



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO**

NUTRIÇÃO

BACHARELADO

Projeto Pedagógico de Curso de Graduação

2023-2031

***Campus* Universitário de Cuiabá
2023**



UFMT

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO**

Projeto Pedagógico de Curso de Graduação

NUTRIÇÃO

BACHARELADO

COMISSÃO DE ORGANIZAÇÃO E REDAÇÃO DO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO

Profa. Dra. Ana Paula Aparecida Pereira

Profa. Dra. Bartira Mendes Gorgulho

Profa. Dra. Claudia Puerari

Profa. Dra. Lorena Barbosa Fonseca

Profa. Dra. Neuza Cristina Gomes da Costa

Profa. Dra. Patrícia Simone Nogueira

Prof. Dr. Paulo Rogério Melo Rodrigues

Profa. Dra. Tatiana Bering

Técnica Administrativo Daniele Alves da Cruz

Técnica Administrativo Elza Maria Botelho De Lara Campos Thompson

Discente Ana Elza do Nascimento

Discente Amanda Paola de Alcântara Fontes

SUMÁRIO

Sumário

INTRODUÇÃO	7
Histórico da Faculdade de Nutrição	7
Estrutura Organizacional	8
O Curso de Mestrado em Nutrição, Alimentos e Metabolismo	9
Histórico do Curso de Graduação em Nutrição.....	10
Inserção Regional do Curso de Graduação em Nutrição.....	13
Justificativas para a reelaboração do PPC	15
1 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	16
1.1 Concepção do Curso.....	16
1.1.1 O Curso e as Políticas Institucionais da UFMT	16
1.1.2 Quadro síntese de identificação do curso	20
1.1.3 Regime acadêmico, número de vagas, número de entradas, turno de funcionamento, períodos de integralização e dimensões das turmas	21
1.1.4 Formas de ingresso no curso	22
1.1.5 Objetivos do curso	22
1.1.6 Perfil profissional do egresso	23
1.1.7 Estrutura curricular	24
1.1.7.1 Matriz curricular.....	30
1.1.7.2 Rol das Disciplinas Optativas	40
1.1.8 Proposta de fluxo curricular	41
1.1.8.1 Fluxo Curricular	42
1.1.9 Disciplinas optativas.....	54

1.1.10 Metodologia de ensino e aprendizagem	54
1.2 Operacionalização do curso.....	56
1.2.1 Formas de nivelamento para o ingressante.....	56
1.2.2 O trabalho acadêmico	57
1.2.3 Estágio curricular supervisionado	58
1.2.4 Atividades Complementares.....	59
1.2.5 Trabalho de Conclusão de Curso.....	59
1.2.6 Apoio ao discente	60
1.2.7 TIC no processo de ensino-aprendizagem.....	61
1.2.8 Integração com as redes públicas de ensino	61
1.2.9 Integração com o sistema local e regional de saúde (SUS).....	62
1.2.10 Atividades práticas de ensino para áreas da saúde	63
1.2.11 Relação com a pós-graduação	64
1.2.12 Iniciação à pesquisa.....	65
1.2.13 Extensão	65
1.2.14 Avaliação de ensino e aprendizagem	67
1.2.15 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica.....	68
1.2.16 Aula de campo.....	69
1.2.17 Quebra ou dispensa de pré-requisitos.....	70
1.2.18 Extraordinário aproveitamento de estudos	70
2 CORPO DOCENTE E ADMINISTRATIVO.....	71
2.1 Corpo docente.....	71
2.1.1 Quadro descritivo do corpo docente.....	72
2.1.2 Plano de qualificação docente	75
2.2 Corpo técnico-administrativo	75
2.2.1 Quadro descritivo do corpo técnico-administrativo	76
2.2.2 Plano de qualificação do corpo técnico-administrativo.....	77

3 INFRAESTRUTURA	78
3.1 Salas de aula e apoio.....	78
3.1.1 Salas de trabalho para professores em tempo integral.....	78
3.1.2 Sala de trabalho para coordenação de curso.....	78
3.1.3 Salas de aula	78
3.1.4 Ambientes de convivência.....	79
3.1.5 Sala do centro acadêmico	79
3.2 Laboratórios.....	79
3.2.1 Acesso dos discentes a equipamentos de informática	79
3.2.2 Laboratórios didáticos e de habilidades	79
3.2.3 Laboratório de ensino para a área de saúde.....	83
3.2.4 Unidade hospitalar e complexo assistencial conveniado.....	84
3.2.5 Biotério	84
3.3 Biblioteca.....	85
4 GESTÃO DO CURSO	86
4.1 Órgãos colegiados	86
4.1.1 Núcleo docente estruturante	86
4.1.2 Colegiado de curso	87
4.1.3 Comitê de ética em pesquisa	88
4.1.4 Comitê de ética na utilização de animais	89
4.2. Coordenação e avaliação do curso	89
4.2.1 Coordenação de curso.....	89
4.2.2 Avaliação interna e externa do curso.....	90
4.2.3 Acompanhamento e avaliação dos processos de ensino-aprendizagem.....	92
4.3 Ordenamentos diversos	93
4.3.1 Reunião de docentes	93
4.3.2 Assembleia da comunidade acadêmica	93

4.3.3 Apoio aos órgãos estudantis	93
4.3.4 Mobilidade estudantil: nacional e internacional.....	93
4.3.5 Eventos acadêmico-científicos relevantes para o curso	94
5 EQUIVALÊNCIA DOS FLUXOS CURRICULARES	95
5.1 Quadro de Equivalência dos Fluxos Curriculares	96
5.2 Complementação de estudos	99
6 PLANO DE MIGRAÇÃO	100
7 REFERÊNCIAS	110
APÊNDICES	117
APÊNDICE A – Ementário	117
APÊNDICE B – Regulamento de estágio curricular supervisionado.....	263
APÊNDICE C – Regulamento das atividades complementares.....	294
APÊNDICE D – Regulamento do trabalho de conclusão de curso.....	304
APÊNDICE E - Atividades práticas de ensino para áreas da saúde	322
APÊNDICE F – Regulamento dos laboratórios: acesso e uso	324
APÊNDICE G - Regulamento do Biotério	327
APÊNDICE H – Protocolo de segurança da aula de campo.....	328
APÊNDICE I – Ações de acessibilidade e inclusão na UFMT	333
APÊNDICE J – Parcerias e convênios necessários ao desenvolvimento do curso	346
APÊNDICE K – Regulamento sobre a quebra ou dispensa de pré-requisitos	347
APÊNDICE L – Regulamento de autoavaliação do curso.....	350
APÊNDICE M – Regulamento de extraordinário aproveitamento de estudos	354
APÊNDICE N – Regulamento das Ações de Extensão para fins de Creditação - AEC	356
ANEXOS	360

ANEXO A – Termos de compromisso de provisão de docente	360
ANEXO B – Minuta de resolução de aprovação do curso e PPC	362
ANEXO I – Matriz Curricular	363
ANEXO II – Fluxo curricular proposto	376
ANEXO III – Quadro de equivalência.....	387
ANEXO IV – Planos de migração	394
ANEXO V – Ementas	403

INTRODUÇÃO

O presente documento apresenta o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição (PPC - Nutrição) da Universidade Federal de Mato Grosso, vinculado à Faculdade de Nutrição. Este projeto foi elaborado com base nas legislações internas e externas à Universidade Federal de Mato Grosso, detalhadas na seção VII (Referências).

A elaboração deste documento ficou a cargo da Comissão de Organização e Redação do PPC - Nutrição, com a contribuição do Núcleo Docente Estruturante, do Colegiado de Curso e de todos os docentes do Departamento de Alimentos e Nutrição, assim como discentes do curso de Nutrição, na busca de opções viáveis para efetivação de uma nova perspectiva para a formação do egresso, visando otimizar a qualidade da formação acadêmica, além de adequar a estrutura de ensino de acordo com as legislações vigentes.

Esse PPC apresenta todas as informações referentes ao curso de graduação em Nutrição, considerando sua missão, estrutura e dinâmica de funcionamento institucional, sob a perspectiva da indissociabilidade do ensino-pesquisa-extensão, contribuindo para a formação do profissional Nutricionista, que possa atuar de modo interdisciplinar em todos os níveis de atenção à saúde e em todas as áreas do conhecimento.

