 5). Destaca-se entre as oportunidades de eventos disponíveis aos alunos do curso, o Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição, realizado bienalmente pela Escola de Nutrição e a Semana de estudos realizada pelo CALNUT.

Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição (CONAN)

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), trazendo a temática: “*A ciência por um Brasil sem fome*”. O evento contou com aproximadamente 1.000 inscritos, entre estudantes e profissionais da área, confirmando a demanda e a importância da realização de uma programação científica com essa temática central em Minas Gerais.

Desde então, a ENUT/UFOP passou a organizar periodicamente o Congresso, com as segunda e a terceira edições em 2007 e 2009, respectivamente. Em 2011, buscando incluir atividades e palestras ligadas ao curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos e de ampliar a equipe organizadora, o congresso passou a ser chamado de IV Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição e I Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição. Desde então, a organização tem contado com a colaboração de professores e pesquisadores de outras

Instituições localizadas em Minas Gerais e outros estados brasileiros, como a UFMG, a Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL), a Universidade Federal de São João Del Rei (UFSJ), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Universidade Federal do Amazonas (UFAM), dentre outras, 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, sendo eles: “Alimentação e Estilos de Vida Saudáveis” (2007), “Nutrição, Alimentos e Meio Ambiente” (2009), “Produção de Alimentos, Saúde e Desenvolvimento Sustentável” (2011), “Saúde e tecnologia: desafios para o século XXI” (2014), “Alimentação: impactos na saúde e desafios para a indústria” (2017), “Alimentação: ciência, cultura e modismo (2019) e “A ciência em pauta: evidências em alimentos, nutrição e sistema alimentar” (2021). A última edição teve seu formato remoto em função da pandemia, mas manteve-se no circuito da produção técnico-científica no Brasil.

7) Ligas Acadêmicas

Ligas acadêmicas são associações civis e científicas livres, de duração indeterminada e sem fins lucrativos, que visam complementar a formação acadêmica em diversos assuntos. Geralmente, são entidades criadas por discentes, docentes e/ou profissionais interessados no tema abordado.

Atualmente, na ENUT há a Liga Acadêmica de Nutrição em Oncologia (Lanon), que é uma associação de caráter científico, sem fins lucrativos, políticos ou religiosos, e pautada na indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão. Tem como principais objetivos:

- I. Instigar a formação de um profissional generalista, humanista, crítico e reflexivo. Capacitado a atuar, pautado em princípios éticos, no processo saúde-doença em seus diferentes níveis de atenção, com ações de prevenção, recuperação e reabilitação à saúde. Na perspectiva da integralidade da assistência com senso de responsabilidade social e compromisso com a cidadania, como promotor da saúde integral do ser humano.
- II. Contribuir na formação acadêmica do curso de graduação em Nutrição, possibilitando maiores interações teórico-práticas em oncologia.
- III. Promoção gratuita da saúde e da educação em saúde, na área de oncologia, objetivando-se a formação complementar do aluno de graduação por meio de reuniões científicas, aulas ministradas pelos próprios acadêmicos, palestras e atividades práticas em serviços de saúde.
- IV. Fomentar e desenvolver trabalhos e eventos científicos, assim como buscar e desenvolver estratégias de promoção de saúde com tarefas em âmbito comunitário.

V. Estimular o intercâmbio científico e associativo com outras instituições e com as demais Ligas Acadêmicas.

VI. Realizar atividades práticas extracurriculares de acompanhamento dos serviços de atendimento em oncologia em instituições de Ouro Preto e região, além de exercitar e aperfeiçoar os conhecimentos nutricionais a partir do contato com a população.

VII. Elaborar propostas que objetivam a melhoria da qualidade de vida da população e do atendimento oncológico.

Na UFOP, além da Lanon, existem várias Ligas Acadêmicas em diferentes áreas do conhecimento que também oferecem oportunidades para os alunos do curso de Nutrição atuarem. Tal participação pode colaborar ainda mais para o aprendizado por meio da interdisciplinaridade e da interprofissionalidade.

12.6 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 as áreas afins do conhecimento.

O curso de Nutrição, por meio dos Departamentos de Nutrição Clínica e Social; Alimentos; Medicina de Família, Saúde Mental e Coletiva; Farmácia; Química, Engenharia de Produção; Administração e Economia; Ciências Sociais; e Letras, contempla disciplinas com conteúdo teórico-práticos que englobam relações étnico-raciais, educação ambiental e direitos humanos a fim de atender às Resoluções CNE/CP nº1/2014, que trata das relações étnico-raciais; CNE/CP nº1/2012, que estabelece as diretrizes nacionais para a educação em Direitos Humanos; e o Decreto nº 4281/2002, que regulamenta a Lei nº 9795/1999, que institui a política nacional de educação ambiental.

As disciplinas que tratam da temática das relações étnico-raciais e do Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana são – Introdução às Ciências Sociais (CSO118); Antropologia Cultural (CSO116); Nutrição Materna (NCS008); Bioética e Deontologia (NCS003); Nutrição Humana (NCS108). Nas disciplinas Introdução às Ciências Sociais e Antropologia Cultural há destaque para os conteúdos relativos aos direitos humanos, à equidade de gênero e de raça ou etnia.

Além disso, a UFOP, por meio da política de Ação Afirmativa, disponibiliza vagas no processo seletivo para ingresso nos cursos de graduação para estudantes que se autodeclarem

pretos, pardos e indígenas. Desta forma, a constante convivência entre docentes e discentes de diversas etnias possibilita a socialização de hábitos e culturas, compartilhadas ao longo do curso, principalmente entre as disciplinas que abordam prescrição dietética, hábitos alimentares e planejamento de cardápios, como Dietética (ALI007) e Nutrição Materna (NCS008), Nutrição da Criança e do Adolescente (NCS123), Saúde e Nutrição da população idosa (NCS020) e as Dietoterapias (NCS011, NCS012 e NCS016). Adicionalmente, essa socialização pode acontecer entre graduandos e pós-graduandos, visto que a política de ação afirmativa também está presente nos processos seletivos para bolsistas de iniciação científica.

Em relação à educação em Direitos Humanos, as disciplinas Políticas Públicas de Saúde (NCS001); Dietética (ALI007), Avaliação do Consumo Alimentar (NCS006); Nutrição Materna (NCS008); Saúde e Nutrição da população idosa (NCS020); Políticas e Programas em Alimentação e Nutrição (NCS009); Nutrição da Criança e do Adolescente (NCS123); Planejamento em Serviços de Alimentação (ALI009); Avaliação Nutricional (NCS005) e Educação Alimentar e Nutricional (NCS007) contemplam este conteúdo, principalmente, por discutirem de forma mais profunda o direito humano à alimentação adequada. É um direito humano inerente a todas as pessoas ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garantam uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva. Desta forma, é indissociável discutir necessidades e recomendações nutricionais nos ciclos da vida, segurança alimentar e nutricional, educação nutricional, epidemiologia e políticas de saúde, sistemas de saúde, transição nutricional e Direitos Humanos.

Dentre as disciplinas que tratam da temática da educação ambiental, podemos citar - Química Geral (QUI268); Química Geral Experimental Aplicada a Nutrição (QUI322), Microbiologia dos Alimentos (ALI002); Gestão da Qualidade Higiênico-Sanitária em Serviços de Alimentação (ALI006); Parasitologia (CBI143); Patologia Geral (CBI015); Epidemiologia (NCS 151); Políticas Públicas de Saúde (NCS001); Toxicologia Geral e dos Alimentos (FAR039); Planejamento em Serviços de Alimentação (ALI009); Gestão de Resíduos em Serviços de Alimentação (ALI013); Tecnologia de Alimentos (ALI005) e Educação Ambiental (BEV182), cujas ementas e objetivos abordam as relações meio ambiente e saúde; meio ambiente e alimento; saneamento básico e saúde; o manejo adequado de resíduos, aspectos geográficos e econômicos da produção, distribuição e consumo de alimentos no Brasil e no mundo; o excesso de poluentes, e o manejo sustentável de recursos ambientais. Estes conteúdos despertam a consciência do aluno de que a doença está intimamente relacionada ao meio

ambiente e que faz parte da sua atuação como profissional da saúde estimular práticas sustentáveis para preservar o meio ambiente. Adicionalmente, o ambiente universitário da UFOP propicia, para seus estudantes, a construção de valores e de atitudes voltadas para a conservação do meio ambiente, uma vez que o campus possui postos para entrega de resíduos reutilizáveis e recicláveis, bem como para a coleta de materiais contaminantes.

Em atendimento ao Decreto nº 5622/2005, o curso possui a disciplina eletiva Introdução a Libras (LET966). Os alunos que cursarem esta disciplina terão a oportunidade de refletir sobre o respeito e a valorização dos hábitos, costumes e tradições culturais das pessoas surdas e serão profissionais aptos a ultrapassar as barreiras comunicacionais por meio do desenvolvimento de estratégias de comunicação em Libras.

O curso de Nutrição também contempla a Lei nº 13.146/2015, que institui a inclusão da pessoa com deficiência. Para isso, o colegiado do curso trabalha em parceria com o Coordenadoria de Acessibilidade e Inclusão (CAIN), da Pró-reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE), que tem como objetivo apoiar alunos e servidores da UFOP que apresentam algum tipo de deficiência, transtorno global do desenvolvimento, altas habilidades e superdotação, garantindo acessibilidade no ingresso, permanência e participação na comunidade acadêmica. Mais detalhes sobre a CAIN estão descritos no item 18.1.

A inserção e a vivência de todos esses temas na universidade ampliam a visão crítica e a capacidade de resolver problemas do educando, além de contribuir para a formação de um cidadão capaz de trabalhar por uma sociedade mais justa e democrática.

12.7 Mobilidade Acadêmica

Na UFOP, os estudantes são incentivados a participarem de atividades que contribuam para o desenvolvimento acadêmico, científico e cultural, mediante relações com outras instituições públicas ou privadas no Brasil e no exterior. Atualmente, os principais programas de mobilidade na instituição são:

- Convênio da Associação Nacional de Dirigentes das Instituições Federais de Ensino Superior (ANDIFES) de Mobilidade Acadêmica Nacional: mobilidade acadêmica entre discentes das IFES brasileiras, em que o discente do curso de Nutrição da UFOP pode se candidatar a cursar disciplinas em outra instituição de ensino superior do país, por até dois semestres. Na UFOP, a Mobilidade Acadêmica Nacional é regulamentada pela Resolução

CEPE nº 3.077/2007. Todos os encaminhamentos do processo de mobilidade são coordenados pela PROGRAD.

- Programa de Mobilidade Acadêmica Internacional: por meio do qual a UFOP encaminha estudantes de graduação para instituições conveniadas no exterior, por um período de até dois (2) anos ou quatro (4) semestres letivos, consecutivos ou não, com destaque para ações provenientes do Programa de Desenvolvimento das Universidades (PDU). Na UFOP, a Mobilidade Internacional é gerenciada pela Diretoria de Relações Internacionais (DRI), em conformidade com as disposições da Resolução CEPE nº 4.164/2010 e Resolução CEPE nº 5.789/2014.
- Acordos de Dupla Diplomação: possibilita que o estudante da UFOP realize uma dupla diplomação em convênio com instituição estrangeira, mediante acordo firmado com essa instituição.

A DRI é o órgão responsável pela coordenação, supervisão, assessoramento e prestação de suporte operacional à celebração de convênios e contratos, especificamente no que se refere a apoiar os projetos de internacionalização da Universidade. Seu foco é potencializar a visibilidade da UFOP internacionalmente. Isto tem sido obtido mediante o apoio a docentes e discentes em programas de mobilidade e da preparação do material de comunicação em diversos suportes midiáticos, bem como do acompanhamento de projetos dedicados à internacionalização. Sistemáticamente, a cada período, a DRI se apresenta e expõe seus projetos para os alunos ingressantes durante a disciplina Introdução ao Curso de Nutrição (ALI001).

Sendo assim, aos discentes do curso de Nutrição são ofertadas as possibilidades de mobilidade acadêmica, sendo um dos aspectos motivadores potenciais da Universidade. A experiência da mobilidade nacional ou internacional permite formação interinstitucional e o contato com diferentes cursos de nutrição. Para os programas de mobilidade internacional, os discentes contam com as informações essenciais no portal da DRI e da PROGRAD (no caso de mobilidade nacional), além de poderem ter acesso aos responsáveis pelo setor para que possam ser auxiliados, desde o início do curso, para cursarem parte da graduação em uma das várias universidades do mundo em que a UFOP possui acordos de cooperação internacional.

Ressalta-se que a UFOP possui o Plano de Internacionalização em seu PDI 2016-2025, que objetiva “ter uma população flutuante, somando entrada e saída de mobilidade internacional, de 10% do total de docentes, técnicos administrativos e discentes da UFOP, buscando sempre o equilíbrio de fluxo”. Portanto, cabe frisar que há um estímulo constante dos discentes do curso de Nutrição para que busquem oportunidades para participarem de

programas de mobilidade acadêmica ao longo da graduação. Muitos alunos do curso de nutrição já vivenciaram a mobilidade acadêmica internacional

12.8 Relação com a Pesquisa

A inserção dos discentes do curso de Nutrição em atividades de pesquisa fortalece o ensino da graduação, promovendo a oportunidade de construção do saber, a ampliação da 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. A pesquisa no curso de Nutrição é estruturada de forma a permitir grande participação dos alunos da graduação e vem se fortalecendo cada vez mais, principalmente com a consolidação e o crescimento do PPGSN.

O PPGSN, nível Mestrado e Doutorado Acadêmico, tem como objetivo a formação de recursos humanos altamente qualificados para o planejamento e execução de pesquisas e para a atuação no magistério em cursos de graduação e pós-graduação, além da promoção do avanço do conhecimento científico e tecnológico nas diferentes áreas da Saúde e Nutrição no país, especialmente no estado de Minas Gerais. A estrutura do curso se baseia em duas linhas de pesquisa: I- Bases experimentais em Saúde, Alimentos e Nutrição (estudos sobre nutrientes e não nutrientes e/ou suas relações com fatores ambientais e genéticos, com abordagens bioquímicas, moleculares e imunológicas em condições fisiológicas e/ou patológicas em humanos e modelos experimentais); e II – Saúde e Nutrição em indivíduos e coletividades (estudo da frequência, distribuição e de determinantes individuais e ambientais da alimentação e nutrição; avaliação de políticas, programas, serviços de saúde e intervenções, e seu impacto na saúde e nutrição de populações). Atualmente, a Pós-Graduação tem 36 mestrandos, 20 doutorandos e 2 dois residentes de pós-doutorado.

Como objetivos específicos do PPGSN, além da formação de docentes e pesquisadores, tem-se: a) auxiliar na ampliação e manutenção dos laboratórios e equipamentos de pesquisa, que são compartilhados com docentes e discentes vinculados à pós-graduação e à graduação; b) propiciar mudança da realidade loco-regional, por meio da condução de projetos integrados de pesquisa e de extensão com a participação de discentes vinculados à pós-graduação e à graduação; c) potencializar a qualidade do curso de graduação em Nutrição da UFOP, por meio da interação dos estudantes de graduação nos projetos de pesquisas vinculados ao PPGSN; e d) fazer parte do crescimento da pesquisa de qualidade no país, incentivando o

desenvolvimento da ciência e da divulgação do conhecimento por meio de uma produção científica qualificada e acessível.

Considerando a necessidade de se adotar estratégias e ações criativas e inovadoras voltadas à formação de pós-graduandos, o PPGSN incentiva os docentes/orientadores a envolverem os discentes em atividades de trabalho de campo/laboratório, treinamento de alunos voluntários, orientação de alunos da graduação por meio de atividades como coorientação de alunos de Iniciação Científica (IC) e coorientação de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC). Tal prática fortalece ainda mais o vínculo dos alunos de graduação em Nutrição com alunos de mestrado e doutorado e, conseqüentemente, em atividades de pesquisa.

Para despertar ainda mais o interesse de discentes e profissionais da área de saúde pela pesquisa e pelo programa de pós-graduação, cabe destacar que os discentes do PPGSN organizam anualmente o Curso de Integração em Saúde e Nutrição (CISEN). Este curso é direcionado aos alunos de graduação e profissionais formados em qualquer área da saúde. Dessa maneira, realizam-se atividades teórico-práticas, por meio de palestras e minicursos aos participantes, em salas de aula e em laboratórios de pesquisa vinculados ao PPGSN.

Na UFOP, a PROPPI é a unidade administrativa que capta recursos e implementa políticas de fomento e apoio à pesquisa. A ela estão vinculados os Comitês Especiais, como o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e a Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA). Cabe à PROPPI a responsabilidade de coordenar, supervisionar e induzir a oferta de apoios a projetos de iniciação científica que se destacam como essenciais para a formação do pesquisador discente. Atendendo aos diversos cursos de graduação da UFOP, inclusive o curso de Nutrição, periodicamente são oferecidos os seguintes programas de IC: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica do CNPq (PIBIC/CNPq/UFOP), Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica / Ações Afirmativas do CNPq (PIBICAf/CNPq/UFOP), PIBITI/CNPq/UFOP (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação), Programa de Bolsas de Iniciação Científica da FAPEMIG (PROBIC/FAPEMIG/UFOP), Programa de Iniciação à Pesquisa da UFOP (PIP/UFOP), Programa de Bolsas de Iniciação Científica Júnior da FAPEMIG (BIC-Jr/FAPEMIG/UFOP) e Programa Institucional de Voluntários da Iniciação Científica (PIVIC/UFOP). Tais programas oportunizam ao discente, desenvolver projetos que lhes proporcionam o desenvolvimento do pensamento científico-crítico-reflexivo e a iniciação à pesquisa.

A oportunidade de inserção discente em projetos de pesquisa fortalece o ensino da graduação, propiciando a construção do saber, a ampliação de sua capacidade de reflexão

crítica, a integração entre o ensino, a pesquisa e a extensão, e a reflexão sobre os aspectos éticos que envolvem a produção de conhecimento e o exercício profissional.

Produtos gerados pelas pesquisas realizadas na ENUT podem ser patenteados, pois 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. Tais ativos são transferidos ao mercado para o uso público, para o desenvolvimento econômico e para implementar a cultura empreendedora no ambiente acadêmico como um todo.

A PROGRAD também colabora com as atividades de pesquisa a nível de graduação na UFOP ao oferecer apoio, em fluxo contínuo, para que os discentes participem de eventos nacionais e internacionais (em congressos, simpósios, seminários, encontros, exposições e outros considerados relevantes para a formação acadêmica) sobretudo com a apresentação de trabalhos decorrentes de pesquisas feitas por esses pesquisadores discentes, na perspectiva da integração entre ensino, pesquisa e extensão. Trata-se de bolsas para transporte, hospedagem, inscrições, entre outros gastos pertinentes por meio do Programa de Auxílio à Participação em Eventos que objetiva fomentar a participação em eventos acadêmicos, priorizando atividades relativas à apresentação de trabalhos de discentes em eventos.

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. A solicitação pode ocorrer de forma individual de acordo com a Portaria PROGRAD nº 15/2016 ou de forma coletiva de acordo com a Portaria PROGRAD nº 16/2016.

Além das atividades inerentes às iniciações científicas, os discentes do curso de Nutrição também podem ter oportunidade de contato direto ou indireto com atividades de pesquisa ao realizarem seus trabalhos de conclusão de curso, sendo muitos deles com aderência aos projetos vinculados ao PPGSN. Outra forma de relação com a pesquisa é por meio dos grupos de estudo, pesquisa e/ou extensão mantidos pelos docentes da ENUT, os quais estão em consonância com as linhas de pesquisa institucionais, fomentando articulação entre eles para que haja compartilhamento de conhecimento e habilidades.

12.9 Matriz Curricular

A matriz curricular do curso de graduação em Nutrição está coerente com os objetivos do curso e com o perfil profissional do egresso. Nela constam todos os componentes curriculares previstos nos pareceres e nas resoluções específicas que tratam das diretrizes curriculares do curso cujos Programas das Disciplinas encontram-se no Apêndice 4.

A matriz está organizada por semestres, em forma de tabela, conforme descrito nos quadros abaixo (Quadros 4, 5, 6, 7, 8 e 9).

Quadro 4. Disciplinas obrigatórias da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFOP/2023

CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	PRÉ-REQUISITO	CHS/T	CHS/E	CHA	AULAS		PER
						T	P	
ALI001	Introdução ao Curso de Nutrição	-	15	0	18	1	0	1
CBI114	Anatomia Humana	-	60	0	72	2	2	1
CBI199	Cito-Histologia A	-	60	0	72	2	2	1
CSO118	Introdução às Ciências Sociais	-	60	0	72	4	0	1
QUI268	Química Geral	-	45	0	54	3	0	1
QUI322	Química Geral Experimental Aplicada à Nutrição	-	30	0	36	0	2	1
CBI014	Bioquímica	QUI322	90	0	108	4	2	2
CBI017	Fisiologia	CBI114	90	0	108	4	2	2
CBI618	Microbiologia Geral	-	60	0	72	2	2	2
NCS001	Políticas Públicas de Saúde	-	45	0	54	2	1	2
CSO116	Antropologia Cultural	-	30	0	36	2	0	2
BEV108	Genética para Nutrição	-	30	0	36	2	0	2
CBI016	Imunologia	CBI199/CBI014	30	0	36	2	0	3
EST204	Bioestatística	-	60	0	72	4	0	3
ALI109	Bromatologia	CBI014/QUI322	75	0	90	2	3	3
ALI002	Microbiologia de Alimentos	CBI618	75	0	90	2	3	3
MED163	Psicologia do Desenvolvimento	-	30	0	36	2	0	3
ALI003	Nutrição experimental	CBI014	45	0	52	2	1	3
NCS108	Nutrição Humana	CBI014/CBI017	90	0	108	6	0	3
ALI004	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde I: Práticas em Serviços de Alimentação	-	30	0	36	0	2	4
ALI107	Técnica Dietética	-	90	0	108	2	4	4
CBI015	Patologia Geral	CBI199	60	0	72	2	2	4
ALI005	Tecnologia de Alimentos	ALI109/ALI002	75	0	90	3	2	4

ALI006	Gestão da Qualidade Higiénico-Sanitária em Serviços de Alimentação	ALI002	60	0	72	2	2	4
NCS002	Epidemiologia	EST204	60	0	72	2	2	4
NCS003	Bioética e Deontologia	750 horas	30	0	36	2	0	4
CBI143	Parasitologia C	-	30	0	36	2	0	5
ALI007	Dietética (PPE)	NCS108/ALI107	75	15	90	3	2	5
NCS004	Patologia da Nutrição	NCS108/CBI016 CBI015	75	0	90	5	0	5
NCS024	Introdução à Nutrição Clínica	NCS108	45	0	52	2	1	5
NCS005	Avaliação Nutricional (PPE)	NCS002 /NCS108	75	15	90	3	2	5
NCS006	Avaliação do Consumo Alimentar	NCS002/NCS108	60	0	72	3	1	5
NCS007	Educação Alimentar e Nutricional (PPE)	NCS005/NCS006	60	15	72	2	2	6
NCS008	Nutrição Materna	ALI007/NCS004/NCS005/NCS006	60	0	72	4	0	6
NCS009	Políticas e Programas em Alimentação e Nutrição	NCS001/NCS002/NCS005/NCS006	60	0	72	3	1	6
NCS010	Epidemiologia Nutricional	NCS002	45	0	52	3	0	6
ALI008	Planejamento de Cardápios para Coletividades Sadias e Enfermas	ALI107/NCS024	60	0	72	2	2	6
NCS011	Dietoterapia I	NCS004/NCS024 NCS005/ALI007	75	0	90	3	2	6
NCS123	Nutrição da Criança e do Adolescente	NCS008	60	0	72	2	2	7
NCS016	Dietoterapia Pediátrica	NCS005/NCS011	30	0	36	2	0	7
NCS012	Dietoterapia II	NCS004/NCS024 NCS005/ALI007	60	0	72	3	1	7
FAR039	Toxicologia Geral e dos Alimentos	CBI014/CBI017	30	0	36	2	0	7
NCS013	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde II: Abordagem em Saúde Coletiva (PTE)	NCS108/NCS005	30	30	36	0	2	7
ALI009	Planejamento em Serviços de Alimentação	ALI107	75	0	90	3	2	7
NCS020	Saúde e Nutrição da população idosa	NCS011	30	0	36	2	0	7
NCS014	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde III - Atendimento Clínico Nutricional (PTE)	NCS004/NCS011/ NCS012	30	30	36	0	2	8

ALI010	Nutrição Esportiva (PPE)	ALI007	60	15	72	2	2	8
MSC027	Psicologia Social e Comunitária	MED163	30	0	36	2	0	8
ALI117	Administração de Serviços de Alimentação	ALI009	75	0	90	3	2	8
ATV300	Atividade Acadêmico-Científico-Cultural Extensionista		270					
ATV100	Atividade Acadêmico-Científico-Cultural		60					
ALI012	Estágio Obrigatório em Nutrição na Alimentação Coletiva	Ter concluído todas as disciplinas obrigatórias e cargas horárias obrigatórias de disciplinas eletivas, Atividades Complementares e Atividade Acadêmico-Científico-Cultural Extensionista	260	0	336	0	17	9
NCS017	Estágio Obrigatório em Nutrição Clínica	Ter concluído todas as disciplinas obrigatórias e cargas horárias obrigatórias de disciplinas eletivas, Atividades Complementares e Atividade Acadêmico-Científico-Cultural Extensionista	260	0	336	0	17	9
NCS018	Estágio Obrigatório em Nutrição em Saúde Coletiva	Ter concluído todas as disciplinas obrigatórias e cargas horárias obrigatórias de disciplinas eletivas, Atividades Complementares e Atividade Acadêmico-Científico-Cultural Extensionista	260	0	336	0	17	9

CHS/T - Carga Horária Semestral Total

CHS/E - Carga Horária Semestral Extensionista

CHA - Carga Hora Aula

T - Número de aulas teóricas semanais

P - Número de aulas práticas semanais

PER - Período

PPE - Prática Parcialmente Extensionista

PTE - Prática Totalmente Extensionista

Quadro 5. Disciplinas optativas da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFOP/2023

CÓDIGO	DISCIPLINAS OPTATIVAS	PRÉ-REQUISITO	CHS/T	CHS/E	CHA	AULAS		PER
						T	P	
NCS015	Trabalho de Conclusão de Curso	CSO118/1500 horas	30	0	36	0	2	8
ALI011	Trabalho de Conclusão de Curso	CSO118/1500 horas	30	0	36	0	2	8

CHS/T - Carga Horária Semestral Total

CHS/E - Carga Horária Semestral Extensionista

CHA - Carga Hora Aula
T - Número de aulas teóricas semanais
P - Número de aulas práticas semanais
PER - Período

Quadro 6. Disciplinas eletivas da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFOP/2023

CÓDIGO	DISCIPLINAS ELETIVAS	PRÉ-REQUISITO	CHS/T	CHS/E	CHA	AULAS	
						T	P
ALI013	Gestão de Resíduos em Serviços de Alimentação e Nutrição	ALI004	30	0	36	1	1
ALI119	Princípios de Gastronomia	ALI107	60	0	72	1	3
ALI014	Gestão de Negócios em Alimentação e Nutrição	-	30	0	36	2	0
ALI122	Análise Sensorial de Alimentos Aplicada à Nutrição	-	30	0	36	1	1
ALI015	Tópicos Especiais nos Ciclos da Vida: Planejamento e Execução de Cardápios	ALI008	30	0	36	0	2
ALI016	Marketing em Alimentação e Nutrição	-	45	0	54	2	1
CBI281	Biologia Molecular	CBI014	45	0	54	3	0
CBI617	Embriologia Humana	-	30	0	36	1	1
EFD301	Educação Física e Desportos I	-	30	0	36	0	2
EFD302	Educação Física e Desportos II	-	30	0	36	0	2
LET966	Introdução a Libras	-	60	0	72	2	2
NCS019	Planejamento e Gestão em Saúde	NCS001/NCS002	30	0	36	2	0
NCS021	Fitoterapia	NCS108	30	0	36	2	0
NCS022	Tópicos Emergentes em Nutrição Clínica	NCS024	60	0	72	3	1
NCS023	Práticas Interdisciplinares em Nutrição Clínica e Saúde Coletiva	NCS024, ALI007, NCS001, NCS004, NCS005	30	0	36	0	2
BEV182	Educação Ambiental	-	60	0	72	2	2
PRO035	Ações Empreendedoras	-	60	30	72	4	0
CGP020	Saúde e Espiritualidade	-	45	0	54	3	0
PRO120	Economia	-	30	0	36	2	0
CSO117	Metodologia de Pesquisa	-	30	0	36	1	1
CSO121	Métodos de Pesquisa em Ciências Sociais	-	60	0	72	4	0
ALI017	Redação Científica	1400 horas de disciplinas obrigatórias/CSO118	30	0	36	1	1

CHS/T - Carga Horária Semestral Total
CHS/E - Carga Horária Semestral Extensionista
CHA - Carga Hora Aula
T - Número de aulas teóricas semanais
P - Número de aulas práticas semanais

PER - Período

Quadro 7. Atividades Acadêmico-Científico Cultural (AACC) e Atividades Acadêmico-Científico Cultural Extensionista (AACCE) da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFOP/2023

CÓDIGO	ATIVIDADES	PRÉ-REQUISITO	CARÁTER	CHS
ATV100	Atividades Acadêmico-Científico Culturais (AACC)	-	Obrigatório	60
ATV300	Atividades Acadêmico-Científico Cultural Extensionista (AACCE)	-	Obrigatório	270

Quadro 8. Componentes curriculares exigidos para integralização do Curso de Nutrição da UFOP/2023

COMPONENTE CURRICULAR	CHS
Disciplinas obrigatórias	3345
PPE/PTE (dentro das disciplinas obrigatórias)	120
Disciplinas Eletivas	90
AACC	60
AACCE	270
	Não -extensionista
	3495
	Extensionista
	390
	Total
	3885

CHS - carga horária semanal

PPE - Prática Parcialmente Extensionista

PTE - Prática Totalmente Extensionista

AACC - Atividades acadêmico-científico-cultural

AACCE - Atividades acadêmico-científico-cultural extensionista

Quadro 9. Distribuição de carga horária semanal por período de disciplinas obrigatórias, disciplinas eletivas e atividades complementares (AACC/AACCE) da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFOP/ 2023

PERÍODO	CHS
1º PERÍODO	270
2º PERÍODO	345
3º PERÍODO	405
4º PERÍODO	405
5º PERÍODO	375
6º PERÍODO	345
7º PERÍODO	315
8º PERÍODO	225
9º PERÍODO	780
ELETIVAS	90
ATIVIDADES COMPLEMENTARES (AACC/AACCE)	330
TOTAL	3885

CHS - carga horária semanal

PPE - Prática Parcialmente Extensionista

PTE - Prática Totalmente Extensionista

AACC - Atividades acadêmico-científico-cultural

AACCE - Atividades acadêmico-científico-cultural extensionista

Para a sistematização da alternância entre os currículos 3, 4 e 5 foram analisadas e aprovadas as tabelas de equivalências entre os currículos 3 e 5, e 4 e 5, as quais seguem descritas no Apêndice 5.

13. METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM

O ensino não se limita à habilidade de dar aulas, também envolve a efetivação de levar ao aprender. O ensino, por si só, não causa a aprendizagem nem desenvolve novas capacidades que podem levar à aprendizagem. Ensinar e aprender estão vinculados ontologicamente e, assim, “a significação do ensino depende do sentido que se dá à aprendizagem e a significação da aprendizagem depende das atividades geradas pelo ensino. Compreende-se que a aprendizagem necessita do saber construído pelo próprio sujeito e não simplesmente reproduzido de modo mecânico e acrítico” (SAINT-ONGE, 2001).

Considerando-se o caráter dialético do processo ensino-aprendizagem, “o educador já não é o que apenas educa, mas o que, enquanto educa, é educado, em diálogo com o educando que, ao ser educado, também educa. Ambos, assim, se tornam sujeitos do processo (FREIRE, 1987).

As tendências do século XXI demonstram que o ponto central da educação é o deslocamento do enfoque individual para o enfoque social, político e ideológico. A educação ocorre durante a vida inteira, constituindo-se em um processo que não é neutro (PAIVA *et al.*, 2016). Delors (2000) aponta quatro pilares do conhecimento e da formação continuada, considerados norteadores do processo educacional: aprender a conhecer; aprender a fazer; aprender a conviver; e aprender a ser. Tais pilares assinalam para novas propostas educativas e exprimem necessidades de atualização das metodologias educacionais diante da atual realidade.

As metodologias ativas baseiam-se em estratégias de ensino fundamentadas na concepção pedagógica crítico-reflexiva, estimulando a participação do educando, desenvolvendo a autonomia e a compreensão da responsabilidade individual e coletiva no processo de aprendizagem (FREIRE, 2002). 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; SENA, 2002).

A adoção de metodologias ativas na formação do profissional de saúde tem se mostrado coerente com o perfil necessário a este profissional. A busca da resolução de problemas e construção de novos conhecimentos tendo como base experiências anteriores têm propiciado instrumentos de aprendizado que auxiliam na superação dos desafios. A metodologia ativa configura-se como uma importante estratégia de ensino do profissional da saúde, com base na expectativa de acentuada autonomia. Espera-se que esses profissionais sejam capazes de resolver problemas por meio de uma análise global do contexto de cada caso (PAIVA *et al.*, 2016). Neste contexto, as atividades didáticas do curso de Nutrição vêm sofrendo modificações em diversas disciplinas, objetivando a incorporação de técnicas de metodologias ativas.

No ano de 2018 vários professores do curso de nutrição participaram de um curso de capacitação sobre metodologias ativas e, em 2020, participaram do curso de metodologias ativas para cursos de saúde promovido pelo Núcleo de Apoio Pedagógico (NAP). As metodologias incorporadas pelos professores de nutrição envolvem as técnicas de sala de aula invertida, júri simulado, aprendizagem baseada na problematização (estudos de caso, visitas técnicas, disciplinas com práticas integradas), construção de portfólios, discussão de artigos científicos, debates, leituras programadas, fóruns de discussão.

A inserção da extensão no currículo do curso será um espaço de aplicação de metodologias problematizadoras, uma vez que o aluno se deparará com situações reais que demandarão a busca de soluções e, conseqüentemente, o desenvolvimento de competências e habilidades. Adicionalmente à adoção de técnicas de metodologias ativas a serem utilizadas no processo ensino aprendizagem, destacam-se as Tecnologias de Informação e da Comunicação (TIC), que são utilizadas em aulas presenciais e semipresenciais. Os professores fazem uso da plataforma *Moodle* e de outros recursos tecnológicos ofertados pelo *Google*, *YouTube*, *Slido*, *IdeaBoardz*, *Anchor*, *MakeBeliefsComix*, entre outros. Tais estratégias oferecem recursos efetivos para aprimorar e ampliar o desenvolvimento do espírito científico dos discentes e também como apoio e acompanhamento do processo ensino-aprendizagem.

As TIC servem de suporte também aos atendimentos educacionais especializados para discentes com necessidades especiais, buscando-se para isso o apoio institucional da CAIN. O conteúdo prático de várias disciplinas é desenvolvido em laboratórios específicos, salas de aula e locais que envolvem a atuação profissional, tais como restaurantes, ambulatórios e centros de saúde. As aulas dos laboratórios envolvem a participação direta e ativa dos discentes que têm a oportunidade de realizar os procedimentos práticos e também de uso dos mesmos recursos utilizados nas aulas teóricas, relatados anteriormente.

A ENUT/UFOP dispõe de um conjunto de *softwares* para construção dos materiais que permitem criação de tutoriais, demonstrações e apresentações. Dispõe, ainda, de opções para gravação, bem como para adição de músicas, narração com microfone e áudio, e em diversos formatos. 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.

14. 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 (LUCKESI, 1997).

Para Luckesi (2005), 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 (2006), a avaliação é inerente e indissociável da aprendizagem enquanto concebida como problematização, questionamento e 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.

Perrenoud (1999) considera a avaliação da aprendizagem como um processo mediador na construção do currículo e que se encontra intimamente relacionada à gestão da aprendizagem dos discentes. 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 (2005), 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.

Garcia (2009) aponta que a avaliação diagnóstica e a somativa são as mais utilizadas na educação superior. A avaliação diagnóstica objetiva averiguar e fazer um levantamento dos conhecimentos e habilidades que o discente adquiriu/desenvolveu anteriormente e, com isso, compreender as suas necessidades e os interesses em relação aos conteúdos avaliados. Por meio dos resultados da avaliação, o professor pode rever seu planejamento das disciplinas e pensar em estratégias de ensino para auxiliar na aprendizagem dos discentes.

Já a avaliação somativa é realizada ao final de determinado período ou unidade de ensino, verificando o aprendizado do discente, tal como um balanço parcial ou total do conjunto de objetivos de aprendizagem (GARCIA, 2009; ANDRADE, 2018).

Segundo Garcia (2009) estas formas limitam as escolhas do professor, que muitas vezes se restringem às provas escritas e lista de exercícios. Para ele, torna-se urgente romper com a manutenção dessa antiga cultura avaliativa do grau de aprendizagem dos discentes. A forma reducionista da avaliação somativa impossibilita que os professores percebam as diversas possibilidades que podem ser envolvidas para inferir o real desempenho dos discentes.

Um terceiro tipo de avaliação apontado é a formativa que se constitui em um processo permanente de regulação de aprendizagem, ou seja, é contínua, acontecendo durante todo o processo de ensino e aprendizagem (VILLAS-BOAS, 2004). Essa avaliação prevê o contínuo *feedback* do professor ao discente, para que ele possa refletir sobre o seu próprio aprendizado. Assim, são explicitados os objetivos de aprendizagem alcançados e quais os caminhos a percorrer para lidar com as principais dificuldades, objetivando o desenvolvimento da competência de aprender a aprender (ANDRADE, 2018). São exemplos de avaliação formativa a construção de portfólios, estudos de caso, resolução de problemas e mapas conceituais (GARCIA, 2009).

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

O ensino que respeita a diversidade de capacidades, interesses e motivações dos discentes, exige uma avaliação “inclusiva”, isto é, práticas de avaliação que também levem em conta a diversidade (COLL *et al.*, 2004).

O processo de ensino-aprendizagem do curso de Nutrição se baseia no desenvolvimento de competências (conhecimento, habilidades e atitudes) e, portanto, a avaliação não se atém à aferição da aquisição de conhecimento, mas inclui instrumentos de avaliação que verifiquem as habilidades adquiridas ao longo do período e a capacidade de tomada de decisão e ação.

Dessa maneira, o processo avaliativo deverá ser diversificado, contínuo e adequado às etapas do curso e aos métodos de ensino-aprendizagem, além de considerar a capacidade de agir, intervir e decidir em situações previsíveis ou não, de acordo com as competências desenvolvidas ou aperfeiçoadas, utilizando processos pedagógicos que valorizem as aptidões socioemocionais.

Os professores das diferentes disciplinas do curso de Nutrição da UFOP têm buscado distintos formatos de avaliação da aprendizagem, de modo que não fiquem restritos somente às provas escritas, procurando atingir o desenvolvimento das competências que serão essenciais no desempenho da profissão. Nos planos de ensino das diferentes disciplinas são apontados, além de provas escritas, avaliação de procedimentos práticos; elaboração de relatórios com base em procedimentos práticos e visitas técnicas realizadas em locais de atuação do profissional; elaboração de portfólios e webfólios; uso de *quiz*; elaboração de mapas

conceituais; elaboração de *podcast*; apresentação de seminários, estudos de caso; discussão de artigos científicos; fóruns de discussão, dentre outros. Além disso, assim como assegurado pela Resolução CEPE nº 2180/2002, os professores devem oferecer vistas e devolver as atividades avaliativas, como forma não apenas de transparência no processo, mas também visando à construção coletiva do saber, e o reforço da aprendizagem e do desenvolvimento dos graduandos.

As avaliações devem ser planejadas de forma a integrar e articular as competências necessárias à formação do nutricionista, e poderão ser realizadas, entre outras disciplinas, nas PINUS, estágios, e na curricularização da extensão.

Os discentes que apresentarem deficiências ou necessidades especiais terão suas formas de avaliação adaptadas de acordo suas especificidades e sob orientação e apoio do CAIN.

15. AVALIAÇÕES PROMOVIDAS PELO CURSO

15.1 Pesquisa com Egressos

A pesquisa com egressos é um importante instrumento, capaz de fornecer informações necessárias ao planejamento de ações para a correção de distorções que possam ocorrer em todas as etapas da graduação. Também permite verificar o grau de inserção da Universidade na sociedade.

A última pesquisa com egressos realizada pelo curso de nutrição da UFOP foi uma iniciativa da Profa. Dra. Silvana Mara Turbino Ribeiro, no ano de 2018. Foi um estudo transversal, com amostra de conveniência, que entrevistou egressos do curso de Nutrição da UFOP dos últimos 10 anos (2008-18). Participaram da pesquisa 66 egressos e observou-se que, do total avaliado, 68,2% atuavam como Nutricionista, 11,1% atuavam no setor de alimentação escolar das secretarias municipais de educação; 20% na área clínica; 20% na área esportiva; 8,9% na área acadêmica; 4,4% apenas em hospitais; 2,2% na área de segurança alimentar e nutricional; 2,2% em hotelaria e 15,6% na produção de refeições; 15,6% na área clínica conciliando com outras áreas, sendo estas ensino, produção de refeições, saúde coletiva, hospitalar e hotelaria. Desses atuantes na área, 80% relataram atuar na área desejada e 66,7% afirmam estar satisfeitos com a profissão. Em relação aos pontos positivos dos que atuam na área, 53,8% associaram à promoção da saúde, seguida de reconhecimento (17,9%), oportunidade de emprego (12,8%), crescimento pessoal (7,7%) e satisfação do paciente (7,7%). Sobre os pontos negativos, foram apontados a desvalorização e retorno financeiro (61,4%); seguida de influência negativa da mídia (11,4%); falta de apoio do Conselho Regional de

Nutrição (9,1%); falta de ética dos colegas de profissão (6,8%); baixa remuneração dos planos de saúde (6,8%); pouca fiscalização do piso salarial (2,3%) e dinâmica socioeconômica do país (2,3%). Dos 32% que não atuam na área, 43% entraram no mercado de trabalho. Os motivos para atuação em áreas distintas à Nutrição incluíam: desvalorização da profissão de nutricionista, oportunidade, salário, gosto por outra área e concurso público. A partir dos resultados apresentados, concluiu-se que a maioria dos egressos atuam como nutricionistas, sendo a área clínica a mais frequente, e também se encontram satisfeitos profissionalmente.

A próxima pesquisa com os egressos idealizada pelo NDE do curso será realizada por meio de um formulário eletrônico que irá abordar as seguintes questões relacionadas a atuação e satisfação profissional, e relacionadas à satisfação em relação à aspectos importantes do curso de Nutrição da UFOP. A partir de 2022 as pesquisas com egressos serão realizadas de forma sistemática a cada cinco anos.

15.2 Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC)

O PPC do Curso será acompanhado de forma sistemática e contínua pelo NDE e CONUT, objetivando diagnosticar e identificar novas necessidades de reformulação, incluindo as atualizações advindas das diretrizes do curso. Nesse processo deverão estar envolvidos docentes, discentes, técnicos administrativos e a comunidade externa (por meio da avaliação complementar), para análise e ajuste da proposta com planejamento de ações que favoreçam o seu aperfeiçoamento.

A avaliação e reformulação do PPC tem como ponto de partida a formulação de proposta pelo NDE que é encaminhada para discussão entre os diferentes departamentos (DENCs e DEALI) e representação estudantil (CALNUT). Ocorre também uma reunião geral com todos os professores, técnicos e representação estudantil para encaminhamento da proposta final aos departamentos e, finalmente, ao CONUT que realiza a aprovação final.

A partir da adoção do último PPC em 2019, uma das formas de avaliação proposta pelo NDE foi a avaliação sistemática de todas as disciplinas, com atenção especial para as que sofreram modificações em seu conteúdo, carga horária e período oferecido, assim como para as que foram criadas. A avaliação ocorreria por meio de formulário específico para docentes e discentes e avaliação pelos membros do NDE para determinação das ações necessárias. Devido à necessidade de adoção do ensino remoto pela pandemia de COVID-19, a avaliação teve que ser suspensa. Com a adoção do presente PPC, tal ação e outras serão propostas e executadas.

Paralelamente, ocorreu uma checagem de conteúdos entre as disciplinas do curso que foi finalizada em 2021, visando identificar possíveis duplicidades ou omissões de conteúdos nos programas das disciplinas. A checagem gerou modificações consideradas importantes para a melhoria da qualidade das disciplinas oferecidas, com alterações de conteúdos programáticos e/ou ementas dos programas das disciplinas. O NDE estabelecerá uma periodicidade para a checagem dos conteúdos das disciplinas, uma vez que esta ação foi considerada fundamental e muito importante por todos os envolvidos.

O NDE mantém reuniões constantes para idealizar e estabelecer cronogramas de ações que realmente subsidiem o CONUT para que ocorra o aprimoramento contínuo do curso e a avaliação do PPC é um instrumento fundamental neste processo.

15.3. Avaliação complementar

Complementarmente, a elaboração e revisão do PPC de Nutrição considera também as sugestões de profissionais de saúde que atuam como colaboradores ou possuem parcerias com o curso de Nutrição da UFOP, como supervisores de estágios, gestores municipais de Saúde e Educação e representantes de convênios diversos.

16. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

16.1 Pesquisa de Desenvolvimento de Disciplinas da Graduação

A Pesquisa de Desenvolvimento de Disciplinas da Graduação, realizada pelo NAP, órgão vinculado à PROGRAD, constitui-se em um sistema institucional de avaliação e acompanhamento semestral das disciplinas. A participação dos docentes e dos discentes é fundamental, portanto, a coordenação do curso, NDE, docentes e a representação discente estão envolvidos e comprometidos em estimular a comunidade acadêmica (discentes e docentes) ao adequado preenchimento dos formulários eletrônicos das avaliações periódicas. A avaliação do instrumento garante a socialização e a discussão periódica dos resultados pelo NDE, CONUT e Chefias de Departamento. A obtenção de resultados representativos, quantitativa e qualitativamente, permite um *feedback* ao corpo docente e discente e o planejamento de ações que sejam adequadas às necessidades de reformulações que forem identificadas.

16.2 Comissão Própria de Avaliação (CPA)

A avaliação institucional é regulamentada pela Resolução CEPE nº 2.680/2005, alterada pela Resolução CEPE nº 2.826/2005, que aprova o Regimento Geral da CPA da UFOP. A CPA é composta por membros da comunidade acadêmica e da sociedade civil organizada, formando um colegiado. Tem o objetivo de planejar e executar a avaliação institucional no âmbito do Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior (Sinaes), estabelecido pela Lei nº 10.861/2004 (BRASIL, 2004). É responsabilidade da CPA executar a autoavaliação institucional.

A CPA mantém contato com todos os segmentos da comunidade acadêmica e procura fazer diagnóstico permanente das atividades curriculares e extracurriculares. São atribuições da CPA: eleger seu presidente e vice-presidente; elaborar e propor ao Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão o seu Regimento Interno; coordenar a elaboração e a execução do Projeto de Avaliação Institucional da UFOP; acompanhar as avaliações desta Universidade realizadas no âmbito do Sinaes; desenvolver outras ações atinentes à avaliação emanadas do poder público ou decorrentes do processo de avaliação da própria UFOP.

17. AVALIAÇÕES EXTERNAS

O Sinaes foi criado pela Lei nº 10.861/2004. Ele analisa as instituições, os cursos e o desempenho dos estudantes. O processo de avaliação leva em consideração aspectos como ensino, pesquisa, extensão, responsabilidade social, gestão da instituição e corpo docente. O Sinaes reúne informações do Enade e das avaliações institucionais e dos cursos. As informações obtidas são utilizadas para orientação institucional de estabelecimentos de ensino superior e para embasar políticas públicas. Os dados também são úteis para a sociedade, especialmente aos estudantes, como referência quanto às condições de cursos e instituições. Os processos avaliativos do Sinaes são coordenados e supervisionados pela CONAES. A operacionalização é de responsabilidade do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep).

