



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL**  
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 .  
Alfenas/MG . CEP 37130-001 Fone: (35) 3701-9000 .



# **PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

**ALFENAS – MG  
2023**

## **MISSÃO INSTITUCIONAL**

Promover a formação plena do ser humano, gerando, sistematizando e difundindo o conhecimento, comprometendo-se com a excelência no ensino, na pesquisa e na extensão, com base nos princípios da reflexão crítica, da ética, da liberdade de expressão, da solidariedade, da justiça, da inclusão social, da democracia, da inovação e da sustentabilidade.

## **VISÃO INSTITUCIONAL**

Ser reconhecida, nacional e internacionalmente, por sua excelência acadêmica, científica, cultural e social, comprometida com o desenvolvimento humano, social, econômico e ambiental do país.

## **VALORES INSTITUCIONAIS**

Constituem valores precípuos, adotados e cultivados pela UNIFAL-MG:

- a) diversidade e pluralidade;
- b) equidade;
- c) excelência;
- d) inclusão social
- e) inovação;
- f) integração e interdisciplinaridade;
- g) participação democrática;
- h) sustentabilidade e;
- i) transparência

## DADOS INSTITUCIONAIS

### Fundação

A Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas (EFOA) foi fundada em 3 de abril de 1914 por João Leão de Faria.

### Federalização:

A federalização ocorreu com a publicação no Diário Oficial da União, no dia 21 de dezembro de 1960, da Lei n.º 3.854/60. A transformação em Autarquia de Regime Especial efetivou-se através do Decreto n.º 70.686 de 7 de junho de 1972.

### Transformação em Centro Universitário e posteriormente em Universidade:

Em 1999 foram implantados os Cursos de Nutrição, Ciências Biológicas (Bacharelado e Licenciatura) e a Modalidade Fármacos e Medicamentos, autorizados pela Portaria do MEC 1.202 de 3 de agosto de 1999, com início de funcionamento em 2000.

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

Para atender as exigências legais das diretrizes curriculares, o Curso de Ciências Biológicas foi desmembrado originando os Cursos de Ciências Biológicas (Licenciatura) com início de funcionamento em 2002/2 pela Resolução 005/2002 do Conselho Superior da **Unifal-MG** de 12 de abril de 2002 e Ciências Biológicas (Bacharelado) em 2003/1 pela Portaria do MEC 1202 de 3 de agosto de 1999.

Em 2003 iniciou-se o Curso de Bacharelado em Química pela Resolução 002/2003 do Conselho Superior da então **EFOA/Ceufe** de 13 de março de 2003.

A transformação em Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) ocorreu pela Lei n.º 11.154 em 29 de julho de 2005, o que propiciou a implantação de vários cursos: Física, Matemática e Química (licenciatura),

Geografia (Licenciatura), Geografia (Bacharelado), Biotecnologia, Ciência da Computação, Pedagogia e as modalidades Ciências Ambientais para o Curso de Ciências Biológicas.

**Endereços:**

***Campus Alfenas - Sede:***

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 Bairro: Centro - Alfenas - MG

CEP: 37130-001

Tel.: (35) 3701-9000

Email: [unifal@unifal-mg.edu.br](mailto:unifal@unifal-mg.edu.br)

Home Page: <http://www.unifal-mg.edu.br>

***Campus Alfenas - Unidade II:***

Av. Jovino Fernandes Sales, 2600 Bairro: Santa Clara - Alfenas - MG

CEP 37133-840

Tel.: (35) 3701-1805

***Campus Poços de Caldas:***

Rodovia José Aurélio Vilela, 11999 (BR 267 Km 533) Bairro: Cidade Universitária  
- Poços de Caldas - MG CEP: 37715-400

Tel.: (35) 3697-4600

***Campus Varginha:***

Avenida Celina Ferreira Ottoni, n.º 4000 Bairro: Padre Vítor - Varginha - MG

CEP: 37048-395

Tel.: (35) 3219-8640

Fax.: (35) 3219-8608

## **DIRIGENTES DA INSTITUIÇÃO**

### **Reitor**

Prof. Dr. Sandro Amadeu Cerveira

### **Vice-Reitor**

Prof. Dr. Alessandro Antônio Costa Pereira

### **Pró-Reitor de Graduação**

Prof. Dr. Wellington Ferreira Lima

### **Pró-Reitora de Pós-Graduação e Pesquisa**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Vanessa Bergamin Boralli Marques

### **Pró-Reitor de Extensão**

Prof. Dr. José Francisco Lopes Xarão

### **Pró-Reitora de Gestão de Pessoas**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Juliana Guedes Martins

### **Pró-Reitor de Administração e Finanças**

Prof. Dr. Mayk Vieira Coelho

### **Pró-Reitor de Planejamento, Orçamento e Desenvolvimento Institucional**

Lucas Cezar Mendonça

### **Pró-Reitora de Assuntos Comunitários e Estudantis**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Claudia Gomes

### **Diretora da Faculdade de Nutrição:**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo

**Coordenadora do Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu: Mestrado Nutrição e Longevidade:**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Olga Luisa Tavano

**Coordenadora do Programa de Pós-Graduação Lato Sensu:  
Tecnologia e Qualidade na produção de Alimentos**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Gislene Regina Fernandes

**Coordenadora do Curso de Nutrição:**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Rosangela da Silva

**Vice- Coordenadora do Curso de Nutrição**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Roberta Ribeiro Silva Barra

**Responsáveis pela Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso Núcleo  
Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição**

- Roberta Ribeiro Silva Barra - Presidente
- Cristiane da Silva Marciano Grasselli
- Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo
- Gislene Regina Fernandes
- Renato Rizo Ventura
- Rosângela da Silva
- Tábatta Renata Pereira Brito

**Colegiado do Curso de Nutrição**

- Rosangela da Silva (Coordenadora)
  - Roberta Ribeiro Silva Barra (Vice-Coodenadora)
  - Eduardo de Figueiredo Peloso
  - Eric Batista Ferreira (Suplente)
  - Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo
  - Olga Luisa Tavano (Suplente)
- Acadêmicas:
- Rafaela Martins de Castro
  - Carolina Clapis Zordão (Suplente)

### Quadro 1- Identificação e Condições de Oferta do Curso

IDENTIFICAÇÃO E CONDIÇÕES DE OFERTA DO CURSO	
<b>Curso</b>	Graduação em Nutrição
<b>Modalidade de Grau</b>	Bacharelado
<b>Habilitação</b>	Não se aplica
<b>Título acadêmico</b>	Bacharel em Nutrição
<b>Modalidade de ensino</b>	Presencial
<b>Regime de matrícula</b>	Semestral
<b>Regime de progressão curricular</b>	Sistema de Créditos
<b>Tempo de integralização</b>	Mínimo = 10 semestres Máximo = 15 semestres
<b>Carga horária Total</b>	4000 horas
<b>Regime de Ingresso</b>	Anual
<b>Número de vagas para ingresso</b>	45 vagas (anuais)
<b>Forma de ingresso</b>	Processo Seletivo
<b>Turno de funcionamento</b>	Integral (matutino e vespertino)
<b>Local de funcionamento</b>	Sede Rua: Gabriel Monteiro da Silva, n.º 700 Centro Alfenas – Minas Gerais CEP: 37.130-001 Telefone: (35) 3701-9740

Memorial do Projeto Pedagógico do Curso	
<b>Projeto Político-Pedagógico do Curso</b>	<b>Alterações</b>
<b>Projeto Político-Pedagógico do Curso de Nutrição.</b> Resolução CEPE nº 13/2010.	Alteração de ementa da disciplina de Políticas e Práticas em Saúde Coletiva. Resolução CEPE nº 047/2012
	Alteração de ementa da disciplina de Políticas e Práticas em Saúde Coletiva. Resolução CEPE nº 047/2012
	Substituição da disciplina Físico-química pela disciplina Práticas pedagógicas em saúde. Resolução CEPE nº 012/2013 para ingressantes a partir de 2013
	Alteração de ementa da disciplina de Patologia e Dietoterapia da Nutrição I. Resolução CEPE nº 011/2013
	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 (45h) 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.



## LISTAS DE SIGLAS

AC	Atividades Complementares
ACEx	Atividades Curriculares de Extensão
AVA	Ambiente Virtual de Aprendizagem
CEPE	Conselho de Ensino e Pesquisa
CES	Câmara de Educação Superior
CNE	Conselho Nacional de Educação
CFN	Conselho Federal de Nutrição
CONAES	Comissão Nacional de Avaliação da Educação
CONSUNI	Conselho Universitário
CPA	Comissão Própria de Avaliação
CPC	Conceito Preliminar de Curso
DAA	Departamento de Apoio e Acompanhamento
DCN	Diretrizes Curriculares Nacionais
DRI	Diretoria de Relações Internacionais e Interinstitucionais
DPASA	Departamento de Programas, Avaliação e Sistema
ECS	Estágio Curricular Supervisionado
EFOA	Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas
ENADE	Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes
ENO	Estágio Não Obrigatório
EO	Estágio Obrigatório
FORPROEX	Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras
IC	Iniciação Científica
IES	Instituições de Ensino Superior

IGC	Índice Geral de Cursos
ICHL	Instituto de Ciências Humanas e Letras
INEP	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
LA	Ligas Acadêmicas
LDB	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
MEC	Ministério da Educação
MOODLE <i>Environment</i>	<i>Modular Object Oriented Dynamic Learning</i>
NDE	Núcleo Docente Estruturante
PBE	Prática Baseada em Evidências
PET	Programa de Educação Tutorial
PET Saúde	Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde
PIBIC	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica
PIVIC	Programa Institucional de Iniciação Científica Voluntária
PIVITI	Programa Institucional de Iniciação Tecnológica e Inovação Voluntária
PPC	Projeto Pedagógico do Curso
PPGNL	Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Longevidade
PRACE	Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis
PROBIC	Programa de Bolsas de Iniciação Científica
PROEX	Pró-Reitoria de Extensão
PROGRAD	Pró-Reitoria de Graduação
PROMENT	Programa de Mentoria aos Cursos de Graduação
RAS	Redes de Atenção à Saúde
SIBI/UNIFAL-MG	Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal de
Alfenas SINAES	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior

SiSU	Sistema de Seleção Unificada
SUS	Sistema Único de Saúde
TAE	Técnico Administrativo em Educação
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
TICs	Tecnologias de Informação e Comunicação UNIFAL-
MG	Universidade Federal de Alfenas

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Quadro de Identificação e condições de oferta do Curso	8
Quadro 2	Dinâmica Curricular do Curso de Nutrição, UNIFAL-MG	41
Quadro 3	Resumo dos Componentes Curriculares do Curso de Nutrição	66
Quadro 4	Titulação dos Professores do Curso de Nutrição-UNIFAL-MG	102
Quadro 5	Titulação dos Técnicos Administrativos em Educação do curso de Nutrição-UNIFAL-MG	102
Quadro 6	Lista de Equivalência da Dinâmica Curricular do Curso de Nutrição	115

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 –Representação gráfica das disciplinas do Curso de Nutrição segundo tipos de componentes curriculares. UNIFAL-MG, 2023.....	39
--	----

# SUMÁRIO

<b>MISSÃO INSTITUCIONAL.....</b>	<b>2</b>
<b>VISÃO INSTITUCIONAL.....</b>	<b>2</b>
<b>VALORES INSTITUCIONAIS.....</b>	<b>2</b>
<b>DADOS INSTITUCIONAIS.....</b>	<b>3</b>
<b>DIRIGENTES DA INSTITUIÇÃO.....</b>	<b>5</b>
<b>APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>16</b>
1.1 INTRODUÇÃO.....	18
1.2.HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO E DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	18
1.3 JUSTIFICATIVA.....	22
1.4 OBJETIVOS.....	24
<b>2. CONCEPÇÃO DO CURSO.....</b>	<b>25</b>
2.1 FUNDAMENTAÇÃO FILOSÓFICA E PEDAGÓGICA.....	25
2.2 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	27
2.3 PERFIL DO EGRESSO.....	30
2.4 COMPETÊNCIAS.....	30
2.4.1 Competências Gerais:.....	31
2.4.2 Competências e Habilidades Específicas:.....	32
2.5 ÁREA DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA.....	34
<b>3. ORGANIZAÇÃO DA ESTRUTURA CURRICULAR.....</b>	<b>35</b>
3.1 CONDIÇÕES DE MIGRAÇÃO E ADAPTAÇÃO CURRICULAR.....	35
3.2 PERFIL GRÁFICO DO CURSO.....	35
3.3 LINHAS DE FORMAÇÃO: ÊNFASES.....	36
3.4 COMPONENTES CURRICULARES.....	36
3.4.1 DINÂMICA CURRICULAR.....	38
3.4.2 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	57
3.4.3 ATIVIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO (ACEx).....	58
3.4.4 LIGAS ACADÊMICAS.....	61
3.4.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	62
3.4.6 ESTÁGIO OBRIGATÓRIO.....	63
3.4.7 ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO.....	63
3.4.8 PROGRAMA DE MENTORIA AOS CURSOS DE GRADUAÇÃO.....	64
3.4.9 DISCIPLINAS ELETIVAS E DISCIPLINAS OPTATIVAS.....	66
3.4.10 TEMAS TRANSVERSAIS.....	66
3.4.11 GRADUAÇÃO, PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO.....	69
3.4.12 PROGRAMA DE EDUCAÇÃO TUTORIAL.....	73

3.4.13 PROGRAMA DE EDUCAÇÃO PELO TRABALHO PARA A SAÚDE.....	73
3.4.14 PROGRAMA DE MONITORIA.....	74
<b>4.0 DESENVOLVIMENTO METODOLÓGICO.....</b>	<b>75</b>
4.1 METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	75
4.2 AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM.....	77
4.2.1 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO.....	78
<b>5 PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO CURSO.....</b>	<b>79</b>
5.1 AVALIAÇÃO DO PPC.....	79
5.2 AVALIAÇÃO INTERNA DO CURSO.....	80
5.2.1 AUTOAVALIAÇÃO DA CPA.....	80
5.3 AVALIAÇÃO EXTERNA DO CURSO.....	81
<b>6.0 GESTÃO DO CURSO E APOIO AO ENSINO.....</b>	<b>83</b>
6.1 Pró-Reitoria de Graduação.....	83
6.2 Colegiado do Curso.....	83
6.3 Núcleo Docente Estruturante.....	84
6.4 Comissão de Estágio e Atividades Práticas.....	84
6.5 Comissão Coordenadora do Trabalho de Conclusão de Curso.....	84
6.6 Comissão de Atividade Complementar.....	84
6.7 Comissão de Acompanhamento de Egressos.....	85
6.8 Comissão de Estágio Não Obrigatório.....	85
6.9 Comitê de Monitoria.....	85
<b>7.0 APOIO AO DISCENTE.....</b>	<b>86</b>
<b>8.0 ESTRUTURA DE FUNCIONAMENTO.....</b>	<b>86</b>
8.1 RECURSOS FÍSICOS E TECNOLÓGICOS.....	86
8.2 BIBLIOTECA.....	86
8.3 LABORATÓRIOS.....	87
8.3.1 Laboratórios Gerais.....	87
8.3.2 Laboratórios específicos.....	88
8.4 AMBULATÓRIOS DA FANUT.....	93
8.5 CENTRO INTERDISCIPLINAR DE ATENÇÃO À SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO (CIASST).....	94
<b>9 CORPO DOCENTE E CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....</b>	<b>94</b>
9.1 Corpo Docente.....	94
9.2 Corpo Técnico-Administrativo.....	94
<b>10.REFERÊNCIAS.....</b>	<b>96</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>107</b>

## **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 e do número de vagas dos Cursos de Ciências Biológicas, Química e Nutrição. O Curso de Nutrição passou de 20 vagas anuais para 45, previstas para o primeiro semestre de 2007.

A justificativa para tal expansão se deu em função do fato de que o município de Alfenas possuía uma população total de aproximadamente 71.000 habitantes, sendo que 27,3% apresentava-se na faixa etária que necessitava dar continuidade aos estudos no ensino superior (IBGE, 2003). Tal demanda pelo potencial estudantil mostrava 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 o NDE, o colegiado 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 sequência lógica na execução dos programas e melhor articulação entre conteúdos teóricos e práticos.



Em 2008 foi aprovada a implantação do programa de reorientação da formação profissional - Pró-Saúde, com vistas à integração da atuação acadêmica e profissional entre os cursos de Farmácia, Enfermagem e Nutrição da UNIFAL-MG.

Em 2022, frente a exigência de curricularização da extensão, foram realizadas reuniões de discussão para a nova DCN do curso de nutrição, e ainda considerando o estabelecimento e alastro da realidade virtual e do uso de metodologias ativas intensificadas durante a pandemia da Covid-19, tornou-se evidente a necessidade de atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição da FANUT/UNIFAL-MG.

## **1.1 INTRODUÇÃO**

A universidade não se realiza como uma instituição isolada da sociedade. Ela é, ao mesmo tempo, parte e produto. Nela se refletem os acontecimentos, as mudanças e as exigências do mundo contemporâneo.

Importante compreender e considerar que as modificações e as condições atuais impõem à universidade duas decisões imediatas: a modificação do conteúdo e do significado da política acadêmica, principalmente aquela dirigida à formação profissional contextualmente situada, e o entendimento sobre a importância e necessidade de desenvolver um trabalho institucional coletivo.

Essas decisões embasam a concepção e a execução do PPC de Nutrição, que tem como finalidade a conquista da excelência na formação de um profissional apto a atuar numa realidade social em mudança.

Nesse sentido, o Projeto Pedagógico procura criar instrumentos e mecanismos para o desenvolvimento integral do discente como pessoa social. Destaca-se, neste contexto, a formação ética, política, social, educacional e científica. Portanto, o processo formal de educação ultrapassa as ações desenvolvidas em sala de aula, justificando a inserção gradativa do discente em diversos ambientes de aprendizagem desde os primeiros períodos do curso.

## **1.2.HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO E DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

A Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), originalmente, Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas (EFOA), foi fundada com a implantação do curso de Farmácia no dia 03 de abril de 1914, por João Leão de Faria. No ano seguinte, 1915, foi implantado o curso de Odontologia. Em 1999, ainda EFOA, foram implantados os cursos de Nutrição e Ciências Biológicas, autorizados pela Portaria do MEC 1.202, de 03 de agosto de 1999, com início em 2000. Em 1º de outubro de 2001 ocorreu a Federalização da Instituição com a mudança para Centro Universitário Federal (EFOA/Ceufe; Portaria do MEC nº 2.101). Assim, o primeiro ingresso de alunos ocorreu no primeiro semestre de 2000, quando a Instituição ainda era EFOA, com regime de matrícula anual, período integral, tempo de integralização de 4 anos, com oferta de 20 vagas, e disciplinas em regime seriado. O Curso foi reconhecido pelo MEC em 2003, ocasião que

ocorreu a primeira reformulação curricular. Em 2005 a Instituição foi transformada em Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) pela Lei 11.154.

Atendendo às políticas nacionais para a expansão do ensino superior, do Governo Federal, a partir de 2006 a UNIFAL-MG vivenciou uma forte ampliação de novos cursos e número de vagas. Também houve a adesão ao Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), instituído pelo Decreto Presidencial nº 6.096, de 24 de abril de 2007. Esse período foi de grande transformação na UNIFAL-MG com a inauguração de dois novos campi das cidades de Varginha e Poços de Caldas. Assim, nesse período a UNIFAL-MG implantou outros 15 cursos de graduação presenciais e a distância. Nesse mesmo período, em 2007, o Curso de Nutrição passou de 20 vagas anuais para 45, atendendo a demanda do potencial estudantil apresentado por uma relação de aproximadamente 20 candidatos/vagas no curso de Nutrição. Em 2008 houve a renovação do Reconhecimento do Curso pelo MEC (Portaria 651 de 11/09/2008) e 2009 passou a utilizar o sistema de disciplinas em créditos.

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 incluíam a reorientação da formação profissional nestas três áreas de conhecimento para responder às seguintes demandas: 1) necessidades da população loco-regional; 2) ampliar os cenários de prática com ênfase na atenção básica, dentro dos princípios doutrinários e organizativos do Sistema Único de Saúde (SUS) e 3) consolidação dos mecanismos de cooperação interinstitucional (ensino-serviço). Esta estruturação fundamentou-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.