Histórico da Faculdade de Nutrição

A Universidade Federal de Mato Grosso exerceu papel fundamental, na década de 70, na implementação e sustentação da divisão do Estado de Mato Grosso que ocorreria em 1977, principalmente no que se refere à preparação e adequação da formação profissional para o estado, conduzindo e orientando a implantação de cursos que oferecessem suporte técnico para desenvolvimento e crescimento.

À área da saúde foi dada atenção especial devido ao grande déficit de profissionais no estado e necessidade de organização administrativa dos hospitais, através do processo de implantação do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, que obedeceu a um crescimento gradual e programático, originado na implementação dos cursos de Enfermagem (1976), Nutrição (1978) e Medicina (1980) como suporte técnico e científico para organização e crescimento dos serviços de saúde. Assim, a Universidade Federal de Mato Grosso, aderindo ao Projeto Novas Metodologias Aplicáveis ao Ensino Superior do então Ministério da Educação e Cultura, Sub-Projeto Ensino Integrado, criou os cursos de Enfermagem e Nutrição e posteriormente o curso de Medicina.

Em agosto de 1978 foi criado o Departamento de Nutrição como parte do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, onde os primeiros profissionais foram responsáveis pela criação do Curso de Nutrição e a organização administrativa da área.

Com a reforma administrativa da UFMT, o Centro de Ciências Biológicas e da Saúde foi desmembrado em duas faculdades, a Faculdade de Ciências Médicas (FCM), responsável pelo Curso de Medicina e a Faculdade de Enfermagem e Nutrição (FEN), responsável pelos Cursos de Enfermagem e de Nutrição.

Em 1992/1993 foram encaminhadas as primeiras solicitações de criação da Faculdade de Nutrição. O CONSUNI, em reunião realizada em 04/08/1993 decidiu aprovar a criação do Instituto de Nutrição da UFMT, porém, por não haver capacidade financeira suficiente para a sua criação, a solicitação foi sobrestada até a realização do processo de reorganização administrativa institucional (Resolução CD 03/99).

Com a deflagração do processo Estatuinte da UFMT pelo CONSUNI em 2003, aliado ao desenvolvimento das áreas que compunham a FEN, o anseio da separação das faculdades foi retomado, sendo realizado um plebiscito em setembro de 2003 em que 99% dos servidores técnico-administrativos, docentes e discentes apoiaram a implantação das duas faculdades. Com o adiamento do processo “Estatuinte”, frustrou-se esta expectativa. Entretanto, um grupo de trabalho composto por docentes e técnicos administrativos da FEN renovou a proposta viabilizando recursos financeiros para a criação das duas faculdades através da redução dos departamentos de cinco para dois.

Em 2004, através da Resolução CD nº 50 de 31 de maio de 2004, foi criada a Faculdade de Nutrição, composta por um Departamento de Alimentos e Nutrição e a Coordenação de Ensino de Graduação em Nutrição. Posteriormente, foram criadas a Coordenação de Ensino de Pós-Graduação (2007), com a implantação do Mestrado em Biociências, denominado atualmente Nutrição, Alimentos e Metabolismo, e a Coordenação de Ensino de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (2009).

Estrutura Organizacional

Com a criação da Faculdade de Nutrição em 2004, sua estrutura ficou definida com uma Direção da Faculdade, uma Coordenação de Ensino de Graduação em Nutrição e um Departamento de Alimentos e Nutrição. Mais recentemente, foram criadas a Coordenação de Pós-Graduação e a Coordenação de Ensino de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Como órgãos decisórios configuram-se os Colegiados de Curso, o Colegiado de Pós-Graduação, o Colegiado de Departamento, que congrega todos os professores, e o Conselho da FANUT, com representação de todas as categorias, que traça as políticas da faculdade.

Em 2022, 28 docentes lotados no Departamento de Alimentos e Nutrição ministram aulas no curso de Nutrição, sendo 21 doutores e 07 mestres, entre os mestres, quatro estão com doutorado em andamento.

Além dos docentes, a Faculdade conta ainda com 16 servidores técnicos administrativos e auxiliares. Seis técnicos administrativos atendem na secretaria, todos graduados. Os outros 10 servidores atendem os diversos laboratórios, sendo dois doutores, um mestre e sete graduados.

A capacitação dos docentes e de técnicos associada a inserção dos discentes em atividades de pesquisa e extensão, refletem nos resultados obtidos pelo curso de Nutrição nas avaliações realizadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais do Ministério da Educação (INEP/MEC), que, em 2019, obteve a nota máxima 4,0 (quatro), se configurando como um dos melhores cursos da área no país.

O Curso de Mestrado em Nutrição, Alimentos e Metabolismo

O Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentos e Metabolismo (PPGNAM) - antigo Programa de Pós-Graduação em Biociências, está vinculado à Faculdade de Nutrição e à Pró-Reitoria de Pós-Graduação da Universidade Federal de Mato Grosso. Criado em 2006, com aprovação pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal de Mato Grosso (Resolução Consepe nº 17/2007) e reconhecimento pelo Conselho Técnico Científico da CAPES/MEC (Ofício CTC/CAPES nº 3682002) em 2007; o programa iniciou suas atividades em março de 2008, com a abertura do Curso de Mestrado.

Vinculado à área de concentração “Nutrição”, o PPGNAM tem por finalidade formar recursos humanos de nível superior aptos a desenvolver pesquisa científica original e relevante que amplie as fronteiras do conhecimento universal em Nutrição, Alimentos e Metabolismo, e a exercer o ensino superior com alta qualidade.

Contribuindo com o desenvolvimento local e nacional, o Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentos e Metabolismo reconhece enquanto valores: integração social; cooperação; ética; rigor científico; ensino de qualidade; produção de conhecimento inovador e crítico; desenvolvimento econômico e regional.

Para tanto, dispõe de corpo docente dedicado e experiente, que contribui diretamente com o fortalecimento do Curso de Nutrição, além do Curso de Mestrado. Os orientadores

credenciados no Programa foram admitidos respeitando os critérios de produção científica e atuam em diferentes ramos das Ciências Biológicas e da Saúde, o que confere ao Curso uma característica multidisciplinar.

Histórico do Curso de Graduação em Nutrição

O Curso de Nutrição foi implantado através da Resolução CD nº 74/77, em 30 de dezembro de 1977, na forma de sistema integrado e desenvolvido sob regime de créditos. Foi reconhecido em 01 de dezembro de 1982 pelo Conselho Federal de Educação, tendo como filosofia formar profissionais de perfil generalista com ênfase em saúde pública comprometido com o desenvolvimento regional, habilitado em bacharelado e/ou licenciatura. Em janeiro de 1978, foi realizado o primeiro exame vestibular com 40 vagas, sendo duas entradas semestrais de turmas com 20 alunos.

Por meio da metodologia do sistema integrado, o Curso de Nutrição oferecia informações e formação em blocos organizados de conceitos e afirmativas dispostas em uma complexidade crescente e capazes de evidenciar a unidade essencial da Ciência da Nutrição e Alimentação, apesar da multiplicidade de suas abordagens. Dessa forma, o núcleo de interesse no currículo integrado foi definido por meio de oito Unidades Curriculares integradas desenvolvidas semestralmente.

A partir da formação dos profissionais e obedecendo a lógica da evolução e geração de novos conhecimentos, as avaliações e reformulações foram fazendo-se necessárias para adequação do profissional às novas perspectivas da visão globalizada da saúde, nutrição e alimentação. A partir de 1985, vários eventos e seminários foram realizados em nível nacional e local visando à reflexão sobre a formação do profissional nutricionista, culminando na realização de um seminário em 1986, promovido pelo antigo Departamento de Nutrição, com o tema “Avaliação do Curso de Nutrição”, onde foi desencadeado o processo de Reestruturação Curricular do Curso de Nutrição e a formação da Comissão de Reestruturação Curricular (CRC) para elaborar um novo projeto pedagógico que refletisse os anseios de uma filosofia de curso internalizada pela maioria do corpo docente e discente.

Em 1997 o novo Projeto Pedagógico foi aprovado pelo CONSEPE, e implantado a partir de 1998 com uma estrutura curricular baseada no regime seriado anual.

