



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 . Alfenas/MG . CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1000 . Fax: (35) 3299-1063



PROJETO PEDAGÓGICO

NUTRIÇÃO

2010

Aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) em sua 136ª reunião, realizada em 29/6/2010 - Resolução nº 13/2010

Alterado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) em sua 175ª reunião, realizada em 19/11/2012 – Resolução nº 047/2012

Alterado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) em sua 185ª reunião, realizada em 11/4/2013 – Resolução nº 011/2013

Alterado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) em sua 204ª reunião, realizada em 23/4/2014 – Resolução nº 021/2014

DIRIGENTES, COLEGIADOS E COMISSÕES

Reitor

Paulo Márcio de Faria e Silva

Vice-Reitor

Edmêr Silvestre Pereira Júnior

Procuradora Geral

Soraya Helena Leite

Chefe de Gabinete

Maria José Barbosa Karam

Secretário Geral

Sebastião Meira

Pró-Reitora de Graduação

Lana Ermelinda da Silva dos Santos

Pró-Reitor de Pós-Graduação e Pesquisa

Antonio Carlos Doriguetto

Pró-Reitora de Extensão

Maria de Fátima Sant'Anna

Pró-Reitor de Assuntos Comunitários e Estudantis

Marcos Roberto de Faria

Pró-Reitor de Gestão de Pessoas

Julio César Barbosa

Pró-Reitora de Administração e Finanças

Vera Lúcia de Carvalho Rosa

Pró-Reitor de Planejamento, Orçamento e Desenvolvimento Institucional

Tomas Dias Santana

Diretora *pro tempore* da Faculdade de Nutrição

Cristina Garcia Lopes

Coordenadora do Curso de Nutrição

Tania Mara Rodrigues Simões

Diretora do DRGCA

Vilma Marques da Silva

Presidente da COPEVE

Eliza Maria Rezende Dázio

Coordenador do CEAD

Paulo Romualdo Hernandez

Assessor de Relações Interinstitucionais

Masaharu Ikegaki

Colegiado do Curso de Nutrição

Tania Mara Rodrigues Simões (Presidente)

Cristiane da Silva Marciano Grasselli

Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo

Antônio Camilo de Souza Cruz

Narylle Maria Bacelar Chaib Zanolli (Acadêmica)

Comissão de Acompanhamento e Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição (Portaria nº 658 de 28/05/2009)

Eveline Cordeiro Monteiro de Azeredo (Presidente)

Alexandre Giusti Paiva

Letícia Tamie Paiva Yamada

Marcos José Marques

Tania Mara Rodrigues Simões

Valéria Cristina Ribeiro Vieira
Daniele Caroline Faria Moreira (Acadêmica)

Comissão Específica de Estágios do Curso de Nutrição (Portaria nº 1.096 de 20/08/2009)

Gislene Regina Fernandes (Presidente)
Cristina Garcia Lopes
Eveline Cordeiro Monteiro de Azeredo
Flávia Della Lucia
Letícia Tamie Paiva Yamada
Luciana Azevedo
Marcos Coelho Bissoli
Rosangela Silva
Simonton de Andrade Silveira
Tania Mara Rodrigues Simões
Valéria Cristina Ribeiro Vieira

Comissão Coordenadora do Trabalho de Conclusão de Curso (Portaria nº 656 de 28/05/2009)

Flávia Della Lucia (Presidente)
Daniela Braga Lima
Cristina Garcia Lopes
Cristiane da Silva Marciano Grasselli
Roberta Ribeiro Silva

Comissão de Acompanhamento e Avaliação das Atividades Formativas (Portaria nº 1.154 de 02/09/2009)

Rosangela da Silva (Presidente)
Marcos Coelho Bissoli
Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici

SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO	6
2	HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO	9
3	CONCEPÇÃO POLÍTICO-FILOSÓFICA	14
4	IDEÁRIO PEDAGÓGICO	17
5	INTRODUÇÃO	19
6	DADOS SOBRE O CURSO	33
7	COMPETÊNCIAS E HABILIDADES	34
8	PERFIL DO EGRESSO	37
9	LINHA TEÓRICA DE AÇÃO PEDAGÓGICA	38
10	ORGANIZAÇÃO DA ESTRUTURA CURRICULAR	39
11	OBJETIVOS GERAIS DAS ÁREAS	41
12	DINÂMICA CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO – 2010/2º SEMESTRE	43
12.1	DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA	46
12.2	JUSTIFICATIVA PARA O TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO	46
13	EMENTÁRIO	48
14	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	64
15	ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO PROJETO	65
16	ESTRUTURA DE APOIO AO ENSINO	67
16.1	BIBLIOTECA	67
16.2	INFORMATIZAÇÃO	68
16.3	LABORATÓRIOS, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS	68
17	QUADRO DE DOCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO	69
18	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	72

1 APRESENTAÇÃO

Este documento apresenta o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UNIFAL-MG.

Ao se transformar em Centro Universitário, houve necessidade de aumentar o número de cursos oferecidos e o de Nutrição foi contemplado por estar vinculado à área de saúde e para suprir uma lacuna nesta área na região.

A proposta foi apreciada e autorizada pela Portaria nº 1202 de 03 de agosto de 1999 e o curso implantado no primeiro semestre de 2000.

Em 2003, quando da visita de especialistas do MEC para o processo de reconhecimento do Curso, foram feitas sugestões para a reformulação curricular. Para atendê-las, a proposta pedagógica foi reformulada buscando a coerência do currículo frente aos objetivos do curso, ao perfil do egresso, à flexibilidade curricular e à interdisciplinaridade.

A partir de 2005, transformada em Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) pela Lei 11.154, a Instituição iniciou o processo de implantação de novos Cursos de expansão do número de vagas dos Cursos de Ciências Biológicas, Química e Nutrição. O Curso de Nutrição passou de 20 vagas anuais para 45, prevista para o primeiro semestre de 2007.

A justificativa para tal expansão se deu em função do fato de que o município de Alfenas possui uma população total de aproximadamente 71.000 habitantes, sendo que 27,3% apresentam-se na faixa etária que necessita de continuidade de estudos em ensino superior (IBGE, 2003). Tal demanda pelo

potencial estudantil mostra uma significativa relação de candidato/vaga do curso de Nutrição (aproximadamente 20 candidatos/vaga).

A reformulação abrangeu a avaliação da metodologia de ensino a fim de adequá-la à concepção do curso e aos planos de ensino, à inter-relação das disciplinas, à carga horária do curso e das disciplinas, à atualização de programas e da bibliografia.

Foram realizadas reuniões periódicas entre a Comissão do Projeto Pedagógico (Portaria nº 101 de 21 de março de 2003) e os demais docentes e representante discente do Curso. Nesses encontros periódicos discutiram-se a distribuição e o conteúdo das disciplinas e a interdisciplinaridade, de forma a garantir uma seqüência lógica na execução dos programas e melhor articulação de conteúdos teórico e prático.

Em 2008 foi aprovada a implantação do programa de reorientação da formação profissional - Pró-Saúde, com vistas a integração da atuação acadêmica e profissional entre os cursos de Farmácia, Enfermagem e Nutrição da UNIFAL-MG. Os principais objetivos desta nova proposta inclui a reorientação da formação profissional nestas três áreas de conhecimento para responder às necessidades da população loco-regional; ampliar os cenários de prática com ênfase na atenção básica, articulando o ensino, a pesquisa, a extensão e a assistência dentro dos princípios doutrinários e organizativos do Sistema Único de Saúde (SUS), bem como consolidar mecanismos de cooperação interinstitucional (ensino-serviço), visando à melhoria da qualidade e resolubilidade da atenção prestada aos cidadãos, de forma integral.

Em todas as etapas da estrutura curricular, a integração dinâmica das disciplinas é assegurada proporcionando um processo gradativo de aprendizagem. Esta estruturação fundamenta-se nos núcleos de conhecimentos, a saber: ciências biológicas e da saúde, ciências sociais, humanas, econômicas; ciências exatas, ciências da alimentação e nutrição e ciência dos alimentos.

A dinâmica curricular proposta contempla núcleos de conhecimento por complexidade crescente, interdisciplinaridade, estágios com caráter técnico-social estão presentes em todo o projeto que traduz inovação e participação de todos os envolvidos no processo educacional atual e de qualidade.

2 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

A Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), originalmente, Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas (EFOA), foi fundada no dia 03 de abril de 1914, por João Leão de Faria, com a implantação do curso de Farmácia e, no ano seguinte, foi implantado o curso de Odontologia.

Foi reconhecida pela Lei Estadual nº 657, de 11 de setembro de 1915, do Governo do Estado de Minas Gerais. Primeira Diretoria: João Leão de Faria, Diretor; Amador de Almeida Magalhães, Vice-Diretor; Nicolau Coutinho, Tesoureiro e José da Silveira Barroso, Secretário.

Em 11 de setembro de 1916, doações angariadas por uma comissão de alunos possibilitaram a criação da biblioteca.

O reconhecimento nacional realizado pelo então Ministério da Educação e Saúde Pública consta no Art. 26 do Decreto 19.851 e, em 23 de março de 1932, quando foi aprovado o novo regulamento, enquadrando-a nas disposições das leis federais. A Lei nº 3.854, de 18 de dezembro de 1960, determinou sua federalização, estando sua direção a cargo do Prof. Paulo Passos da Silveira.

A transformação em Autarquia de Regime Especial efetivou-se por meio do Decreto nº 70.686, de 07 de junho de 1972. Esta transformação favoreceu a implantação do curso de Enfermagem e Obstetrícia, autorizado pelo Parecer nº 3.246, de 5 de outubro de 1976 e Decreto nº 78.949, de 15 de dezembro de 1976 e reconhecido pelo Parecer do CFE nº 1.484/79, Portaria MEC nº 1.224, de 18 de dezembro de 1979. Sua criação atendia, nessa época, à política

governamental de suprimento das necessidades de trabalho especializado na área de saúde.

Em 1999 foram implantados os cursos de Nutrição, Ciências Biológicas e a Modalidade Fármacos e Medicamentos, para o curso de Farmácia, todos autorizados pela Portaria do MEC 1.202, de 03 de agosto de 1999, com início em 2000.

A mudança para Centro Universitário Federal (EFOA/Ceufe) ocorreu em 1º de outubro de 2001, pela da Portaria do MEC nº 2.101.

Visando atender às exigências legais das Diretrizes Curriculares, o curso de Ciências Biológicas foi desmembrado em modalidades originando os cursos de Ciências Biológicas (Licenciatura), com início no segundo semestre de 2002, aprovado pela Resolução 005/2002, do Conselho Superior, de 12 de abril de 2002, e Ciências Biológicas (Bacharelado), com início no primeiro semestre de 2003, baseado na Portaria do MEC 1.202, de 03 de agosto de 1999.

Em 2003 iniciou-se o curso de Química (Bacharelado), aprovado pela Resolução 002/2003, de 13 de março de 2003, do Conselho Superior.

Em 29 de julho de 2005, foi transformada em Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), pela Lei 11.154. Atendendo às políticas nacionais para a expansão do ensino superior, a UNIFAL-MG implantou em 2006 os cursos de Matemática (Licenciatura), Física (Licenciatura), Ciência da Computação e Pedagogia, além de ampliar o número de vagas para o curso de Química (Bacharelado) de 20 para 40. Em 2007 foram implantados os cursos de Química (Licenciatura), Geografia (Bacharelado), Geografia (Licenciatura), Biotecnologia, mais as Ênfases Ciências Médicas e Ciências Ambientais no

curso de Ciências Biológicas e ampliou a oferta de vagas, para o curso de Nutrição. Em 2008, o curso de Ciências Biológicas com Ênfase em Ciências Médicas foi transformado no de Biomedicina. 2009 inaugura os cursos de História (Licenciatura), Letras (Licenciatura/Bacharelado), de Ciências Sociais (Licenciatura/Bacharelado) e o curso de Fisioterapia, no primeiro semestre, no *campus* de Alfenas.