Em 2010 foi instituída a Faculdade de Nutrição da UNIFAL-MG (FANUT), pela Resolução Nº 005, de 09 de abril de 2010, do Conselho Universitário Da Universidade Federal De Alfenas – CONSUNI, tendo sido alterada pela Resolução Nº 14/2010, de 29 de Abril de 2010, do CONSUNI – UNIFAL-MG. A Faculdade de Nutrição, além de ser responsável pelo Curso de Graduação de Nutrição da UNIFAL-MG, colabora na dinâmica curricular e demais atividades de

formação profissional de outros Cursos de Graduação da UNIFAL-MG, como os de Farmácia, Química, Fisioterapia e Enfermagem.

Nesse mesmo ano de 2010, o Curso de Nutrição, sob coordenação da Profa. Tania Mara Rodrigues Simões, apresenta um novo projeto político pedagógico para o Curso de Nutrição, aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) em sua 136ª reunião, realizada em 29/6/2010 - Resolução nº 13/2010. Esse projeto foi engajado no processo de transformação da sociedade e nas demandas da ocasião para a formação do profissional nutricionista. Entre as modificações, o Curso de Nutrição da FANUT aumentou o período de integralização para 4,5 anos (ou 9 semestres), com tempo máximo de 7 anos (ou 14 semestres), e retornou ao sistema seriado para oferta de disciplinas.

Com relação às ações de extensão, elas representaram outra via de direcionamento dos trabalhos acadêmicos. Sua consolidação na FANUT e Curso de Nutrição é tão representativa que continuamente tem inúmeros projetos registrados. Atualmente em 2022, 2 programas e 14 projetos foram desenvolvidos e foram diferenciais na FANUT. Diversos são os públicos e assuntos trabalhados, com temáticas como a educação alimentar e nutricional, promoção da saúde, segurança alimentar e nutricional, entre outras. Segue a relação dos programas e projetos em 2022 da FANUT:

- Programa NÚCLEO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SAÚDE INTERDISCIPLINAR - NAESI, com os seguintes projetos componentes: EAT UNIFAL-MG; CHECK NUTRI: REPASSA NUTRIÇÃO CONSCIENTE; DE OLHO NO RÓTULO: CONHECENDO O QUE SE COME; CRESCENDO E BRINCANDO COM SAÚDE E NUTRIÇÃO FLORESCER: NUTRIÇÃO E PROMOÇÃO À SAÚDE; NÓS DA NUTRIÇÃO: ENTRE O SABOR, O SABER E O FAZER;

- Programa FITOCONSCIÊNCIA: O RESGATE DO TRADICIONAL E A APLICABILIDADE RACIONAL, com os seguintes projetos componentes: PLANTAS MEDICINAIS: FOLHAS QUE CURAM; HORTO MEDICINAL NO CAMPUS: INTERFACE ENTRE O ENSINO EM FITOTERAPIA E O SABER POPULAR ; GERAÇÕES ;

- REDE DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, Projeto: NUTRICOMPARTILHA 2022;

- PET-ENSINA 2022 - CONTRIBUIR PARA UMA REDUÇÃO DA EVASÃO, MELHOR INTEGRALIZAÇÃO DOS ALUNOS E UM MELHOR

APROVEITAMENTO DO CURSO E DE TODAS AS ATIVIDADES QUE A UNIVERSIDADE POSSIBILITA AO LONGO DA GRADUAÇÃO.

- ReFoRSSE - REDE DE FORMAÇÃO PARA O PREPARO DE REFEIÇÕES SAUDÁVEIS E SUSTENTÁVEIS NAS ESCOLAS e PRÁTICAS PEDAGÓGICAS EM SAÚDE E ALIMENTAÇÃO.

Diversos Cursos e eventos foram realizados ao longo dos anos, e em 2022 a FANUT promoveu 9 cursos e 18 eventos científicos.

A implementação das atividades de pesquisa para os acadêmicos da Nutrição e dos demais cursos da UNIFAL-MG 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). A troca de conhecimento também ocorre entre os acadêmicos da universidade e os alunos procedentes do Ensino Médio da comunidade, com benefício da formação de ambas as partes. Isso ocorre por meio de programas como o Pibict-Júnior/Fapemig e o ProbicJúnior/UNIFAL-MG. Em 2022, 74 alunos ativos da Nutrição fazem Iniciação Científica, sendo 34 bolsistas e 40 com pesquisa voluntária, investigando diversos temas na área de alimentos, pesquisa humana e de saúde.

A Pós-graduação foi iniciada na Instituição na década de 1980, quando a UNIFAL-MG ofertava vários cursos de Especialização presenciais, na área de saúde, tais como: Gerontologia; Farmacologia I Clínica; Análises Clínicas; Atenção Farmacêutica; Endodontia; Implantodontia; Periodontia. No ano de 2004, a FANUT ofereceu o curso de Terapêutica Nutricional e, no ano de 2020 foi iniciado o Curso de especialização Tecnologia e Qualidade em Produção de Alimentos - Modalidade à Distância.

Em relação aos programas de pós-graduação *stricto sensu*, evidencia-se que a UNIFAL-MG é ainda muito jovem no estabelecimento desses cursos. Assim, o primeiro curso foi recomendado pela Capes em 2005, Mestrado em Ciências Farmacêuticas. Em 2008, o Mestrado em Química foi o segundo programa recomendado pela Capes a iniciar as atividades. 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). Em 2011 foi iniciado o Programa de Pós-graduação em Biociências Aplicada à Saúde, com os cursos de Mestrado/Doutorado. Esses programas incorporaram professores do Curso de Nutrição que participavam de bancas, disciplinas e orientavam acadêmicos. Em 2019 foi aprovado o primeiro Programa de Mestrado Acadêmico vinculado a FANUT, Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Longevidade. Atualmente, a UNIFAL-MG oferece 12 (doze) programas de pós-graduação *stricto sensu*, em nível de Mestrado e Doutorado, recomendados pela Capes. 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.

Assim, o curso de graduação em Nutrição já existe há 22 anos e a FANUT está constituída há 11 anos, contando em seu quadro com 19 docentes de ensino superior, 3 servidores Técnicos Administrativos em Educação, 240 alunos, um programa de pós-graduação *lato-sensu*, um programa de mestrado, e trabalha para atender a excelência nos aspectos de ensino, pesquisa e extensão, assim como promover ações que beneficiem a sociedade na qual o curso está inserido. Esta busca tem sido apoiada pelo constante aprimoramento, desde o momento em que o curso foi implantado

### **1.3 JUSTIFICATIVA**

O Curso de Nutrição da UNIFAL-MG, em resposta às mudanças nas políticas do ensino superior brasileiro e da saúde, tem procurado, ao longo de sua história, atender as necessidades da comunidade e região para a formação de um profissional dinâmico e transformador.

A formação do profissional não pode ser considerada como dissociada da realidade onde ela se insere. Assim, para construir um PPC que possa nortear a formação do nutricionista, é preciso considerar o contexto sociopolítico, tanto as estruturas internas da Universidade, quanto às externas, como problemas/situações de saúde-doença mais prevalentes no perfil epidemiológico

nacional e no ciclo vital, com ênfase na sua região de atuação, identificando as dimensões biopsicossociais dos seus determinantes.

A intencionalidade da Nutrição brasileira na elaboração de diretrizes curriculares foi a de traçar uma linha condutora para a estruturação de PPC para os cursos implantados, considerados em sua singularidade. É oportuno lembrar que o processo de construção das Diretrizes Curriculares vigentes (BRASIL, 2001) foi bastante democrático, tendo sido iniciado a partir de 1987, estimulado pelo contexto da Reforma Sanitária, no qual se discutia a organização de um novo sistema de saúde para o país, que culminou na Constituição de 1988 (BRASIL, 1988). A reformulação curricular para atender às necessidades de mudanças expressas na avaliação e acompanhamento da implantação deste PPC contou com a participação ampla de discentes e docentes.

O Curso de Nutrição vem atendendo efetivamente a formação de profissionais de Nutrição desde sua criação e, conforme a última reformulação do PPC em 2010, os objetivos vêm se cumprindo (UNIFAL, 2010). A avaliação do projeto pedagógico tem sido dinâmica e processual ao longo dos últimos anos. Mas a partir de 2020 as discussões se intensificaram, o que permitiu apontar fragilidades concretas no PPC vigente. Dentre essas, estão a sobrecarga horária em certos períodos; a falta de alguns conteúdos teóricos e atividades práticas; e maior articulação entre os períodos subsequentes.

O curso está em consonância com as determinações das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de Nutrição, conforme a Resolução CNE/CES Nº 5, DE 7 de Novembro de 2001. Para além dessa normativa, considerou-se para a revisão deste PPC a Resolução nº 704, de 20 de outubro de 2022 do Conselho Nacional de Saúde, que contribuíram para reorganização e atualização curricular sem prejuízo para o cumprimento da legislação vigente.

Ficou demonstrado que ajustes devem ser realizados, considerando a dinamicidade vivenciada pela realidade de saúde do Brasil, o desenvolvimento tecnológico, os avanços científicos na área da saúde e da nutrição, o contexto social e novas necessidades de formação, fazendo com que se tenha de repensar, contínua e coletivamente, objetivos, referenciais e estratégias metodológicas para responder aos desafios que resultam dessas mudanças.

Nesse contexto, espera-se que o presente trabalho coletivo e democrático expresse um PPC que corrija as fragilidades apontadas, avançando para uma

proposta de formação articulada, coerente, consistente e inovadora para a realidade atual.

## **1.4 OBJETIVOS**

### **1.4.1 Geral**

O Curso de Graduação em Nutrição propõe a formação integral por meio da articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão, tendo como eixos a segurança alimentar e nutricional e as necessidades sociais da saúde.

### **1.4.2 Específicos**

O processo ensino-aprendizagem do Curso de Graduação em Nutrição da UNIFAL-MG está focado na oferta de componentes curriculares exigidos pela Diretriz Curricular, na integração da teoria com a prática e na articulação do ensino, pesquisa e extensão, com o intuito de:

- Garantir um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, que estimule a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa;
- Socializar o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;
- Articular as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;
- Desenvolver a visão de educar para a cidadania e de ter participação plena na sociedade;
- Discutir os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
- Implementar metodologias ativas no processo ensino-aprendizagem que estimulem o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- Aplicar estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender



a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver junto, e o aprender a conhecer, que constituem atributos indispensáveis à formação do Nutricionista.

## 2. CONCEPÇÃO DO CURSO

### 2.1 FUNDAMENTAÇÃO FILOSÓFICA E PEDAGÓGICA

O Marco Filosófico do PPC deve ser construído no encontro entre a filosofia que responde à grande questão existencial do homem, a ciência, a tecnologia e a ética, numa abordagem epistemológica efetivamente comprometida com o ser humano. Nessa concepção, a formação do nutricionista requer, não só o apoio de uma filosofia crítica, mas a autonomia de uma postura filosófica demarcante da experiência viva de lidar com “o homem e o social” ou seja, dentro da perspectiva da Produção Social da Saúde, em que as características singulares dos grupos sociais e dos indivíduos, as condições sócio econômicas e políticas sejam valorizadas para permitir a equidade e de aprender a pesquisar consistentemente com a teoria do conhecimento (HESSEN, 1999).

Por outro lado, a Nutrição também tem se empenhado em buscar a prática baseada em evidências como uma condição para ter um corpo de conhecimento sustentável para a ciência e a sistematização das ações.

O PPC de Nutrição da UNIFAL-MG está fundamentado nas DCN de Nutrição - Resolução CNE/CES n.º 05 de 7 de novembro de 2001, assim como em outros documentos que dão legitimidade à formação do Nutricionista. Optou-se por fazer uma articulação de concepções de diversos modelos ao invés de adotar um único.

À luz de Delors (1998), a educação deve estar fundamentada em quatro pilares de aprendizagem, **o aprender a aprender**, que se refere ao conhecimento, que envolve a cultura geral e o domínio aprofundado de saberes específicos, requerendo a Educação Permanente, no processo contínuo de construção e reconstrução do conhecimento; **o aprender a fazer**, que oportuniza o desenvolvimento de habilidades demandadas em nutrição; **o aprender a viver**

**juntos**, que desenvolve atitudes fundamentais na cooperação nas relações com o outro em todas as atividades humanas; o **aprender a ser**, que diz respeito ao desenvolvimento integral da pessoa: espírito e corpo, ético e estético, responsabilidade, espiritualidade, pensamento crítico, criativo e autônomo, pautados nos valores e na ética.

Na formação em Nutrição, tendo como pano de fundo as Diretrizes Curriculares e a exigência de Projeto Pedagógico para os cursos de graduação, é imprescindível citar Perrenoud (s.d.), que apresenta a escola diante de dois paradigmas para o desenvolvimento do processo educacional, o dos saberes e o das competências, e a necessidade de desconstruir o paradigma do conhecimento dicotomizado entre o saber e o fazer, entre a teoria e a prática, com vistas ao processo ensino-aprendizagem integrador e mobilizador de saberes e ações que desenvolvam o discente para o saber-fazer de elevado nível.

Complementa-se que a escola deve ser responsável pela educação que favoreça a formação de profissionais capazes de agir e transformar a práxis. O processo de ensino-aprendizagem deve propor múltiplas situações, nas quais os conhecimentos são usados como recursos para realizar com sucesso as tarefas/atividades, gerando competências para atender às demandas exigidas pelas constantes mudanças e incertezas do contexto atual (PERRENOUD, 1999, 2000; LE BOTERF, 2003).

A competência engloba atributos que são **os conhecimentos, as habilidades, as atitudes, os valores**, os quais devem estar integrados entre si e ao contexto profissional e social (DEPRESBITERIS, 2002).

Para tanto, na formação do nutricionista, as competências determinadas nas DCN devem abranger a atenção à saúde, a tomada de decisões, a comunicação, a liderança, a administração/ gerenciamento e a educação permanente (BRASIL, 2001), na orientação do processo ensino-aprendizagem.

Acrescenta-se, também, que o trabalho do nutricionista pode contemplar cinco dimensões: assistir, gerenciar, ensinar, pesquisar e articular politicamente, sendo fundamental para a formação e o desenvolvimento de competências profissionais.

Ressalta-se que o processo de ensino-aprendizagem proposto por este

Projeto Pedagógico tem como eixo norteador a indissociabilidade ensino, pesquisa e extensão, o desenvolvimento de metodologias ativas e de práticas em ambiente real, e na busca das melhores evidências para fundamentar a boa formação.

## **2.2 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

O PPC do curso de Nutrição está elaborado à luz dos seguintes atos normativos:

### **Normativas nacionais**

- a. Constituição Federal da República Federativa do Brasil de 1988;
- b. Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;
- c. Resolução CNE/CES n.º 03, de 2 de julho de 2007, que dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula e dá outras providências;
- d. Resolução CONAES n.º 1, de 17 de junho de 2010, que normatiza o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e dá outras providências;
- e. Parecer CNE/CES n.º 334/2019, de 8 de maio de 2019, que institui a Orientação às Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Superiores.
- f. Parecer CNE/CES n.º 67, de 11 de março de 2003, estabelece o referencial para as  
Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação;
- g. Parecer CNE/CES n.º 329/2004 - Carga horária mínima dos cursos de graduação,  
bacharelados, na modalidade presencial;
- h. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 - Dispõe sobre o estágio de estudantes;

### **Normativas específicas para a Graduação em Nutrição**

- a. Parecer CNE/CES n.º 1.133/2001, aprovado em 7 de agosto de 2001 - Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição;
- b. Parecer CNE/CES n.º 213/2008, aprovado em 9 de outubro de

2008 - Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial;

c. Parecer CNE/CP n.º 2/2009, de 10 de fevereiro de 2009, que publica Recurso contra a decisão do Parecer CNE/CES n.º 213/2008, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial;

d. Resolução CNE/CES n.º 4, de 6 de abril de 2009, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.

e. Resolução CNE/CES n.º 5, de 7 de novembro de 2001 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

f. Resolução nº 704, de 20 de outubro de 2022 do Conselho Nacional de Saúde, que aprova as contribuições do Conselho Nacional de Saúde à proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

### **Extensão Universitária**

a. Resolução CNE/CES n.º 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as diretrizes para a extensão na educação superior brasileira;

b. Resolução CEPE n.º 13, de 09 de setembro de 2020, que regulamenta o desenvolvimento e o registro das Atividades Curriculares de Extensão (ACEx) como carga horária obrigatória nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) de Graduação da Universidade Federal de Alfenas.

c. Manual de Curriculaização da Extensão Unifal-MG

## **Temas Transversais**

- a. Lei n.º 9.394/96, com a redação dada pelas Leis n.º 10.639/2003 e n.º 11.645/2008, e a Resolução CNE/CP n.º 1/2004, fundamentada no Parecer CNE/CP n.º 3/2004, que tratam das Diretrizes Curriculares Nacionais para a educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena;
- b. Lei n.º 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras e Decreto n.º 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei n.º 10.436;
- c. Resolução CNE/CP n.º 2, de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental e Lei n.º 9.795, de 27 de abril de 1999, que dispõe sobre a Educação Ambiental e institui a Política de Educação Ambiental e dá outras providências;
- d. Resolução CNE/CP n.º 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos e o parecer CNE/CP n.º 9, de 30 de setembro de 2003 que propõe a formulação de orientações aos sistemas de ensino a respeito da prevenção ao uso e abuso de drogas pelos alunos de todos os graus de ensino;
- e. Lei n.º 9.795/1999 e o Decreto n.º 4.281/2002 que tratam das políticas de educação ambiental;
- f. Parecer CNE/CP n.º 9, 30 de setembro de 2003, que propõe a formulação de orientações aos sistemas de ensino a respeito da prevenção ao uso e abuso de drogas pelos alunos de todos os graus de ensino.
- g. Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (2008);
- h. Lei n.º 13.146/2015, que institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência);
- i. Lei 13.663/2018 que altera a LDBEN 9394/1996 para incluir a promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência, especialmente a intimidação sistemática ( bullying ) e a promoção da cultura de paz entre as incumbências dos estabelecimentos de ensino;
- j) Lei n.º 14.164/2021 que altera a LDBEN 9394/1996 para incluir “conteúdos relativos aos direitos humanos e à prevenção de todas as formas de violência contra a criança, o adolescente e a mulher” (Art. 26; §9º) nos currículos

da educação básica, e institui a Semana Escolar de Combate à Violência contra a Mulher.

### **Normativas Institucionais da UNIFAL-MG**

- a. Resolução CONSUNI n.º 39, de 15 de dezembro de 2020, que aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) para exercício 2021-2025;
- b. Resolução CEPE n.º 15, de 15 de junho de 2016, que estabelece o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação da UNIFAL-MG;
- c. Resolução CEPE n.º 50, de 10 de dezembro de 2021 que aprova a alteração das Diretrizes Institucionais de Gestão dos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Alfenas.

### **2.3 PERFIL DO EGRESSO**

“Nutricionista, profissional da saúde com formação ampla, alicerçada na relação entre o ser humano, a sociedade, o alimento e seus componentes no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional e dos direitos humanos, que seja capaz de:• Promover a saúde e práticas alimentares saudáveis baseadas em evidências científicas, éticas, ambientalmente sustentáveis e em consonância com a cultura local e pautado nos princípios do Sistema Único de Saúde e políticas públicas no campo da alimentação e nutrição;• Garantir assistência nutricional e dietoterápica a indivíduos e coletividades, contemplando diagnóstico nutricional e prescrição dietética;• Construir conhecimento e realizar educação alimentar e nutricional;• Atuar na produção e comercialização de alimentos e de refeições e no desenvolvimento de novos produtos e serviços em todos os espaços de atuação em que a alimentação e nutrição contribuam para a promoção e recuperação da saúde, estabelecendo diálogo contínuo com a sociedade.”