O eixo condutor ou referencial da formação profissional do curso foi definido como o estudo da relação entre o homem e o alimento em sua dimensão histórica contextualizada, que vem respaldar o objetivo do curso que é desenvolver a percepção crítica do nutricionista,

sobretudo na interação com o seu objeto de trabalho, a alimentação do homem no seu plano individual e coletivo.

O projeto de 1998 elegeu como perfil habilitar um profissional com formação em Nutrição e Dietética com uma perspectiva dialética, como trabalhador em saúde, tendo como objeto de ação a relação homem/alimento, determinado histórico e socialmente, provendo a instrumentalização dos grupos sociais para o resgate da saúde em qualquer dos campos da prática. Apesar de sua aprovação antes da implantação das diretrizes curriculares nacionais em 2001, já trazia uma proposta de perfil coerente com esta diretriz.

A participação de discentes em projetos de pesquisa e extensão vistos como possíveis cenários de ensino e aprendizagem que pudessem ser inseridos no projeto pedagógico, a necessidade de adequação do projeto as Diretrizes Curriculares Nacionais da área (ANEXO V) e a reorientação do Ministério da Saúde e o da Educação para as profissões da área da saúde foram fatores que desencadearam a elaboração do novo projeto pedagógico.

O projeto foi construído a partir de um grupo de trabalho instituído na Faculdade de Nutrição em 2009, sob Decisão nº 003/CONSELHO/FANUT/2009, com representantes de docentes das áreas do curso, do Conselho Regional de Nutricionistas e de discentes, mas também com espaços de discussão coletiva do novo projeto e, por fim, com aprovação pelo Colegiado de Curso de Nutrição e do Conselho da Faculdade.

Em 27/09/2010 foi aprovado, através da Resolução CONSEPE nº 111, o novo Projeto Pedagógico de Curso, com uma carga horária de 3.998 horas, ofertado em turno integral, em regime seriado semestral, com duração mínima de 10 semestres.

Este Projeto Pedagógico foi implantado em 2011, tendo a primeira turma ingressado no semestre 2011/1. O Projeto Pedagógico de 2011, em atendimento às orientações das DCN do curso de Nutrição, introduziu no curso o Trabalho de Graduação, sendo este desenvolvido pelo estudante com orientação docente ao longo de disciplinas distribuídas em três semestres; as atividades complementares, com carga horária de 100 horas; e organizou os estágios, denominados Estágio Integrado I e Estágio Integrado II, de acordo com as três áreas de atuação exigidas nas DCN.

Ainda, considerando as discussões sobre formação profissional na área da saúde, o PPC 2011 inovou ao introduzir um conjunto de disciplinas embasadas no uso de metodologias participativas, denominadas Atividades Integradoras (AI). As AI foram baseadas na metodologia da problematização (BERBEL, 1995) e na integração dos conteúdos do semestre, estimulando a aproximação dos conteúdos teórico-práticos e permitindo a aproximação do estudante, desde o início do curso, com a realidade social. As AI foram distribuídas do primeiro

ao oitavo semestre do curso, ofertando uma carga horária total de 272 horas. Em razão de sua proposta metodológica, as AI possibilitaram a organização das turmas em subturmas de 10 estudantes cada e a participação de até 3 professores, favorecendo a participação discente e acompanhamento individual dos mesmos pelos docentes. A forma de avaliação evoluiu ao longo do desenvolvimento das AI no PPC 2011, sendo ofertadas nos primeiros anos do PPC a partir da elaboração de um texto acadêmico sobre a situação problema trabalhada e a realização de um seminário integrador. Com o ganho de experiência, as AI foram adaptando sua avaliação, chegando ao oitavo semestre com atividades e avaliações *in loco*, nos espaços de atuação profissional do nutricionista.

A experiência das AI do curso de Nutrição da UFMT foi destaque no contexto nacional sendo o curso convidado a apresentar sua experiência para outros cursos de graduação em Nutrição, e também em eventos da categoria, como os encontros de formação promovidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) e em Congressos de âmbito nacional como o Congresso Brasileiro de Nutrição (CONBRAN).

Considerando as experiências anteriores de construção do PPC, constituiu-se a Comissão de Organização e Redação do Projeto Político e Pedagógico do Curso de Nutrição, Campus de Cuiabá, que contou com a participação de discentes, técnicas administrativas e docentes de diferentes departamentos que ofertam disciplinas no curso de Nutrição. As Portarias que instituiu a Comissão foram emitidas pela Pró-reitoria de Ensino de Graduação da UFMT. O Núcleo Docente e Estruturante do Curso de Nutrição também contribuiu na Organização e Redação do Projeto Político e Pedagógico do Curso de Nutrição. Os membros da Comissão de Organização e Redação e o Núcleo Docente Estruturante agradecem a colaboração e auxílio dos participantes do processo: Gláucia Chiyoco Akutagava Martins, Maressa Caldeira Morzelle, Myrian Thereza de Moura Serra, Tarsis de Mattos Maia, Carla Gabriela de Oliveira Campos, Emanuely Vitória Machado.

A aproximação com a prática profissional e o desenvolvimento de atividades junto à comunidade, a exemplo de serviços hospitalares, unidades de atenção primária à saúde, escolas e Unidades de Alimentação e Nutrição, e a aprendizagem adquirida pelo corpo docente e discente a partir do uso de metodologias mais participativas, favoreceu o atendimento pelo curso das normativas estabelecidas pelo MEC no que se refere às Atividades de Extensão Creditadas (AEC). As AEC serão ofertadas sob a forma de disciplinas e foram planejadas para dar continuidade a integração dos conteúdos trabalhados ao longo dos semestres utilizando-se de metodologias participativas e alinhadas com os princípios da extensão universitária.

Inserção Regional do Curso de Graduação em Nutrição

O resgate histórico da inserção do Curso de Graduação em Nutrição na UFMT e seu impacto no desenvolvimento socioeconômico do Estado de Mato Grosso torna-se fundamental no sentido de identificar os pontos positivos e negativos da formação escolar, destacar os conteúdos e atitudes que norteiam a opção profissional, avaliar os diferentes currículos praticados nos últimos anos e, conseqüentemente, a partir de uma reflexão sobre as diversas alternativas para superar a fragmentação do conhecimento, traçar novas metas que norteiam a formação integral do profissional nutricionista.

Desde a sua criação o Curso de Graduação em Nutrição da UFMT vem tendo notada atuação no desenvolvimento da região Centro-Oeste. É reconhecido que as enfermidades nutricionais sempre constituíram graves problemas de saúde que influenciam desfavoravelmente no nível de vida da população. Por outro lado, existia a escassez de recursos humanos especializados em nutrição e alimentação, os quais limitam a liderança e um direcionamento altamente qualificado, fatores essenciais para assegurar a efetividade dos programas de nutrição e alimentação.

Como o primeiro curso da área a ser criado na região para estruturar a formação do nutricionista, vários trabalhos e pesquisas foram realizados, culminando em reuniões e seminários, através da análise de currículos e propostas de reestruturação, buscando subsidiar as novas tendências do ensino e do mercado, subordinados às funções sociais da universidade na sociedade. A implantação do Serviço de Alimentação do Restaurante Universitário, ainda em 1978, foi um primeiro passo no atendimento à comunidade universitária e externa.

As áreas de atuação do profissional no estado foram se ampliando à medida que a presença do nutricionista se tornava necessária, particularmente nas Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde e de Educação, serviços de saúde públicos e privados, serviços de alimentação, vigilância sanitária, entre outros.

Os cursos de graduação em Nutrição sofreram, então, questionamentos e cobranças quanto ao seu papel social e foram avaliados de acordo com o atendimento das expectativas do mercado. Estudos sobre egressos e sua inserção no mercado de trabalho foram realizados de forma a identificar o nosso papel na sociedade mato-grossense. Estes estudos permitiram uma melhor e mais ampla avaliação do curso de graduação e orientação aos cursos de pós-graduação que vêm sendo implementados para especialização e capacitação do profissional no estado. Nesta perspectiva, a Faculdade de Nutrição vem desenvolvendo suas atividades de ensino, pesquisa e extensão com enfoque, tanto para a produção do conhecimento sobre as realidades ambientais e de saúde da região, quanto para a formação de profissionais capazes de responder

aos desafios provocativos desta realidade, comprometendo-se com as questões específicas da região, seu desenvolvimento, sua preservação e sustentabilidade.