Os indicadores de qualidade do ensino superior levam em conta o Índice Geral de Cursos (IGC), além do CPC, o Indicador de Diferença entre o Desempenho Observado e o Esperado (IDD) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade). O cálculo do IGC inclui a média ponderada dos conceitos preliminares de curso e os conceitos CAPES, responsável por avaliar os programas de pós-graduação das instituições. O conceito máximo é

igual a 5. A formação do IGC inclui: Enade – 40 %; IDD – 30 %; Instalações e infraestrutura – 3%; Recursos didáticos – 8%; Percentual de doutores – 12%; Percentual de professores em tempo integral – 7%. O último IGC da UFOP, publicado em 2019, foi igual a 4 e está disponível em <https://www.gov.br/inep/pt-br/aceso-a-informacao/dados-abertos/indicadores-educacionais/indicadores-de-qualidade-da-educacao-superior>. O

CPC é um indicador dos cursos de graduação que agrega quatro dimensões da qualidade da educação. Seu cálculo considera o desempenho dos estudantes (avaliado no Enade), o valor agregado pelo processo formativo, de acordo com o Indicador de Diferença entre os IDD, além de informações referentes à titulação e ao regime de trabalho dos docentes (coletadas pelo Censo da Educação Superior), bem como a percepção dos alunos sobre aspectos como infraestrutura e recursos didático-pedagógicos oferecidos ao longo do curso. Esta última dimensão é aferida por meio das respostas colhidas no Questionário do Estudante, do Enade. O conceito CPC obtido pelo curso de nutrição da UFOP, em 2019, foi igual a 4, e está disponível em <https://www.gov.br/inep/pt-br/assuntos/noticias/indicadores-de-qualidade-da-educacao-superior/conheca-o-cpc-2019-de-cursos-da-saude>.

O IDD é um indicador de qualidade que busca mensurar o valor agregado pelo curso ao desenvolvimento dos estudantes concluintes, considerando seus desempenhos no Enade e no Enem, como medida proxy (aproximação) das suas características de desenvolvimento ao ingressarem no curso de graduação avaliado. O IDD do curso de Nutrição da UFOP no ano de 2019 foi igual a 3, disponível em <https://www.gov.br/inep/pt-br/aceso-a-informacao/dados-abertos/indicadores-educacionais/indicadores-de-qualidade-da-educacao-superior>.

Já o Enade avalia o rendimento dos concluintes dos cursos de graduação em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares dos cursos, o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao aprofundamento da formação geral e profissional, e o nível de atualização dos estudantes com relação à realidade brasileira e mundial. Aplicado pelo Inep desde 2004, o Enade integra o Sinaes composto também pela Avaliação de cursos de graduação e pela Avaliação institucional. Juntos eles formam o tripé avaliativo que permite conhecer a qualidade dos cursos e instituições de educação superior brasileiras. Os resultados do Enade, aliados às respostas do Questionário do Estudante, são insumos para o cálculo dos Indicadores de Qualidade da Educação Superior.

A inscrição é obrigatória para estudantes ingressantes e concluintes habilitados de cursos de bacharelado e superiores de tecnologia vinculados às áreas de avaliação da edição. A situação de regularidade do estudante é registrada no histórico escolar. O último Enade realizado pelo curso de nutrição foi em 2019 e o curso obteve a nota máxima, igual a 5,

demonstrando uma evolução do curso, uma vez que o conceito anterior era 4. O resultado encontra-se disponível em <https://www.gov.br/inep/pt-br/acesso-a-informacao/dados-abertos/indicadores-educacionais/indicadores-de-qualidade-da-educacao-superior>.

De acordo com os indicadores do curso, o CONUT e o NDE analisam as formas de intervenção que proporcionem a melhoria do que se fizer necessário e a manutenção do que já está adequado, como é o caso do último conceito Enade, obtido pelo curso.

18. APOIO AOS DISCENTES

18.1 Acompanhamento Acadêmico Institucional

Institucionalmente, o NAP, vinculado à PROGRAD, é composto por uma equipe de profissionais especializados na área pedagógica, tendo como principal objetivo oferecer um assessoramento pedagógico aos colegiados de cursos, departamentos, docentes e discentes. 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.

O apoio acadêmico oferecido aos discentes do curso de Nutrição vinculados à PROGRAD são descritos a seguir:

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. Consiste em atividades teóricas e práticas, de caráter pedagógico, que são desenvolvidas pelo monitor com a supervisão do professor responsável, 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.

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 nº 07/2017. O curso de Nutrição conta em média com bolsa para 6 disciplinas, além dos monitores voluntários, a depender do número de alunos matriculados nas disciplinas dos departamentos DENCS e DEALI.

Programa Pró-ativa

O programa Pró-Ativa é uma ação da PROGRAD que apoia o desenvolvimento de propostas de atividades acadêmicas, coordenadas por servidores (docentes e técnicos administrativos) da UFOP, que resultem em ações concretas para melhoria das condições de oferta dos cursos de graduação da Instituição 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. As propostas apresentadas devem ter como base a proatividade, compreendida como capacidade de analisar o contexto, antecipar os acontecimentos, pesquisar novas soluções e criar novas possibilidades para o ensino e a aprendizagem na UFOP. Os bolsistas do Pró-ativa desenvolvem ações nas áreas de ensino diretamente relacionadas às disciplinas e aos cursos.

Os docentes do curso de nutrição sempre submetem projetos nos editais do programa Pró-ativa lançados pela PROGRAD o que se converte em benefícios não só para o curso, mas também para os discentes envolvidos.

Programa de Educação Tutorial (PET)

O curso de Nutrição implantou o PET em 1º de maio de 1992, propiciando atividades extracurriculares que favorecem a formação acadêmica dos estudantes bolsistas ou não bolsistas integrados ao programa e também permite a participação dos demais estudantes do curso. A participação no PET visa estimular o espírito crítico, bem como a atuação profissional pautada pela ética, pela cidadania e pela função social da educação superior.

Para ingressar no PET, como bolsistas ou não bolsistas, os discentes 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 com o Programa.

O professor tutor é escolhido por meio de edital específico de processo seletivo realizado pelo Comitê Local de Avaliação e Acompanhamento (CLAA) dos grupos PET, vinculado à PROGRAD. O mandato do tutor é de três anos, permitida a recondução por igual período.

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 discentes se organizam em grupos, com orientação acadêmica do professor tutor, para realização de atividades de ensino, pesquisa e extensão durante sua permanência no programa.

Ao longo de seus 30 anos de existência, os petianos desenvolveram e participaram de diferentes projetos de ensino, pesquisa e extensão, tanto idealizados pelo próprio grupo como inseridos em diferentes projetos acadêmicos, com a orientação dos professores do curso. Estas participações geraram não só ampliação do conhecimento científico, como crescimento pessoal, desenvolvimento do espírito crítico, desenvolvimento de habilidades de falar em público, participação e apresentação de trabalhos em eventos científicos, publicação de artigos científicos dentre outras oportunidades que se compatibilizam com os objetivos do programa.

Ressalta-se que o tutor e os discentes do PET elaboram anualmente um planejamento das atividades a serem desenvolvidas, no entanto, sempre surgem outras atividades de acordo com demandas específicas especialmente junto à comunidade externa. Atualmente as atividades incluem participação em ações comunitárias, ações de educação alimentar e nutricional, promoção de minicursos, rodas de conversa, seminários abertos, postagens nas mídias com temas atuais e de interesse na área de alimentação e nutrição, desenvolvimento de grupos de estudo em disciplinas específicas do curso, participação na Mostra de Profissões, participação em programas de Rádio e TV. Os petianos fazem ampla divulgação de suas atividades visando incluir todos os alunos do curso de nutrição e outros que tenham interesse.

Desde 2016, o PET Nutrição também integra, juntamente com os outros grupos PET UFOP, o projeto de Extensão “Educa PET- Cursinho Pré-ENEM” que visa contribuir para a melhoria do desempenho dos candidatos ao ENEM, especialmente dos candidatos advindos do ensino público. As ações do projeto incluem: ministrar aulas dos conteúdos exigidos no ENEM reforçando o aprendizado dos candidatos (o PET Nutrição é responsável pelas aulas de biologia); incentivar a busca pela ampliação do conhecimento por parte dos estudantes candidatos ao ENEM; divulgar o processo de seleção pelo SISU e vivências da vida acadêmica e promover a integração dos grupos PET.

O PET participa de eventos regionais e nacionais tais como Encontro de Saberes da UFOP, SUDESTE PET (Encontro da região Sudeste dos Grupos PET), ENAPET (Encontro Nacional dos Grupos PET), nos quais os petianos apresentam sua produção científica e outros trabalhos realizados. As atividades planejadas pelo grupo também incluem ações que contribuam para a melhoria do curso como um todo e possam subsidiar o NDE e CONUT objetivando a redução da evasão, da reprovação e da retenção e a manutenção da nota do Enade.

Desde sua implantação, o PET teve 6 tutores, a saber:

- Professor Dirceu do Nascimento e colaboração da Professora Olívia Maria de Paula Alves Bezerra- 1992-1998
- Professora Isa de Pádua Cintra- 1999-2001
- Professora Renata Nascimento de Freitas- 2002- 2007
- Professor Marcelo Eustáquio Silva - 2008-2009
- Professor Camilo Adalton Mariano da Silva- 2009-2016
- Professora Maria Tereza de Freitas- 2016 – 2022
- Professora Sônia Maria de Figueiredo- 2022 - atual

O número aproximado de alunos que participaram do programa até o presente momento é de 170. Atualmente, o grupo conta com 12 bolsistas e 2 não bolsistas.

Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-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 prioridades do Ministério da Saúde e Ministério da Educação. Essa parceria foi consagrada pela assinatura do COAPES, no dia 3 de março de 2016. Entretanto, desde 2010, essa parceria se concretiza por meio da realização do PET-Saúde (Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde). De 2010 a 2018, a ENUT participou de 6 edições desse programa, sendo de 2010 a 2015 a edição do PET-Saúde/Vigilância em Saúde, de 2016 a 2018, o PET-Saúde GraduaSUS, e de 2017 a 2018, o PET-Saúde Interprofissionalidades. O desenvolvimento do PET-Saúde visa à 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 proposta do 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 a participação discente dos cursos de Farmácia, Educação Física, Medicina e Nutrição entre si e aos cenários de aprendizagem dos equipamentos do SUS, sendo preceptorados por profissionais de saúde da área, nas atividades da atenção primária saúde, conforme as condições das instituições proponentes e em respeito às necessidades da comunidade. Nesse sentido, é relevante o levantamento das potencialidades do SUS e das necessidades de aprendizagem, para combinar os espaços de formação com o processo de trabalho em saúde.

Para o período de 2022 e 2023, foi lançado o edital para submissão de projetos a serem desenvolvidos no âmbito do PET-Saúde: Gestão e Assistência, que contempla projetos que se proponham a desenvolver ações em dois eixos: Gestão em Saúde e Assistência à Saúde. No eixo da Gestão em Saúde, os projetos visam desenvolver competências e habilidades que contribuam e colaborem com a gestão das políticas de saúde, a estrutura e a organização da rede de Atenção à Saúde, a regulação em saúde e a organização da sociedade civil, em uma perspectiva generalista, humanista, crítica e reflexiva, com senso de responsabilidade social e compromisso com a cidadania. Já no eixo da Assistência à Saúde, os projetos visam desenvolver competências e habilidades que possibilitem aos alunos atuar nos diversos cenários de prática,

no contexto de articulação ensino-serviço, buscando o aprendizado, bem como a aquisição de competências e habilidades específicas da atividade profissional e da vivência da prática previstas na contextualização curricular. Essa atividade objetiva o desenvolvimento dos alunos para a formação e para o trabalho em conformidade com os projetos pedagógicos dos cursos.

Programa de Auxílio à Participação em Eventos

O Programa de Auxílio à Participação em Eventos objetiva fomentar a participação em eventos acadêmicos e está mais detalhadamente descrito no item 12.8.

Mobilidade Acadêmica

A UFOP oferece aos seus estudantes de graduação a possibilidade de vivências acadêmicas e estudos em outras IES do país e do exterior. As opções de mobilidade acadêmica encontram-se descritas no item 12.7.

Coordenadoria de Acessibilidade e Inclusão (CAIN)

A CAIN tem como objetivo principal garantir acessibilidade no ingresso, permanência e participação na UFOP aos 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. Também apoia 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 da CAIN, 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 às 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 os estudantes e servidores com deficiência possam exercer o seu direito de cidadania.

Para viabilizar o acesso ao ensino superior público das pessoas com deficiência, a CAIN 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 pela CAIN 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.

O corpo docente, discentes e técnicos do curso de nutrição têm conhecimento das ações da CAIN e, sempre que necessário, recorrem ao núcleo. Especificamente, ocorre uma articulação com a CAIN verificando-se o tipo de apoio necessário à deficiência identificada, sendo explicitadas as orientações para a preparação e confecção de material didático, adequação das linguagens, os critérios de avaliação a serem utilizados, dentre outras demandas que se fizerem necessárias. Adicionalmente as instalações físicas da Escola de Nutrição, assim como as demais Unidades da Universidade, têm passado por reformas para garantir melhores condições de acessibilidade.

18.2 Acompanhamento Acadêmico do Curso

O NDE e CONUT trabalham conjuntamente no desenvolvimento de ações, projetos e atividades que propiciem o apoio e acompanhamento dos estudantes do curso objetivando estimular a permanência, reduzir a evasão e os índices de reprovação e desligamento.

A cada início de período é feita uma recepção aos calouros com atividades que envolvem a participação e apresentação da diretoria, do CONUT, dos docentes (com apresentações específicas das áreas de atuação Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição em Alimentação Coletiva), do CALNUT, do PET Nutrição, da Nutriativa e da Liga Acadêmica em Nutrição em Oncologia. As atividades de recepção aos calouros envolvem também visitas guiadas por todo o espaço físico da ENUT proporcionando o conhecimento das secretarias dos departamentos, diretoria, biblioteca, laboratórios de aulas práticas e de pesquisa, plantas piloto, salas de aulas, salas de professores. Os calouros também têm atividades específicas de integração promovidas pelo CALNUT e pelo PET Nutrição.

Outra ação iniciada pelo CONUT foi a instituição de uma checagem sistemática de alunos em riscos de desligamento (Resolução CONUT nº 20/2022 – Anexo 6). A checagem deverá ser feita, ao início de cada semestre letivo, pelo(a) Coordenador(a) do Curso, levantando-se os alunos: I – do 4º período (contado a partir do ingresso) que tenham integralizado menos de 20% da carga horária total do curso de Nutrição; II - do 7º período (contado a partir do ingresso) que tenham integralizado menos de 35% da carga horária total do curso de Nutrição. O CONUT designará professores tutores para o acompanhamento acadêmico dos alunos identificados em risco de desligamento, com baixo coeficiente de rendimento ou mesmo em acompanhamento especial devido a problemas psicológicos. O professor tutor buscará também auxílio da PRACE, CAIN, terapeutas, familiares e colegas de sala para a reintegração e socialização do aluno. O apoio visa melhorar a autoestima e motivação do aluno para estudar e concluir sua graduação.

De acordo com os dados de evasão e retenção no curso, o NDE propôs, em 2021, o sistema de apadrinhamento das turmas por professores do curso. A proposta foi aprovada pelo CONUT e é regida pela Resolução CONUT nº 16/2021 (Anexo 7). O apadrinhamento objetiva a realização de ações de acolhimento institucional, visando a redução das retenções e evasões e os desligamentos dos alunos do Curso de Nutrição. Teve início com os alunos ingressantes em 2018.1 até 2021.2. Cada nova turma ingressante terá um professor que fará o apadrinhamento até a conclusão do curso.

18.3 Assistência Estudantil

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

Os programas oferecidos pela PRACE são contínuos objetivando o acesso à alimentação, à saúde, à moradia. Envolvem um suporte financeiro e outros projetos que subsidiam os estudantes a terem um bom desempenho acadêmico, contribuindo, desse modo, para a redução da evasão universitária. Tais programas se dividem em quatro frentes de atuação: avaliação socioeconômica; bolsas; moradia estudantil e orientação estudantil.

18.3.1 Bolsa Permanência

O acesso aos programas de assistência estudantil oferecidos pela PRACE se dá mediante a avaliação socioeconômica, que é o instrumento utilizado para identificar o perfil do estudante

no âmbito familiar, a fim de caracterizá-lo como público-alvo da política de assistência estudantil. A avaliação é realizada por profissionais do Serviço Social e pode ser solicitada pelos estudantes de graduação e pós-graduação (mestrado e doutorado sem bolsa acadêmica) da modalidade presencial. Os estudantes são classificados nas categorias A, B, C, D ou E, previstas na Resolução CUNI/UFOP nº 1380/2012, a partir dos seguintes indicadores socioeconômicos da família: renda familiar bruta mensal *per capita*; bens patrimoniais, *status* ocupacional; tipo de residência da família; situação de residência do estudante e procedência escolar do estudante.

Ressalta-se que a bolsa permanência possui natureza social e pedagógica e tem por finalidade conceder aos estudantes suporte financeiro para sua permanência no curso de graduação. Consiste em um auxílio financeiro concedido ao estudante, em sua conta corrente, para sua permanência na Universidade.

18.3.2 Bolsa Alimentação

A bolsa alimentação tem por objetivo proporcionar acesso subsidiado aos Restaurantes Universitários da UFOP e destina-se aos estudantes de graduação e pós-graduação (que não tenham bolsa de mestrado ou de doutorado), na modalidade presencial. A bolsa é concedida por meio de depósito mensal de créditos na carteira de identidade estudantil, excluídos os períodos de férias e recessos acadêmicos. Os créditos correspondentes à bolsa são válidos apenas para o mês em curso e não cumulativos.

A atribuição de créditos a cada bolsista é definida de acordo com o calendário de funcionamento dos restaurantes universitários e com a categoria de classificação socioeconômica, da seguinte forma:

- Categoria A: créditos correspondentes à gratuidade total, para almoço e jantar;
- Categoria B: créditos correspondentes a 75 % de gratuidade, para almoço e jantar;
- Categoria C: créditos correspondentes a 50% de gratuidade, para almoço e jantar;
- Categoria D: créditos correspondentes a 25% de gratuidade, para almoço e jantar.

A Coordenadoria de Restaurantes Universitários é responsável por gerir o funcionamento dos restaurantes universitários que atendem à comunidade universitária (estudantes e servidores) visando à produção de refeições dentro dos padrões nutricionais que garantam sua qualidade, higiene, equilíbrio e balanceamento.

18.3.3 Programa Caminhar

O Programa Caminhar é um programa de acompanhamento dos discentes da UFOP oferecendo acompanhamento pedagógico, psicológico e social aos estudantes. O programa contempla prioritariamente aos estudantes assistidos com bolsas e moradias estudantis administradas pela PRACE (Apartamento, Vila Universitária, Conjunto I, Conjunto II, Auxílio Moradia e Repúblicas Federais de Ouro Preto), com coeficiente de rendimento semestral inferior a 5.0 (cinco) pontos, mas também é facultado aos demais discentes da UFOP. O Programa Caminhar organiza-se no âmbito da assistência estudantil a partir das seguintes normativas: Decreto nº 7.234/2010, da Presidência da República; Resolução CUNI nº 1380/2012; Resolução CUNI nº 1540/2013; e Portaria PRACE nº 002/2013.

18.3.4 Programa de Incentivo à Diversidade e Convivência (PIDIC)

O Programa de Incentivo à Diversidade e à Convivência (PIDIC) destina-se a implementar atividades de Ações Afirmativas no âmbito da UFOP de forma articulada ao ensino, pesquisa e extensão, visando o atendimento e ampliação das condições de permanência de estudantes regularmente matriculados em cursos de graduação presencial da UFOP.

O PIDIC é regulamentado pela Resolução CUNI nº 1.967/2018 tem como objetivos:

- a) Estimular e apoiar a realização de atividades, que visem promover a igualdade de direitos entre estudantes, na modalidade de graduação presencial, o enfrentamento de discriminações como o racismo, sexismo, machismo, homofobia, transfobia, capacitismo, entre outras que afetam a sua permanência e seu desenvolvimento em todas as unidades da UFOP.
- b) Contribuir para a promoção da inclusão social através de atividades que visem a igualdade étnico-racial e de gênero, a diversidade sexual, as ações afirmativas e a formação de cidadania.
- c) Combater os efeitos das desigualdades sociais originadas por quaisquer tipos de discriminação.
- d) Incentivar o desenvolvimento de atividades que propiciem uma melhor convivência entre estudantes usuários das Residências Estudantis da Universidade.

O programa é desenvolvido em quaisquer das unidades da UFOP em seus três campi (Ouro Preto, Mariana e João Monlevade), por meio das seguintes atividades acadêmicas: palestra, debate, colóquio, seminário, congresso, conferência, ciclo de estudos, campanha de difusão cultural ou educativa, exposição, fórum, jornada, mesa redonda, mostra, semana de estudos, simpósio, workshop, produção de vídeos e similares. Tem início a cada ano, com a publicação de um Edital público e tem duração de oito meses. Servidores docentes e técnicos administrativos em educação podem concorrer aos editais.

18.3.5 Projeto Bem-vindo Calouro

O Bem-Vindo Calouro (BVC) é um programa de recepção e acolhimento dos estudantes ingressantes na UFOP. Tem como objetivo geral integrar o estudante calouro ao contexto universitário, buscando 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.

São apresentados os serviços disponíveis aos estudantes, em relação à área de saúde, Restaurante Universitário, bolsas, moradia, além de outras questões. As palestras são ministradas pela equipe técnica da PRACE e acompanhadas por um representante do colegiado.

O programa é desenvolvido nos três *campi* da UFOP (Ouro Preto, Mariana, João Monlevade) e tem início na fila de matrícula, onde são distribuídos panfletos com informações para os calouros sobre os programas de assistência estudantil e continua no início de todo período com palestras que detalham os programas assistenciais para os estudantes na Universidade. As atividades ocorrem em horários regulares de aula, previamente agendados com os colegiados dos cursos.

18.3.6 Auxílio Moradia Estudantil

A UFOP oferece a oportunidade de habitação em moradia universitária aos seus estudantes de graduação e pós-graduação nos seus campi. Atualmente, o Programa de Moradia Estudantil da UFOP possui capacidade para atender 1.332 estudantes.

19. CAPACITAÇÃO DO CORPO DOCENTE

A política institucional de capacitação e qualificação dos servidores docentes e técnico-administrativos em educação da Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP estabelece as diretrizes e os procedimentos para a execução das ações de capacitação e qualificação, visando aprimorar a qualidade dos serviços prestados pela Instituição, ao cumprimento dos objetivos institucionais e ao desenvolvimento dos servidores. As ações são voltadas para o aprimoramento da experiência docente nos temas de metodologia de ensino, prática da extensão, avaliação, relação professor/aluno e currículo.

O Programa Sala Aberta - Docência no Ensino Superior visa criar e ampliar espaços para o diálogo e a permanente reflexão sobre os desafios da docência universitária, tendo como protagonistas os professores.

A preocupação com as práticas pedagógicas, para atender às demandas dos alunos e turmas, faz parte do cotidiano da Universidade, embasando as discussões constantes entre o corpo docente. Essa troca informal do saber docente pode ser potencializada institucionalmente e não se trata de normatizar ou de formar um “professor reflexivo”, nem de oferecer manuais de práticas e técnicas eficazes para esta finalidade, trata-se de considerar a reflexão como uma prática cotidiana, que deve ser canalizada para a produção de conhecimentos sobre o ensino, garantindo que as práticas educativas sejam constantemente examinadas e reformuladas. O Programa Sala Aberta surge, então, com o propósito de oferecer novos espaços de discussão e de busca de alternativas para o enfrentamento dos desafios da docência.

Existe também uma política institucional de ações de incentivo à qualificação dos docentes, como auxílio à qualificação; incentivo para afastamento para participação em programas de pós-graduação stricto sensu; concessão de jornada especial de trabalho para docentes que estão em processo de capacitação; licença específica para capacitação e incentivo à participação em programas de pós-Graduação na UFOP.

20. INFRAESTRUTURA

A ENUT dispõe de sala para todos os professores, sala de reuniões, gabinete para trabalho discente, cinco salas de aula, um auditório, sete 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 avaliações sistematizadas.

20.1 Salas de Aula

As salas de aulas, que são oferecidas aos alunos do curso de Nutrição da UFOP, estão distribuídas em diferentes blocos no campus Morro do Cruzeiro, com dimensões e características diferentes, destacando-se que todas elas possuem piso em cerâmica PI-V;

rodapés; paredes *Dry-Wall* com revestimento; e teto em concreto aparente ou em material lavável.

As salas de aulas da ENUT/UFOP estão equipadas com quadro verde para uso de giz, tela para projeção, computador, datashow, de 35 a 40 cadeiras dotadas de pranchetas ou cadeiras e mesas, e ventiladores. Possuem iluminação natural e artificial, e dimensão, ventilação e acústica adequadas. Os ambientes oferecem condições adequadas para uso de imagens e mídias virtuais. Também 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.

20.2 Biblioteca

A biblioteca da ENUT está organizada em consonância com o Sistema de Bibliotecas e Informação (SISBIN), que utiliza o Sistema Eletrônico de Gerenciamento de Bibliotecas Pergamum. Este sistema promove a interoperabilidade entre as 13 bibliotecas distribuídas entre os três campi da Universidade. O acesso ao Catálogo on-line das bibliotecas está disponível por meio do link <http://www.pergamum.ufop.br/pergamum/biblioteca/index.php>.

Além do acervo das bibliotecas, o SISBIN oferece acesso livre e gratuito à produção técnico-científica em formato digital por meio do Repositório Institucional <http://www.repositorio.ufop.br/>. Nesta base de dados é possível acessar dissertações, teses, artigos científicos, livros e trabalhos apresentados em eventos. Os trabalhos de conclusão de curso da graduação e especialização da UFOP encontram-se disponíveis por meio da Biblioteca Digital de TCC (<http://www.monografias.ufop.br/>). Os Periódicos Eletrônicos da Universidade podem ser acessados no Portal de Periódicos Eletrônicos (<http://www.portaldeperiodicos.ufop.br/>).

O Repositório Institucional mantém interoperabilidade com o Portal Brasileiro de Publicações Científicas em acesso aberto/OASIS – Brasil, promovendo amplo acesso à informação científica da Universidade. O acesso à produção científica mundial é disponibilizado aos usuários por meio do Portal Periódicos CAPES. O Sistema de Bibliotecas oferece treinamento do Portal CAPES aos usuários, viabilizando assim o acesso às melhores bases de dados e periódicos do Brasil e do mundo.

A biblioteca da ENUT dispõe de acervo de livros, periódicos, separatas e fitas de vídeo para atendimento aos cursos de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ciências

Biológicas, Engenharia de Produção, Farmácia, Nutrição, Química Industrial e Turismo. 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. Os exemplares são devidamente informatizados e tombados junto ao patrimônio da Instituição.

Para todas as disciplinas, além da bibliografia básica, são indicados 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 às indicações bibliográficas referidas nos programas das disciplinas do curso de Nutrição (Apêndice 4). A listagem das bibliografias básica e complementar do curso contida nos programas de disciplinas é disponibilizada para consulta dos interessados no SISBIN.

20.3 Ambulatórios de Nutrição

Os Ambulatórios de Nutrição encontram-se no Centro de Saúde da UFOP, bloco II, e oferecem serviços que se destinam ao atendimento gratuito à comunidade. São equipados com mesas, cadeiras, armários, antropômetros, balança de chão, balança para pesagem de bebês, maca, escada de apoio, ventilador, fita métrica e computador. Recebem discentes para a realização do estágio obrigatório em saúde coletiva, de disciplinas com conteúdo prático de atendimento, além daqueles envolvidos em projetos de pesquisa e extensão. São atendidos pacientes com diferentes condições fisiológicas e/ou portadores de diversas patologias, os quais recebem atendimentos nutricionais.

20.4 Laboratórios de Aulas Práticas da ENUT

Os espaços físicos de todos os laboratórios e as quantidades de equipamento são adequados ao número de 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 e/ou estagiários.

Os laboratórios de aulas práticas atendem às condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida, conforme Decreto nº 5.296/2004.

20.4.1 Laboratório de Computação dos Discentes (LACODI)

O Laboratório de Computação dos Discentes (LACODI) possui 12 computadores com acesso à internet, oferecendo aos alunos um ambiente favorável para realização de trabalhos e pesquisas acadêmicas, além de estar apto para a realização de cursos e treinamentos em informática e informática aplicada à Nutrição. É utilizado igualmente para realização de aulas práticas que requerem o emprego de internet ou softwares específicos.

20.4.2 Laboratório de Análise Sensorial

O laboratório destina-se às aulas práticas das disciplinas Análise Sensorial de Alimentos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Análise Sensorial aplicada à Nutrição do curso de Nutrição e Análise Sensorial aplicada à Saúde e Nutrição para a pós-graduação. Ele está equipado para a realização de uma série de testes sensoriais com a finalidade de qualificar e quantificar os atributos de qualidade sensorial de alimentos e bebidas, atendendo às atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão. O laboratório conta com cabines climatizadas e com computadores para avaliação individual, sala de discussão, e sala de preparo e distribuição de amostras.

20.4.3 Laboratório de Avaliação Nutricional

É utilizado para aulas práticas das disciplinas de Avaliação Nutricional, Nutrição Materna, Nutrição da Criança e do Adolescente, Dietoterapia I, II e Pediátrica; e treinamento de pessoal para atuação em projetos de pesquisa e extensão. O laboratório está equipado com vários equipamentos para realização de avaliação antropométrica de indivíduos em diferentes condições.

20.4.4 Laboratório de Bromatologia

O Laboratório atende aos Cursos de Nutrição e Ciência e Tecnologia de Alimentos, atendendo às atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão. É utilizado para aulas práticas das disciplinas Bromatologia para os cursos de Nutrição e Farmácia, e Análise de Alimentos e Química de Alimentos para o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Está equipado de forma a desenvolver análises químicas e físico-químicas de alimentos tais como: determinação de proteína, lipídeos totais, resíduo mineral fixo, umidade, carboidrato, fibras, minerais, vitaminas, entre outros.

20.4.5 Laboratório de Microbiologia de Alimentos

O laboratório de microbiologia de alimentos é utilizado para as aulas práticas das disciplinas Microbiologia de Alimentos, Microscopia de Alimentos e Conservação dos Alimentos dos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição. Além da realização das aulas práticas da graduação, o laboratório é multiusuário, sendo desenvolvidas pesquisas de TCC, IC, mestrado e doutorado. O laboratório possui infraestrutura adequada às suas atividades incluindo bancadas, armários, pias e equipamentos para a realização de análises microbiológicas.

20.4.6 Laboratório de Nutrição Experimental

O laboratório é utilizado para aulas práticas das disciplinas Nutrição Experimental (ALI003) para os alunos da graduação. Também são desenvolvidos projetos de pesquisas multidisciplinares e da pós-graduação, com enfoque nos efeitos dos alimentos sobre alterações metabólicas em modelos experimentais. O laboratório possui um biotério de manutenção, onde são realizados ensaios biológicos com animais, utilizando, principalmente, alimentos e compostos bioativos.

20.4.7 Laboratório de Técnica Dietética

O laboratório é destinado à realização das aulas práticas das disciplinas Técnica Dietética, Princípios de Gastronomia, Nutrição da Criança e do Adolescente, Planejamento de Cardápios para Coletividades Sadias e Enfermas, Planejamento em Serviços de Alimentação, atendendo aos cursos de Nutrição e Ciência e Tecnologia de Alimentos. Nele também são desenvolvidos projetos de pesquisa e de extensão, além de cursos culinários para a comunidade interna e externa da UFOP, que envolvam técnicas de preparo, modificações dos alimentos e alterações sensoriais. Possui 4 bancadas equipadas com utensílios e equipamentos básicos para o desenvolvimento das atividades. Contém também fornos combinados, forno elétrico, refrigerador, freezer, fritadeira, grill, microondas, balanças, liquidificadores, batedeiras, extrator de suco, entre outros.

20.4.8 Plantas Piloto

As Plantas Piloto da ENUT 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 REUNI. 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.

O acesso às plantas piloto é único e possui um corredor de higienização com lavatório coluna e lava bota. Todas as plantas possuem paredes azulejadas, piso em cerâmica industrial, janelas teladas, teto com revestimento impermeável, lâmpadas com proteção anti-quebra. Cada planta possui uma porta externa para recepção de matéria-prima. As câmaras possuem prateleiras em aço inox fenestrado. Todas as plantas possuem vidrarias e acessórios necessários para realização das aulas práticas, além de atividades de pesquisa e extensão. As plantas piloto da ENUT são:

- Plantas piloto de produtos amiláceos
- Planta piloto de produtos cárneos e bases lipídicas
- Planta piloto de produtos lácteos
- Planta piloto de produtos vegetais e bebidas

20.4.9 Laboratórios Multiusuários de Pesquisa (LAMUP)

Os Laboratórios Multiusuários de Pesquisa (LAMUP) são destinados a atividades de pesquisa coordenadas por servidores docentes e técnico-administrativos da Escola de Nutrição e de outras unidades da UFOP.

- Laboratório Multiusuário de Pesquisa em Análise de Alimentos: encontra-se em fase de implantação e atenderá aos projetos de pesquisa que requeiram diferentes análises em alimentos. Atualmente, conta com diversos equipamentos multiusuários, já adquiridos pela ENUT e pelo PPGSN, que permitem a realização de análises diversas.

- Laboratório Multiusuário de Pesquisa em Avaliação Metabólica: destinado às atividades de pesquisa que requeiram o uso do equipamento de calorimetria (Sistema para consumo de oxigênio e calorimetria indireta VMAX 29 Encore) e de bioimpedância tetrapolar, para avaliação metabólica e de composição corporal de voluntários de projetos de pesquisa.

- **Laboratório Multiusuário de Pesquisa em Bioquímica Nutricional e Biologia Molecular (BIONUT):** conta com equipamentos básicos para desenvolvimento de estudos bioquímicos e moleculares (jogos de pipetas automáticas, centrífugas, sistemas de eletroforese horizontal e vertical, pHmetro, balanças, agitadores de tubos, banho maria, banho seco, termociclador, freezers e geladeiras). Neste laboratório estão também instalados alguns equipamentos multiusuários como espectrofotômetro para leitura de microplacas Biotek (testes de ELISA) e centrífuga 5810R Sigma (microplacas).

- **Laboratório Multiusuário de Pesquisa em Experimentação Animal:** destina-se à realização de experimentos que utilizam o rato (*Rattus norvegicus*) como modelo experimental, atendendo a pesquisadores de diferentes unidades e departamentos da UFOP. Tem área adequada destinada à manutenção dos animais em experimentação e realização da eutanásia.

- **Laboratório Multiusuário de Pesquisa em Microbiologia:** conta com estrutura e equipamentos para desenvolvimento de pesquisa em Microbiologia, especialmente Microbiologia de Alimentos, conforme já descrito.

- **Laboratório Multiusuário de Pesquisa em Saúde Coletiva (LAMUSC):** é um espaço para condução das atividades de pesquisa quantitativa e qualitativa na área de saúde coletiva, epidemiologia e nutrição, com o objetivo de proporcionar um ambiente de compartilhamento de ideias, difusão do conhecimento e acesso a *softwares* estatísticos que são necessários às pesquisas em saúde coletiva. O laboratório pode ser utilizado para coleta, tabulação e análise de dados, construção e consistência de banco de dados, reuniões de grupos de pesquisa e de estudos, oficinas de delineamento de pesquisa, treinamento/capacitação de pesquisadores. Atualmente, o laboratório conta com amplo espaço físico, com 15 mesas de estudo, 1 mesa de reunião, 23 cadeiras, 1 quadro branco, 10 computadores e 1 datashow.

20.4.10 Laboratórios de Aulas Práticas do Ciclo Básico

Todos os laboratórios que atendem as disciplinas do ciclo básico possuem os equipamentos e materiais necessários para a realização das práticas específicas de cada disciplina.

- **Laboratórios de Anatomia Humana e Técnica Operatória:** esse laboratório é subdividido em dois laboratórios de ensino, sendo um deles dedicado às disciplinas de Anatomia Humana,

e conta com uma sala de apoio didático e preparo de material. Abrigam amplo acervo de peças sintéticas dos vários sistemas do corpo humano, além de cadáveres e diversos órgãos naturais. São ambientes adequados ao manuseio de peças naturais durante as aulas práticas.

- **Laboratório de Anatomia Patológica:** conta com uma sala para estudo da estrutura microscópica dos tecidos (Laboratório de Micropatologia), contendo microscópios óticos e estrutura para aulas expositivas e uma sala para estudo macroscópico de órgãos (Laboratório de Macropatologia). Apresenta ainda estrutura para processamento de tecidos, microtomia, coloração e montagem de lâminas para microscopia destinada ao preparo de material para as disciplinas da graduação.

- **Laboratório Biologia Celular, Histologia e Embriologia:** os laboratórios de aulas práticas de Biologia Celular e Histologia” e “Embriologia funcionam integrados entre si e contam com uma pequena sala de apoio didático e preparo de material. Neles são realizadas aulas práticas utilizando laminário permanente histológico e embriológico, preparados frescos, moldes de parafina ou resina plástica e apresentação de animações gráficas e microfilmagens. Os laboratórios oferecem estrutura para realização de aulas expositivas e seminários e são intensamente utilizados para realização de monitorias.

- **Laboratório de Bioquímica:** o laboratório de aula prática de Bioquímica atende as áreas de bioquímica estrutural, metabólica e biologia molecular. As aulas práticas utilizam-se de material biológico para a realização de dosagens bioquímicas, como glicemia, triglicerídeos, transaminases, dentre outras. Além disso, são propostos ensaios bioquímicos que têm como o objetivo integrar o conteúdo trabalhado em sala de aula.

- **Laboratório de Fisiologia:** esse laboratório é destinado a realização de aulas práticas e está equipado com computadores, eletrocardiógrafos, aparelhos de medição de pressão, estetoscópios, sistemas de aquisição de dados, pletismógrafo, espirômetro, glicosímetro, microscópios óticos, projetor multimídia, geladeira, micrótomo e gaiolas metabólicas.

- **Laboratório de Microbiologia:** Para as práticas de microbiologia, o laboratório conta com bancadas equipadas com bicos de gás e microscópios binoculares de instrução, microscópio acoplado à tela digital, geladeiras para materiais esterilizados e culturas ou amostras, estufa bacteriológica, estufa de esterilização, estufa de secagem, autoclave, capela fluxo laminar,

banho-maria (até 80 °C), balanças analíticas e semianalíticas, potenciômetro e completa vidraria, que possibilitam realizar as técnicas específicas para identificação/ monitoramento de microrganismos associados a processos industriais e ambientais.

- **Laboratório de Parasitologia:** esse laboratório é destinado à realização de aulas práticas para execução de exames parasitológicos de fezes e identificação das formas evolutivas dos parasitos. Conta com os seguintes equipamentos: microscópios binoculares de instrução; microscópio para dois observadores; microscópio trinocular para fotografia; balança; estufa de secagem de vidraria e pHmetro.

20.5 Gabinetes de Trabalho para Professores

Todos os docentes em tempo integral possuem gabinetes de trabalho, individuais ou compartilhados, dotados de infraestrutura que atendem às demandas para um bom desempenho profissional, com disponibilidade de recursos de informática, inclusive com suporte tecnológico. Os gabinetes têm dimensão adequada para abrigar um ou dois professores, além de adequadas condições de iluminação, ventilação, acessibilidade, conservação, comodidade e limpeza.

21. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O PPC atual foi proposto com o intuito de adequar o curso de Nutrição às regulamentações existentes, sobretudo ao que tange os aspectos relacionados à curricularização da extensão. Neste sentido, várias disciplinas da matriz original do curso apresentaram mudança de carga horária e de conteúdo nos programas das disciplinas de trabalho. Complementarmente, novas disciplinas obrigatórias e eletivas foram propostas e outras foram excluídas.

O projeto atende aos objetivos do PDI da UFOP (2016-2025) considerando as metas previstas, como elevar o padrão de qualidade dos cursos de graduação para que o curso tenha o CPC igual ou superior a quatro, diminuição da evasão escolar, atendimento à taxa de sucesso na graduação superior a 70%, redução das vagas residuais e desenvolvimento de mobilidade estudantil entre os *campi* da universidade e com outras universidades.

A revisão do PPC deverá ocorrer sistematicamente como forma de promover a melhoria contínua da qualidade e será conduzida pelo NDE e CONUT com o apoio de toda a sociedade acadêmica do curso de Nutrição da UFOP e do NAP. Os principais pontos de revisão deverão se concentrar no uso das tecnologias de ensino, especialmente remoto e à

distância, curricularização permanente das atividades de extensão e adequação do ensino aos novos desafios da realidade da sociedade. A expectativa é de revisão do PPC a cada 3 anos, acompanhando o ciclo do Sinaes.

REFERÊNCIAS

BRASIL – Ministério da Educação. **Lei nº 9.364 de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 1996. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/lei9394_ldbn1.pdf>

BRASIL - Presidência da República. **Decreto nº 5.296 de 2 de dezembro de 2004**. Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL - Presidência da República. **Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL - Presidência da República. **Decreto nº 7.948, de 12 de março de 2013**. Dispõe sobre o Programa de Estudantes-Convênio de Graduação - PEC-G. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/decreto/d7948.htm. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL - Presidência da República. **Lei nº 10.861 de 14 de abril de 2004**. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/110.861.htm. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL - Presidência da República. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL - Presidência da República. **Lei nº 12.711 de 29 de agosto de 2012**. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/113005.htm. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL - Presidência da República. **Lei nº 13.005 de 25 de junho de 2014.** Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/113005.htm. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL - Presidência da República. **Lei nº 13.146 de 06 de julho de 2015.** Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Lei/L13146.htm#art112. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL - Presidência da República. **Lei nº 13.409, de 28 de dezembro de 2016.** Altera a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, para dispor sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnico de nível médio e superior das instituições federais de ensino.

Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2016/lei/113409.htm. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL - Presidência da República. **Lei nº 8234 de 17 de setembro de 1991.** Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Disponível em:

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/18234.htm. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL - Presidência da República. **Lei nº 9.536, de 11 de dezembro de 1997.** Regulamenta o parágrafo único do art. 49 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Disponível em:

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19536.htm. Acesso em 15 de março de 2023

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CES nº 334 de 8 de maio de 2019.** Institui a Orientação às Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Superiores. Disponível em:

https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_PAR_CNECESN3342019.pdf?query=INOVA%C3%87%C3%83O. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CES nº 1/2014, de 28 de janeiro de 2014.** Revisão do Parecer CNE/CP nº 2/2013, relativo ao recurso contra a decisão do Parecer CNE/CES nº 267/2010, que deu origem à Resolução CNE/CES nº 4/2011, que trata de normas transitórias para o credenciamento especial de instituições não educacionais, nas modalidades presencial e a distância, para a oferta de cursos de especialização, em atendimento à decisão proferida no Processo Judicial nº 40954-86.2011.4.01.3800/MG. Disponível em:

https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_PAR_CNECPN12014.pdf?query=PLENA. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Disponível em:

https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_CES05.pdf?query=LICENCIATURA. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Disponível em:

http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução Nº 703, de 20 de outubro de 2022**. Dispõe sobre medidas de garantia da revisão da programação orçamentária para 2023. Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes-cns/2686-resolucao-n-703-de-20-de-outubro-de-2022>. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução Nº 569 de 8 de dezembro de 2017**. Aprova o Parecer Técnico nº 300/2017, destinado a apresentar novos princípios gerais a serem incorporados nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) de todos os cursos de graduação da área da saúde, e que deverão compor o perfil dos egressos desses cursos nas IES. Disponível em: <https://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2017/Reso569.pdf>. Acesso em 15 de março de 2023.

COLL, César; MARCHESI, Álvaro; PALACIOS, Jesús. **Desenvolvimento psicológico e educação: psicologia evolutiva**. Artes Médicas, 2004.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 599 de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre o Código de Ética e Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/codigo-de-etica/>. Acesso em: 20 mar. 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 698, de 11 de agosto de 2021**. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução nº 600 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Texto retificado em 23 de maio de 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 20 mar. 2021.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014.

DELORS J. Educação: um tesouro a descobrir. **Relatório para a Unesco da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI**. 4. ed. São Paulo/Brasília (DF): Cortez/Unesco; 2000.

FEUERWERKER, L. C. M.; SENA, R. R. A contribuição ao movimento de mudança na formação profissional em saúde: uma avaliação das experiências UNI. **Interface Comunidade, Saúde e Educação**, v. 6, n. 10, p. 37-50, 2002.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra; 1987.

GARCIA, J. Avaliação e aprendizagem na educação superior. **Estudos em Avaliação Educacional**, v. 20, n. 43, p. 201-213, 2009.

HOFFMANN, J. M. L. **Avaliação Mediadora: uma prática em construção da pré-escola à universidade**. 26. ed. Porto Alegre: Mediação, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/ouro-preto/panorama>. Acesso em 15 de março de 2023
LUCKESI, C. C. **Avaliação da aprendizagem na escola: reelaborando conceitos e recriando a prática**. 2. ed. 2005.

PAIVA, M. R. F.; PARENTE, J. R. F.; BRANDÃO, I. R.; QUEIROZ, A. H. B. Metodologias Ativas de Ensino-Aprendizagem: Revisão Integrativa. **Sanare**, v. 15, n. 2, p.145-153, 2016.
PERRENOUD, P. **Avaliação: da excelência à regulação das aprendizagens**. Porto Alegre: Artmed Editora, 1999.

PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO. **A cidade**. Disponível em: <https://ouopreto.mg.gov.br/> Acesso em 15 de março de 2023.

SAINT-ONGE, M. **O ensino na escola: o que é e como se faz**. 2. ed. São Paulo: Loyola, 2001.