### **2.4 COMPETÊNCIAS**

A formação do nutricionista prevê o desenvolvimento de competências e habilidades conforme as DCN 2001, além de contemplar o que está previsto na Resolução N° 704, de Outubro de 2022.

#### **2.4.1 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. 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 a 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 habilidades para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada;

**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 assumirem 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 fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem gestores, empregadores ou 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 educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, não apenas transmitindo conhecimentos, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços.

#### **2.4.2 Competências e Habilidades Específicas:**

Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.

Contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.

Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.

Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.

Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.

Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.

Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar,



prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos.

Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.

Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição. Atuar em marketing em alimentação e nutrição.

Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.

Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.

Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.

Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais.

A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

## **2.5 ÁREA DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA**

O Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Alfenas-MG, pela formação generalista do nutricionista poderá atuar nas seguintes áreas de acordo com as leis e resoluções abaixo:

### Lei n.º 8.234, de 17 de setembro de 1991

Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/1989\\_1994/l8234.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/l8234.htm)

### Resolução CFN n.º 417, de 18 de março de 2008

Dispõe sobre procedimentos nutricionais para atuação dos nutricionistas e dá outras providências.

[https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_417\\_2008.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_417_2008.htm)

### Resolução CFN n.º 600, de 25 de fevereiro de 2018

Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

[https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm)

- I. Nutrição em Alimentação Coletiva.
- II. Nutrição Clínica.
- III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico.
- IV. Nutrição em Saúde Coletiva.
- V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.
- VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

### 3. ORGANIZAÇÃO DA ESTRUTURA CURRICULAR

O perfil estrutural do curso de graduação em Nutrição deverá completar-se em 10 períodos (cinco anos), com duração mínima de dez e máxima de quinze semestres letivos, com carga horária total de **4000** (quatro mil) horas, compreendendo:

1. **71,4 % (2865 horas)** dedicadas às Disciplinas incluindo **20,9% (840 horas)** aos Estágios que fazem parte das disciplinas obrigatórias no total de **92,6% (3705 horas)**
2. **3,1% (125 horas)** dedicadas às Atividades Complementares
3. **10% (400 horas)** de Atividades Curriculares de Extensão sendo A (230) horas reconhecidas e B (170) horas creditadas.

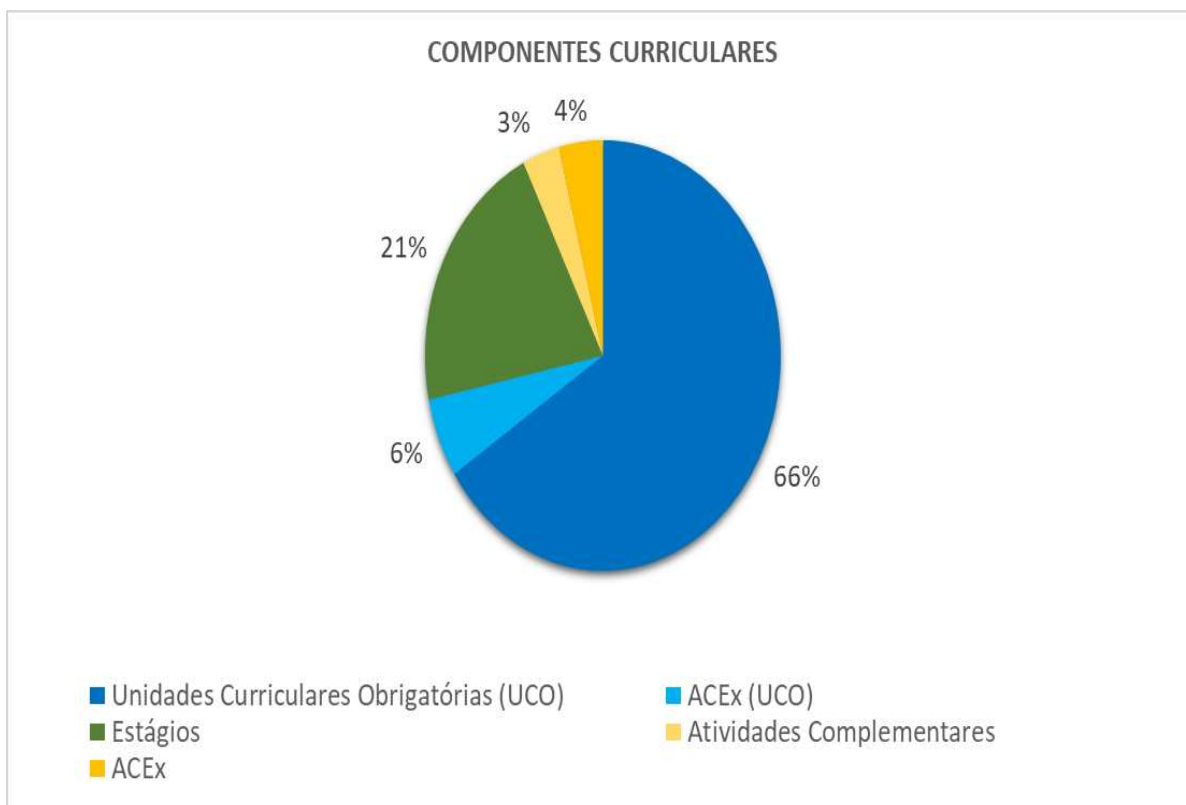
Nota: A carga horária de Acex reconhecida não pode ser contabilizada para o somatório da carga horária total do curso, pois já está contabilizada em outra categoria ( disciplinas teórica e, ou prática).

#### 3.1 CONDIÇÕES DE MIGRAÇÃO E ADAPTAÇÃO CURRICULAR

O PPC irá vigorar para ingressantes no curso a partir de 2023. No apêndice consta a tabela de equivalência (Quadro 6 ) entre a dinâmica anterior e a nova dinâmica deste PPC.

#### 3.2 PERFIL GRÁFICO DO CURSO

A Figura 1 apresenta a distribuição percentual da carga horária de acordo com os tipos de atividade e de períodos e núcleos de conhecimento.



Fonte: dos autores (2022)

Figura 1: Representação gráfica percentual das disciplinas do Curso de Nutrição segundo tipos de atividades. UNIFAL-MG, 2022.

Nota: “A carga horária de Acex é contemplada por 170 horas (4%) creditadas por meio do componente curricular Acex Livre e 230 horas (6%) reconhecidas dentro das Unidades Curriculares Obrigatórias (UCO).

### 3.3 LINHAS DE FORMAÇÃO: ÊNFASES

O Curso de Nutrição não tem ênfases na formação.

### 3.4 COMPONENTES CURRICULARES

Consideram-se, para efeitos da presente dinâmica curricular, os seguintes tipos de atividades (BRASIL, 2018b):

#### **Atividade teórica:**

Atividade educacional que trabalhe conteúdos, podendo ser realizada em sala de aula e outros cenários, salas virtuais para o desenvolvimento da cognição

e outras habilidades, considerando a dimensão presencial e virtual do conteúdo teórico disponível na literatura acadêmico-científica.

**Atividade prática:**

Atividade educacional que desenvolve habilidades técnicas presenciadas e experienciadas pelos discentes em situações reais e de laboratório, com expressão de comportamentos adquiridos em treinamentos ou instruções, com planejamento e acompanhamento didático pelo docente.

**Atividade teórico-prática:**

Atividade educacional que articule conteúdos teóricos e práticos, podendo ser realizada em laboratórios de pesquisa, de simulação e ou de práticas profissionais, para o desenvolvimento de competências, de pensamento crítico e raciocínio clínico.

**Estágio:**

Período durante o qual o discente exerce uma atividade com vistas a sua formação ou aperfeiçoamento profissional, que compõe a matriz curricular e é supervisionado por profissionais dos locais de estágio, sob orientação docente.

O estágio supervisionado de Nutrição Social permite ao discente conhecer e vivenciar as políticas públicas de saúde em situações variadas de vida, de organização do sistema de saúde vigente e do trabalho em equipe interprofissional e multidisciplinar.

O estágio supervisionado em Nutrição Clínica permite ao discente vivenciar na prática o manejo do cuidado nutricional em pacientes hospitalizados, abrangendo avaliação e diagnóstico nutricional, acompanhamento da prescrição dietoterápica, evolução do paciente e participação em equipes multidisciplinares.

O estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição possibilita ao discente aprimorar os conhecimentos do processo organizacional e administrativo na cadeia produtiva e de transporte de alimentos, assim como desenvolver as habilidades relativas à prática profissional.

### 3.4.1 DINÂMICA CURRICULAR

#### QUADRO 2: Dinâmica Curricular

##### 1º Período

Disciplinas	Carga horária			
	Teórica	Prática	ACEX	Total
Filosofia e Metodologia da Ciência	30	0	0	30
Antropologia	30	0	0	30
Biologia Celular	30	15	0	45
Química dos Alimentos	30	30 (5)	0	60
Ciências Sociais	30	0	0	30
Anatomia Humana	30	30	0	60
Fundamentação em Nutrição	15 (2)	0	0	15
Total	195	75		270

##### 2º Período

Disciplinas	Carga horária			
	Teórica	Prática	ACEX	Total
Psicologia Aplicada à Saúde	30	0	0	30
Genética Aplicada à Nutrição	30	0	0	30
Bioquímica	60	30	0	90
Microbiologia geral	30	15	0	45
Histologia	30	15	0	45
Embriologia	30	0	0	30
Parasitologia	30	15	0	45
Bromatologia	30	30	0	60
Práticas Educativas em Saúde	0	30 (10)	0	30
TOTAL	270	135		405

##### 3º Período

Disciplinas	Carga horária			
	Teórica	Prática	ACEX	Total
Fisiologia Humana I	45	15 (5)	0	60
Composição de Alimentos e Técnica Dietética I	45	45 (10)	0	90
Planejamento de Cardápio	15	15	0	30
Nutrição e Metabolismo I	45	0	0	45
Estatística Básica	30	15	0	45
Epidemiologia	30	15	0	45
Imunologia	45	15	0	60
TOTAL	270	105		375

##### 4º Período

Disciplinas	Carga horária			
	Teórica	Prática	ACEX	Total

Políticas e Práticas em Saúde Coletiva	30	15 (5)	0	45
Avaliação Nutricional	60	30	0	90
Nutrição e Dietética I	60	30 (6)	0	90
Microbiologia dos Alimentos	30	30 (10)	0	60
Nutrição e Metabolismo II	45	0	0	45
Fisiologia Humana II	45	15 (5)	0	60
TOTAL	270	120		390

### 5º Período

Disciplinas	Carga horária			
	Teórica	Prática	ACEX	Total
Farmacologia Aplicada à nutrição	30	0	0	30
Economia	30	0	0	30
Patologia Geral	30	30	0	60
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	60	30 (10)	0	90
Nutrição Materno Infantil	60	30 (10)	0	90
Nutrição e Dietética II	15	15 (5)	0	30
Trabalho de Conclusão de Curso I	30	0	0	30
TOTAL	255	105		360

### 6º Período

Disciplinas	Carga horária			
	Teórica	Prática	ACEX	Total
Nutrição Social I	60	0	0	60
Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	60	30 (8)	0	90
Educação Alimentar e Nutricional	30	30 (10)	0	60
Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	15	30	0	45
Legislação e Qualidade de Alimentos	30	30 (10)	0	60
Técnica Dietética II	30	45 (10)	0	75
Eletiva I	30	15 (5)	0	45
TOTAL	255	180		435

### 7º Período

Disciplinas	Carga horária			
	Teórica	Prática	ACEX	Total
Nutrição Social II	30	30 (20)	0	60
Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	60	30 (10)	0	90
Nutrição Esportiva	30	30 (6)	0	60
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II (UAN II)	30	30 (10)	0	60
Eletiva II	30	15 (4)	0	45

TOTAL	180	135		315
-------	-----	-----	--	-----

### 8º Período

Disciplinas	Carga horária			
	Teórica	Prática	ACEX	Total
Nutrição Social III	30	30 (30)	0	60
Tecnologia de Alimentos	30	30 (10)	0	60
Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	60	30 (10)	0	90
Ética Profissional	30	0	0	30
Trabalho de Conclusão de Curso II (TCCII)	0	30	0	30
Eletiva III	30	15 (4)	0	45
TOTAL	180	135		315

### 9º e 10º Períodos

Disciplinas	Carga horária			
	Teórica	Prática	ACEX	Total
Estágio Supervisionado em UAN	0	0	0	280
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	0	0	0	280
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	0	0	0	280
Total	0	0	0	840

\* Nota 1: A carga horária apresentada entre parênteses() refere-se às Acex reconhecidas dentro das Unidades Curriculares/disciplinas.

\* Nota 2: Os discentes poderão cursar as ACEx no âmbito do Curso ou de outras Unidades Acadêmicas já registradas na Pró Reitoria de Extensão (PROEx), participando de projetos/programas, correspondendo a 170 horas restantes para integralizar o correspondente a 10% da carga horária total do curso (400 horas).

\* Nota3: Considerar nas disciplinas eletivas I, II e III total de carga horária de 45h. No entanto a depender da disciplina eletiva a carga horária teórica pode variar de 15h ou 30h bem como a carga horária prática de 15h ou 30h

### Quadro 3 - Resumo dos Componentes Curriculares do Curso de Nutrição

Componentes	CH	%
Disciplinas Obrigatórias	3705	92,6
Atividades Complementares	125	3,1
ACEx (ACEx Reconhecida/ ACEx Livres)	230/170=400	(6,7/4,3)=10
Total Geral do Curso	<b>4000</b>	100

Fonte: dos autores (2022)

Nota: . A carga horária de Acex reconhecida (230h) não pode ser contabilizada para o somatório da carga horária total do curso, pois já está contabilizada nas disciplinas obrigatórias (reconhecimento).



Os pré- requisitos e co-requisitos são indispensáveis e foram previstos para atender todo o processo crescente e ordenado de aprendizado ao longo do desenvolvimento da dinâmica curricular pensada para o curso, conforme Quadro 4.

**Quadro 4 – Pré- requisitos e co-requisitos do curso de Nutrição**

Período	Pré e Co- requisitos	
2º período:	Química dos Alimentos como pré-requisito para <b>Bioquímica e Bromatologia</b>	
3º período	- Anatomia como pré-requisito para Fisiologia Humana I -Bioquímica como pré-requisito para Nutrição e Metabolismo I	
4º período	- Avaliação Nutricional como co-requisito para Nutrição e Dietética I - Nutrição e Metabolismo I como pré-requisito para Nutrição e Metabolismo II; - Fisiologia Humana I como pré-requisito para Fisiologia Humana II	
5º período:	- Composição de Alimentos e Técnica Dietética I como pré-requisito para Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	
6º período:	- Avaliação Nutricional e Nutrição e Dietética I como pré-requisitos e	

	<p>Terapia Nutricional Enteral e Parenteral como co-requisito para Patologia da Nutrição e Dietoterapia I</p> <p>- Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I como co-requisito para Legislação e Qualidade dos Alimentos</p> <p>Composição de Alimentos e Técnica Dietética I como pré-requisito para Técnica Dietética II</p>	
7º período:	<p>-Patologia da Nutrição e Dietoterapia I como pré-requisito para Patologia da Nutrição e Dietoterapia II</p> <p>- Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I como pré-requisito para Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II)</p>	
8º período:	<p>-Patologia da Nutrição e Dietoterapia II como pré-requisito para Patologia da Nutrição e Dietoterapia III</p> <p>-Trabalho de</p>	

	Conclusão de Curso I como pré-requisito para Trabalho de Conclusão de Curso II.	
Disciplinas Eletivas:	- Avaliação Nutricional, Nutrição Materno Infantil, Nutrição e Dietética II e Patologia da Nutrição e Dietoterapia I como pré-requisito para Patologia da Nutrição e Dietoterapia Infantil - Avaliação Nutricional e Patologia da Nutrição e Dietoterapia I como pré-requisito para Dietoterapia Ambulatorial.	

### **3.4.1.1 EMENTÁRIO**

#### **1º Período**

#### **ANATOMIA HUMANA**

Carga horária: 60 h (T- 30 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.

#### **BIOLOGIA CELULAR**

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

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.

## **QUÍMICA DOS ALIMENTOS**

Carga Horária: 60 h (T-30 h e P-30h)

Aspectos relacionados à composição química de alimentos, principais transformações, meios de controlar alterações e os princípios da análise sensorial. Estrutura e propriedades físico-químicas da água, minerais, vitaminas, proteínas, carboidratos, lipídeos, compostos fenólicos e flavonoides. Componentes antinutricionais de alimentos, como oxalato, fitatos, inibidores de enzimas digestivas, taninos e saponinas. A atividade de água em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos de alteração de alimentos. Escurecimento enzimático e não-enzimático em alimentos. Oxidação lipídica em alimentos. Solubilidade e dispersão. Misturas homogêneas; reações químicas em solução aquosas; pH e pOH; titulação ácido-base. Apresentação dos Laboratórios de Técnica Dietética, Análise Sensorial e Tecnologia de Alimentos.

## **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.

## **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.

## **2º Período**

### **HISTOLOGIA**

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

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

### **EMBRIOLOGIA**

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

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

### **PRÁTICAS EDUCATIVAS EM SAÚDE**

Carga Horária: 30 h ( 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

## **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.

## **GENÉTICA APLICADA À NUTRIÇÃO**

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Ementa: Código genético e fluxo gênico. Bases moleculares das mutações gênicas e cromossômicas. Genealogia. Erros metabólicos hereditários. Epigenética. Nutrigenética e Nutrigenômica. Transgênicos e saúde.

## **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.

## **MICROBIOLOGIA GERAL**

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

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

## **PARASITOLOGIA**

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

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

## **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

### **3º Período**

## **EPIDEMIOLOGIA**

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

Conceito de saúde/doença. Epidemiologia: aspectos históricos, conceituais e aplicações. História natural da doença e níveis de prevenção. Cadeia epidemiológica de doenças transmissíveis. Indicadores epidemiológicos e Sistema de Informação em Saúde. Método epidemiológico: tipos de estudos e medidas de associação. Introdução à Vigilância em Saúde.

## **ESTATÍSTICA BÁSICA**

Carga Horária: 45 h (T-30 e P-15 h)

Estatística Básica - Conceitos básicos de estatística e a relação da estatística com o método científico. Técnicas de Amostragem. Análise exploratória de dados: Tabelas e gráficos, Medidas de posição, dispersão e separatrizes. Conceitos básicos de probabilidades. Distribuições Binomial, Poisson e Normal. Estimativas pontuais e intervalares para Média, Proporção, Variância. Teste de hipóteses para Média, Proporção, Variância e para diferença de Médias; ANOVA com um fator; teste Qui-quadrado; teste Exato de Fisher, Razão de chance. Correlação e Regressão Linear.

## **COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E TÉCNICA DIETÉTICA I**



Carga Horária: 90h (T- 45 h e P - 45 h)

Conceitos em Técnica Dietética e Composição de Alimentos. Guias alimentares, tabelas de composição de alimentos. Princípios de calorimetria. Composição química, seleção, aquisição, armazenagem, pré-preparo e preparo dos diferentes grupos de alimentos de origem animal e vegetal. Processos culinários e aplicação de técnicas de transformação dos alimentos. Índices e cálculos para conversão de alimentos. Fichas técnicas.

### **FISIOLOGIA HUMANA I**

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

Estudo dos processos fisiológicos que ocorrem no corpo humano, da sua inter-relação, bem como os mecanismos regulatórios. Serão abordados aspectos da fisiologia celular e dos principais sistemas de sinalização no organismo, a saber, o sistema nervoso e o sistema endócrino. Temas de estudo: compartimentalização, fisiologia de membranas, bioeletrogênese, comunicação celular, integração da função e homeostase; neurofisiologia: neurônios – propriedades celulares e de rede, divisão aferente: fisiologia sensorial, divisão eferente – controle autonômico e motor somático, músculos, controle integrado do movimento corporal, ritmos biológicos, memória e aprendizagem; fisiologia endócrina: sistemas hipotálamo-hipofisários, glândulas e tecidos endócrinos, controle hormonal do crescimento e desenvolvimento, controle hormonal do metabolismo intermediário, controle hormonal do cálcio e fosfato séricos, controle hormonal do balanço de sal e água no organismo, controle hormonal da função reprodutiva e lactação, controle neuroendócrino do comportamento alimentar; visão integrada entre cérebro, hormônios e obesidade.