Cabe ressaltar que o Curso de Nutrição foi um dos cursos que integrou o Projeto de Inclusão Indígena – PROIND, recebendo 4 discentes de diferentes etnias em seu quadro de discentes.

O Curso recebe alunos estrangeiros por meio do Programa de Estudantes-Convênio de Graduação – PEC/G, registrando duas discentes da África e do Haiti, em 2010.

Entre os anos de 2012 a 2016, em alinhamento com as políticas do Ministério da Saúde/Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde (SGTES) e ao perfil do egresso estabelecido no PPC 2011, o curso de Nutrição, por meio dos seus docentes e discentes, participou do programa Pró-Saúde (Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde) articulado ao Programa de Educação pelo Trabalho para Saúde (PET - Saúde), e dos programas PET-Vigilância (PET Vigilância em Saúde) e PET-Redes (PET Redes de Atenção à Saúde). Tais programas visavam a aproximação das universidades com o SUS, a indução de mudanças na formação dos profissionais de saúde e o fortalecimento das ações de integração ensino-serviço-comunidade, proporcionando estágios e vivências contextualizados ao SUS e as necessidades de saúde da população via intervenções de saúde nos diversos pontos da rede SUS e a produção de conhecimento. Durante a execução dos programas houve aproximação do curso com os municípios integrantes via Secretarias Municipais de Saúde (Chapada dos Guimarães, Cuiabá, e Várzea Grande) e a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso (SES-MT).

Outra iniciativa do curso de Nutrição, em 2016, a partir da parceria do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) com a UFMT no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), foi a criação e coordenação institucional do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE-UFMT). O CECANE-UFMT é uma unidade de referência e apoio para o desenvolvimento de ações de interesse e necessidade do PNAE. A execução das atividades segue as áreas prioritárias e as formas de atuação definidas pelo FNDE.

Em seu plano de trabalho para 2016, executado por docentes e discentes do Curso de Nutrição e por nutricionistas contratados, o CECANE-UFMT desenvolveu três produtos: formação de membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e de nutricionistas do PNAE, desenvolvidos em três municípios-polo (Cuiabá, Barra do Garças e Sinop). Foram atendidos 99 membros do CAE de 57 entidades executoras do estado de Mato Grosso e 95 nutricionistas de 79 entidades executoras (EEx). O terceiro produto envolveu a assessoria e monitoramento das EEx, sendo executadas 14 visitas assessoradas e feita formação de 294

atores durante a realização das visitas. Participaram também do CECANE docentes do Instituto de Saúde Coletiva. Atualmente, o CECANE-UFMT continua habilitado para o atendimento às demandas do FNDE.

O curso de Nutrição também tem sido contemplado com editais nacionais de fomento à pesquisa para o SUS no âmbito do CNPq e Ministério da Saúde. Em 2018, foi contemplado com a chamada do CNPq/MS/SAS/DAB/CGAN nº 26/2018, que objetiva apoiar projetos que integrem atividades de pesquisa e extensão na temática de prevenção, diagnóstico e tratamento da obesidade no âmbito do SUS em Mato Grosso. Em 2020, foi contemplado com a chamada CNPq/MS/SAPS/DEPROS nº 28/2020, que objetiva apoiar a formação de gestores e profissionais de saúde da Atenção Primária à Saúde (APS) de Mato Grosso para organização e qualificação do cuidado às pessoas com Doenças Crônicas Não Transmissíveis - DCNT. Os projetos, coordenados por docentes do curso de Nutrição e com participação de docentes de outros cursos da saúde da UFMT, estão sendo executado em parceria com a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso (SES-MT) e com a Universidade Federal do Acre e Secretaria de Estado de Saúde do Acre (SESACRE). Além da produção científica produzida pelo projeto, que se reflete em publicações de artigos científicos, defesas de mestrado, trabalhos de graduação e produção de material didático, destaca-se o desenvolvimento e oferta de cursos *online* de capacitação na temática da atenção nutricional no enfrentamento e controle da obesidade no SUS para gestores da saúde e profissionais da atenção primária dos estados de Mato Grosso e Acre.

Em 2022, o Curso de Graduação em Nutrição registra 232 alunos matriculados, sendo que desses, 26 participam de projetos de pesquisa como discentes PIBIC ou VIC; 17 são bolsistas em projetos de extensão e 12 em monitoria. A avaliação dessas participações é positiva, na medida em que essas trazem para o curso discussões sobre temas relevantes para a formação do profissional e maior comprometido com a realidade regional.

Justificativas para a reelaboração do PPC

No sentido de contribuir para a melhoria da qualidade da formação de egressos do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso e acompanhando os debates sobre a formação profissional no contexto nacional e as discussões internas do curso, em julho de 2021, o Colegiado de Curso de Nutrição e o Núcleo Docente Estruturante solicitaram à Pró-reitora de Ensino de Graduação (PROEG) a emissão de portaria para os trabalhos da Comissão de Organização e Redação do presente Projeto Pedagógico de curso.

Como justificativa para revisão do PPC estava o alinhamento do curso com a mudança de paradigma quanto ao conceito de alimentação saudável, considerando o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), a perspectiva de Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis (HLPE, 2017) e a Síndrome Global (IDEC, 2019); as novas áreas de atuação do nutricionista estabelecidas pelo Conselho Federal de Nutricionistas (Resolução CFN n. 600/2018), as discussões conduzidas pelo Sistema CFN/CRN, em andamento, sobre a necessidade de revisão das DCN do Curso de Graduação em Nutrição e os pressupostos, princípios e diretrizes comuns para as DCN dos cursos de graduação da área da saúde (Resolução CNS n° 569/2017); atualização do PPC quanto às normativas do MEC e as orientações internas da UFMT (Resolução Consepe 118/2014) e os resultados e discussões em torno da autoavaliação do curso.

Criada através da Portaria PROEG-UFMT n° 228/2021 e PROEG-UFMT n° 257/2021, e conforme a Resolução Consepe n° 118/2014, a comissão foi composta por docentes das diferentes áreas de formação profissional, técnicos administrativos e discentes. Os trabalhos foram conduzidos através de consultas por meio de questionários eletrônicos, reuniões quinzenais da Comissão juntamente com o NDE e estabelecimento de subcomissões para tratar de componentes curriculares específicos. As decisões foram discutidas e aprovadas em reuniões de colegiado de curso ampliado, com a participação de docentes, técnicos e discentes do curso.

Adicionalmente, a revisão do PPC do curso de Nutrição é necessária visando a inclusão de ações de extensão como componente curricular dos cursos de graduação da UFMT, atendendo a Resolução CNE/CES n.º 7, de 18 de dezembro de 2018 que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei n° 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências, bem como em cumprimento à Resolução Consepe n° 188 de 28 de outubro de 2021, que estabelece as Atividades de Extensão Creditadas (AEC) contemplando o mínimo de 10% da carga horária total do curso.

1 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

1.1 Concepção do Curso

1.1.1 O Curso e as Políticas Institucionais da UFMT

Considerando a importância do papel social da Universidade e de seus cursos, o Curso de Nutrição tem se empenhado a fomentar a indissociabilidade de ensino, pesquisa e extensão, visando a produção de conhecimentos e interação com a comunidade por meio das suas atividades de ensino de graduação, pesquisas em diversas áreas de atuação do profissional

nutricionista e correlatas, assim como atividades de extensão em diferentes segmentos da sociedade.

As políticas institucionais da UFMT contribuem para o acesso à educação superior, possibilitando o ingresso, a permanência e a qualidade da formação (SILVA; VELOSO, 2013). No que se refere ao ingresso o número de vagas ofertadas pelo curso possibilita a entrada de 60 estudantes anualmente, a UFMT utiliza o Sistema de Seleção Unificada (SiSU) como sua principal forma de ingresso, considerado um processo de seleção democrático. Existem outras formas de ingresso estabelecidas institucionalmente, tais como: Programa de Inclusão Indígena (PROIND), Programa de Inclusão Quilombola (PROINQ), transferência, entre outros, o curso de Nutrição também disponibiliza vagas nestes programas.