SILVEIRA, R. P., DOHMS, M. C. A Medicina de Família e Comunidade e o ensino de graduação em medicina. Metodologias ativas de Ensino/Aprendizagem. **Revista Brasileira de Medicina, Família e Comunidade**, 2006.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **Plano de Desenvolvimento Institucional da Universidade Federal de Ouro Preto 2016-2025**. Disponível em: <https://ufop.br/noticias/institucional/pdi-ufop-2016-2025>. Acesso em 18 de maio de 2020.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **Relatório de Gestão 2020**. Disponível em: https://saci2.ufop.br/data/solicitacao/20746_relatorio_de_gestao_ufop_2021_10_1.pdf. Acesso em 15 de março de 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **Portaria PRACE no 002 de 03 de abril de 2013.** Regulamenta a participação no Programa de Acompanhamento do Coeficiente Acadêmico.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **Portaria PROGRAD nº 15 de 09 de agosto de 2016.** Aprova as Normas de funcionamento do Programa de Monitoria da Pró-Reitoria de Graduação da Universidade Federal de Ouro Preto.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **Portaria PROGRAD nº 16 de 24 de agosto de 2016.** Regulamenta o programa de Auxílio à Participação em Eventos.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CEPE N° 2.680 de 02 de fevereiro de 2005.** Aprova o Regimento Interno da Comissão Própria de Avaliação da UOP - CPA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CEPE N° 2.826 de 12 de dezembro de 2005.** Altera parte da Resolução CEPE nº 2.680, que aprovou o Regimento Interno da Comissão Própria de Avaliação/CPA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CEPE N° 3.077 de 27 de fevereiro de 2007.** Regulamenta o “Programa ANDIFES de Mobilidade Acadêmica na UFOP”.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CEPE N° 4.164 de 13 de setembro de 2010.** Regulamenta o Programa de Mobilidade Acadêmica Internacional para estudantes dos cursos de Graduação da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP) e de outras instituições conveniadas com a UFOP.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CEPE N° 5.789 de 16 de junho de 2014.** Referenda a Provisão CEPE nº 013/2014, que alterou, ad referendum deste Conselho, parte da Resolução CEPE n.º 4.164, que regulamenta o Programa de Mobilidade Acadêmica Internacional da UFOP.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CEPE N° 7.190 de 01 de junho de 2017.** Dispõe sobre a ocupação de vagas residuais nos cursos presenciais de graduação da UFOP.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CEPE N° 7.418 de 10 de abril de 2018.** Altera a Resolução CEPE nº 7.190, que dispõe sobre a ocupação de vagas residuais nos cursos presenciais de graduação da UFOP.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CEPE N° 7.489 de 10 de julho de 2018.** Constitui comissão especial para análise das propostas de alterações curriculares que demandam modificações estruturais.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CEPE N° 7.609 de 20 de novembro de 2018.** Aprova o Regulamento das Ações de Extensão Universitária da UFOP.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CEPE N° 8.081 de 18 de maio de 2021.** Altera a Resolução Cepe n° 7.852, que aprova o Regulamento da Curricularização da Extensão nos cursos de graduação da UFOP.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CUNI N° 1.380 de 26 de abril de 2012.** Regulamenta os Programas de Assistência Estudantil.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CUNI N° 1.540 de 20 de outubro de 2013.** Aprova o Estatuto das Residências Estudantis de Ouro Preto.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CUNI N° 1.793 de 14 de dezembro de 2015.** Constitui a Comissão para o processo de elaboração do Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI (2016-2025) da Universidade Federal de Ouro Preto.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CUNI N° 1.868 de 17 de fevereiro de 2017.** Aprova o Estatuto da Universidade Federal de Ouro Preto.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CUNI N° 1.959 de 28 de novembro de 2017.** Aprova o Regimento Geral da Universidade Federal de Ouro Preto.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CUNI N° 1.967 de 25 de janeiro de 2018.** Regulamenta o Programa de Incentivo à Diversidade e Convivência – PIDIC.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **RESOLUCAO CUNI N° 2.304 de 08 de outubro de 2019.** Aprova a nova estrutura organizacional da Universidade Federal de Ouro Preto.

VILLAS-BOAS, B. M. F. **Portfólio, avaliação e trabalho pedagógico.** São Paulo: Papirus, 2004.

APÊNDICES

Apêndice 1. Detalhamento nominal dos docentes que atendem ao curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, 2023

Departamento	Nome	Titulação	Regime de Trabalho	E-mail
DENCS	Adriana Lúcia Meireles	Doutorado	40h DE	adriana.meireles@ufop.edu.br
	Anelise Andrade de Souza	Doutorado	40h DE	anelise.souza@ufop.edu.br
	Cláudia Aparecida Marlière de Lima	Doutorado	40h DE	marliere@ufop.edu.br
	Erika Cardoso dos Reis	Doutorado	40h DE	erika.reis@ufop.edu.br
	Joana Ferreira do Amaral	Doutorado	40h DE	joana@ufop.edu.br
	Júlia Cristina Cardoso Carraro	Doutorado	40h DE	julia.carraro@ufop.edu.br
	Maria Cristina Passos	Doutorado	40h DE	crispastos@ufop.edu.br
	Mariana Carvalho de Menezes	Doutorado	40h DE	mariana.menezes@ufop.edu.br
	Marília Alfnas de Oliveira Sório	Doutorado	40h DE	marilia@ufop.edu.br
	Mayla Cardoso Fernandes Toffolo	Doutorado	40h DE	mayla.toffolo@ufop.edu.br
	Patrícia Pinheiro de Freitas	Doutorado	40h (substituta)	patricia.freitas@ufop.edu.br
	Raquel de Deus Mendonça	Doutorado	40h DE	raquel.mendonca@ufop.edu.br
	Renata Adrielle Lima Vieira	Doutorado	40h DE	renata.lima@ufop.edu.br
	Silvana Mara Luz Turbino Ribeiro	Doutorado	40h DE	silvana.ribeiro@ufop.edu.br
Silvia Fernandes Maurício	Doutorado	40h DE	silvia.mauricio@ufop.edu.br	
DEALI	Camila Carvalho Menezes Salierno	Doutorado	40h DE	camilamenezes@ufop.edu.br
	Cláudia Antônia Alcântara Amaral	Doutorado	40h DE	claudia.amaral@ufop.edu.br
	Fernanda Guimarães Drummond e Silva	Doutorado	40h DE	fernanda.drummond@ufop.edu.br
	José Armando Ansaloni	Mestrado	40h DE	armando@ufop.edu.br
	Juliana Costa Liboredo	Doutorado	40h DE	juliana.liboredo@ufop.edu.br
	Karina Barbosa de Queiroz	Doutorado	40h DE	karina.queiroz@ufop.edu.br
	Maria Tereza de Freitas	Doutorado	40h DE	maria.freitas@ufop.edu.br
	Melina Oliveira de Souza	Doutorado	40h DE	melina@ufop.edu.br
	Natália Caldeira de Carvalho	Doutorado	40h DE	natalia.carvalho@ufop.edu.br
Simone de Fátima Viana da Cunha	Doutorado	40h DE	simone.cunha@ufop.edu.br	

	Sônia Maria de Figueiredo	Doutorado	40h DE	smfigue@ufop.edu.br
DEBIO	Patrícia de Abreu Moreira	Doutorado	40h DE	patricia.moreira@ufop.edu.br
DECBI	Paula Melo de Abreu Vieira	Doutorado	40h DE	paula@ufop.edu.br
	Samantha de Souza Ribeiro	Doutorado	40h DE	samantha.ribeiro@ufop.edu.br
	Wanderson Geraldo de Lima	Doutorado	40h DE	wanderson@ufop.edu.br
	Luiz Eduardo de Souza	Doutorado	40h DE	luizeduardo@ufop.edu.br
	Bruno Mendes Roatt	Doutorado	40h DE	bruno.roatt@aluno.ufop.edu.br
	André Talvani Pedrosa da Silva	Doutorado	40h DE	talvani@nupeb.ufop.br
	Fernanda Cacilda dos Santos Silva	Doutorado	40h DE	fernanda.silva@ufop.edu.br
	Rodrigo Cunha Alvim de Menezes	Doutorado	40h DE	rodrigo.menezes@ufop.edu.br
	Andreia Carvalho Alzamora	Doutorado	40h DE	andreiaalzamora@ufop.edu.br
	Deoclecio Alves Chianca Junior	Doutorado	40h DE	chianca@ufop.edu.br
	Mauro César Isoldi	Doutorado	40h DE	mauro.isoldi@ufop.edu.br
	Laser Antônio Machado Oliveira	Doutorado	40h DE	laseroliveira@ufop.edu.br
	William de Castro Borges	Doutorado	40h DE	wborges@ufop.edu.br
	Daniela Caldeira Costa Calsavara	Doutorado	40h DE	daniela.costa@ufop.edu.br
Maria Célia da Silva Lanna	Doutorado	40h DE	mcelanna@ufop.edu.br	
DECSO	Hélio Rodrigues de Oliveira Junior	Doutorado	40h DE	heliorojr@ufop.edu.br
	Glicia Salviano Gripp	Doutorado	40h DE	glicia@ufop.edu.br
	Marisa Alice Singulano Alves	Doutorado	40h DE	alan.freitas@ufop.edu.br
DEEST	Rivert Paulo Braga Oliveira	Doutorado	40h DE	edson.ferreira@ufop.edu.br
DEFAR	Mônica Cristina Teixeira	Doutorado	40h DE	teixeira@ufop.edu.br
DEMISC	Keila Deslandes	Doutorado	40h DE	keila_deslandes@ufop.edu.br
DEQUI	Jason Guy Taylor	Doutorado	40h DE	jason@ufop.edu.br
	Marcelo Gonçalves Rosamaninho	Doutorado	40h DE	mgrosmaninho@ufop.edu.br
	Ângela Leão Andrade	Doutorado	40h DE	angelaleao@ufop.edu.br

Apêndice 2. Detalhamento nominal dos técnicos-administrativos que atendem ao curso de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto, 2022

Lotação	Nome	Graduação	Regime de Trabalho
DEALI	Andréia Perez de Tassis	Gestão Ambiental	40h
CONUT / COCTA	Antônio Magela Diniz	Administração Pública	40h
DEALI	Bruno Elias Pereira Nogueira da Gama	Química Industrial	40H
ENUT	Dorina Isabel Gomes Natal	Nutrição	40h
DENCS	Élido Bonomo	Nutrição	40h
DEALI	Elisa Leonardi Ribeiro	Engenharia de Produção	40h
ENUT	Franciele Frederico Martins	Secretariado Executivo	40h
DEALI	Gabriela de Cássia Sousa Amancio	Ciências Biológicas	40h
DEALI	Geraldo Magela Bhering	Engenharia de Alimentos	40h
ENUT	Gustavo Silveira Breguez	Farmácia	40h
DEALI	Iara Ribeiro Rodrigues	Engenharia de Alimentos	40h
ENUT	Isadora Arinda de Souza Mendes	Química	40h
ENUT	Leonel Martins Braga	Engenharia de Minas	40h
ENUT	Lourival Nunes Martins	Administração Pública	40h
ENUT	Marcella Barbosa Miranda Teixeira	Secretariado Executivo	40h
ENUT	Marcílio Bretas	Direito	40h
DEALI	Miliane Martins de Andrade Fagundes	Nutrição	40h
ENUT	Paulo Victor Mendes de Azevedo	História	40h
DENCS	Poliana Aparecida Lopes Machado	Química	40h
DEALI	Raphael Antônio Borges Gomes	Química	40h
DEALI	Reginaldo de Souza Monteiro	Ciência e Tec. de Laticínios	40h
DENCS	Sandro Luiz Jailson Lopes Tinôco	Engenharia de Computação	40h



Apêndice 3. Programas das disciplinas dos componentes curriculares com prática parcialmente extensionistas (PPE) ou práticas totalmente extensionistas (PTE)

Nome do Componente Curricular em português: Dietética		Código: ALI007	
Nome do Componente Curricular em inglês: Dietetic			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos – DEALI		Unidade Acadêmica: DEALI	
Modalidade de oferta: [x] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 75 horas	Extensionista 15 horas	Teórica 03 horas/aula	Prática 02 horas/aula
<p>Ementa: Leis da Alimentação e Princípios da Alimentação. Necessidades e Recomendações Nutricionais para adultos. Características Fisiológicas do Adulto. Nutrição da Mulher. Nutrição do Homem. Ciclo Circadiano, estresse, imunidade e Nutrição. Planejamento Dietético para Adultos (prática extensionista). Dietas Vegetarianas. Planejamento Dietético para Vegetarianos (prática extensionista). Prescrição de Suplementos Alimentares (prática extensionista). Princípios de Fitoterapia.</p>			
<p>Conteúdo programático:</p> <p>1. Leis da Alimentação (Harmonia, Qualidade, Quantidade e Adequação) e Princípios da Alimentação (Proporção, Moderação e Qualidade)</p> <p>2. Necessidades e Recomendações Nutricionais de energia, macro e micronutrientes</p> <p>2.1 Energia: Princípios de Calorimetria. Componentes do gasto energético: TMB; TMR, TID, NEAT, EAT</p> <p>2.2 Recomendações de energia: DRIS, FAO, Equivalente metabólico (MET); Cunningham; Katch McKardle, Henry e Hess</p> <p>2.3 Cálculo para perda de peso de indivíduos eutróficos (DP da equação das DRIs).</p> <p>2.4 Recomendações de Macronutrientes e Micronutrientes: DRIS e FAO e, adicionalmente, para proteínas: SBAN e IPB</p> <p>3. Características fisiológicas do adulto</p> <p>3.1 Nutrição da Mulher (Relação da nutrição com: Ciclo Menstrual, Síndrome Pré-Menstrual; Envelhecimento Ovariano)</p> <p>3.2 Nutrição do Homem: fatores nutricionais que interferem na fertilidade (produção de hormônios sexuais masculino, espermiogênese)</p> <p>3.3 Ciclo circadiano, estresse, imunidade e nutrição</p> <p>4. Planejamento Dietético Adulto</p> <p>4.1 Legislação (Lei 8.234/1991 que menciona a prescrição dietética como atividade privativa e a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, que "dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, e define as atividades do nutricionista como a prescrição dietética e como atividade complementar do nutricionista a prescrição de suplementos alimentares</p>			



4.2 Etapas do Planejamento Dietético (Diagnóstico Nutricional, cálculo da necessidade energética, prescrição de macro e micronutrientes; ordem dos alimentos na refeição, número de refeições)

4.3 Orientações Nutricionais conforme os princípios éticos, culturais, e do Guia Alimentar

5. Dietas Vegetarianas

5.1 Conceitos e características das dietas (ovolactovegetariana, lactovegetariana, ovovegetariana, vegetariano restrito, vegano)

5.2 Outras dietas: crudivorismo, macrobiótica, frutivorismo, flexiteriano, pisciteriano

5.3 Pontos fortes das dietas vegetarianas

5.4 Possíveis riscos de deficiência nutricionais nas dietas vegetarianas: como identificá-las e evitá-las

5.5 Prescrição Dietética de dietas vegetarianas

6. Suplementos Alimentares

6.1 Conceitos de acordo com a Resolução ANVISA 243/2018

6.2 Apresentação das resoluções CFN 600/2018 e CFN 656/2020 que trata sobre a prescrição dietética pelo nutricionista de suplementos alimentares

6.3 Prescrição racional e embasada de: compostos bioativos, prebióticos e probióticos, enzimas, novos alimentos, nutrientes (macro e micronutrientes); produtos apícolas; MIP e alimentos com alegações de propriedades funcionais e de saúde

7. Princípios de Fitoterapia

7.1 Conceitos em Fitoterapia: planta medicinal, droga vegetal, chá medicinal, derivado vegetal, medicamento fitoterápico, produto tradicional fitoterápico

7.2 Prescrição de chás medicinais por infusão e decocção

Bibliografia básica:

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. **Recomendações Nutricionais nos Estágios de Vida e nas Doenças Crônicas não Transmissíveis**. São Paulo: Manole, 2017.

CARDOSO, M. A. **Nutrição e Dietética**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. São Paulo: Manole, 2020.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. D. **Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável**. São Paulo: Editora Manole, 2015.

MUTTONI, S. **Nutrição e Dietética Avançada**. Porto Alegre: Grupo A, 2016.

Todos estes livros estão na Minha Biblioteca, que pode ser acessada pelo Minha UFOP > Biblioteca Digital

Bibliografia complementar:

ANDRE, J. **Equilíbrio nutricional do vegetariano**. São Paulo: Manole 1991. 201 p. (Temas de nutrição). ISBN 852040040X

COSTA, E. A. **Nutrição & Fitoterapia: Tratamento alternativo através das plantas**. 3 ed. São Paulo: Editora Vozes, 2017. (Biblioteca virtual Pearson)



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

LARA, R. S.; NATACCI, L. C. **Nutrição: visão atual e do futuro**. São Paulo: Editora Manole, 2018. (Biblioteca virtual Minha Biblioteca)

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. (Ed). **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. 14. ed. Rio de Janeiro: Grupo Gen, 2018. (Minha Biblioteca)

MENDONÇA, R. T. **Nutrição**. São Paulo. Editora Reedel, 2010. (Biblioteca virtual Pearson)

MUSSOI, T. D. **Nutrição - Curso Prático**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2017.

PANSANI, D. C. **Nutrição e Dietética**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. (Biblioteca virtual Pearson)



Nome do Componente Curricular em português: Avaliação Nutricional		Código: NCS005	
Nome do Componente Curricular em inglês: Nutritional Assessment			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: [X] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 75 horas	Extensionista 15 horas	Teórica 03 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Avaliação nutricional. Avaliação antropométrica em crianças, adolescentes, adultos, idosos, transgêneros e pessoas com deficiência. Composição Corporal. Avaliação Bioquímica. Avaliação clínica-nutricional. Práticas de extensão para os ciclos da vida.			
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, adultos, idosos, transgêneros e pessoas com deficiências			
2.1 Medidas Antropométricas/Índices			
2.2 Classificações Antropométricas			
2.3 Diagnóstico Antropométrico			
3. Composição corporal			
3.1 Conceitos e definições básicas			
3.2 Modelos de composição corporal			
4. O método antropométrico da composição corporal			
4.1 Dobras/Pregas cutâneas			
4.2 Medidas derivadas de dobras/pregas cutâneas			
4.3 Técnicas de tomada das medidas de dobras/pregas 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 (semiologia)

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:

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.

FERREIRA A. A.; BARROS D. C.; BAGNI U. V. **Avaliação nutricional na atenção básica: reflexões sobre práticas e saberes.** Editora Fiocruz, 2018.

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

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Nutrição. Disponível em: <www.saude.gov.br/nutricao>.

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: Shape, 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: Educação Alimentar e Nutricional		Código: NCS007	
Nome do Componente Curricular em inglês: Food and Nutrition Education			
Nome e sigla do departamento: Departamentos de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 15 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Conceitos básicos em educação. Educação Alimentar e 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 Alimentar e Nutricional. Prática de extensão: desenvolvimento de ação de educação alimentar e nutricional.			
Conteúdo programático: 1. Conceitos básicos em educação 1.1 Educação: conceitos e objetivos 1.2 Diferenças entre educação formal e informal 1.3 Educação alimentar e nutricional: conceitos e objetivos 1.5 Trajetória da educação alimentar e nutricional no Brasil 1.6 Educação alimentar e nutricional no contexto da Saúde Coletiva 1.7 Educação alimentar e nutricional no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional 2. Aspectos culturais do fato social alimentar 2.1 Alimento e suas perspectivas de análise 2.2 Conceitos relacionados à alimentação 2.3 Fatores determinantes das práticas alimentares 2.4 Evolução e modificações dos hábitos alimentares no Brasil 2.5 Cultura alimentar no Brasil: Influências históricas 3. Educação Alimentar e Nutricional 3.1 Aspectos inerentes educação alimentar e nutricional 3.2 Referencial teórico da educação alimentar e nutricional 3.3 Educação alimentar e nutricional pautada na Regulamentação da Profissão do Nutricionista 3.4 Competências e Habilidades do nutricionista na educação alimentar e nutricional 3.5 Educação alimentar e nutricional nas diferentes áreas de atuação do Nutricionista, para resolução dos desafios e das situações cotidianas, respeitando-se aspectos fisiológicos, culturais, éticos e psíquicos. 3.6 Teorias educacionais e comportamentais associadas à educação alimentar e nutricional 4. Métodos e técnicas aplicáveis à Educação Alimentar Nutricional 4.1 Elaboração do diagnóstico situacional			



- 4.2 Formulação da ação de educação alimentar e nutricional
- 4.3 Métodos e técnicas aplicáveis em educação alimentar e nutricional
- 4.4 Implementação da ação de educação alimentar e nutricional
- 4.5 Avaliação da ação de educação alimentar e nutricional

5. Elaboração de projetos e intervenções em Educação Alimentar Nutricional

- 5.1 Escolher um grupo de indivíduos que necessita de intervenção nutricional
- 5.2 Nesse grupo, fazer um primeiro contato e identificar os problemas e elaborar um diagnóstico situacional
- 5.3 Hierarquizar as prioridades de intervenção
- 5.4 Elaborar metodologias apropriadas para serem executadas no grupo alvo
- 5.5 Escolher os melhores métodos em educação alimentar e nutricional
- 5.6 Elaborar os materiais de apoio necessários
- 5.7 Elaborar um projeto escrito em sala de aula
- 5.8 Realizar a intervenção nutricional
- 5.9 Realizar a avaliação

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. 68 p. ISBN: 978-85-60700-59-2

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Disponível em: SciELO Books.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**, 2. ed. Rio de Janeiro-RJ: Guanabara Koogan, 2017.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde). ISBN 978-85-334-1911-7

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il. ISBN 978-85-334-2176-9

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Instrutivo: metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica**. Brasília, 2016. 166p.

CERVATO-MANCUSO, A. M.; VINCHA, K. R. R. S. *et al.* Educação Alimentar e Nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 26, n. 1, p. 225-249, 2016.

SANTOS, L. A. S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência Saúde Coletiva**, v. 17, n. 2, p. 455-462, 2012.



Nome do Componente Curricular em português: Nutrição Esportiva		Código: ALI010	
Nome do Componente Curricular em inglês: Sport Nutrition			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: [x] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 15 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 02 horas/aula
<p>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 (Prática Extensionista). Particularidades nutricionais na prescrição dietética para desportista e atleta. Particularidades nutricionais de diferentes modalidades.</p>			
<p>Conteúdo programático:</p> <p>1. Introdução à Nutrição Esportiva</p> <p>1.1 Conceitos: desportista, atleta, atleta de elite</p> <p>1.2 Atribuições do Nutricionista esportivo</p> <p>1.3 Evidência científica na prática clínica do nutricionista esportivo</p> <p>2. Conceitos básicos sobre Treinamento e Periodização</p> <p>3. Bioenergética dos Nutrientes no Exercício</p> <p>4. Metabolismo, necessidades e recomendações nutricionais e suplementação para atleta e desportistas de</p> <p>4.1 Carboidratos</p> <p>4.2 Proteínas</p> <p>4.3 Lipídios</p> <p>4.4 Vitaminas</p> <p>4.5 Minerais</p> <p>4.6 Micronutrientes e polifenóis como antioxidantes</p> <p>5. Hidratação e Termorregulação</p> <p>5.1 Termorregulação e equilíbrio hídrico</p> <p>5.2 Estratégias de hidratação</p> <p>6. Recursos Ergogênicos e Suplementação</p> <p>6.1 Conceitos</p> <p>6.3 Tipos de recursos</p> <p>6.3 Legislação e Doping</p> <p>6.4 Recursos ergogênicos nutricionais e suplementação</p>			



7. Planejamento dietético do desportista e do atleta em diferentes modalidades, considerando aspectos fisiológicos, éticos, culturais e psíquicos.

7.1 Avaliação Nutricional (clínica, bioquímica, dietética, antropométrica).

7.2 Prescrição dietética adequada à periodização do treinamento

8. Particularidades nutricionais

8.1 Prescrição dietética e avaliação antropométrica do desportista e do atleta com deficiências

8.2 Prescrição para idosos, gestantes e adolescentes atletas

8.3 Prescrição nutricional de atletas visando fortalecer sistema imune e evitar desconforto gastrointestinal

8.4 Mudanças de altitude e estresse térmico

8.5 Estratégias nutricionais para o atleta que viaja

8.6 Probióticos e fitoterapia

9. Particularidades da Nutrição esportiva para diferentes modalidades

Bibliografia básica:

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Nutrição para o Esporte e o Exercício**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021

HIRSCHBRUCH, M. D. **Nutrição Esportiva: Uma Visão Prática**. São Paulo: Manole, 2014.

JUNIOR, A. H. L.; LONGO, S. **Nutrição: do exercício físico ao esporte**. São Paulo: Manole, 2019.

BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. **Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte**. São Paulo: Manole, 2015.

DUNFORD, M. **Fundamentos de Nutrição no Esporte e no Exercício**. São Paulo: Manole, 2012.

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

- Bibliografia disponibilizada em meio digital: Minha UFOP -> Biblioteca Digital> Minha Biblioteca

Bibliografia complementar:

CLARK, N. **Guia de Nutrição Desportiva**. Porto Alegre: Artmed, 2015.

CARDOSO, M. A. **Nutrição e Dietética**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.

MUTTONI, S. **Nutrição e Dietética Avançada**. Porto Alegre: Grupo A, 2016.

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. São Paulo: Manole, 2020.

PIMENTEL, C. V. M. B.; ELIAS, M. F.; PHILIPPI, S. T. **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. São Paulo: Manole, 2019.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Nutrição para o esporte e exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



BIESEK, S.; ALVES L. A.; GUERRA, I. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2015.

LANCHA, A. H. J; ROGERI, P.S.; PEREIRA-LANCHA, L.O. **Suplementação Nutricional no Esporte**. São Paulo: Atheneu; 2009

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

- Bibliografia disponibilizada em meio digital: Minha UFOP -> Biblioteca Digital



Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição e Saúde II - Abordagem em Saúde Coletiva		Código: NCS013	
Nome do Componente Curricular em inglês: Integrated Practical in Nutrition and Health II - Approach in Collective Health			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social – DENCS		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 30 horas	Teórica 00 horas/aula	Prática 02 hora/aula
Ementa: Atuação do nutricionista em atividades de saúde coletiva que compõem a Atenção Nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, e Segurança Alimentar e Nutricional. Atuação em ações, programas e políticas públicas de alimentação, nutrição e proteção social, ambiente escolar, rede socioassistencial e atenção primária. Atuação do nutricionista em equipe multiprofissional e interdisciplinar.			
Conteúdo programático: 1. Atenção Primária à Saúde 1.1 Atendimento compartilhado 1.2 Matriciamento 1.3 Educação continuada 2. Segurança Alimentar e Nutricional 2.1 Atividades do nutricionista no âmbito da Rede Socioassistencial 2.2 Identificação de estruturas comunitárias e equipamentos públicos e privados de apoio às famílias e segmentos sociais vulneráveis 3. Gestão em saúde 3.1 Diagnóstico e planejamento de ações 3.2 Vigilância e monitoramento de ações em nutrição 4. Ações coletivas no âmbito da promoção da saúde, respeitando aspectos fisiológicos, éticos e socioculturais. 5. Instâncias de controle social: conselhos, comissões e conferências			
Bibliografia básica: CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução 600 de fevereiro de 2018 . Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Texto retificado em 23 de maio de 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm . Acesso em: 20 mar. 2021.			



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.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Instrutivo: metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica**. Brasília, 2016.166p.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017. Política Nacional de Atenção Básica**. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prt2436_22_09_2017.html. cesso em: 20 abr. 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN Nº 465, DE 23 DE AGOSTO DE 2010**. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm. Acesso em: 20 abr. 2022.

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. ISBN: 978-85-60700-59-2

ROUQUAYROL, M. Z. **Epidemiologia & Saúde**. 3.ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1988. 492 p.



Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição e Saúde III- Atendimento Clínico Nutricional		Código: NCS014	
Nome do Componente Curricular em inglês: Integrated Practical in Nutrition and Health III - Clinical Nutritional Assessment			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social -DENCS		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: [X] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 30 horas	Teórica 00 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Atendimento clínico nutricional individualizado. Avaliação nutricional. Conduta dietética/dietoterápica adequada à patologia e/ou fase da vida. Observar rotinas do serviço de nutrição em complexos hospitalares.			
Conteúdo programático: 1. Visita técnica hospitalar 1.1 Área física do hospital - referente ao serviço de nutrição 1.2 Regimento interno da instituição 1.3 Tipos de dietas e suplementos hospitalares fornecidas pelo serviço 1.4 Tipos de sondas e demais equipamentos necessários para a confecção e administração destas dietas 1.5 Rotina do serviço da Nutrição Clínica 1.6 Visita aos leitos dos pacientes internados e observação dos procedimentos relacionados à nutrição clínica 2. Treinamento – técnicas e instrumentos 2.1 Avaliação nutricional antropométrica 2.2 Avaliação nutricional dietética (Recordatório de 24h, Registros alimentares de 72h, Questionário de Frequência de Consumo Alimentar (QFCA) 2.3 Programas de cálculos dietéticos 2.4 Atualização de impressos do Ambulatório 3. Atendimento ambulatorial 3.1 Elaboração de protocolos 3.2 Triagem nutricional 3.3 Anamnese sociodemográfica, dietética e comportamental 3.4 Avaliação nutricional subjetiva, antropométrica e dietética 3.5 Determinação do diagnóstico nutricional 4. Interpretação de exames laboratoriais 4.1 Solicitação de exames laboratoriais, com a devida autorização 4.2 Interpretação dos achados			



5. Planejamento e elaboração de conduta nutricional individualizada, considerando aspectos fisiológicos, éticos, culturais e psíquicos.

- 5.1 Cálculo dietético/dietoterápico
- 5.2 Elaboração do plano alimentar
- 5.3 Elaboração de folders com orientações
- 5.4 Preparação da lista de substituição

6. Aconselhamento nutricional e proposição de metas

7. Organização dos retornos da clientela

8. Discussões com o professor responsável

Bibliografia básica:

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

DUARTE, A. C. G. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

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

VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2008.

Bibliografia complementar:

Livros:

CGIBNEY, 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, 2007. 445p.

VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J. S. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2007. xxvi, 445 p. (Nutrição e metabolismo). ISBN 8527712504 (broch.)

Órgãos governamentais:

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. **Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 304/2003. **Dispõe sobre critérios para prescrição dietética na área de nutrição clínica e dá outras providências.**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 656, de 15 de junho de 2020. **Dispõe sobre a prescrição dietética, pelo nutricionista, de suplementos alimentares e dá outras providências.**

FIDELIX, M. S. P. (org). **Manual Orientativo - Sistematização do Cuidado de Nutrição** / [organizado pela] Associação Brasileira de Nutrição. São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014. 66p.



Apêndice 4. Programas das disciplinas de todos os componentes curriculares

Nome do Componente Curricular em português: Introdução ao Curso de Nutrição		Código: ALI 001	
Nome do Componente Curricular em inglês: Introduction to Nutrition Course			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: [x] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 15 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 01 hora/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Estrutura acadêmica na universidade e da Escola de Nutrição da UFOP. Mercado de trabalho do nutricionista.			
Conteúdo programático: 1. Estrutura acadêmica na Escola de Nutrição da UFOP 2. Atribuições profissionais 3. Mercado de trabalho do nutricionista 4. Mercado de trabalho e as relações entre as disciplinas e a matriz curricular			
Bibliografia básica: Conselho Regional de Nutricionista 4ª Região. I Fórum Nacional sobre a Construção da identidade do Nutricionista . Rio de Janeiro: CRN-4, jul. 2002. IPYRANGA, L. Formação Profissional do Nutricionista – Histórico dos Cursos e Currículos. Alimentação e Nutrição , n. 5, p. 29-35, 1981. LIMA, N.T. Saúde e Democracia: história e perspectivas do SUS . Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. Pró-Reitoria de Graduação. Matriz Curricular do Curso de Nutrição . Disponível em: https://prograd2.ufop.br/curso/nutricao			
Bibliografia complementar: BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Apresentação e Organização . Disponível em: www.anvisa.gov.br . BRASIL. Ministério da Saúde. Pacto pela Saúde . Disponível em: www.saude.gov.br . 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.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Guia de Vigilância Epidemiológica**. 6. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.



Nome do Componente Curricular em português: Anatomia Humana		Código: CBI114	
Nome do Componente Curricular em inglês: Human Anatomy			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Ciências Biológicas - DECBI		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Anatomia Humana; Anatomia Geral. Estudo de todos os Sistemas Orgânicos.			
Conteúdo programático: 1. Introdução à Anatomia Humana 1.1 Conceito 1.2 Histórico 1.3 Nomenclatura Anatômica 1.4 Divisão da Anatomia Humana 1.5 Fatores gerais de variação 1.6 Planos e eixos do Corpo Humano 1.7 Divisão do Corpo Humano 1.8 Plano geral de construção do Corpo Humano 2. Generalidades sobre pelo 2.1 Tegumento comum 3. Divisão. Histórico. Nomenclaturas usuais e antigas em Anatomia 4. Sistema Esquelético 4.1 Ossos 4.2 Cartilagens 4.3 Articulações (Sindesmologia) 5. Sistema Muscular 6. Sistema Circulatório 6.1 Sistema Vascular Sangüíneo e Órgãos Hematopoéticos 6.2 Sistema Vascular Linfático 7. Sistema Respiratório 7.1 Nariz, Laringe, Faringe, Traquéia, Brônquios 7.2 Pulmões e Pleuras 7.3 Introdução à Fisiologia da respiração 8. Sistema Digestivo 8.1 Boca, Palato, Faringe, Esôfago 8.2 Estômago, Duodeno, Jejuno-Íleo			



- 8.3 Intestino Grosso
- 8.4 Glândulas anexas

9. Sistema Urinário

- 9.1 Rins, Pelve Renal, Ureteres
- 9.2 Bexiga, Uretra
- 9.3 Formação e eliminação da Urina

10. Sistema Genital

- 10.1 Órgãos genitais masculinos
- 10.2 Órgãos genitais femininos
- 10.3 Glândulas genitais e Vias Excretoras

11. Sistema Endócrino

- 11.1 Glândulas Endócrinas, Topografia e Morfologia
- 11.2 Síntese das funções

12. Sistema Nervoso

- 12.1 Sistema nervoso periférico: Nervos Gânglios e terminações nervosas
- 12.2 Sistema nervoso central; Medula Espinhal e Encéfalo
- 12.3 Encéfalo: Tronco encefálico, Cerebelo e Cérebro

13. Sistema Sensorial

- 13.1 Estudo dos Sistemas de Visão, Audição, Paladar, Olfacção

Bibliografia básica:

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. C. **Anatomia sistêmica e segmentar**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

MOORE, K.; DALLEY, A.; AGUR, A. **Anatomia Orientada para a Clínica**. 6. ed., Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 2011.

NETTER, F. H. **Atlas de Anatomia Humana**, 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

Bibliografia complementar:

DRAKE, R. L.; VOGL, W.; MITCHELL, A. W. M. **Gray's Anatomia para estudantes**. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

SCHUNKE, M.; SCHULTE, E.; SCHUMACHER, U. **Prometheus, atlas de anatomia: anatomia geral e aparelho locomotor**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

SOBOTTA, J.; BECHER, H.; FERNER, H. R.; STAUBESAND, J. **Atlas de anatomia humana**. 22. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

TORTORA, Gerard J.; NIELSEN, Mark T. **Princípios de anatomia humana**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.



Nome do Componente Curricular em português: Cito-Histologia A		Código: CBI199	
Nome do Componente Curricular em inglês: Cytohistry			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Ciências Biológicas - DECBI		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Estudo da organização estrutural e aspectos morfofuncionais das células e dos tecidos animais.			
Conteúdo programático: 1. Métodos de Estudo das células e tecidos 1.1 Técnicas Histológicas e Histoquímicas 1.2 Microscopia Óptica, Eletrônica e Confocal 1.3 Técnicas Preparo de Material e Histoquímica 1.4 Problemas Relacionados à Interpretação de Cortes Histológicos 2. Membrana Plasmática e Endocitose 2.1 Estrutura, Propriedades e Transporte de Membrana 2.2 Tipos de Endocitose; Mitocôndrias e Produção de Energia 3. Citoesqueleto 3.1 Filamentos Intermediários 3.2 Microtúbulos e Microfilamentos de Actina – Localização, Função e Mecanismos de Polimerização das Proteínas do Citoesqueleto 4. Núcleo interfásico e em Divisão 4.1 Envoltório Nuclear, Nucléolo, Cromatina e Cromossomos 5. Síntese e Secreção Celular 5.1 Maquinaria Celular - Transcrição e Tradução (Ribossomos e Retículo Endoplasmático) 5.2 Complexo de Golgi 5.3 Transporte Intracelular por Vesículas 5.4 Lisossomos 5.5 Proteassomo 5.6 Peroxissomo Primeira Prova Teórica das Aulas 1-5 6. Tecido Epitelial de Revestimento e Glandular 7. Tecido Conjuntivo I 7.1 Componentes Intercelulares 7.2 Células e Variedades 8. Tecido Conjuntivo II			



8.1 Tecido Adiposo

8.2 Tecido Cartilaginoso

9. Tecido Conjuntivo III

9.1 Tecido Ósseo e Ossificação

Segunda Prova Teórica das Aulas 7-10

10. Tecido Nervoso

10.1 Tipos Celulares e Organização (substância branca e cinzenta, nervos)

11. Sangue

11.1 Tipos Celulares

11.2 Hematopoiese

12. Tecido Muscular

12.1 Variedades e Mecanismos de Contração

Terceira Prova Teórica das Aulas 12-14

Exame Especial

AULAS PRÁTICAS

(Laboratório, Campo, Exercício, Estágio)

TÓPICOS E ASSUNTOS No de aulas No de aulas acumulado

1. Manuseio do Microscópio de Luz e Análise de Fotomicrografias Eletrônicas e Coloração Histológica e Histoquímica 2 2

2 Membrana Plasmática e Endocitose 2 4

3 Citoesqueleto 2 6

4. Núcleo Interfásico e em Divisão 2 8

5. Síntese e Secreção Celular 2 10

6. Primeira Prova Prática das Aulas 1-5 2 12

7. Morfologia dos Epitélios de Revestimento e Glandulares 2 14

8. Morfologia dos Constituintes do Tecido Conjuntivo Próprio 2 16

9. Morfologia do Tecido Adiposo e Tecido Cartilaginoso 2 18

10. Morfologia do Tecido Ósseo e Ossificação 2 20

11. Segunda Prova Teórica das Aulas 7-10 2 22

12. Morfologia do Tecido Nervoso 2 24

13. Morfologia de Células Sanguíneas e da Medula Óssea 2 26

14. Morfologia dos Tecidos Musculares 2 28



15. Terceira Prova Teórica das Aulas 12-14 2 30

16. Exame Especial 2 32

As aulas práticas terão como bibliografia os livros: 7, 8 e 9

Bibliografia básica:

ALBERTS, B. **Fundamentos da biologia celular**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 740 p. (Biblioteca Artmed). ISBN 8536306793.

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 524 p. ISBN 9788527714020.

KIERSZENBAUM, A. L. **Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia**. Rio de Janeiro: Elsevier 2004. 654p. ISBN 8535213945.

Bibliografia complementar:

CORMACK, D. H. **Fundamentos de histologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2003, 371p. ISBN 8527707772 (broch.).

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. **Atlas colorido de histologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 435p.

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. **Tratado de histologia em cores**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 456p. ISBN 8527704889 (broch.).

KIERSZENBAUM, A. L. **Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier 2012. 704 p.



Nome do Componente Curricular em português: Introdução às Ciências Sociais		Código: CSO118	
Nome do Componente Curricular em inglês: Introduction to the Social Sciences			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Ciências Sociais – DECSO		Unidade Acadêmica: ICSA	
Modalidade de oferta: [X] presencial [] à distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 0	Teórica 04 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Análise do debate sobre o campo específico de investigação conforme as diversas perspectivas teóricas e a partir dos conceitos gerais de cultura e natureza além de socialização e individualização. Análise dos processos comunicativos com foco na construção comunicativa do mundo social, a relação entre informação e interação social além de modernidade e crise de sentido. Estudo das estruturas sociais dentro de perspectiva histórica, mas especificamente os conceitos de instituição, ação social, controle social e solidariedade.			
Conteúdo programático: 1. As ciências sociais enquanto ciências da realidade 2. Conceitos fundamentais 2.1 Instituição 2.2 Dominação/poder (maioridade; reflexividade) 2.3 Cultura/identidade (comunitarismo) 2.4 Liberdade/justiça (marxismo; feminismo) 2.5 Modernização (técnica; tradição)			
Bibliografia Básica: BAUMAN, Z.; MAY, T. Aprendendo a pensar com a sociologia . Rio de Janeiro: Zahar, 1980. BERGER, Pr.; ZIJDERVELD, A. Em favor da dúvida . Como ter convicções sem ser um fanático. Campus: Elsevier, 2012. GIDDENS, A. Sociologia . Porto Alegre: ARTMED, 2005.			
Bibliografia Complementar: BERGER, P. Perspectivas Sociológicas - Uma Visão Humanística . Petrópolis: Vozes, 2015. BERGER, P; LUCKMANN, T. A construção social da realidade . Petrópolis: Vozes, 1973. JOAS, H. A sacralidade da pessoa. Nova genealogia dos direitos humanos . São Paulo: UNESP, 2012. MASSELLA <i>et al.</i> Durkheim: 150 anos . Belo Horizonte: Argumentum, 2009. SENNETT, R. A corrosão do caráter . São Paulo: Editora Record, 2004.			



Nome do Componente Curricular em português: Química Geral		Código: QUI268	
Nome do Componente Curricular em inglês: General Chemistry			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Química – DEQUI		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> à distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 45 horas	Extensionista 0	Teórica 03 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Introdução à química geral e aplicações da química nas ciências da saúde; unidades de medida de massa e volume; cálculos de densidade; ligações químicas e forças intermoleculares; sais e moléculas; estados físicos da matéria e transformações físicas; soluções; estequiometria; fundamentos das teorias de ácidos e bases; equilíbrio químico.			
Conteúdo programático: 1. Introdução à química geral; aspectos micro e macroscópicos do cotidiano nas ciências da saúde 2. Ligações iônicas e covalentes; geometria molecular e hibridação 3. Forças intermoleculares; transformações físicas da matéria e estados físicos 4. Definição de solução e misturas; coloides; aspectos qualitativos das propriedades coligativas (viscosidade, capilaridade, osmose, crioscopia e ebulioscopia) 5. Estequiometria; rendimento de reação; reagentes em excesso e limitantes; análise elementar 6. Principais teorias de ácidos e bases 6.1 Arrhenius 6.2 Brønsted-Lowry e Lewis 6.3 Força dos ácidos e das bases 6.4 Definições e cálculos de pH, Kw e pKw, Ka e pKa, Kb e pKb 6.5 Solução tampão e efeito do íon comum. 7. Equilíbrios químicos 7.1. Ácido-base 7.2. Solubilidade 8.5 Complexação 7.4 Oxirredução 8. Volumetrias de neutralização, precipitação, complexação e oxirredução.			
Bibliografia Básica: BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química Geral . Livros técnicos e científicos (s.n.), 1986.			



BROWN, T. L.; LEMAY, H. E. JR.; BURSTEN, B. E. **Química a Ciência Central**. 9 ed. São Paulo: Editora Pearson Prentice Hall, 2005.

KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, G. C. **Química geral e reações químicas**: 6 ed. v. 1. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

RUSSELL, J. B.; VICENTINI, G.; ZINNER, L.B. **Química geral**. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1994.

SLABAUGH, W. H.; PARSONS, T. D. **Química Geral**. Livros técnicos e científicos (s.n.), 1982.

Bibliografia Complementar:

ATKINS, P. W; JONES, L. **Princípios de química**: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman, 2001.

BARROS, H. L. C. **Química inorgânica**: uma introdução. Belo Horizonte (MG): Ed. UFMG, 1992.

HARRIS, D.C. **Análise Química Quantitativa**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora LTC, 2012.

OHLWEILER, O. A. **Química Analítica Quantitativa**. v.1,2,3. Rio de Janeiro: Editora S.A, 1974.

SKOOG, D. A; WEST, D. M.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. **Fundamentos de Química Analítica**. 9. ed. São Paulo: Editora Cengage Learning, 2014.

VOGEL A. I. **Análise Química Quantitativa**. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC Editora, 2002.



Nome do Componente Curricular em português: Química Geral Experimental Aplicada à Nutrição		Código: QUI322	
Nome do Componente Curricular em inglês: Experimental General Chemistry Applied to Nutrition			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Química - DEQUI		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: [X] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 00 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Segurança de laboratório e higiene ocupacional. Operação e medidas de notação científica. Processos de separação e purificação. pHmetria e solução tampão. Preparo e padronização de soluções. Principais métodos volumétricos.			
Conteúdo programático: 1. Apresentação do laboratório, normas de segurança, uso dos equipamentos individuais e coletivos de proteção e procedimentos de segurança para trabalhos em grupo 2. Operação e medidas de notação científica; instrumentação de laboratórios de química 3. Processos de separação e purificação: filtração, cristalização, sublimação, cromatografia em camada delgada, destilação por arraste a vapor de especiarias e ervas aromáticas 4. Medidas de pH e solução tampão 5. Preparo e padronização de soluções de ácido forte e base forte por titulação direta 6. Determinação de ácido fraco ou base fraca por titulação direta 7. Análise de leite de magnésia por titulação por retorno 8. Determinação de íons cloreto em alimento ou produto alimentício por volumetria de precipitação 9. Determinação de íons cálcio em alimento ou produto alimentício por volumetria de complexação 10. Determinação de ácido ascórbico em alimento ou produto alimentício por volumetria de oxirredução			
Bibliografia básica: ATKINS, P. W; JONES, L. Princípios de química : questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman, 2001. BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química geral . 2. ed. vol. 1 e 2. Rio de Janeiro: LTC, 1986.			



BROWN, T. L.; LeMAY, Jr.; EUGENE, H.; BURSTEN, B. E. **Química**. A Ciência Central. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, G. C. **Química Geral e Reações Químicas**. vol. 1. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

RUSSEL, J. B. **Química Geral**. vols.1 e 2. São Paulo: Makron Books, 1994.

Bibliografia complementar:

BARROS, H. L. C. **Química inorgânica**: uma introdução. Belo Horizonte (MG): Ed. UFMG, 1992.

CHEMICAL EDUCATION MATERIAL STUDY. **Chemistry**: an experimental science. San Francisco: W. H. Freeman, 1966.

JONES, L.; ATKINS, P. W. **Chemistry**: molecules, matter, and change. New York: W. H. Freeman, 1999.

PETRUCCI, R. H.; HARWOOD, W. S. **General chemistry**: principles and modern applications. New York: Macmillan 1993.

SEGAL, B. G. **Chemistry**: experiment and theory. New York: J. Wiley, 1989.

OBS.: *Alguns livros possuem edições disponíveis na biblioteca digital da UFOP. Acesso através da MinhaUFOP – Biblioteca Digital: E-books BVirtual Pearson e E-books Minha Biblioteca.*



Nome do Componente Curricular em português: Bioquímica		Código: CBI014	
Nome do Componente Curricular em inglês: Biochemistry			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Ciências Biológicas - DECBI		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 90 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 4 horas/aula	Prática 2 horas/aula
Ementa: Água, pH e tampões biológicos. Estrutura e função de aminoácidos. Estrutura e função de proteínas e enzimas. Estrutura e função de Carboidratos. Estrutura e função de Lipídeos. Estrutura e função de Ácidos Nucleicos. Introdução ao metabolismo energético. Metabolismo de Carboidratos. Metabolismo de Lipídeos. Metabolismo de Aminoácidos. Metabolismo de Nucleotídeos. Integração Metabólica.			
Conteúdo programático:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Água, pH e tampões biológicos 2. Estrutura de aminoácidos 3. Estrutura de proteínas 4. Métodos de purificação e análise de proteínas 5. Função de Proteínas – Mioglobina e Hemoglobina 6. Enzimas e mecanismos de catálise 7. Cinética enzimática, inibição e regulação da atividade enzimática 8. Estrutura de Carboidratos 9. Estrutura de Lipídeos 10. Estrutura de Nucleotídeos e ácidos Nucléicos 11. Introdução ao metabolismo e bioenergética 12. Glicólise e vias afluentes 13. Ciclo do Ácido Cítrico 14. Cadeia transportadora de elétrons, fosforilação oxidativa, inibidores e desacopladores 15. Gliconeogênese e via das pentoses 			



16. Síntese e degradação de glicogênio
17. Oxidação de ácidos graxos e cetogênese
18. Biossíntese de ácidos graxos e triacilgliceróis
19. Metabolismo do colesterol e dislipidemias
20. Metabolismo de proteínas e qualidade nutricional proteica
21. Metabolismo de ácidos nucleicos
22. Integração e regulação hormonal do metabolismo e doenças metabólicas

Bibliografia básica:

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

FERRIER, D. R. **Bioquímica Ilustrada**. 7. ed. Editora Artmed, 2018.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. T. **Bioquímica Básica**. 4. ed. Guanabara Koogan, 2015.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. Artmed, 2018.

VOET, D.; VOET, J. G. **Bioquímica**. 4. Ed., Porto Alegre: Artmed 2013.

Bibliografia complementar:

BAYNES, J. W; DOMINICZAK, M. H. **Bioquímica Médica**. 2. ed. Editora: Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. O. **Bioquímica**. vol. 3. São Paulo: Thomson, 2007.