### **PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO**

Carga Horária: 30 h (T- 15h- P-15h)

Planejamento de cardápios para coletividades. Definição e objetivo do planejamento de cardápios. Critérios para a elaboração e avaliação de cardápios para grupos específicos e políticas públicas. Sustentabilidade no planejamento de cardápios. Fichas técnicas de preparo como instrumento para o planejamento

e execução de cardápios.

## **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. Immunoprofilaxia e Immunoterapia (vacinas e profilaxia). Reações Antígenos-Anticorpo e sua aplicação clínica em diagnósticos.

## **NUTRIÇÃO E METABOLISMO I**

Carga Horária: 45 h (T- 45 h)

A disciplina aborda etapas específicas do processo de nutrição, com enfoque no metabolismo dos nutrientes nas células de forma integrada ao metabolismo energético. Aspectos nutricionais dos carboidratos, proteínas e lipídeos, evidenciando as etapas das digestão e processo de absorção com vistas a dietas normais e modificadas. Metabolismo energético. Estado alimentado e de jejum com a abordagem das vias metabólicas dos carboidratos, considerando as aeróbicas, anaeróbicas e metabolismo de glicogênio.

## **4º Período**

### **FISIOLOGIA HUMANA II**

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

Estudo dos processos fisiológicos que ocorrem no corpo humano, da sua inter-relação, bem como os mecanismos regulatórios. Serão abordados aspectos da fisiologia dos sistemas digestório, cardiovascular, respiratório e renal. Temas de estudo: Motilidade e secreção do trato gastrointestinal e mecanismos neurais e hormonais de controle; Controle neuroendócrino integrado dos processos de digestão e absorção de macronutrientes; Papel do trato gastrointestinal como

regulador da fome e da saciedade; Visão geral do sistema cardiovascular; Ciclo-cardíaco; Mecanismos de controle do débito cardíaco; Mecanismos de controle do fluxo sanguíneo regional; Mecanismos de controle da pressão arterial; Visão geral do sistema respiratório; Transporte de gases sanguíneos; Controle da ventilação; Visão geral do sistema renal; Filtração glomerular e formação da urina; Papel dos rins no balanço hidroeletrólítico; O conceito de depuração plasmática de uma substância; Visão integrada do controle renal e pulmonar do pH sanguíneo e seus mecanismos fisiológicos.

## **NUTRIÇÃO E METABOLISMO II**

Carga Horária: 45 h (T- 45 h)

A disciplina abrange etapas específicas do processo de nutrição, com enfoque no metabolismo das proteínas e lipídeos de forma associada ao estado alimentado/jejum e produção de energia. Especificamente, compreensão da utilização nutricional das proteínas, evidenciando o metabolismo da cadeia carbônica e produção de uréia. Estudo do metabolismo dos lipídeos, com ênfase na utilização, síntese e mobilização/transporte. Estudo das lipoproteínas e associação com a saúde e doenças crônicas não transmissíveis. Abordagem das vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis, com observância nas características químicas e nutricionais de forma integrada ao metabolismo corporal. Estudo dos minerais, água e eletrólitos, abordando funções, absorção, excreção e biodisponibilidade.

## **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.

## **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.

## **POLÍTICAS E PRÁTICAS DE SAÚDE COLETIVA**

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

Evolução das políticas de saúde no Brasil. Sistemas de Saúde e modelos de atenção. O Sistema Único de Saúde no Brasil – princípios e diretrizes. Atenção Primária. Política Nacional de Atenção Básica e Estratégias Saúde da Família. Promoção da Saúde.

## **5º Período**

### **ECONOMIA**

Carga Horária: 30 horas (T- 30 h)

Conceitos básicos da Economia. Microeconomia: modelo de oferta e demanda; estruturas de mercado; agroalimentos e políticas de preços alimentares. Macroeconomia: agregados macroeconômicos; políticas fiscal, monetária e

cambial; inflação. Crescimento e Desenvolvimento Econômico.

### **FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO**

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

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

### **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 ao estudo de alimentação para coletividades. Introdução à administração de unidades de alimentação e nutrição. Unidades de Alimentação e Nutrição: processo de produção; boas práticas de produção; tendências do setor de alimentação coletiva; sustentabilidade. Gestão de recursos materiais, humanos e financeiros. Elementos de adequação nutricional de refeições para coletividades sadia e enferma. Marketing de produtos.

### **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).

### **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.

## **6º Período**

### **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.

### **PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I**

Carga Horária: 90h (T 60hT e P30h)

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; anemias; modificações da dieta normal via oral e plano de cuidado nutricional; Patologia e dietoterapia nos transtornos do peso e nos transtornos alimentares; nas enfermidades orais e esofágicas; nas enfermidades gástricas; nas enfermidades hepáticas e biliares

## **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.

## **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Carga Horária: 60 h (T- 30 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.

## **TÉCNICA DIETÉTICA II**

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

Caldos, molhos, sopas, condimentos e bebidas (alcoólicas e não alcoólicas). Técnicas de preparo com alimentos para fins especiais. Refeições vegetarianas, alimentos funcionais, dietas hospitalares e modificações de consistência de dietas. Aproveitamento integral de alimentos.

## **LEGISLAÇÃO E QUALIDADE DE ALIMENTOS**

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

Introdução à Qualidade em Alimentos. Legislação sanitária e de qualidade aplicada aos alimentos. Boas práticas higiênicas e de sustentabilidade na manipulação de alimentos. Ferramentas da Qualidade. Elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados e Manual de Boas Práticas. Sistema APPCC.

### **Eletiva I**

## **7º Período**

### **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 SOCIAL II**

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

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN): conceitos, legislações, políticas, programas e controle social. Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Realidades locais em SAN: equipamentos públicos, execução local de programas e outras ações de governos e sociedade civil em interface com a SAN.

### **PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II**

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

Patologia e dietoterapia nas doenças: Intestinais; Pancreáticas (Exócrinas e Endócrinas); Doenças cardiovasculares e Doenças renais.

### **NUTRIÇÃO ESPORTIVA**

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P-30h)

Introdução à nutrição no esporte. Metabolismo energético na prática esportiva.



Necessidades nutricionais no esporte. Hidratação. Recursos ergogênicos nutricionais no esporte. Suplementação nutricional no esporte. Estresse oxidativo no esporte. Atualidades científicas em Nutrição Esportiva.

## **ELETIVA II**

### **8º Período**

#### **TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

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

Classificações e princípios de conservação de alimentos. Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), aditivos, embalagem, sustentabilidade e fundamentos da tecnologia de alimentos e bebidas de origem vegetal e animal.

#### **ÉTICA PROFISSIONAL**

Carga Horária: 30 h (T- 30 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)

Filosofia política. PNAN. PNAE. Vigilância em Saúde. Atenção Básica em Saúde. Políticas e programas de alimentação, nutrição e saúde.

#### **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 estresse metabólico (trauma, sepse, queimaduras, pré e pós-operatório); nos transplantes; nas doenças pulmonares, imunossupressão e

neoplasias; nas doenças musculoesqueléticas e nas condições de fragilidade do paciente idoso

## **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II**

Carga Horária: 30 h (P- 30 h)

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

## **ELETIVA III**

### **9º e 10º Período**

#### **ESTÁGIO OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA**

Carga Horária: 280h

Introdução do estagiário para atuar em hospital geral e especializado. Lidar com organograma, normas e dinâmica de funcionamento de hospitais. Técnica de abordagem e atendimento ao paciente hospitalizado e no serviço ambulatorial dos mesmos. 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. Elaboração do trabalho de conclusão do estágio e apresentação.

#### **ESTÁGIO OBRIGATÓRIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Carga horária: 280h

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 transportadas. Sistema de Controle de Qualidade.

## **ESTÁGIO OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL**

Carga horária: 280h

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

### **Eletiva I**

#### **DISCIPLINA DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS**

Carga horária: 45 h (T- 15 h e P- 30 h AEx: 10 h )

Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos. Informações obrigatórias nos rótulos. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Elaboração de rotulagem nutricional de alimentos. Aplicação das informações constantes nos rótulos para educação alimentar e nutricional.

#### **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.

#### **FITOTERAPIA, ALIMENTOS FUNCIONAIS E FARMACONUTRIENTES**

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

Conceitos importantes para o estudo de fitoterápicos, alimentos funcionais e fitoconutrientes. Forma de prescrição de fitoterápicos segundo a legislação vigente. Caracterização e estudo das classes mais comuns de fitoterápicos e sua utilização. Compostos bioativos dos alimentos. Atualidades sobre o uso

defitocêuticos no tratamento de doenças e as interconexões metabólicas da nutrição funcional. Técnicas de preparo e preservação dos nutrientes.

## **Eletivas II**

### **ALIMENTAÇÃO E SUSTENTABILIDADE**

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

Princípios e conceitos gerais de sustentabilidade. Ações e políticas de sustentabilidade. Gerenciamento sustentável nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Práticas gerais de sustentabilidade. Ferramentas para a avaliação da sustentabilidade em alimentação. Experiências de sucesso. Desafios e perspectivas.

### **NUTRIÇÃO E AS PRÁTICAS INTEGRADAS COMPLEMENTARES**

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

Compressão das Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS) no Sistema Único de Saúde (SUS). Resoluções Nº 679, 680 e 681 do CFN que regulamentam o exercício das Práticas Integrativas, Fitoterapia e Acupuntura pelo nutricionista, suas atribuições e implicações

### **DIETOTERAPIA AMBULATORIAL**

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

Acompanhamento de pessoas em atendimento ambulatorial para a avaliação do estado nutricional associado ao tratamento dietoterápico. Discussão dos casos clínicos/condução nutricional. Treinamento em técnicas de avaliação antropométrica e da composição corporal aplicadas em ambulatórios.

## **Eletivas III**

### **GASTRONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO**

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

Conceituação de gastronomia, nutrição e saudabilidade. Fundamentos da cozinha profissional Gastronomia aplicada à nutrição no contexto do regionalismo dos alimentos e da cozinha brasileira e cozinha internacional. Gastronomia Hospitalar e nas modificações e restrições alimentares (constipação e diarreia, restrição de açúcares, lactose, leite de vaca, sódio, potássio, óleos e gorduras, glúten, fenilalanina, etc.). Gastronomia e nutrição para os diferentes grupos etários (infantil, infanto-juvenil, adulto e idoso). Gastronomia Funcional e para esportistas (inclusão e/ou substituições de componentes funcionais (fibras, antioxidantes, prebióticos e probióticos) nas preparações).

### **AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO BÁSICA**

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

Compreensão das necessidades de saúde e nutrição dos diferentes grupos populacionais no nível primário de atenção à saúde, em seu contexto histórico-social, cultural e econômico, subsidiando o planejamento e a gestão da atenção nutricional. Identificação e análise de iniciativas e estratégias de cuidado nutricional na Atenção Básica.

### **PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA INFANTIL**

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

Avaliação do estado nutricional de crianças com necessidades especiais. Patologia e dietoterapia nos transtornos do peso, nas alterações intestinais, nos erros inatos do metabolismo, nas alergias alimentares e em situações especiais (fibrose cística ou mucoviscidose). Nutrição enteral e parenteral pediátrica.

#### **3.4.2 ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

As atividades formativas iniciaram-se no ano de 1999, sendo nomeadas como Atividades Complementares (AC), com o objetivo de promover a complementação do conhecimento e a discussão das situações éticas,

trabalhistas, clínicas e administrativas vivenciadas na formação profissional. Estas atividades eram desenvolvidas no transcorrer das disciplinas Estágio Curricular Supervisionado, utilizando-se como recursos metodológicos os seminários, estudos de caso ou grupos de discussão.

As AC são caracterizadas por ações que possibilitam a formação complementar ao discente, incentivando a interação entre as diversas áreas do conhecimento, caracterizando uma formação multidisciplinar.

Destaca-se, ainda, que essas atividades compõem a Dinâmica Curricular, correspondendo a 3,4% (três, quatro) da carga horária total do Curso de Nutrição. Os critérios para avaliação e pontuação das AC estão mencionados em resolução específica e contemplam atividades variadas, tais como: monitoria no ensino superior, atividades de pesquisa, participação em eventos científicos, estágios não obrigatórios, visitas técnicas; atividades de representação acadêmica, entre outras (UNIFAL, 2021c).

A normativa referente às AC está de acordo com o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação do CEPE da UNIFAL-MG, bem como aprovada em regulamentação específica do Curso de Nutrição.

### **3.4.3 ATIVIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO (ACEx)**

Com base na Constituição Federal Brasileira de 1988 (BRASIL, 1988, art. 207), e na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional de 1996 (BRASIL, 1996, art. 43), o Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras (FORPROEX) elaborou o Plano Nacional de Extensão Universitária de 2001 (FORPROEX, 2001) e a Política Nacional de Extensão de 2012 (FORPROEX, 2012). A partir desses referenciais, compreende-se a Extensão Universitária como um processo educativo, cultural e científico, que articula o ensino e a pesquisa, definido e efetivado em função das exigências da realidade social, indispensável para a formação do discente, qualificação do docente e para o intercâmbio com a sociedade.

Por meio da extensão deve-se estimular a práxis do conhecimento, propondo-se atividades cujo desenvolvimento implique relações multi, inter e ou transdisciplinares e interprofissionais de setores da Universidade e da sociedade (FORPROEX, 2012).

Sendo a universidade um espaço educacional-social de produção e divulgação de conhecimentos científicos com papel específico de ‘educar pela ciência’ (DEMO, 1995), a universidade se utiliza do ensino, da pesquisa e da extensão para atingir esse objetivo.

Em relação à extensão universitária, em específico, é essencial que esteja articulada ao ensino e à pesquisa, bem como em consonância com o PPC, cujos enfoques devem estar direcionados à formação e à aprendizagem profissional abrangendo dimensões de caráter filosófico, histórico, epistemológico, ético e técnico-operativo (SANTOS, 2014).

A Extensão constitui-se como “atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade” (UNIFAL, 2020i).

Em atendimento a uma das metas do Plano Nacional de Educação (PNE) (BRASIL, 2014), regulamentada pela Resolução n.º 7 MEC/CNE/CES, de 18 de dezembro de 2018 (BRASIL, 2018a), este PPC vem assegurar que, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária exigidos para a graduação, sejam atendidos em programas e projetos de extensão universitária, orientando sua ação, prioritariamente, para áreas de grande pertinência social.

“III - Entende-se por Programa de Extensão um conjunto articulado de projetos e outras Ações de Extensão, de caráter orgânico-institucional, de atuação preferencialmente interdisciplinar, integrado a atividades de pesquisa e de ensino, com clareza e diretrizes e orientação para um objetivo comum, sendo executado a médio e longo prazo.

IV - Entende-se por Projeto de Extensão o conjunto de ações processuais e contínuas, de caráter educativo, social, cultural, científico ou tecnológico, com objetivo específico e prazo determinado para sua execução, podendo ser vinculado ou não, a um Programa de Extensão.” (UNIFAL, 2020b, Art. 3º, III e IV).

As Atividades Curriculares de Extensão (ACEEx) constituem-se em processo interdisciplinar, político, educacional, cultural, científico e tecnológico. Promovem a interação transformadora entre a universidade e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

A participação da comunidade docente e discente do Curso de Nutrição é estimulada e os discentes realizam as atividades de extensão ao longo do curso.

Os horários e a agenda do Curso estão organizados de modo a propiciar horários protegidos para a participação nas ACEX desde o primeiro período.

Durante os oito (8) semestres do curso, o discente poderá eleger programas e projetos de extensão relacionados, garantindo-se assim a flexibilidade curricular, bem como a autonomia na construção do processo formativo, nas ACEX livres. Dessa forma, tendo como base os princípios da extensão universitária, espera-se formar a articulação entre teoria e prática, o domínio dos conhecimentos científicos, metodológicos e técnicos, e dos aspectos éticos, estéticos e ludicidade no contexto do exercício profissional.

De acordo com o Manual de Curricularização da Extensão da UNIFAL-MG existem dois conceitos possíveis para esse processo: reconhecimento e creditação (UNIFAL, 2021b).

O conceito de reconhecimento de carga horária ACEX se refere ao movimento de identificar uma atividade já desenvolvida no curso. No caso do Curso de Nutrição parte da carga horária de ACEX será reconhecida em disciplinas, valorizando atividades já existentes como práticas de extensão. O segundo conceito, o de creditação, refere-se a uma carga horária específica de ACEX, ou seja, não prevista em outras componentes curriculares do PPC, no caso deste PPC será contabilizado no componente curricular ACEX livre.

Na prática acadêmica, os discentes do Curso de Nutrição, ao longo do processo formativo, cursarão de forma obrigatória ACEX reconhecidas em disciplinas (230 horas), além das ACEX creditadas, por livre escolha, de acordo com a disponibilidade de vagas disponibilizadas e atendidos os critérios de seleção definidos pelo responsável pelo Programa ou Projeto. Os discentes poderão cursar as ACEX no âmbito do Curso ou de outras Unidades Acadêmicas já registradas na Pró Reitoria de Extensão (PROEx), participando de projetos/programas, correspondendo a 170 horas restantes para integralizar o correspondente a 10% da carga horária total do curso (400 horas). Ressalta-se que a carga horária realizada pelo aluno por meio das ACEX (creditada ou reconhecida) não será computada como Atividades Complementares.

A normativa referente às ACEX está aprovada em Resolução do CEPE da UNIFAL-MG e será objeto de regulamentação específica do Curso de Nutrição.

O acompanhamento do ACEX no curso de Nutrição será feito pelo NDE do curso, conforme determinado pelo Manual de Curricularização da Extensão



da Unifal-MG.

#### **3.4.4 LIGAS ACADÊMICAS**

As Ligas Acadêmicas (LA) são associações civis e científicas, de duração indeterminada, sem fins lucrativos, que visam a complementar a formação acadêmica em uma área específica. São constituídas por iniciativa dos estudantes, nas quais se busca aprofundar temas em uma determinada área do conhecimento, sob a orientação de pelo menos dois docentes da UNIFAL-MG e discentes, podendo contar com a participação de Técnicos Administrativos em Educação (TAEs) e membros da comunidade externa.

As atividades das LA devem seguir os princípios universitários de Ensino, Pesquisa e Extensão e, segundo o art. 3º da Resolução PROEX 02/2018, tem como finalidades: complementar, atualizar, aprofundar e/ou difundir conhecimentos e técnicas em áreas específicas do conhecimento; desenvolver com a sociedade ações advindas das atividades de ensino e de pesquisa, articulando-as de forma a viabilizar a interação entre a universidade e a sociedade; estimular e promover a indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão; colaborar com a instituição de ensino no desenvolvimento de tecnologias educativas e operacionais; desenvolver ações com a comunidade, buscando a integração com outras instituições de ensino, para a solução de dilemas sociais (UNIFAL, 2018).

As LA seguem regulamentação específica da PROEX/UNIFAL-MG.

Atualmente temos acadêmicos de Nutrição nas seguintes ligas acadêmicas:

Liga Acadêmica em Síndrome Metabólica

Liga Acadêmica de Medicina do Exercício e do Esporte Liga Acadêmica de Bioquímica e Metabolismo

Liga Acadêmica de Geriatria e Gerontologia Liga Acadêmica de Oncologia

### **3.4.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) foi implantado no ano de 1996 como requisito parcial para conclusão do curso de graduação. As normas para o TCC inicialmente foram elaboradas pela Comissão de Estágio e, atualmente, são direcionadas por uma Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso, responsável pelas atividades referentes ao desenvolvimento do TCC.

A normativa referente ao TCC está de acordo com o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação do CEPE da UNIFAL-MG e aprovada em regulamentação específica do Curso de Nutrição. O TCC é desenvolvido nas diversas áreas contemplando as linhas de pesquisas dos docentes pertencentes à Faculdade de Nutrição e também externos a ela. Ao longo dos anos, os projetos são desenvolvidos nas 3 grandes áreas da nutrição, bem como nas específicas.