Além disso, atendendo às tendências de expansão das Instituições Federais de Ensino Superior, foi aprovada pelo Conselho Superior da UNIFAL-MG, a criação dos *campi* nas cidades de Varginha e Poços de Caldas e, de outro, em Alfenas. Foram criados, para o campus de Varginha, os cursos de Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Economia, Ciências Atuariais, Administração Pública e Ciências Econômicas, e os cursos de Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, Engenharia Urbana e Ambiental, Engenharia de Minas, e Engenharia Química, para o campus de Poços de Caldas, com início no primeiro semestre de 2009.

No segundo semestre de 2009 são oferecidas as licenciaturas a distância em Química e Ciências Biológicas, com polos em Campos Gerais e Boa Esperança, respectivamente.

A Pós-graduação, iniciada na Instituição na década de 80, oferece vários cursos de Especialização presenciais, na área de saúde, no campus de Alfenas: Gerontologia, Farmacologia Clínica, Análises Clínicas, Atenção Farmacêutica, Endodontia, Implantodontia, Periodontia, Terapêutica Nutricional, entre outros. O campus de Varginha oferece Controladoria e Finanças. Na área de Educação, é oferecido o curso “Teorias e Práticas na

Educação”, na modalidade a distância, nos polos: Bambuí, Bragança Paulista, Franca, Santa Isabel e Serrana.

Há na UNIFAL-MG dois programas de pós-graduação *Stricto Sensu*, em nível de Mestrado, recomendados pela Capes: Ciências Farmacêuticas e Química. O de Ciências Farmacêuticas teve início em agosto de 2005, dividido em duas áreas de concentração: “Desenvolvimento e avaliação microbiológica e físico-química de fármacos, toxicantes e medicamentos”; “Obtenção, identificação e avaliação de compostos bioativos”. O de Química iniciou-se em março de 2008, dividido em quatro áreas de concentração: “Físico-Química”; “Química Analítica”; “Química Inorgânica” e “Química Orgânica”.

Os Programas de Pós-graduação contam com o apoio da Capes e da Fapemig por meio de bolsas concedidas aos alunos, além do Programa Institucional de Bolsas da UNIFAL-MG.

Em 2009, iniciaram-se o Mestrado e o Doutorado em Ciências Fisiológicas, integrando o Programa Multicêntrico de Pós-Graduação em Ciências Fisiológicas da Sociedade Brasileira de Fisiologia (SBFis).

As atividades de pesquisa dos discentes de graduação são viabilizadas mediante os Programas Institucionais de Bolsas de Iniciação Científica, sendo eles: Pibic/CNPq (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica/CNPq); Pibict/Fapemig (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica/Fapemig) e Probic/UNIFAL-MG (Programa de Bolsas de Iniciação Científica). Para alunos procedentes do Ensino Médio

da comunidade, estão disponíveis o Pibict-Júnior/Fapemig e o Probic-Júnior/UNIFAL-MG.

As ações de extensão, hoje consolidadas, e a criação da Universidade da Terceira Idade (Unati), representam outra via de direcionamento dos trabalhos acadêmicos, a qual possibilita o contato e o intercâmbio permanentes entre o meio universitário e o social, intensificando as relações transformadoras entre ambas por meio de processos educativos, culturais e científicos, visando à melhoria da qualidade do ensino e pesquisa, à integração com a comunidade e ao fortalecimento do princípio da cidadania, bem como ao intercâmbio artístico-cultural.

Reconhecida, nacionalmente, pela qualidade do ensino, aos 96 anos, a UNIFAL-MG, mais uma vez, se prepara para outras conquistas com a implantação de novos cursos presenciais e polos para o ensino a distância. Dentre os cursos presenciais foram aprovados, recentemente, pelo Conselho Superior: Medicina, Terapia Ocupacional, Serviço Social e Filosofia, em trâmite pelo MEC e sem data prevista para implantação.

Desta maneira, como Instituição Pública de Ensino Superior, acredita responder, efetivamente, às demandas educacionais da sociedade e participar dos problemas e desafios impostos pelo desenvolvimento local, regional e nacional.

3 CONCEPÇÃO POLÍTICO-FILOSÓFICA

A UNIFAL-MG considera que a educação superior em nossos dias adquire um papel relevante em virtude das mudanças aceleradas de ordem científica e técnica que incidem diretamente no desenvolvimento sócio-econômico e cultural do país, o que determina a necessidade de redefinir e aperfeiçoar suas funções com relação à formação e capacitação permanente de recursos humanos altamente qualificados, à investigação científica que sustenta essas mudanças e aos serviços necessários à sociedade em correspondência com tal desenvolvimento.

Esse aperfeiçoamento implica o estabelecimento de relações e inter-relações adequadas com os demais níveis do sistema educativo, com o mundo do trabalho e com a infra-estrutura que promove o desenvolvimento científico e tecnológico. Constitui, por isso mesmo, um elemento de primeira ordem para as relações com o Estado, especialmente as que se referem à responsabilidade de garantir que o ensino superior cumpra suas finalidades.

Dentro dessa perspectiva, a Instituição concebe como uma unidade, docência-produção-investigação, orientada pelos princípios básicos de articulação sistemática da formação acadêmica dos estudantes universitários com sua futura atividade profissional, por meio de sua inserção direta e efetiva na prática do trabalho e no trabalho de investigação em todos os anos de sua formação.

A descentralização acadêmica, expressa na autonomia de cada curso, permite definir seu currículo e traçar as diretrizes da formação profissional de

acordo com o nível de desenvolvimento científico e tecnológico alcançado, as características regionais e o diagnóstico dos recursos humanos e materiais com que conta. Pressupõe a orientação das ações acadêmicas a partir dos princípios de liberdade acadêmica, autonomia administrativa e responsabilidade em dar respostas às exigências que a sociedade coloca.

A consideração que as universidades constituem-se instituições fundamentais para a promoção e desenvolvimento da cultura adquire na UNIFAL-MG uma conotação particular ao integrar-se como elemento fundamental a uma política dirigida não só a formar indivíduos altamente capacitados no plano científico e técnico, mas também cidadãos conscientes, capazes de assumir suas responsabilidades individuais e sociais em um mundo conturbado por múltiplos conflitos, onde simultaneamente se estreitam cada vez mais as relações interculturais favorecidas pelos avanços da tecnologia da informática e das comunicações.

Assim, busca fortalecer a formação do cidadão para afirmação da identidade cultural como base imprescindível para inserir-se no mundo e compreender os problemas mais urgentes e transcendentais que o afetam. Somente compreendendo a necessidade de preservar o patrimônio histórico e cultural da nação bem como a defesa da soberania e da independência, assim como das conquistas e direitos alcançados, pode um povo integrar-se ao concerto das demais nações para alcançar um desenvolvimento humano sustentável e uma cultura de base.

Para isto, empenha-se em garantir em primeiro lugar o acesso real à educação voltada para o trabalho e para a vida, para a possibilidade efetiva de

exercer a democracia desde os primeiros anos escolares. Uma educação na qual o diálogo substitua o monólogo e valores humanos, tais como solidariedade e honestidade, façam do homem um ser verdadeiramente superior.

A Instituição considera necessária a formação humana com uma perspectiva ambiental que permita promover o desenvolvimento econômico e social sustentável em oposição às múltiplas manifestações de depredação e extermínio dos recursos naturais que põem em perigo a própria existência da humanidade.

Propõe-se, portanto, promover uma preparação intelectual que propicie a capacidade de pensar por si mesmo para tomar decisões conscientes e a criação de uma atitude de auto-aperfeiçoamento permanente, envolvendo docentes e discentes.

Nesse sentido se compromete e se propõe continuar com esta intencionalidade em prol da formação de profissionais com plena consciência de seus deveres e responsabilidades de cidadãos, com uma ampla cultura científica, técnica e humanista e com o desenvolvimento e sistematização de efetivas habilidades profissionais, com capacidade para resolver, de maneira independente e criativa, os problemas atuais básicos que se apresentam em sua esfera de atuação.

4 IDEÁRIO PEDAGÓGICO

A UNIFAL-MG propõe-se desenvolver o seu ideário pedagógico com base nas seguintes considerações:

- Compreensão da educação como parte da sociedade, entendida como uma totalidade dialética, indissociável dos aspectos econômicos, culturais, políticos, antropológicos, entre outros;
- Consideração do momento histórico presente, com todas as suas dificuldades e possibilidades, como base para projetar o futuro e compreender o passado;
- Entendimento do homem como ser integral, síntese resultante de múltiplas determinações e relações;
- Assunção do trabalho humano como categoria universal que reflete as condições sociais da existência humana e que se constitui uma forma de realização pessoal;
- Comprometimento com o avanço do conhecimento científico, filosófico e cultural;
- Busca do avanço técnico associado ao bem estar social, à qualidade de vida, ao respeito aos direitos humanos e ao equilíbrio ecológico;
- Compromisso com a superação das desigualdades sociais;
- Identificação das necessidades e problemas sociais como ponto de partida para reflexão teórica, para busca de soluções, e a intervenção na realidade como ponto de transição para o desempenho profissional;
- Busca de superação das dicotomias ensino-pesquisa, ensino-extensão,

graduação-pós-graduação de modo a garantir a integração eficiente e eficaz do trabalho universitário;

- Assunção do aluno como sujeito de seu próprio processo educativo, devendo, por isso, a Instituição, proporcionar-lhe as condições e os requisitos essenciais para que possa construir seu projeto de vida;
- Orientação ao aluno em face à escolha profissional para adoção de postura profissional comprometida com o desenvolvimento da região e do país;
- Compromisso com a formação continuada face à necessidade atual de aprender a aprender como condição para se tornar agente transformador da realidade.

Condições necessárias para desenvolvimento desse ideário:

- Aquisição de fundamentação teórica sólida, instrumentalização técnica e conhecimento da realidade, para intervenção no mundo físico e social;
- Valorização da mentalidade científica e técnica nos estudos e trabalhos que desenvolverem;
- Aprendizagem comprometida com o processo de libertação e de auto-realização dos alunos, por meio de uma metodologia ativa de caráter científico-reflexivo;
- Educação de natureza reflexiva e crítica, formadora de sujeitos conscientes e participantes de sua realidade histórico-social;
- Organização do trabalho acadêmico de forma flexível e redirecionada para o alcance dos propósitos institucionais;
- Preparação para o enfrentamento de problemas reais e consciência de que

a sua solução exige contribuições interdisciplinares e transversalidade do conhecimento.

5 INTRODUÇÃO

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição resultaram de exaustiva discussão do MEC com nutricionistas, comunidade acadêmica e órgãos de classe, e representam consenso da categoria. A Resolução do Conselho Nacional de Educação / Câmara de Ensino Superior (CNE/CES) nº 05, de 07 de novembro de 2001 (DOU de 09 de novembro de 2001 – seção I) em seu artigo 3º explicita o perfil do egresso: “nutricionista com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas de conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica.”