DEVLIN, T. M. **Manual de Bioquímica Com Correlações Clínicas**. 6. ed. Editora: Edgard Blucher, 2009.

POIAN, A.; CARVALHO-ALVES, P. C. **Hormônios e Metabolismo: Integração e Correlações Clínicas**. 1. ed. Editora: Atheneu, 2006.

STENESH, J. **Dictionary of biochemistry and molecular biology**. 2. ed. New York: J. Wiley, c1989.

VOET, D.; VOET, J. **Bioquímica**. 3. ed. Editora: Artmed, 2006.



Nome do Componente Curricular em português: Fisiologia		Código: CBI017	
Nome do Componente Curricular em inglês: Physiology			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Ciências Biológicas - DECBI		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 90 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 04 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Fisiologia celular. Fisiologia muscular. Fisiologia do sistema nervoso. Fisiologia endócrina. Fisiologia cardiovascular. Fisiologia digestória. Fisiologia renal. Fisiologia respiratória.			
Conteúdo programático: 1. Fisiologia Celular 1.1 Homeostasia - estrutura da membrana celular, líquidos intra e extracelulares, conceitos de potencial químico 1.2 Potencial de membrana de repouso: bioeletrogênese; potencial de ação: gênese e propagação 1.3 Sinapse: Mediadores químicos 1.4 Integração das aferências excitatórias e inibitórias 2. Fisiologia Muscular 2.1 Junção neuromuscular 2.2 Musculatura esquelética, cardíaca e lisa: estrutura e mecanismo da contração 3. Fisiologia do Sistema Nervoso 3.1 Visão geral do sistema nervoso: central e periférico 3.2 Sistema nervoso autônomo 3.3 Organização da função motora 3.4 Sistemas sensoriais 4. Fisiologia Endócrina 4.1 Introdução à Endocrinologia 4.2 Pâncreas 4.3 Sistema Hipotalâmico-Hipofisário 4.4 Suprarrenais 4.5 Tireoide/Hormônios Calcitroíficos 4.6 Sistema Reprodutor Feminino/Masculino 5. Fisiologia Cardiovascular 5.1 Generalidades. Excitabilidade. Ciclo cardíaco. Manifestações do ciclo (mecânicas, sonoras) 5.2 Circulação nas veias e suas características. Circulação nos linfáticos e suas funções. Circulação nos capilares, fatores responsáveis 5.3 Controle periférico e central da Pressão Arterial			



6. Fisiologia Digestória

6.1 Funções e estrutura geral do aparelho digestório

6.2 Movimentos e seus mecanismos responsáveis

6.3 Secreções do tubo digestivo e mecanismos nervosos e humorais responsáveis

6.4 Absorção no aparelho digestório dos vários nutrientes e seus mecanismos responsáveis

7. Fisiologia Renal

7.1 Importância e funções dos rins

7.2 Mecanismo básico de formação de urina. Transporte ativo e passivo envolvidos na formação da urina

7.3 Controle da osmolaridade e da volemia. Envolvimento do ADH e aldosterona

7.4 Depuração (“clearance”) de substâncias e solutos.

8. Fisiologia Respiratória

8.1 Funções das vias respiratórias. Mecânica respiratória, volumes respiratórios. Tipos de respiração

8.2 Necessidades orgânicas de O₂, respiração voluntária e involuntária. Controle periférico e central da respiração: centro respiratório

8.3 Trocas gasosas nos pulmões e nos tecidos: pressões parciais dos gases. Transporte dos gases pelo sangue

Bibliografia básica:

AIRES, M. M.; CASTRUCCI, A. M. L.; ARRUDA, A. P. **Fisiologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2008. 1232 p.

BEAR, M. F.; CONNORS, B. W.; PARADISO, M. A. **Neurociências: desvendando o sistema nervoso**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. xxxviii, 857 p.

CURI, R.; ARAÚJO FILHO, J. P. **Fisiologia básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. xxi, 857 p.

HALL, J. E.; GUYTON, A. C. **Tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Saunders Elsevier, 2011. xxi, 1151 p.

KOEPPEN, B. M.; STANTON, B. A.; BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **Berne & Levy fisiologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Mosby, Elsevier, 2009. xiii, 844 p.

Bibliografia complementar:

COSTANZO, L. S. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 321 p.

DOUGLAS, C. R. **Tratado de Fisiologia Aplicada às Ciências Médicas**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

LENT, R. **Cem bilhões de neurônios: conceitos fundamentais de neurociência**. São Paulo: Atheneu, 2010. xvi, 698 p.

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 7. ed. Barueri: Manole 2017. xxx, 933 p.



Nome do Componente Curricular em português: Microbiologia Geral		Código: CBI618	
Nome do Componente Curricular em inglês: General Microbiology			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Ciências Biológicas - DECBI		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Introdução e histórico da microbiologia. Classificação e caracterização de micro-organismos. Anatomia da célula bacteriana. Nutrição, cultivo, crescimento de micro-organismos. Metabolismo microbiano. Controle do crescimento microbiano. Características gerais de fungos e micotoxinas. Virologia geral. Viroses de transmissão fecal oral. Genética de micro-organismos. Prevenção e tratamento de doenças microbianas. Composição da microbiota humana. Doenças relacionadas a alimentos. Introdução à microbiologia industrial.			
Conteúdo programático: Conteúdo teórico: 1. Introdução e histórico da microbiologia 2. Classificação e caracterização de micro-organismos 3. Anatomia da célula bacteriana 4. Nutrição, cultivo, crescimento de micro-organismos 5. Metabolismo microbiano 6. Controle do crescimento microbiano 7. Características gerais de fungos e micotoxinas 8. Virologia geral 9. Viroses de transmissão fecal oral 10. Genética de micro-organismos 11. Prevenção e tratamento de doenças microbianas 12. Composição da microbiota humana 13. Doenças relacionadas a alimentos 14. Introdução à microbiologia industrial			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Conteúdo prático:

1. **Introdução ao laboratório de microbiologia: normas de segurança**
2. **Ubiquidade dos micro-organismos e controle do crescimento microbiano**
3. **Preparações microscópicas a fresco**
4. **Preparações microscópicas fixadas. Coloração diferencial de Gram**
5. **Coloração diferencial de endósporos bacterianos**
6. **Isolamento de bactérias Gram-positivas - Inoculação em meio de enriquecimento**
7. **Isolamento e identificação de bactérias Gram-positivas - Inoculação em meio seletivo/diferencial**
8. **Isolamento e identificação de bactérias Gram-positivas – Leitura e Prova da Catalase**
9. **Isolamento de bactérias Gram-negativas – Inoculação em meio seletivo diferencial**
10. **Isolamento de bactérias Gram-negativas – Provas bioquímicas**
11. **Identificação de bactérias Gram-negativas – Interpretação das provas bioquímicas**
12. **Técnica de microcultivo para observação microscópica de fungos**
13. **Preparações microscópicas à fresco para visualização de fungos**
14. **Titulação de vírus**
15. **Antibiograma (Método de Kirby-Bauer)**
16. **Leitura do antibiograma**

Bibliografia básica:

RIEDEL, S.; MORSE, S; MONTAINER, T.; MILLER, S. **Microbiologia Médica de Jawetz, Melnick & Adelberg**. 28. ed. Editora Lange, 2022.

MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; BENDER, K. S.; BUCKLEY, D. H.; STAHL, D. A. **Microbiologia de Brock**, 14. ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2016.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712986/pageid/0>

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**, 12. ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2017.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549/pageid/0>

Bibliografia complementar:

ENGELKIRK, P. G.; DUBLENENGELKIRK, J. **Microbiologia para as Ciências da Saúde**. 9. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2012. 436 p.

LIMA, U. A. **Biotechnology Industrial – vol. 3 - Processos fermentativos e enzimáticos**, 3. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2019.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



MURRAY, P. **Microbiologia Médica Básica**. Amsterdã: Editora Elsevier, 2018, 232 p.

PELCZAR, J. R.; M. J., CHAN; E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia**: conceitos e aplicações. 2. ed. vol. 1, São Paulo: Markron Books do Brasil Editora LTDA, 1996, 556 p.

TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 6. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2015, 780 p.



Nome do Componente Curricular em português: Políticas Públicas de Saúde		Código: NCS001	
Nome do Componente Curricular em inglês: Public Health Policies			
Nome e sigla do departamento: Nutrição Clínica e Social – DENCS		Unidade acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total Ex.: 45 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 01 horas/aula
Ementa: Processo Saúde-Doença e Determinantes Sociais de Saúde. Políticas sociais, políticas de saúde e modelos de sistemas de saúde. Sistema Único de Saúde. Atenção Primária à Saúde. Promoção da Saúde. Práticas interdisciplinares e interprofissionais nos serviços de saúde.			
Conteúdo programático: 1. Processo Saúde-Doença e Determinantes Sociais de Saúde 1.1 Construção histórica do conceito saúde 1.2 Discussão dos diferentes conceitos de saúde 1.3 Modelos de Determinação Social da Saúde 2. Políticas sociais, políticas de saúde e sistemas de saúde 2.1 Conceitos e definições 2.2 Sistemas de saúde no mundo 2.3 Modelos de atenção à saúde no Brasil 3. Sistema Único de Saúde 3.1 Histórico das políticas públicas de saúde no Brasil 3.2 Arcabouço jurídico-institucional e organização operacional 3.3 Financiamento 3.4 Controle Social 3.5 Redes de Atenção em Saúde 3.6 Vigilância em Saúde 3.7 Avanços e Desafios do SUS 3.8 Conhecer a gestão e a atenção em saúde em rede nos municípios de Mariana e Ouro Preto 4. Atenção Primária à Saúde (APS) 4.1. Os atributos da APS e sua importância na organização do sistema de saúde 4.2. Estratégia Saúde da Família 4.3. Equipes multiprofissionais 4.4. Papel da APS na coordenação do cuidado em saúde 5. Promoção da Saúde 5.1. Promoção da melhoria das condições de vida e modos de viver da população, promoção da equidade e redução da vulnerabilidade e riscos à saúde decorrentes dos determinantes sociais, econômicos, políticos, culturais e ambientais.			



Bibliografia básica:

BRASIL. A construção do SUS: histórias da Reforma Sanitária e do Processo Participativo. Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. – Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/construcao_do_SUS_2006.pdf

BRASIL. O SUS de A a Z: garantindo saúde nos municípios. Ministério da Saúde, Conselho Nacional das Secretarias Municipais de Saúde. – 3. ed. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009.

http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/sus_az_garantindo_saude_municipios_3ed_p1.pdf

GIOVANELLA, L. **Políticas e sistema de saúde no Brasil**. 2. ed. rev e ampl. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2012. 1098 p.

Bibliografia complementar:

CAMPOS, G. W. S. **Tratado De Saúde Coletiva**. 2. ed. São Paulo: HUCITEC, 2014. 968 p. (Saúde em debate - 170). ISBN 9788564806566

MANUAL DE SAÚDE PÚBLICA & SAÚDE COLETIVA NO BRASIL. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 235p. ISBN 8538803417

MATTA, G. C. **Princípios e Diretrizes do Sistema Único de Saúde**.
<https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/39223/2/Pol%C3%ADticas%20de%20Sa%C3%BAde%20-%20Princ%C3%ADpios%20e%20Diretrizes%20do%20Sistema%20%C3%9Anico%20de%20Sa%C3%BAde.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Para entender o controle social na saúde**. Conselho Nacional de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 178 p.: il.
https://conselho.saude.gov.br/biblioteca/livros/Manual_Para_Entender_Control_Social.pdf



Nome do Componente Curricular em português: Antropologia Cultural		Código: CSO116	
Nome do Componente Curricular em inglês: Cultural Anthropology			
Nome e sigla do departamento: DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS - DECSO		Unidade Acadêmica: ICSA	
Modalidade de oferta: [X] presencial [] à distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00	Teórica 02 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Dimensões da cultura, lógica classificatória e prática simbólica. Processos rituais. Coordenadas culturais de tempo e espaço. Encontro etnográfico e etnografia das sociedades contemporâneas.			
Conteúdo programático: 1. A Reflexão sobre o Homem: Processos de Hominização e Humanização 1.1 A Evolução: dicotomia pé, mão e cabeça 1.2 O aparecimento das sociedades 2. A Alteridade 2.1 Discussão sobre Mito e Ciência 2.2 Formas de conhecimento 3. Antropologia das Religiões 3.1 O estudo das religiões 3.2 O Caso Lilith 3.3 O Candomblé 4. Antropologia do corpo 4.1 A noção de corpo em antropologia 4.2 A noção de pessoa 4.3 As técnicas corporais			
Bibliografia Básica: CORRÊA, M. Antropólogos & antropologia . Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003. nº para consulta no catálogo da UFOP (1373775) LARAIA, R. B. Cultura: um conceito antropológico . 24. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009. nº para consulta no catálogo da UFOP (1392815) GEERTZ, C. A interpretação das culturas . Rio de Janeiro: Guanabara. nº para consulta no catálogo da UFOP (38120) Link da biblioteca: http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php			
Bibliografia Complementar: DOUMONT, L. (Tradução de Álvaro Cabral). O individualismo: uma perspectiva antropológica da ideologia moderna . Rio de Janeiro: Rocco, 1985. nº para consulta no catálogo da UFOP (1391670)			



AUGE, M. **Por uma antropologia dos mundos contemporâneos**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

nº para consulta no catálogo da UFOP (1402891).

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

nº para consulta no catálogo da UFOP (17961)

FELDMAN-BIANCO, B. (Introdução e organização). **Antropologia das sociedades contemporâneas: métodos**. São Paulo: Global Ed., c1987.

nº para consulta no catálogo da UFOP (3918)

LÉVI-STRAUSS, C. **Antropologia estrutural dois**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993.

nº para consulta no catálogo da UFOP (1388403)

SAHLINS, M. D. **Cultura e razão prática**. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

nº para consulta no catálogo da UFOP (5000093)

Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>



Nome do Componente Curricular em português: Genética para Nutrição		Código: BEV108	
Nome do Componente Curricular em inglês: Genetics to Nutrition			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Biodiversidade, Evolução e Meio Ambiente - DEBIO		Unidade acadêmica: ICEB	
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: As bases moleculares da hereditariedade. Mutações e reparo de DNA. Epigenética. As bases cromossômicas da hereditariedade e cromossomopatias. Princípios básicos da hereditariedade (herança monogênica). Extensões e modificações dos princípios básicos de hereditariedade. Análise de heredogramas. Síndromes genéticas. Erros metabólicos hereditários.			
Conteúdo programático:			
1. Estrutura e propriedades dos ácidos nucleicos			
1.1 Replicação. Transcrição e processamento do RNA			
1.2 Tradução e Código Genético			
2. Mutações do gene			
2.1 Tipos de mutações gênicas			
2.2 Erros espontâneos de replicação			
2.3 Mutações espontâneas e induzidas			
2.4 Reparo do DNA			
2.5 Doenças genéticas e reparo do DNA defeituoso			
3. Processos que levam a mudanças epigenéticas			
3.1 Metilação do DNA			
3.2 Modificações da histona			
3.3 Efeitos epigenéticos produzidos por moléculas de RNA			
3.4 Efeitos produzidos por processos epigenéticos			
4. Estrutura do cromossomo			
4.1 Análise dos cromossomos			
4.2 Morfologia e classificação dos cromossomos			
4.3 Cromossomos autossômicos e sexuais			
4.4 Determinação do sexo			
4.5 Compensação de dose e Inativação do cromossomo X			
4.6 Aneuploidias. Euploidias			
4.7 Causas das alterações cromossômicas			
4.8 Cromossomopatias			
5. Interações alélicas			
5.1 Penetrância e expressividade			
5.2 Alelos letais			
5.3 Alelos múltiplos			
5.4 Interação gênica			



5.5 Características influenciadas e limitadas pelo sexo

6. Símbolos dos heredogramas

- 6.1 Traços autossômicos recessivos
- 6.2 Traços autossômicos dominantes
- 6.3 Traços recessivos ligados ao X
- 6.4 Traços dominantes ligados ao X
- 6.5 Principais síndromes humanas e seus modos de herança

7. Genética Bioquímica e os erros do metabolismo inato

- 7.1. Mecanismos que reduzem as atividades enzimáticas
- 7.2. Consequências patológicas dos defeitos enzimáticos

Bibliografia básica:

BORGES-OSORIO, M. R.; ROBINSON, W. M. **Genética humana**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 459 p.

GRIFFITHS, A. J. F. **Introdução à genética**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2013. xix, 710 p.

SNUSTAD, D. P. **Fundamentos de Genética**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. xvii, 739 p.

THOMPSON, J. S.; NUSSBAUM, R. L.; THOMPSON, M. W.; MCINNES, R. R.; WILLARD, H. F. **Genética médica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

Bibliografia complementar:

BEIGUELMAN, B. **Genética médica**. São Paulo: EDART, 1981. 3v.

DOBZHANSKY, T. **Genética do processo evolutivo**. São Paulo: Universidade de São Paulo 1973. 453 p.

JORDE, L. B.; CAREY, J. C.; WHITE, R. L. **Genética médica**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1996. 266 p.

LEWIS, R. **Genética humana: conceitos e aplicações**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 486 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Imunologia		Código: CBI016	
Nome do Componente Curricular em inglês: Immunology			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Ciências Biológicas - DECBI		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 0 horas/aula
Ementa: Descrição geral do Sistema Imune com seus principais componentes (órgãos e células). Estudo da Resposta Imune Inata e seus componentes. Reconhecimento de antígenos. Ativação de linfócitos. Mecanismos efetores da resposta imune. Imunidade à transplantes e tumores, Doenças de Hipersensibilidade e Mecanismos efetores desencadeados por vacinas.			
Conteúdo programático: 1. Introdução e Conceitos Gerais 2. Células e Órgãos do Sistema Imune 3. Imunidade Inata 4. Estrutura e Função dos Anticorpos e receptores de Antígeno 5. MHC e Apresentação de Antígenos para Linfócitos T 6. Maturação de Linfócitos e Geração de Diversidade 7. Regulação da Resposta Imune Tolerância e Autoimunidade 8. Citocinas 9. Mecanismos Efetores da Resposta Celular 10. Mecanismos Efetores da Resposta Humoral 11. Doenças de Hipersensibilidade 12. Imunidade a Tumores e Transplantes 13. Mecanismos Efetores em Resposta a Vacinas			
Bibliografia básica:			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



ABBAS, A. K; LICHTMAN, A. H.; SHIV, P. **Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico**, 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 336p.

ABBAS, A. K; LICHTMAN, A. H. **Imunologia celular e molecular**, 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier 2011. xii, 545 p.

JANEWAY, C. A. **Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença**, 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. xxiii, 824 p.

Bibliografia complementar:

DELVES P. J., MARTIN S. J., BURTON D. R., ROITT I. M. **Fundamentos de Imunologia**, 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 552 p.

FORTE, W. C. N. **Imunologia do Básico ao Aplicado**, 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 361 p.

Artigos de revisão publicados recentemente sobre os temas abordados na disciplina.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Bioestatística		Código: EST204	
Nome do Componente Curricular em inglês: Biostatistics			
Nome e sigla do departamento: Departamento De Estatística – DEEST		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 04 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Estatística aplicada a Ciências Biológicas: estatística e interferência estatística, medidas de tendência central, medidas de variabilidade, correlação, regressão linear, noções de probabilidade, distribuição normal, distribuição binomial, intervalo de confiança, testes de hipótese.			
Conteúdo programático			
1. Introdução			
2. Amostragem			
3. Estatística Descritiva			
3.1 Distribuição de frequência			
3.2 Gráficos: histograma, polígono de frequência, ogiva			
3.3 Medidas de tendência central: média, mediana, moda			
3.4 Separatrizes			
3.5 Medidas de dispersão: amplitude total, distância interquartílica, variância, desvio-padrão, coeficiente de variação			
4. Introdução à Probabilidade			
4.1 Introdução			
4.2 Experimento aleatório, espaço, amostral, eventos			
4.3 Definição de probabilidade: clássica, frequentista, axiomas e teoremas			
4.4 Probabilidade condicional			
4.5 Independência de eventos			
5. Variáveis aleatórias unidimensionais			
5.1 Função de probabilidade de variáveis aleatórias discretas contínuas			
5.2 Média e variância.			
6. Modelos de Distribuições Discretas			
6.1 Binomial			
6.2 Poisson			
7. Distribuição Normal			



- 7.1 Definição
- 7.2 Propriedades
- 7.3 Construção e uso de tabela
- 7.4 Relação entre as distribuições binomial e normal

8. Distribuição Amostrais

- 8.1 Média
- 8.2 Proporção
- 8.3 Variância

9. Inferência

- 9.1 Estimação de parâmetros populacionais
- 9.2 Intervalo de confiança para proporção
- 9.3 Intervalo de confiança para variância
- 9.4 Teste de hipótese para média

10. Correlação e Regressão Linear Simples

Bibliografia básica:

BERQUO, E. S.; SOUZA, J. M. P.; GOTLIEB, S. L. D. **Bioestatística**. 2. ed. rev. São Paulo: Ed. Pedagógica e Universitária, 1981.

LOURENÇO FILHO, R. de C. B.; PAIVA, A. F. **Estatística**. Belo Horizonte: Edições Engenharia, 1965-1971.

MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. O. **Estatística básica**. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

SPIEGEL, M. **Estatística**. 3. ed. São Paulo: Makron Books, 1993.

VIEIRA, S. **Bioestatística**: tópicos avançados, testes não-paramétricos, tabelas de contingências e análise de regressão. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

Bibliografia complementar:

FARIAS, A. A.; CESAR, C. C.; SOARES, J. F. **Introdução à estatística**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2003.

HOEL, P. G. **Estatística elementar**. São Paulo: Atlas, 1981.

LIPSCHUTZ, S. **Teoria e problemas de probabilidade**: incluindo 500 problemas resolvidos (soluções completas e detalhadas). 3. ed. rev. São Paulo: McGraw-Hill, 1979.

MEYER, P. L. **Probabilidade**: aplicações à estatística. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

SPIEGEL, M. R.; SCHILLER, J. J.; SRINIVASAN, R. A. **Teoria e problemas de probabilidade e estatística**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2004.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



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	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 75 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	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: Conteúdo teórico: 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: 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.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



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

Conteúdo prático

1. Cuidados no laboratório. Princípios gerais de métodos de análise

2. Preparo e padronização de soluções

3. Análise física em alimentos: Análise de acidez titulável e pH

4. Composição centesimal de alimentos: Análise de umidade em alimentos. Análise de cinza em alimentos. Análise de proteína em alimentos. Análise de lipídeos totais em alimentos. Análise de açúcar redutor em alimentos

5. Determinação de minerais: Método de fotometria de chama e espectrofotometria

6. Rotulagem obrigatória de alimentos e Padrão de Identidade e Qualidade dos alimentos

7. Detecção de fraudes em alimentos

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.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.** 2. ed. Campinas: UNICAMP, 1999.

GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. **Análises Físico-Químicas de Alimentos.** Viçosa, MG: Editora 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: Editora UFV, 2007.

MORETTO, E.; FELT, R.; CONZAGA, L. V.; KUSKOSKI, E. M. **Introdução à Ciência de Alimentos.** Santa Catarina: Editora UFSC, 2002.

MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. **Manual de soluções, reagentes e solventes.** 2. ed. São Paulo: Editora Blucher Ltda, 1968.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



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. São Paulo: Editora Thomson, 2006.

SOUZA, T. C. **Alimentos, propriedades físico-químicas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2001.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Microbiologia de Alimentos		Código: ALI 002	
Nome do Componente Curricular em inglês: Food Microbiology			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 75 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	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			
1.1 Principais grupos de microrganismos nos alimentos: bactérias, fungos filamentosos, leveduras e vírus.			
1.2 Papel dos microrganismos nos alimentos: patogênicos, deteriorantes e tecnológicos			
1.3 Classificação dos microrganismos quanto às características de crescimento, fisiológica e bioquímicas.			
2. Contaminação microbiana inicial dos alimentos			
2.1 Formação da microbiota do alimento			
2.3 Importância de se conhecer a contaminação inicial do alimento			
2.3 Principais fontes de contaminação dos alimentos			
2.4 Prevenção da contaminação			
3. Controle do crescimento microbiano nos alimentos			
3.1 Definição dos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento microbiano em alimentos			
3.2 Influência dos fatores intrínsecos: pH, atividade de água, potencial de oxirredução, compostos antimicrobianos naturais, composição química, interação entre os microrganismos			
3.3 Influência dos fatores extrínsecos: umidade, temperatura e composição gasosa do ambiente			
4. Microrganismos indicadores			
5. Padrões microbiológicos para alimentos			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 5.1 Critérios de avaliação microbiológica
- 5.2 Planos de amostragem
- 5.3 Definição dos microrganismos a serem analisados
- 5.4 Definição da metodologia analítica
- 5.5 Estabelecimento de padrões, normas e especificações
- 5.6 Padrões microbiológicos para alimentos de acordo com a legislação vigente

6. Biodeterioração dos alimentos

- 6.1 Utilização microbiana de carboidratos: processo fermentativo
- 6.2 Utilização microbiana de proteínas dos alimentos
- 6.3 Utilização microbiana de lipídios dos alimentos

7. Microbiota dos alimentos

- 7.1 Microbiologia de carnes, derivados e pescados
- 7.2 Microbiologia do leite e derivados
- 7.3 Microbiologia de enlatados
- 7.4 Microbiologia da água
- 7.6 Microbiologia de frutas e hortaliças
- 7.7 Microbiologia do ar, superfícies, utensílios e equipamentos

8. Doenças de transmissão hídrica e alimentar

- 8.1 Perfil epidemiológico das doenças de transmissão hídrica e alimentar
- 8.2 Definição de termos específicos
- 8.3 Importância das doenças de transmissão hídrica e alimentar de origem microbiana
- 8.4 Bactérias patogênicas Gram-positivas: características do microrganismo, características da doença, epidemiologia e medidas de controle
- 8.5 Bactérias patogênicas Gram-negativas: características do microrganismo, características da doença, epidemiologia e medidas de controle
- 8.6 Fungos produtores de micotoxinas: toxinas e micotoxicoses e formas de prevenção.
- 8.7 Virose de importância em alimentos e formas de prevenção

Conteúdo prático:

- 1. Normas de segurança no laboratório, apresentação do laboratório**
- 2. Treinamento de técnicas de inoculação**
- 3. Contagem padrão de mesófilos**
- 4. Regras de contagem em placas**
- 5. Fatores que interferem no crescimento microbiano**
- 6. Contagem de coliformes totais e termotolerantes por Número Mais Provável – análise de água - interpretação e expressão dos resultados**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



7. Contagem de coliformes totais e termotolerantes por Número Mais Provável – análise de alimentos
8. Regras de contagem pelo Número Mais Provável- interpretação e expressão dos resultados
9. Contagem de bolores e leveduras
10. Pesquisa da atividade lipolítica e proteolítica microbiana
11. Contagem de psicrotróficos
12. Avaliação microbiológica da higienização de vegetais
13. Contagem microbiana superficial e do ar ambiental
14. Pesquisa de *Pseudomonas* em água mineral
15. Contagem de *Bacillus cereus*
16. Contagem de *Clostridium perfringens*
17. Contagem de *Staphylococcus aureus*
18. Pesquisa de *Salmonella* sp.

Bibliografia básica

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. (disponível também na biblioteca virtual)

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

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, 2010. (disponível também na biblioteca virtual)

Bibliografia complementar:

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

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



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

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, 2013.

Legislações vigentes acerca da potabilidade da água e dos padrões microbiológicos dos alimentos.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Psicologia do Desenvolvimento		Código: MED163	
Nome do Componente Curricular em inglês: Developmental Psychology			
Nome e sigla do departamento: Departamento De Medicina de Família, Saúde Mental e Coletiva - DEMSC		Unidade Acadêmica: EMED	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total Ex.: 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Introdução à Psicologia. Teorias psicológicas do desenvolvimento humano. Noções de psicopatologia fundamental. Desenvolvimento bio-psico-social.			
Conteúdo programático: 1. Introdução à Psicologia, à psicanálise e à Psicologia do Desenvolvimento 1.1 Etapas psicosexuais do desenvolvimento 1.2 História, conceitos básicos e metodologia 2. Primeira Infância 2.1 Desenvolvimento Físico – Psicomotor na infância 2.2 Processos Cognitivos básicos na infância – inteligência sensorio-motora 2.3 Desenvolvimento social e da personalidade 3. Anos Pré-Escolares 3.1 Desenvolvimento físico e psicomotor nos anos pré-escolares 3.2 Processos cognitivos básicos nos anos pré-escolares 3.3 Inteligência pré-operatória 3.4 Conhecimento social, desenvolvimento moral e da personalidade 4. Dos 6 anos aos anos escolares 4.1 Processos cognitivos básicos nos anos escolares 4.2 Operações concretas 4.3 Conhecimento social, desenvolvimento moral e da personalidade 5. Adolescência 5.1 O que é adolescência? 5.2 Desenvolvimento cognitivo e aprendizagem na adolescência 5.3 Desenvolvimento da personalidade na adolescência 5.4 Relações sociais na adolescência 6. Desenvolvimento após a adolescência 7. A fase Adulta			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



8. A velhice

Bibliografia básica:

ABERASTURY, A. K. **Adolescência Normal**. Trad. Suzana Maria Garagoray Ballve. Porto Alegre: Artes Médicas, 1981.

BALINT, M. **O médico seu paciente e a doença**. Rio de Janeiro/São Paulo: Atheneu, 1988.

BOCK, A. M.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M.L. **Psicologias**: uma introdução ao estudo de psicologia. São Paulo: Saraiva, 2000.

CARVALHO, V. B. C. L. **Desenvolvimento e Psicologia**: generalidades, conceitos, teorias. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1996.

Bibliografia complementar:

DAVIDOFF, L. **Introdução à psicologia**. São Paulo: Makron, 2001.

FREUD, S. **Obras completas**: Edição Standard brasileira. RJ: Imago, 1977.

GAY, P. F. **Uma vida para o nosso tempo**. São Paulo: Companhia das letras, 1997.

GRIGGS, R. A. **Psicologia uma abordagem concisa**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2009.

MEZAN, R. F. **A trama dos conceitos**. São Paulo: Editora Perspectiva, 1991.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Nutrição Experimental		Código: ALI003	
Nome do Componente Curricular em inglês: Experimental Nutrition			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 45 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 01 hora/aula
Ementa: Animais de laboratório. Bioética e biossegurança. Necessidades nutricionais para roedores. Técnicas de preparo de dietas para ratos. Determinação e aplicação de índices de avaliação da qualidade proteica. Ensaios biológicos utilizando misturas de alimentos como fonte de proteínas.			
Conteúdo programático: Conteúdo teórico:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aspectos éticos na pesquisa experimental: histórico e ética na experimentação animal 2. Espécies de animais de laboratório em pesquisa em Nutrição 3. Tipos de biotérios e manejo ético 4. Manejo de animais para experimentação: analgesia e eutanásia 5. Necessidades nutricionais: características das dietas 6. Necessidades nutricionais: tipos e vias de administração de dietas 7. Modelos experimentais para estudo de valor nutritivo de proteínas 8. Métodos de avaliação da qualidade de proteínas in vitro: score químico (EQ) e digestão in vitro 9. Métodos de avaliação da qualidade de proteínas in vivo: balanço de nitrogênio 10. Métodos de avaliação da qualidade de proteínas in vivo: crescimento dos animais 11. Métodos de avaliação da qualidade de proteínas in vivo: retenção de nitrogênio 			
Conteúdo prático:			
1. Nutricionista pesquisador			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



2. A pesquisa científica
3. Currículo lattes e qualidade de artigos científicos
4. Padrões Sanitários
5. Biossegurança em laboratório de experimentação animal
6. Biotério de experimentação (CCA)
7. Visita técnica ao CCA da UFOP
8. Sequência de paramentação dos EPIs e conhecendo o Labnex
9. Manejo ético dos animais
10. Cálculo de dietas AIN-93
11. Ensaio para estudo da qualidade proteica
12. Montagem do experimento
13. Coleta de dados e acompanhamento dos experimentos (controle do peso corporal, água, alimento e coleta de fezes por 4 semanas)

Bibliografia básica:

COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. C. G.; MARTINO, H. S. D.; HENRIQUES, G. S. **Nutrição Experimental: Teoria e Prática**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

TRAMONTE, V. L. C. G.; SANTOS, R. A. **Nutrição Experimental: Série Nutrição e Metabolismo**. São Paulo: Guanabara-Koogan, 2012.

BASTOS, V.; LAPCHIK, V.; MATTARAIA, V. G. M.; KO, G. M. **Cuidados e manejo de animais de laboratório**. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2017.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações. **Normativas do CONCEA**. Brasília, 2016. 387p.

BRASIL. Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações. **Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA): Resolução normativa o nº 15**. Brasília, 2016.

BRASIL. Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações. **Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA): Resolução normativa o nº 34**. Brasília, 27 de julho de 2017.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



BRASIL. Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações. **Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA)**: Resolução normativa nº 37. Brasília, 05 de outubro de 2017.

BRASIL. Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações. **Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA)**: Resolução normativa nº 38. Brasília, 17 de abril de 2017.

BRASIL. Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações. **Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA)**: Resolução normativa o nº 49. Brasília, 13 de maio de 2017.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Nutrição Humana		Código: NCS108	
Nome do Componente Curricular em inglês: Human Nutrition			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social – DENCS		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 90 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 6 horas/aula	Prática 0 horas/aula
Ementa: História da Alimentação. Conceitos Básicos em Nutrição. Nutrição do Alimento à Célula. Biodisponibilidade de Nutrientes e Interações Nutricionais. Recomendações Nutricionais e Guias Alimentares. Proteínas. Carboidratos. Lipídeos. Equilíbrio Energético. Vitaminas. Minerais. Equilíbrio Hidroeletrólítico. Alimentos Funcionais.			
Conteúdo programático: 1. História da Alimentação 1.1 O corpo humano e seu alimento 1.2 O meio ambiente e a seleção de alimentos 2. Conceitos Básicos em Nutrição 2.1 Nutrientes presentes nos alimentos 2.2 Fome e apetite 2.3 Metabolismo e energia 3. Nutrição do Alimento à Célula 3.1 As células do organismo 3.2 Sistema cardiovascular e nervoso 3.3 Importância dos hormônios para a nutrição 3.4 Sistema digestório: aspectos mecânicos e químicos da digestão 3.5 Sistema excretor 3.6 Sistemas de armazenamento de nutrientes 4. Biodisponibilidade de Nutrientes e Interações Nutricionais 4.1 Absorção verdadeira dos nutrientes 4.2 Fatores que influenciam a biodisponibilidade de nutrientes 4.3 Classificação das interações nutricionais 4.4 Estudo das interações nutricionais 5. Recomendações Nutricionais 5.1 Por que o aconselhamento de nutrientes não é simples? 5.2 Comitê de diretrizes nutricionais 5.3 Que quantidade de nutriente é considerada excessiva?			



5.4 Valores diários

5.5 Consumo alimentar e seus determinantes

5.6 As recomendações nutricionais e os rótulos dos alimentos

5.7- Guias Alimentares

6. Proteínas

6.1 Terminologia e classificação

6.2 Fisiologia e metabolismo

6.3 Proteínas dos alimentos: qualidade consumo e necessidade

6.4. Recomendações nutricionais

6.5 Deficiência e excesso de proteínas

6.6 Fontes Alimentares

7. Carboidratos

7.1 Terminologia e classificação

7.2 Fisiologia e metabolismo

7.3. Medida de consumo e recomendações

7.4 Envolvimento dos carboidratos com a saúde e as doenças

7.5 Fontes alimentares

8. Lipídeos

8.1 Terminologia e classificação

8.2 Fisiologia e metabolismo

8.3. Medida de consumo e recomendações

8.4 Envolvimento dos lipídios com a saúde e as doenças

8.5 Fontes alimentares

9. Equilíbrio Energético e Peso Corporal Saudável

9.1 Oxidação dos nutrientes e suas consequências

9.2 Calorimetria direta e indireta

9.3 Valor energético do alimento

9.4 Metabolismo basal e metabolismo de repouso

9.5 Atividade física e gasto energético

9.6 Ação termogênica do gasto energético

9.7 Necessidades energéticas: quantas calorias preciso por dia?

9.8 Balanço energético: energia armazenada, energia consumida

10. Vitaminas

10.1 Importância nutricional

10.2 Vitaminas lipossolúveis

10.3 Vitaminas hidrossolúveis

10.4 Fontes alimentares

10.5 Estabilidade química e formas ativas

10.6 Deficiências

11. Minerais



- 11.1 Importância nutricional
- 11.2 Macrominerais
- 11.3 Microminerais ou oligominerais
- 11.4 Absorção
- 11.5 Fontes alimentares
- 11.6 Deficiência

12. Equilíbrio Hidroeletrólítico

- 12.1 Balanço hídrico: Líquido intra e extra-celular
- 12.2 O papel dos eletrólitos (Na, K e Cl) e das proteínas plasmáticas
- 12.3 Recomendações e fontes de água

13. Alimentos Funcionais

- 13.1 Dieta adequada e dieta ótima
- 13.2 Fitoquímicos e Zooquímicos
- 13.3 Pré e probióticos
- 13.4 Legislação nacional e internacional
- 13.5 Mercado de alimentos funcionais
- 13.6 Alimentos funcionais e promoção da saúde
- 13.7 Alegações na rotulagem nutricional
- 13.8 Alimentos funcionais aprovados

Bibliografia básica:

BRINQUES, G. B. **Bioquímica Humana Aplicada à Nutrição**. Pearson Educação do Brasil, 2014. Disponível:

<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/22163/pdf/0?code=j8qnWED2sZNwF MmrJW4jMDJCBtgPNNkH8PZVyU00bEthdPOpkUbIX2BszNaBBiPboYQ4Tr/MkTsL5F Z6yIhWvw>

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica Ilustrada**. 7. ed. Artmed, 2019.

GIBNEY, M. J.; LANHAM-NEW, S.; CASSIDY, A.; VORSTER, H. H. **Introdução à Nutrição Humana**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

MAHAN, L. K.; STUMP, S. E.; RAYMOND, J. L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14. ed. Amsterdã: Elsevier, 2018.

MANN, J.; TRUSWELL, S. A. 3. ed. **Nutrição Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

Bibliografia complementar:

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. R. 2. ed., **Alimentos Funcionais. Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

DUTRA, J. E. O.; MARCHINI, S. **Ciências Nutricionais**. 2. ed. Moema: Sarvier, 2008.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



GIBNEY, M. J.; MAC DONALD, I. A.; ROCHE, H. M. **Nutrição e metabolismo**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

SCHIEFERDECKER, M. E. M.; THIEME, R. D.; HAUSCHILD, D. B. **Vitaminas, Minerais e Eletrólitos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**, 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Sociedade Brasileira de Cardiologia. **I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular**. Arquivos Brasileiros de Cardiologia. Supl. 3, 2013. Disponível: http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2013/Diretriz_Gorduras.pdf

Sociedade Brasileira de Cardiologia. **Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose**. v. 109, n. 2, supl. 1, 2017. Disponível: http://publicacoes.cardiol.br/2014/diretrizes/2017/02_DIRETRIZ_DE_DISLIPIDEMIAS.pdf



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição e Saúde I: Práticas em Serviços de Alimentação		Código: ALI004	
Nome do Componente Curricular em inglês: Integrated Practices in Nutrition and Health I: Practices in Food Service			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos – DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: [x] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00	Teórica 00 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Observação das atividades e rotinas das etapas do planejamento, organização, coordenação e controle da produção em serviços de alimentação - em Unidades de Alimentação e Nutrição, serviços comerciais de alimentação e similares, alimentação e nutrição no ambiente escolar e na cadeia de produção e comércio de alimentos e alimentação. Visitas técnicas.			
Conteúdo programático: 1. Observação e análise das atividades de previsão/planejamento na produção de alimentos e alimentação 1.1 Cardápios - gêneros alimentícios e insumos; 1.2 Recursos materiais – estrutura física de produção 1.3 Gestão de pessoas e processos de trabalho 1.4 Avaliação de condições cotidianas para solução de problemas, baseada em princípios éticos e normativos. 2. Observação e análise das atividades de organização e coordenação de recursos físicos e pessoal na produção de alimentos e alimentação 2.1 Etapas do processo produtivo: recepção e estocagem, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização 2.2 Processos de trabalho nas etapas produtivas – categorias funcionais e formação de equipes 2.3 Avaliação de condições cotidianas para solução de problemas, baseada em princípios éticos e normativos. 3. Observação e análise das atividades de direção na produção de alimentos e alimentação 3.1 Papel e atividades dos profissionais de Nutrição 3.2 Conhecimentos aplicados – conhecimento técnico e conhecimento gerencial 3.3 Avaliação de condições cotidianas para solução de problemas, baseada em princípios éticos e normativos.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



4. Observação e análise das atividades de controle exercidas pelos profissionais de Nutrição

Bibliografia básica:

1. SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento Físico Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
2. PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2006
3. PROENÇA, R. **Inovação Tecnológica na Produção de Refeições**. Santa Catarina: UFSC. 2000.

Bibliografia complementar:

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Técnica Dietética		Código: ALI107	
Nome do Componente Curricular em inglês: Dietary Technique			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 90 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 04 horas/aula
Ementa: Os alimentos: principais constituintes. Grupos de alimentos, composição, valor nutricional e propriedades de alimentos de origem animal e vegetal. Alimentos orgânicos e hidropônicos. 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: Conteúdo teórico: 1. Alimentos 1.1 Principais constituintes 1.2 Grupos de alimentos: composição nutricional e propriedades nutricionais dos alimentos de origem animal e vegetal 1.3 Alimentos orgânicos e hidropônicos 1.4 Tabelas de composição de alimentos 2. Estudo da técnica dietética 2.1 conceitos, objetivos e importância 2.2 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 3.1 Objetivos e fases de preparo dos alimentos 3.2 Pré-preparo: operações preliminares, perdas e fator de correção 3.3 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 4.1 Leite e derivados: conceito, classificação, composição nutricional, propriedades e características sensoriais; seleção, aquisição, armazenamento e preparo do leite e seus derivados; per capita 4.2 Ovos: conceito, classificação, composição nutricional, propriedades e características			



sensoriais; seleção, aquisição, armazenamento e preparo; per capita

4.3 Carnes vermelhas e vísceras: conceito, classificação, composição nutricional, propriedades e características sensoriais; seleção, aquisição, armazenamento e preparo; per capita

4.4 Aves e pescados: conceito, classificação, composição nutricional, propriedades e características sensoriais; seleção, aquisição, armazenamento e preparo; per capita

5. Alimentos de origem vegetal

5.1 Hortaliças e frutas: conceito, classificação, composição nutricional, propriedades e características sensoriais; seleção, aquisição, armazenamento e preparo; per capita

5.2 Leguminosas: conceito, classificação, composição nutricional, propriedades e características sensoriais; seleção, aquisição, armazenamento e preparo; per capita

5.3 Cereais: conceito, classificação, composição nutricional, 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

5.4 Condimentos: conceito, classificação, composição nutricional, propriedades e características sensoriais; seleção, aquisição, armazenamento e preparo; per capita

6. Óleos e gorduras

6.1 Conceito, classificação, composição nutricional, propriedades e características sensoriais; - seleção, aquisição, armazenamento e preparo; per capita.

7. Açúcares

7.1 Conceito, classificação, composição nutricional, propriedades e características sensoriais; - seleção, aquisição, armazenamento e preparo; per capita.

8. Infusos e bebidas

8.1 Infusos: café, chá, mate, chocolate, diversos;

8.2 Bebidas: não alcoólicas: suco, refresco, coquetel, leite enriquecido, bebidas enriquecidas;

8.3 Bebidas alcoólicas: fermentadas, fermento-destiladas, bebidas alcoólicas de misturas.

9. Caldos, sopas e molhos

9.1 Caldos: apurínicos, purínicos, consomé;

9.2 Sopas e molhos: classificação quanto às características físicas, utilização, tipos.

10. Visitas técnicas

Conteúdo prático:

1. Grupos de alimentos

2. Tabelas de composição de alimentos

3. Apresentação do laboratório e das normas de funcionamento; conhecimento dos equipamentos



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



4. Pesos e medidas: técnicas de pesagem para gêneros secos, sólidos e líquidos e medição de ingredientes
5. Preparações a base de leite e derivados
6. Preparações a base de ovos
7. Preparações a base de carnes vermelhas
8. Preparações a base de aves
9. Preparações a base de pescado
10. Preparações a base de hortaliças
11. Preparações a base de frutas
12. Preparações a base de leguminosas
13. Preparações a base de cereais
14. Preparações a base de agentes de crescimento
15. Preparações a base de condimentos
16. Preparações a base de óleos e gorduras
17. Preparações a base de açúcares
18. Preparações a base de infusos e bebidas
19. Preparações a base de caldos, sopas e molhos

Bibliografia básica:

BENETTI, G. B.; BRANCO, L. M.; COMENALE, N. ATAYDE, S. R.; ZOLLAR, V. **Manual de Técnicas Dietéticas**. 1. ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2013. (E-book Biblioteca Virtual Pearson)

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética: Teoria e Aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (E-book Minha Biblioteca)

ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. (E-book Biblioteca Virtual Pearson)

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 3. ed. rev e ampl. São Paulo: Manole, 2008. (E-book Minha Biblioteca)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação – NEPA. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos** – UNICAMP. 4. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p.

Bibliografia disponibilizada em meio digital:

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

- Minha UFOP>Biblioteca Digital

Bibliografia complementar:

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos – Manual de Laboratório. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. (E-book Biblioteca Virtual Pearson)

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Manipulação e Higiene de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. (E-book Minha Biblioteca)

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. **Química de Alimentos de Fennema**. 5. ed. São Paulo: Artmed, 2019 (E-book Minha Biblioteca)

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 9. ed. rev. São Paulo: Atheneu, 2008. (E-book Biblioteca Virtual Pearson)

PHILIPPI, S. T. **Tabela de Composição de Alimentos**: suporte para decisão nutricional. 5. ed. rev. Barueri: Manole, 2016 (E-book Minha Biblioteca)

RODRIGUES, V. B. (org). **Técnica Dietética I**. São Paulo: Pearson, 2015.

(E-book Biblioteca Virtual Pearson) Bibliografia disponibilizada em meio digital:

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

- Minha UFOP>Biblioteca Digital



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Patologia Geral		Código: CBI015	
Nome do Componente Curricular em inglês: General Pathology			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Ciências Biológicas - DECBI		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: [x] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 02 horas/aula
<p>Ementa: Estudo das principais alterações degenerativas e/ou que levam à morte tecidual, além das alterações intersticiais e das ações de reparo dos órgãos acometidos. Estudo das lesões associadas a alterações provenientes do sistema circulatório humano e a repercussão das mesmas sobre a organização e funcionamento dos tecidos e órgãos associados. Estudo dos processos inflamatórios e alterações fisiológicas e teciduais a ele associados. Estudo das alterações de crescimento e de diferenciação das células, associando o impacto de sua gênese, desenvolvimento e consequências na sobrevida dos tecidos e organismos afetados.</p>			
<p>Conteúdo programático:</p> <p>1. Degenerações, Morte Celular e Alterações Intersticiais</p> <p>1.1 Degeneração hidrópica, hialina e mucóide</p> <p>1.2 Esteatose e aterosclerose</p> <p>1.3 Glicogenoses</p> <p>1.4 Necrose e apoptose</p> <p>1.5 Pigmentações e calcificações</p> <p>1.6 Reparo tecidual e cicatrização</p> <p>2. Distúrbios Circulatórios</p> <p>2.1 Isquemia, infartos e hiperemias</p> <p>2.2 Tromboses e embolias</p> <p>2.3 Hemorragias e choques</p> <p>2.4 Edemas</p> <p>3. Inflamações</p> <p>3.1 Inflamações crônicas</p> <p>3.2 Inflamações agudas</p> <p>3.3 Inflamações granulomatosas</p> <p>4. Distúrbios da Diferenciação e Crescimento Celular</p> <p>4.1 Crescimento e diferenciação células</p> <p>4.2 Atrofias, hipotrofias e hipertrofias</p> <p>4.3 Aplasias, hipoplasias e hiperplasias</p>			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 4.4 Metaplasias e displasias
- 4.5 Neoplasias benignas
- 4.6 Neoplasias malignas (câncer) e metástases
- 4.7 Carcinogênese

Bibliografia básica:

BOGLIOLO, L.; BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo: patologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

BOGLIOLO, L.; BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Bogliolo: patologia geral**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004, 367 p.