Assinala-se que para o desenvolvimento das referidas pesquisas, os discentes vêm empregando diversos métodos de estudos tais como: delineamentos experimentais, quase-experimentais e não-experimentais (revisões integrativas, sistemáticas e de escopo, estudos qualitativos e estudos epidemiológicos observacionais).

Está inserida na Regulamentação do TCC a possibilidade de elaboração e de envio de artigo científico para um periódico. É importante ressaltar que o artigo científico tem como objetivo permitir a divulgação dos resultados de pesquisa para conhecimento público. Além disso, proporciona ao discente a oportunidade de demonstrar parte dos seus conhecimentos teóricos e práticos assimilados durante o curso. Tal estratégia tem propiciado o aumento da produção científica de todos os envolvidos, sobretudo em periódicos qualificados, assim como a apresentação em eventos científicos.

Em atendimento às exigências do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), por meio do “Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presencial e a Distância: Reconhecimento Renovação de Reconhecimento” (BRASIL, 2017), a disponibilização dos TCCs desenvolvidos pelos discentes será realizada no Repositório Institucional próprio da UNIFAL-MG.

### **3.4.6 ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

Para o presente projeto, o Estágio Obrigatório (EO) será considerado o Estágio Curricular Supervisionado (ECS), implementado por meio de disciplinas do curso de Nutrição em três áreas: Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e em Estágio Supervisionado em Nutrição Social. Tais disciplinas só poderão ser cursadas após a aprovação em todas as disciplinas obrigatórias dos períodos anteriores.

A normativa referente aos Estágios está aprovada no Regulamento Geral dos Cursos de Graduação do CEPE da UNIFAL-MG e em regulamentação específica do Curso de Nutrição.

O ECS, promove a indissociabilidade da teoria e da prática. E possibilita a interação entre universidade, organizações e sociedade, estabelecendo a interlocução entre o processo educativo e a atuação profissional.

O planejamento é elaborado em parceria ensino-serviço: pelos docentes responsáveis pelas disciplinas, pela Comissão de Estágio e Atividades Práticas e docentes envolvidos nas atividades do Estágio Curricular, assim como pelos nutricionistas dos serviços que ofertarem os estágios.

A carga horária total dos Estágios curriculares contempla o mínimo de 20,9% do total do Curso, conforme preconizado pelas Diretrizes Curriculares vigentes (BRASIL, 2001b), que devem ser cumpridos integralmente como um dos requisitos para a conclusão do curso.

Nas práticas de estágio em Nutrição, objetiva-se o desenvolvimento de competências que prevê o reforço de conhecimento científico, das habilidades, atitudes e valores, do pensamento crítico e raciocínio clínico, preferencialmente orientado por casos e situações que reflitam a experiência do mundo do trabalho da Nutrição.

### **3.4.7 ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO**

O Estágio Não Obrigatório (ENO) está previsto no PPC de Nutrição e poderá ser desenvolvido em estabelecimentos de saúde e ou ambientes

escolares e/ou de produção de refeições e ainda em locais nos quais haja atuação profissional do Nutricionista, sob a supervisão direta do profissional do serviço.

O objetivo do ENO é complementar a formação acadêmica profissional incentivando o discente a participar do processo ensino-aprendizagem ao vivenciar a prática de outros campos de trabalho profissional conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Graduação em Nutrição (BRASIL, 2001).

O planejamento, a organização e a coordenação das atividades de ENO são realizados pela Comissão de Estágio Não-Obrigatório, embasadas na regulamentação específica do Curso aprovada pelo Colegiado da PROGRAD, bem como no serviço de saúde que recebe o discente.

A direção e operacionalização na celebração de parcerias, acordos e convênios, bem como a conferência da documentação e os trâmites legais é de responsabilidade da Diretoria de Relações Internacionais e Interinstitucionais (DRI).

### **3.4.8 PROGRAMA DE MENTORIA AOS CURSOS DE GRADUAÇÃO**

O Programa de Mentoria aos Cursos de Graduação (PROMENT) da UNIFAL-MG é um programa de apoio e acompanhamento aos discentes por reconhecer que a formação do futuro profissional pode estar sujeita a estresse acadêmico e emocional (UNIFAL, 2019a).

Tem como objetivo geral desenvolver ações preventivas e de suporte em um ambiente humanizado, a fim de compreender, conhecer e acompanhar a vida do acadêmico e objetivos específicos: acolher o discente que se insere na Universidade, um ambiente novo com exigências de novas posturas e responsabilidades; oferecer suporte ao discente para o enfrentamento da formação acadêmica e da profissão com menos angústia e adoecimento; promover discussões e reflexões sobre temas de interesse dos discentes, a fim de auxiliá-los a desenvolver competências para o enfrentamento de dificuldades pessoais, acadêmicas e profissionais; encaminhar discentes em sofrimento psíquico para acompanhamento e/ou tratamento com profissionais

especializados; e auxiliar, por meio do acompanhamento dos discentes, na diminuição da evasão e da retenção (UNIFAL, 2019a, Art. 2º e 3º).

As atividades do programa são regidas por regulamentação específica da PROGRAD e os tutores são professores do Curso de Nutrição, tanto da área básica, quanto específica.

A participação dos discentes é voluntária, certificada pela PROGRAD com registro de carga horária sendo computada nas AC.

#### Mentoria

O curso de Nutrição conta com o Programa de Mentoria, que tem como objetivo geral desenvolver ações preventivas e de suporte em um ambiente humanizado, a fim de compreender, conhecer e acompanhar a vida do acadêmico. É uma forma de acolher o discente que se insere na Universidade, um ambiente novo com exigências de novas posturas e responsabilidades. Também, pretende-se oferecer suporte ao discente para o enfrentamento da formação acadêmica e da profissão com menos angústia e adoecimento. Além disso, objetiva promover discussões e reflexões sobre temas de interesse dos discentes, a fim de auxiliá-los a desenvolver competências para o enfrentamento de dificuldades pessoais, acadêmicas e profissionais.

O Mentor, docente ou técnico, é indicado pelos discentes e, após o aceitar esta indicação, ele será o responsável por reunir-se com os grupos de discentes (ou individualmente) para desenvolver estas ações de mentoria. O mentor deverá ter postura empática, bom relacionamento com os discentes, capacidade para ouvir, disponibilidade dentro e fora do grupo, paciência e capacidade de compartilhar experiências. Os grupos serão formados por afinidade entre os membros ou por sorteio e serão compostos, preferencialmente, por discentes de diferentes períodos do curso para facilitar a troca de experiências.

Os discentes são convidados a responder este questionário auxiliando na definição de quem serão os mentores e na formação dos grupos para início das atividades. A participação dos discentes é voluntária e será certificada pela Pró-Reitoria de Graduação com registro de carga horária.

Atualmente, a representante do curso de nutrição na comissão de mentoria da UNIFAL-MG é a Profa. Flávia Della Lucia.

### **3.4.9 DISCIPLINAS ELETIVAS E DISCIPLINAS OPTATIVAS**

O curso de Nutrição da UNIFAL-MG oferece disciplinas eletivas e optativas. No primeiro caso assim entendidas as cursadas pelo discente dentro de um conjunto pré-estabelecido, para cumprir exigências de integralização do Projeto Pedagógico do curso. Já no segundo caso, as disciplinas optativas, assim entendidas são as de escolha do discente, organizados por áreas, de cumprimento opcional, cuja execução tem como finalidade complementar a formação do discente (UNIFAL, 2020c).

### **3.4.10 TEMAS TRANSVERSAIS**

Os Temas Transversais estão voltados para a compreensão e para a construção da realidade social e dos direitos e responsabilidades relacionados com a vida pessoal e coletiva e com a afirmação do princípio da participação política e cidadã. Sua inclusão no currículo possibilita o acesso à informação e conscientização da importância de debates e discussões necessárias para alicerçar a formação acadêmica, profissional e humana

Ressaltam-se que esses temas correspondem às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais, de gênero. Incluem, também, o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, prevenção ao uso e abuso de drogas, populações migrantes e itinerantes (população em situação de rua, ciganos, circenses, andarilhos, acampados, assentados), situações de surtos, epidemias, pandemias, catástrofes e desastres ambientais, dentre outros.

Estes temas correspondem a questões da vida cotidiana e foram integrados no currículo por meio do que se chama de transversalidade. Em outras palavras, pretende-se que esses integrem as áreas convencionais do ensino de forma a estarem presentes e alinhadas às questões da atualidade e que sejam orientadores também do convívio escolar.

Os temas estão contemplados em disciplinas obrigatórias ou optativas. Adicionalmente, procura-se ofertar tais temas em atividades de iniciação científica, de atividades extensionistas e de outras ações institucionais.

A questão da educação ambiental está diretamente relacionada com o

tema da sustentabilidade e suas repercussões, considera o caráter da relação homem-natureza como de reciprocidade, a natureza provendo o que o ser humano necessita para sua produção/reprodução como gênero humano e, ao mesmo tempo, este ser humano produzindo conhecimentos sobre a melhor forma de realizar essa relação com a natureza, de forma a garantir as possibilidades para sua continuidade como espécie. Esse tema é trabalhado especificamente nas disciplinas da área de alimentação coletiva, Tecnologia dos Alimentos e também nas ações de extensão e projetos de iniciação científica.

Trabalhar os temas do ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, da educação das relações étnico-raciais e da diversidade étnico-cultural é relevante para investir na superação da discriminação e no reconhecimento da riqueza representada pela diversidade etnocultural que compõe o patrimônio sociocultural brasileiro, valorizando a trajetória particular dos grupos que compõem a sociedade. Muitas atividades complementares são propostas pelo Instituto de Ciências Humanas e Letras, além da abordagem nas disciplinas de Ciências Sociais e Antropologia.

As questões de gênero apresentam particularidades e vulnerabilidades que requerem atenção e por isso, a formação do discente deve preocupar-se em qualificação para atender a população em sua diversidade.

Em relação ao tema educação em direitos humanos, faz-se necessário construir concepções e práticas que compõem os Direitos Humanos e seus processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana. Ela se destina a formar crianças, jovens e adultos para participar ativamente da vida democrática e exercitar seus direitos e responsabilidades na sociedade, também respeitando e promovendo os direitos das demais pessoas. Abordadas nas disciplinas, Ética Profissional, Nutrição e Dietética II, Materno Infantil, Nutrição e Saúde Pública I, II, III, dentre outras.

A prevenção ao uso e abuso de drogas, por ser um grande problema de saúde pública. É inegável que a universidade seja um espaço privilegiado para o tratamento do assunto, pois o discernimento no uso de drogas está diretamente relacionado à formação e às vivências afetivas e sociais de jovens, inclusive no referido ambiente. Além disso, a vulnerabilidade do jovem e o fato de ser essa a fase da vida na qual os comportamentos grupais têm enorme poder sobre as escolhas individuais fazem da universidade palco para o estabelecimento de

muitos dos vínculos decisivos para a formação das condutas dos discentes frente aos riscos. Por conseguinte, busca-se abordar tal tema em ações de pesquisa/extensão e contribuir com as ações específicas sobre o tema desenvolvidas pela Universidade.

Em relação ao tema das populações migrantes e itinerantes (em situação de rua, ciganos, circenses, andarilhos, acampados, assentados, dentre outras populações) são abordados em ações de extensão (eventos científicos, programas e projetos) desenvolvidos pela IES.

As situações de surtos, epidemias, pandemias, catástrofes e desastres ambientais são abordadas nas Disciplinas de Epidemiologia, Políticas e Práticas em Saúde Coletiva além de outras ações extensionistas oferecidas por diferentes cursos da Universidade.

Em cumprimento ao Decreto n.º 5.626, de 22 de dezembro de 2005 que estabelece a inserção da Libras (Língua Brasileira de Sinais) como disciplina curricular optativa nos cursos de graduação, o Curso de Enfermagem oportuniza a participação discente em disciplina de Libras oferecida semestralmente pelo Instituto de Ciências Humanas e Letras (ICHL).

Outros temas transversais comporão o currículo do Curso de Nutrição a fim de atender o proposto nas leis 13.146/2015 (Estatuto da Pessoa com Deficiência), 13.663/2018 (promoção de medidas de conscientização, prevenção e combate a todo o tipo de violência), e 14.164/2021 (conteúdos relativos aos direitos humanos).

Como sugestões e exemplos de temas a serem contemplados registra-se:

No âmbito da Educação Inclusiva: Inclusão social da pessoa em todas as atividades acadêmicas, independentemente de sua classe social, gênero, orientação sexual, origem étnica, idade e deficiência a partir da participação efetiva nas atividades sociais e acadêmicas.

No âmbito da prevenção à violência: violência contra a mulher, bullying, lei Maria da Penha, assistência à criança e mulher em situação de vulnerabilidade, violência nas relações afetivas e na saúde emocional.

No âmbito dos direitos humanos: os direitos civis, políticos, sociais, econômicos, culturais e ambientais, individuais e coletivos, visando à igualdade e



defesa da dignidade humana.

Sua materialização ocorrerá nos Planos de Ensino, conforme a especificidade de cada disciplina, nas atividades de extensão do Curso e nas produções acadêmicas de docentes e discentes como seminários, encontros, semanas acadêmicas no sentido de promover uma formação cidadã que contribua para uma sociedade justa e democrática.

O respeito à diversidade e às diferenças é a forma de promover a inclusão e construir as bases de uma sociedade justa, solidária, afetiva, igualitária e democrática. Reconhecer e respeitar a pluralidade e singularidades de grupos sociais está relacionado com a complexidade da educação em direitos humanos que considera a coletividade em sua materialidade, combate a intolerância, a segregação e a discriminação, promove ações de equidade, reconhecimento e inclusão.

#### **3.4.11 GRADUAÇÃO, PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO**

Os programas de Iniciação Científica (IC) permitem aos discentes o desenvolvimento de atividades de pesquisa durante sua vida acadêmica, sob orientação de um professor orientador.

A UNIFAL-MG oferece programas de Iniciação Científica, com características distintas, sendo eles: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), Programa de Bolsas de Iniciação Científica (PROBIC); Programa Institucional de Iniciação Científica Voluntária (PIVIC) e Programa Institucional de Iniciação Tecnológica e Inovação Voluntária (PIVITI).

Com vistas ao avanço e à consolidação do conhecimento científico, tecnológico e de inovação em Nutrição e Saúde, o projeto do curso de Graduação articula-se com o projeto do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Longevidade (PPGNL). O Programa de Mestrado (nota 3) existe desde 2019 . A interlocução com o curso de Graduação ocorre por meio do Estágio Docente, no ensino teórico e clínico-prático e a participação nas co-orientações e como membro nas bancas de conclusão dos Trabalhos de Conclusão de Curso e co-orientação em Iniciação científica.

A articulação do PPGNL com a graduação potencializa a formação de mestres nutricionistas, líderes com atitude crítica, reflexiva, criativa para o exercício da docência na área da nutrição com competência para a produção de conhecimento científico, valorizando a interprofissionalidade, com capacidade de tomar decisões baseadas nas melhores evidências, considerando as preferências do paciente e melhor custo-efetividade para aplicação à prática, atendendo as necessidades do indivíduo e da sociedade.

Além disso, os grupos de pesquisa em Nutrição contam com a participação de docentes e discentes da graduação e pós-graduação:

- Nutrição e Saúde de populações
- Laboratório de Estudos e Pesquisas em Saúde Coletiva- LEPESC
- ProtHea (Research Group on Proteins for Health Promotion)
- GrAS - Grupo de Pesquisa em Alimentos e Saúde
- Alimentos e Nutrição

A Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, teve seu primeiro Programa de Pós-graduação *stricto sensu*, em Ciências Farmacêuticas, oferecido em 2005, ano da transformação da EFOA em UNIFAL-MG. Atualmente são ofertados 24 Programas com cursos de Mestrado, sendo que 6 deles ofertam também curso de Doutorado. Destes, 06 são da área de saúde, destacando-se o Curso de Mestrado em Nutrição e Longevidade, reconhecido pelo Ministério da Educação através da Portaria Nº 538, de 15 de junho de 2020, publicada no Diário Oficial da União em 17 de junho de 2020, e em funcionamento desde 07 de dezembro de 2020. O Programa apresenta duas linhas de pesquisa: “Linha 1. Nutrição no metabolismo e no envelhecimento humano” e “Linha 2. Alimentos e longevidade”, integrando principalmente três das subáreas da Nutrição: “Alimentos e Alimentação Coletiva”, “Nutrição Básica e Experimental” e “Nutrição Clínica”.

Além do impacto propiciado pela própria geração de pesquisadores e profissionais de alta qualificação atuando nos cursos de graduação, a implantação dos Programas de Pós-graduação na UNIFAL-MG reflete muito positivamente na própria qualidade dos graduandos de forma bastante direta, em

especial do Curso de Graduação em Nutrição, uma vez que propicia a proximidade e interação com projetos de pesquisa na área de Nutrição, principalmente através dos programas de Iniciação Científica, com temáticas associadas às linhas de pesquisa do Programa, voluntários ou com bolsas de Iniciação Científica advindas de agências Financiadoras como o CNPq, por meio dos Programas Institucionais de Bolsas de Iniciação Científica, o PIBIC e o PIBITI, a CAPES por meio do Programa Jovens Talentos para a Ciência e das agências estaduais de fomento à pesquisa, como a FAPEMIG.

Uma vez que as temáticas de pesquisa destes Programas apresentam um grande potencial integrador entre ações de pesquisa e de extensão, as atividades de extensão podem se beneficiar com impacto imediato e altamente positivo com o incentivo de ações que oferecem um crescente retorno à população local e regional. A participação dos graduandos nestas atividades colabora para sua experiência e a formação de profissionais que impactam positivamente na sociedade. Além disso, a integração com as atividades de Pós-graduações, permitem a ampliação das experiências de internacionalização dos graduandos, formando-os para a atuação frente às demandas regionais assim como para as mundiais.

Assim, para maior integração da Graduação e Pós-graduação os discentes poderão participar nas palestras da disciplina de Seminários, por exemplo, ou quando há uma participação especial de um palestrante dentro de uma disciplina, de tema interessante, os discentes poderiam ser convidados a assistir, e seria gerada alguma certificação da participação certificação do CAEX.

Aumento da integração entre graduandos e pós-graduandos na organização de eventos em conjunto. Por exemplo, O I Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade teve participação de discentes da graduação na organização.

Aumento da participação de discentes em projetos de extensão que sejam vinculados às atividades do Programa de Mestrado.

As formas de participação dos graduandos da nutrição no programa de Mestrado (PPGNL), e computadas as horas nas atividades complementares. O Sul de Minas Gerais é uma região que se destaca pelas atividades de agricultura, pecuária e beneficiamento de alimentos, a exemplo do café e de diversas frutas.

Visando atender à demanda da comunidade e otimizar o potencial socioeconômico da região, a UNIFAL-MG oferece diversos cursos de graduação, em que a área de alimentos é um ponto concomitante entre eles, tais como a graduação em Nutrição, Farmácia, Química e Biomedicina. No entanto, a UNIFAL-MG não possuía nenhuma opção de curso de pós-graduação (*lato sensu* e *stricto sensu*), voltado diretamente para a área de alimentos. Nesse contexto, o Curso de Pós-Graduação (*lato sensu*) em Tecnologia e Qualidade na Produção de Alimentos (Curso TecQuali) foi criado pela Resolução CONSUNI da UNIFAL-MG nº 009/2019 e a primeira turma teve início no mesmo ano. O curso tem como objetivo aprofundar os conhecimentos sobre gestão da qualidade de alimentos e refeições, considerando as seguintes dimensões de qualidade: higiênico-sanitária, sensorial, tecnológica, nutricional e regulamentares, proporcionando aos estudantes subsídios para o desenvolvimento de pesquisas científicas na área de tecnologia de alimentos. Além de contribuir com a produção sustentável de alimentos.

O curso TecQuali tem contribuído com especialização de diferentes classes de profissionais com possibilidade de atuação na indústria de alimentos, em unidades de alimentação e nutrição (UAN), na pesquisa, docência ou mesmo com o empreendedorismo voltado à produção de alimentos. A UNIFAL-MG, em especial a Faculdade de Nutrição, conta com corpo docente qualificado e apto à oferta integral deste curso de especialização.