Permanecer na universidade envolve fatores de ordem material e/ou simbólica. Nesta perspectiva para permanência na instituição são necessárias políticas de assistência estudantil e de ações qualificadoras do ensino-aprendizagem, que são desenvolvidas por meio de Programa de bolsa de Extensão, Inclusão Digital, Programa de Monitoria, Programa de educação tutorial - PET, Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBIT), Programa Institucional de Bolsa de Iniciação Científica (PIBIC), Programa Voluntariado de Iniciação Científica. A estrutura física e laboratorial, acervo bibliográfico, estímulos na carreira docente, democracia interna, funções articuladas entre ensino, pesquisa e extensão, financiamento público compatível às necessidades, sistema de acolhimento e tratamento emocional-pedagógico ao estudante (PRIMÃO; SILVA, 2015; SILVA; NOGUEIRA, 2015; SILVA; NOGUEIRA, 2016).

Aos discentes do curso de Nutrição, é oportunizada a participação nos mais diversos projetos de pesquisa e extensão ofertados pelos docentes do curso de Nutrição e programa de pós graduação em Nutrição, Alimentos e Metabolismo da FANUT (PPG-NAM), bem como é promovida a inter profissionalização na participação de discentes em projetos desenvolvidos por outros cursos de graduação da UFMT. Além de serem ofertadas e incentivadas a atuação nas atividades de monitoria e tutoria.

O curso ainda promove a interdisciplinaridade, que é percebida no PPC Resolução CONSEPE n.º 111 de 27/09/2010 (PPC 2011), com a oferta das disciplinas de Atividades integradoras (AI), que foram implantadas como inovação no curso, sendo inclusive reconhecidas em universidades fora de Mato Grosso, e é considerada uma atividade que proporcionou impacto no perfil do egresso, haja visto que, em determinadas AIs, os discentes desenvolvem atividades junto à comunidade. As AIs não estão presentes no atual PPC, no entanto suas práticas integrativas serão mantidas nas atividades de extensão creditadas, que,

sendo ofertadas enquanto disciplinas e possuindo eixo norteador, integrarão disciplinas do curso, projetando deste modo uma melhor entrega à comunidade assistida. A participação do corpo docente será primordial no processo de ensino e orientação das AEC.

Neste sentido, a articulação entre ensino, pesquisa e extensão se tornará ainda mais sólida com a inserção da curricularização da extensão como componente curricular do curso, em que o discente será protagonista de seu processo de ensino aprendizagem, sob orientação de um docente e pautado no ensino em sala de aula.

Todas as atividades desenvolvidas pelo discente ao longo do curso, bem como as assistências estudantis e as políticas de inclusão, incluindo iniciação científica, Programas de Educação pelo Trabalho (PET) entre outras, buscam a formação de um cidadão crítico alinhado ao perfil de egresso desejado, e as políticas institucionais adotadas pela UFMT e pelo curso se alinham a esse desejo.

A UFMT, em seu Plano de Desenvolvimento Institucional para o período 2019-2023, estabeleceu a missão e a visão da Instituição, nos seguintes termos:

1.1.1.1 Missão da UFMT

Formar e qualificar profissionais nas diferentes áreas, produzir conhecimentos e inovações tecnológicas e científicas que contribuam significativamente para o desenvolvimento regional e nacional.

1.1.1.2 Visão da UFMT

Tornar-se referência nacional e internacional como instituição multicampi de qualidade acadêmica, consolidando-se como marco de referência para o desenvolvimento sustentável da região central da América do Sul, na confluência da Amazônia, do Cerrado e do Pantanal.

Nesse contexto, as finalidades e os objetivos do Curso de Graduação em Nutrição podem ser resumidos na missão da Faculdade de Nutrição: garantir a formação de profissionais e a produção de conhecimento científico no campo da alimentação e nutrição, por meio do ensino, pesquisa e extensão, visando à melhoria da qualidade de vida da população brasileira.

Na formulação e ajustes do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) buscou-se atender à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB (Lei nº 9.234, de 20 de dezembro de 1996), às regulamentações do Conselho Nacional de Educação (CNE), tais como a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e a Resolução CNE/CES nº 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, assim como à Resolução nº 569, de 8 de dezembro de 2017, do Conselho Nacional de Saúde que traz como perspectiva que:

“uma formação profissional comprometida com a qualidade e as necessidades em saúde, em consonância com o preconizado na Recomendação CNS no 024, de 10 de julho de 2008, no sentido de que a carga-horária total dos cursos de graduação da área da saúde seja de, no mínimo, 4.000 horas” (CNS, 2017).

Ainda em atendimentos à legislação pertinente, o presente PPC inclui as seguintes especificações:

a. Oferta da disciplina optativa Libras - Língua Brasileira de Sinais, em atendimento à Lei nº 10.436 de 24 de abril de 2002 e ao Decreto nº 5.626 de 22 de dezembro de 2005 e, no âmbito da UFMT, à Resolução Consepe nº 45, de 24 de maio de 2010, que dispõe sobre a inclusão da disciplina Libras nas estruturas curriculares dos cursos de graduação da UFMT;

b. O conteúdo de Educação em Direitos Humanos, conforme previsto no Parecer CNE/CP nº 8, de 6 de março de 2012, que originou a Resolução CNE/CP nº1, de 30 de maio de 2012, que estabelecem as diretrizes nacionais para a Educação em Direitos Humanos contemplada neste PPC, será abordado nas disciplinas de Segurança Alimentar e Nutricional, Política e Planejamento em Saúde, Políticas e Planejamento em Alimentação e Nutrição e em Avaliação Nutricional I, que são obrigatórias no presente currículo;

c. O conteúdo de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, conforme disposto na Lei nº 10.639/2003, Lei nº 11.645/2008, Lei nº 12.288/2010 e Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, contemplado na disciplina “História e Cultura da Alimentação e Nutrição”, que será obrigatória, e na disciplina optativa “Educação das Relações Étnico-Raciais”;

d. O conteúdo de Educação Ambiental, em cumprimento à Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e ao Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002 e à Resolução CNE/CP nº2, de 15 de junho de 2012, que dispõem sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental e sobre a Política Nacional de Educação Ambiental, contemplado nas disciplinas obrigatórias de Sistemas Alimentares e Gestão de Unidades de Alimentação I, II e III;

e. A Resolução CNE/CES nº07/2018 estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, e em seu Art. 4º, determina que as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos. Na UFMT, a Resolução Consepe nº 188, de 28 de outubro de 2021, regulamenta a inclusão e o registro das AEC como componentes curriculares dos cursos de graduação e pós-graduação e a partir dessa norma, as atividades de extensão creditadas propostas pela Resolução CNE/CES nº 07/2018

passam a ser chamadas de AEC. No curso de Graduação em Nutrição as AEC estão contempladas nas disciplinas Introdução à Educação Superior e Atividade de Extensão Creditada I a V.

Além disso, o Curso de Graduação em Nutrição tem procurado fomentar a mobilidade estudantil, tanto nacional quanto internacional, em cumprimento ao Plano de Desenvolvimento Institucional da UFMT e de acordo com as resoluções específicas (Resolução Consepe nº 08, de 24 de fevereiro 2014, alterada pela Resolução Consepe nº 96/2017, Resolução Consepe nº 74/2014 e Resolução Consepe nº 16/2018). No final do ano de 2021 a UFMT definiu o Plano Institucional de Internacionalização (PII-UFMT) para execução de 2022 e 2026, visando promover a cultura de internacionalização na instituição, almejando o fortalecimento da imagem e da inserção da UFMT no contexto mundial e apresentando, entre outros benefícios, o estímulo a realização de pesquisas de interesse global, como é o caso da temática do desenvolvimento sustentável nos biomas mato-grossenses da Amazônia, do Cerrado e do Pantanal.

1.1.2 Quadro síntese de identificação do curso

A síntese do Curso de Graduação em Nutrição apresentado no presente PPC pode ser observada no Quadro 1.

Quadro 1. Síntese de identificação do Curso de Graduação em Nutrição.