ROBBINS, S. L.; COTRAN, R. S.; KUMAR, V.; ABBAS, A. K. **Patologia: bases patológicas das doenças**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010, 1458p.

ROBBINS, S. L.; COTRAN, R. S.; KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N. **Patologia: bases patológicas das doenças**. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier 2005.

Bibliografia complementar:

GRESHAM, G. A. Atlas de patologia geral. **Barcelona**: Cientifico-Medica. Rio de Janeiro: Atheneu, 1973. 366 p.

BOGLIOLO, L.; BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo: patologia geral**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 312 p.

BOGLIOLO, Luigi; BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Bogliolo: patologia geral**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2004. 367 p



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Tecnologia de Alimentos		Código: ALI005	
Nome do Componente Curricular em inglês: Food Technology			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: [X] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 75 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 3 horas/aula	Prática 2 horas/aula
Ementa: Principais métodos de conservação de alimentos. Aditivos alimentares. Materiais de embalagens para alimentos. Rotulagem de alimentos: alegações nutricionais e alimentos para fins especiais. Tecnologia dos principais grupos de alimentos de origem vegetal e animal. Alimentos geneticamente modificados.			
Conteúdo programático: Conteúdo teórico: 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: alegações nutricionais e alegações de propriedades funcionais e de saúde 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.

11. Alimentos com propriedades funcionais e de saúde

- 11.1 Incorporação em matrizes alimentares

Conteúdo prático:

- 1. Aplicação dos conceitos de fatores intrínsecos e extrínsecos na conservação dos alimentos**
- 2. Processos convencionais e não convencionais para a conservação dos alimentos**
- 3. Aditivos alimentares**
- 4. Rotulagem: informações nutricionais complementares**
- 5. Controle de qualidade do leite**
- 6. Elaboração de produtos lácteos**
- 7. Elaboração de produtos cárneos**
- 8. Elaboração de produtos de base lipídica**
- 9. Visitas técnicas em indústrias de alimentos**

Bibliografia básica:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Alimentos**. Brasília.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



GAVA, A. J.; da SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.** São Paulo: Nobel, 2008.

ORDÓNEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDÓNEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: produtos de origem animal.** Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia complementar:

ABREU, L. R. **Processamento do Leite e Tecnologia de Produtos Lácteos.** Lavras: UFLA/FAEPE, 2005.

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Ciência e Qualidade da Carne: fundamentos.** Viçosa: Editora UFV, 2013.

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de Abate Tipificação de Carcaças.** 2. ed. Viçosa: Editora UFV, 2014.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne.** Porto Alegre: Artmed, 2005.

LIMA, U. A. **Matérias primas alimentares.** São Paulo: Blucher, 2010.

MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. **Tecnologia de produção de derivados do leite.** 2. ed. Viçosa: Editora UFV, 2011.

OETTERER, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** São Paulo: Manole, 2006.

Bibliografia disponibilizada em meio digital:

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

- Minha UFOP > Biblioteca Digital



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Gestão da Qualidade Higiênico-Sanitária em Serviços de Alimentação		Código: ALI006	
Nome do Componente Curricular em inglês: Hygienic-Sanitary Quality Management in Food			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Conceitos. Metodologias e programas para o controle da qualidade higiênico-sanitária nos serviços de alimentação.			
Conteúdo programático: 1. Conceitos e princípios de controle de qualidade 1.1 Controle e garantia da qualidade higiênico-sanitária 1.2 Princípios ligados ao consumidor e ao fornecedor 2. Legislação 2.1 Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA 2.2 Legislação relacionada ao controle higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação 3. Sistemas de Gestão da qualidade e Sistema de Gestão da Segurança do Alimento 4. Boas Práticas em Serviços de Alimentação 4.1 Metodologia para avaliação das Boas Práticas de Produção de Alimentos 4.2 Manual de boas práticas de manipulação e processamento/procedimentos operacionais padronizados (POP) 4.3 Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) 4.4 Diagnóstico situacional de Serviços de Alimentação e propostas de melhorias com base nos princípios éticos e normativos 4.5. Auditoria, assessoria, consultoria em serviços de alimentação			
Bibliografia básica: AZEREDO, D. R. P. Inocuidade dos alimentos . Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. (E-book Biblioteca Pearson) GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. [orgs.]. Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos . Barueri: Manole, 2013. (E-book Minha Biblioteca) GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . - 6. ed. - Barueri [SP]: Manole, 2019. (E-book Minha Biblioteca)			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** Varela. 5a. ed. São Paulo, 2002.

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

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

- Bibliografia disponibilizada em meio digital: Minha UFOP -> Biblioteca Digital

Bibliografia complementar:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução – RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial da União. Brasília, DF, 06 de novembro de 2002.

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 de 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.

BRINQUES, G. B. **Higiene e vigilância sanitária.** São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. (E- book Biblioteca Pearson)

CARELLE, A. C.; Cândido, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos.** -- 2. ed. - São Paulo: Érica, 2014. (E-book Minha Biblioteca)

PERES, A. P. **Vigilância sanitária aplicada aos alimentos.** Curitiba: Contentus, 2020. (E-book Biblioteca Pearson)

TRIDA, V. C.; FERREIRA, F. M. **Gestão da qualidade em serviços de alimentação-** como elaborar um manual de boas práticas. São Caetano do Sul: Yends, 2013. (E-book Biblioteca Pearson)

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

- Bibliografia disponibilizada em meio digital: Minha UFOP -> Biblioteca Digital



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Epidemiologia		Código: NCS002	
Nome do Componente Curricular em inglês: Epidemiology			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Definição, objetivos, histórico e aplicações da Epidemiologia. História Natural de Doenças. Transição demográfica e epidemiológica. Medidas de ocorrência de doenças: morbidade e mortalidade. Sistemas de Informação em Saúde. Processo endêmico e epidêmico. Validade e confiabilidade de testes diagnósticos. Desenhos de estudos epidemiológicos (seccional, coorte, caso-controle, experimental). Estimativa da magnitude da associação.			
Conteúdo programático: 1. Epidemiologia: definição, objetivos, histórico e aplicações. 1.1 Definição e objetivos do estudo da Epidemiologia 1.2 Evolução histórica da Epidemiologia 1.3 Variáveis estudadas relativas à pessoa, ao tempo e ao espaço 1.4 Aplicações da Epidemiologia 2. História Natural de Doenças 2.1 Construção histórica do conceito saúde 2.2 Discussão dos diferentes conceitos de saúde 2.3 História Natural das Doenças segundo Leavell & Clark (1976) 2.4 Modelos de Determinação Social da Saúde 3. Transição demográfica e epidemiológica 3.1 Conceitos de Natalidade, Fecundidade e Fertilidade e suas taxas 3.2 Determinantes da fecundidade 3.3 Definição e fases da transição demográfica 3.4 Transição demográfica no Brasil 3.5 Definição e estágios da Transição Epidemiológica 3.6 Transição Epidemiológica no Brasil 4. Medidas de Ocorrência de Doenças - Morbidade 4.1 Definição de indicadores de saúde 4.2 Diferença entre razão, taxas e proporção 4.3 Conceito de risco e de população em risco 4.4 Principais fontes de dados 4.5 Incidência acumulada e densidade de incidência			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



4.6 Prevalência

5. Medidas de Ocorrência de Doenças - Mortalidade

- 5.1 Taxas de mortalidade geral e específicas
- 5.2 Taxa de mortalidade infantil e seus componentes
- 5.3 Mortalidade proporcional
- 5.4 Mortalidade proporcional por causas evitáveis
- 5.5 Mortalidade proporcional por causas mal-definidas
- 5.6 Indicador de Nelson Morais
- 5.7 Índice de Swaroop e Uemura
- 5.8 Letalidade

6. Sistemas de Informação em Saúde - SIS

- 6.1 Definição, funções essenciais e etapas do Sistema de Informação em Saúde
- 6.2 Sistema de Informação de Mortalidade – SIM
- 6.3 Sistema de Informação de Nascidos Vivos – SINASC
- 6.4 Sistema de Informação de Agravos de Notificação – SINAN
- 6.5 Sistema de Informação da Atenção Básica – SIAB
- 6.6 Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN

7. Processo endêmico e epidêmico

- 7.1 Distribuição das doenças no tempo: tendência secular ou histórica, variações cíclicas, sazonais e irregulares
- 7.2 Endemias: definição e detecção
- 7.3 Epidemias: definição, abrangência (surto e pandemia) e tipos (propagada e fonte comum)
- 7.4 Curvas epidêmicas
- 7.5 Investigação de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA)

8. Validade e confiabilidade de testes diagnósticos

- 8.1 Definição de Validade e Confiabilidade
- 8.2 Sensibilidade
- 8.3 Especificidade
- 8.4 Valor preditivo positivo e negativo
- 8.5 Determinantes do valor preditivo

9. Estudo transversal ou seccional

- 9.1 Definição e objetivos
- 9.2 Delineamento
- 9.3 Vantagens e limitações
- 9.4 Prevalência e Razão de Prevalência

10. Estudo de coorte

- 10.1 Definição e objetivos
- 10.2 Delineamento
- 10.3 Vantagens e limitações
- 10.4 Possíveis vieses
- 10.5 Incidência e Risco Relativo



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



11. Estudo caso-control

- 11.1 Definição e objetivos
- 11.2 Delineamento
- 11.3 Seleção de casos e de controles
- 11.4 Vantagens e limitações
- 11.5 Razão de Chances ou *Odds Ratio*

12. Estudos de Intervenção

- 12.1 Definição, objetivos e tipos
- 12.2 Randomização
- 12.3 Fases dos Ensaios Clínicos
- 12.4 Questões éticas
- 12.5 Tamanho da Amostra
- 12.6 Mascaramento e uso do placebo
- 12.7 Vantagens e limitações

Bibliografia básica:

ALMEIDA FILHO, N. de; ROUQUAYROL, M. Z. **Introdução à epidemiologia**. 4. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: MEDSI Guanabara Koogan, 2006.

GORDIS, L. **Epidemiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Revinter, c2010. 372 p.

MEDRONHO, R. A. **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu 2009. 685 p.

Bibliografia complementar:

BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R.; KJELLSTRON, T. **Epidemiologia básica**. São Paulo: Santos 1996. 176 p.

FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W.; WAGNER, E. H. **Epidemiologia clínica: elementos essenciais**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 288 p.

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. xviii, 596p.

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia & Saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003. 708 p.

SZKLO, M; NIETO, F. J. **Epidemiology: beyond the basics**. 2. ed. Sudbury, Mass.: Jones and Bartlett Publishers, c2007. xiii, 489 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Bioética e Deontologia		Código: NCS003	
Nome do Componente Curricular em inglês: Bioethics and Deontology			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social (DENCS)		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Ética, moral e deontologia e suas diferenças. Bioética. Relatórios, Resoluções e Declarações da Bioética. Comitês de Ética em Pesquisa. Ética do cuidado. Regulamentação da Profissão do Nutricionista. Código de Ética e Conduta dos Nutricionistas. Entidades representativas dos Nutricionistas. Sistema Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas. Áreas de atuação e atribuições dos Nutricionistas.			
Conteúdo programático: 1. Ética, moral e deontologia 1.1 Definições 2. Bioética 2.1 Histórico e definição 2.2 Princípios 2.3 Relatórios, Resoluções e Declarações 2.4 Comitês de ética em pesquisa 2.4.1 Submissão e análise de projetos de pesquisa envolvendo seres humanos e modelos experimentais 2.5 Ética do cuidado: conduta ética e o compromisso do Nutricionista frente ao paciente, à população e ao modelo experimental 2.6 A conduta ética do profissional na elaboração de relatos científicos e em relação a outras categorias profissionais 3. Regulamentação da Profissão do Nutricionista 3.1 Histórico da profissão no Brasil 3.2 Análise da legislação pertinente 3.3 Situação atual da profissão no Brasil 4. O Código de Ética e de Conduta Profissional dos Nutricionistas 4.1 Histórico do Código de Ética e de Conduta 4.2 A dinamicidade do Código de Ética e de Conduta Profissional 4.3 Análise do Código de Ética e de Conduta Profissional dos Nutricionistas 5. Entidades Representativas dos Nutricionistas			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 5.1 Conselho Federal e Conselhos Regionais
- 5.2 Associação Brasileira de Nutrição e Mineira
- 5.3 Federação Nacional dos Nutricionistas e Sindicato
- 5.4 Executiva Nacional de Estudantes de Nutrição e Centros Acadêmicos

6. Áreas de atuação e atribuições dos Nutricionistas

- 6.1 Atribuições do Profissional Nutricionista - Fundamentação Legal
- 6.2 Inserção do Profissional nas diversas áreas de atuação e áreas emergentes
- 6.3 Mercado de trabalho

Bibliografia básica:

BRASIL. **Lei n. 8.234 de 17 de setembro de 1991**. Regulamenta profissão de nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 18 set. 1991.

CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE (CNS). **Resolução no 466, de 12 de dezembro de 2012**. Aprovar as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. [Internet]. 2012 Disponível: <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf> . Acesso em: 20 jan 2020.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Resolução CFN n° 599/2018**. Dispõe sobre o Código de Ética e Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/codigo-de-etica/>. Acesso em: 20 mar. 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Resolução 600 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 20 mar. 2021.

ROSANELI, C. F. (organizadora). **Contexto, conflitos e escolhas em Alimentação e Bioética**. Curitiba: PUCRess, 2016.

Bibliografia complementar:

LOPES, J. A. Bioética – uma breve história: de Nuremberg (1974) a Belmont (1979). **Revista Médica de Minas Gerais**, v. 24, n. 2, p. 262-273, 2014.

Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. **Declaração universal de bioética e direitos humanos** [Internet]. Genebra: Unesco; 2005. Disponível: <http://bit.ly/1TRJFa9>. Acesso em: 5 set 2018

PUGGINA, A. C. G.; SILVA, M. J. P. Ética no cuidado e nas relações: premissas para um cuidar mais humano. **Revista Mineira de Enfermagem**, v. 13, n. 4, p. 599-605, 2009.

VASCONCELOS, F. A. G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**, v. 15, n. 2, p. 127-138, 2002.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Conselho Federal de Nutricionistas - www.cfn.org.br

Conselho Regional de Nutricionistas - www.crn9.org.br

Associação Brasileira de Nutrição - www.asbran.org.br



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Parasitologia C		Código: CBI143	
Nome do Componente Curricular em inglês: Parasitology C			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Ciências Biológicas - DECBI		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 0 horas/aula
<p>Ementa: A disciplina de Parasitologia pretende abordar, de forma clara e concisa, os aspectos morfológicos, biológicos, fisiopatológicos, epidemiológicos e profiláticos envolvidos nas principais parasitoses humanas. Será focado ainda, o estudo dos principais artrópodes de interesse médico, juntamente com uma abordagem político-social dos principais mecanismos geradores do descontrole ecológico.</p> <p>Neste contexto, esta disciplina tem como objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) Introduzir o estudo da parasitologia humana destacando-se as principais características morfológicas e fisiológicas dos parasitos; (ii) Propiciar o conhecimento dos principais mecanismos de transmissão, controle e profilaxia associados às respectivas parasitoses; (iii) Evidenciar a importância do estudo a parasitologia na comunidade local e no âmbito nacional, abordando os aspectos políticos, sociais e ecológicos associados às doenças parasitárias. 			
Conteúdo programático:			
1. Introdução à Parasitologia			
1.1 Aspectos gerais da disciplina com conceitos e terminologias, bem como revisão de alguns temas pertinentes como imunologia e inflamação			
2. Introdução à Protozoologia			
2.1 Aspectos gerais dos protozoários e caracteres morfológicos, ciclo biológico, interação parasito-hospedeiro, patogenia, diagnóstico, tratamento, epidemiologia e controle das protozooses			
3. Introdução à Helmintologia			
3.1 Aspectos gerais dos principais vermes intestinais e caracteres morfológicos, ciclo biológico, interação parasito-hospedeiro, patogenia, diagnóstico, tratamento, epidemiologia e controle			
4. Introdução à Entomologia/ectoparasitos			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



4.1 Aspectos gerais dos artrópodes de interesse médico (saúde), seus caracteres morfológicos, interação parasito-hospedeiro, patogenia, tratamento, epidemiologia e controle

Bibliografia básica:

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Doenças infecciosas e parasitárias: guia de bolso**. 8. ed. rev. Brasília, 2010. 448 p. (Série B. Textos básicos de saúde). ISBN 9788533416574

NEVES, D. P. **Parasitologia humana**. 13. ed. São Paulo: Atheneu, 2016, 616 p. ISBN 9788538807155

REY, L. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2008. 883 p. ISBN 9788527714068

Bibliografia complementar:

CD-ROM do livro REY, L. **Parasitologia médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

FORTE, W. C. N. **Imunologia do básico ao aplicado**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 360p ISBN 9788538806059.

NEVES, J. **Diagnóstico e tratamento das doenças infectuosas e parasitarias**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1978. 1012p.

REZENDE, J. M. **Diarreias infecciosas e parasitarias**. [S.l.]: LABOFARMA 1980. p.150-98 (Temas de medicina. Atualização diagnostica e terapêutica;7p

Textos a serem indicados do periódico - PARASITE IMMUNOLOGY. Oxford: Blackwell Scientific Publications, Mensal. ISSN 0141-9838.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Dietética		Código: ALI007	
Nome do Componente Curricular em inglês: Dietetic			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos – DEALI		Unidade Acadêmica:	ENUT
Modalidade de oferta: [x] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 75 horas	Extensionista 15 horas	Teórica 03 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Leis da Alimentação e Princípios da Alimentação. Necessidades e Recomendações Nutricionais para adultos. Características Fisiológicas do Adulto. Nutrição da Mulher. Nutrição do Homem. Ciclo Circadiano, estresse, imunidade e Nutrição. Planejamento Dietético para Adultos (prática extensionista). Dietas Vegetarianas. Planejamento Dietético para Vegetarianos (prática extensionista). Prescrição de Suplementos Alimentares (prática extensionista). Princípios de Fitoterapia.			
Conteúdo programático: 1. Leis da Alimentação (Harmonia, Qualidade, Quantidade e Adequação) e Princípios da Alimentação (Proporção, Moderação e Qualidade) 2. Necessidades e Recomendações Nutricionais de energia, macro e micronutrientes 2.1 Energia: Princípios de Calorimetria. Componentes do gasto energético: TMB; TMR, TID, NEAT, EAT 2.2 Recomendações de energia: DRIS, FAO, Equivalente metabólico (MET); Cunningham; Katch McKardle, Henry e Hess 2.3 Cálculo para perda de peso de indivíduos eutróficos (DP da equação das DRIs). 2.4 Recomendações de Macronutrientes e Micronutrientes: DRIS e FAO e, adicionalmente, para proteínas: SBAN e IPB 3. Características fisiológicas do adulto 3.1 Nutrição da Mulher (Relação da nutrição com: Ciclo Menstrual, Síndrome Pré-Menstrual; Envelhecimento Ovariano) 3.2 Nutrição do Homem: fatores nutricionais que interferem na fertilidade (produção de hormônios sexuais masculino, espermiogênese) 3.3 Ciclo circadiano, estresse, imunidade e nutrição 4. Planejamento Dietético Adulto 4.1 Legislação (Lei 8.234/1991 que menciona a prescrição dietética como atividade privativa e a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, que "dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, e define as atividades do nutricionista como a prescrição dietética e como atividade complementar do nutricionista a prescrição de suplementos alimentares)			



4.2 Etapas do Planejamento Dietético (Diagnóstico Nutricional, cálculo da necessidade energética, prescrição de macro e micronutrientes; ordem dos alimentos na refeição, número de refeições)

4.3 Orientações Nutricionais conforme princípios éticos, culturais e do Guia Alimentar

5. Dietas Vegetarianas

5.1 Conceitos e características das dietas (ovolactovegetariana, lactovegetariana, ovovegetariana, vegetariano restrito, vegano)

5.2 Outras dietas: crudivorismo, macrobiótica, frutivorismo, flexiteriano, pisciteriano

5.3 Pontos fortes das dietas vegetarianas

5.4 Possíveis riscos de deficiência nutricionais nas dietas vegetarianas: como identificá-las e evitá-las

5.5 Prescrição Dietética de dietas vegetarianas

6. Suplementos Alimentares

6.1 Conceitos de acordo com a Resolução ANVISA 243/2018

6.2 Apresentação das resoluções CFN 600/2018 e CFN 656/2020 que trata sobre a prescrição dietética pelo nutricionista de suplementos alimentares

6.3 Prescrição racional e embasada de: compostos bioativos, prebióticos e probióticos, enzimas, novos alimentos, nutrientes (macro e micronutrientes); produtos apícolas; MIP e alimentos com alegações de propriedades funcionais e de saúde

7. Princípios de Fitoterapia

7.1 Conceitos em Fitoterapia: planta medicinal, droga vegetal, chá medicinal, derivado vegetal, medicamento fitoterápico, produto tradicional fitoterápico

7.2 Prescrição de chás medicinais por infusão e decocção

Bibliografia básica:

CARDOSO, M. A. **Nutrição e Dietética**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. São Paulo: Manole, 2020.

MUTTONI, S. **Nutrição e Dietética Avançada**. Porto Alegre: Grupo A, 2016.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. **Recomendações Nutricionais nos Estágios de Vida e nas Doenças Crônicas não Transmissíveis**. São Paulo: Manole, 2017.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. D. **Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável**. São Paulo: Editora Manole, 2015.

Todos estes livros estão na Minha Biblioteca, que pode ser acessada pelo Minha UFOP > Biblioteca Digital

Bibliografia complementar:

ANDRE, J. **Equilíbrio nutricional do vegetariano**. São Paulo: Manole 1991. 201 p. (Temas de nutrição). ISBN 852040040X



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



COSTA, E. A. **Nutrição & Fitoterapia:** Tratamento alternativo através das plantas. 3 ed. São Paulo: Editora Vozes, 2017. (Biblioteca virtual Pearson)

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

LARA, R. S.; NATACCI, L. C. **Nutrição: visão atual e do futuro.** São Paulo: Editora Manole, 2018. (Biblioteca virtual Minha Biblioteca)

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. (Ed). **Alimentos, nutrição & dietoterapia.** 14. ed. Rio de Janeiro: Grupo Gen, 2018. (Minha Biblioteca)

MENDONÇA, R. T. **Nutrição.** São Paulo. Editora Reedel, 2010. (Biblioteca virtual Pearson)

MUSSOI, T. D. **Nutrição - Curso Prático.** Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2017.

PANSANI, D. C. **Nutrição e Dietética.** São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. (Biblioteca virtual Pearson)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Patologia da Nutrição		Código: NCS004	
Nome do Componente Curricular em inglês: Nutrition Pathology			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 75 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 05 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Introdução ao estudo do Paciente em Gastroenterologia. Patologias do Tubo Digestivo e Glândulas Anexas. Patologias do Coração e do Rim. Patologias do trato respiratório. Patologias do sistema nervoso central. Classificação Internacional de Doenças. Análise e interpretação de exames bioquímicos comuns na prática clínica.			
Conteúdo programático: 1. Introdução ao estudo do paciente em gastroenterologia 2. Patologias do tubo digestivo e glândulas anexas 2.1 Cavidade oral e faringe 2.1.1 Disfagias orofaríngeas 2.1.2 Carcinoma de células escamosas 2.2 Esôfago 2.2.1 Disfagias esofágenas 2.2.2 Doença do Refluxo Gastro Esofágico (DRGE) 2.2.3 Distúrbios motores do esôfago 2.2.4 Neoplasias do esôfago 2.3 Estômago 2.3.1 Gastrite/úlcera péptica 2.3.2 Gastroparesia 2.3.3 Neoplasias gástricas 2.4 Intestino 2.4.1 Neoplasias 2.4.2 Doenças glúten relacionadas 2.4.3 Doença Inflamatória Intestinal 2.4.4 Doença diverticular do cólon 2.5 Fígado e vias biliares 2.5.1 Hepatites 2.5.2 Esteatoses/cirroses 2.5.3 Neoplasias 2.5.4 Transplante hepático 2.5.5 Colecistite			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



2.5.6 Calculose Biliar
2.5.7 Disfunção do esfíncter de Oddi

2.6 Pâncreas
2.6.1 Pancreatite
2.6.2 Diabetes

3. Patologias do coração e do rim

3.1 - Patologias do coração
3.1.1- Insuficiência cardíaca aguda
3.1.2- Insuficiência cardíaca crônica

3.2 - Patologias do rim
3.2.1- Insuficiência renal aguda
3.2.2- Insuficiência renal crônica
3.2.3 - Neoplasias do sistema renal

4. Patologias do trato respiratório

4.1 Insuficiência respiratória aguda
4.2 Insuficiência respiratória crônica

5. Patologias do sistema nervoso central

5.1 Doenças demenciais

6. Classificação Internacional de Doenças

7. Análise e interpretação de exames bioquímicos comuns na prática clínica

Bibliografia básica:

COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista.** Editora Atheneu, 2. ed. , São Paulo, 2015.

KALIL FILHO R., FUSTER V.; ALBUQUERQUE C. P. **Medicina cardiovascular:** reduzindo o impacto das doenças/ São Paulo: Editora Atheneu, 2016. Disponível em: <https://www.lectio.com.br/dashboard/midia/detalhe/2763>

PEREIRA, C. A. C., HOLANDA, M. A. **Medicina respiratória.** Editora Atheneu, São Paulo, 2014. Disponível em: <https://www.lectio.com.br/dashboard/midia/detalhe/2237>

ROMANO, T.G. **Nefrologia.** Editora Atheneu, São Paulo, 2015. Disponível em: <https://www.lectio.com.br/dashboard/midia/detalhe/2728>

ZATERKA S., EISIG J. N. **Tratado de gastroenterologia:** da graduação à pós-graduação. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2016. Disponível em: <https://www.lectio.com.br/dashboard/midia/detalhe/2730>

Bibliografia complementar:

CASTRO, L.P., COELHO, L.G.V. **Gastroenterologia.** Rio de Janeiro: Medsi 2004.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



FOUCAULT, M. **O nascimento da clínica**. 4ed., Forense universitária, 1994.

GEORGES CANGUILHEM; **O normal e o patológico**. 6.ed. rev. - Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2009.

GOLDMAN, L., AUSIELLO, D. **Cecil medicina**. 23 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

KASPER, D.L., BRAUNWALD, E., FAUCI, A.S., HAUSER, S.L., LONGO, D.L., JAMESON, J.L. **Harrison medicina interna**. 16 ed. Rio de Janeiro: McGraw_hill Interamericana do Brasil Ltda., 2006.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Introdução à Nutrição Clínica		Código: NCS024	
Nome do Componente Curricular em inglês: Principles of Clinical Nutrition			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 45 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 01 horas/aula
Ementa: Introdução à nutrição clínica. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado e ambulatorial. Modificações da dieta oral destinada ao indivíduo enfermo. Interações drogas-nutrientes. O prontuário clínico. Processo de abordagem nutricional do paciente hospitalizado.			
Conteúdo programático: 1. Introdução à 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 4. Interações Drogas-Nutrientes 4.1 Efeitos dos fármacos sobre o estado nutricional 4.2 Efeitos do estado nutricional sobre a utilização dos fármacos 5. Processo de Abordagem Nutricional do Paciente Hospitalizado 5.1 O Prontuário Clínico– Siglas e normas para preenchimento 5.2 Sinonímia			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Bibliografia básica:

COSTA, M. J. de C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2015.

NOGUEIRA, O. J.; BITTAR, V. **Indicadores de nutrição hospitalar**. São Paulo: Editora Atheneu, 2015.

SIMON, M. I. S. S. **Manual de Dietas Hospitalares**. São Paulo: Editora Atheneu, 2014.

SOBOTKA, L. **Bases da Nutrição Clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 438 p.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009.

Bibliografia complementar:

CUPPARI, L.; SCHOR, N. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. xviii 406p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar Guias de medicina ambulatorial e hospitalar)

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2003. 519 p. ISBN 8527708299: (Broch.).

REIS, N. T. **Nutrição Clínica: interações**. Rio de Janeiro: Rubio c2004. 580 p. ISBN 8587600370 (enc.)

ROMBEAU, J. L.; CUKIER, C.; SPADA, S.; ROMBEAU, J. L.; ROLANDELLI, R. H.; MAGNONI, D. **Nutrição clínica: nutrição parenteral**. 3. ed. São Paulo: Roca, c2005. xvi, 576 p. ISBN 8572415491 (enc.)

VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J. S. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2007. xxvi, 445 p. (Nutrição e metabolismo). ISBN 8527712504 (broch.)

Artigos:

DEMÉTRIO, J. B.; PAIVA, A. A. G.; FRÓES, M. C. S; FREITAS, L. A. S. *et al.* A nutrição clínica ampliada e a humanização da relação nutricionista-paciente: contribuições para reflexão. **Revista de Nutrição**, v. 24, n. 5, p. 743-763, 2011.

Órgão governamentais:

Manual Orientativo: **Sistematização do Cuidado de Nutrição** / [organizado pela] Associação Brasileira de Nutrição; organizadora: Marcia Samia Pinheiro Fidelix. – São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014. 66p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Avaliação Nutricional		Código: NCS005	
Nome do Componente Curricular em inglês: Nutritional Assessment			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 75 horas	Extensionista 15 horas	Teórica 3 horas/aula	Prática 2 hora/aula
Ementa: Avaliação nutricional. Avaliação antropométrica em crianças, adolescentes, adultos, idosos, transgêneros e pessoas com deficiência. Composição Corporal. Avaliação Bioquímica. Avaliação clínica-nutricional. Práticas de extensão para os ciclos da vida.			
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, adultos, idosos, transgêneros e pessoas com deficiências 2.1 Medidas Antropométricas/Índices 2.2 Classificações Antropométricas 2.3 Diagnóstico Antropométrico 3. Composição corporal 3.1 Conceitos e definições básicas 3.2 Modelos de composição corporal 4. O método antropométrico da composição corporal 4.1 Dobras/Pregas cutâneas 4.2 Medidas derivadas de dobras/pregas cutâneas 4.3 Técnicas de tomada das medidas de dobras/pregas 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			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



5.5 Critérios de Avaliação Bioquímica

5.6 Provas bioquímicas aplicáveis em Avaliação Nutricional

6. Avaliação Clínica-Nutricional (semiologia)

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:

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.

FERREIRA, A. A.; BARROS D. C.; BAGNI U. V. **Avaliação nutricional na atenção básica: reflexões sobre práticas e saberes.** Editora Fiocruz, 2018.

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

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Nutrição. Disponível em: <www.saude.gov.br/nutricao>.

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: Shape, 2003.

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

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

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Avaliação do Consumo Alimentar		Código: NCS006	
Nome do Componente Curricular em inglês: Food Consumption Assessment			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 03 horas/aula	Prática 01 hora/aula
Ementa: Métodos e Instrumentos de avaliação do consumo alimentar.			
Conteúdo programático: 1. Importância epidemiológica da avaliação do consumo alimentar			
2. Métodos e Técnicas de Inquéritos Alimentares: instrumentos, vantagens, desvantagens e desafios			
2.1 Recordatório de 24 horas			
2.2 Registro Alimentar e Pesagem Direta de Alimentos			
2.3 Questionário de Frequência Alimentar (QFA)			
2.4 História Alimentar			
3. Comportamento alimentar			
4. Validade e reprodutibilidade			
5. Fontes de erro da dieta			
6. Aplicabilidade das DRIs na avaliação do consumo individual e coletivo			
Bibliografia básica: FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos. São Paulo: Manole, 2005.			
PEREIRA, R. A.; SICHIERI, R. Métodos de Avaliação do Consumo de Alimentos. In: Kac, G.; Sichieri, R.; Gigante, D. P. <i>Epidemiologia Nutricional.</i> Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007. <i>(disponível gratuitamente no Scielo livros)</i>			
VANUCCHI, H. Nutrição e Metabolismo – Consumo Alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
Bibliografia complementar:			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



CRISPIM, S. P. **Manual fotográfico de quantificação alimentar infantil**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2018.

DUARTE, A. C. G. **Avaliação Nutricional - Aspectos Clínicos e Laboratoriais**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

DWYER J. T. **Avaliação do Consumo Alimentar**. In: SHILS ME *et al.* Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Barueri: Manole; 2003. p. 1001-06.

GIBSON R. S. **Principles of Nutritional Assessment**. New York: Oxford University Press; 2005.

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

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

TADDEI, J. A. A. C.; LANG, R. M. F. *et al.* **Avaliação do Consumo Alimentar**. In: Domene, SMA. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Educação Alimentar e Nutricional		Código: NCS007	
Nome do Componente Curricular em inglês: Food and Nutrition Education			
Nome e sigla do departamento: Departamentos de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 15 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Conceitos básicos em educação. Educação Alimentar e 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 Alimentar e Nutricional. Prática de extensão: desenvolvimento de ação de educação alimentar e nutricional.			
Conteúdo programático: 1. Conceitos básicos em educação 1.1 Educação: conceitos e objetivos 1.2 Diferenças entre educação formal e informal 1.3 Educação alimentar e nutricional: conceitos e objetivos 1.5 Trajetória da educação alimentar e nutricional no Brasil 1.6 Educação alimentar e nutricional no contexto da Saúde Coletiva 1.7 Educação alimentar e nutricional no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional 2. Aspectos culturais do fato social alimentar 2.1 Alimento e suas perspectivas de análise 2.2 Conceitos relacionados à alimentação 2.3 Fatores determinantes das práticas alimentares 2.4 Evolução e modificações dos hábitos alimentares no Brasil 2.5 Cultura alimentar no Brasil: Influências históricas 3. Educação Alimentar e Nutricional 3.1 Aspectos inerentes da educação alimentar e nutricional 3.2 Referencial teórico da educação alimentar e nutricional 3.3 Educação alimentar e nutricional pautada na Regulamentação da Profissão do Nutricionista 3.4 Competências e Habilidades do nutricionista na educação alimentar e nutricional 3.5 Educação alimentar e nutricional nas diferentes áreas de atuação do Nutricionista, para resolução dos desafios e das situações cotidianas, respeitando-se aspectos fisiológicos, culturais, éticos e psíquicos. 3.6 Teorias educacionais e comportamentais associadas à educação alimentar e nutricional			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



4. Métodos e técnicas aplicáveis à Educação Alimentar Nutricional

- 4.1 Elaboração do diagnóstico situacional
- 4.2 Formulação da ação de educação alimentar e nutricional
- 4.3 Métodos e técnicas aplicáveis em educação alimentar e nutricional
- 4.4 Implementação da ação de educação alimentar e nutricional
- 4.5 Avaliação da ação de educação alimentar e nutricional

5. Elaboração de projetos e intervenções em Educação Alimentar Nutricional

- 5.1 Escolher um grupo de indivíduos que necessita de intervenção nutricional
- 5.2 Nesse grupo, fazer um primeiro contato e identificar os problemas e elaborar um diagnóstico situacional
- 5.3 Hierarquizar as prioridades de intervenção
- 5.4 Elaborar metodologias apropriadas para serem executadas no grupo alvo
- 5.5 Escolher os melhores métodos em educação alimentar e nutricional
- 5.6 Elaborar os materiais de apoio necessários
- 5.7 Elaborar um projeto escrito em sala de aula
- 5.8 Realizar a intervenção nutricional
- 5.9 Realizar a avaliação

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. 68 p. ISBN: 978-85-60700-59-2

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Disponível em: SciELO Books.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**, 2. ed. Rio de Janeiro-RJ: Guanabara Koogan, 2017.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde). ISBN 978-85-334-1911-7

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il. ISBN 978-85-334-2176-9

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Instrutivo: metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica**. Brasília, 2016. 166p.

CERVATO-MANCUSO, A. M.; VINCHA, K. R. R. S. *et al.* Educação Alimentar e Nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 26, n. 1, p. 225-249, 2016.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



SANTOS, L. A. S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência Saúde Coletiva**, v. 17, n. 2, p. 455-462, 2012.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



4.4 Protocolo de acompanhamento nutricional da gestante, considerando aspectos éticos, socioculturais e psíquicos.

5. Gestação de alto risco

- 5.1 Peso deficiente e excessivo na gestação
- 5.2 Gravidez na adolescência
- 5.3 Anemias na Gestação
- 5.4 HIV na gestação
- 5.5 Diabetes mellitus gestacional
- 5.6 Síndromes hipertensivas da gestação
- 5.7 Uso de drogas lícitas, ilícitas e medicamentos na gestação

6. Aleitamento materno

- 6.1 Anatomia da mama e fisiologia da lactação
- 6.2 Benefícios da amamentação à saúde do binômio mãe-filho
- 6.3 Direitos da mãe trabalhadora

7. Assistência nutricional à nutriz

- 7.1 Avaliação nutricional da nutriz
- 7.2 Recomendações e orientações nutricionais à nutriz
- 7.3 Protocolo de atendimento nutricional da nutriz, considerando aspectos éticos, socioculturais e psíquicos.

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). Ed. Medbook, 2011.

Bibliografia complementar:

BARBOSA, J. M. et al. **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. Ed Medbook, 2013.

BERTOLETTI, F. F.; MORON, A. F.; FILHO, J. B. et al. **Psicologia na prática obstétrica – Abordagem interdisciplinar**. São Paulo: Manole, 2007.

DOUGLAS, C. R. **Fisiologia Aplicada à Nutrição**, 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

FISBERG, M. R.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L. **Inquéritos alimentares – Métodos e bases científicos**. São Paulo: Manole, 2007.

ZUGAIB. **Obstetrícia**. São Paulo: Manole, 2009 (disponível na biblioteca da Medicina/UFOP).



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



NOGUEIRA, M. I. Assistência pré-natal: prática de saúde a serviço da vida. São Paulo: Hucitec, 1994.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição		Código: NCS009	
Nome do Componente Curricular em inglês: Food and Nutrition Policies and Programs			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social – DENCs		Unidade acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 03 horas/aula	Prática 01 horas/aula
Ementa: Situação Alimentar e Nutricional no Brasil. A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) como princípio. Vigilância Alimentar e Nutricional. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil. A Inserção do Nutricionista nas Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição.			
Conteúdo programático: 1. Situação Alimentar e Nutricional no Brasil 1.1 Conceitos fundamentais no campo das políticas públicas de alimentação e nutrição 1.2 Histórico das Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil 1.3 Evolução histórica da Situação Alimentar e Nutricional no Brasil 2. A Segurança Alimentar e Nutricional como princípio 2.1 Conceito de Segurança Alimentar e Nutricional 2.2 A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) 2.3 Lei Orgânica de Segurança Alimentar (LOSAN) e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional –SISAN 2.4 Sistemas alimentares e a Segurança Alimentar e Nutricional 2.5 Controle social e Segurança Alimentar e Nutricional 3. Vigilância Alimentar e Nutricional 3.1 A alimentação e nutrição na perspectiva da Vigilância em Saúde 3.2 Histórico e importância da Vigilância Alimentar e Nutricional 3.3 Coletas de dados e produção de informações 4. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) 4.1 Princípios e Diretrizes PNAN 4.2 Responsabilidades Institucionais na implementação da PNAN 5. Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



5.1 Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Implantação e implementação das diretrizes do Guia Alimentar da População Brasileira, Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil; Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE); Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT); Programa de Aquisição de Alimentos

5.2 Vigilância Alimentar e Nutricional: Prevenção e controle da obesidade e doenças crônicas; Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade; Programa Academia da Saúde; Programa Saúde na Escola; Programa Crescer Saudável

5.3 Prevenção e Controle de Agravos Nutricionais: Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A (PNSVA), Fortificação da Alimentação Infantil com Micronutrientes em Pó (vitaminas e minerais) – NutriSUS; Programa Nacional de Suplementação de Ferro (PNSF); Estratégia de Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil (PROTEJA); Organização da Atenção Nutricional nas Redes de Atenção à Saúde (RAS): Linha de cuidado do Sobrepeso e Obesidade

5.4 Programa de transferência condicionada de renda: Bolsa Família

6. A Inserção do Nutricionista nas Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição

6.1 Importância do nutricionista na implementação dos princípios e diretrizes da PNAN

6.2 A inserção e papel do nutricionista nos diferentes Programas de Alimentação e Nutrição

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica**. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/marco_referencia_vigilancia_alimentar.pdf

BURITY, V.; FRANCESCHINI, T.; VALENTE, F.; RECINE, E.; LEÃO, M.; CARVALHO, M. F. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional** / Valéria Burity ... [et al.]. - Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p. Disponível em: https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2016/12/dhaa_no_contexto_da_san.pdf. Acesso em 01 Dez. 2021.

JAIME, P. C. (org). **Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição**. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. atualizada Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/miolo_guia_ajustado2019_2.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



BRASIL. Ministério da Saúde. **Situação alimentar e nutricional no Brasil: excesso de peso e obesidade da população adulta na Atenção Primária à Saúde.** Brasília: Ministério da Saúde, 2020. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/atlas_situacao_alimentar_nutricional.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. **Situação alimentar e nutricional da população idosa na atenção primária à saúde no Brasil.** Ministério da Saúde, 1. ed. Brasília, 2021. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/situacao_alimentar_populacao_idosa.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica.** Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/marcadores_consumo_alimentar_atencao_basica.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual instrutivo: implementando o guia alimentar para a população brasileira em equipes que atuam na Atenção Primária à Saúde.** Universidade de São Paulo. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/manual_instrutivo_guia_alimentar_pop_brasileira.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde.** Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/protocolo_sisvan.pdf.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN.** Brasília: Ministério da Saúde, 2011. (Série G. Estatística e Informação em Saúde). Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual orientador para aquisição de equipamentos antropométricos.** Brasília: Ministério da Saúde, 2012. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/manual Equipamentos_2012_1201.pdf

CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SUSTENTÁVEL DE MINAS GERAIS. **Contribuição das instituições de ensino superior para a segurança alimentar e nutricional sustentável em Minas Gerais.** Belo Horizonte: CONSEA-MG 2010. 273 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



MALUF, R. S.; MENEZES, F.; VALENTE, F. L. S. **Contribuição ao tema da segurança alimentar no Brasil.** [S.l.: s.n.] 1995. 19p.

Obs: Outras referências poderão ser incluídas de acordo com a necessidade de atualização da disciplina.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Epidemiologia Nutricional		Código: NCS010	
Nome do Componente Curricular em inglês: Nutritional Epidemiology			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 45 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 03 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Avaliação da magnitude, frequência e distribuição dos principais distúrbios nutricionais. Métodos de avaliação alimentar e nutricional. Transição Nutricional. Epidemiologia das carências nutricionais. Epidemiologia das Doenças Crônicas.			
Conteúdo programático: 1. Epidemiologia nutricional: definição, objetivos, histórico e aplicações 1.1 Definição e objetivos da Epidemiologia Nutricional 1.2 Evolução história da Epidemiologia nutricional 1.3 Revisão dos estudos epidemiológicos 2. Vigilância nutricional no Brasil 2.1 Revisão dos principais métodos de avaliação do consumo alimentar 2.2 Principais inquéritos de alimentação e nutrição no Brasil 2.3 Principais estudos/pesquisas nacionais em saúde 3. Tópicos especiais em epidemiologia nutricional 3.1 Transição nutricional: conceito e características 3.2 Dupla carga de má nutrição 3.3 Síndrome global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas 3.4 Ambiente alimentar 3.5 Nutrição baseada em evidências 4. Evolução de determinantes imediatos da obesidade e das doenças crônicas 4.1 Consumo alimentar 4.2 Epidemiologia e avaliação da atividade física 4.3 Epidemiologia do comportamento sedentário 4.4 Epidemiologia do tabagismo 5. Epidemiologia das Carências Nutricionais 5.1 Desnutrição Infantil 5.2 Anemia ferropriva 5.3 Hipovitaminose A			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 5.4 Hipovitaminose D
- 5.5 Deficiência de iodo
- 5.6 Dieta, flúor e cárie dental

6. Epidemiologia da Obesidade e das Doenças Crônicas

- 6.1 Sobrepeso e obesidade
- 6.2 Doenças cardiovasculares
- 6.3 Hipertensão Arterial
- 6.4 Diabetes
- 6.5 Síndrome Metabólica

Bibliografia básica:

DWYER, J. T. **Avaliação do Consumo Alimentar**. In: SHILS ME *et al.* Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Barueri: Manole, 2003. p. 1001-06.

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

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007. 580p. (*disponível gratuitamente no Scielo livros*)

WILLETT, W. **Nutritional epidemiology**. 2. ed. New York: Oxford University Press, 1998. 514 p.

Bibliografia complementar:

Comissão The Lancet. **A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas. Alimentando Políticas**. 2019. Disponível em: https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/08/idec-the_lancet-sumario_executivo-baixa.pdf

GALVÃO, C. M.; SAWADA, N. O. Prática baseada em evidências: estratégias para sua implementação na enfermagem. **Revista Brasileira de Enfermagem**, v. 56, n. 1, p. 57-60, 2003.

GLANZ K, S. J. F.; SAELENS, B. E.; FRANK, L. D. Healthy nutrition environments: concepts and measures. **American Journal of Health Promotion**, v. 19, n. 5, p. 330-33, 2005.

IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101742.pdf>

Ministério da Saúde. **Situação alimentar e nutricional do Brasil: excesso de peso e obesidade da população adulta na Atenção Primária à Saúde**. 2020. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atlas_situacao_alimentar_nutricional_populacao_adulta.pdf



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Organização Mundial de Saúde. **The double burden of malnutrition:** policy brief. 2017. Disponível em: <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-NMH-NHD-17.3>

Painel Global. Melhoria da nutrição através do aprimoramento dos ambientes alimentares. Resumo de políticas nº 7. Londres, Reino Unido: Painel Global sobre Agricultura e Sistemas Alimentares para a Nutrição, 2017.

TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A, VEJA, J. B. **Nutrição em Saúde Pública.** 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



4. Dietas modificadas

4.1 Quanto à composição

4.2 Quanto à consistência (normal/geral, branda, pastosa, semi-líquida (leve), líquida completa e líquida restrita)

4.3 Manual de Dietas

4.4 Abordagem gastronômica na elaboração de cardápios hospitalares.

5. Dieta enteral artesanal

5.1 Elaboração de dietas artesanais

6. Preparações especiais

6.1 Com restrição de potássio; de purinas; de sódio

6.2 Sem adição de açúcares

6.3 Isenta de glúten

Bibliografia básica:

AUGUSTO, A. L. P. *et al.* **Terapia Nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2002.

NEPA – UNICAMP. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos**. 4. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole. 2008.

SILVA, S. M. C. S.; MARTÍNEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (E-book Minha Biblioteca)

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. (E-book Biblioteca Virtual Pearson).

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução FNDE/CD no 6, de 8 de maio de 2020. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE**. 2020. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, edição 89, p. 38, 12 de maio de 2020.

BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria nº 193, de 05 de dezembro de 2006. **Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT**. Diário Oficial da União: 07 de dezembro de 2006.