O Curso TecQuali tem duração estimada de 18 meses, sendo ofertado na modalidade de educação a distância. Como critério de conclusão, há a elaboração de trabalho de conclusão de curso (TCC), supervisionado por orientadores qualificados, de modo a contribuir com a sistematização e formação em pesquisa na área de alimentos.

Assim se dará o aumento da participação de discentes em projetos de extensão que sejam vinculados às atividades do Curso de Especialização.

As formas de participação dos graduandos da nutrição na Especialização, deverão ser computadas as horas nas atividades complementares.

#### **3.4.12 PROGRAMA DE EDUCAÇÃO TUTORIAL**

O Programa de Educação Tutorial (PET) Nutrição é um programa de

comprovada excelência, o qual se compromete fundamentalmente em aprimorar os cursos de graduação. Trabalha com quatro vertentes principais que são: Ensino, Cultura, Pesquisa e Extensão e forma cidadãos que aprendem durante três anos a trabalhar em equipe, a irradiar para os demais colegas o espírito de liderança e o compromisso com a geração de conhecimento para a solução dos mais diversos problemas. Trabalha de forma interdisciplinar, ancorado em discentes e docentes e recebe avaliação institucional e não individual (UNIFAL, 2020e).

O PET tem como objetivos principais: oferecer uma formação acadêmica de excelente nível, visando à formação de um profissional crítico e atuante; promover a integração da formação acadêmica com a futura atividade profissional, especialmente no caso da carreira universitária; estimular a melhoria profissional, especialmente no caso da carreira universitária; estimular a melhoria do ensino de graduação formando jovens bilíngues, versáteis, de iniciativa, de expressão oral e argumentação, capazes também de fazer contatos, administrar o tempo e as tarefas. Nas Orientações Básicas do PET estão também estabelecidas características que incluem: formação acadêmica ampla; atuação coletiva; interação contínua entre bolsistas e corpos docente e discente; implementação de ações voltadas para a comunidade; planejamento e execução de um programa com atividades diversificadas.

O PET Nutrição completou, em 2022, 15 anos de existência e seus participantes continuam a ocupar espaços nos mais diferentes processos de seleção de editais de monitoria, extensão e IC de forma voluntária quando tem bolsas e bolsistas quando não têm bolsas. Em processos externos ocorre o mesmo êxito. O que demonstra a excelência do programa na formação dos acadêmicos participantes.

A participação nas atividades do PET Nutrição é computada nas AC.

### **3.4.13 PROGRAMA DE EDUCAÇÃO PELO TRABALHO PARA A SAÚDE**

Instituído pelas Portarias GM/MS n.º 421 e n.º 422, de 3 de março de 2010, o Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET Saúde), constitui iniciativa do Ministério da Saúde para qualificação dos profissionais da saúde, em conjunto com a formação de estudantes de graduação da área da

saúde em ações de práticas de iniciação ao trabalho. O PET-Saúde tem como pressuposto a educação pelo trabalho, sendo um importante dispositivo voltado para o fortalecimento das ações de integração ensino-serviço-comunidade, por meio de atividades que envolvem o ensino, a pesquisa, a extensão universitária e a participação social (BRASIL, 2010).

O programa é destinado aos preceptores, discentes e docentes de curso de graduação da área da saúde que, representados por suas instituições de ensino, em conjunto com as secretarias de saúde estaduais e municipais, elaboram projetos cujas ações contemplam recomendações do Ministério da Saúde para a qualificação dos profissionais e formação de estudantes da área de saúde em consonância com as necessidades do SUS.

O primeiro edital do PET-Saúde (2008) tinha foco na estratégia Saúde da Família (PSF), como modelo da reorganização da Atenção Primária em Saúde e ordenadora das redes de atenção à saúde no SUS. Tendo em vista o interesse de outras áreas do Ministério da Saúde na estratégia do PET-Saúde foi proposta uma revisão da legislação do Programa, no âmbito dos Ministérios da Saúde e da Educação, PET-Saúde temáticos, destinados a fomentar a formação de grupos de aprendizagem tutorial em outras áreas estratégicas para o SUS, para além da atenção primária em saúde.

Acadêmicos do Curso de Nutrição tiveram participação em projetos aprovados em todas as edições: PET-Saúde/Vigilância em Saúde (2012-2013); PET-Saúde/Redes de Atenção à Saúde (2014-2016); PET-GraduaSUS (2017-2018), PET-Saúde/Interprofissionalidade (2019-2020) e PET-Saúde: Gestão e Assistência (2022-2023) submetidas pela escola de Enfermagem.

#### **3.4.14 PROGRAMA DE MONITORIA**

O Programa de Monitoria da UNIFAL-MG compreende as atribuições auxiliares relativas aos encargos acadêmicos associados a uma disciplina/unidade curricular/módulo, sendo desenvolvidas sob a orientação e a supervisão de um docente do componente em questão.

A monitoria é uma experiência pedagógica oferecida ao discente que tem por objetivos: desenvolver, no discente, o interesse pela carreira do magistério e proporcionar a cooperação entre o corpo discente e docente em benefício da

qualidade do ensino ministrado pela Instituição.

As atividades de monitoria podem ser exercidas pelos discentes regularmente matriculados a partir do 2º período e que tenham sido aprovados, anteriormente, na disciplina escolhida. A seleção do monitor é realizada mediante processo seletivo coordenado pela PROGRAD, por meio de editais e avaliações específicas referente à disciplina objeto da monitoria (UNIFAL, 2019b).

Para o Curso de Nutrição, a participação no Programa de Monitoria poderá ser computada nas AC.

O Programa de Monitoria da universidade está amparado por normativas e resoluções vinculadas à PROGRAD.

A normativa referente ao Programa de Monitoria está de acordo com a Resolução do CEPE da UNIFAL-MG, bem como aprovada em regulamentação específica do Curso de Nutrição.

## **4.0 DESENVOLVIMENTO METODOLÓGICO**

### **4.1 METODOLOGIA DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

Busca-se a formação profissional a partir das competências preconizadas nas Diretrizes Curriculares Nacionais e, para tanto, utilizar-se-á dos princípios metodológicos da Problematização e do cuidado fundamentado nas melhores evidências. Tais princípios propiciam ao discente ser um protagonista do processo de ensino-aprendizagem, o qual deve ser dinâmico, contínuo, de idas e vindas, permitindo a teorização, a ação, a reflexão da ação, a reflexão da reflexão da ação, e assim por diante, o que contribui para consolidar a competência profissional (SCHÖN, 2000).

O acompanhamento e avaliação do discente são associados ao desenvolvimento de atitude científica, o que visa ao desenvolvimento do pensamento reflexivo, crítico e criativo para situações da realidade. Nesse sentido, exige uma constante continuidade e ruptura, na busca e construção de diferentes alternativas, possibilita a práxis reflexiva e perceptiva, a criticidade e a totalidade do processo avaliativo (ANASTASIOU; ALVES, 2005).

Serão adotadas como ferramentas/recursos/estratégias pedagógicas as metodologias ativas, apoiadas dentre outras, nas Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs), nos Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA), nas simulações realísticas, nos diários de campo, nos portfólios, nos grupos de discussão com situações multidisciplinares e prioritariamente, nas vivências/experiências nos serviços de saúde em todos os níveis, de produção de alimentos e refeições coletivas, durante o cumprimento das atividades práticas e do Estágio Curricular.

A partir do avanço tecnológico, há, hoje, segundo Mórán (2015), uma integração de todos os espaços e tempos. A aprendizagem se torna mais híbrida, e não há um espaço físico exclusivo para ela ocorrer. O professor também precisa penetrar no espaço virtual, equilibrando a interação entre estes dois mundos, o físico e o virtual. Nesse contexto, propõem-se a ampliação das metodologias ativas e adaptativas que permitam a realização da aprendizagem em ambientes físicos e virtuais de forma síncrona ou assíncrona.

As metodologias ativas visam transformar o aluno no próprio protagonista da sua aprendizagem, criando situações em que ele interaja com o tema em estudo e possa levantar hipóteses e buscar respostas para as questões propostas. Para solucionar as situações-problema que lhes são propostas, os alunos devem ser estimulados a interagir também com as outras disciplinas, conforme as abordagens multidisciplinares.

Para tanto, deve-se articular o ensino teórico à prática, seja na gestão, no cuidado, no ensino, na pesquisa e na construção cidadã, os quais favorecem o desenvolvimento das competências para a formação dos nutricionistas. Essa articulação deve ser intermediada por uma prática educativa, humanizada, solidária e participativa que integre os sujeitos envolvidos no processo ensino-aprendizagem.

Para a formação do futuro profissional, busca-se a integração de diferentes disciplinas e saberes que possibilitem a aprendizagem significativa e transformadora. Adicionalmente, a inserção do discente de Nutrição com os outros discentes da área da saúde no âmbito da Rede de Atenção à Saúde (RAS), desde os primeiros períodos de sua formação, possibilitará o desenvolvimento de competências para o trabalho em equipe, bem como a interprofissionalidade na realidade social, centrado na pessoa, de acordo com o



modelo assistencial preconizado pelo SUS.

## **4.2 AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM**

A avaliação faz parte do processo ensino-aprendizagem e é componente que direciona o exercício pedagógico na formação do futuro profissional. As propostas avaliativas integrantes do Curso de Nutrição respeitam as normativas institucionais, as quais determinam o número mínimo de avaliações e a média para a aprovação, o que ainda caracteriza um sistema de avaliação somativa.

Os critérios utilizados para avaliar o processo de ensino aprendizagem são peculiares a cada disciplina, buscando-se o equilíbrio entre o saber, o fazer, o estar em convívio e o ser. Para tanto, na sua maioria, as disciplinas adotam a avaliação do conhecimento, como também, das habilidades, desempenho de atividades, assim como, englobam a avaliação aos valores éticos e morais. E com isso, procura-se manter a coerência entre as propostas curriculares, os Planos de Ensino desenvolvidos, e o processo de avaliação de desempenho e do rendimento escolar do discente.

No Estágio Curricular Supervisionado, a avaliação é realizada a cada ciclo de vivência nos diversos cenários da rede de serviços como a atenção básica, ambulatorial e hospitalar, Unidades de Alimentação e Nutrição. Ocorre por meio de se refere à avaliação da prática em campo realizada pelo nutricionista preceptor/ supervisor e do docente que acompanham o discente em todo percurso, que pressupõe o desenvolvimento de competências associado à construção do conhecimento na área, às habilidades, à relação interpessoal e de trabalho em equipe, à postura ética e profissional.

Busca-se, por meio dessas avaliações, a partilha de conhecimentos e de experiências, estímulo à análise, à reflexão e à resolutividade na prática profissional, numa dinâmica de dialogicidade entre docentes, discentes e nutricionistas dos campos de estágio, podendo envolver outros atores da área.

O Sistema de Avaliação Discente está vinculado ao Regulamento Geral dos Cursos de Graduação conforme a Resolução do CEPE da UNIFAL-MG. O Regulamento Geral dos Cursos de Graduação está disponível pela internet, com acesso rápido e fácil à comunidade acadêmica e aos docentes (UNIFAL, 2016a).

Em coerência com as concepções filosóficas e pedagógicas já

assumidas para o processo educativo, as metodologias de avaliação da aprendizagem e de recuperação da aprendizagem podem incluir diferentes instrumentos (testes tradicionais, seminários, provas práticas, resenhas, atividades práticas entre outros) que deverão ser previstos nos programas de ensino das disciplinas e aprovadas pelo colegiado de curso.

#### **4.2.1 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO**

As atividades didático-pedagógicas do Curso de Nutrição desenvolvem-se presencialmente, porém, utiliza-se as Tecnologias de Informação e Comunicação (TICS) como ferramentas de auxílio à prática pedagógica, para favorecer a execução do PPC e garantir a acessibilidade e domínio das TICS pelos estudantes.

Há diferentes opções de Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA) como o uso da plataforma *Modular Object Oriented Dynamic Learning Environment* ou Moodle.

O Moodle é um software para gestão da aprendizagem e de trabalho colaborativo, desenhado de forma modular ou disciplinar e permite uma grande flexibilidade para configurar, adicionar ou remover funcionalidades, sendo adequado para cursos totalmente on-line, bem como, para apoio a um curso ou disciplina presencial. A plataforma está em desenvolvimento constante, tendo como filosofia uma abordagem social construtivista da educação.

Esse ambiente virtual permite inclusive a realização de avaliações propiciando flexibilização e adaptabilidade ao discente. Com isso, o discente adquire a autonomia necessária ao exercício da profissão para a qual está sendo formado. Por meio do uso das TICs, o docente pode obter um acompanhamento mais eficaz das atividades realizadas durante o semestre e utilizar a avaliação contínua e formativa. Além da plataforma Moodle, o Google Classroom é outra ferramenta que poderá ser utilizada a fim de ampliar as estratégias avaliativas em cada disciplina.

### **5 PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO CURSO**

A Metodologia de Avaliação considera a Autoavaliação Institucional e o resultado das avaliações externas como fundamento para aprimoramento contínuo do planejamento do curso, com evidência da apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica e a existência de processo de autoavaliação periódica do curso.

## **5.1 AVALIAÇÃO DO PPC**

A construção do PPC da Nutrição é dinâmica, elaborada num processo contínuo de idas e vindas, sendo reavaliado pelos discentes, docentes e demais membros da comunidade acadêmica. Para tanto, o Processo de Avaliação do PPC vem oportunizando a interlocução entre os diversos atores envolvidos na sua construção e condução, apoiando-se principalmente na avaliação oriunda dos discentes nos campos de atuação das práticas e dos estágios. E, também, por meio de avaliação das disciplinas, realizada pelos docentes e discentes, relacionada ao processo ensino-aprendizagem, ao relacionamento docente-discente e ao sistema de avaliação da aprendizagem, aplicada pelos docentes responsáveis pela disciplina, em parceria com a coordenação do curso e da avaliação contínua da Comissão do Núcleo Docente Estruturante.

Estão envolvidos, nesse processo, o Colegiado do Curso, o Núcleo Docente Estruturante, a Comissão de Estágio e Atividades Práticas, a Comissão de Coordenação dos Trabalhos de Conclusão de Curso, a Comissão de Atividades Complementares e a Comissão de Acompanhamento de Egressos.

A Comissão de Avaliação Contínua do Projeto Pedagógico é composta por um representante discente, além de um membro de cada comissão descrita acima. Será vedada a participação de outros membros do NDE nesta comissão, pois pretende-se propiciar a participação de outros protagonistas e olhares ao processo a fim de favorecer as discussões e a tomada de decisão. A exceção de participação na Comissão cabe ao Presidente do NDE, que também será Presidente desta Comissão.

A proposta de metas, diretrizes e a realização de estratégias pela comissão deverá ocorrer em parceria com o NDE e a Coordenação de Curso, porém é importante ressaltar que a responsabilidade legal pelo acompanhamento do PPC é do NDE.

Contribuem, também, para a avaliação do PPC o retorno dado pelos egressos, por meio de um questionário encaminhado pela Comissão de Acompanhamento de Egressos, a qual investiga se a formação e as competências desenvolvidas durante a graduação lhes permitiram ingressar no mercado e subsidiar seu processo de trabalho.

As mudanças propostas pelo NDE são aprovadas pelo Colegiado de Curso e pelo Colegiado da PROGRAD.

## **5.2 AVALIAÇÃO INTERNA DO CURSO**

A Avaliação Interna é um instrumento de diagnóstico das instituições, e através desta ferramenta é possível verificar o processo de melhoria e promover mudanças. Não se pode conceber a autoavaliação sem pensar em mudança, porque a realidade social, política, organizacional, tecnológica e científica mudam de forma acelerada a todo o momento, exigindo constante evolução.

### **5.2.1 AUTOAVALIAÇÃO DA CPA**

De acordo com o SINAES, a Comissão Própria de Avaliação (CPA) da Universidade, prevista pela Lei Federal n.º 10.861 de 14 de abril de 2004 é composta por representantes de discentes, docentes e técnico-administrativos, e representantes da sociedade civil. Em atendimento ao SINAES, a UNIFAL-MG, compôs a sua primeira CPA pela Portaria n.º 202, de 14 de junho de 2004 (UNIFAL, 2020a).

Essa comissão tem a responsabilidade de coordenar, conduzir e articular o processo contínuo de autoavaliação da universidade, em todas as suas modalidades de ação, com o objetivo de fornecer informações sobre o desenvolvimento da instituição, bem como acompanhar as ações implementadas para a melhoria de qualidade do ensino e do seu impacto social.

Ressalta-se que a avaliação da CPA também contribui para a avaliação interna do curso utilizando em seus processos internos os resultados e indicadores da Avaliação do CPA.

### 5.3 AVALIAÇÃO EXTERNA DO CURSO

Criado pela Lei n.º 10.861, de 14 de abril de 2004, o SINAES é formado por três componentes principais: a avaliação das instituições, dos cursos e do desempenho dos estudantes. O SINAES avalia todos os aspectos que giram em torno desses três eixos, principalmente o ensino, a pesquisa, a extensão, a responsabilidade social, o desempenho dos discentes, a gestão da instituição, o corpo docente e as instalações.

Os principais objetivos da avaliação envolvem melhorar o mérito e o valor das instituições, áreas, cursos e programas, nas dimensões de ensino, pesquisa, extensão, gestão e formação; melhorar a qualidade da educação superior e orientar a expansão da oferta, além de promover a responsabilidade social das IES, respeitando a identidade institucional e a autonomia de cada organização.

O SINAES possui uma série de instrumentos complementares: auto avaliação, avaliação externa, Exame Nacional de Cursos (ENADE), Avaliação dos cursos de graduação e instrumentos de informação como o censo e o cadastro. A integração dos instrumentos permite que sejam atribuídos alguns conceitos, ordenados numa escala com cinco níveis, a cada uma das dimensões e ao conjunto das dimensões avaliadas. O MEC torna público e disponível o resultado da avaliação das IES e de seus cursos.

A divulgação abrange tanto instrumentos de informação [dados do censo, do cadastro, Conceito Preliminar de Curso (CPC) e Índice Geral de Cursos Avaliados da Instituição (IGC)], quanto os conceitos das avaliações para os atos de Renovação de Reconhecimento e de Recredenciamento (parte do ciclo trienal do SINAES, com base nos cursos contemplados no ENADE a cada ano).

Os resultados das avaliações possibilitam traçar um panorama da qualidade dos cursos e instituições de educação superior no país. As informações obtidas com o SINAES serão utilizadas pelo Curso de Nutrição para orientar sua eficácia institucional e efetividade acadêmica e social, assim guiar suas decisões quanto às adequações necessárias no PPC à realidade do curso e do cenário no qual ele está inserido.

O SINAES está fundamentado nas avaliações institucionais, de cursos e de estudantes. A Avaliação Institucional, interna e externa, considera 10 dimensões: Missão e PDI; Política para ensino, pesquisa, pós-graduação e

extensão; Responsabilidade social da IES; Comunicação com a sociedade; As políticas de pessoal, carreiras do corpo docente e de técnico-administrativo; Organização de gestão da IES; Infraestrutura física; Planejamento de avaliação; Políticas de atendimento aos estudantes e Sustentabilidade financeira.

A avaliação externa do curso, no entanto, é realizada levando em conta três dimensões: Organização didático-pedagógica; Perfil do corpo docente e Instalações físicas.

Quanto aos Instrumentos de avaliação, o SINAES propõe uma avaliação institucional integrada por diversos instrumentos complementares:

Autoavaliação: os resultados do Curso de Nutrição produzidos pela avaliação interna, realizada pela CPA da UNIFAL-MG serão informados ao INEP;

Avaliação externa: é realizada por membros externos, pertencentes à comunidade acadêmica e científica, reconhecidos pelas suas capacidades em áreas específicas e portadores de ampla compreensão sobre as instituições universitárias;

Censo da Educação Superior: é um instrumento independente que carrega grande potencial informativo, podendo trazer elementos de reflexão para a comunidade acadêmica, para o Estado e para a população em geral; Cadastro de cursos e instituições: de acordo com as orientações do INEP e da CONAES, também são levantadas e disponibilizadas para acesso público as informações do cadastro da UNIFAL-MG e de seus respectivos cursos, incluindo o da Nutrição.