O profissional nutricionista, de acordo com as diretrizes curriculares deverá possuir as seguintes competências gerais e específicas:

- Competências Gerais:

- **Atenção à saúde:** os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais

instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

- **Tomada de decisões:** o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;
- **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 envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

- **Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- **Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, 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 ser empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;
- **Educação permanente:** os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

Competências e Habilidades Específicas do profissional

Nutricionista

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuar em *marketing* em alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais.
- Contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

A formação do nutricionista deve considerar os paradigmas das relações de trabalho que hoje se fundamentam no saber, saber ser, saber fazer e saber conviver, na busca constante do conhecimento, refletindo o compromisso com

a qualidade e competência profissional, liderança, capacidade de tomar decisões, de interação e articulação com outros profissionais e a comunidade, tendo na educação continuada o elemento fundamental para a qualificação profissional. O nutricionista deve ser capaz de planejar, executar e avaliar ações e atividades de atenção alimentar e nutricional que envolva o homem e o alimento como objeto de estudo.

A Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, representou uma conquista em direção à consolidação da profissão de Nutricionista no Brasil, discriminando as atividades privativas do nutricionista, ampliando sua área de atuação e, dentre outras especificações, estabeleceu a obrigatoriedade da participação do nutricionista em equipes multidisciplinares, destinadas a atuar em atividades, que direta ou indiretamente estejam relacionadas com alimentação e nutrição.

As áreas de atuação do Nutricionista englobam:

➤ **Alimentação Coletiva**

- Supervisão e gerenciamento da produção de alimentos em: restaurantes industriais, comerciais e hospitalares; comércio de refeições transportadas; produção de congelados; indústria de alimentos.
- Planejamento e organização de programas de alimentação em centros de saúde, creches e escolas.

➤ **Nutrição Clínica**

- Atuação em hospitais, clínicas, ambulatórios, “SPAs” e consultórios prescrevendo dietas aos pacientes, e adequando-as ao tratamento específico.

➤ **Saúde Coletiva**

- Vigilância Sanitária
- Educação nutricional e para a saúde na comunidade.
- Realização de estudos dos hábitos alimentares de uma população, verificando a ocorrência de desnutrição, obesidade, baixo peso e deficiências de nutrientes na alimentação, dentre outros.

➤ **Indústria de Alimentos**

- Assessoria e apoio técnico aos setores de marketing e/ou vendas, elaboração de novos produtos.

➤ **Esportes**

- Programas alimentares para desportistas e atletas.

➤ **Marketing de Alimentos e Nutrição**

- Atuar na comunicação com o cliente nas seguintes áreas: indústria de alimentos, nutrição clínica e nutrição social.

➤ **Ensino, Extensão, Pesquisa e Supervisão de Estágio.**

O curso de Nutrição da UNIFAL-MG tem como objetivo geral formar nutricionistas com condições de atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para o desenvolvimento econômico, social e cultural do país e, especialmente, da região em que a Instituição se localiza e que diretamente serve, por si e/ou em colaboração com outras entidades públicas ou privadas.

A Dinâmica Curricular do Curso de Nutrição busca compatibilizar a formação generalista, humanista e crítica do acadêmico.

As disciplinas específicas do curso estão dispostas de maneira a integrar o conhecimento entre os dois objetos de estudo da nutrição: o homem e o alimento. Podendo, de acordo com as diretrizes vigentes, ter até 20% da carga horária de seus conteúdos ministrados na modalidade semi-presencial de acordo com a PORTARIA Nº 4.059, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2004, com comprovada competência do docente responsável pela mesma para ministrar os seus conteúdos nesta modalidade.

As atividades formativas são contempladas no decorrer de todo o curso, possibilitando o reconhecimento das competências e habilidades adquiridas pelo aluno fora do âmbito escolar, inclusive as que se referem à experiência profissional julgadas relevantes à formação do nutricionista.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem como principais objetivos o aprimoramento e a integração dos conhecimentos e dos conteúdos do curso, visando a atuação profissional. O TCC será desenvolvido como disciplina

obrigatória, conforme o regulamento do TCC do curso de Nutrição da UNIFAL-MG.

Os estágios curriculares nas três grandes áreas (Nutrição Clínica, Social e em Unidades de Alimentação e Nutrição) serão garantidos de forma a contemplar a carga horária mínima de 200 horas, conforme preconizado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição.

A continuidade do processo ensino-aprendizagem e de difusão de conhecimentos atualizados são assegurados por meio de eventos científicos realizados anualmente.

As atividades de pesquisa do curso são viabilizadas por meio dos programas institucionais **PIBIC-CNPq** (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica), **PIBIC Junior** (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica para Alunos do Ensino Médio), **PROBIC/UNIFAL-MG** (Programa de Bolsas de Iniciação Científica) e **Programa de Bolsas Institucionais de Iniciação Científica FAPEMIG/UNIFAL-MG**. O curso de Nutrição da UNIFAL-MG também conta com a integração de atividades de ensino-pesquisa-extensão por meio do **PET-Nutrição** cujo eixo temático é Segurança Alimentar e Nutricional, implantado desde de 2007.

As ações de extensão representam outra via de direcionamento dos trabalhos acadêmicos, possibilitando o contato e o intercâmbio permanentes entre o meio universitário e o social. As atividades de extensão da UNIFAL-MG são geridas pela Pró-Reitoria de Extensão, a qual, além de recursos materiais, oferece bolsas aos alunos dos projetos institucionais.

Os resultados dos trabalhos de pesquisa e extensão são divulgados por

meio da Jornada de Iniciação Científica (JICA), da Mostra de Extensão e Semana Nacional de Ciência e Tecnologia da UNIFAL-MG e ainda, nos eventos regionais, nacionais e internacionais relacionados à Nutrição e áreas afins.

Além das ações descritas, a UNIFAL-MG em parceria com a Secretaria de Saúde do Município de Alfenas, baseado nas orientações do MEC/Ministério da Saúde, tem buscado a reorientação da formação dos acadêmicos dos cursos de Farmácia, Enfermagem e Nutrição, visando tanto na abordagem do conhecimento teórico como em sua aplicação assistencial, manter adequada articulação biológico-social.

A proposta foi elaborada com base em eixos e vetores que proporcione a articulação das diferentes áreas do saber, as quais incluem:

1) Orientação Teórica

a) Determinantes de saúde e doença

A proposta curricular considera os aspectos epidemiológicos, a relação ser humano e o meio ambiente e as necessidades de saúde loco-regionais, por meio da interação entre os docentes das disciplinas biológicas, clínicas e sociais.

Atividades previstas: os acadêmicos de Enfermagem, Farmácia e Nutrição junto à equipe de saúde, e sob orientação dos docentes, atuarão em atividades práticas nas unidades de saúde da família (USF) e unidades básicas de saúde (UBS). Nessas atividades, serão identificados os fatores relacionados aos aspectos biológicos, sócio-ambientais e epidemiológico-sanitários de famílias e grupos sociais com diferentes condições de vida, nas áreas de

abrangência desses serviços de saúde, buscando articular conhecimentos das disciplinas básicas desde o seu aspecto microbiológico até o social. Será realizado também como prática de ensino-aprendizagem, o levantamento de informações a partir de pesquisas nas bases de dados oficiais como IBGE e DATASUS. Serão previstas ainda, atividades de assistência farmacêutica e nutricional.

Resultados esperados: mudança na formação profissional por meio de atividades interdisciplinares. Diagnóstico de saúde da população cadastrada na área de abrangência da USF e UBS. Diagnósticos da assistência farmacêutica e das condições nutricionais da população.

b) Produção de conhecimentos segundo as necessidades do SUS

Imagem objetivo: a Universidade com equilíbrio na produção de investigações sobre as necessidades de saúde da população e sobre os aspectos biomédicos e tecnológicos, com forte interação com os serviços, inovações ou gestão/análise de custo-efetividade.

Evidências: aumento da produção de pesquisas orientadas à atenção básica de acordo com as necessidades do SUS e das investigações relacionadas a clínica e aos aspectos de produção social da doença. Incremento de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) e de bolsas de iniciação científica em pesquisas clínicas, epidemiológicas, de gestão e de organização do SUS.

Atividades previstas: realização de oficinas e cursos de educação permanente e capacitação de acadêmicos dos cursos propostos, desde o primeiro período, no acesso aos bancos de dados oficiais e outros sistemas de

informação em saúde que possam subsidiar investigações sobre as condições de vida e de saúde da população, organização, prestação da assistência e gestão do SUS, vigilância em saúde, práticas baseadas em evidências científicas e programas e estratégias assistenciais nos diferentes níveis de atenção à saúde.

2) Cenário de Práticas

a) Interação ensino-serviço

Imagem objetivo: integração durante todo o processo ensino-aprendizagem, a orientação teórica com a prática nos serviços públicos de saúde, em nível individual e coletivo, com participação de todas as áreas disciplinares.

Atividades previstas: utilização dos diversos níveis de atenção e integração ensino-serviço de assistência em saúde, em conformidade com as necessidades dos usuários do SUS.

b) Diversificação dos Cenários do Processo de Aprendizagem

Imagem objetivo: atividades práticas, clínicas e estágio curricular, além de atividades de pesquisa e extensão inseridas precocemente em unidades de atenção básica do SUS, em instâncias de participação social e em serviços próprios da UNIFAL-MG, que subordinam suas atividades às necessidades locais do SUS.

Atividades Previstas: os acadêmicos do curso de Nutrição, sob supervisão docente, serão orientados para a realização de avaliação, diagnóstico nutricional, prescrição de dietas especiais aos portadores de

doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), pela educação nutricional e orientação de técnicas dietéticas para uma alimentação saudável e de baixo custo. Participação dos acadêmicos dos cursos propostos nas reuniões mensais do Conselho Municipal de Saúde e nas Pré-Conferências e Conferência Municipal de Saúde. Desenvolvimento de atividades de aprendizagem, pesquisa e extensão integrados aos recursos sociais da comunidade, como escolas, creches, ONGs e domicílios.

3) Orientação Pedagógica

a) Análise Crítica da Atenção Básica

Imagem objetivo: o processo de ensino aprendizagem toma como eixo, na etapa clínica, a análise crítica da experiência da atenção à saúde, com ênfase na Atenção Básica e prática baseada em evidências científicas.

Evidência: acadêmicos dos cursos propostos, docentes e profissionais de saúde com capacidade de análise crítica do processo saúde-doença, da gestão e organização dos serviços de saúde em diferentes níveis de assistência, com ênfase na atenção básica e prática baseada em evidências científicas.

Atividades previstas: os acadêmicos participarão da discussão dos problemas clínicos, organizacionais e de gestão, utilizando-se da abordagem metodológica de estudos de casos, evidências científicas e da problematização, com acompanhamento do professor orientador.

b) Integração básico-clínica

Imagem objetivo: ensino com integração do ciclo básico com o profissional ao longo do curso.

Evidência: ciclos básico e profissional integrados, levando-se em conta a realidade da prática clínica e assistencial, individual e coletiva, articulando os docentes das disciplinas básicas e profissionais e considerando-se as demandas dos serviços de saúde. Uso de processos pedagógicos problematizadores.

Atividades desenvolvidas: conhecimento da realidade social a partir das experiências dos acadêmicos na determinação da saúde e da doença, identificação de fatores determinantes das condições de vida e suas relações com os processos de adoecer, desde a perspectiva biológica à social, propostas de intervenções baseadas em evidências clínicas.

c) Mudança metodológica

Imagem objetivo: ensino baseado na problematização e avaliação formativa e somativa de conhecimentos, atitudes e habilidades.