Denominação	Nutrição, Bacharelado
Código EMEC	20
Regime	Crédito semestral
Grau	Bacharel em Nutrição
Modalidade	Presencial
Turno	Integral (matutino e vespertino)
Unidade acadêmica	FANUT - Faculdade de Nutrição
Total carga horária	4.000 horas
Total de créditos	250 créditos
Carga horária das disciplinas Obrigatórias	2.592 horas
Carga horária das disciplinas Optativas	96 horas
Carga horária de TCC	64 horas
Carga horária de Estágio	816 horas
Carga horária de Atividades Complementares	32 horas

Carga horária das Atividades de Extensão	400 horas
Entradas anuais	Duas entradas: uma no 1º semestre; uma no 2º semestre
Vagas (semestre/ano)	30 vagas no 1º semestre; 30 vagas no 2º semestre
Tempo mínimo para integralização	10 semestres
Tempo máximo para integralização	15 semestres
Mínimo de Créditos por semestre	02 créditos
Máximo de Créditos por semestre	40 créditos
Local de oferta	Campus Cuiabá
Período de implementação do PPC	Período Letivo de 2023/1
Situação legal de Reconhecimento	Renovação de Reconhecimento de Curso, Portaria SERES nº 111 de 04/02/2021.

Fonte: Comissão de Organização e Redação do PPP.

1.1.3 Regime acadêmico, número de vagas, número de entradas, turno de funcionamento, períodos de integralização e dimensões das turmas

O regime acadêmico, número de vagas, número de entradas, turno de funcionamento, períodos de integralização e dimensões das turmas são descritos a seguir:

- **Regime acadêmico:** Regime de crédito semestral. O Curso de Graduação em Nutrição é ofertado na modalidade presencial, e conforme determina a Resolução Consepe nº 118/2014, adotará o regime de crédito semestral.
- **Número de vagas e entrada:** Serão ofertadas 60 vagas anuais, sendo 30 no primeiro semestre e 30 no segundo semestre.
- **Turno de funcionamento:** O Curso de Graduação em Nutrição será ofertado em período integral (matutino e vespertino) em dias letivos, de segunda-feira à sábado. As disciplinas teóricas obrigatórias ocorrerão preferencialmente no período matutino. O Curso de Graduação em Nutrição não é possível ocorrer em um único turno, uma vez que conta com diversas disciplinas de conteúdo prático, e, devido à capacidade máxima de alocação dos discentes em laboratórios e locais externos para aulas de campo, faz-se necessária a criação de subturmas, e por consequência, aumento da carga horária semestral. Ainda, com a carga horária total do curso em 4.000 horas, em um único turno não seria possível que o discente experimentasse a vivência acadêmica nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
- **Períodos de integralização:** Atendendo à Resolução CNE/CES nº 04/2009 e à Resolução CONSEPE nº 66/2009, a integralização do curso será de no mínimo 10 semestres e no máximo 15 semestres.

- **Dimensão das turmas:** As disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição possuem conteúdo teórico, prático, de campo e estágio obrigatório. O dimensionamento se dá de acordo com a capacidade do ambiente onde será realizada a atividade, a saber:

- Turmas teóricas: As turmas serão de 30 discentes.
- Turmas práticas e de campo: serão dimensionadas de acordo com a capacidade dos laboratórios e do local da aula de campo.
- Estágios supervisionados: Devido à capacidade das unidades concedentes de estágio, as subturmas serão formadas por 2 a 3 estudantes.

1.1.4 Formas de ingresso no curso

O ingresso no Curso de Graduação em Nutrição se dará de acordo com o adotado pela UFMT, tais como Sistema de Seleção Unificado (SISU), Processo Seletivo Específico, Oferta de Sobrevagas para Programas de Inclusão, Transferência Facultativa, Admissão de Graduado, Transferência Compulsória, e demais formas amparadas pela legislação e acolhidas pela UFMT.

1.1.5 Objetivos do curso

1.1.5.1 Objetivo Geral

O Curso de Graduação em Nutrição visa a formação integral pautada na articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão, norteada pelos fundamentos da segurança alimentar e nutricional, das necessidades sociais da alimentação, nutrição e saúde e do desenvolvimento sustentável, alicerçada nos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS).

1.1.5.2 Objetivos Específicos

O processo ensino-aprendizagem do Curso de Graduação em Nutrição da UFMT está focado na oferta de componentes curriculares exigidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais, na integração da teoria com a prática e na articulação do ensino, pesquisa e extensão, com o intuito de:

- Garantir ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado; que estimule a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; que socialize 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 no futuro profissional 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 no processo ensinar-aprender que estimulem o discente 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 se o aprender a conhecer que constituem atributos indispensáveis à formação do Nutricionista;
- Estimular dinâmicas de trabalho em grupos que favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- Ensinar a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no discente e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

1.1.6 Perfil profissional do egresso

Considerando as DCN (2001) que estabelecem que o formando egresso/profissional dos cursos de Graduação em Nutrição deve ter o perfil:

Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Neste sentido, somando-se às recomendações da Resolução nº 569, de 8 de dezembro de 2017, do Conselho Nacional de Saúde, o curso de graduação em Nutrição da UFMT estabelece que o egresso tem como perfil o Nutricionista, profissional da saúde cuja formação parte da interação do ser humano e da sociedade com o alimento e seus nutrientes, no contexto da segurança alimentar e nutricional e da promoção da alimentação adequada e saudável, alicerçada nos princípios do Sistema Único de Saúde e políticas públicas no campo da

alimentação e nutrição; para atuar na assistência nutricional e dietoterápica a indivíduos e coletividades, contemplando o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética, na educação alimentar e nutricional, na produção e comercialização de alimentos e refeições e no desenvolvimento de novos produtos e serviços em todos os espaços de atuação públicos e privados em que a alimentação e nutrição contribuam para a promoção, manutenção e recuperação da saúde.

1.1.7 Estrutura curricular

O curso de Graduação em Nutrição terá carga horária de 4.000 horas, sendo distribuídas entre componentes de atividades teóricas e práticas, Trabalho de Graduação, Atividades Complementares, estágios e Atividades de Extensão Creditadas.

Os componentes curriculares visam atender o perfil de egresso do curso e estão distribuídos em 10 semestres, para assim oportunizar aos discentes que experimentem a vida universitária em todos os seus aspectos (ensino, pesquisa e extensão). A Matriz Curricular pode ser observada no Quadro 2 e o rol das disciplinas optativas, no Quadro 3.

A carga horária de 4.000 horas possibilita o atendimento às DCN do curso, à LDB e a inserção de temáticas obrigatórias nas diferentes disciplinas, tais como, História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, conforme determina a Lei nº 10.639/2003, Lei nº 11.645/2008, Lei nº 12.288/2010, e a Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, e será abordada na disciplina de “História e Cultura da Alimentação e Nutrição” que será obrigatória, e na disciplina optativa “Educação das relações étnico-raciais”. O Decreto nº 5.626/2005, que determina que a disciplina Língua Brasileira de Sinais (Libras), seja ofertada, como optativa nos cursos de bacharelado, a disciplina será ofertada como optativa livre no curso de Nutrição. A temática de Educação Ambiental será abordada nas disciplinas obrigatórias de Sistemas Alimentares e Gestão de Unidades de Alimentação I, II e III. O conteúdo de Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP Nº 1, de 30 de maio de 2012), será abordado nas disciplinas de Segurança Alimentar e Nutricional, Política e Planejamento em Saúde, Políticas e Planejamento em Alimentação e Nutrição e em Avaliação Nutricional I, todas disciplinas obrigatórias. A Resolução nº 569, de 8 de dezembro de 2017, estabelece que temas transversais como o direito das pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida e Transtorno do Espectro Autista (TEA) também façam parte do currículo, estes conhecimentos serão discutidos nas disciplinas Avaliação Nutricional I e Dietoterapia III, respectivamente.

As DCN do curso de Nutrição estabelecem quatro grandes áreas de ensino obrigatórias para a formação do nutricionista. As áreas estão dispostas a seguir, bem como as disciplinas

que compõem cada área: **1) Ciências biológicas e da saúde:** Biologia Geral, Histologia e Embriologia Humana Humana, Anatomia Humana, Imunologia, Patologia Geral, Parasitologia Humana, Fisiologia Humana I, Fisiologia Humana II, Química Orgânica, Microbiologia Geral, Bioquímica I e Bioquímica II. **2) Ciências Sociais, Humanas e Econômicas:** Sociologia, Saúde e Alimentação, História e Cultura da Alimentação e Nutrição, Iniciação a Metodologia Científica, Segurança Alimentar e Nutricional, Sistemas Alimentares, Ética, Bioética e Exercício Profissional, Psicologia aplicada à Nutrição, Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição, Políticas e Planejamento em Saúde, Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição. **3) Ciências da Alimentação e Nutrição:** Bioestatística, Epidemiologia, Introdução à Alimentação e Nutrição, Nutrição, Alimentos e Nutrientes, Nutrição e Dietética I, Nutrição e Dietética II, Avaliação Nutricional I, Avaliação Nutricional II, Educação Alimentar e Nutricional, Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I, Fisiopatologia e Dietoterapia I, Fisiopatologia e Dietoterapia II, Fisiopatologia e Dietoterapia III, Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III, Nutrição no Esporte, Nutrição e Marketing. **4) Ciência dos Alimentos:** Bromatologia I, Bromatologia II, Técnica Dietética I, Técnica Dietética II, Microbiologia de Alimentos, Higiene e Segurança dos Alimentos, Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos Tecnologia de Alimentos.