Na avaliação dos cursos de graduação o INEP conduz todo o sistema de avaliação de cursos superiores no País, produzindo indicadores e um sistema de informações que subsidia tanto o processo de regulamentação, exercido pelo MEC, como garante transparência dos dados sobre qualidade da educação superior a toda sociedade.

Os instrumentos que subsidiam a produção de indicadores de qualidade e os processos de avaliação de cursos desenvolvidos pelo INEP são o ENADE e as avaliações *in loco* realizadas pelas comissões de especialistas.

Participam do ENADE discentes ingressantes e concluintes dos cursos avaliados, que fazem uma prova de formação geral e formação específica. As avaliações realizadas pelas comissões de avaliadores designadas pelo INEP

caracterizam-se pela visita *in loco* aos cursos e instituições públicas e privadas e se destinam a verificar as condições de ensino, em especial aquelas relativas ao perfil do corpo docente, às instalações físicas e à organização didático-pedagógica e outros quesitos previstos no Instrumento de Avaliação do INEP.

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

Para a renovação de reconhecimento, essa avaliação é realizada de acordo com o Ciclo do SINAES, ou seja, a cada três anos.

## **6.0 GESTÃO DO CURSO E APOIO AO ENSINO**

O Curso de Nutrição se enquadra na estrutura administrativa e acadêmica da UNIFAL-MG, atendendo à regulamentação interna. As instâncias envolvidas com a gestão acadêmica do curso são: PROGRAD; Colegiado de Curso; Núcleo Docente Estruturante; Comissões e Comitê.

### **6.1 Pró-Reitoria de Graduação**

A Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD) é o órgão da administração responsável pela definição, coordenação e supervisão das atividades relacionadas ao ensino de graduação. Compete à PROGRAD zelar pela fiel execução dos cursos e programas de graduação, procurando harmonizar interesses e necessidades dos corpos docente, discente e técnico-administrativo em educação, ligados à PROGRAD, nos aspectos didáticos e administrativos.

### **6.2 Colegiado do Curso**

Colegiado da Pró-Reitoria de Graduação da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais, tendo em vista o que consta no Processo nº 23087.000622/2017-87 e o que foi decidido em sua 240ª Reunião, realizada em 9 de março de 2017, resolve

aprovar o Regimento Interno do Colegiado do Curso de Nutrição, da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG.

### **6.3 Núcleo Docente Estruturante**

O Colegiado da Prograd, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais, aprovou o Regimento Interno do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição, da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG. A Resolução nº 02, de 18 de janeiro de 2023 que normativa as atribuições do NDE no processo dinâmico na busca da excelência da formação dos acadêmicos no curso de Nutrição.

### **6.4 Comissão de Estágio e Atividades Práticas**

A Comissão de Estágio e Atividades Práticas é um órgão colegiado constituído por docentes do Curso, designados pelo Colegiado do Curso e publicada em Portaria pela Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD), com o objetivo de planejar, controlar, coordenar, acompanhar e avaliar as atividades desenvolvidas nos estágios curriculares e nas atividades práticas (UNIFAL, 2012a).

### **6.5 Comissão Coordenadora do Trabalho de Conclusão de Curso**

O Colegiado da Pró-Reitoria de Graduação da Universidade Federal de Alfenas (UNIFALMG), no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais, tendo em vista o que consta no Processo nº 23087.005749/2016-10 e o que foi decidido em sua 238ª Reunião, realizada em 31 de janeiro de 2017, resolve aprovar a Regulamentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG.

### **6.6 Comissão de Atividade Complementar**

Em atendimento ao Regulamento Geral dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) acerca das Atividades Complementares e, tendo em vista a importância de propiciar ao acadêmico a



oportunidade de desenvolver a capacidade crítica e reflexiva, bem como o enriquecimento de sua formação, por meio de trocas de experiências e atividades práticas, o Colegiado do Curso de Nutrição estabeleceu as normas específicas de regulamentação das referidas atividades.

### **6.7 Comissão de Acompanhamento de Egressos**

A Comissão de Acompanhamento de Egressos é formada por, no mínimo, três docentes do Curso de Nutrição indicados pelo Colegiado do Curso e nomeada por portaria publicada pela PROGRAD.

A Comissão de Acompanhamento tem como competências a elaboração de políticas e ferramentas, levando-se em consideração as oportunidades de formação continuada, a inserção profissional e a participação na vida institucional, em atendimento às exigências legais do MEC no processo de Avaliação das Condições de Ofertas de Cursos de Graduação e na Avaliação Institucional (UNIFAL, 2016a).

### **6.8 Comissão de Estágio Não Obrigatório**

A Comissão de Estágio Não Obrigatório é formada por docentes do Curso de Nutrição indicados pelo Colegiado do Curso e nomeada por portaria publicada pela PROGRAD. Tem como atribuições o planejamento, a organização e a coordenação das atividades de Estágio Não Obrigatório.

### **6.9 Comitê de Monitoria**

O Comitê é indicado pela Unidade Acadêmica, sendo constituído por quatro docentes e um representante discente indicado pelo órgão de representação estudantil.

## **7.0 APOIO AO DISCENTE**

A UNIFAL-MG conta com um Departamento de Apoio e Acompanhamento

(DAA) da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE). Esse Departamento é responsável pelo planejamento, execução e avaliação do conjunto de ações e serviços que estimulem a integração do(a) estudante ao contexto universitário, levando em consideração os aspectos pedagógicos, acadêmicos e psicossociais, e as contribuições para a permanência e a conclusão do curso.

As dificuldades individuais dos discentes são discutidas pela Comissão de Estágio e Atividades Práticas e/ou Acompanhamento Discente, quando aplicável, e pela Coordenação do Curso sendo articulado um Plano de Atendimento ao discente em parceria com a equipe do DAA da PRACE.

## **8.0 ESTRUTURA DE FUNCIONAMENTO**

### **8.1 RECURSOS FÍSICOS E TECNOLÓGICOS**

O Curso de Graduação em Nutrição está localizado no Prédio H do *Campus* Sede da UNIFAL-MG, à Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Tem utilizado a infraestrutura dos campi Sede e da Unidade Educacional Santa Clara, em Alfenas, a qual compreende as salas de aulas, laboratórios e auditórios. Esses espaços são compartilhados e utilizados para atividades de ensino, pesquisa e extensão, tanto pela graduação, quanto pela pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*.

### **8.2 BIBLIOTECA**

O Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal de Alfenas (SIBI/UNIFAL-MG) é um órgão suplementar vinculado à Reitoria e representativo de todas as bibliotecas da UNIFAL-MG, nos termos do Regimento Geral da UNIFAL-MG e do Regimento Interno do SIBI/UNIFAL-MG.

O SIBI/UNIFAL-MG tem por objetivo coordenar e criar condições para o funcionamento sistêmico das bibliotecas, a fim de oferecer suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão, estimulando a colaboração técnico-científica, cultural, literária e artística, por meio do desenvolvimento de serviços e produtos de informação que atendam às exigências de relevância e rapidez.

Atualmente, o Sistema é composto por quatro bibliotecas, sendo elas: Biblioteca Central (*Campus* Sede); Biblioteca da Unidade Educacional (Unidade

Santa Clara); Biblioteca do *Campus* de Poços de Caldas e Biblioteca do *Campus* de Varginha.

O acervo bibliográfico utilizado pelos discentes do Curso de Nutrição está alocado na Biblioteca Central, a qual tem 2.661m<sup>2</sup> de área construída, 1.703 m<sup>2</sup> no andar térreo e 958 m<sup>2</sup> no mezanino (área de estudo), possui capacidade para 300 assentos e cinco salas de estudo em grupo. Possui em seu acervo mais de 96 mil exemplares, incluindo livros, dissertações e teses, periódicos estrangeiros e nacionais e materiais especiais (CD, CD-ROM, DVD e outros.). Os usuários têm também, como suporte à pesquisa, um Laboratório de Informática com 39 computadores com acesso à internet e um *scanner* planetário. Para acesso à base local são disponibilizados dois computadores para acesso *online* aos jornais assinados. A biblioteca atende em média 4.000 usuários cadastrados, entre discentes de graduação e pós-graduação, docentes e técnico-administrativos. Disponibiliza escaninhos para guarda de material de uso pessoal durante a permanência dos usuários na biblioteca. O horário de atendimento é de segunda a sexta-feira das 07h00 às 21h00.

O acervo bibliográfico do Sistema de Bibliotecas - SIBI/UNIFAL-MG é um bem público destinado a suprir a demanda da comunidade acadêmica no âmbito do ensino, pesquisa e extensão.

## **8.3 LABORATÓRIOS**

### **8.3.1 Laboratórios Gerais**

Para as atividades teórico-práticas das disciplinas bases do Curso de Nutrição são disponibilizados os laboratórios de Anatomia ; Biologia Celular, Histologia, Embriologia Básica; Genética; Microbiologia e Imunologia; Microbiologia dos Alimentos; Bioquímica; Fisiologia e Parasitologia e patologia.

Estão disponíveis dois laboratórios de informática, no *Campus* Sede da UNIFAL-MG e cada um possui 25 computadores ligados à internet e uma impressora que atende aos discentes de graduação e pós-graduação, nos três turnos, para a realização de pesquisas, análise de dados e elaboração de relatórios e de trabalhos.

## **8.3.2 Laboratórios específicos**

### **8.3.2.1 Laboratório Tecnologia de Alimentos**

O laboratório de Tecnologia de Alimentos está situado na Faculdade de Nutrição, sendo utilizado para a oferta da disciplina “Tecnologia de Alimentos” aos cursos de graduação em Nutrição, Química e Farmácia. Além disso, o laboratório é utilizado para a realização de pesquisas de Iniciação Científica, Iniciação Tecnológica e Inovação, Trabalho de Conclusão de Curso e de Pós-Graduação.

Atualmente o laboratório conta com duas estufas de secagem, um freezer horizontal, uma B.O.D, duas geladeiras, um refratômetro analógico de bancada, um pHmetro, 4 balanças, um fogão à gás, um fogareiro, duas seladoras de embalagens, sendo uma à vácuo, uma incubadora com agitação, um equipamento de aquecimento por banho-maria, além de vidrarias e utensílios de rotina para o desenvolvimento de análises e aulas práticas da disciplina de Tecnologia de Alimentos.

O laboratório conta com o apoio de um servidor técnico de laboratório, que acompanha as aulas e auxilia no seu adequado funcionamento.

Havendo necessidade de utilização do laboratório, deve-se procurar o referido técnico de laboratório para consultar acerca da disponibilidade e agendar um horário. Havendo dúvidas ou em casos omissos, o docente responsável pelo laboratório deve ser consultado para auxílio na questão.

### **8.3.2.2 Laboratório de Bromatologia**

O Laboratório de Bromatologia está situado na Faculdade de Ciências Farmacêuticas e oferece suporte para as aulas práticas da disciplina de “Bromatologia”, tanto para o Curso de Graduação em Nutrição, como para os cursos de Farmácia e Química.

Além disso, o laboratório é utilizado para a realização de pesquisas de Iniciação Científica, Iniciação Tecnológica e Inovação, Trabalho de Conclusão de Curso e de Pós-graduação.

O laboratório está equipado com:

- moinho triturador e homogeneizador,
- balanças,
  - agitadores de tubos,
- estufa com ou sem circulação de ar,
  - banhos maria,
- bloco digestor,
  - geladeira,
- freezer vertical,
- forno mufla,
  - destiladores para determinação de nitrogênio,
- bombas de vácuo,
  - mantas aquecedoras,
- analisadores de umidade por infravermelho,
- medidor de pH,
- lavadora ultrassônica,
- deionizador de água,
- homogeneizadores,
  - determinador de fibra,
- moinho de bolas pulverizador,
- centrífugas de bancada,
- chapas aquecedoras,
- capela de exaustão,
  - extratores de gordura tipo Soxhlet,
- espectrofotômetro,
- sistemas de filtração sob vácuo,
- aparelho para determinação de açúcares redutores e acidez,
- processador de alimentos, centrífuga para butirômetro.

Além dos discentes e docentes que utilizam o local, este Laboratório conta com auxiliar de limpeza e técnico responsável, que pode ser contactado para agendamentos e auxílios nos diferentes procedimentos.

### **8.3.2.3 Laboratório Técnica Dietética e Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas**

O laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas da FANUT/ UNIFAL-MG. é o local onde são realizadas as aulas práticas da disciplina de Análise sensorial de alimentos e bebidas (Graduação) e Análise sensorial e sensometria do (Mestrado em Nutrição e Longevidade/ PPGNL). Também pesquisas relativas à qualidade sensorial dos alimentos, bebidas e novos produtos alimentares desenvolvidos. Este espaço com cabines sensoriais individuais e mesas para discussão em grupo tem o intuito de possibilitar a verificação das características sensoriais dos alimentos e bebidas, garantindo assim a sua qualidade e aceitação frente ao público consumidor. As características de aroma, odor, sabor e textura são investigadas pelos provadores para que se possa garantir produtos alimentares com qualidade sensorial. Os provadores podem ser selecionados e treinados ou ser consumidores potenciais dos produtos a serem avaliados.

Equipamentos:

- Refrigerador: 1
- Cabines de degustação individuais e iluminação própria: 6

Destinado às aulas práticas das disciplinas de Técnica Dietética, Estudo Experimental dos Alimentos, Gastronomia aplicada e demais disciplinas que envolvam o preparo de alimentos. Também são desenvolvidas atividades de pesquisa com alimentos e novos produtos.

Equipamentos:

- Forno elétrico: 5
- Balança eletrônica digital: 5
- Micro-ondas: 4
- Fogão 4 bocas: 5
- Batedeira doméstica: 2
- Batedeira com pedestal: 1
- Bebedouro eletrônico: 1
- Phmetro: 1
- Geladeira duplex Cônsul: 3
- Balança analítica: 4
- Batedeira industrial Poli: 1

- Freezer horizontal: 1
- Freezer vertical: 1
- Liquidificador industrial Poli:1
- Multiprocessador Skynsen:1
- Secadora de folhas Skynsen:1
- Viscosímetro Brookfield:1
- Air Fryer: 2

### **8.3.2.4 Laboratório Nutrição Experimental**

O Laboratório de Nutrição Experimental está situado na Faculdade de Nutrição, e oferece suporte para as aulas práticas de disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição como “Nutrição Experimental”, e as disciplinas optativas “DN100 - Avaliação in vitro de aspectos nutricionais e nutracêuticos de proteínas”, “DN101 - Química e Bioquímica de Alimentos” abertas aos cursos de graduação em Nutrição, e também de Química, Biomedicina, Biotecnologia e Farmácia. O Laboratório oferece suporte também às práticas de disciplinas de Cursos de Pós-graduação, como a disciplina de “Análises e Caracterização de Compostos

Bioativos de Alimentos – NUT009” ofertada pelo Programa de Pós-graduação em Nutrição e Longevidade.

Além disso, o laboratório é utilizado para a realização de pesquisas de Iniciação Científica, Iniciação Tecnológica e Inovação, Trabalho de Conclusão de Curso e de Pós-graduação.

Sendo apropriado para a realização de ensaios in vivo, com 02 salas para experimentação animal (01 para ensaios com camundongos e 01 para ensaios com ratos) e sala para eutanásia, e também ensaios ex vivo e in vitro, contando com sala própria para análises químicas e bioquímicas que permitem análises variadas como: composição centesimal de alimentos, análises de componentes bioativos e análises físico químicas, sendo equipada com:

- capela de exaustão,
- espectrofotômetros,
- balanças digitais analíticas e semi-analíticas,

- microscópios binoculares, agitadores magnéticos,
- agitador tipo kline, agitador tipo roller,
  - centrífuga refrigerada,
- banhos maria com agitação,
- cuba e fonte para eletroforese,
  - capela de exaustão,
- destilador,
  - gaiolas metabólicas para ratos,
- caixas de contenção para animais,
  - guilhotina,
  - fogão doméstico,
- centrífuga de mesa,
- estufa com e sem circulação de ar,
- medidores de pH,
- moinho de rotor,
- agitador de tubos,
- dessecadores,
- autoclave,
  - desengordurador tipo Soxhlet,
  - analisador de nitrogênio para método de Kjeldahl,
  - Mufla,
- bombas de vácuo,
- misturador de ingredientes,
- material cirúrgico e vidrarias variadas.

Além dos discentes e docentes que utilizam o local, este Laboratório conta com auxiliar de limpeza e técnico responsável, que pode ser contactado para agendamentos e auxílios nos diferentes procedimentos.

### **8.3.2.5 Laboratório de Avaliação Nutricional**

O Laboratório de Avaliação Nutricional localiza-se na Faculdade de Nutrição (FANUT) da UNIFAL-MG, Campus Sede – Alfenas /MG, constituído de um espaço para atividades de ensino, extensão e pesquisa clínica ou



populacional.

As atividades são realizadas tanto em suas dependências físicas como em atividades de campo, por meio de suporte técnico e de equipamentos, tendo como objetivo proporcionar ao aluno o desenvolvimento de habilidades e competências para o diagnóstico nutricional individual e coletivo.

O Laboratório é utilizado em atividades práticas, principalmente, em disciplinas curriculares ministradas na FANUT, como Avaliação Nutricional e Dietoterapia Ambulatorial, e em projetos de pesquisa e extensão envolvendo seres humanos.

Possui equipamentos para a avaliação da composição corporal dentre eles:

- balanças de plataforma (mecânica e digital), balanças pediátricas (mecânica e digital),
- bioimpedância elétrica,
- estadiômetro infantil e adulto;
- Infantômetro;
- adipômetros,
- balança com monitor de composição corporal;
- fitas antropométricas inelásticas, balanças portáteis,
- dinamômetro,
- -estetoscópio;
- esfigmomanômetro manual e digital,
- monitor de glicemia,
  - analisador de hemoglobina
- material educativo para disciplinas (materno infantil; réplicas de alimentos),
- computadores para uso de discentes e docentes.

#### **8.4 AMBULATÓRIOS DA FANUT**

Os ambulatórios de Nutrição I (sala H-109) e II (sala H-111) estão vinculados ao Laboratório de Avaliação Nutricional. Atendendo a diferentes disciplinas específicas do curso , e em projetos de pesquisa e extensão envolvendo seres humanos.

## 8.5 CENTRO INTERDISCIPLINAR DE ATENÇÃO À SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO (CIAST)

No programa de qualidade de vida (QVT) coordenado pelo CIAST da UNIFAL-MG o curso de Nutrição participa por meio de editais abertos anualmente para acadêmicos participar especificamente em atendimento ambulatorial e também editais para participação de forma mais ampla no QVT.

## 9 CORPO DOCENTE E CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

### 9.1 Corpo Docente

O Corpo docente do Curso de Nutrição é composto por 42 docentes doutores e 1 mestre em doutoramento, e todos em regime de trabalho de 40 horas semanais com Dedicação Exclusiva.

**Quadro 4 – Titulação dos Docentes da FANUT, UNIFAL-MG, 2022**

Titulação	Total (n)	Percentual (%)
Doutores	42	97,67 %
Mestre (em doutoramento)	1	2,33 %

Fonte: dos autores (2022)

### 9.2 Corpo Técnico-Administrativo

O Corpo Técnico-Administrativo do Curso de Nutrição é composto por 3 profissionais, sendo todos em regime de trabalho de 40 horas semanais.

**Quadro 5 – Titulação dos Técnicos Administrativos da FANUT, UNIFAL-MG, 2022**

Cargo	Titulação	Total (n)	Percentual (%)
Assistente em	Graduação	1	33,33 %

Administração			
Técnico de Laboratório	Mestre (em doutoramento)	1	33,33 %
	Doutor	1	33,33 %

Fonte: dos autores (2022)

## 10.REFERÊNCIAS

ANASTASIOU, L. G. C.; ALVES, L. P. (Org.). **Processos de ensinagem na universidade**: pressupostos para as estratégias de trabalho em aula. 5. ed. Joinville, SC: UNIVILLE, 2005.