Atividades previstas: realizar avaliações formativas e somativas dos acadêmicos de forma democrática e participativa, buscando os conhecimentos, atitudes e habilidades adquiridas. Os acadêmicos deverão avaliar os serviços, as tecnologias em saúde, as atividades desenvolvidas de ensino-aprendizagem, as orientações dos preceptores, bem como fazer uma auto-avaliação, sugerindo mudanças a serem realizadas. Os profissionais de saúde também deverão contribuir com o processo de avaliação de desempenho, de habilidades e das competências adquiridas pelos acadêmicos nos cenários de

prática.

Deste modo, este Projeto Pedagógico contempla a formação integral e adequada do acadêmico por meio de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão/assistência.

6 DADOS SOBRE O CURSO

DENOMINAÇÃO	CURSO DE NUTRIÇÃO
Localização	Alfenas/MG
Instituição	Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG
Endereço	Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 Centro – Alfenas - MG
CEP	37130-000
Telefone	(35) 3299-1106
Home Page	http://www.unifal-mg.edu.br
e-mail	unifal-mg@unifal-mg.edu.br
Coordenadora do Curso	Tania Mara Rodrigues Simões
Autorização: Portaria MEC	1202 de 30/07/1999
Reconhecimento: Portaria MEC	2123 de 16/07/2004
Renovação do Reconhecimento:	651 de 11/09/2008

Portaria MEC	
Início de Funcionamento	2000
Número de Vagas Anuais	Até 2006 – 20 vagas anuais A partir de 2007 – 45 vagas anuais
Regime de Matrícula	Anual
Período	Integral
Regime	Seriado até 2008 Créditos a partir de 2009 Seriado a partir de 2010/2º semestre
Qualificação Profissional	Bacharel em Nutrição
Tempo sugerido para Integralização	4,5 anos ou 9 semestres
Tempo máximo para Integralização	7 anos ou 14 semestres
Total de Horas	4143

7 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

O objetivo do curso é formar o Nutricionista por meio do desenvolvimento das seguintes competências e habilidades:

a) Aspectos Cognitivos:

- aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

- 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 de promoção, preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.

b) Aspectos Formativos:

- contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes.

c) Aspectos Práticos:

- desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

- atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

8 PERFIL DO EGRESSO

Para a UNIFAL-MG, suas ações pedagógicas estão voltadas para os beneficiários diretos, que são os formandos, o mercado de trabalho e a comunidade. Considerando este fato bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição, esta IFES se orientou para definir o perfil, as habilidades, as competências e as aptidões do profissional egresso.

O curso de graduação em Nutrição busca formar um nutricionista com formação generalista, ética, humanística e crítica que seja capaz de:

- Atuar em todas as áreas em que a alimentação e nutrição sejam fundamentais, visando a segurança alimentar e a atenção dietética;
- Contribuir para a qualidade de vida das pessoas por meio de ações de prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos e grupos;
- Desenvolver parcerias com os profissionais dos serviços e/ou outros profissionais, estabelecendo redes de cooperação;
- Inserir-se no mercado de trabalho com aptidão para ser empreendedor, gestor, empregador ou líder em equipes de saúde;
- Investir continuamente em sua formação.

9 LINHA TEÓRICA DE AÇÃO PEDAGÓGICA

A proposta metodológica do curso é orientada por uma pedagogia dinâmica, progressista, inovadora e comprometida com a formação de um profissional ético, crítico, atuante, interativo, empreendedor e com compromisso social. A Matriz Curricular do curso tem como marca a garantia dos fundamentos necessários ao exercício profissional ao mesmo tempo em que articula a relação universidade-comunidade através de ações comunitárias.

Os professores visam uma atualização permanente do processo didático-pedagógico para que sua ação possa se conduzir de maneira a dar significado efetivo ao binômio ensino/aprendizagem, desenvolvido de modo a permitir aos alunos a assimilação do conteúdo por meio de um processo interativo (professor-aluno e aluno-aluno), no qual os conceitos e fundamentos das disciplinas se (re) organizam constantemente.

Por meio da teoria, integrada às atividades práticas, será possibilitado ao aluno o exercício de reflexão constante em torno do saber científico e sobre sua atuação, para promover e aprimorar seu auto-desenvolvimento, a fim de maior competência ético-profissional.

10 ORGANIZAÇÃO DA ESTRUTURA CURRICULAR

A estruturação da dinâmica curricular objetivou garantir uma sequência lógica na execução dos programas e melhor articulação de conteúdos teóricos e práticos.

A nova dinâmica foi construída em conformidade com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB/1996), garantindo a integração dinâmica das disciplinas em todos os períodos da estrutura curricular, proporcionando um processo gradativo de aprendizagem.

A fim de alcançar os objetivos propostos para o Curso de Nutrição da UNIFAL-MG, têm-se como princípios norteadores:

- Abordar áreas de conhecimento, habilidades, atitudes e valores éticos, fundamentais à formação profissional e acadêmica;
- Contemplar a abordagem de temas observando o equilíbrio teórico/prático desvinculado da visão tecnicista, permitindo, na prática e no exercício das atividades, a construção do conhecimento;
- Buscar a abordagem precoce de temas inerentes às atividades profissionais de forma integrada, evitando a separação entre ciclo básico e profissional;

- Favorecer a flexibilização curricular de forma a atender interesses mais específicos/atualizados, sem perda dos conhecimentos essenciais ao exercício da profissão;
- Comprometer o aluno com o desenvolvimento científico e com a busca do avanço técnico associado ao bem-estar, à qualidade de vida e ao respeito aos direitos humanos;
- Ser organizada de forma a permitir que haja disponibilidade de tempo para a consolidação dos conhecimentos e para as atividades complementares, objetivando progressiva autonomia intelectual.

11 OBJETIVOS GERAIS DAS ÁREAS

A) Áreas das Ciências Biológicas e da Saúde:

Pretendem oferecer aos alunos fundamentos teóricos e práticos referentes aos conhecimentos de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, necessários à compreensão dos conteúdos pertinentes à formação específica do nutricionista.

B) Áreas das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas:

Objetivam possibilitar aos alunos a compreensão e o comprometimento aos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, e a comunicação nos níveis individual e coletivo que interferem no processo saúde–doença.

C) Áreas das Ciências da Alimentação e Nutrição:

Têm como meta desenvolver nos alunos a capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos (gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento) atividades físicas e desportivas,

relacionando o meio econômico, social e ambiental; e abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

D) Área das Ciências dos Alimentos:

Visam possibilitar aos alunos a compreensão e domínio da nutrição humana e da dietética por meio do estudo de conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

E) Disciplinas Optativas:

Têm por finalidade complementar a formação na área de conhecimento do curso, nas respectivas áreas e ainda possibilitando a ampliação de conhecimentos em outras áreas de interesse do acadêmico.

12 DINÂMICA CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO – 2010/2º semestre

CODIGO	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
		Teórica	Prática	Estágio	Total
1º Período					
	Introdução à Epidemiologia	30	15		45
DCC07	Filosofia e Metodologia da Ciência	30			30
	Biologia Celular	45	15		60
	Fundamentos de Química Geral	45			45
	Laboratório de Química Geral		30		30
DCC09	Antropologia	30			30
	Estatística Básica	60			60
DCB01	Anatomia Humana	60	30		90
DN 37	Fundamentação em Nutrição	15			15
	Atividade Formativa				
	TOTAL	315	90		405
2º Período					
	Políticas e Práticas em Saúde Coletiva	30	15		45
DN34	Economia	45			45
DCE01	Bioquímica	60	30		90
	Embriologia Básica	30			30
DCC25	Ciências Sociais	30			30
	Histologia básica	30	30		60
DCE 04	Físico-Química	30	30		60
DCE 04	Físico-Química (alterado pela Res. CEPE 012/2013 para ingressantes a partir de 2013)	30	30		60
	Práticas Pedagógicas em Saúde (alterado pela Res. CEPE 012/2013 para ingressantes a partir de 2013)	30	30		60
DN03	Composição dos Alimentos	45			45
	Atividade Formativa				
	TOTAL	300	105		405
3º Período					
DCB08	Genética	30			30
DCB07	Fisiologia	75	15		90
DCB14	Microbiologia Geral	30	30		60
DN 38	Técnica Dietética	30	45		75
	Planejamento de Cardápio	15			15
DCC 16	Psicologia Aplicada à Saúde	30			30
DN 04	Nutrição e Metabolismo	90			90
DN15	Bromatologia	30	30		60
	Atividade Formativa				
	TOTAL	330	120		450
4º Período					
DN02	Epidemiologia Aplicada	15	30		45
DCB15	Parasitologia Humana	45	30		75
DN 08	Nutrição e Dietética I	60	30		90
DN 17	Avaliação Nutricional	60	30		90
DN 07	Microbiologia dos Alimentos	30	30		60
DCB 12	Imunologia	45	15		60
	Atividade Formativa				
	TOTAL	255	165		420

CODIGO	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
		Teórica	Prática	Estágio	Total
5º Período					
DN01	Farmacologia I	60			60
DCB 16	Patologia Geral	30	30		60
DN18	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I (UAN I)	60	30		90
DN14	Estudo Experimental dos Alimentos	30	30		60
DN 09	Nutrição e Dietética II	15	15		30
	Nutrição Materno Infantil	60	30		90
	Seminário Multidisciplinar em Saúde	15			15
	Atividade Formativa				
	TOTAL	270	135		405
6º Período					
DN25	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	90	30		120
DN 16	Tecnologia dos Alimentos	30	30		60
DN 06	Nutrição Experimental	30	45		75
DN21	Nutrição Social I	60			60
DN19	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II (UAN II)	30	30		60
DCB31	Trabalho de Conclusão de Curso I	30			30
	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	15	30		45
	Atividade Formativa				
	TOTAL	285	165		450
7º Período					
DN28	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	90	30		120
DN22	Nutrição Social II	30	30		60
DN29	Educação Nutricional	45	30		75
DN27	Controle de Qualidade de Alimentos	30	30		60
	Atividade Formativa				
	TOTAL	195	120		315
8º Período					
DN28	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	60	30		90
DN 39	Nutrição Social III	30	30		60
DN30	Ética Profissional	45	0		45
DCB 87	Trabalho de Conclusão de Curso II (TCCII)	0	45		45
	Estágio Multidisciplinar em Saúde (alterado pela Res. CEPE nº 021/2014)			45	45
	Atividade Formativa				
	TOTAL	135	105	45	285 240
9º Período Estágios – Componentes Curriculares (alterado pela Res. CEPE nº 021/2014)					
DN31	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição			270 285	270 285
DN32	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica			270 285	270 285
DN33	Estágio Supervisionado em Nutrição Social			270 285	270 285
	Total			810 855	810 855
	TOTAL DINÂMICA CURRICULAR (CH Teórica + Prática + Estágio)	2085	1005	855	3945
	ATIVIDADES FORMATIVAS (5 %)				198
	CARGA HORÁRIA TOTAL				4143 horas

Extinção da oferta da disciplina Estágio Multidisciplinar em Saúde (DN64) ofertada no 8º período do Curso com carga horária de 45 horas e a distribuição igualitária de sua carga horária (45 h) entre os três Estágios Obrigatórios (Estágio Supervisionado em Nutrição Social – DN63, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica – DN32, Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição – DN62) assim, a carga horária de cada Estágio Obrigatório do Curso de Nutrição será de 285 horas. Estes estágios passam a denominar Componentes Curriculares e serão realizados após o cumprimento de todas as disciplinas da dinâmica curricular do Curso. (Resolução CEPE nº 021/2014)