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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Dietoterapia I		Código: NCS011	
Nome do Componente Curricular em inglês: Dietotherapy I			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 75 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 03 horas/aula	Prática 02 hora/aula
Ementa: Introdução à dietoterapia. Dietoterapia aplicada aos distúrbios do comportamento alimentar e do peso corporal. Recuperação nutricional do paciente desnutrido. 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 1.4 Interseção da dietoterapia com os aspectos éticos, culturais, psíquicos e biológicos. 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. Terapia Nutricional Enteral e Parenteral 3.1 Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional: composição, organização e regulamentação 3.2 Nutrição Enteral: indicações, vias de acesso, formulações, cálculos dietéticos, complicações e monitoramento 3.3 Nutrição Parenteral: indicações, vias de acesso, formulações, cálculos, complicações e monitoramento 4 Recuperação nutricional do paciente desnutrido 4.1 Fisiopatologia e dietoterapia da desnutrição por inanição 4.2 Fisiopatologia e dietoterapia da desnutrição por estresse metabólico 4.3 Síndrome da realimentação 5 Dietoterapia aplicada às doenças e malformações do trato gastrointestinal e glândulas anexas 5.1 Doenças e cirurgias da boca e esôfago 5.2 Doenças e cirurgias do estômago			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 5 .3 Doenças e cirurgias do intestino delgado
- 5 .4 Doenças e cirurgias do intestino grosso e reto
- 5 .5 Doenças e cirurgias do fígado
- 5 .6 Doenças e cirurgias da vesícula biliar
- 5 .7 Doenças e cirurgias do pâncreas exócrino

Bibliografia básica:

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 4. ed. In: Schor, N. (ed) Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/ EPM. São Paulo: Manole Ltda, 2019.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

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

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

Bibliografia complementar:

AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. Barueri: Manole, 2009.

CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri: Manole, 2009.

DOUGLAS, C. R. R. **Fisiologia Aplicada à Nutrição**, 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

NUNES, M. A. A. *et al.* **Transtornos Alimentares e Obesidade**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

SHILLS, M. E. *et al.* **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9. ed. Barueri: Manole, vol. 1 e 2, 2003.



- 4.1 Aspectos fisiológicos
- 4.2 Avaliação do crescimento e desenvolvimento
- 4.3 Necessidades, recomendações, diagnóstico e acompanhamento nutricional, considerando aspectos éticos, socioculturais e psíquicos.
- 4.4 Hábitos alimentares e comportamento alimentar

5. Adolescente

- 5.1 Aspectos fisiológicos e nutricionais
- 5.2 Avaliação do crescimento e desenvolvimento
- 5.3 Maturação sexual
- 5.4 Necessidades, recomendações, diagnóstico e acompanhamento nutricional, considerando aspectos éticos, socioculturais e psíquicos.
- 5.5 Hábitos alimentares e comportamento alimentar

6. Vulnerabilidade Biológica

- 6.1 Desnutrição; Anemias nutricionais; Hipovitaminose A; Obesidade
- 6.2 Infecções Respiratórias Agudas; Diarreias Infecciosas Agudas e Parasitárias; Alergias Alimentares; Transtornos do Espectro Autista (TEA) e Síndrome de Down
- 6.3 Aspectos fisiopatológicos e nutricionais
- 6.4 Diagnóstico e acompanhamento nutricional, considerando aspectos éticos, socioculturais e psíquicos.

Bibliografia básica:

ACCIOLY, E. *et al.* **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. : Il. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf

CARVALHO, M. R.; GOMES, C. F. **Amamentação: bases científicas**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. il. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730846/cfi/6/10!/4/2/4@0:0>

EUCLYDES, M. P. **Nutrição do lactente**: base científica para uma alimentação adequada. Viçosa, MG: UFV, 2014.

PRIORE, S. E. *et al.* (Org.). **Nutrição e Saúde na Adolescência**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

Bibliografia complementar:

ALVARENGA, M. *et al.* **Nutrição comportamental**. 2. ed. São Paulo: Editora Manole, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520456163>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



BARBOSA, J. M. *et al.* **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil.** Rio de Janeiro: Medbook, 2013. 488p.: il. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830390/cfi/0!/4/2@100:0.00>

LAMOUNIER, J. A.; WELFORT, V. **Nutrição em Pediatria:** da neonatologia à adolescência. 2. ed. São Paulo: Manole, 2017. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555762266/cfi/6/2!/4/2@0.00:0.00>

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. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830345/cfi/2!/4/2@100:0.00>

VITOLLO, M. R. **Nutrição:** da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



BROWN, J. A. C. **Psicologia Social da Indústria**. São Paulo: Atlas, 1967.

CAMPOS, R. H. F. (org.). **Psicologia Social Comunitária**: da solidariedade à autonomia. Rio de Janeiro: Vozes, 2002.

CHIAVENATO, I. **Recursos Humanos**. São Paulo: Atlas, 2002.

Bibliografia complementar:

IORELLI, J. O. **Psicologia para Administradores**: Integrando teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2001.

FREUD, S. **Obras completas**. Rio de Janeiro: Imago, 1977.

KLINEBERG, O. **Psicologia Social**. Rio de Janeiro: Fundo Cultura, vol. 1-11, 1959.

KOLB, D. A. **Psicologia Organizacional**: Uma Abordagem vivencial. São Paulo: Atlas, 1978.

LANE, S. T.; MAURER, W. C. (org.) **Psicologia Social**: O Homem em Movimento, São Paulo: Brasiliense, 1987.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Dietoterapia II		Código: NCS012	
Nome do Componente Curricular em inglês: Dietotherapy II			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social -DENCS		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: [x] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 03 horas/aula	Prática 01 hora/aula
<p>Ementa: Dietoterapia para pacientes com Doenças Endócrinas e Metabólicas. Dietoterapia para pacientes com Doenças Cardiovasculares. Dietoterapia para pacientes nas Doenças Renais. Dietoterapia para pacientes nas Doenças Pulmonares. Dietoterapia para pacientes com doenças infecto-contagiosas. Dietoterapia para pacientes com câncer. Dietoterapia para pacientes com doenças neurológicas. Dietoterapia para pacientes com úlceras de decúbito. Dietoterapia no estresse metabólico. Dietoterapia nas doenças reumáticas e ósseas. Prescrições para micronutrientes.</p>			
Conteúdo programático:			
1. Dietoterapia nas Doenças Endócrinas e Metabólicas			
1.1 Alterações na glândula tireóide: Hiper e hipotireoidismo			
1.2 Alterações no córtex da glândula supra-renal: Síndrome de Cushing e Doença de Addison			
1.3 Alterações na glândula hipófise: Diabetes insípido			
1.4 Alterações no pâncreas endócrino: Hipoglicemia funcional (hiperinsulinismo)			
1.5 Diabetes Melito (DM) e Síndrome Metabólica no adulto			
1.6 Síndrome do ovário policístico			
1.7 Prescrições de micronutrientes			
2. Dietoterapia nas Doenças Cardiovasculares			
2.1 Hipertensão Arterial (HA)			
2.2 Dislipidemias no adulto			
2.3 Aterosclerose			
2.4 Infarto agudo do Miocárdio (IAM)			
2.5 Insuficiência Cardíaca Congestiva (ICC)			
2.6 Transplante cardíaco			
2.7 Prescrições de Micronutrientes			
3. Dietoterapia nas Patologias Renais			
3.1 Litíase Renal			
3.2 Síndromes Nefrítica e Nefrótica no adulto			
3.3 Insuficiência Renal Crônica (IRC) no adulto (tratamento conservador e terapia renal substitutiva)			
3.4 Insuficiência Renal Aguda (IRA)			
3.5 Transplante Renal			
3.6 Prescrições de Micronutrientes			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



4. Dietoterapia nas Doenças Pulmonares

- 4.1 Tuberculose Pulmonar (TBC)
- 4.2 Asma
- 4.3 Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC)
- 4.4 Doença Pulmonar aguda
- 4.5 Prescrições de Micronutrientes

5. Dietoterapia na AIDS

6. Doenças Neurológicas

- 6.1 Doença de Alzheimer
- 6.2 Doença de Parkinson
- 6.3 Epilepsia
- 6.4 Prescrições de Micronutrientes

7. Dietoterapia no Câncer e no Transplante de Medula Óssea (TMO)

8. Dietoterapia nas grandes queimaduras, sepse e paciente crítico

9. Dietoterapia nas úlceras de decúbito

10. Dietoterapia nas doenças reumáticas e ósseas

- 10.1 Gota
- 10.2 Artrite reumatóide
- 10.3 Fibromialgia
- 10.4 Lúpus Eritematoso Sistêmico
- 10.5 Osteomalácia e osteoporose

Bibliografia básica:

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 2. ed. In: SCHOR, N. (ed) Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/ EPM. São Paulo: Manole Ltda, 2018.

CUPPARI, L. **Nutrição nas Doenças Crônicas Não-transmissíveis**. São Paulo: Editora Manole, 2009.

ROSS, A. R. CABALLERO, C.; COUSINS, B.; Robert J.; TUCKER, K. L.; ZIEGLER, T. 11. ed. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. Editora Manole, 2016.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

Bibliografia complementar:

COSTA, M. J. C. Interpretação de exames bioquímicos para o Nutricionista. 2. ed. São Paulo: Editora Manole, 2015.

CUPPARI, L.; AVESANI, C. M; KAMIM. **Nutrição na Doença Renal Crônica**. 1. ed. Editora Manole: São Paulo, 2013.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



DOUGLAS, R. C. **Fisiologia Aplicada à Nutrição**, 2. ed. Grupo GEN, 2006.

MIOLA, T. M.; PIRES, F. R. O. **Nutrição em oncologia**. 2. ed. Editora Manole: São Paulo, 2020.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Toxicologia Geral e dos Alimentos		Código: FAR039	
Nome do Componente Curricular em inglês: General and Food Toxicology			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Farmácia - DEFAR		Unidade Acadêmica: EFAR	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: 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 2. 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. Biotransformações 3. Agentes tóxicos naturalmente presentes nos alimentos: 3.1 Glucosídeos cianogênicos, promotores de flatulência, inibidores de tripsina, fitohemaglutininas, saponinas, toxinas produzidas por fungos (micotoxinas), ácido fítico (ftatos), inibidores de amilases, cafeína, teofilina, teobromina, vitaminas, aminoácidos, peptídeos, proteínas, toxinas 3.2 Aditivos alimentares – aspectos toxicológicos 3.3 Conservantes (preservantes); 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); Agentes espessantes; acidulantes, emulsificantes, antiaglomerantes, agentes graxos; Nitratos, nitritos, sulfitos, cloreto de sódio 4. Contaminantes orgânicos: Praguicidas (Organoclorados, organofosforados, carbamatos, nicotinoides, piretroides, etc). Hormônios, medicamentos 5. Contaminantes inorgânicos: elementos não essenciais (arsênio, chumbo, cádmio, mercúrio, etc)			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



6. Alterações ocasionadas durante o processamento dos alimentos

7. Interação alimento embalagem

Bibliografia básica:

MINHA BIBLIOTECA

KLAASSEN, C. D. WATKINS III. J. B. **Fundamentos em toxicologia de Casarret e Doull**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. 706p.

SHIBAMOTO, T.; LEONARD, F. B. **Introdução à toxicologia alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 320p.

Biblioteca LECTIO

OGA, S.; CAMARGO, M. M. de A.; BATISTUZZO, J. A. de O. **Fundamentos de toxicologia**. 3. ed. São Paulo: Atheneu 2008. 677p.

Biblioteca VIRTUAL PEARSON

LARINI, L. **Toxicologia dos praguicidas**. São Paulo: Manole 1999. 230 p.

Bibliografia complementar:

Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) -
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (ANVISA) -
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/agrotoxicos>

World Health Organization (WHO) – International Agency For Research on Cancer (IARC)
- https://www.iarc.who.int/cards_page/iarc-publications/



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição e Saúde II - Abordagem em Saúde Coletiva		Código: NCS013	
Nome do Componente Curricular em inglês: Integrated Practical in Nutrition and Health II - Approach in Collective Health			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 30 horas	Teórica 00 horas/aula	Prática 02 hora/aula
Ementa: Atuação do nutricionista em atividades de saúde coletiva que compõem a Atenção Nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, e Segurança Alimentar e Nutricional. Atuação em ações, programas e políticas públicas de alimentação, nutrição e proteção social, ambiente escolar, rede socioassistencial e atenção primária. Atuação do nutricionista em equipe multiprofissional e interdisciplinar.			
Conteúdo programático: 1. Atenção Primária à Saúde 1.1 Atendimento compartilhado 1.2 Matriciamento 1.3 Educação continuada 2. Segurança Alimentar e Nutricional 2.1 Atividades do nutricionista no âmbito da Rede Socioassistencial 2.2 Identificação de estruturas comunitárias e equipamentos públicos e privados de apoio às famílias e segmentos sociais vulneráveis 3. Gestão em saúde 3.1 Diagnóstico e planejamento de ações 3.2 Vigilância e monitoramento de ações em nutrição 4. Ações coletivas no âmbito da promoção da saúde, respeitando aspectos fisiológicos, éticos e socioculturais. 5. Instâncias de controle social: conselhos, comissões e conferências			
Bibliografia básica: CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução 600 de fevereiro de 2018 . Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Texto retificado em 23 de maio de 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 20 mar. 2021.

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.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Instrutivo: metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica**. Brasília, 2016. 166p.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017. Política Nacional de Atenção Básica**. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prt2436_22_09_2017.html. Acesso em: 20 abr. 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN Nº 465, DE 23 DE AGOSTO DE 2010**. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm. Acesso em: 20 abr. 2022.

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. ISBN: 978-85-60700-59-2

ROUQUAYROL, M. Z. **Epidemiologia & Saúde**. 3. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1988. 492 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Planejamento para Serviços de Alimentação		Código: ALI009	
Nome do Componente Curricular em inglês: Food Services Planning			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: [x] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 75 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 03 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Conceitos e processos de gerenciamento de serviços de alimentação para coletividades sadias. Refeições Transportadas. Inovação tecnológica. Planejamento físico-funcional de restaurantes. Organização de creches, lactários e bancos de leite. Visitas técnicas em serviços de alimentação e empresas no mercado de alimentação.			
Conteúdo programático			
<p>1. Introdução, conceitos, metodologias e processos de gerenciamento de serviços de alimentação para coletividade sadia</p> <p>2. Refeições transportadas</p> <p>2.1 Objetivos e situações em que ocorre a alimentação transportada</p> <p>2.2 Formas de distribuição</p> <p>2.3 Equipamentos, mobiliários e utensílios</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>			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Equipamentos, mobiliários e utensílios: classificação, tipos, distribuição por unidades de trabalho, seleção e aquisição, dimensionamento, instalação e operação dos equipamentos; higienização, conservação e manutenção

4.4 Previsão de material de consumo: gêneros alimentícios, descartáveis, limpeza, uniformes Impressos e formulários e artigos de expediente

5. Organização de creches

5.1 Espaço físico e instalações (leiaute)

5.2 Aspectos fundamentais: composição/dimensionamento de áreas/plantas baixas de creches; aspectos físicos gerais; 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:

KINGTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 1998.

PROENÇA, R. P. C. **Inovação Tecnológica na Produção de Refeições Coletivas**. Santa Catarina: Insular. 1997.

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.

Bibliografia complementar:

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.

GANDRA, Y. R. *et al.* **Avaliação de serviços de alimentação e nutrição**. São Paulo: Sarvier, 1983.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



MEZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação** - Planejamento e Administração – 6. ed. São Paulo: Manole, 2015. (E-book Minha Biblioteca)

MONTANA, P. J.; CHARNOV, B. H. **Administração**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

MUTTONI, S. **Administração de serviços de alimentação**. Alegre: Sagah, 2017. (E-book Minha Biblioteca)

SILVA FILHO, A. R. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinha industrial**. São Paulo: Varela, 1996.

Bibliografia disponibilizada em meio digital:

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Saúde e Nutrição da população idosa		Código: NCS020	
Nome do Componente Curricular em inglês: Health and Nutrition of Elderly Population			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 00 aulas
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 Fisiologia do envelhecimento aplicada à prática clínica			
1.5 Avaliação Multidimensional e Plano de cuidados			
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 autoavaliação 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. Alimentação e Nutrição no envelhecimento (indivíduos e coletividades)			
4.1 As alterações fisiológicas do envelhecimento que podem afetar as necessidades de nutrientes e inadequação do consumo alimentar			
4.2 Recomendações de ingestão diária de nutrientes			
4.3 Estratégias de promoção da saúde e prevenção de doenças e gerenciamento de polipatologias, considerando aspectos fisiológicos, éticos, socioculturais e psíquicos.			
Bibliografia básica:			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



BUSNELLO F. M. **Aspectos Nutricionais no processo do envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007.

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

MAGNONI D.; CUKIER C.; OLIVEIRA P. A. de. **Nutrição na terceira idade**. São Paulo: Savier, 2010.

MORAES E. M. (organizador). **Princípios básicos de geriatria e gerontologia**. Belo Horizonte: Coopemed; 2008. 700 p.

SISAP idoso - Sistema de Indicadores de saúde e acompanhamento de políticas do idoso. Disponível em: Acesso em: 18 de abril de.2018.

Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

Bibliografia complementar:

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

SOBOTKA, L. **Bases da nutrição clínica**. Rio de Janeiro, Rubio, 2008.

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.

Obs: Outros artigos/documentos/relatórios técnicos/livros poderão ser incluídos a cada semestre e de acordo com a necessidade de atualização da disciplina.

Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Práticas Integradas em Nutrição e Saúde III- Atendimento Clínico Nutricional		Código: NCS014	
Nome do Componente Curricular em inglês: Integrated Practical in Nutrition and Health III - Clinical Nutritional Assessment			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social -DENCS		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: [X] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 30 horas	Teórica 00 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Atendimento clínico nutricional individualizado. Avaliação nutricional. Conduta dietética/dietoterápica adequada à patologia e/ou fase da vida. Observar rotinas do serviço de nutrição em complexos hospitalares.			
Conteúdo programático: 1. Visita técnica hospitalar 1.1 Área física do hospital - referente ao serviço de nutrição 1.2 Regimento interno da instituição 1.3 Tipos de dietas e suplementos hospitalares fornecidas pelo serviço 1.4 Tipos de sondas e demais equipamentos necessários para a confecção e administração destas dietas 1.5 Rotina do serviço da Nutrição Clínica 1.6 Visita aos leitos dos pacientes internados e observação dos procedimentos relacionados à nutrição clínica 2. Treinamento – técnicas e instrumentos 2.1 Avaliação nutricional antropométrica 2.2 Avaliação nutricional dietética (Recordatório de 24h, Registros alimentares de 72h, Questionário de Frequência de Consumo Alimentar (QFCA) 2.3 Programas de cálculos dietéticos 2.4 Atualização de impressos do Ambulatório 3. Atendimento ambulatorial 3.1 Elaboração de protocolos 3.2 Triagem nutricional 3.3 Anamnese sociodemográfica, dietética e comportamental 3.4 Avaliação nutricional subjetiva, antropométrica e dietética 3.5 Determinação do diagnóstico nutricional 4. Interpretação de exames laboratoriais 4.1 Solicitação de exames laboratoriais, com a devida autorização			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



4.2 Interpretação dos achados

5. Planejamento e elaboração de conduta nutricional individualizada, considerando aspectos fisiológicos, éticos, culturais e psíquicos.

5.1 Cálculo dietético/dietoterápico

5.2 Elaboração do plano alimentar

5.3 Elaboração de folders com orientações

5.4 Preparação da lista de substituição

6. Aconselhamento nutricional e proposição de metas

7. Organização dos retornos da clientela

8. Discussões com o professor responsável

Bibliografia básica:

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

DUARTE, A. C. G. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

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

VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2008.

Bibliografia complementar:

Livros:

CGIBNEY, 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, 2007. 445p.

VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J. S. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2007. xxvi, 445 p. (Nutrição e metabolismo). ISBN 8527712504 (broch.)

Órgãos governamentais:

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. **Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 304/2003. **Dispõe sobre critérios para prescrição dietética na área de nutrição clínica e dá outras providências.**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 656, de 15 de



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



junho de 2020. **Dispõe sobre a prescrição dietética, pelo nutricionista, de suplementos alimentares e dá outras providências.**

FIDELIX, M. S. P. (org). **Manual Orientativo - Sistematização do Cuidado de Nutrição** / [organizado pela] Associação Brasileira de Nutrição. São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014. 66p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



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, considerando aspectos fisiológicos, éticos, culturais e psíquicos.

7.1 Avaliação Nutricional (clínica, bioquímica, dietética, antropométrica)

7.2 Prescrição dietética adequada à periodização do treinamento

8. Particularidades nutricionais

8.1 Prescrição dietética e avaliação antropométrica do desportista e do atleta com deficiências

8.2 Prescrição para idosos, gestantes e adolescentes atletas

8.3 Prescrição nutricional de atletas visando fortalecer sistema imune e evitar desconforto gastrointestinal

8.4 Mudanças de altitude e estresse térmico

8.5 Estratégias nutricionais para o atleta que viaja

8.6 Probióticos e fitoterapia

9. Particularidades da Nutrição esportiva para diferentes modalidades

Bibliografia básica:

BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. **Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte**. São Paulo: Manole, 2015.

DUNFORD, M. **Fundamentos de Nutrição no Esporte e no Exercício**. São Paulo: Manole, 2012.

HIRSCHBRUCH, M. D. **Nutrição Esportiva: Uma Visão Prática**. São Paulo: Manole, 2014.

JUNIOR, A. H. L.; LONGO, S. **Nutrição: do exercício físico ao esporte**. São Paulo: Manole, 2019.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Nutrição para o Esporte e o Exercício**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

- Bibliografia disponibilizada em meio digital: Minha UFOP -> Biblioteca Digital> Minha Biblioteca

Bibliografia complementar:

BIESEK, S.; ALVES L. A.; GUERRA, I. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2015.

CLARK, N. **Guia de Nutrição Desportiva**. Porto Alegre: Artmed, 2015.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



CARDOSO, M. A. **Nutrição e Dietética**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. São Paulo: Manole, 2020.

LANCHA, A. H. J.; ROGERI, P.S.; PEREIRA-LANCHA, L.O. **Suplementação Nutricional no Esporte**. São Paulo: Atheneu, 2009.

MUTTONI, S. **Nutrição e Dietética Avançada**. Porto Alegre: Grupo A, 2016.

PIMENTEL, C. V. M. B.; ELIAS, M. F.; PHILIPPI, S. T. **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. São Paulo: Manole, 2019.

MCARDLE, W. D; KATCH, F. I; KATCH, V. L. **Nutrição para o desporto e exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

- Bibliografia disponibilizada em meio digital: Minha UFOP -> Biblioteca Digital



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



VOLPATO, G. L. **Como escrever um artigo científico.** Recife: Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônoma, 2007.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Trabalho de Conclusão de Curso		Código: NCS015 (optativa)	
Nome do Componente Curricular em inglês: Undergraduate Thesis			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 00 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Elaboração e defesa pública de trabalho de conclusão de curso.			
Conteúdo programático: 1. Desenvolvimento de 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 em Nutrição 2. Elaboração e redação de monografia sob a supervisão de um orientador 3. Defesa pública, perante banca examinadora			
Bibliografia básica: SOUZA, E. L.; LYRA, C. O.; COSTA, N. D. L.; ROCHA, P. M.; UCHOA, A. C. Metodologia Da Pesquisa: Aplicabilidade em trabalhos científicos na área da saúde. Natal: Editora da UFRN, 2019. 312p. VOLPATO, G. L. Método lógico para redação científica. Botucatu: Best writing, 2010. VOLPATO, G. L. Dicas para Redação Científica. São Paulo: Editora Cultura Acadêmica, 2010.			
Bibliografia complementar: BASTOS, L. R.; PAIXÃO, L.; FERNANDES, L. M.; DELUIZ, N. Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisas, teses, dissertações e monografias. Rio de Janeiro: LTC, 2004. 222p. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2007. 244 p. USHMA, S. N. How to write a scientific masterpiece. Journal of Clinical Investigation. v. 117, p. 3599–3602, 2007.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



VOLPATO, G. L. **Como escrever um artigo científico.** Recife: Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônômica, 2007.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Dietoterapia Pediátrica		Código: NCS016	
Nome do Componente Curricular em inglês: Pediatric Dietotherapy			
Nome e sigla do departamento Nutrição Clínica e Social - DENCS		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: [x] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 2 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Introdução à dietoterapia pediátrica; Suporte Nutricional em pediatria. Erros inatos do metabolismo. Terapia nutricional nas enfermidades e alterações do trato gastrointestinal. Terapia nutricional em crianças portadoras de: desnutrição energético proteica grave, síndrome metabólica, cardiopatias, nefropatias, doenças neurológicas, hepatopatias, fibrose cística, câncer. Outras situações.			
Conteúdo programático: 1. Introdução a Dietoterapia Pediátrica 1.1 Conceito 1.2 Finalidade 1.3 Importância 1.4. Triagem Nutricional em Pediatria 1.5. Triagem Nutricional em Neonatologia 1.6 Necessidades, Recomendações e Prescrições Nutricionais, considerando aspectos fisiológicos, éticos, culturais e psíquicos. 2. Suporte Nutricional em pediatria 2.1 Nutrição Enteral: indicações, vias de acesso, formulações, cálculos dietéticos, complicações e monitoramento. 2.2 Nutrição Parenteral: indicações, vias de acesso, formulações, cálculos, complicações e monitoramento. 2.3 Monitorização nutricional e metabólica da criança grave (pré e pós cirúrgico, estresse metabólico, desequilíbrio hidroeletrólítico, choque séptico) 3. Terapia Nutricional nos erros inatos do metabolismo 3.1 Fenilcetonúria 3.2 Galactosemia 4. Terapia Nutricional nas enfermidades e alterações do trato gastrointestinal 4.1 Refluxo gastroesofágico e dispepsia 4.2 Constipação Crônica funcional na infância 4.3 Enterocolite necrosante e Síndrome do intestino curto			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



5. Terapia nutricional em crianças portadoras de:

- 5.1 Paralisia Cerebral
- 5.2 Epilepsia
- 5.3 Síndrome metabólica
- 5.4 Cardiopatias
- 5.5 Nefropatias
- 5.6 Hepatopatias

Bibliografia básica:

Artigos e Guias de domínio público, disponibilizados pelo professor em cada módulo.

FEFERBAUM, R.; FALCÃO, M. C. **Nutrição do recém-nascido**. São Paulo: Atheneu, 2005.

VASCONCELOS, M. J. O. B. **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: MedBook, 2011. Xxiv.

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J.A. **Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência**. 1. ed. Barueri: Manole, 2009.

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.

GANDOLFO, A. S.; REIS, A. P. S.; ZAMBERLAN, P.; FEFERBAUM, R. **Nutrição Clínica Pediátrica em Algoritmos**. 1 ed. São Paulo: Manole, 2022.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

OLIVEIRA, F. S. C. G.; LEITE, H. P.; SARNI, R. O. S.; PALMA, D. **Manual de Terapia Pediátrica**. 1 ed. São Paulo: Manole, 2014.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3. ed. vol. 1 e 2. São Paulo: Atheneu, 2001.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Administração de Serviços de Alimentação		Código: ALI117	
Nome do Componente Curricular em inglês: Food Services' Management			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 75 horas	Extensionista 00 hora/aula	Teórica 03 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: as teorias administrativas e o papel gerencial do nutricionista na gestão financeira e na gestão de pessoas em serviços de alimentação e nutrição. Saúde ocupacional em serviços 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 financeira			
2.1 Conceitos - a UAN e o contexto financeiro das organizações			
2.2 Custos - conceituação, classificação e métodos de apuração			
2.3 Análise gerencial de custos			
2.4 Gestão de compras e estoques			
2.5 Aquisições no setor público – licitações			
3. Gestão de pessoas			
3.1 Conceitos, objetivos e funções da gestão de pessoas			
3.2 Políticas e práticas de gestão de pessoas			
3.3 Legislação relativa à gestão de pessoas			
3.4 A função de gestão de pessoas: aspectos comportamentais e gerenciais			
3.5 O processo admissional – recrutamento, seleção e introdução do trabalhador ao cargo			
3.6 Cargos, salários e benefícios			
3.7 Treinamento e desenvolvimento			
3.8 Avaliação do desempenho			
3.9 Previsão qualitativa de pessoal – estrutura de cargos			
3.10 Previsão quantitativa - distribuição de pessoal			
4. Saúde ocupacional			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 4.1 Conceitos e objetivos
- 4.2 Plano de higiene do trabalho
- 4.3 Condições ambientais de trabalho
- 4.4 Elementos causadores de danos à saúde do trabalhador
- 4.5 Segurança do trabalho
- 4.6 Atribuições da organização na segurança do trabalho
- 4.7 Acidentes de trabalho – conceitos, causas e decorrências
- 4.8 Prevenção de acidentes
- 4.9 Equipamentos de proteção individual
- 4.10 Segurança nas unidades de alimentação e nutrição
- 4.11 Prevenção de incêndios
- 4.12 Áreas críticas na prevenção de incêndios

5. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)

- 5.1 Histórico, legislação e evolução do programa
- 5.2 Abordagem gerencial do programa
- 5.3 Papel do 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.

OLIVEIRA, L. M., PEREZ JR., J. H. **Contabilidade de custos para não contadores.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J. BISCONTINI, M. T. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

VERGARA, S. C. **Gestão de pessoas.** 16. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

Bibliografia complementar:

BORNIA, A. C. **Análise gerencial de custos.** 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.

KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopédia de serviços de alimentação.** São Paulo: Varela 1999.

MONTANA, P. J.; CHARNOV, B. H. **Administração.** 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.

OLIVEIRA, D. P. R. **Sistemas de informações gerenciais.** 9. ed. São Paulo: Atlas, 2004.



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

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

3.5 Distribuição - adequação dos fluxos de produção e distribuição (controle da distribuição das refeições), 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

4.1 Elementos e componentes dos gastos - custos e despesas

4.2 Previsão orçamentária

4.3 Planejamento financeiro - estratégias de previsão, aferição e controle de custos, lucratividade X produtividade

4.4 sistemas de aferição e controle utilizados

5. Gestão de pessoas

5.1 Políticas e práticas de gestão de pessoas definidas pela organização

5.2 Estrutura de cargos, salários e benefícios

5.3 Aspectos qualitativos e quantitativos do quadro de pessoal – modalidades profissionais empregadas e seu dimensionamento frente ao volume de produção

5.4 Processos de provimento de pessoal - recrutamento, seleção, introdução aos cargos, treinamento e desenvolvimento, e avaliação do desempenho

5.5 Atribuições, rotinas, roteiros, escalas de serviço

5.6 Legislação trabalhista

5.7 Aspectos comportamentais e gerenciais

5.8 Processos de comunicação interna e externa da unidade e da organização

5.9 mecanismos de controle da força de trabalho e regulação de conflitos

6. Programa de Alimentação do Trabalhador

6.1 Exigências do programa e legislação pertinente

6.2 Parâmetros nutricionais



- 6.3 Aspectos educacionais, modalidades de benefícios adotadas pela organização
6.4 Abordagem gerencial do programa e seus mecanismos de controle na organização, atribuições do profissional nutricionista como responsável técnico pela execução do programa
6.5 Dimensão financeira do programa – subsídios recebidos e investimentos da organização

7. Controle de Qualidade

- 7.1 Modalidades de programas, estratégias e metodologias utilizadas pela organização para gestão da qualidade dos produtos e serviços.
7.2 Padronização e controle estatístico de processos produtivos
7.3 Treinamento para a qualidade

8. Projeto

8.1 Desenvolvimento de projeto de interesse mútuo do estudante e da organização. São considerados pertinentes os projetos que permitam a identificação de desafios cotidianos e a proposição de soluções considerando-se aspectos biológicos, éticos, científicos, culturais, locais, regionais que promovam atuação multiprofissional, multidisciplinar e interprofissional, desenvolvidos nas seguintes áreas:

- Gestão – estudos relacionados aos produtos e às tecnologias de produção, adoção de novos sistemas de planejamento, controle, entre outros;
- 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)
- 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, entre outros;
- 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, entre outros.

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.

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



- Bibliografia disponibilizada em meio digital: Minha UFOP -> Biblioteca Digital

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, 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.

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

- Bibliografia disponibilizada em meio digital: Minha UFOP -> Biblioteca Digital



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Estágio Obrigatório em Nutrição Clínica		Código: NCS017	
Nome do Componente Curricular em inglês: Mandatory Internship in Clinical Nutrition			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 260 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 01 horas/aula	Prática 16 horas/aula
Ementa: Conhecimento e execução da rotina do nutricionista clínico em hospitais e/ou ambulatorios, atendimento nutricional de pacientes hospitalizados sob supervisão de nutricionistas clínicos e orientação de professores, seminários, discussões de casos clínicos, pesquisa clínica quando autorizada pelo Comitê de Ética do Hospital em questão.			
Conteúdo programático: 1. Conhecimento e execução da rotina do nutricionista clínico em hospitais e/ou ambulatorios 1.1 Conhecimento das Normas institucionais 1.2 Atribuições e responsabilidade do Nutricionista Clínico 1.3 Atuação multiprofissional, multidisciplinar e interprofissional na identificação de desafios do cotidiano e proposições de soluções, pautadas no reconhecimento da saúde como direito, em aspectos científicos, fisiológicos, éticos, culturais, psíquicos 2. Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados: 2.1 Triagem e Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado e/ou Ambulatorial; 2.2 Diagnóstico nutricional 2.3 Prognóstico nutricional 2.4 Planejamento e prescrição dietoterápica 2.5 Reavaliação e alta nutricional 2.6 Atendimento humanizado, comunicação e educação em saúde, e alimentar e 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			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



6. Atividades teóricas com apresentação e discussões de casos clínicos com a turma de estágio ao final

Bibliografia básica:

MAHAN, L. K.; AMP; ESCOTT – STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11. 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.

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

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

Bibliografia complementar:

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

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

DUARTE, A. C. G. **Avaliação nutricional:** aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

FIDELIX, M. S. P. (org). **Manual Orientativo - Sistematização do Cuidado de Nutrição** / [organizado pela] Associação Brasileira de Nutrição; São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014. 66p.

KLEINMAN, R. E. **American Academy of pediatrics.** Manual de Nutrição em pediatria. 6. ed. São Paulo: Lavie Med, 2011.

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Estágio Obrigatório em Nutrição em Saúde Coletiva		Código: NCS018	
Nome do Componente Curricular em inglês: Mandatory Internship in Nutrition in Collective Health			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 260 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 01 horas/aula	Prática 16 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 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 Sistema de Informação em Saúde 1.7 Controle Social no Sistema de Saúde 1.8 Gestão de pessoas e financiamento do SUS 2. Atuação do Nutricionista na Atenção Básica 2.1 Diagnóstico, atendimento e acompanhamento nutricional individual e coletivo 2.2 Acompanhamento multiprofissionais, multidisciplinares e interprofissionais nas unidades de saúde e no domicílio 2.3 Comunicação e 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 de projetos para a identificação de desafios do cotidiano e proposições de soluções, pautadas no reconhecimento da saúde como direito, em aspectos científicos, fisiológicos, éticos, culturais e psíquicos, junto a outras instituições que visem a melhoria dos indicadores de saúde. 2.6 Estratégia Saúde da Família (ESF) e Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) 3. Atuação do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE 3.1 Entidades executoras e beneficiárias do programa			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 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. Atuação do nutricionista em Políticas e programas institucionais

- 4.1 Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)
- 4.2 Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN)
- 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
- 4.5 Programas de promoção da alimentação adequada e saudável do Ministério da Saúde

5. Atuação do nutricionista nas Redes Socioassistenciais

- 5.1 Condicionais dos programas de transferência de renda (educacional e nutricional)
- 5.2 Cuidado nutricional em, APAE, ILPI, entre outros

6. Elaboração de relatórios, projetos, seminários e materiais educativos.

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://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf.

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.

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. Dispõe sobre o atendimento a alimentação escolar.

Bibliografia complementar:

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Disponível em:
http://conselho.saude.gov.br/biblioteca/livros/Manual_Para_Entender_Control_Social.pdf.

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

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

BRASIL; 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.).

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).

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

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.).



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINAS ELETIVAS



Nome do Componente Curricular em português: Gestão de Resíduos em Serviços de Alimentação e Nutrição		Código: ALI013	
Nome do Componente Curricular em inglês: Waste Management in Food and Nutrition Services			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 01 hora/aula	Prática 01 hora/aula
Ementa: Legislação ambiental. Gestão de resíduos sólidos. Produção mais limpa. Metodologias de quantificação de resíduos em Serviços de Alimentação e Nutrição. Gestão ambiental em diferentes tipologias de Serviços de Alimentação e Nutrição. Visitas técnicas a restaurantes.			
Conteúdo programático: 1. Legislação ambiental vigente			
2. Gestão de resíduos sólidos			
2.1 Modelos de gestão ambiental executado em empresas conexas aos Serviços de Alimentação e Nutrição			
3. Produção mais limpa			
3.1 Estudo de conceito			
3.2 Estudo de estratégias aplicáveis em Serviços de Alimentação e Nutrição			
4. Metodologias de quantificação de Resíduos			
4.1 Identificação da composição de resíduos			
4.2 Quantificação de resíduos por meio da segregação; pesagem e medição			
4.3 Resto ingestão			
5. Estratégias de Gestão Ambiental para diferentes Serviços de Alimentação e Nutrição			
Bibliografia básica: BRASIL. Conselho Nacional do Meio Ambiente. Resolução CONAMA nº. 237, de 19 de dezembro de 1997. Dispõe sobre Licenciamento Ambiental; competência da União, Estados e Municípios; listagem de atividades sujeitas ao licenciamento; Estudos Ambientais, Estudo de Impacto Ambiental e Relatório de Impacto Ambiental. Ministério do Meio Ambiente, Brasília, DF, 19 dez. 1997. Disponível em: http://www.pbh.gov.br .			
BRASIL. Lei Federal nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Disponível em: http://www.ambito-juridico.com.br/site/index.php._revista_artigos_leitura&artigo.

CORRÊA, M. S. **Desafio da gestão dos resíduos sólidos em unidades de alimentação e nutrição: proposições para legislação, instituições e formação profissional**. 2014. 109f. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Minas Gerais. Programa de Pós-Graduação em Programa de Pós-Graduação em Saneamento, Meio Ambiente e Recursos Hídricos. Belo Horizonte. 2014.

DONAIRE, D. **Gestão ambiental na empresa**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

FERREIRA, J. A. **Resíduos Sólidos: perspectivas atuais**. In: Resíduos Sólidos, Ambientes e Saúde: uma visão multidisciplinar. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2000.

Bibliografia complementar:

CARNEIRO, C. L. Plano de gerenciamento integrado de resíduos sólidos em um restaurante institucional: uma ferramenta operacional, visando melhorias na gestão ambiental. **Holos Environment**, v.13, n. 2, 2013.

CHAMBERLEM, S. R.; KINAZ, R. T.; CAMPOS, M. P. F. F. Resto de Ingestão e Sobra Descartada-Fonte de Geração de Resíduos Orgânicos em Unidades de Alimentação e Nutrição em Cuiabá-MT. **Alimentos e Nutrição**, v. 23, n. 2, 2012.

CORRÊA, M. S.; LANGE, L. Gestão de resíduos sólidos no setor de refeições coletivas. **Pretexto**, v. 12, n.1, 2011.

COSTA, F. X. Estudo qualitativo e quantitativo dos resíduos sólidos do Campus I da Universidade Estadual da Paraíba. **Revista de Biologia e Ciências da Terra**, v. 6, n. 1, 2006.

KINASZ, T. R. **Resíduos sólidos orgânicos em unidades de alimentação e nutrição: estudo de fatores relevantes na geração de resto, de sobras descartadas e no desperdício no preparo de hortaliças e frutas**. 2010.109f. Tese (Doutorado)- Universidade Federal de São Paulo. Programa de Pós-Graduação em Nutrição- São Paulo. 2010.

MENEZES, R. L.; SANTOS, F. C. A.; LEME, P. C. S. **Projeto de minimização de resíduos sólidos no restaurante central do Campus de São Carlos da Universidade de São Paulo**. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, Curitiba – PR, 23 a 25 de out. de 2002. Encontro Nacional de Engenharia de Produção. Curitiba:2002. Disponível: <http://www.producaoonline.ufsc.br/v.03n01/>, artigo. php.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



5.4 Técnicas em serviço formal

5.5 Montagem de mesas

6. Projeto

6.1 Elaboração de projeto na área de gastronomia para Unidades de Alimentação e Nutrição e para Serviços de Nutrição e Dietética.

Bibliografia básica:

FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S. M. F. **Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul.** São Paulo: Atheneu, 2002.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** 5. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

KÖVESI, B.; MARTINOLI, G.; CREMA, C.; SIFFERT, C. **400g: técnicas de cozinha.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2012.

REUND, F. T. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial.** 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2007.

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

- Bibliografia disponibilizada em meio digital: Minha UFOP -> Biblioteca Digital

Bibliografia complementar:

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação.** 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** 6. ed. São Paulo: SENAC, 2011.

GREGSON, P. W. **Festival Gastronômico: aspectos históricos, práticos e administrativos de um evento segmentado.** Barueri, SP: Minha Editora, 2005.

MARTINEZ, S.; SILVA, S. M. C. S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 2. ed. São Paulo: Roca, 2012.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade.** 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

VIERA, E. V.; CÂNDIDO, I. **Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico.** 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: mais ciência na cozinha.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

TRIDA, V. C.; FERREIRA, F. M. **Gestão da qualidade em serviços de alimentação- como elaborar um manual de boas práticas.** São Caetano do Sul: Yends, 2013. (E-book Biblioteca Pearson)

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



- Bibliografia disponibilizada em meio digital: Minha UFOP -> Biblioteca Digital



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Gestão de Negócios em Alimentação e Nutrição		Código: ALI014	
Nome do Componente Curricular em inglês: Business Management in Food and Nutrition			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: [x] presencial [] a distância			
Carga horária semestral 30 horas		Carga horária semanal 02 horas/aula	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Metodologias para planejamento e desenvolvimento de produtos. Gestão financeira. Legislação geral e especificamente aplicada à área. Aspectos éticos e de sustentabilidade relacionados com a gestão de empreendimentos.			
Conteúdo programático:			
1. Conceitos			
1.1 Aplicando conceitos de administração – as funções de planejamento, organização, coordenação e direção, e sua relação com os processos de trabalho			
1.2 Conceituando produtos – bens e serviços; características e peculiaridades de bens e de serviços; o atendimento ao cliente como diferencial dos serviços			
1.3 Princípios de gestão da produção			
2. Gestão Financeira			
2.1 Conceitos de custos e despesas; tipos de custos, componentes dos custos e das despesas			
2.2 Formação de preço; o conceito de lucro; formação de preços			
3. Empreendedorismo			
3.1 Termo e o perfil empreendedor – principais características e qualidades de um empreendedor.			
3.2 Estudo de casos de empreendedorismo em alimentação e nutrição			
4. Legislação			
4.1 Legislação geral e específica segundo as áreas de atuação – legislação trabalhista, sanitária, fiscal, previdenciária			
4.2 O microempreendedor individual – legislação, importância e vantagens da formalização do profissional			
4.3 Estatuto Nacional de Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte			
Bibliografia básica:			
BORNIA, A. C. Análise gerencial de custo : aplicação em empresas modernas. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2001.			
KELLER, K. L.; KOTLER, P. Administração de marketing . 14. ed. São Paulo: Pearson,			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



2012.

SLACK, N.; JOHNSTON, R.; CHAMBERS, S. **Administração da produção**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>
- Bibliografia disponibilizada em meio digital: Minha UFOP -> Biblioteca Digital

Bibliografia complementar:

KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de marketing**. 15. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2014.

KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1999.

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.

SEBRAE. **Como elaborar um plano de negócios**. Brasília, 2013. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Ufs/RN/Anexos/gestao-e-comercializacao-como-elaborar-um-plano-de-negocios.pdf>>

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>
- Bibliografia disponibilizada em meio digital: Minha UFOP -> Biblioteca Digital



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Análise Sensorial de Alimentos Aplicada à Nutrição		Código: ALI122	
Nome do Componente Curricular em inglês: Sensory Food Analysis Applied to Nutrition			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos – DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 01 hora/aula	Prática 01 hora/aula
Ementa: Conceitos, aplicações e atributos sensoriais. Condições de Teste. Diferentes tipos de testes: afetivos, discriminativos e descritivos. Análise de dados.			
Conteúdo programático: Conteúdo teórico: 1. Introdução 1.1 Terminologias e definições 1.2 Aplicações da análise sensorial em alimentação e nutrição 1.3 Fisiologia da percepção dos sentidos humanos 2. Fatores que interferem na avaliação sensorial: atitude, fisiológicos e psicológicos. 3. Requisitos para condução de testes sensoriais 3.1 Ambiente para aplicação de teste 3.2 Preparo e apresentação das amostras 4. Métodos discriminativos 4.1 Teste Triangular 4.2 Teste Duo-trio 4.3 Teste Comparação Pareada 4.4 Teste de Ordenação 4.5 Teste de Diferença do Controle 4.6 Análise dos dados 5. Métodos afetivos quantitativos 5.1 Teste de aceitação 5.2 Teste de preferência 5.3 Teste com escala do ideal 5.4 Análise dos dados 6. Métodos descritivos 6.1 Métodos não temporais			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



6.2 Métodos temporais
6.3 Análise dos dados

Conteúdo prático:

1. Apresentação do laboratório de análise sensorial
2. Teste de reconhecimento de aromas e gostos básicos
3. Testes afetivos
4. Testes de discriminativos
5. Testes afetivos: aceitação e preferência
6. Teste descritivos

Bibliografia básica:

CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: Editora UFV, 2005.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory evaluation techniques**. 4. ed. Boca Raton: CRC, 2007.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 4. ed. atual. e ampl. Viçosa: Editora UFV, 2018.

Bibliografia complementar:

KILCAST, D. **Sensory analysis for food and beverage quality control: a practical guide**. Boca Raton: CRC Press, 2010.

KILCAST, D. **Sensory analysis for food and beverage quality control: a practical guide** (Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition). Editora CRC Press
2010, 506p. ISBN-13: 978-1439831427

LAWLESS, H. T.; HEYMANN, H. **Sensory evaluation of food: principles and practices**. 2. ed. New York: Springer, 2010.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial descritiva**. 1. ed. Viçosa: Editora UFV, 2016.

NORA, F. M. D. **Análise sensorial clássica: fundamentos e métodos**. 1. ed. Canoas: Mérida Publishers, 2021. Disponível em:
<https://meridapublishers.com/111analise/111analise.pdf#page=118>

Bibliografia disponibilizada em meio digital:

- Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>
- Minha UFOP > Biblioteca Digital



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Bibliografia disponibilizada em meio digital:

- *Link* da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>
- Minha UFOP > Biblioteca Digital

Bibliografia Complementar:

ACADEMY OF NUTRITION AND DIETETICS. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, v. 116, n. 12, p. 1970-1980, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentação saudável para a pessoa idosa: um manual para profissionais de saúde**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE. 2020. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, edição 89, p. 38, 12 de maio de 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/ Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília, DF: FNDE, 2018. 106 p.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais/ Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2016. 65 p.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)/ organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski ; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. – Brasília: FNDE, 2017.43p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo. Amazônia à mesa: receitas com produtos da sociobiodiversidade para a alimentação escolar. Brasília : MAPA/SAF, 2019. 120 p.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Melhores receitas da alimentação escolar. Brasília: FNDE.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 56 p.

BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria Nº 193, de 05 de dezembro de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. **Diário Oficial**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



da União: 07 de dezembro de 2006.