Brasil, **CNE/CES No.5, de 07 de Novembro de 2001**. Diretriz Curricular do Curso de Nutrição.

BRASIL. **CNE/CES nº 67, de 11 de março de 2003**. O referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação.

BRASIL. **CNE/CES nº 329/2004**. Carga horária mínima dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.

BRASIL. **RESOLUÇÃO Nº 2, DE 18 DE JUNHO DE 2007** - Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial;

BRASIL. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008** - Dispõe sobre o estágio de estudantes.

BRASIL. **Resolução CNE/CES nº 07, de 18 de dezembro de 2018** - Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira.

BRASIL, **Portaria 6.096. Decreto Presidencial nº 6.096**, de 24 de abril de 2007.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Ensino Superior (CNE/CES). **Parecer CNE/CES n.º 213/2008**. Dispõe sobre carga horária e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial da área da saúde. Diário Oficial da União - Seção 1, Brasília, n.º 205, 22 de outubro de 2008, p.20.; 2008.

Disponível em [http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2008/pces213\\_08.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2008/pces213_08.pdf).  
Acesso em: 1 jun. 2022.

BRASIL. **Lei n.º 13.005, de 25 de junho de 2014**. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. 2014. Disponível em:  
[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm).  
Acesso em: 1 jun. 2022.

BRASIL. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior. **Resolução CONAES n.º 1/2010**. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e dá outras providências. Disponível  
em [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=6885-r\\_esolucao1-2010-conae&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=6885-r_esolucao1-2010-conae&Itemid=30192) Acesso em: 1 jun. 2022.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução n.º 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei n.º 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. Disponível

em [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808) Acesso em: 1 jun. 2022.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Ensino Superior. Parecer CNE/CES n.º 1.133/2001, aprovado em 7 de agosto de 2001. Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição. 2001a. Disponível em:  
<http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/ces1133.pdf> Acesso em: 1 jun. 2022.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Ensino Superior. **Resolução CNE/CES n.º 4, de 6 de abril de 2009**. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia

Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial. 2009.  
Disponível em  
[http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rces004\\_09.pdf](http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rces004_09.pdf) Acesso em: 1 jun. 2022.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. 1988. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm) Acesso em: 1 jun. 2022.

BRASIL. **RESOLUÇÃO Nº 704, DE 20 DE OUTUBRO DE 2022**. Aprova as contribuições do Conselho Nacional de Saúde à proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes-cns/resolucoes-2022/2782-resolucao-n-704-de-20-de-outubro-de-2022>

BRASIL. **Lei n.º 8.080 de 19 de setembro de 1990**. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União 1990; 20 set. 1990. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm) Acesso em: 1 jun. 2022.

BRASIL. **Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, v.34, n.248, 23 dez 1996. Seção 1, p.833-841. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm) Acesso em: 1 jun. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior. Diretoria de Avaliação da Educação Superior. **Instrumento de avaliação de cursos de graduação**: presencial e a distância. Reconhecimento e renovação de reconhecimento. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), 49 p. 2017.

BRASIL. **Portaria Interministerial n.º 422, de 3 de março de 2010**. Estabelece orientações e diretrizes técnico-administrativas para a execução do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde - PET Saúde, instituído no âmbito do Ministério da Saúde e do Ministério da Educação. 2010.

Disponível em:

[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2010/pri0422\\_03\\_03\\_2010.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2010/pri0422_03_03_2010.html).A

cesso em: 1 jun. 2022.

BRASIL. **Resolução CFN Nº 417, de 18 de Março de 2008**.Dispõe sobre procedimentos nutricionais para atuação dos nutricionistas utrasprovidências.[https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/Res\\_417\\_2008.htm](https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/Res_417_2008.htm)

BRASIL.**Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991**.Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/1989\\_1994/l8234.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/l8234.htm)

BRASIL. **Resolução CFN Nº 600**, de 25 de Fevereiro de 2018.

BRASIL. **Resolução CNE/CP n.º 1/2004**.Diretrizes Curriculares Nacionais para a educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena;

BRASIL. **Decreto n.º 5.626, de 22 de dezembro de 2005**, que regulamenta a Lei n.º 10.436.

BRASIL. **Lei n.º 9.795, de 27 de abril de 1999**, que dispõe sobre a Educação Ambiental e institui a Política de Educação Ambiental e dá outras providências e o Decreto n.º 4.281/2002 que tratam das políticas de educação ambiental;

BRASIL.**Resolução CNE/CP n.º 2, de 15 de junho de 2012**, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

BRASIL.**Resolução CNE/CP n.º 1, de 30 de maio de 2012**, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

BRASIL.**Parecer CNE/CP n.º 9, de 30 de setembro de 2003** que propõe a

formulação de orientações aos sistemas de ensino a respeito da prevenção ao uso e abuso de drogas pelos alunos de todos os graus de ensino.

BRASIL. Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (2008).

BRASIL. **Lei nº 13.146/2015**, que institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).

BRASIL. **Lei 13.663/2018 que altera a LDBEN 9394/1996** para incluir a promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência, especialmente a intimidação sistemática ( bullying ) e a promoção da cultura de paz entre as incumbências dos estabelecimentos de ensino.

BRASIL. Lei nº 14.164/2021 que altera a LDBEN 9394/1996 para incluir “conteúdos relativos aos direitos humanos e à prevenção de todas as formas de violência contra a criança, o adolescente e a mulher” (Art.26; §9º) nos currículos da educação básica, e institui a Semana Escolar de Combate à Violência contra a Mulher.

DEBRUYN, R. R.; OCHOA-MARÍN, S. C.; SEMENIC, S. Barriers and Facilitators to Evidence-Based Nursing in Colombia: Perspectives of Nurse Educators, Nurse Researchers and Graduate Students. **Investigación y Educación en Enfermería**, Medellín, v. 32, n. 1, p. 9–21, abr. 2014.

DELORS, J. **Educação: um tesouro a descobrir**. Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI. São Paulo: Cortez, 1998.

DEMO, P. **Desafios modernos da educação**. Rio de Janeiro: Vozes, 1995.

DEPRESBITERIS, L. **Avaliando competências na escola de alguns ou na escola de todos?** São Paulo, 2002. Mimeo. Dispõe sobre a definição das áreas



de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. [https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm)

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão de 2012**. Manaus: UFSC, 2012

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

BRASILEIRAS. **Plano Nacional de Extensão Universitária**. Ilhéus: Editus, 2001. (Extensão Universitária, v.1).

GRABOIS, V. Gestão do cuidado. In: GONDIM, R.; GRABOIS, V.; MENDES JUNIOR, W.V. (Org.). **Qualificação dos Gestores do SUS**. Rio de Janeiro: Fiocruz/ENSP/EAD, 2011. p. 153–190.

HESSEN, J. **Teoria do conhecimento**. Tradução de João Vergílio Gallerani Cuter. São Paulo: Martins Fontes: 1999.

IBGE, Censo Demográfico 1950/2010. Até 1991, dados extraídos de Estatísticas do Século XX, Rio de Janeiro : IBGE, 2007 no Anuário Estatístico do Brasil, 1993, vol 53, 1993.

LARMON, B. H.; VARNER, L. W. The integration of evidence-based practice and research utilization in associate degree nursing curriculum: An approach at Mississippi University for Women. **Teaching and Learning in Nursing**, San Diego, v. 6, n. 4, p. 167–171, 1 out. 2011.

LE BOTERF, G. **Desenvolvendo a competência dos profissionais**. Porto Alegre: Artmed, 2003.

MERHY, E. E. **Saúde: a cartografia do trabalho vivo**. São Paulo: Hucitec, 2002.

MOITA, F. M. G. DA S. C.; ANDRADE, F. C. B. DE. Ensino-pesquisa-extensão:

um exercício de indissociabilidade na pós-graduação. **Revista Brasileira de Educação**, São Paulo, v. 14, n. 41, p. 269–280, ago. 2009.

PERRENOUD, F. **Construir competências desde a escola**. Tradução Bruno Charles Magne. Porto Alegre: Artmed, 1999.

PERRENOUD, F. **Dez novas competências para ensinar**. Tradução de Patrícia Chittoni Ramos. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2000.

PERRENOUD, F. **Ensinar saberes ou desenvolver competências: a escola entre dois paradigmas**. Tradução Elizabeth Maria Speller Trajano. Paris: Nathan, sd.

SANTOS, M. P. Extensão Universitária: Espaço de Aprendizagem Profissional e Suas Relações com o Ensino e a Pesquisa na Educação Superior. **Extensio: Revista Eletrônica de Extensão**, v. 11, n. 18, p. 36-52, nov. 2014.

SHÖN, D. **Educando o profissional reflexivo: um novo design para o ensino e a aprendizagem**. Porto Alegre: Artmed, 2000.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. **Comissão Própria de Avaliação**. 2020a. Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/cpa> Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução CEPE n.º 13, 09 de setembro de 2020**. Regulamenta o desenvolvimento e o registro das Atividades Curriculares de Extensão (ACEx) como carga horária obrigatória nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) de Graduação da Universidade Federal de Alfenas. 2020b. Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/portal/wp-content/uploads/sites/52/2021/11/Resolucao-CE-PE-no-13-alt.-resol.-47-2021.pdf> Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução CEPE n.º 21, de 9 de novembro de 2010**. Núcleo Docente Estruturante. 2010. Disponível em:

<https://www.unifal-mg.edu.br/portal/wp-content/uploads/sites/52/2019/05/Resolu%C3%A7%C3%A3o-021-2010-Revogar-015-2010-N%C3%BAcleo-Docente-NDE-3563.pdf> Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução CEPE n.º 16, de 15 de junho de 2016.** Regulamenta o Acompanhamento de Egressos da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG. 2016a. Disponível em:

[https://www.unifal-mg.edu.br/secretariageral/files/file/CEPE/2016/resolucao\\_16-2016.pdf](https://www.unifal-mg.edu.br/secretariageral/files/file/CEPE/2016/resolucao_16-2016.pdf) Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução CEPE n.º 17, de 21 de dezembro de 2017.** Aprova a Regulamentação do Programa de Monitoria para os cursos de graduação da UNIFAL-MG e dá outras providências. 2017a. Disponível em: [https://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/wp-content/uploads/sites/94/2019/07/Resolucao\\_17-2017.pdf](https://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/wp-content/uploads/sites/94/2019/07/Resolucao_17-2017.pdf) Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução CEPE n.º 32, de 8 de outubro de 2019.** Dispõe sobre a Regulamentação do programa de mentoria aos cursos de graduação na Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG. 2019a. Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/wp-content/uploads/sites/94/2020/04/Resolu%C3%A7%C3%A3o-CEPE-n%C2%BA-32-Mentoria.pdf> Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução CEPE n.º 50, de 10 de dezembro de 2021.** Aprova a alteração das Diretrizes Institucionais de Gestão dos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Alfenas. 2021a. Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/portal/wp-content/uploads/sites/52/2021/12/Resolucao-CEPE-no-50.pdf> Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Conselho de Ensino, Pesquisa e

Extensão. **Resolução CEPE n.º 15, de 15 de junho de 2016**. Estabelece o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Alfenas e dá outras providências. 2016b. Disponível em: [https://www.unifal-mg.edu.br/portal/wp-content/uploads/sites/52/2022/03/15-2016-aprova-Reg.-Geral-Cursos-de-graduacao-11935-10-alterada-pela-14-de-17\\_03\\_2022.pdf](https://www.unifal-mg.edu.br/portal/wp-content/uploads/sites/52/2022/03/15-2016-aprova-Reg.-Geral-Cursos-de-graduacao-11935-10-alterada-pela-14-de-17_03_2022.pdf)  
Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Conselho Superior. **Resolução CONSUNI n.º 46, de 27 de novembro de 2008**. Aprovação do Projeto Pedagógico do Curso de Enfermagem. 2008. Disponível em: <http://academico.unifal-mg.edu.br/sitecurso/arquivositecurso.php?arquivold=160> Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Conselho Superior. **Resolução CONSUNI Nº 39, de 15 de dezembro de 2020**, sobre o Plano de Desenvolvimento Institucional 2021 a 2025;

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Departamento de Registros Gerais e Controle Acadêmico. **Disciplinas Optativas**. 2020c. Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/drgca/area-discentesgrad/#optativas> Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. **Manual de Curricularização da Extensão da UNIFAL-MG**. 2021b. Disponível em: [https://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/wp-content/uploads/sites/94/2021/08/Manual\\_Curricularizacao\\_Extensao\\_UNIFAL\\_MG.pdf](https://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/wp-content/uploads/sites/94/2021/08/Manual_Curricularizacao_Extensao_UNIFAL_MG.pdf). Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. **Programa Educação Tutorial**. 2020e. Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/pet/> Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Pró-Reitora de Graduação. **Resolução n.º**

Regulamentação do Estágio Obrigatório do Curso de Nutrição.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Pró-Reitora de Graduação.

**Resolução n.º.**

Regulamentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de Nutrição. 20. Disponível em: . Acesso em: 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Pró-Reitora de Graduação.

**Resolução n.º.** Aprova o Regimento Interno do Colegiado do Curso de Nutrição da UNIFAL-MG e dá outras providências. Disponível em: Acesso em: 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Pró-Reitora de Graduação.

**Resolução Nº 02, DE 18 de Janeiro DE 2023.** Aprova o Regimento do Núcleo Docente Estruturante- NDE.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Pró-Reitora de Pesquisa Pós-Graduação. **Iniciação Científica, Tecnológica e em Inovação.** 2020g.

Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/prppg/iniciacao-cientifica/> Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Pró-Reitoria de Assuntos

Comunitários e Estudantis. **Departamento de Apoio e Acompanhamento.**

2020h. Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/prace/apoio-e-acompanhamento/> Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Pró-Reitoria de Extensão.

**Apresentação.** 2020i. Disponível em:

<https://www.unifal-mg.edu.br/extensao/apresentacao> Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Pró-Reitoria de Extensão.

**Resolução n.º 2, de 30 de outubro de 2018.** Regulamenta o registro das Ligas Acadêmicas no âmbito da UNIFAL-MG. 2018. Disponível em:

<https://www.unifal-mg.edu.br/extensao/wp-content/uploads/sites/96/2019/06/resolucao>

[ligas termo responsabilidade.pdf](#). Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Pró-Reitoria de Graduação.

**Resolução n.º.** Aprova a Regulamentação das Atividades Complementares do

Curso de Nutrição da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG para os ingressantes a partir de 2015/1. 2021c. Disponível em: Acesso em: 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Sistema de Seleção Unificada. **Candidato Vaga**.2022.Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/sisu/wp-content/uploads/sites/72/2022/02/candidato-x-vaga.pdf> Acesso em: 1 jun. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. **Pró-Reitoria de Graduação**. **Resolução Nº 018**, de 3 de Junho de 2019.Regulamentação de Estágio do Curso de Nutrição.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. Pró-Reitoria de Graduação.**Resolução Nº 026**, 28 de Novembro de 2012.Regulamentação de Trabalho de Conclusão de Curso.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. **Resolução CEPE nº 50**, de 10 de dezembro de 2021. Diretrizes Institucionais de Gestão dos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Alfenas.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. **Resolução Nº 013, de 9 de Março de 2017**. Regulamento Interno do Colegiado do Curso de Nutrição.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS. **Resolução Nº 018, de 3 de Junho de 2019**. Regulamento de Atividades Complementares.

## APÊNDICE

**Quadro 6- LISTA DE EQUIVALÊNCIAS DA DINÂMICA CURRICULAR NUTRIÇÃO**

Período	DISCIPLINAS DA DINÂMICA 11	Código	Carga Horária	Período	DISCIPLINAS DA DINÂMICA 12	Código	Carga Horária
1	Antropologia	DCH63	30	1	Antropologia	NOVA	30
1	Filosofia e Metodologia da Ciência	DCH 20	30	1	Filosofia e Metodologia da Ciência	NOVA	30
1	Fundamentação em Nutrição	DN37	15	1	Fundamentação em Nutrição	NOVA	15
1	Fundamentos de Química Geral	DCE16 1	45	1	Química dos Alimentos	NOVA	60
2	Bioquímica	DCE01	90	2	Bioquímica	NOVA	90
2	Ciências Sociais	DCH12 1	30	1	Ciências Sociais	NOVA	30
2	Composição de Alimentos	DN 03	45	3	Composição de Alimentos e Técnica Dietética I	NOVA	90
2	Embriologia Básica	DCB	30	2	Embriologia	NOVA	30
				2	Práticas Educativas em Saúde	NOVA	30
2	Políticas e Práticas em Saúde Coletiva	DN97	45	4	Políticas e Práticas em Saúde Coletiva	NOVA	45
3	Bromatologia	DN47	60	2	Bromatologia	NOVA	60
3	Genética	DCBT1 14	30	2	Genética Aplicada à Nutrição	NOVA	30
3	Planejamento de Cardápio	DN44	15	3	Planejamento de Cardápio	NOVA	30
3	Psicologia Aplicada à Saúde	DCH14 9	30	2	Psicologia Aplicada à Saúde	NOVA	30
3	Técnica Dietética	DN43	75	3	Composição de Alimentos e Técnica Dietética I	NOVA	90
4	Avaliação Nutricional	DN17	90	4	Avaliação Nutricional	NOVA	90
4	Epidemiologia Aplicada	DN45	45	3	Epidemiologia	NOVA	45
4	Imunologia	DCB26	60	3	Imunologia	NOVA	60
4	Microbiologia dos Alimentos	DN46	60	4	Microbiologia dos Alimentos	NOVA	60
4	Nutrição e Dietética I	DN08	90	4	Nutrição e Dietética I	NOVA	90
5	Gestão de Unidade de alimentação e Nutrição	DN18	90	5	Gestão de Unidade de alimentação e Nutrição	NOVA	90

5	Nutrição e Dietética II	DN09	30	5	Nutrição e Dietética II	NOVA	30
5	Nutrição Materno Infantil	DN48	90	5	Nutrição Materno Infantil	NOVA	90
5	Patologia Geral	DCB37	60	5	Patologia Geral	NOVA	60
6	Controle de Qualidade de Alimentos	DN51	60	6	Legislação e Qualidade de Alimentos	NOVA	60
6	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	DN19	60	7	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	NOVA	60
6	Nutrição Social I	DN33	60	6	Nutrição Social I	NOVA	60
6	Tecnologia de Alimentos	DN16	60	8	Tecnologia dos Alimentos	NOVA	60
6	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	DN53	45	6	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	NOVA	45
6	Trabalho de Conclusão de Curso	DN52	30	5	Trabalho de Conclusão de Curso	NOVA	30
7	Nutrição Social II	DN56	60	7	Nutrição Social II	NOVA	60
8	Ética Profissional	DN30	45	8	Ética Profissional	NOVA	60
8	Nutrição Social III	DN59	60	8	Nutrição Social III	NOVA	60
8	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	DN58	90	8	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	NOVA	90
<b>*280h em cada um dos estágios, que poderão se realizar a partir do nono e finalizadas no décimo período</b>							

**Nota1**-Para os discentes com dependência ou alunos transferidos em anos anteriores a 2023, as disciplinas Anatomia Humana DCB04, Biologia Celular DCB42, Estatística Básica DCE21, Introdução a Epidemiologia DN98, Laboratório de Química Geral DCE162, Economia DN34, Histologia Básica DCB, Microbiologia Geral DCB32 e Fisiologia DCB32, Parasitologia DCB15, Farmacologia I DCC05 (com carga horária reduzidas ou excluída no novo PPC) poderão cursá-las nos demais cursos da saúde (Odontologia, Farmácia, Biomedicina, Enfermagem e Ciências Biológicas), com conteúdos e carga horária compatíveis.

**Nota 2**-Práticas Pedagógicas em Saúde DN87, Estudo Experimental dos Alimentos DN14, Seminário Multidisciplinar em Saúde DN49, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I DN85, Patologia da Nutrição e Dietoterapia II DN86, Trabalho de Conclusão de Curso II DN61, Educação Nutricional DN39 e Nutrição Experimental DN06 tiveram suas cargas horárias reduzidas e poderão ser oferecidas como disciplinas optativas ou especiais.