Resumo da carga horária por período

RESUMO CARGA HORÁRIA				
DISCIPLINAS	Teórica	Prática	Estágio	Total CH
Primeiro período	315	90	0	405
Segundo período	300	105	0	405
Terceiro período	330	120	0	450
Quarto período	255	165	0	420
Quinto período	270	135	0	405
Sexto período	285	165	0	450
Sétimo período	195	120	0	315
Oitavo período (Alterado pela Resolução CEPE nº 021/2014)	135	105	45	285 240
Nono Período Estágios como Componentes Curriculares (Alterado pela Resolução CEPE nº 021/2014)	--	--	810 855	810 855
Sub-total	2085	1005	855	3945
Atividades formativas (5%)				198
Carga Horária Total				4143

Distribuição da carga horária por áreas

ÁREAS PERÍODOS	Ciências Biológicas	Ciências Sociais, Humanas e da Saúde	Ciências Exatas	Ciências dos Alimentos	Ciências da Alimentação e Nutrição	Total
1°	150	105	135	0	15	405
2°	180	75	105	45	0	405
*2°	180	*135	*45	45	0	405
3°	180	30	0	135	105	450
4°	135	45	0	60	180	420
5°	120	15	0	60	210	405
6°	0	90	0	135	225	450
7°	0	60	0	60	195	315
8°	0	**495 150	0	0	90	**285 240
9° Estágios	0	270**285	0	0	540**570	810 *855
TOTAL	765	**885 855	240	495	1560 **1590	3945
*TOTAL	765	**885 915	240 180	495	1560 **1590	3945

*(Alterado pela Resolução CEPE nº 012/2013 para ingressantes a partir de 2013/1)

** (Alterado pela Resolução CEPE nº 021/2014)

12.1 DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA

O Curso de Nutrição da UNIFAL-MG foi estruturado com um total de 4143 horas assim distribuídas: 3090 horas de formação acadêmica (por meio de aulas teóricas, práticas, teórico-práticas), 855 horas de estágios supervisionados como componentes curriculares (~~45 horas de estágio multidisciplinar em saúde e 270~~ 285 horas práticas em cada uma das três áreas – *alterado pela Resolução nº 021/2014*) e 198 horas de atividades formativas. Os estágios supervisionados contemplam as três grandes áreas de atuação do Nutricionista, conforme estipulado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição.

A formação acadêmica é composta por aulas teóricas complementadas com aulas práticas envolvendo laboratórios específicos e a inserção dos acadêmicos na prática dos serviços do SUS. Em todas as disciplinas, e principalmente nas disciplinas com somente aulas teóricas, há sempre a complementação de estudos independentes relacionados aos conteúdos que abrangem pesquisas bibliográficas, visitas técnicas, realização de seminários, palestras extracurriculares e outras.

Os estágios supervisionados são realizados em sua totalidade em instituições conveniadas com a UNIFAL-MG, sob supervisão de docentes do curso e nutricionista responsável técnico pela unidade receptora.

12.2 JUSTIFICATIVA PARA O TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO

Em relação ao tempo de integralização do Curso de Nutrição, o parecer Nº 08/2007 do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior, estabeleceu a carga horária mínima de 3.200 horas com tempo mínimo de integralização de 4 anos. Tendo em vista que o Curso de Nutrição da UNIFAL-MG possui carga horária de 4.143 horas, com currículo pleno, oferecido em período integral diurno e de acordo com o Inciso IV do Artigo segundo que preconiza que a integralização pode ser praticada de maneira distinta das desenhadas nos cenários apresentados na Resolução 02/2007, fica estabelecido o tempo de integralização da seguinte maneira: tempo recomendado de quatro anos e meio ou nove semestres e o tempo máximo de integralização de seis anos ou doze semestres para o Curso de Nutrição da UNIFAL-MG.

13 EMENTÁRIO

1º Período

ANATOMIA HUMANA

Carga horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Introdução ao estudo da Anatomia. Estudo macroscópico dos vários sistemas do corpo humano, quanto à estrutura e função geral: sistema esquelético, articulações e juntas, sistema muscular, nervoso, circulatório, digestório, respiratório, urinário, genital masculino e feminino, órgãos da visão e vestibulo-coclear.

INTRODUÇÃO À EPIDEMIOLOGIA

Carga Horária: 45 h (T-30 h e P- 15 h)

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

BIOLOGIA CELULAR

Carga Horária: 60 h (T- 45 h e P- 15 h)

Introdução à Biologia Celular. Métodos de estudo da célula, organização molecular da célula. Membranas biológicas. Citoesqueleto. Matriz extracelular. Organelas citoplasmáticas. Núcleo e nucléolo. Síntese, transporte e destino de proteínas na célula. Divisão celular (mitose e meiose). Controle do ciclo celular. Sinalização celular. Diferenciação celular. Apoptose.

FILOSOFIA E METODOLOGIA DA CIÊNCIA

Carga Horária: 30 h (T-30 h)

Conceito de ciência. Conhecimento científico. Método científico. Pesquisa bibliográfica. Pesquisa descritiva. Pesquisa experimental. Técnicas de coleta de dados. Projeto de pesquisa. Redação técnica.

FUNDAMENTOS DE QUÍMICA GERAL

Carga Horária: 45 h (T- 45 h)

Introdução à química; fenômenos físicos e químicos; substância pura e mistura; método científico; leis químicas – estequiometria; noções de atomística; periodicidade química; ligações químicas; funções químicas; funções inorgânicas; soluções e reações em solução aquosa.

LABORATÓRIO DE QUÍMICA GERAL

Carga Horária: 30 h (P- 30 h)

Normas de segurança laboratorial; equipamentos de proteção individual e coletiva; vidrarias e equipamentos laboratoriais; método científico; fenômenos químicos e físicos; separação de misturas heterogêneas; separação de

misturas homogêneas; reações químicas em solução aquosas; pH e pOH; titulação ácido-base.

ANTROPOLOGIA

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

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

FUNDAMENTAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Carga Horária: 15 h (T- 15 h)

Conduta institucional na UNIFAL-MG. Normas Acadêmicas. Perfil do Egresso. Dinâmica e interdisciplinaridade curricular. Introdução ao estudo da Nutrição. Áreas de atuação do profissional Nutricionista.

ESTATÍSTICA BÁSICA

Carga Horária: 60 h (T- 60 h)

Introdução à Estatística. Métodos estatísticos básicos para organizar e analisar os resultados de uma pesquisa ou experimento e para a leitura e interpretação de artigos científicos.

2º Período

CIÊNCIAS SOCIAIS

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Bases sócio-culturais do comportamento humano. O processo de comunicação. Modelos explicativos do processo saúde-doença. Sociedade brasileira e as desigualdades sociais.

HISTOLOGIA BÁSICA

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

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

EMBRIOLOGIA BÁSICA

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Células germinativas e fecundação. Desenvolvimento embrionário humano. Desenvolvimento fetal humano

ECONOMIA

Carga Horária: 45 horas (T- 45 h)

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

POLÍTICAS E PRÁTICAS EM SAÚDE COLETIVA

Carga Horária: 45h (T- 30 h e P- 15 h)

~~Evolução histórica das Políticas de Saúde no país, do Brasil Colônia até a Reforma Sanitária. A mudança do modelo organizativo e assistencial em saúde no Brasil e o arcabouço jurídico e institucional do Sistema Único de Saúde (SUS).~~

Evolução da Saúde Coletiva no Brasil. Sistemas de Saúde e modelos de atenção. O Sistema Único de Saúde no Brasil. O Programa Saúde da Família. As redes de Atenção. *(Alterado pela Resolução CEPE nº 047/2012)*

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 45h (T- 45 h)

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

FÍSICO-QUÍMICA

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Fundamentos de Termodinâmica. Equilíbrio químico. Cinética química. Colóides. Soluções. Construção de gráficos

FÍSICO-QUÍMICA

~~Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)~~

~~Fundamentos de Termodinâmica. Equilíbrio químico. Cinética química. Colóides. Soluções. Construção de gráficos~~ *(Alterado pela Resolução CEPE nº 012/2013 para ingressantes a partir de 2013)*

PRÁTICAS PEDAGÓGICAS EM SAÚDE

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Teorias contemporâneas da educação. A escolha de estratégias para o processo educativo. Educação em saúde. Práticas investigativas que envolvem a atividade do profissional na área da saúde. *(Alterado pela Resolução CEPE nº 012/2013 para ingressantes a partir de 2013)*

BIOQUÍMICA

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Água, pH, tampões, aminoácidos, peptídios, proteínas, carboidratos, lipídios, enzimas, ciclo de Krebs, cadeia respiratória, metabolismo de carboidratos, metabolismo de lipídios, metabolismo de aminoácidos, integração metabólica.

3º Período

GENÉTICA

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Bases moleculares da hereditariedade. Citogenética humana. Aberrações cromossômicas e síndromes genéticas. Padrões de herança genética e análise de heredogramas. Genética de grupos sanguíneos. Genética de hemoglobinas e talassemias. Genética Bioquímica."

FISIOLOGIA

Carga Horária: 90 h (T- 75 h e P- 15 h)

Estudo dos processos fisiológicos que ocorrem no corpo humano, da sua inter-relação, bem como dos seus mecanismos de regulação.

TÉCNICA DIETÉTICA

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Conceitos de Técnica Dietética. Laboratório de dietética. Seleção, aquisição, armazenagem, pré-preparo e preparo dos alimentos. Alimentos de origem vegetal, alimentos de origem animal, açúcares, óleos e gorduras, condimentos, molhos, infusos e bebidas, alimentos para fins especiais

BROMATOLOGIA

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Estudo dos alimentos através de análises físicas, químicas, físico-químicas, permitindo conhecer o valor nutritivo dos alimentos e detectar alterações, fraudes e falsificações. Composição centesimal. Princípios, métodos e técnicas das análises dos alimentos.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

Carga Horária: 15 h (T- 15)

Planejamento de cardápios para coletividades. Definição e objetivo do planejamento de refeições. Critérios para a elaboração de cardápios, planejamento de refeições e tipos de serviço em nutrição e dietética. Previsão quantitativa de gêneros. Variações do cardápio quanto à composição em nutrientes e consistência.

MICROBIOLOGIA GERAL

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Bacteriologia geral, metabolismo nutricional bacteriano, controle de microrganismo por agentes químicos e físicos, micologia geral, virologia geral, microbiologia médica.

NUTRIÇÃO E METABOLISMO

Carga Horária: 90 h (T- 90 h)

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

PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Psicologia do desenvolvimento: infância, adolescência, vida adulta, velhice. Relações interpessoais. Personalidade: tipos e mecanismos de defesa e ajustamento. Psicossomática.

4º Período

PARASITOLOGIA HUMANA

Carga Horária: 75 h (T- 45 h e P- 30 h)

Parasitologia humana; definição e termos técnicos em parasitologia; classificação dos seres vivos; estudos dos principais helmintos, protozoários e insetos transmissores de doenças.

EPIDEMIOLOGIA APLICADA

Carga Horária: 45 h (T- 15 h e P- 30 h)

Etapas do estudo epidemiológico. Delineamentos. Variáveis epidemiológicas. Amostragem. Aferição dos eventos. Análise de dados e inferência causal. Qualidade dos serviços de saúde.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Fatores de risco. Aspectos éticos inerentes à avaliação do estado nutricional. Avaliação antropométrica de criança, adolescente, adulto e idoso. Avaliação da composição corporal.

Inquéritos dietéticos. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Avaliação subjetiva global. Diagnóstico nutricional.