Nesse sentido, o Curso de Graduação em Nutrição será estruturado em três núcleos de formação: Núcleo Básico, Núcleo de Formação Profissionalizante e Núcleo de Estudos Complementares e de Especialização.

O Núcleo Básico compreende as disciplinas relacionadas com o conhecimento biológico, necessário para um profissional que atue na área da saúde. Abrange conteúdos programáticos básicos das Ciências Biológicas e da Saúde, tais como anatomia, imunologia, bioquímica e fisiologia na perspectiva de entendimento mais integral do corpo humano, além de outras disciplinas pré-requisitos e que darão suporte para os Núcleos de Formação Profissionalizante e o de Estudos Complementares e de Especialização. Além disso, na medida em que compreendemos saúde como um processo de práticas sociais, permeado pelas concepções de saúde, adoecimento, condicionantes históricos, abrangendo diferentes dimensões da produção da vida humana (educação, trabalho, condições de vida, subjetividade, relações sociais) as disciplinas relacionadas com as áreas de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas se inserem com conteúdo que darão suporte para a compreensão do homem como ser integral, por meio de conteúdos e metodologias próprias desses campos científicos, envolvendo-se na construção da reflexão crítica sobre as práticas em saúde a partir do olhar do cuidado, do trabalho, das relações sociais, das condições de produção de vida nas sociedades, e

nas relações humanas do nutricionista com os demais profissionais da saúde e, principalmente com o cidadão, a família, a comunidade, a cultura local e aos saberes populares relativos aos hábitos alimentares.

O Núcleo Básico será composto das disciplinas: Biologia Geral, Histologia e Embriologia Humana Humana, Anatomia Humana, Imunologia, Química Geral e Analítica aplicada à Alimentos, Química Orgânica, Fisiologia Humana I, Fisiologia Humana II, Bioquímica I, Bioquímica II, Patologia Geral, Microbiologia Geral, Parasitologia Humana, Sociologia, Saúde e alimentação, Iniciação a Metodologia de Pesquisa, Sistemas Alimentares, Políticas e Planejamento em Saúde, Bioestatística e Epidemiologia, perfazendo uma carga horária de 976 horas.

O Núcleo de Formação Profissionalizante inclui disciplinas que abordam conteúdos teóricos e práticos, subsidiando aos discentes a aplicação e o domínio de instrumentos, técnicas e procedimentos que serão utilizados nas áreas de atuação do Nutricionista. Esse núcleo é composto pelas disciplinas: História e Cultura da Alimentação e Nutrição, Ética, Bioética e Exercício Profissional, Psicologia aplicada à Nutrição, Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição, Introdução à Nutrição, Bromatologia I, Bromatologia II, Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição, Técnica Dietética I, Técnica Dietética II, Nutrição e Dietética I, Nutrição e Dietética II, Microbiologia de Alimentos, Avaliação Nutricional I, Avaliação Nutricional II, Higiene e Segurança dos Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Educação Alimentar e Nutricional, Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I, Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III, Fisiopatologia e Dietoterapia I, Fisiopatologia e Dietoterapia II, Fisiopatologia e Dietoterapia III, Trabalho de Graduação I, Trabalho de Graduação II, Nutrição no Esporte, Nutrição e Marketing, Nutrição, Alimentos e Nutrientes, Segurança Alimentar e Nutricional, Farmacologia aplicada à Nutrição, Toxicologia Alimentar, Análise Sensorial, Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos, Nutrição Experimental, Avaliação do Consumo Alimentar, Legislação Brasileira de Alimentos, Empreendedorismo e Inovação em Nutrição, Tópicos Especiais em Nutrição I e Tópicos Especiais em Nutrição II, totalizando 2.032 horas.

O Núcleo de Estudos Complementares e de Especialização tem por base as disciplinas: Educação das Relações Étnicos-Raciais, Libras, Introdução à Educação Superior, Atividades de Extensão Creditadas, Estágios (Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Nutrição em Alimentação Coletiva) e Atividades Complementares, totalizando 1.344 horas. Nesse núcleo as atividades de formação e aprendizagem têm por perspectiva a busca permanente de articulação da prática com a teoria e a inter-relação com os demais núcleos. Inserem-se as Atividades de

Extensão Creditadas (AEC), componentes curriculares que serão ofertados no primeiro e do quinto ao oitavo semestre. As AEC, têm a perspectiva de uma proposta pedagógica mais ativa, de promover campos de prática com vivências de aprendizagem da realidade social e profissional que possam dar continuidade a integração dos conteúdos trabalhados ao longo dos semestres utilizando-se de metodologias participativas e alinhadas com os princípios da extensão universitária, e despertar para os novos conteúdos a serem adquiridos na formação do Nutricionista.

Ainda nesse núcleo estão os estágios curriculares em Nutrição Clínica, Nutrição em Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Coletiva, que serão realizados em Unidades de Saúde, Policlínicas, Hospitais de Referência, Escolas, Restaurantes Comerciais e Institucionais, dentre outros. Estes estágios terão uma característica eminentemente prática, considerando o contexto social e humanístico, com distribuição equitativa de carga horária entre eles (as três áreas preconizadas pelas DCN do curso de Graduação em Nutrição). O conteúdo de Ciência dos Alimentos é transversal às três áreas de estágio.

Como eixos integradores que devem perpassar todos os núcleos estão a segurança alimentar e nutricional, as necessidades sociais da alimentação, nutrição e saúde como direito humano básico, a ética e bioética como princípios do caráter científico e os fundamentos do desenvolvimento sustentável, sempre alicerçados nos princípios do Sistema Único de Saúde.

O Parecer CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009, e nº 441/2020 orientou as cargas horárias e os tempos de integralização de cursos superiores de graduação, dentre eles, o curso de Nutrição, estabelecendo esta última como cargas horárias **referenciais**. Todavia, desde sua criação, o Curso de Graduação em Nutrição da UFMT foi ofertado com cargas-horárias superiores a 3.200h: a resolução CD 74/77, de 30 de dezembro de 1977, autorizou a criação do Curso de Graduação em Nutrição na UFMT com oferta de 3.480h (código 503), em seguida, o PPC aprovado em 1997 e implantado em 1998 (código 508) foi ofertado com 3.440h e o atual (código 512) com 3.998h, este último sendo aprovado mesmo após a resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009 ter estabelecido a carga horária mínima para os cursos de Nutrição em 3.200h. O estabelecimento dessa carga horária mínima de 3.200h tem mobilizado a categoria de nutricionistas que, desde 2008, manifesta que para atender à sociedade, a fim da garantia da alimentação saudável e segura, em consonância com a lei que regulamenta a profissão, são necessárias, no mínimo, 4.000 horas (CFN, 2008).

Adicionalmente, outras categorias profissionais da área da saúde têm se manifestado favoráveis à CH mínima de 4.000h, sendo publicada pelo Conselho Nacional de Saúde a **Resolução nº 569, de 8 de dezembro de 2017**, que traz como perspectiva que:

uma formação profissional comprometida com a qualidade e as necessidades em saúde, em consonância com o preconizado na Recomendação CNS nº 24, de 10 de julho de 2008, no sentido de que a carga-horária total dos cursos de graduação da área da saúde seja de, no mínimo, 4.000 horas (CNS, 2017).