LOBO, C. **Alimentação saudável na infância:** conceitos, dicas e truques fundamentais. 1. ed. São Paulo: MG Editores, 2015. (*E-book* Biblioteca Virtual Pearson)

PHILIPPI, S. T.; COLUCCI, A. C. A. (org.) **Nutrição e gastronomia.** 1. ed. Barueri: Manole, 2018. (*E-book* Minha Biblioteca)

WEFFORT, V. R. S. *et al.* Manual do lanche saudável. São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento Científico de Nutrologia, 2011, 52p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



4.5 Serviços profissionais – conceituação, características e problemas específicos dessa modalidade de marketing

4.6 Aspectos éticos relacionados ao marketing de serviços profissionais nas áreas da saúde, Nutrição e Alimentação

5. Comportamento do consumidor

5.1 Fatores que influenciam o comportamento de consumo

5.2 Influências do marketing no comportamento do consumidor

5.3 Segmentação e posicionamento de mercado

5.4 Comportamento e consumo na sociedade moderna

6. Pesquisas de mercado

6.1 Modalidades e metodologias de pesquisas de mercado

6.2 Aplicações em alimentação e nutrição

7. Marketing social, saúde, nutrição e ética – aspectos éticos e jurídicos

7. Atuação do nutricionista em marketing-representação em alimentação e nutrição

Bibliografia básica:

KOTLER, P., ARMSTRONG, G. **Princípios de marketing**. 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice-Hall do Brasil, 2005.

LAS CASAS, A. L. **Marketing de serviços**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

TLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil 2012.

Bibliografia complementar:

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

GOMES, I. M. **Como elaborar uma pesquisa de mercado**. Belo Horizonte: SEBRAE MINAS, 2013.

NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos**. São Paulo: ATLAS, 2003.

SANDHUSEN, R. L. **Marketing básico** - Série Essencial. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

SPILLER, E. S.; PIÁ, D.; LUZ, J. F.; SÁ, P. R. G. **Gestão de serviços e marketing interno**. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2011.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Biologia Molecular		Código: CBI281	
Nome do Componente Curricular em inglês: Molecular Biology			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Ciências Biológicas - DECBI		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 45 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 03 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Fundamentos da Biologia Molecular: Estrutura dos Ácidos Nucléicos; Organização Gênica e Estrutura Molecular do Gene; Replicação; Transcrição; Processamento de RNA; Código Genético e Tradução; Controle da Expressão Gênica; Mutação Molecular e Reparo. Clonagem Gênica, biblioteca genômica e de cDNA, Proteínas Heterólogas, PCR e suas variações, Sequenciamento, Transgênicos, Terapia gênica e Terapia celular.			
Conteúdo programático: 1. Fundamentos da Biologia Molecular 2. Estrutura dos Ácidos Nucleicos 3. Organização Gênica e Estrutura Molecular do Gene 4. Replicação; Mutação Molecular e Reparo 5. Transcrição; Processamento e Edição do RNA 6. Código Genético e Tradução 7. Controle da Expressão Gênica 8. Clonagem: bibliotecas de cDNA e genômica 9. Proteínas Heterólogas 10.PCR e suas variações 11. Sequenciamento 12. Transgênicos 13. Terapia gênica e Terapia celular			
Bibliografia básica:			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; MORGAN, D.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P.; WILSON, J.; HUNT, T. **Biologia Molecular da Célula**. 6. ed. Editora Artmed, 2017.

ZAHA, A.; FERREIRA, H. B. **Biologia Molecular Básica**. 5. ed. 2014.

WATSON, J. D.; BAKER, T. A.; BELL, S. P. **Biologia Molecular do Gene**. 7. ed. 2015.

Bibliografia complementar:

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2014. 1162 p. ISBN 9788527723619 (enc.).

EÇA, L. P. **Biologia Molecular: Guia Prático e Didático**. 2015.

MENCK, C. F. M. **Genética Molecular Básica**. 1. ed. Guanabara. 2017.

WATSON, J. D.; BAKER, T. A.; BELL, S. P. **Biologia Molecular do Gene**. 7. ed. 2015.

WATSON, J. D.; BABÁ, E. H. **DNA recombinante**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed 2009. 496 p. ISBN 9788536313757.



5. Neurulação

- 5.1 Formação da placa neural, das pregas neurais; neuróporos; fechamento do tubo neural. Cristas neurais e seus derivados. Formação dos somitos e seus derivados
- 5.2 Cristas neurais e seus derivados
- 5.3 Formação dos somitos e seus derivados
- 5.4 Dobramento do Embrião
- 5.5 Derivados das camadas germinativas
- 5.6 Desenvolvimento inicial do sistema cardiovascular: vasculogênese e angiogênese

6. Controle do desenvolvimento embrionário

- 6.1 Principais eventos do desenvolvimento humano da quarta a oitava semana
- 6.2 Placenta e Membranas Fetais: componente materno; reação decidual, decíduas basal, capsular e parietal; componente fetal; formação do córion frondoso e córion liso; circulação placentária; membrana placentária; funções da placenta

7. Parto

- 7.1 Estágios do trabalho de parto
- 7.2 Gêmeos e outras formas de gravidez múltipla

8. Anomalias Congênicas.

- 8.1 Classificação das malformações congênicas

9. Teratologia

- 9.1 Anomalias causadas por fatores genéticos, ambientais (teratógenos humanos conhecidos e por herança multifatorial)

Bibliografia básica:

MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. **Embriologia clínica**. 10.ed. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2016. 524p.

MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. **Embriologia básica**. 7. ed. [Rio de Janeiro, RJ]: Elsevier [2008]. 365 p.

SADLER, T. W. **Langman embriologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2010. 324 p.

Bibliografia complementar:

CARLSON, B. M CARLSON, B. M. **Embriologia humana e biologia do desenvolvimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 1996. xv, 408p.

GARCIA, S. M. L.; GARCIA FERNÁNDEZ, C. **Embriologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed 2012. 651 p.

GILBERT, S. F. **Developmental biology**. 6. ed. Sunderland: Sinauer c2000, 749p.

GILBERT, S. F. **Developmental Biology**. 5. ed. Sinauer Associates, Inc. Publishers, 1997.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N; SHIOTA, K. **Atlas colorido de embriologia clinica.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan c2002. 284 p.

WOLPERT, L.; BEDDINGTON, R. **Princípios de biologia do desenvolvimento.** 3.ed. Porto Alegre: Artmed 2008. 576 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Educação Física e Desportos I		Código: EFD301	
Nome do Componente Curricular em inglês: Physical Education and Sports I			
Nome e sigla do departamento: Centro Desportivo da UFOP – CEDUFOP		Unidade Acadêmica: EEFUFOP	
Modalidade de oferta: [X] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 00 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Esta disciplina tem como pressuposto básico a prática pedagógica de atividades físicas tais como jogos, esportes, ginástica, dança e outros temas da cultura corporal bem como o estudo dos aspectos sócio- filosóficos e políticos da Educação Física na realidade brasileira e dos princípios científicos que fundamentam estas mesmas atividades.			
Conteúdo programático: 1. Introdução à Educação Física na Universidade 1.1 Apresentação do significado e caracterização da EFD301 1.2 Histórico da Educação Física Curricular na Universidade 1.3 Concepções e conceitos 1.4 Princípios pedagógicos 2. Elementos Originais da Educação Física. 2.1. O ser humano 2.2. O movimento humano 2.3. Componentes intencionais internos e externos do movimento humano 3. Elementos Gerais de Educação Física. 3.1. A Educação Física e o Corpo 3.1.2 Consciência corporal X consumo corporal 3.1.3 Corpo instrumento 3.1.3 Corpo objeto 3.1.4 Corpo mercadoria 3.1.5 Corpo sexuado 3.1.6 Corpo místico 3.2. Bases Biológicas da Educação Física 3.2.1 Bioenergética: aerobismo e anaerobismo 3.2.2 Princípios científicos e fisiológicos da atividade física 3.3. O Jogo e o Esporte 3.3.1 Fundamento sócio – filosófico do esporte 3.3.2 A competição			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



3.3.3 Aspectos técnicos, táticos e organizacionais

3.4. A Ginástica

3.4.1 Perspectivas críticas do sentido / significado e ela

3.4.2 Atribuído socialmente

3.4.3 Aspectos técnicos e pedagógicos

3.5. A Dança

3.5.1 Danças formalizadas

3.5.2 Danças expressivas

3.6. Outros Temas da Cultura Corporal

Obs: Essa sub – unidade fica em aberto para ser trabalhada de acordo com o interesse e vivências trazidas pelo grupo das regiões de origem

Bibliografia básica:

ALMEIDA, M. B. **Basquetebol**: 1000 exercícios. Rio de Janeiro: Sprint, 2009.

BENDA, R. N; GRECO, P.J. **Iniciação esportiva universal**. Belo Horizonte: Ed. da UFMG, 2007.

BRASIL. Ministério da Cidadania. **Confederação Brasileira de Atletismo**. Brasília, 2014.

DE PAULA, H. E.; FARIA, E. L. **A Educação Física no terceiro grau**: contexto atual e perspectivas. Goiânia: Pensar a Prática, 2006. p. 96-106. (ISSN 1980-6183)

DE ROSE JUNIOR, D. **Modalidades esportivas coletivas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

FERREIRA, H. B.; PAES, R. R.; MONTAGNER, C. **Pedagogia do esporte**: Iniciação e treinamento em basquetebol. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

HUIZINGA, J. **Homo ludens**: o jogo como elemento da cultura. São Paulo: Perspectiva, 2010.

MENDONÇA, M. E. **Ginástica holística**: história e desenvolvimento de um método de cuidados corporais. São Paulo: Summus Editorial, 2000.

PALMER, M. L. **A ciência do ensino da natação**. São Paulo: Manole, 1990.

Bibliografia complementar:

GIANOLLA, F. **Musculação**: conceitos básicos. Barueri: Manole, 2003.

KIRSCH, A; KOCH, K; ORO, U. **Antologia do atletismo**: metodologia para iniciação em escolas e clubes. Rio de Janeiro, 1984.

MASSAUD, M. G. **Natação 4 nados**: aprendizado e aprimoramento. Rio de Janeiro: Sprint, 2008.

MIRANDA, R. O movimento expressivo. Rio de Janeiro: FUNARTE, 1980.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



SHONDELL, D. S. The volleyball coaching bible. Porto Alegre: ArtMed, 2005.

VAGO, T. M. **Cultura escolar, cultivo de corpos:** educação física e ginástica como práticas constitutivas dos corpos de crianças no ensino público primário de Belo Horizonte. Bragança Paulista: EDUSF, 2002.

TEGNER, B. **Karatê:** de principiante a faixa-preta. São Paulo: Record, 1996.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Educação Física e Desportos II		Código: EFD302	
Nome de Componente Curricular em inglês: Physical Education and Sports II			
Nome e sigla do departamento: Centro Desportivo da UFOP – CEDUFOP		Unidade Acadêmica: EEFUFOP	
Modalidade de oferta: [X] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 00 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Esta disciplina fundamentada nos conhecimentos básicos da Educação Física, tem como princípios, junto aos alunos, valorizar suas experiências corporais anteriores e despertar o interesse pela prática crítica, contínua e autônoma de atividades físicas, favorecendo a melhoria da qualidade de vida com reflexos em âmbito pessoal, social e profissional, ampliando as possibilidades de sua participação como cidadão através da aplicação dos conhecimentos tratados.			
Conteúdo programático: 1. Posturas no salão 1.1 Reconhecimento do espaço (o seu espaço e o espaço do outro) 1.2 Posturas do bom dançarino no salão 2. Forró 2.1 Reconhecimento do ritmo (Histórico) 2.2 Passos básicos 3. Xote 3.1 Reconhecimento do ritmo (Histórico) 3.2 Xote nordestino 3.3 Xote carreirinha 4. Samba 4.1 Reconhecimento do ritmo (Histórico) 4.2 Passos básicos 5. Zouk 5.1 Reconhecimento do ritmo (Histórico) 5.2 Passos básicos 6. Rock/ Soltinho 6.1 Reconhecimento do ritmo (Histórico) 6.2 Passos básicos			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



7. Salsa cubana/ Roda de casino

7.1 Reconhecimento do ritmo (Histórico)

7.2 Passos básicos

Bibliografia básica:

BERGE, Y. **Viver o seu corpo:** por uma pedagogia do movimento. São Paulo: Martins Fontes, 1988. 162p.

LABAN, R. ULLMANN, L. **Domínio do movimento.** São Paulo: Summus Editorial, 1998. 268p.

NANNI, D. **Dança Educação:** Princípios, Métodos e Técnicas. 5ed. Rio de Janeiro. Sprint, 2008. 289p.

VIANNA, K. **A Dança.** São Paulo: Summus Editorial, 2005. 154p.

Bibliografia complementar:



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Introdução a Libras		Código: LET966	
Nome do Componente Curricular em inglês: Introduction to Libras			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Letras - DELET		Unidade Acadêmica: ICHS	
Modalidade de oferta: [X] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Princípios básicos do funcionamento da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Estrutura linguística em contextos comunicativos. Aspectos peculiares da cultura das pessoas surdas.			
Conteúdo programático: 1. Conceitual 1.1 Adquirir conhecimentos básicos de um conjunto lexical envolvendo a variação dialetal da LIBRAS praticada em Minas Gerais 1.2 Compreender o código gestual do Alfabeto Manual ou escrita manual datilológica e como a mesma é utilizada em situações comunicativas 1.3 Adquirir noções básicas da organização fonológica da LIBRAS, expressas através dos Parâmetros Fonológicos da LIBRAS 1.4 Adquirir noções básicas da organização morfossintática da LIBRAS 1.5 Refletir criticamente sobre a concepção da LIBRAS enquanto língua com status lingüístico equivalente ao das línguas orais 1.6 Adquirir noções básicas de dialeto, variação dialetal, idioleto, empréstimo lingüístico e regionalismo em LIBRAS. 2. Procedimental 2.1 Desenvolver estratégias de leitura, interação e compreensão de textos sinalizados e registrados em vídeos 2.2 Desenvolver estratégias de conversação em LIBRAS 2.3 Desenvolver estratégias de conversação que utilizem o Alfabeto Manual 2.4 Desenvolver a habilidade de reconhecer e produzir enunciados básicos em situações comunicativas envolvendo as seguintes temáticas: saudação, apresentação, escolaridade, organização espacial e temporal 2.5 Principiar o desenvolvimento da habilidade de produção do sentido em LIBRAS 2.6 Desenvolver estratégias para aprimorar as habilidades gestuais/motoras e visuais 3. Atitudinal			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 3.1 Posicionar-se criticamente enquanto discente que compartilha a sala de aula com um profissional surdo na condição de docente e refletir sobre o respeito e valorização dispensada a este profissional às pessoas surdas em geral
- 3.2 Refletir criticamente sobre a pessoa surda como sujeito da enunciação
- 3.3 Refletir sobre a importância e o valor linguístico, histórico, social e cultural da LIBRAS;
- 3.4 Refletir criticamente sobre o respeito e valorização dos hábitos, costumes e tradições culturais das pessoas surdas
- 3.5 Reconhecer-se como sujeito que está a desenvolver enunciados em uma modalidade de língua gestual-visual, portanto diferente da modalidade oral que é utilizada predominantemente na sociedade

Bibliografia básica:

GESSER, A. **Libras? Que língua é essa?** Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.

HONORA, M.; FRIZANCO, M. L. E. **Livro ilustrado de língua brasileira de sinais:** desvendando a comunicação usada pelas pessoas com surdez. São Paulo: Ciranda Cultural, 2009. V 1-3.

LACERDA, C. B. F.; SANTOS, L. F. **Tenho um aluno surdo, e agora?:** Introdução à libras e educação de surdos. São Carlos: Edufscar, 2014.

QUADROS, R. M.; KARNOPP, L. **Língua de sinais brasileira:** estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

QUADROS, R. M. **Educação de surdos:** a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Lei nº 10.436/2002. **Dispõe sobre a língua brasileira de sinais – LIBRAS e dá outras providências.** Brasília, 24 de abril de 2002.

BRASIL. Decreto 5.626/2005. **Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002.** Brasília, 22 de dezembro de 2005.

BRASIL. Ministério da Educação. **O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa.** QUADROS, R. M. Brasília, 2004.

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D.; MAURICI, A. C. **Novo deit-libras:** dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira; baseado em linguística e neurociências cognitivas. São Paulo: EDUSP, 2013.

LODI, A. C. B.; MELO, A. D. B.; FERNANDES, E. **Letramento, bilinguismo e educação de surdos.** Porto Alegre: Mediação, 2015.

PERLIN, G.; STUMPF, M. **Um olhar sobre nós surdos:** leituras contemporâneas. Curitiba: CRV, 2012.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Planejamento e Gestão em Saúde		Código: NCS019	
Nome do Componente Curricular em inglês: Health Planning and Management			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social - DENCs		Unidade acadêmica: ENUT	
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Conceitos fundamentais e métodos de planejamento em saúde. Planejamento estratégico situacional. Conceitos, formas e instrumentos de gestão em saúde. Classificação Internacional de Doenças – CID. Elaboração e gestão do plano de saúde com enfoque nos ciclos de vida: análise de situação de saúde, definição de estratégias, análise de viabilidade, elaboração dos módulos operacionais (problemas, objetivos, metas e indicadores), monitoramento do plano de saúde.			
Conteúdo programático: 1. Conceitos fundamentais e métodos de planejamento em saúde 2. Teorias e métodos do Planejamento estratégico situacional 3. Liderança nas práticas de gestão em saúde 4. Sistemas de informação em Saúde 5. Instrumentos de gestão do SUS 6. Avaliação em Saúde 7. Seminário: Avaliação dos instrumentos de gestão (estadual e municipal)			
Bibliografia básica: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Subsecretaria de Planejamento e Orçamento. Sistema de planejamento do SUS: uma construção coletiva. Instrumentos Básicos. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. (Série Cadernos de Planejamento; v. 2). Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/planejaSUS_livro_1a6.pdf CASTIEL, L. D.; RIVERA, F. J. Uribe. Planejamento em Saúde e Epidemiologia no Brasil: casamento ou divórcio? Cad. Saúde Pública , v. 1, n. 4, p. 447-456, 1985. Available from http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X1985000400005&lng=en&nrm=iso DE TONI, J. O que é planejamento estratégico situacional? Revista Espaço Acadêmico , n. 32, 2004.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



RIVERA, F. J. U.; ARTMANN, E. Planejamento e gestão em saúde: histórico e tendências com base numa visão comunicativa. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 15, n. 5, p. 2265-2274, 2010. Available from http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232010000500002&lng=en&nrm=iso.

RIVERA, F. J. U.; ARTMANN, E. A liderança como intersubjetividade lingüística. **Interface**, v. 10, n. 20, p. 411-426, 2006. Available from http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-32832006000200010&lng=en&nrm=iso

Bibliografia complementar:

CAMPOS, G. W. S.; AMARAL, M. A. A clínica ampliada e compartilhada, a gestão democrática e redes de atenção como referenciais teórico-operacionais para a reforma do hospital. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 12, n. 4, 2007.

PAIM, J. S.; TEIXEIRA, C. F. Política, planejamento e gestão em saúde: balanço do estado da arte. **Rev. Saúde Pública**, v. 40, n. spe, p. 73-78, 2006. Available from http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102006000400011&lng=en&nrm=iso.

ROQUETE *et al.* **Liderança em saúde:** uma revisão integrativa da literatura. Disponível em <https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos15/16622252.pdf>

SCHRAIBER, L. B. *et al.* Planejamento, gestão e avaliação em saúde: identificando problemas. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 4, n. 2, p. 221-242, 1999. Available from http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81231999000200002&lng=en&nrm=iso.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 6.3. Fitoterápicos utilizados na atenção básica
- 6.4. Importância da educação em saúde para o uso seguro e efetivo da fitoterapia na atenção básica.
- 6.5. Uso da fitoterapia na atenção básica em diferentes contextos (rural, urbano, comunidades indígenas, entre outros)

Bibliografia básica:

MAHAN, L.K.; STUMP, S.E.; RAYMOND, J.L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Elsevier, 14^a ed, 2018.

COSTA, E.A. **Nutrição & Fitoterapia. Tratamento alternativo através das plantas**. Vozes. 2^aed, 2014.

FILHO, C.; ZANCHETT, C.C.C. **Fitoterapia Avançada: Uma Abordagem Química, Biológica E Nutricional**. Artmed. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Assistência Farmacêutica. Política e Programa Nacional de Plantas Mediciniais e Fitoterápicos. Brasília: Ministério da Saúde, p. 148-149, 2016. Disponível em:

http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_programa_nacional_plantas_mediciniais_fito%20terapias.pdf.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 18, de 03 de abril de 2013: Dispõe sobre as boas práticas de processamento e armazenamento de plantas medicinais, preparação e dispensação de produtos magistrais e oficinais de plantas medicinais e fitoterápicos em farmácias vivas no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Formulário de Fitoterápicos da Farmacopéia Brasileira. Brasília: Anvisa, 2011. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/hotsite/farmacopeiabrasileira/conteudo/Formulario_de_Fitoterapicos_da_Farmacopeia_Brasileira.pdf.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Práticas integrativas e complementares: plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012.

ANTONIO, G.D.; TESSER, C.D.; MORETTI-PIRES, R. O. Fitoterapia na atenção primária à saúde. **Rev Saúde Pública** 2014;48(3):541-553. Disponível em: http://www.scielosp.org/pdf/rsp/v48n3/pt_0034-8910-rsp-48-3-0541.pdf.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Secretaria de Atenção à Saúde. Glossário temático: práticas integrativas e complementares em saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: <http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/marco/12/glossario-tematico.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Biblioteca Virtual de Saúde. Telessaúde Brasil Redes. Como inserir ações com fitoterapia como recurso terapêutico ou educativo na atenção básica? Núcleo Telessaúde SC, 10 jun 2017. Disponível em: <http://pesquisa.bvs.br/aps/resource/pt/sof-25204>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 525/2013: Regulamenta a prática da fitoterapia pelo nutricionista, atribuindo-lhe competência para, nas modalidades que especifica, prescrever plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos como complemento da prescrição dietética e, dá outras providências. Disponível em: http://www.ntr.crp.ufv.br/wp-content/uploads/2013/10/resolu%C3%A7%C3%A3o-525_2013.pdf.

LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. **Plantas Medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. 2 ed. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Formulário de fitoterápicos da Farmacopeia Brasileira. Brasília: Anvisa, 2011. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/hotsite/farmacopeiabrasileira/conteudo/Formulario_de_Fitoterapicos_da_Farmacopeia_Brasileira.pdf.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Tópicos Emergentes em Nutrição Clínica		Código: NCS022	
Nome do Componente Curricular em inglês: Emerging Topics in Clinical Nutrition			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social -DENCS		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 03 horas/aula	Prática 01 hora/aula
Ementa: Nutrição e cuidados paliativos. Nutrição e Práticas Integrativas em Saúde. Genômica Nutricional. Imunometabolismo e Nutrição. Eixo cérebro-intestino e sua relação com a Nutrição.			
Conteúdo programático:			
1. Nutrição e cuidados paliativos.			
1.1 Introdução aos cuidados paliativos			
1.2 Papel do nutricionista na equipe multidisciplinar de cuidados paliativos			
1.3 Abordagem nutricional em cuidados paliativos: avaliação nutricional, cálculo das necessidades nutricionais, vias de alimentação e suporte nutricional			
1.4 Nutrição e hidratação no fim da vida			
1.5 Morte e luto			
2. Nutrição e Práticas Integrativas em Saúde.			
2.1 Ayurveda;			
2.2 Aromaterapia, terapia de florais e cromoterapia;			
2.3 Auriculoterapia;			
2.4 Reiki;			
2.5 Medicina tradicional chinesa: dietoterapia/fitoterapia;			
2.6 Meditação e yoga.			
3. Genômica Nutricional.			
3.1. Bases genéticas da hereditariedade			
3.2. Nutrigenética			
3.3. Nutrigenômica			
3.4. Epigenética			
4. Imunometabolismo e Nutrição.			
4.1. Função e metabolismo dos linfócitos, monócitos e neutrófilos.			
4.2. Papel dos micronutrientes no sistema imune			
4.3. Papel dos macronutrientes no sistema imune			
5. Eixo cérebro-intestino e sua relação com a Nutrição.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 5.1 Trato gastrointestinal: Fisiologia e imunologia do sistema digestivo
- 5.2 O Intestino como Órgão endócrino
- 5.3 Exames bioquímicos na saúde intestinal
- 5.4 Sinais clínicos para avaliação da saúde intestinal
- 5.5 Alterações em Saúde, Disbiose e Terapia com Prebióticos, Probióticos e Simbióticos

Bibliografia básica:

COMINETTI, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. **Genômica Nutricional – Dos fundamentos à Nutrição Molecular**. 1ª edição. Barueri: Manole, 2017.

MACHADO, M.G.M; MARCIANO, A.P.V; SAHD C.S, et al. **Práticas integrativas e complementares em Saúde**. 1ª edição. Sagah Educação, 2021.

KALIL, J.H; VILELA, I. **Cuidados paliativos: atenção e ação**. Curitiba: CRV, 2014.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009.

Bibliografia complementar:

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 679/2021. Regulamenta o exercício das Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS) pelo nutricionista e dá outras providências. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=679>. Acesso em 15 de março de 2023.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 681. Regulamenta a prática de acupuntura pelo nutricionista, e dá outras providências. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2021/01/RESOLU%C3%87%C3%83O-N%C2%BA-681-DE-19-DE-JANEIRO-DE-2021-RESOLU%C3%87%C3%83O-N%C2%BA-681-DE-19-DE-JANEIRO-DE-2021-DOU-Imprensa-Nacional.pdf>. Acesso em 15 de março de 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de práticas integrativas e complementares no SUS: atitude de ampliação de acesso / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

MORAIS, S. R. de et al. Nutrição, qualidade de vida e cuidados paliativos: uma revisão integrativa. **Rev. Dor**, São Paulo, v. 17, n. 2, p. 136-140, Jun 2016.

AMORIM, G.K.D, SILVA, G.S.N. Nutricionistas e cuidados paliativos no fim de vida: revisão integrativa. **Rev. Bioét.**; 29 (3): 547-57, 2021.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Práticas Interdisciplinares em Nutrição Clínica e Saúde Coletiva		Código: NCS023	
Nome do Componente Curricular em inglês: Interdisciplinary Practices in Clinical Nutrition and Collective Health			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Nutrição Clínica e Social -DENCS		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 00 horas/aula	Prática 02 hora/aula
Ementa: Discussão e resolução de problemas em Nutrição Clínica e Saúde Coletiva.			
Conteúdo programático:			
1. Levantamento de problemas interdisciplinares e identificação de soluções, baseadas em competências, habilidades e atitudes esperadas do graduando em Nutrição, no que se refere aos seguintes eixos temáticos:			
1.1. Guia Alimentar para a população brasileira			
1.2. Educação Alimentar e Nutricional			
1.3. Políticas públicas de alimentação e nutrição			
1.4. Código de Ética e Conduta do Nutricionista			
1.5. Epidemiologia e Vigilância alimentar e nutricional			
1.6. Métodos de avaliação nutricional			
1.7. Saúde da Criança e do Adolescente			
1.8. Saúde do Idoso			
1.9. Saúde da Gestante e da Nutriz			
1.10. Biodisponibilidade de nutrientes e propriedades de compostos bioativos			
1.11. Fisiopatologia e dietoterapia em diversas condições de saúde			
1.12. Conhecimentos Gerais: interlocução dos saberes em Nutrição com o cotidiano.			
Bibliografia básica:			
MAHAN, L.K.; STUMP, S.E.; RAYMOND, J.L. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . Elsevier, 14 ^a ed, 2018.			
GIOVANELLA, L. Políticas e sistema de saúde no Brasil . 2. ed. rev e ampl. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2012. 1098 p.			
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia Nutricional . Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007. 580p. <i>(disponível gratuitamente no Scielo livros)</i>			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



FERREIRA, A. A.; BARROS D. C.; BAGNI U. V. **Avaliação nutricional na atenção básica: reflexões sobre práticas e saberes.** Editora Fiocruz, 2018.

ACCIOLY, E. *et al.* **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria.** Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

BUSNELLO F. M. **Aspectos Nutricionais no processo do envelhecimento.** São Paulo: Atheneu, 2007.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto.** 4. ed. In: Schor, N. (ed) *Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/ EPM.* São Paulo: Manole Ltda, 2019.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas.** Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012. 68 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** 1. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2013a. 84 p.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018.** Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=599>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Resolução 600 de fevereiro de 2018.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Texto retificado em 23 de maio de 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 20 mar. 2021

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica.** Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/marco_referencia_vigilancia_alimentar.pdf

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes.** 3. ed. atual. e ampl. Barueri, SP.: Manole 2009. xxvii, 992 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Educação Ambiental		Código: BEV182	
Nome do Componente Curricular em inglês: Environmental Education			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Biodiversidade, Evolução e Meio Ambiente - DEBIO		Unidade Acadêmica: ICEB	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 60 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 02 horas/aula
Ementa: Fundamentos da educação ambiental. A educação ambiental nos currículos de licenciatura e o desenvolvimento sustentável.			
Conteúdo programático: 1. Aula Inaugural – (Planejamento da disciplina) 2. A Educação Ambiental e seus propósitos 3. PCN – Temas transversais e Meio Ambiente 4. Os 3 Rs e suas Aplicações e Implicações 5. Desenvolvimento sustentável 6. Implementação de aulas de Educação Ambiental 7. Implementação e discussão de Planos de Aulas Elaborados pelos Alunos			
Bibliografia básica: BRASIL/ MEC/ MMA/ UNESCO. Vamos cuidar do Brasil: conceitos e práticas em educação ambiental na escola. Ministério da Educação, Coordenação Geral de Educação Ambiental: Ministério do Meio Ambiente, Departamento de Educação Ambiental: UNESCO, 2007. DIAS, G. Educação ambiental: princípios e práticas. 9. ed. São Paulo: GAIA, 2004. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas 1990. 261 p. ISBN 8522405492 (broch.). <i>Link da biblioteca:</i> http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php			
Bibliografia complementar: BRASIL/MEC/ Base Nacional Comum Curricular. 3ª versão. 2017. BRASIL/MEC/ Parâmetros Curriculares Nacionais. 1997.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



DEPRESBITERIS, L.; TAVARES, M. R. **Diversificar é preciso... Instrumentos e técnicas de avaliação de aprendizagem.** SENAC, 2017.

REIGOTA, M. **O que é educação ambiental.** São Paulo: Brasiliense, 2001.

VYGOTSKI, L. S. A. **Formação Social da Mente.** 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1991.

Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Ações Empreendedoras		Código: PRO035	
Nome do Componente Curricular em inglês: Entrepreneurial Actions			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Engenharia de Produção, Administração e Economia – DEPRO		Unidade Acadêmica: Escola de Minas	
Modalidade de oferta: [X] presencial [] a distância			
Carga horária semestral 60 horas		Carga horária semanal 04 horas/aula	
Total 60 horas	Extensionista 30 horas	Teórica 04 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Carreira empreendedora, modelagem e implementação de negócios, instrumentos de apoio ao empreendedorismo, instituições de promoção de empreendedorismo, proteção intelectual, experiências de empreendedores.			
Conteúdo programático:			
1. Carreira empreendedora			
1.1 Empreendedorismo como opção de carreira			
1.2. Perfil empreendedor			
1.3 Fatores a serem considerados na escolha.			
2. Desenvolvimento e implementação de negócios			
2.1 Pré-requisitos necessários para um empreendimento			
2.2 Identificação de oportunidades			
2.3 Transformação da oportunidade em um conceito			
2.4 Análise financeira			
2.5 Avaliação do potencial de lucro e crescimento			
2.6 Dinâmica dos negócios			
2.7 Escolha da estratégia competitiva.			
3. Instrumentos de apoio ao empreendedorismo			
3.1 CANVAS			
3.2 Plano de negócio			
4. Instituições de promoção de empreendedorismo			
4.1 Incubadora, aceleradoras, parques tecnológicos			
5. Proteção intelectual			
5.1. Proteção à propriedade intelectual de programa de computador			
5.2. Patentes			
5.3. Núcleo de Inovação Tecnológica			
6. Experiências de empreendedores: falas de empreendedores			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Bibliografia básica:

FABRETE, T.C.L. **Empreendedorismo**, 2. ed. São Paulo: Editora Pearson, 2019.

DORNELAS, J. **Empreendedorismo para visionários: desenvolvendo negócios inovadores para um mundo em transformação**. 2. ed. São Paulo: Empreende, 2019.

MAÇÃES, M. A. R. **Empreendedorismo, inovação e mudança organizacional**. Coimbra: Editora Actual, 2017.

Bibliografia complementar:

WILDAUER, E. W. **Plano de negócios: elementos constitutivos e processo de elaboração**. Curitiba: Editora Intersaberes, 2012.

CANDIDO, C. R.; PATRÍCIO, P. **Empreendedorismo: uma perspectiva multidisciplinar**. Rio de Janeiro: LTC, 2016.

SERTEK, P. **Empreendedorismo**. Curitiba: Editora Intersaberes, 2013.

RAZZOLINI FILHO, E. **Empreendedorismo: dicas e planos de negócios para o século XXI**. Curitiba: Editora Intersaberes, 2012.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Saúde e Espiritualidade		Código: CGP020	
Nome do Componente Curricular em inglês: Health and Spirituality			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Cirurgia, Ginecologia e Obstetrícia e Propedêutica – DECGP		Unidade Acadêmica: Escola de Medicina	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 45 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 03 horas/aula	Prática 00 horas/aula
Ementa: Relação entre saúde, ciência e espiritualidade. Terapias complementares/integrativas utilizadas no cuidado em saúde. Princípios éticos e morais relacionados à identidade do indivíduo.			
Conteúdo programático: 1. Espiritualidade, religiosidade, ética e moral 2. A ciência frente a novos paradigmas 3. Espiritualidade e suas implicações para saúde física e mental 4. Terapias complementares/integrativas no cuidado em saúde: princípios e atualidades 5. Espiritualidade, integralidade e sentido da vida			
Bibliografia básica: CHOPRA, D.; MLODINOW, L. Ciência e espiritualidade. Ed Sextante, 2012. 336p. KOENIG, H. G. Medicina, Religião e Saúde. Editora LPM, 2012. 1a. Edição, 248p. VASCONCELOS, E. M. A Espiritualidade no trabalho em Saúde. 2. ed. São Paulo: Hucitec Editora, 2011. 423p.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Bibliografia complementar:

DA SILVA, A. F *et. al.* **Uma nova Medicina para um novo milênio:** a humanização do Ensino Médico. São Paulo: AME Brasil. 2016, 460p.

DE ÉTICA MÉDICA, Código. Conselho Federal de Medicina. Resolução Conselho Federal de Medicina, nº 1931/2009. Diário Oficial da União de 24/09/2009, Seção I, p. 90-92.

KOENIG, H. G. **Espiritualidade no Cuidado com o Paciente.** São Paulo: Fé. 2005. 140 p. 4.

RÖHR, F. **Educação e espiritualidade.** Contribuições para uma compreensão multidimensional da realidade, do homem e da educação. 1. ed. Campinas: Ed. Mercado de Letras, 2013. 355p.

SAGAN, C. O. **Mundo Assombrado pelos Demônios.** A ciência vista como uma vela no escuro. 1. ed. São Paulo: Editora Companhia de Bolso, 2006. 512p.

SALGADO, M. V.; FREIRE, G. **Saúde e Espiritualidade - Uma Nova Visão da Medicina** – Livro. 1. ed. Belo Horizonte: INEDE, 2008. 478 p.

SALGADO, M. V.; FREIRE, G. **Saúde e Espiritualidade - Uma Nova Visão da Medicina** – Livro 2. 1. ed. Belo Horizonte: INEDE, 2014. 520 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Economia		Código: PRO120	
Nome do Componente Curricular em inglês: Economics			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Engenharia de produção, administração e economia – DEPRO		Unidade Acadêmica: Escola de Minas	
Modalidade de oferta: [x] presencial [] a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 02 horas/aula	Prática 00 horas/aula
<p>Ementa: Conceituação básica. Evolução do pensamento econômico. Processo produtivo. Noções sobre bens, utilidade e valor. Formação de preços. Moeda. Repartição da renda. Instituições financeiras. Contas nacionais. Comércio internacional. A tributação e a economia. Desenvolvimento e crescimento econômico.</p> <p>Objetivos: Familiarizar o corpo discente de Direito da importância da ciência econômica em sua atividade profissional. Metodologia de Ensino: Aulas expositivas. Utilização de artigos de jornais e revistas. Realização de trabalhos e dinâmicas em grupo em sala de aula. Estímulo à discussão de vários temas referentes à Economia. Pesquisa bibliográfica. Atividades complementares. Metodologia de avaliação: Provas escritas individuais e trabalhos individuais e em grupo.</p>			
Conteúdo programático:			
1. A Introdução à Ciência Econômica			
1.1 Definições, objetivos e metodologia da ciência econômica			
1.2 Relações com as demais ciências			
1.3 Evolução do pensamento econômico			
1.4 Compartimentos da ciência econômica			
2. Análise Microeconômica			
2.1 Fatores de produção: Capital, trabalho e recursos naturais			
2.2 Noções sobre bens, utilidade e valor			
2.3 Conceito de procura, oferta, equilíbrio de mercado, preço e elasticidade			
2.4 Conceito de custo, receita e lucro			
2.5 Estruturas de mercado: monopólio, oligopólio, concorrência perfeita e concorrência monopolista			
1. Análise Macroeconômica			
3.1 Moeda: Definição, origem, evolução e funções			
3.2 Inflação			
3.3 Instrumentos de política monetária			
3.4 Sistema Financeiro Nacional – Conselho Monetário Nacional, Banco Central do Brasil, Comissão de Valores Mobiliários e Instituições Financeiras Públicas e Privadas			
3.5 Comércio Internacional: Câmbio; Balanço de Pagamentos – Balança Comercial, de Serviços e de Capital			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 3.6 Organismos Internacionais – FMI, BIRD, OMC
- 3.7 Blocos Econômicos – Mercado Comum Europeu, Nafta e Mercosul. Setor Público: As funções do Setor Público
- 3.8 Estrutura Tributária
- 3.7 Conceito de Déficit Orçamentário e Orçamento Público

4. Desenvolvimento e Crescimento Econômico

- 4.1 Definições
- 4.2 Características e causas do subdesenvolvimento
- 4.3 Fatores determinantes do processo de desenvolvimento
- 4.4 O papel do Estado no processo de desenvolvimento(privatização)
- 4.5 Produto Interno Bruto
- 4.6 Comércio internacional
- 4.7 As taxas de câmbio
- 4.8 Balança comercial
- 4.9 Balanço de pagamentos
- 4.10 Fundo Monetário Internacional
- 4.11 Banco Mundial e Banco Interamericano de Desenvolvimento
- 4.12 Mercado Comum Europeu e Mercosul

Bibliografia básica:

PINHO, D. B.; VASCONCELLOS, M. A. S. de. **Manual de economia**. São Paulo: Saraiva 1998. 652 p.

ROSSETTI, J. P. **Introdução a economia**. 20. ed. São Paulo: Atlas, 2003. 922p.

VASCONCELLOS, M. A. S. de; GARCIA, E. M. **Fundamentos de economia**. São Paulo: Saraiva, 2002. xii,240 p.

Bibliografia complementar:

HUNT, E. K. **História do pensamento econômico: uma perspectiva crítica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier Campus, c2005. 512 p.

GREMAUD, A. P.; VASCONCELLOS, M. A. S. de; TONETO JUNIOR, R. **Economia brasileira contemporânea**. 7. ed. São Paulo: Atlas 2007. 626 p.

LOPES, L. M.; VASCONCELLOS, M. A. S. de; GREMAUD, A. P. **Manual de macroeconomia: nível básico e nível intermediário**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2008. XVI, 512 p.

PINDYCK, R. S.; RUBINFELD, D. L. **Microeconomia**. 7. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009. xxv, 647 p.

VASCONCELLOS, M. A. S. de; OLIVEIRA, R. G. de. **Manual de microeconomia**. 2. ed. São Paulo: Atlas 2000. 317 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 4.4 Etapas metodológicas da produção do conhecimento científico
4.5 Técnicas de pesquisa e instrumentos de coleta na pesquisa qualitativa e quantitativa
4.6 A construção de um projeto de pesquisa

Bibliografia Básica:

BECKER, H. S. **Segredos e truques da pesquisa**. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2007. n° para consulta no catálogo da UFOP (5000421)

CARRAHER, D. W. **Senso crítico: do dia-a-dia as ciências humanas**. 5. ed. São Paulo: Pioneira, c1999. n° para consulta no catálogo da UFOP (36594)

CARRAHER, D. W. [ilustrações de Lailson Cavalcanti]. **Senso crítico: do dia-a-dia as ciencias humanas**. São Paulo: Liv. Pioneira Ed., 1983. n° para consulta no catálogo da UFOP (3060)

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica**. 5. ed. rev. ampl. São Paulo: Atlas, 2007. n° para consulta no catálogo da UFOP (1378581)

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas: amostragens e técnicas de pesquisa: elaboração, análise e interpretação de dados**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 1996. n° para consulta no catálogo da UFOP (17715)

SALOMON, D. V. **Como fazer uma monografia**. 9. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2000. n° para consulta no catálogo da UFOP (53460).

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, [2007]. n° para consulta no catálogo da UFOP (1383850)

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 16. ed. São Paulo: Cortez, 1990. n° para consulta no catálogo da UFOP (30637)

Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

Bibliografia Complementar:

BACHELARD, G. **Epistemologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1983. n° para consulta no catálogo da UFOP (63897)

BASTOS, C; KELLER, V. **Aprendendo a aprender: introdução a metodologia científica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1998. n° para consulta no catálogo da UFOP (13498)

BECKER, H. S. **Segredos e truques da pesquisa**. Rio de Janeiro: Zahar, 2007. n° para consulta no catálogo da UFOP (1390453)

CHATELET, F. **Prefácio: DESANTI, J. T. Tradução: Lucy Magalhães. Uma história da razão: entrevistas com Emile Noel**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. n° para consulta no catálogo da UFOP (6735)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996. n° para consulta no catálogo da UFOP (17961)

MAGALHÃES, G. **Introdução à metodologia da pesquisa**: caminhos da ciência e da tecnologia. São Paulo: Ática, 2005. n° para consulta no catálogo da UFOP (1408060)

SHAW, B. **A profissão da Sra. Warren**. São Paulo: Abril Cultural, c1976. n° para consulta no catálogo da UFOP (1379356)

Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



- 3.1.3.4 A produção de imagens como técnica para uma análise documentária da sociedade: Howard Becker e Pierre Bourdieu
- 3.2 Técnicas de pesquisa “quali-quantitativa”
- 3.2.1 Entrevistas Estruturadas e Semi-Estruturadas
- 3.2.1.1 Quando e como utilizar tais procedimentos?
- 3.2.1.2 Vantagens e limitações de sua aplicação
- 3.2.1.3 Preparação e diretrizes da entrevista
- 3.2.1.4 Principais requisitos de uma entrevista
- 3.2.2 *Survey* ou questionários
- 3.2.2.1 Características, tamanho da população, tipos de coleta e finalidades de uso do *survey*
- 3.2.2.2 Tipos de amostra: probabilísticas e não probabilísticas
- 3.2.2.3 Desenhos de *survey*: interseccional e longitudinal (tendência, coorte, painel)
- 3.2.2.4. Construção do questionário: quantidade de perguntas, tipos, formatos, ordem, escalas, pré-testes e “*probes*”

Bibliografia básica:

BECKER, H. **Métodos de Pesquisa em Ciências Sociais**. São Paulo: Hucitec, 1993.

KERLINGER, F. N. **Metodologia da pesquisa em ciências sociais**. São Paulo: EPU, 2003.

MAY, T. **Pesquisa social: questões, métodos e processos**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>

Bibliografia complementar:

ANGROSINO, M. V. **Etnografia e observação participante**. Porto Alegre: Bookman, Artmed, 2009.

BABBIE, E. **Métodos de Pesquisas de Survey**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2001.

BECKER, H. S. **Falando da sociedade: ensaios sobre as diferentes maneiras de representar o social**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

DENZIN, N. O. **Planejamento da Pesquisa Qualitativa: Teorias e Abordagens**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

HAGUETTE, T. M. F. **Metodologias Qualitativas na Sociologia**. Petrópolis: Vozes, 1987.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas: amostragens e técnicas de pesquisa: elaboração, análise e interpretação de dados**. São Paulo: Atlas, 1996.

ROSA, M. V. F. P. C.; ARNOLDI, M. A. G. C. **A Entrevista na pesquisa qualitativa: mecanismos para validação dos resultados**. 1. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

Link da biblioteca: <http://200.239.128.190/pergamum/biblioteca/index.php>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



Nome do Componente Curricular em português: Redação Científica		Código: ALI017	
Nome do Componente Curricular em inglês: Scientific Writing			
Nome e sigla do departamento: Departamento de Alimentos - DEALI		Unidade Acadêmica: ENUT	
Modalidade de oferta: <input checked="" type="checkbox"/> presencial <input type="checkbox"/> a distância			
Carga horária semestral		Carga horária semanal	
Total 30 horas	Extensionista 00 horas	Teórica 01 horas/aula	Prática 01 hora/aula
Ementa: Planejamento e execução da pesquisa científica. Elaboração e execução do projeto de pesquisa. Produção e acesso à informação científica. Fontes de informação/ pesquisa na área de saúde. Elaboração do trabalho de conclusão de curso: estrutura lógica do texto e apresentação gráfica geral.			
Conteúdo programático: 1. Planejamento da pesquisa experimental 2. Formulação do problema, hipótese e objetivos 3. Estrutura do TCC e formatação 4. Onde encontrar um artigo científico 5. Título e resumo 6. Introdução e fundamentação científica 7. Delineamento experimental e análise estatística 8. Resultados, discussão e referências (EndNote Web)			
Bibliografia básica: SOUZA, E. L.; LYRA, C. O.; COSTA, N. D. L.; ROCHA, P. M.; UCHOA, A. C. Metodologia da Pesquisa : Aplicabilidade em trabalhos científicos na área da saúde. Natal: Editora da UFRN, 2019. 312p. VOLPATO, G. L. Método lógico para redação científica . Botucatu: Best writing, 2010. VOLPATO, G. L. Dicas para Redação Científica . São Paulo: Editora Cultura Acadêmica, 2010.			
Bibliografia complementar:			



UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE DISCIPLINA



BASTOS, L. R.; PAIXÃO, L.; FERNANDES, L. M.; DELUIZ, N. **Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisas, teses, dissertações e monografias.** Rio de Janeiro: LTC, 2004. 222p.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do trabalho científico:** procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2007. 244 p.

USHMA, S. N. How to write a scientific masterpiece. **Journal of Clinical Investigation.** v. 117, p. 3599–3602, 2007.

VOLPATO, G. L. **Como escrever um artigo científico.** Recife: Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônômica, 2007.

VASCONCELLOS, A. C. **Manual para normalização de publicações técnico-científicas.** Belo Horizonte: UFMG, 2007. 255p.