IMUNOLOGIA

Carga Horária: 60 h (T- 45 h e P- 15 h)

Introdução à Imunologia. Imunidade Natural e Imunidade Adquirida. Sistema Imune (antígeno, imunoglobulinas, sistema complemento, MHC, receptores de células T). Imunidade celular e humoral. Reações de hipersensibilidade. Imunodeficiência. Imunologia dos Transplantes. Imunologia de tumores. Doenças auto-imune. Imunoprofilaxia e Imunoterapia (vacinas e profilaxia). Reações Antígenos-Anticorpo e sua aplicação clínica em diagnósticos.

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Introdução à microbiologia de alimentos; ecologia microbiana; fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que favorecem a multiplicação de microrganismos; conservação de alimentos; microbiologia de água e alimentos; microrganismos indicadores da qualidade; técnicas de amostragem; ensaios para a pesquisa, identificação e contagem de microrganismos em água e alimentos; controle microbiológico de água e alimentos; biofilmes; toxinfecções alimentares – prevenção e controle.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

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

5º Período

FARMACOLOGIA I

Carga Horária: 60 h (T- 60 h)

Farmacodinâmica. Farmacocinética. Farmacologia dos sistemas: nervoso autônomo e central, vascular, renal, gástrico e endócrino.

PATOLOGIA GERAL

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Estudo dos processos patológicos básicos comuns às diferentes doenças dos organismos vivos, no que se referem às suas causas, mecanismos, lesões e alterações funcionais.

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I (UAN I)

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Introdução à Teoria Geral da Administração. Unidades de alimentação e nutrição. Operacionalização do processo de produção de refeições. Funções administrativas em UAN: Gestão de pessoas, gestão de recursos materiais, gestão de recursos financeiros. Elementos de adequação nutricional de refeições para coletividades sadia e enferma.

ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Avaliação sensorial dos alimentos. Sistemas coloidais. Princípios de química dos alimentos: açúcares, amido, farinha de trigo, frutas e hortaliças e alimentos protéicos de origem animal.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II

Carga Horária: 30 h (T- 15 h e P- 15 h)

Nutrição e saúde da criança e do adolescente saudável. Cálculos para gasto energético, necessidades e recomendações nutricionais para crianças e

adolescentes. Planejamentos (Cálculo e análise de dietas) para pré-escolar, escolar e adolescentes.

NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Nutrição e Saúde materno-infantil. Recomendações e necessidades nutricionais da gestante, da nutriz e do lactente. Cálculos dietéticos específicos para esses grupos. Considerações nutricionais a respeito das mudanças fisiológicas e sobre os distúrbios patológicos durante a gravidez. Carências nutricionais que põem em risco o desenvolvimento materno-infantil. Fisiologia da lactação. Aleitamento natural e artificial. Alimentação do neonato prematuro ou de baixo peso. Alimentação no primeiro ano de vida. Banco de leite humano. Introdução de alimentos após o desmame. Legislação de alimentos para o grupo infantil (Codex Alimentarius).

SEMINÁRIO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

Carga Horária: 15 h (T- 15 h)

Discussão de temas atuais e/ou inovadores de interesse para a assistência, o ensino e/ou a pesquisa em saúde.

6º Período

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

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

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II (UAN II)

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Introdução ao processo de planejamento. Dimensionamento de áreas, equipamentos, utensílios e mobiliário. Noções de desenho técnico para

planejamentos. Ambiência e Ergonomia. Planejamento físico e funcional de cozinhas industriais. Elaboração de projetos específicos de Unidades de Alimentação e Nutrição (hospitalares e institucionais). Planejamento físico e funcional de lactários e creches. Instrumentos para a avaliação de custos de projetos e equipamentos.

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Introdução ao estudo da nutrição experimental. Uso de animais em pesquisas nutricionais. Montagem e manutenção do biotério. Metabolismo e função das proteínas e aminoácidos. Qualidade protéica e padrões de referência. Métodos químicos e biológicos de avaliação da qualidade protéica de alimentos. Escore químico corrigido pela digestibilidade (PDCAAS). Métodos microbiológicos e clínicos de avaliação da qualidade protéica. Biodisponibilidade de nutrientes. Métodos avançados para determinação da biodisponibilidade e mecanismos de ação de nutrientes.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

Carga Horária: 120 h (T- 90 h e P- 30 h)

~~Conceito de patologia da nutrição e de dietoterapia; Finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica; Função do nutricionista dietoterapeuta; A abordagem nutricional do paciente hospitalizado; Métodos de avaliação nutricional de indivíduos enfermos e em condições especiais (paralisia cerebral; síndrome de Down); Anemias; Interações entre Fármacos e Nutrientes; Modificações da dieta normal e plano de cuidado nutricional; Patologia e dietoterapia nos estados de obesidade, desnutrição e magreza, e transtornos alimentares; Patologia e dietoterapia nos estados de alergia alimentar e nos erros inatos do metabolismo (fenilcetonúria; galactosemia; dislipidemias familiares); Patologia e dietoterapia nas enfermidades orais e esofágicas (cárie dental; doença periodontal; estomatite; úlceras aftosas; úlceras virais; monilíase; xerostomia; tumores; carências nutricionais; malformação congênita da região oral; disfagia; refluxo gastroesofágico; esofagite; esôfago de Barret;~~

~~hérnia hiatal; atresia; estenose congênita; acalasia; divertículos esofágicos; câncer de faringe e esôfago; amigdalectomia); Patologia e dietoterapia nas enfermidades gástricas (úlceras gastroduodenal; gastrite; câncer; gastrectomia); Patologia e dietoterapia nas enfermidades hepáticas e biliares (síndromes hepáticas; cirrose hepática; vesiculopatias)~~

Conceito de patologia da nutrição e de dietoterapia. Finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica. Função do nutricionista dietoterapeuta. A abordagem nutricional do paciente hospitalizado. Métodos de avaliação nutricional de indivíduos enfermos e em condições especiais (paralisia cerebral; síndrome de Down). Anemias. Interações entre Fármacos e Nutrientes. Modificações da dieta normal e plano de cuidado nutricional. Patologia e dietoterapia em: estados de obesidade, desnutrição e magreza, e transtornos alimentares; estados de alergia alimentar e nos erros inatos do metabolismo (fenilcetonúria; galactosemia; dislipidemias familiares); enfermidades orais e esofágicas (cárie dental; doença periodontal; estomatite; úlceras aftosas; úlceras virais; monilíase; xerostomia; tumores; carências nutricionais; malformação congênita da região oral; disfagia; refluxo gastroesofágico; esofagite; esôfago de Barret; hérnia hiatal; atresia; estenose congênita; acalasia; divertículos esofágicos; câncer de faringe e esôfago; amigdalectomia); enfermidades gástricas (úlceras gastroduodenal; gastrite; câncer; gastrectomia). *(Alterado pela Resolução CEPE nº 011/2013)*

NUTRIÇÃO SOCIAL I

Carga Horária: 60 h (T- 60 h)

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

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo pertinente ao curso de graduação em Nutrição.

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL

Carga Horária: 45 h (T- 15 h e P- 30 h)

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

7º Período

CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

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

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Carga Horária: 75 h (T- 45 h e P- 30 h)

Fundamentos da educação; Representações simbólicas para a educação nutricional; A educação nutricional; Instrumentais para a prática de educação nutricional; Hábitos e tabus alimentares; Relação nutricionista – paciente; Planejamento de programas educativos.

NUTRIÇÃO SOCIAL II

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Segurança alimentar e nutricional sustentável (SANS). Política Nacional e Projetos Comunitários em SANS.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

Carga Horária: 120 h (T- 90 h e P- 30 h)

~~Patologia e dietoterapia nas doenças: **Intestinais** (doenças inflamatórias intestinais (Doença de Crohn, Doença celíaca e Retocolite Ulcerativa), na Síndrome do Intestino Curto, Fístulas Digestivas e nos casos de constipação intestinal e diarreia); **Pancreáticas** (pancreatite aguda e crônica, fibrose cística e diabetes mellitus); nas **Doenças renais** (fisiologia e metabolismo renal, nefropatia diabética, síndrome nefrótica, litíase renal, insuficiência renal aguda e crônica, nutrição e métodos dialíticos); **Doenças cardiovasculares** (Dislipidemias, Hipertensão Arterial Sistêmica, Insuficiência/Caquexia Cardíaca).~~

Patologia e dietoterapia nas doenças: Hepáticas e biliares (síndromes hepáticas; cirrose hepática; vesiculopatias); Intestinais (doenças inflamatórias intestinais (Doença de Crohn, Doença celíaca e Retocolite Ulcerativa), na Síndrome do Intestino Curto, Fístulas Digestivas e nos casos de constipação intestinal e diarreia); Pancreáticas (pancreatite aguda e crônica, fibrose cística e diabetes mellitus); nas Doenças renais (fisiologia e metabolismo renal, nefropatia diabética, síndrome nefrótica, litíase renal, insuficiência renal aguda e crônica, nutrição e métodos dialíticos); Doenças cardiovasculares (Dislipidemias, Hipertensão Arterial Sistêmica, Insuficiência/Caquexia Cardíaca). *(Alterado pela Resolução nº 011/2013)*

8º Período

ÉTICA PROFISSIONAL

Carga Horária: 45 h (T- 45 h)

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

NUTRIÇÃO SOCIAL III

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Políticas e programas de alimentação e nutrição. Vigilância em saúde. Sistema de vigilância alimentar e nutricional.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Atuação do nutricionista em Unidade de Terapia Intensiva (UTI); Patologia e dietoterapia no pré e pós-operatório; nas queimaduras; na sepse; no trauma; nos transplantes; nas imunossupressões e neoplasias; nos estados infecciosos: agudos e crônicos, nas doenças neuropsíquicas.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

Carga Horária: 45 h (P- 45 h)

Desenvolvimento de um Projeto de Pesquisa: análise, interpretação e discussão dos resultados, com subsequente defesa do trabalho monográfico.

~~ESTÁGIO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE~~

~~Carga Horária: 45 horas~~

~~Inserção do acadêmico na rede básica de saúde e desenvolvimento de atividades integradas com os profissionais e acadêmicos de outras áreas.~~

~~(alterado pela Resolução nº 021/2014)~~

9º Período

~~ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO~~

~~Carga Horária: 270 horas~~

~~Apresentação dos estagiários à Unidade de Alimentação e Nutrição: conhecimento do processo organizacional e administrativo do Serviço. Levantamento e análise dos fatores intervenientes no planejamento do serviço. Programa de Alimentação do Trabalhador. Produção de refeições e fluxo de distribuição dos alimentos. Previsão e controle dos recursos materiais, humanos e financeiros. Acompanhamento do processo de produção e distribuição das refeições. Sistema de Controle de Qualidade.~~

~~ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA~~

~~Carga Horária: 270 horas~~

~~Introdução do estagiário para atuar em hospital geral e especializado. Organograma, normas e dinâmica de funcionamento de hospitais. Técnica de abordagem e atendimento ao paciente hospitalizado, ambulatorial e consultório. Desenvolvimento de trabalho em equipe. Utilização de prontuário. Técnicas para avaliação antropométrica de pacientes hospitalizados. Solicitação, interpretação e utilização de exames bioquímicos. Estudo e acompanhamento de casos clínicos. Discussão e apresentação de casos clínicos. Orientação para elaboração do trabalho de conclusão do estágio.~~

~~ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL~~

~~Carga Horária: 270 horas~~

~~Atenção primária em saúde. Programas institucionais (vigilância alimentar e nutricional, vigilância epidemiológica). Vigilância sanitária. Creches e escolas.~~

~~Extinção da oferta da disciplina Estágio Multidisciplinar em Saúde (DN64) ofertada no 8º período do Curso com carga horária de 45 horas e a distribuição igualitária de sua carga horária (45 h) entre os três Estágios Obrigatórios (Estágio Supervisionado em Nutrição Social – DN63, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica – DN32, Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição – DN62) assim, a carga horária de cada Estágio Obrigatório do Curso de Nutrição será de 285 horas. Estes estágios passam a denominar Componentes Curriculares e serão realizados após o cumprimento de todas as disciplinas da dinâmica curricular do Curso. (Resolução CEPE nº 021/2014)~~

DISCIPLINAS OPTATIVAS

TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Estudo de efeitos nocivos para a saúde humana de contaminantes químicos de importância toxicológica em alimentos, presentes naturalmente ou oriundos de fontes antropogênicas.

DIETOTERAPIA AMBULATORIAL

Carga Horária: 30 horas (P – 30 h)

Aplicação de informática no cálculo de dietas. Acompanhamento de clientes ambulatoriais para a avaliação do estado nutricional associado ao tratamento

dietoterápico. Discussão dos casos clínicos/condução nutricional. Avaliação do comportamento nutricional. Treinamento em técnicas de avaliação da composição corporal aplicadas em ambulatório.

TÓPICOS EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

Carga Horária: 30 horas (T – 30 h)

Temas relevantes e atuais relacionados às ciências de alimentos e nutrição.

NUTRIÇÃO NO ESPORTE

Carga Horária: 45 h (T- 30 h e P- 15 h)

Abordagem multidisciplinar. Metabolismo energético no exercício agudo e crônico: sistema imediato de obtenção de energia ATP-CP, metabolismo de carboidrato, metabolismo de lipídios e metabolismo de proteínas. Músculos estriados: músculo cardíaco e esquelético, características metabólicas das fibras musculares. Cálculo do consumo de oxigênio e necessidades nutricionais. Avaliação nutricional do atleta. Dieta e orientação nutricional/dietética do atleta. Hidratação: sua importância na performance do atleta. Ergogênicos.

DESENVOLVIMENTO DE COMUNIDADES

Carga Horária: 45 horas (T- 30 h e P- 15 h)

Análise dos conceitos de comunidade e de desenvolvimento. Origem e evolução dos programas de desenvolvimento de comunidades no Brasil. Planejamento do desenvolvimento comunitário. Identificação de lideranças.

Metodologia e prática do desenvolvimento comunitário. Técnicas de diagnóstico participativo.

ATENÇÃO À SAÚDE DO ADOLESCENTE

Carga Horária: 45 horas (T- 30 h e P- 15 h)

Definição de adolescência. Características populacionais. Vulnerabilidades na adolescência. Fases da adolescência. Crescimento e desenvolvimento. Nutrição na adolescência. Diagnóstico e intervenção nos distúrbios nutricionais e endócrinos mais comuns. Fatores de risco relacionados à gestação e lactação na adolescência. Atenção integral e atendimento multiprofissional. Protagonismo juvenil.

BIOSSEGURANÇA

Carga Horária: 30 horas (T – 30 h)

Regulamentos e padrões para importação de alimentos e produtos agrícolas. Padrões, diretrizes e recomendações adotados pela Comissão do Codex Alimentarius. Medidas sanitárias e fitossanitárias. Certificados de qualidade (ISO) e autoridades nacionais e internacionais da segurança alimentar (Organização Mundial de Comércio, Food Agriculture Organization, Organização Mundial de Saúde, ANVISA e Ministério da Agricultura).

14 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O sistema de avaliação preconizado acaba se constituindo em um instrumento de controle tanto da qualidade do desenvolvimento do estudante

em nível cognitivo quanto da qualidade de seu ajustamento às normas de convivência estabelecidas pela Instituição, em conformidade com o modelo social que defende.

A avaliação é realizada a partir de parâmetros extraídos da própria teoria e implicará verificar se o acadêmico adquiriu noções, conservações, realizou operações, relações, etc. O rendimento pode ser avaliado de acordo com a sua aproximação a uma norma qualitativa pretendida. O controle do aproveitamento é apoiado em múltiplos critérios, considerando-se principalmente a assimilação e a aplicação em situações variadas.

A avaliação do desempenho proposta para o Curso de Nutrição acata as normativas institucionais, as quais determinam o número mínimo de avaliações e média para aprovação. Os critérios utilizados para avaliar o processo de ensino e aprendizagem são peculiares a cada professor e disciplina, que são orientados a valorizar as relações dialógicas e comunicativas professor-aluno, aluno-aluno, aluno-comunidade. Nesta perspectiva, o uso destes critérios deve permitir construir um processo de decisão/execução/avaliação participativo, cooperativo, numa abordagem de construção coletiva, através de metodologia de ensino independente, utilizando-se a problematização e os estágios supervisionados, com estudos de casos clínicos, com níveis progressivos de complexidade e de integração dos conhecimentos.

15 ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO PROJETO

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição deve ser compreendido como um plano de ação com o objetivo de construir o futuro a partir de

avaliação e reorientação do presente.

Nesta perspectiva a sistematização de um projeto pedagógico é processual. A sua configuração deve ser desenhada pelos momentos que compõem o projeto, compreendido como construção coletiva segundo as referências institucionais e as perspectivas das áreas de conhecimento inerentes ao profissional nutricionista.

O processo de avaliação do projeto pedagógico do curso deverá oportunizar a interlocução entre os diversos membros envolvidos em sua dinâmica e apoiar-se principalmente na racionalidade da avaliação quantitativa.

Diversos instrumentos podem ser usados para avaliar a qualidade e adequação do que foi planejado para constituir-se como trajetória curricular. Para tanto o Colegiado do Curso fará uso de diferentes abordagens e indicadores para o acompanhamento do projeto pedagógico que prevê uma avaliação do currículo e do aprendizado, a saber:

- a) Questionário de avaliação das disciplinas pelos alunos. Este questionário avalia múltiplos aspectos do ensino, do aprendizado, do docente e da participação dos alunos e será preenchido pelos mesmos ao final de cada disciplina. Os resultados dessa avaliação serão fornecidos à Pró-Reitoria de Graduação, ao Colegiado do Curso e aos Docentes.
- b) Programa de Avaliação Curricular. Trata-se, também, de avaliação das disciplinas e dos estágios pelos alunos e será de responsabilidade do Colegiado. Serão questionários de avaliação preenchidos pelos alunos, com ampla abordagem que compreende programação, infraestrutura,

recursos didáticos, definição de objetivos, aprendizados e avaliações feitas.

- c) Fóruns de discussão do curso. A cada semestre, haverá um dia em que não haverá aulas programadas. Serão realizadas reuniões com docentes e alunos, promovidas pela coordenação do curso, com a finalidade de avaliar o mesmo ou alguns de seus aspectos. Os relatórios e as conclusões desses fóruns de discussão serão, posteriormente, encaminhados à Pró-Reitoria de Graduação para as providências necessárias.
- d) Avaliações em cada disciplina ou estágio. São incentivadas reuniões entre professores e alunos, enquanto as diversas disciplinas ou estágios estão em andamento, para que haja um diálogo freqüente na resolução de problemas e que eles possam ser discutidos.

16 ESTRUTURA DE APOIO AO ENSINO

16.1 Biblioteca

A Biblioteca Central da UNIFAL-MG, com 2.646,30 m² de área construída, possui 6 salas de estudo em grupo com capacidade para 200 assentos. Possui um acervo informacional de aproximadamente 34.248 exemplares de livros perfazendo um total de 9039 títulos; 1025 títulos de periódicos estrangeiros e nacionais, 34.248 fascículos, e 409 itens de materiais especiais entre CD-Rom e fitas de vídeo. Com o acervo automatizado, de livre acesso, a Biblioteca Central atende em aproximadamente 4000 usuários inscritos anualmente, entre alunos de graduação e pós-graduação, professores, e funcionários. Os usuários cadastrados têm também como fonte

de pesquisa, 6 microcomputadores ligados à INTERNET. São realizados cerca de 97.717 empréstimos domiciliares/ano. A consulta ao acervo é feita inclusive pela comunidade em geral. O horário de funcionamento é de 7 às 22 horas de segunda a sexta-feira e aos sábados de 7 às 13 horas.

A Biblioteca, com o objetivo de disseminar informações, oferece os seguintes serviços:

- Atendimento e orientação à normalização de trabalhos científicos de acordo com a ABNT;
- Acesso a Bases de Dados Nacionais e Internacionais;
- Consulta ao acervo da biblioteca nos terminais de informação e na web;
- Auxílios aos usuários nos levantamentos bibliográficos em bases de dados;
- Comutação bibliográfica;
- Exposição dos últimos fascículos de periódicos adquiridos;
- Catalogação na fonte de trabalhos científicos;

A Biblioteca oferece ainda serviços cooperativos através dos convênios:

- BIREME - Centro Latino Americano e do Caribe de informações em Ciências da Saúde; (SCAD – Serviço de acesso a documentos);
- IBICT/BDTD - Biblioteca Digital de Teses e Dissertações;
- IBICT/CCN - Catálogo Coletivo Nacional de Publicações Seriadas;
- IBICT/COMUT – Comutação bibliográfica;
- PORTAL PERIÓDICOS CAPES;
- REDE BIBLIODATA (FGV) - Rede Nacional de Catalogação Cooperativa.

A Biblioteca Central da UNIFAL-MG participa de intercâmbio entre bibliotecas e outras Instituições de Ensino, através de doação da Revista da Universidade Federal de Alfenas.

16.2 Informatização

A UNIFAL-MG dispõe de dois laboratórios de Informática de acesso livre à internet para uso da comunidade acadêmica. O acesso à internet é total, no recinto da UNIFAL-MG, para todos os professores, funcionários e alunos, via rede interna.

16.3 Laboratórios, Instalações, Equipamentos

A universidade tem nos últimos anos investido em infraestrutura, garantindo assim excelentes condições de laboratórios, instalações e equipamentos, os quais garantem o desenvolvimento de aulas práticas de qualidade. Conta ainda com duas clínicas de atendimento nutricional dietoterápico para as aulas práticas de disciplinas profissionalizantes.