Apêndice 5. Tabelas de equivalência entre os currículos 3, 4 e 5

TABELA DE EQUIVALÊNCIAS					
Currículo 5			Currículo 3		
CÓDIGO	NOME	CH	CÓDIGO	NOME	CH
ALI001	Introdução ao Curso de Nutrição	15	NCS101	Introdução ao Curso de Nutrição	15
CSO118	Introdução às Ciências Sociais	60	HIS146	Introdução às Ciências Sociais	60
ALI107	Técnica Dietética	90	ALI216	Técnica Dietética	120
ALI109	Bromatologia	75	ALI135	Bromatologia e Composição de Alimentos	75
ALI002	Microbiologia dos Alimentos	75	ALI128	Microbiologia dos Alimentos	90
ALI005	Tecnologia dos Alimentos	75	ALI219	Tecnologia dos Alimentos	90
CBI014	Bioquímica	90	CBI257	Bioquímica I	60
			CBI258	Bioquímica II	60
CBI017	Fisiologia	90	CBI197	Fisiologia I	60
			CBI198	Fisiologia II	60
NCS001	Políticas Públicas de Saúde	45 (2T e 1 P)	NCS144	Políticas de Saúde e Saneamento	45 (3T)
CSO116	Antropologia Cultural	30	CSO114	Tópicos em Antropologia	60
BEV108	Genética para Nutrição	30	BEV118	Genética e Evolução	30
ALI003	Nutrição experimental	45	ALI210	Nutrição Experimental C	75
CBI016	Imunologia	30	CBI126	Imunologia C	30
CBI015	Patologia Geral	60	CBI162	Patologia Geral	60
ALI005	Tecnologia de Alimentos	75	ALI219	Tecnologia dos Alimentos C	90
NCS002	Epidemiologia	60	NCS151	Epidemiologia	75
NCS003	Bioética e Deontologia	30	NCS146	Ética Profissional e Bioética	30
NCS004	Patologia da Nutrição	75	NCS121	Patologia da Nutrição	90
ALI007	Dietética (PPE)	75 (3T), (1P) e (1PE)	ALI125	Dietética	90 (4T), (2P)
NCS024	Introdução à Nutrição Clínica	60	NCS160	Introdução à Nutrição Clínica	30
NCS005	Avaliação Nutricional (PPE)	75	NCS126	Avaliação Nutricional I	75
NCS006	Avaliação do Consumo Alimentar	60	NCS137	Avaliação Nutricional II	75
NCS007	Educação Alimentar e Nutricional (PPE)	60 (2T),	NCS145	Educação Nutricional	75 (2T),

		(1P) e (1PE)			(3P)
NCS008	Nutrição Materna	60 (4T)	NCS140	Nutrição Materna	75
NCS014	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde III: Abordagem em Saúde Coletiva (PTE)	30			
NCS009	Políticas e Programas em Alimentação e Nutrição	60	NCS143	Políticas e Programas em Alimentação e Nutrição	60
NCS010	Epidemiologia Nutricional	45	NCS155	Epidemiologia Nutricional	60
NCS011	Dietoterapia I	60 (3T e 1P)	NCS153	Dietoterapia I	90
MSC027	Psicologia Social e Comunitária	30	MED164	Psicologia Social e Comunitária	60
NCS123	Nutrição da Criança e do Adolescente	60	NCS141	Nutrição da Criança e do Adolescente	75
NCS012	Dietoterapia II	60 (3T e 1P)	NCS154	Dietoterapia II	90
NCS016	Dietoterapia Pediátrica	30			
FAR039	Toxicologia Geral e dos Alimentos	30	FAR256	Toxicologia dos Alimentos C	45
NCS015/ALI011	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
ALI009	Planejamento em Serviços de Alimentação	75	ALI142	Planejamento de Alimentação para Coletividade	90
ALI006	Gestão da Qualidade Higiênico-Sanitária em Serviços de Alimentação	60			
ALI008	Planejamento de cardápios para Coletividades Sadias e Enfermas	60			

TABELA DE EQUIVALÊNCIAS					
Currículo 5			Currículo 4		
CÓDIGO	NOME	CH	CÓDIGO	NOME	CH
ALI001	Introdução ao Curso de Nutrição	15	ALI106	Introdução ao Curso de Nutrição	15
CBI014	Bioquímica	90	CBI257	Bioquímica I	60
			CBI258	Bioquímica II	60
CBI017	Fisiologia	90	CBI197	Fisiologia I	60
			CBI198	Fisiologia II	60
NCS001	Políticas Públicas de Saúde	45 (2T e 1 P)	NCS112	Políticas Públicas de Saúde	45 (3T)
		45 (2T e 1 P)	NCS109	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS I) Conhecendo O SUS	30
CSO116	Antropologia Cultural	30	CSO114	Tópicos em Antropologia	60
BEV108	Genética para Nutrição	30	BEV118	Genética e Evolução	30
ALI002	Microbiologia de Alimentos	75	ALI128	Microbiologia dos Alimentos	90
CBI016	Imunologia	30	CBI126	Imunologia C	30
CBI015	Patologia Geral	60	CBI162	Patologia Geral	60
ALI004	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde I: Práticas em Serviços de Alimentação	30	ALI108	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS III): Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição	30
ALI005	Tecnologia de Alimentos	75	ALI219	Tecnologia dos Alimentos C	90
NCS003	Bioética e Deontologia	30	NCS110	Bioética	15
			NCS131	Deontologia	15
ALI007	Dietética (PPE)	75 (3T), (1P) e (1PE)	ALI113	Dietética	75 (3T), (2P)

NCS004	Patologia da Nutrição	75	NCS121	Patologia da Nutrição	90
NCS005	Avaliação Nutricional (PPE)	75	NCS116	Avaliação Nutricional	60
			NCS111	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS II) Práticas em Antropometria	30
NCS006	Avaliação do Consumo Alimentar	60	NCS117	Avaliação do Consumo Alimentar	30
NCS007	Educação Alimentar e Nutricional (PPE)	60 (2T), (1P) e (1PE)	NCS130	Educação Alimentar e Nutricional	60 (2T), (2P)
NCS008	Nutrição Materna	60 (4T)	NCS119	Nutrição Materna	60 (2T e 2P)
NCS009	Políticas e Programas em Alimentação e Nutrição	60	NCS143	Políticas e Programas em Alimentação e Nutrição	60
NCS010	Epidemiologia Nutricional	45	NCS155	Epidemiologia Nutricional	60
ALI006	Gestão da Qualidade Higiénico-Sanitária em Serviços de Alimentação	60	ALI112	Gestão da Qualidade Higiénico-Sanitária em Serviços de Alimentação	60
ALI009	Planejamento em Serviços de Alimentação	75	ALI114	Planejamento em Serviços de Alimentação	90
ALI008	Planejamento de cardápios para Coletividades Sadias e Enfermas	60			
NCS011	Dietoterapia I	60 (3T e 1P)	NCS122	Dietoterapia I	60 (2T e 2P)
MSC027	Psicologia Social e Comunitária	30	MED164	Psicologia Social e Comunitária	60
NCS012	Dietoterapia II	60 (3T e 1P)	NCS125	Dietoterapia II	60 (2T e 2P)

FAR039	Toxicologia Geral e dos Alimentos	30	FAR021	Toxicologia Geral e dos Alimentos	45
NCS014	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde III: Atendimento Clínico Nutricional (PTE)	30	NCS128 ou NCS114	Práticas Integradas em Nutrição e Saúde (PINUS VIII): Atendimento em Atenção Primária à Saúde – ambulatório Geral	30
NCS016	Dietoterapia Pediátrica	30	NCS129	Dietoterapia Pediátrica	30

ANEXOS

Anexo 1: Resolução CONUT nº21

RESOLUÇÃO CONUT Nº 21

Aprova as diretrizes para contabilização de Atividades Acadêmico-Científico-Cultural-Extensionistas para o curso de Nutrição.

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

Considerando a necessidade de regulamentar as atividades acadêmicas de extensão na forma de componentes curriculares para o curso de Nutrição;

Considerando a Resolução CNE nº 7 de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira;

Considerando a Resolução CEPE nº 7609 de 2018, que aprova o Regulamento das Ações de Extensão Universitária no âmbito da UFOP;

Considerando a Resolução CEPE nº 7852 de 2019 (alterada pela CEPE nº 8081), que aprova o Regulamento da Curricularização da Extensão nos cursos de graduação da UFOP;

Resolve:

Art. 1º – Criar as diretrizes para a contabilização de Atividades Acadêmico-Científico-Cultural-Extensionistas (AACCE) para o curso de Nutrição, estabelecendo um mínimo de 270 horas a serem cumpridas.

§ 1º - Para efeito desta resolução, serão consideradas atividades extensionistas aquelas que se adequam às seguintes diretrizes:

I - Interação dialógica: orienta o desenvolvimento das relações entre a universidade e outros segmentos da sociedade, substituindo o discurso da hegemonia do conhecimento acadêmico por um novo conhecimento produzido a partir do diálogo e da troca de saberes em aliança com movimentos, organizações e setores sociais;

II. Interdisciplinaridade e interprofissionalidade: contribuem para a combinação de perspectivas que costumam ser apresentadas como dicotômicas e excludentes entre si: a perspectiva holística, que tende a ser generalista ao buscar a complexidade da experiência social como um todo, e a perspectiva especializada, que produz conhecimento por meio da elaboração de recortes específicos da realidade vivenciada. Tal combinação pode ser materializada pela interação de modelos, conceitos e metodologias oriundos de diversas áreas de conhecimento, bem como pela construção de alianças intersetoriais, interorganizacionais e interprofissionais;

III. Articulação ensino, pesquisa e extensão: pressupõe que as atividades de extensão são mais efetivas se estiverem vinculadas ao processo de formação de pessoas e de geração de conhecimento, substituindo o eixo pedagógico "estudante-professor" por "estudante-professor-comunidade";

IV. Impacto na formação do estudante: diz respeito ao enriquecimento de sua formação acadêmica pela prática extensionista, tanto em termos teóricos e metodológicos, como no processo de construção de compromissos éticos e solidários. A participação do estudante em atividades de extensão deve estar fundamentada em iniciativas que viabilizem a flexibilização e a integralização curricular e a clareza de suas atribuições, bem como deve ser supervisionada pelo coordenador da ação e dispor de uma metodologia de avaliação;

V. Impacto e transformação social: imprimem à extensão universitária um caráter político. Reafirmam a ação transformadora da Extensão, inclusive dentro da própria Universidade, voltada para os interesses e necessidades da maioria da população, aprimorando as políticas públicas e propiciando desenvolvimento social e regional.

§ 2º - As atividades extensionistas, segundo sua caracterização no projeto político pedagógico do curso de Nutrição, se inserem nas seguintes modalidades:

I - programas;

II - projetos;

III - cursos e oficinas;

IV - eventos;

V - prestação de serviços;

VI – estágios não obrigatórios;

§ 3º - A carga horária extensionista de disciplinas obrigatórias será contabilizada automaticamente no histórico do aluno.

§ 4º - A carga horária extensionista de disciplinas facultativas poderá ser contabilizada nas horas de AACCE.

§ 5º - A carga horária extensionista de disciplinas eletivas (PPE ou PTE) poderá ser contabilizada nas horas de AACCE, desde que a carga horária de eletivas não extensionista supere o mínimo previsto na matriz curricular (90 horas).

§ 6º - A carga horária extensionista dos estágios não obrigatórios poderá ser contabilizada nas horas de AACCE, desde que o aluno comprove por meio de relatório descritivo das atividades realizadas assinado pelo supervisor de estágio.

§ 7º - A participação em todas as atividades será creditada conforme o número de horas cumpridas nas atividades descritas.

§ 8º - No caso de Empresas Juniores, a carga horária será creditada mediante relatório com a descrição de quantas horas entre as atividades realizadas na empresa foram desenvolvidas em atividades extensionistas, assinado pelo orientador/tutor, sendo contabilizado um máximo de 8 horas semanais.

Art 2º - A atribuição de créditos provenientes de AACCE deverá ser solicitada ao Colegiado de Nutrição (CONUT), com a respectiva comprovação da carga horária cumprida.

§ 1º - A atribuição de créditos constará do Histórico Escolar do aluno, com a referência “Atividades Acadêmico-Científico-Cultural-Extensionistas (AACCE)”, acompanhada do número de créditos no período letivo correspondente.

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

§ 3º - A solicitação da atribuição de créditos deve ser feita quando a carga horária total de atividades tiver sido concluída.

Art. 3º - Esta resolução se aplica a alunos do currículo 5 e versões posteriores do PPC do curso de Nutrição.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO



Art. 4º - Esta Resolução entra em vigor na data da aprovação do projeto pedagógico de curso (PPC) nº 5 de Nutrição.

Ouro Preto, 7 de abril de 2022.

Resolução alterada em 10 de maio de 2022.

Prof.^a Dr.^a Júlia Cristina Cardoso Carraro
Presidente do Colegiado de
Curso de Nutrição
CONUT / ENUT / UFOP

Anexo 2: Resolução CONUT nº 25

RESOLUÇÃO CONUT Nº 25

Regulamenta os Estágios Obrigatórios do
Curso de Nutrição.

O Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto – CONUT/UFOP, tendo como objetivo regulamentar a realização dos estágios obrigatórios, referentes às disciplinas obrigatórias ALI012 - Estágio Obrigatório em Nutrição e Alimentação Coletiva; NCS017 – Estágio Obrigatório em Nutrição Clínica e NCS018 – Estágio Obrigatório em Nutrição em Saúde Coletiva,

Resolve:

Art. 1º – Cada estágio obrigatório constará de 260 horas, sendo estas divididas em 6 semanas de estágio (40 horas/semana) e 20 horas extras a serem conduzidas por meio de realização de atividades teóricas fora do local de estágio.

§ 1 – Serão consideradas atividades teóricas, para este fim, atividades extras àquelas desempenhadas pelos estagiários em suas rotinas, tais como:

- Elaboração de projetos para o serviço;
- Apresentação e discussão de casos/projetos com a turma de estágio ao final;
- Leitura de referências da área/assunto com redação de resenha crítica;
- Confecção de relatórios acadêmicos finais;
- Reuniões com o(a) orientador(a) realizadas fora do horário de atividades *in loco*;
- Outras que a Comissão de Estágios julgar pertinentes.

Parágrafo único: os estágios com carga horária de 260 horas (realizados em 6 semanas) serão realizados exclusivamente por alunos do currículo 5. Alunos dos demais currículos continuarão a desenvolver os estágios com 280 horas (em 7 semanas).

§ 2 – Em locais de estágio que ofereçam cargas horárias semanais inferiores a 40 horas semanais, devem ser realizadas atividades PRÁTICAS complementares, desde que estas perfaçam no máximo 25% da carga horária semanal e que sejam compatíveis com o desenvolvimento de Competências e Habilidades esperadas para o estágio na área de atuação. Tais adaptações são FACULTADAS em casos de:

- locais cujo regime de trabalho do nutricionista for inferior a 40 horas semanais;
- locais cuja carga horária permitida pela concedente do estágio for inferior a 40 horas semanais.

§ 3 - Por práticas remotas entendem-se:

- Atividades solicitadas pelo serviço, desenvolvidas sem o contato presencial do estagiário com o supervisor e/ou com o local de desenvolvimento do estágio;
- Quaisquer atividades que, desenvolvidas pelo estagiário e supervisionadas pelo profissional responsável, que resultem em utilização prática no serviço.

Art 2º - Os estágios serão realizados em locais conveniados com a UFOP, avaliados pela Comissão de Estágios.

§ 1 – Os locais de estágio a serem conveniados devem:

- Cumprir os critérios determinados pela resolução nº 600 do Conselho Federal de Nutricionistas, de 25 de fevereiro de 2018;
- Ter a presença do profissional nutricionista durante todo o horário de estágio;
- No caso da área de Nutrição e Alimentação Coletiva: locais que tenham a produção das refeições compatível com o horário do estágio.

§ 2 – Antes do início do semestre letivo, a Coordenação do Curso fará o levantamento de alunos(as) aptos(as) a se matricularem nos estágios e a Comissão de Estágios se reunirá com

os(as) alunos(as) para realizar a distribuição entre as três áreas, nos locais e vagas disponíveis. No momento desta reunião, deverá ser enviado o Manual de Estágios atualizado.

Parágrafo único: É considerado apto(a) a realizar o estágio o aluno que tiver concluído todos os componentes obrigatórios do curso de Nutrição, incluindo defesa de TCC, eletivas, atividades científico-culturais e atividades científico-culturais-extensionistas.

§ 3 - No caso de não haver consenso na distribuição, a alocação dos alunos nas vagas disponíveis deverá ocorrer por meio de sorteio. Devem ser priorizados alunos com filhos e em situação de vulnerabilidade social no sorteio das vagas.

§ 4 – Fica facultado ao(à) discente a busca de locais de estágio em sua cidade de origem ou outro local não conveniado com a UFOP que seja de seu interesse, desde que atendidas às mesmas especificações descritas no parágrafo 1.

§ 5 – No caso de estágios em locais não conveniados, o(a) discente deverá buscar a vaga no local desejado, encaminhar a documentação necessária à Comissão de Estágios para que avalie a compatibilidade do local com os critérios definidos no parágrafo 1. Esta solicitação deverá ser feita no máximo até 45 dias antes do início dos estágios. Caberá ao aluno encaminhar os documentos ao local onde deseja realizar o Estágio.

§ 6 – Para a solicitação, o(a) discente deverá encaminhar à Comissão de Estágios:

-Carta de aceite da instituição/empresa devidamente assinada;

-Documento, devidamente assinado, contendo: Nome, endereço e descrição das especificações da instituição (Clínica: número de leitos, número de nutricionistas, complexidade de atendimento; Alimentação coletiva: número de nutricionistas, clientela, número de refeições, formas de gestão e distribuição; Saúde Coletiva: número de nutricionistas e carga horária semanal de atividades dos mesmos, clientela, equipe envolvida, programas e projetos/atividades desenvolvidas); Nome, cargo e número do registro do Conselho Regional de Nutricionistas do(a) nutricionista responsável pela supervisão do estágio; Carga horária a ser desenvolvida pelo(a) estagiário(a); Plano de atividades (compatível com a ementa da disciplina).

§ 7 – Estágios realizados em locais não conveniados poderão ser orientados remotamente por professores da ENUT, a menos que haja disposições em contrário.

Art 3º - O calendário de estágios deverá seguir o calendário acadêmico.

Parágrafo único: Para os currículos 3 e 4, cujo calendário de estágio não se adequa ao calendário acadêmico, o calendário deverá ser proposto pela Comissão de Estágios e aprovado pelos departamentos (DENCs e DEALI) e CONUT.

§ 1 – Casos especiais de estágios a serem realizados fora do calendário acadêmico deverão ser solicitados ao CONUT com a devida justificativa e comprovação de sua necessidade. A Comissão de estágios deverá consultar o departamento que ministra o referido estágio e o local de estágio sobre a viabilidade de sua realização.

§ 2 – Alunos que iniciarem os estágios após o calendário ideal em função de trancamentos ou solicitações especiais não terão prioridade em relação às vagas do período seguinte.

§ 3 – Todos os estágios deverão ser realizados dentro do horário de funcionamento pré-determinado por cada local.

§ 4 – Alunos que não finalizarem o estágio dentro do período de calendário de estágio e não trancarem a disciplina serão considerados reprovados, devendo se matricular novamente no semestre seguinte.

Art 4º - Faltas ao estágio, por qualquer natureza, deverão ser repostas, em acordo com o local de estágio.

Art 5º - A avaliação dos estágios deve ser realizada conforme a ficha de avaliação em anexo, de maneira conjunta entre o(a) nutricionista supervisor(a) e o(a) professor(a) orientador(a), conforme Anexo, sendo 50% da nota atribuída à nota do(a) supervisor(a) e 50% à nota do(a)

orientador(a). A nota do(a) orientador(a) deverá ser distribuída entre acompanhamento semanal e relatório final.

§ 1 – O(A) acadêmico(a) possui um prazo de, no máximo, 15 dias, contados a partir da finalização do estágio, para entregar o relatório ao(à) professor(a) orientador(a) da disciplina.

§ 2 - O(A) discente que não entregar o relatório no prazo estabelecido terá 2 pontos descontados da nota final por semana de atraso.

§ 3 - Estes critérios não se aplicarão em casos em que o(a) aluno(a), por motivos justificados e devidamente comprovados, apresente solicitação à Comissão de Estágio, e que esta aprove a solicitação de entrega fora do prazo.

Art 6º - Esta Resolução entra em vigor a partir da data de sua aprovação pelo CONUT, revogando-se disposições anteriores.

Ouro Preto, 10 de maio de 2022.

Prof.^a Dr.^a Júlia Cristina Cardoso Carraro
Presidente do Colegiado de
Curso de Nutrição
CONUT / ENUT / UFOP

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Escola de Nutrição/Universidade Federal de Ouro Preto

Nome do(a) aluno(a): _____

Local de Estágio: _____

Período: ____/____ a ____/____/____

Supervisor(a) da Instituição/empresa: _____

Carga Horária Total: () 260 horas () 280 horas

Docente orientador(a) do Estágio: _____

POR FAVOR, PREENCHER O CAMPO DE AVALIAÇÃO COM A NOTA

AVALIAÇÃO	ÓTIMO	BOM	REGULAR	FRACO
	9,0 a 10,0	8,9 a 7,0	6,9 a 6,0	< 6,0
1- Assiduidade e pontualidade: considerar a frequência e cumprimento do horário de estágio.				
2- Apresentação pessoal: considerar a apresentação pessoal frente à comunidade geral				
3- Iniciativa, criatividade e cooperação: considerar a capacidade de tomar providências rápidas buscando a solução de problemas, de inovar e de colaborar com o grupo que se relaciona.				
4- Conhecimento técnico-científico: considerar o domínio do conhecimento teórico na operação.				
5- Aprendizado: considerar a capacidade para aprender técnicas, rotinas e novos conhecimentos.				
6- Didática: considerar a capacidade de transmitir conhecimentos				
7- Produtividade: considerar a habilidade na execução das atividades, quantidade de trabalho e o tempo gasto para realizá-lo em relação às atividades esperadas para o estagiário				
8- Conduta ética: considerar a habilidade de manter sigilo em relação ao trabalho, postura e relacionamentos adequados.				
9- Responsabilidade: considerar a seriedade, dedicação e interesse com que executa as tarefas e o grau de participação em atividades inerentes ao serviço.				
10- Desenvolvimento de habilidades: considerar a aplicação dos conhecimentos teóricos do estagiário na operação.				
Média Final:				

Comentários:

Assinatura do(a) nutricionista supervisor(a)

Anexo 3: Resolução CONUT nº 22

RESOLUÇÃO CONUT Nº 22

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

O Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto – CONUT/UFOP, considerando a Resolução CONUT nº 6, que cria a Comissão de Estágios do âmbito do CONUT,

Resolve:

Art. 1º – A Comissão de Estágios deverá ser composta pelos(as) professor(as) coordenadores(as) das disciplinas Estágio Supervisionado/Obrigatório em Nutrição Clínica, Estágio Supervisionado/Obrigatório em Nutrição Social e Estágio Supervisionado/Obrigatório em Nutrição e Alimentação Coletiva, e pelo(a) coordenador(a) do curso de Nutrição (Presidente do CONUT).

Parágrafo único – a presidência desta Comissão será exercida pelo(a) Presidente do CONUT e, em sua ausência, pelo(a) Vice-Presidente.

Art. 2º - São atribuições da Comissão de Estágios:

I – Fazer o levantamento dos alunos aptos a ir para os estágios obrigatórios;

II - Fazer a distribuição dos alunos do Curso de Nutrição entre as três áreas de estágio, por período e local de estágio. No caso de não haver consenso na distribuição, a alocação dos alunos nas vagas disponíveis deverá ocorrer por meio de sorteio;

III – Avaliar a solicitação (e adequação dos locais) de alunos para cursar as disciplinas de estágio em outros locais não conveniados com a UFOP. Esta avaliação deverá ser feita baseada nos critérios da Resolução CFN nº 600/2018;

IV – Avaliar e dar parecer em recursos encaminhados pelo CONUT relativo às disciplinas de Estágios Obrigatórios;

V – Avaliar e/ou indicar locais para o estabelecimento de convênios/contratos para a realização das disciplinas de Estágios Obrigatórios;

VI – Propor o calendário de estágios e enviá-lo semestralmente para aprovação do CONUT;

VII – Propor a distribuição de alunos por professores orientadores da área do estágio;

VIII - Enviar à Seção de Ensino a relação de professores(as) orientadores(as) e alunos(as) sob orientação de cada área, para cadastro no Sistema.

Art. 3º - Das decisões da Comissão de Estágios caberão recursos ao CONUT, interpostos em até 10 dias contados a partir da ciência da decisão.

Art. 4º - Os membros da Comissão de Estágios (exceto a presidência) terão mandatos de 2 anos, podendo haver uma recondução.

Parágrafo único – O mandato da presidência da Comissão acompanhará o mandato da presidência do CONUT.

Art. 5º - Esta Resolução entra em vigor a partir da data de sua aprovação pelo CONUT, revogando-se disposições contrárias.

Ouro Preto, 07 de abril de 2022.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO



Prof.^a Dr.^a Júlia Cristina Cardoso Carraro
Presidente do Colegiado de
Curso de Nutrição
CONUT / ENUT / UFOP

Anexo 4: Resolução CONUT nº 24

RESOLUÇÃO CONUT Nº 24

Regulamenta o Trabalho de Conclusão de
Curso do Curso de Nutrição da UFOP.

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

Resolve:

Art 1º - Aprovar o Regulamento para elaboração e defesa de Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição, anexo a esta Resolução.

Art. 2º - Esta resolução revoga as anteriores e entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Ouro Preto, 10 de maio de 2022.

Prof.^a Dr.^a Júlia Cristina Cardoso Carraro
Presidente do Colegiado de
Curso de Nutrição
CONUT / ENUT / UFOP

ANEXO I

REGULAMENTO PARA ELABORAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

CAPÍTULO I

DEFINIÇÃO

Art 1º. Considerando a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, artigo 12, a qual institui as diretrizes curriculares nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o(a) discente matriculado(a) no Curso de Nutrição deverá elaborar um trabalho sob orientação, denominado Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Art 2º. A elaboração do TCC de Nutrição visa propiciar a formação de profissionais qualificados com capacitação para o desenvolvimento de investigações científicas, tecnológicas e humanísticas.

Art 3º. O TCC é requisito obrigatório para a conclusão do curso de graduação em Nutrição.

CAPÍTULO II

OBJETIVOS

Art 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.

Art 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 VIII

MATRÍCULA E PRAZOS

Art 6º. O(A) discente deverá se matricular em TCC conforme sua matriz curricular, dentro dos prazos previstos no calendário acadêmico, e submeter o trabalho a uma banca examinadora.

§ 1 - Alunos do PPC3 deverão se matricular em TCC003 a partir do sétimo período. Alunos do PPC4 deverão se matricular em TCC008 (Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso), após o cumprimento de pelo menos 1500 horas de disciplinas obrigatórias e, posteriormente, em TCC009, para sua redação e defesa. Alunos do PPC5 deverão se matricular em NCS015 ou ALI011 (disciplinas optativas) a depender do departamento de seu(ua) orientador(a), uma vez cumpridos os pré-requisitos.

§ 2 – Alunos(as) do PPC5 cujos(as) professores orientadores sejam de departamentos externos à Escola de Nutrição deverão apresentar a anuência de seu departamento para cadastrá-lo como professor de NCS015 ou ALI011.

Parágrafo único: Facultativamente, o(a) discente poderá se matricular em CSO117 – Metodologia da Pesquisa e em ALI017 – Redação científica, como eletivas.

§ 3 - As disciplinas TCC003, TCC008, TCC009 e NCS015/ALI011 são consideradas disciplinas atípicas, devendo ser desenvolvidas de acordo com este regulamento, e serão oferecidas pelo orientador do TCC.

Parágrafo único: A disciplina eletiva ALI017 – Redação Científica será oferecida, conforme programa e conteúdo programático, por um(a) professor(a) indicado(a) pelo departamento.

§ 4 - Cada professor(a) poderá ter sob sua orientação, no máximo, quatro discentes por semestre.

Art 7º. O(A) professor(a) orientador(a) deverá, no início do semestre de defesa, indicar ao CONUT a orientação do(a) discente, por meio do envio carta de aceite de orientação (ANEXO II). Estas informações deverão ser cadastradas previamente pelo CONUT para controle e emissão de documentos.

Art 8º. Com uma antecedência mínima de 15 dias em relação à defesa, o(a) professor(a) orientador(a) deverá enviar ao CONUT o formulário de marcação de defesa, por meio do preenchimento do Anexo III disponível na página da Escola de Nutrição (ENUT).

Art 9º. As defesas de TCC deverão ocorrer dentro do período previsto no calendário acadêmico.

CAPÍTULO III METODOLOGIA

Art 10º. A estrutura do trabalho escrito seguirá os formatos indicados no Guia para Normalização Bibliográfica de Trabalhos Acadêmicos do Sistema de Bibliotecas e Informação (SISBIN) (<https://sisbin.ufop.br/sites/default/files/guia-normalizacao-sisbin-2019-novo.pdf>).

§ 1 - Os elementos textuais do trabalho deverão conter introdução, desenvolvimento (objetivos, métodos, resultados e discussão) e conclusão, em formato de monografia/TCC ou a substituição do tópico desenvolvimento por um artigo a ser submetido à revista científica.

§ 2 - A escolha da estrutura ficará a cargo do orientador.

Parágrafo único: o tópico introdução deverá conter uma revisão bibliográfica ampliada do tema.

Art 11º. O trabalho final, com as correções, deverá ser entregue ao orientador em um prazo de 45 dias, e ambos deverão submeter a versão final ao Repositório do SISBIN, conforme Política de Informação da Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso (BDTCC) instituída pela resolução CEPE nº 7.210/2017.

Art 12º. O TCC deverá ser elaborado individualmente.

Art 13º. Poderão ser apresentados como TCC, qualquer trabalho acadêmico desenvolvido ao longo do curso, de natureza científica.

CAPÍTULO IV

ÉTICA EM PESQUISA

Art 14º. Os projetos que envolverem direta ou indiretamente pesquisas com seres humanos ou animais deverão ser previamente submetidos ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) ou Comissão de Ética com Uso de Animais (CEUA), respectivamente, para a devida aprovação.

Art 15º. 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.

Art 16º. Só serão aceitos como TCC, projetos de pesquisa aprovados pelo CEP, CEUA e/ou CIBio (exceto casos de dispensa previstos na resolução CNS nº 510/2016). O documento de aprovação deverá ser incluído nos anexos do TCC.

CAPÍTULO V

ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA E DIDÁTICA

Art 17º. A infraestrutura para apresentação e exame do TCC caberá ao CONUT e à ENUT.

Art 18º. 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 pelo discente por escrito ao CONUT com a devida justificativa e indicação do novo orientador, com a anuência de todas as partes envolvidas
- III. Emitir parecer nos casos excepcionais de substituição de orientadores;
- IV. Arquivar os documentos referentes ao TCC;
- V. Emitir declarações de participação em comissão examinadora, de orientação e de coorientação dos trabalhos a serem entregues no dia da defesa.

CAPÍTULO VI ORIENTAÇÃO

Art 19º. 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, sendo que no caso de técnico-administrativo de nível superior, este deve ser credenciado pelo Conselho Departamental da ENUT.

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

Art 20º. O(A) trabalho poderá ter um(a) coorientador(a), indicado(a) pelo(a) Orientador(a) na carta de aceite.

Parágrafo único: Docentes de outras instituições, técnicos-administrativos, alunos de programas de pós-graduação e outros profissionais habilitados em áreas de conhecimento complementares ao trabalho, poderão coorientar TCC.

Art 21º. O(A) orientador(a) poderá ser substituído com pedido justificado e, por escrito do(a) discente ou do(a) próprio(a) orientador(a), apresentando o(a) novo(a) orientador(a) antes da data prevista para a defesa.

Art 22º. Compete ao(à) orientador(a) do TCC:

- I. Definir a temática do TCC juntamente com o(a) orientando(a);
- II. Estabelecer o plano e cronograma de trabalho em conjunto com o(a) orientando(a);
- III. Orientar o(a) 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(a) aluno(a), o nome e vínculo do(a) coorientador(a);
- VII. Acompanhar as correções sugeridas pela comissão examinadora e dar seu parecer na versão final corrigida a ser submetida ao SISBIN.

Art 23º. Compete ao(à) discente:

- 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(a) orientador(a);
- IV. Apresentar o trabalho desenvolvido de acordo com os prazos e normas de apresentação do TCC estabelecidos pelo CONUT.
- V. Entregar as correções do TCC no prazo previsto.

CAPÍTULO VII

AVALIAÇÃO

Art 24º. O TCC será submetido a uma comissão composta por dois examinadores além do orientador (e do coorientador, caso haja), em sessão pública, marcada previamente no CONUT.

§ 1 - A comissão examinadora deverá ser composta por pelo menos um docente da UFOP com titulação mínima de mestre e pelo menos um nutricionista.

§ 2 - O CONUT fará divulgação prévia da autoria, título, data, local, horário e composição da comissão examinadora do TCC.

§ 3 - 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(a) discente será arguido(a) pela comissão examinadora, presidida pelo(a) orientador(a).

Art 25º. Durante a defesa, o(a) orientador(a) deverá recolher a lista de presença de ouvintes e entregar ao CONUT juntamente com os documentos oficiais (ata e formulário de notas – Anexos IV e V).

Art 26º. 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) serão reprovados.

Art 27º. Por se tratar de meio ilícito ou de modo improbo na realização das atividades escolares, se for detectado plágio pela banca examinadora, o CONUT solicitará ao Conselho Departamental da Escola de Nutrição a instalação de Comissão Disciplinar Discente, conforme a Resolução CUNI nº 2060/2018.

Art 28º. 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 V deste Regulamento. A nota final será calculada pela média aritmética das avaliações emitidas pelos membros da comissão examinadora.

§ 1 - A comissão examinadora emitirá parecer sobre a aprovação final do trabalho com ou sem recomendação de correções.

§ 2 - Será aprovado(a) o(a) discente que obtiver nota final igual ou superior a 6 (seis).

Art 29º. Em caso de aprovação com ressalva, o aluno terá uma segunda oportunidade, desde que dentro do período letivo do semestre corrente.

CAPÍTULO IX

RECURSOS FINANCEIROS

Art 30º. Compete aos orientadores e orientados buscarem, quando cabível, junto aos Departamentos, órgãos de fomento e/ou outras instituições, apoio para seus projetos de TCC.

CAPÍTULO X

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art 31º. Caberá ao CONUT decidir sobre casos omissos neste Regulamento.

Art 32º. Os recursos relativos ao TCC deverão ser encaminhados ao CONUT no prazo de 10 dias a partir da divulgação da nota.



ANEXO II

CARTA DE ACEITE DE ORIENTAÇÃO

Ouro Preto, de XX de XXXXXX de 20XX.

Ao(À) Sr(a).

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Presidente do CONUT

Escola de Nutrição

Prezado(a) Professor(a),

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

Atenciosamente,

(Nome do professor)

Professor(a) Associado/Adjunto/Assistente

Departamento de XXXXXXXXXXXX

XXXX / UFOP



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO



Departamento de XXXXXXXXXXXXXXXX
DEXXX / ENUT / UFOP

ANEXO V

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Título: "XXXXXXXX XXXXXXXX XXXXXXXXXXXXX"

Aluno(a): **XXXX XXXXX XXXXXXXXXXXXX**

Matrícula: **XX.X.XXXX**

Orientador(a)/Coorientador(a): **XXXX XXXX XX XXXXXXX**

Data: **XX / XX / 20XX** Horário: **XX horas.**

Avaliação trabalho escrito				
Item	Parâmetros	Nota por avaliador		
		1	2	3
1	Observância das normas técnicas (0,75 ponto)			
2	Linguagem clara e objetiva (0,75 ponto)			
3	Objetivos compatíveis (0,75 ponto)			
4	Métodos e técnicas pertinentes (0,75 ponto)			
5	Coerência dos resultados em relação ao objetivo (0,75 ponto)			
6	Discussão com a literatura (0,75 ponto)			
7	Conclusões sucintas e pertinentes (0,75 ponto)			
8	Pesquisa bibliográfica abrangente e atualizada (0,75 ponto)			
9	Layout do slide (0,5 ponto)			
10	Sequência da apresentação (0,5 ponto)			
11	Domínio do assunto (0,5 ponto)			
12	Postura na apresentação (0,5 ponto)			
13	Arguição (2,0 pontos)			
	Total			
	Média final			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO



-
- Aprovado
 - Aprovado com ressalvas
 - Reprovado

Recomendações para reformulação: _____

Membros da Banca Examinadora:

Prof. XXXXXXXX XXXXXXXXXXXX XXXXXXXX

Orientador(a)

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

Prof. XXXXXXXX XXXXXXXX XXXXXXXXXXXX

Examinador(a)

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Examinador (a)

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

Anexo 5: Resolução CONUT nº 23

RESOLUÇÃO CONUT Nº 23

Regulamenta a concessão de créditos para
Atividades Acadêmicas Científico-Culturais
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 aprovação do novo projeto pedagógico do curso (PPC) de Nutrição;

Resolve:

Art 1º - Atividades acadêmicas de cunho científico e cultural desenvolvidas pelos alunos de Nutrição poderão ser consideradas na integralização curricular, valendo créditos correspondentes às Atividades Acadêmicas Científico-Culturais (AACC), independente de estarem vinculadas a algum tipo de bolsa ou remuneração.

Parágrafo único: Alunos do PPC4 deverão cumprir 90 horas de AACC e alunos do PPC5, 60 horas. Alunos do PPC3 não possuem AACC como componente curricular obrigatório, mas podem aproveitar as atividades na forma de disciplinas eletivas.

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

§ 2º - Poderão ser creditadas as seguintes atividades:

- 1) Iniciação à Pesquisa e à Docência: atividades desenvolvidas pelos alunos ligadas a programas de pesquisa, monitoria e Pró-Ativa registrados nas respectivas Pró-Reitorias;
- 2) Participação em Ligas Acadêmicas relacionadas ao curso de Nutrição ou da área da Saúde;
- 3) Empresa Júnior: exceto se já computados como Atividades Acadêmico Científico-Culturais Extensionistas (AACCE), para alunos do PPC5;
- 4) Atividades de representação: participação como membro da diretoria de entidades estudantis ou representante de conselhos e órgãos colegiados;
- 5) Participação em Grupos Tutoriais;
- 6) Apresentação de trabalho em eventos científicos ou publicação de artigo em revistas científicas;
- 7) Estágios não obrigatórios, validados pela Comissão de Estágios da Escola de Nutrição (ENUT), exceto se já computados como Atividades Acadêmico Científico-Culturais Extensionistas (AACCE), para alunos do PPC5;
- 8) Disciplinas cursadas com aprovação na UFOP e em outras instituições: resultado de convênios, intercâmbios, entre outros, cujos créditos não puderem ser aproveitados pelo procedimento de Aproveitamento de Estudos;
- 9) Participação como ouvinte em defesas de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), devidamente registrado na lista de presença;
- 10) Outras atividades: atividades acadêmicas de formação complementar, como organização/participação em eventos, minicursos, cursos de verão, palestras, seminários, simpósios, cursos de idiomas e de informática;
- 11) Atividades de extensão: apenas para alunos do PPC3 e do PPC4.

§ 3º - 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.

§ 4º - A inclusão de créditos em atividades acadêmicas no Histórico Escolar do aluno não interferirá no cálculo da média ou do coeficiente de rendimento.

Art. 2º No prazo previsto no Calendário Acadêmico, o aluno solicitará ao(à) Presidente do Colegiado de Nutrição a atribuição de créditos às atividades acadêmicas realizadas, com a respectiva comprovação.

§ 1º - Somente serão creditadas atividades realizadas em período letivo em que o aluno não tiver reprovações.

§ 2º - A solicitação da atribuição de créditos deve ser feita quando a carga horária total de atividades tiver sido concluída.

Art. 3º Os créditos correspondentes às atividades acadêmicas serão atribuídos de acordo com a tabela anexa a esta Resolução.

Art. 4º Atividades acadêmicas desenvolvidas não contempladas pela presente Resolução podem ser consideradas e pontuadas à critério do CONUT.

Art. 5º Esta resolução revoga as anteriores e entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Ouro Preto, 10 de maio de 2022.

Prof.^a Dr.^a Júlia Cristina Cardoso Carraro
Presidente do Colegiado de
Curso de Nutrição
CONUT / ENUT / UFOP

TABELA ANEXA À RESOLUÇÃO CONUT Nº 23 DE 10 DE MAIO DE 2022
Aprovada na 287ª Reunião Ordinária do CONUT de 23/05/2022. Corrigida em 05/08/2022

Atividades		Créditos		Período	Limite
		Eletivas (apenas C3)	AACC		
1) Iniciação à Pesquisa e à Docência	Iniciação científica (bolsista ou voluntário)	2	2	Por semestre	Máximo = 4 créditos
	Programa de Monitoria e Pró-Ativa	2	2	Por semestre	
	Extensão (apenas para PPC3 e PPC4)	2	2	Por semestre	
2) Ligas Acadêmicas		2	2	Por semestre	Máximo = 4 créditos
3) Empresa Júnior		1	1	A cada 15 horas	Máximo = 4 créditos
4) Atividade de representação	Participação como membro da diretoria de entidades estudantis ou representante de conselhos e órgãos colegiados	1	1	Por semestre	Máximo = 2 créditos
5) Participação em Grupos Tutoriais	Bolsista ou voluntário de Grupos PET	2	2	Por semestre	Máximo = 4 créditos
6) Apresentação/publicação de trabalhos em eventos ou revista científica	4.1. Resumo publicado em anais de evento	1	1	Por resumo	Máximo = 2 créditos
	4.2. Apresentação oral ou pôster em evento	1	1	Por apresentação	
	4.3. Artigo completo publicado em revista científica	3	3	Por artigo	Máximo = 3
7) Estágios não obrigatórios validados pela Comissão de Estágios da ENUT	No campo de formação do nutricionista	1	1	A cada 90 horas	---
8) Disciplinas facultativas com aprovação cursadas na UFOP ou em outras instituições		-	1	A cada 30 horas	Máximo = 4 créditos



UFOP

Universidade Federal
de Ouro Preto

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO



9) Participação como ouvinte apresentações dos TCC do Curso		1	1	A cada 5 participações	Máximo = 1 crédito
10) Outras atividades	Organização/participação em eventos; mini-cursos, cursos de verão, palestras, seminários, simpósios, etc.	1	1	A cada 30 horas	Máximo = 4 créditos

Anexo 6: Resolução CONUT nº 20

RESOLUÇÃO CONUT Nº 20

Aprova a checagem sistemática de alunos em risco de desligamento pelo Colegiado de Nutrição.

O Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto – CONUT/UFOP, considerando:

A necessidade de favorecer o maior percentual de integralização do curso de Nutrição;

Resolve:

Art. 1º – Criar e normatizar a checagem sistemática de alunos em risco de desligamento pelo CONUT.

Art 2º - A checagem deverá ser feita, ao início de cada semestre letivo, pelo(a) Coordenador(a) do Curso, levantando-se os alunos:

I – do 4º período (contado à partir do ingresso) que tenham integralizado menos de 20% da carga horária total do curso de Nutrição;

II - do 7º período (contado à partir do ingresso) que tenham integralizado menos de 35% da carga horária total do curso de Nutrição.

Art 3º - Aos alunos identificados em risco de desligamento deverão ser designados, pelo CONUT, tutores para o acompanhamento acadêmico.

Art. 4º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua aprovação pelo CONUT, revogando-se as disposições contrárias.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO



Ouro Preto, 08 de março de 2022.

Prof.^a Dr.^a Júlia Cristina Cardoso Carraro
Presidente do Colegiado de
Curso de Nutrição
CONUT / ENUT / UFOP

Anexo 7: Resolução CONUT nº 16

RESOLUÇÃO CONUT Nº 16

Cria o sistema de Apadrinhamento por docentes para os alunos do Curso de Nutrição.

O Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto – CONUT/UFOP, atendendo a proposta apresentada pelo Núcleo Docente Estruturante do Curso – NDE/NUT e, objetivando ações de acolhimento institucional, redução das retenções e evasões, desligamentos dos alunos do Curso de Nutrição,

Resolve:

Art. 1º – Fica instituído o apadrinhamento de turmas no âmbito do curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP.

§ 1 – Os padrinhos/madrinhas serão professores do curso de Nutrição, definidos no início de cada semestre para cada turma de ingressantes (calouros). Os veteranos receberão padrinhos/madrinhas a partir da vigência desta resolução. Os(as) docentes(as) deverão ser sugeridos pelos Departamentos e referendados em Reunião Ordinária do Colegiado de Curso de Nutrição - CONUT.

§ 2 - Os padrinhos/madrinhas, quando credenciados, serão apresentados aos calouros no início do curso, na disciplina de Introdução à Nutrição. Os veteranos terão seus padrinhos/madrinhas apresentados em momento oportuno na realização de disciplinas do período. Os padrinhos/madrinhas terão as seguintes atribuições:

- buscar a cada semestre os alunos com alto índice de reprovação e, ou infrequentes e reportar ao Colegiado de Nutrição;
- facultativamente, o padrinho/madrinha poderá indicar atividades culturais e/ou extracurriculares aos alunos para sua maior integração, fora dos horários das atividades acadêmicas;

-
- dar conhecimento e esclarecer o discente sobre assuntos relativos ao curso, agendando reuniões com a turma, de forma a manter um diálogo constante e esclarecedor com os alunos;
 - incentivar os discentes a conhecerem o Manual do Aluno disponibilizado pela UFOP e a participar das ações de acolhimento institucional realizadas pela diretoria da Escola de Nutrição, CALNUT e pela Pró-reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE);
 - caso sejam procurados, auxiliar na condução das matrículas, e em casos específicos, orientando as escolhas das disciplinas a serem cursadas, respeitando um cronograma definido pelo colegiado, para que não ocorra prejuízo do período de férias dos padrinhos/madrinhas.

Art. 2º - Ao final de cada semestre, o docente deverá preencher um formulário online de acompanhamento de turma, disponibilizado pelo Colegiado de Curso, reportando os aspectos que precisam ser avaliados pelo mesmo.

§ 1 Após cada semestre, o docente receberá declaração comprobatória desta atividade acadêmica.

§ 2 As informações reportadas pelos padrinhos/madrinhas serão compiladas pelo NDE e enviadas ao Presidente do Colegiado para discussão em reunião Ordinária.

Art. 3º - A anulação da representação do padrinho/madrinha ou a sua substituição temporária/definitiva deverá ser justificada e avaliada pelo CONUT, que deverá designar um novo padrinho/madrinha, quando for o caso.

Art. 4º - Esta Resolução entra em vigor a partir da data de sua aprovação pelo CONUT, revogando-se disposições contrárias.

Ouro Preto, 21 de abril de 2021.

Resolução modificada e aprovada em 08/03/22.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO



Prof.^a Dr.^a Júlia Cristina Cardoso Carraro
Presidente do Colegiado de
Curso de Nutrição
CONUT / ENUT / UFOP

Anexo 8: Resolução CONUT nº 26

RESOLUÇÃO CONUT Nº 26

Regulamenta os Estágios não obrigatórios do Curso de Nutrição.

O Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto – CONUT/UFOP, tendo como objetivo regulamentar a realização dos estágios não obrigatórios no curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, considerando:

A lei nº 11.788 de 2008;

Resolve:

Art. 1º – Será considerado como estágio não obrigatório em Nutrição todo ato educativo escolar supervisionado por nutricionista, desenvolvido como atividade opcional (acrescida à carga horária regular e obrigatória do curso) no ambiente de trabalho, que vise à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando regularmente o curso de Nutrição e que seja compatível com a formação esperada do profissional Nutricionista.

§ 1 – Atividades de extensão, monitoria, Empresa Júnior, Iniciação Científica, PET, Proativa e representações acadêmicas não são consideradas estágios não obrigatórios.

§ 2 – As atividades não poderão exceder 6 horas diárias e 30 horas semanais.

§ 3 – As atividades poderão ou não ser remuneradas.

Art 2º - Para realização do estágio não obrigatório deverá ser celebrado um termo de compromisso entre o(a) discente, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino (Coordenadoria de Estágios – CEST/PROGRAD).

§ 1 – Antes do início das atividades, o(a) discente deverá solicitar à CEST o Termo de Compromisso de Estágio (TCE) e de Plano de Atividades do Estagiário (PAE), preenchê-los e encaminhá-los à Coordenação do Curso para avaliação da compatibilidade do plano de atividades. Uma vez que seja compatível com a formação esperada do profissional Nutricionista, a Coordenação indicará um(a) professor(a) da área do estágio para a orientação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO



e acompanhamento das atividades. Após assinaturas dos documentos pelas partes, o(a) discente deverá encaminhá-los à CEST.

Art 3º - Esta Resolução entra em vigor a partir da data de sua aprovação pelo CONUT.

Ouro Preto, 05 de agosto de 2022.

Prof.^a Dr.^a Júlia Cristina Cardoso Carraro
Presidente do Colegiado de
Curso de Nutrição
CONUT / ENUT / UFOP