17 QUADRO DE DOCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO

DOCENTE	UNIDADES ACADÊMICAS	TITULAÇÃO
Alessandra Esteves	Instituto de Ciências Biomédicas	Doutor
Alexandre Giusti Paiva	Instituto de Ciências Biomédicas	Doutor
Alzira Maria Serpa Lucho	Instituto de Ciências Exatas	Doutor
Amanda Latércia Tranches Dias	Instituto de Ciências Biomédicas	Doutor
Andréa Mollica do Amarante Paffaro	Instituto de Ciências Biomédicas	Doutor
Antônio Camilo de Souza Cruz	Instituto de Ciências Biomédicas	Mestre
Antônio Carlos Bento	Instituto de Ciências Biomédicas	Doutor

Cristiane da Silva Marciano Grasselli	Faculdade Nutrição	Doutor
Cristina Garcia Lopes	Faculdade Nutrição	Mestre
Daniela Braga Lima	Faculdade Nutrição	Mestre
Débora Cristina Fonseca	Instituto de Ciências Humanas e Letras	Doutor
Deila Rosely Carneiro	Instituto de Ciências Biomédicas	Doutor
Eliana Bernardes Lourenço	Instituto de Ciências Humanas e Letras	Doutor
Eliane Garcia Rezende	Faculdade Nutrição	Mestre
Eric Batista Ferreira	Instituto de Ciências Exatas	Doutor
Estela Regina de Oliveira	Instituto de Ciências Biomédicas	Doutor
Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo	Faculdade Nutrição	Doutor
Fabiano Magalhães	Instituto de Ciências Exatas	Doutor
Flávia Della Lucia	Faculdade Nutrição	Mestre
Gislene Regina Fernandes	Faculdade Nutrição	Mestre
Lira Celeste Alves	Instituto de Ciências Exatas	Doutor
Luciana Azevedo	Faculdade Nutrição	Doutor
Luciano Bruno de Carvalho da Silva	Faculdade Nutrição	Doutor
Luciano Sindra Virtuoso	Instituto de Ciências Exatas	Doutor

Luiz Carlos do Nascimento	Faculdade de Ciências Farmacêuticas	Doutor
Luiz Felipe Leomil Coelho	Instituto de Ciências Biomédicas	Doutor
Marcelo Lacerda Rezende	Instituto de Ciências Exatas	Doutor
Márcia Cristina Bizinotto	Instituto de Ciências Biomédicas	Doutor
Marcos Coelho Bissoli	Faculdade Nutrição	Mestre
Maria Tereza Pedrosa Silva	Faculdade Nutrição	Doutor
Marília Caixeta Franco Ariosa	Instituto de Ciências Biomédicas	Doutor
Roberta Ribeiro Silva	Faculdade Nutrição	Doutor
Rosângela da Silva	Faculdade Nutrição	Mestre
Sandra Maria Oliveira Morais Veiga	Faculdade de Ciências Farmacêuticas	Doutor
Sandro Barbosa	Instituto de Ciências da Natureza	Doutor
Simonton de Andrade Silveira	Faculdade Nutrição	Doutor
Sinézio Inácio da Silva Júnior	Faculdade de Ciências Farmacêuticas	Doutor
Tania Mara Rodrigues Simões	Faculdade Nutrição	Mestre
Valéria Cristina Ribeiro Vieira	Faculdade Nutrição	Mestre
Fábio Luiz Pissetti	Instituto de Ciências Exatas	Doutor

18 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior (CNE/CES) nº 05/2001 (Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 nov. 2001. Seção 1, p. 39.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior (CNE/CES) nº 02/2007.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior (CNE/CES) nº 08/2007.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior (CNE/CES) nº 213/2008. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 22 out. 2008. Seção 1, p. 20.

BRASIL. Lei nº 8234, de 1991.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Ensino Superior (CNE/CES). Resolução nº 36, de 1974.

BRASIL. Conselho Federal de Educação. Parecer 265/DOU de 05/11/62

BRASIL. Lei nº 5276, de 24 de abril de 1967.

Portaria Ministerial nº345 .

UNESCO. Anais da Conferência Mundial sobre o ensino superior. Brasília:
UNESCO/CRUB, 1999.

CHAUÍ, M. A. A universidade operacional. Folha de São Paulo, 9 de maio,
1999. Caderno Mais.



RESOLUÇÃO Nº 047/2012, DE 19 DE NOVEMBRO DE 2012
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO (CEPE)
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais e o que ficou decidido em sua 175ª reunião, de 19 de novembro de 2012,

R E S O L V E:

Art. 1º APROVAR, conforme Processo 23087.006462/2012-75, a retificação do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, que passa a vigorar com a seguinte substituição da ementa da disciplina “Políticas e Práticas de Saúde Coletiva”:

. “Evolução da Saúde Coletiva no Brasil. Sistemas de Saúde e modelos de atenção. O Sistema Único de Saúde no Brasil. O Programa Saúde da Família. As redes de Atenção”.

Art. 2º DETERMINAR que a inclusão seja consolidada na Resolução nº 013/2010, do referido Projeto Pedagógico.

Art. 3º REVOGAM-SE as disposições em contrário.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no quadro de avisos da Secretaria Geral. Será, também, publicada no Boletim Interno desta Universidade.

Prof. **Edmêr Silvestre Pereira Júnior**
Presidente do CEPE

DATA DA PUBLICAÇÃO
UNIFAL-MG
20-11-2012



RESOLUÇÃO Nº 011/2013, DE 11 DE ABRIL DE 2013
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO (CEPE)
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais e o que ficou decidido em sua 185ª reunião, de 11 de abril de 2013,

R E S O L V E:

Art. 1º APROVAR, conforme Processo 23087.007186/2012-62, a retificação da Resolução nº 013/2010, que trata do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, referente à alteração das ementas das seguintes disciplinas:

Disciplina Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	Onde consta a ementa:
	Conceito de patologia da nutrição e de dietoterapia; Finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica; Função do nutricionista dietoterapeuta; A abordagem nutricional do paciente hospitalizado; Métodos de avaliação nutricional de indivíduos enfermos e em condições especiais (paralisia cerebral; síndrome de Down); Anemias; Interações entre Fármacos e Nutrientes; Modificações da dieta normal e plano de cuidado nutricional; Patologia e dietoterapia nos estados de obesidade, desnutrição e magreza, e transtornos alimentares; Patologia e dietoterapia nos estados de alergia alimentar e nos erros inatos do metabolismo (fenilcetonúria; galactosemia; dislipidemias familiares); Patologia e dietoterapia nas enfermidades orais e esofágicas (cárie dental; doença periodontal; estomatite; úlceras aftosas; úlceras virais; monilíase; xerostomia; tumores; carências nutricionais; malformação congênita da região oral; disfagia; refluxo gastroesofágico; esofagite; esôfago de Barret; hérnia hiatal; atresia; estenose congênita; acalasia; divertículos esofágicos; câncer de faringe e esôfago; amigdalectomia); Patologia e dietoterapia nas enfermidades gástricas (úlceras gastroduodenal; gastrite; câncer; gastrectomia); Patologia e dietoterapia nas enfermidades hepáticas e biliares (síndromes hepáticas; cirrose hepática; vesiculopatias).
	Deverá constar a ementa:
	Conceito de patologia da nutrição e de dietoterapia. Finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica. Função do nutricionista dietoterapeuta. A abordagem nutricional do paciente hospitalizado. Métodos de avaliação nutricional de indivíduos enfermos e em condições especiais (paralisia cerebral; síndrome de Down). Anemias. Interações entre Fármacos e Nutrientes. Modificações da dieta normal e plano de cuidado nutricional. Patologia e dietoterapia em: estados de obesidade, desnutrição e magreza, e transtornos alimentares; estados de alergia alimentar e nos erros inatos do metabolismo (fenilcetonúria; galactosemia; dislipidemias familiares); enfermidades orais e esofágicas (cárie dental; doença periodontal; estomatite; úlceras aftosas; úlceras virais; monilíase; xerostomia; tumores; carências nutricionais; malformação congênita da região oral; disfagia; refluxo gastroesofágico; esofagite; esôfago de Barret; hérnia



	hiatal; atresia; estenose congênita; acalasia; divertículos esofágicos; câncer de faringe e esôfago; amigdalectomia); enfermidades gástricas (úlceras gastroduodenal; gastrite; câncer; gastrectomia).
Disciplina Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	Onde consta a ementa:
	Patologia e dietoterapia nas doenças: Intestinais (doenças inflamatórias intestinais (Doença de Crohn, Doença celíaca e Retocolite Ulcerativa), na Síndrome do Intestino Curto, Fístulas Digestivas e nos casos de constipação intestinal e diarreia); Pancreáticas (pancreatite aguda e crônica, fibrose cística e diabetes mellitus); nas Doenças renais (fisiologia e metabolismo renal, nefropatia diabética, síndrome nefrótica, litíase renal, insuficiência renal aguda e crônica, nutrição e métodos dialíticos); Doenças cardiovasculares (Dislipidemias, Hipertensão Arterial Sistêmica, Insuficiência/Caquexia Cardíaca).
	Deverá constar a ementa:
	Patologia e dietoterapia nas doenças: Hepáticas e biliares (síndromes hepáticas; cirrose hepática; vesiculopatias); Intestinais (doenças inflamatórias intestinais (Doença de Crohn, Doença celíaca e Retocolite Ulcerativa), na Síndrome do Intestino Curto, Fístulas Digestivas e nos casos de constipação intestinal e diarreia); Pancreáticas (pancreatite aguda e crônica, fibrose cística e diabetes mellitus); nas Doenças renais (fisiologia e metabolismo renal, nefropatia diabética, síndrome nefrótica, litíase renal, insuficiência renal aguda e crônica, nutrição e métodos dialíticos); Doenças cardiovasculares (Dislipidemias, Hipertensão Arterial Sistêmica, Insuficiência/Caquexia Cardíaca).

Art. 2º DETERMINAR que a inclusão seja consolidada na Resolução nº 013/2010, do referido Projeto Pedagógico.

Art. 3º REVOGAM – SE as disposições em contrário.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no quadro de avisos da Secretaria Geral e será, também, publicada no Boletim Interno desta Universidade.

Prof. **Edmêr Silvestre Pereira Júnior**
Presidente do CEPE

DATA DA PUBLICAÇÃO
UNIFAL-MG
12-04-2013



RESOLUÇÃO Nº 012/2013, DE 11 DE ABRIL DE 2013
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO (CEPE)
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais e o que ficou decidido em sua 185ª reunião, de 11 de abril de 2013,

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR, conforme Processo 23087.000985/2013-99, a retificação da Resolução nº 013/2010, que trata do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, para os ingressantes a partir de 2013/1, com as seguintes alterações, que não alteram a carga horária do curso:

- extinção da disciplina “Físico-Química”;
- inclusão da disciplina “Práticas Pedagógicas em Saúde”, com carga horária de 60 horas, sendo 30 horas teóricas e 30 horas práticas, no 2º (segundo) período.

Art. 2º DETERMINAR que a inclusão seja consolidada na Resolução nº 013/2010, do referido Projeto Pedagógico.

Art. 3º REVOGAM – SE as disposições em contrário.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no quadro de avisos da Secretaria Geral e será, também, publicada no Boletim Interno desta Universidade.

Prof. Edmêr Silvestre Pereira Júnior
Presidente do CEPE

DATA DA PUBLICAÇÃO
UNIFAL-MG
12-04-2013



RESOLUÇÃO Nº 021/2014, DE 23 DE ABRIL DE 2014
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO (CEPE)
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais, o que consta no Processo nº 23087.001451/2014-61 e o que ficou decidido em sua 204ª reunião, de 23 de abril de 2014,

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR a retificação do Projeto Político-Pedagógico do Curso de Nutrição, para fazer constar as seguintes alterações:

1) Extinção da oferta da disciplina Estágio Multidisciplinar em Saúde (DN64) ofertada no 8º período do Curso com carga horária de 45 horas e a distribuição igualitária de sua carga horária (45 h) entre os três Estágios Obrigatórios (Estágio Supervisionado em Nutrição Social – DN63, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica – DN32, Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição – DN62) assim, a carga horária de cada Estágio Obrigatório do Curso de Nutrição será de 285 horas.

2) Estes estágios passam a denominar Componentes Curriculares e serão realizados após o cumprimento de todas as disciplinas da dinâmica curricular do Curso.

Essa alteração deverá vigorar a partir da dinâmica 7, ou seja, referente aos alunos que ingressaram a partir de 2010.

Art. 2º DETERMINAR que a inclusão seja consolidada na Resolução nº 013/2010, do referido Projeto Político-Pedagógico.

Art. 3º REVOGAM–SE as disposições em contrário.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no quadro de avisos da Secretaria Geral e será, também, publicada no Boletim Interno desta Universidade.

Profa. **Magali Benjamim de Araújo**
Presidente do CEPE

DATA DA PUBLICAÇÃO
UNIFAL-MG
25-04-2014