Resgatamos do projeto pedagógico de 2011 uma análise feita pelo CFN com dados de 203 instituições de educação superior que ofertavam cursos de Nutrição em 2007, 148 (73%) registravam carga horária acima de 3.600 horas (CFN, 2008 *apud* UFMT, 2010). Trazendo dados mais recentes, em uma análise feita pelo NDE - Comissão de Organização e Redação para o novo PPC, de 66 cursos de Nutrição em universidades públicas brasileiras aos quais foram consultados os sites das instituições para verificação da CH do PPC implantado atualmente (abril de 2022), encontrou-se que 34 (51,5%) ofertam CH acima de 3.675h. A grande maioria (94%) dos cursos possuem CH superior a 3.200h. Considerando a nota alcançada pelos cursos no último ENADE, segundo dados do e-MEC, dos cursos com CH acima de 3.675h, 85% têm nota 4 e 5.

Considerando este contexto e a necessidade de ajustes na CH dos componentes curriculares para atendimento a migração para o sistema de créditos, justificamos a necessidade de ajuste da CH do curso de 3.998h (PPC 2011) para 4.000h acreditando que tal carga-horária está referenciada também nas experiências e resultados dos cursos das IES públicas brasileiras aqui apresentadas e na qualidade do curso que vem sendo confirmada ao longo das últimas avaliações do ENADE.

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição – Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, estabelece em seus artigos 8º, 9º e 12, que o estudante de Nutrição deve cumprir estágio, fazer trabalho de conclusão de curso e cumprir atividades complementares. No Art. 7ª, Parágrafo Único, desta Resolução dispõe:

Art. 7º A formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado **deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto**, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Parágrafo Único. A carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio.

Considerando que a carga horária de estágio obrigatório deve ser de no mínimo de 20% da carga horária total do curso, portanto a carga horária do estágio será de 816 horas. O discente

também poderá realizar estágio não obrigatório, conforme estabelece a Lei de Estágio nº 11.788/2008 e a Resolução CONSEPE nº 134/2021, que estabelece normativas para a realização dos estágios. O trabalho de conclusão de curso será realizado por meio das componentes curriculares obrigatórias Trabalho de Graduação I e II, com carga horária total de 64 horas. O discente deverá cumprir 32 horas de atividades complementares. Os componentes curriculares citados estão regulamentados nos Apêndices B, C e D.

O discente terá oportunidade de realizar disciplinas fora da estrutura obrigatória do curso, como disciplinas optativas, e deverá cumprir 96 horas de carga horária desse componente curricular à escolha. As disciplinas optativas serão ofertadas a partir do 6º semestre na matriz horária, e o discente poderá cursar, a depender da existência e/ou cumprimento de pré e co-requisitos.

Conforme determina a Resolução CNE 07/2018 e a Resolução CONSEPE n. 188/2021, o curso irá adotar as atividades de extensão creditadas, com uma carga horária total de 400h, e acontecerá por meio de oferta das disciplinas Introdução a Educação Superior e Atividade de Extensão Creditadas (I a V). As referidas disciplinas ofertarão os programas; projetos; cursos e oficinas; eventos e prestação de serviços.

1.1.7.1 Matriz curricular

Quadro 2. Matriz Curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

Núcleos	Componente Curricular	Natureza	U. A. O	Carga Horária					Créditos					Requisitos	
		Optativo/ Obrigatório		T	PD	PAC	AEC *	TOT	T	PD	PAC	AEC *	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
Núcleo Básico	Biologia Geral	Obrigatório	FM	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	-	-
	Anatomia Humana	Obrigatório	FM	40	24	0	0	64	2,5	1,5	0	0	4	-	-
	Histologia e Embriologia Humana	Obrigatório	FM	40	24	0	0	64	2,5	1,5	0	0	4	-	-
	Imunologia	Obrigatório	FM	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos	Obrigatório	FANUT	48	16	0	0	64	3	1	0	0	4		

Núcleos	Componente Curricular	Natureza	U.A.O	Carga Horária					Créditos					Requisitos	
		Optativo/ Obrigatório		T	PD	PAC	AEC *	TOT	T	PD	PAC	AEC *	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
Núcleo Básico	Química Orgânica	Obrigatório	ICET	48	16	0	0	64	3	1	0	0	4	-	-
	Fisiologia Humana I	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Anatomia Humana, Histologia e Embriologia Humana	Bioquímica I
	Fisiologia Humana II	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Fisiologia Humana I	-
	Bioquímica I	Obrigatório	ICET	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Química Orgânica	-
	Bioquímica II	Obrigatório	ICET	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	Bioquímica I	-
	Patologia Geral	Obrigatório	FM	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	Anatomia Humana, Biologia Geral, Histologia e Embriologia Humana	-
	Microbiologia Geral	Obrigatório	FM	24	8	0	0	32	1,5	0,5	0	0	2	-	-
	Parasitologia Humana	Obrigatório	FM	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-

Núcleo	Componente Curricular	Natureza	U.A.O	Carga Horária					Créditos					Requisitos	
		Optativo/ Obrigatório		T	PD	PAC	AEC *	TOT	T	PD	PAC	AEC *	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
Núcleo Básico	Sociologia, Saúde e Alimentação	Obrigatório	ISC	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
	Iniciação a Metodologia Científica	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Sistemas Alimentares	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Políticas e Planejamento em Saúde	Obrigatório	FANUT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
	Bioestatística	Obrigatório	ISC	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Epidemiologia	Obrigatório	ISC	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	-	-
SUBTOTAL:				856	88	0	0	944	53,5	5,5	0	0	59	-	-

Núcleo	Componente Curricular	Natureza	U.A.O	Carga Horária					Créditos					Requisitos	
		Optativo/ Obrigatório		T	PD	PAC	AEC*	TOT	T	PD	PAC	AEC*	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
Núcleo Profissionalizante	Avaliação Nutricional I	Obrigatório	FANUT	48	16	0	0	64	3	1	0	0	4	Anatomia Humana, Bioestatística, Epidemiologia	-
	Avaliação Nutricional II	Obrigatório	FANUT	48	0	16	0	64	3	0	1	0	4	Avaliação Nutricional I	
	Bromatologia I	Obrigatório	FANUT	32	16	0	0	48	2	1	0	0	3	Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos	-
	Bromatologia II	Obrigatório	FANUT	32	16	0	0	48	2	1	0	0	3	Bromatologia I	
	Fisiopatologia e Dietoterapia I	Obrigatório	FANUT	112	0	0	0	112	7	0	0	0	7	Avaliação Nutricional I Avaliação Nutricional II Fisiologia Humana II Nutrição e Dietética II, Patologia Geral	-
	Fisiopatologia e Dietoterapia II	Obrigatório	FANUT	96	0	0	0	96	6	0	0	0	6	Fisiopatologia e Dietoterapia I	
	Fisiopatologia e Dietoterapia III	Obrigatório	FANUT	96	0	0	0	96	6	0	0	0	6	Fisiopatologia e Dietoterapia I	

Núcleo	Componente Curricular	Natureza	U.A.O	Carga Horária					Créditos					Requisitos	
		Optativo/ Obrigatório		T	PD	PAC	AEC *	TOT	T	PD	PAC	AEC *	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
Núcleo Profissionalizante	Educação Alimentar e Nutricional	Obrigatório	FANUT	32	0	16	0	48	2	0	1	0	3	-	-
	Ética, Bioética e Exercício Profissional	Obrigatório	FANUT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I	Obrigatório	FANUT	56	0	8	0	64	3,5	0	0,5	0	4	Técnica Dietética II	
	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II	Obrigatório	FANUT	40	0	8	0	48	2,5	0	0,5	0	3	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I, Higiene e Segurança dos Alimentos	-
	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	Obrigatório	FANUT	56	0	8	0	64	3,5	0	0,5	0	4	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II	-
	Higiene e Segurança dos Alimentos	Obrigatório	FANUT	32	16	16	0	64	2	1	1	0	4	Microbiologia de Alimentos	-
	História e Cultura da Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FANUT	40	0	8	0	48	2,5	0	0,5	0	3	-	

Núcleo	Componente Curricular	Natureza	U.A.O	Carga Horária					Créditos					Requisitos	
		Optativo/ Obrigatório		T	PD	PAC	AEC *	TOT	T	PD	PAC	AEC *	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
Núcleo Profissionalizante	História e Cultura da Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FANUT	40	0	8	0	48	2,5	0	0,5	0	3	-	
	Iniciação a Pesquisa Científica em Nutrição	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	-	-
	Introdução à Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Microbiologia de Alimentos	Obrigatório	FANUT	32	32	0	0	64	2	2	0	0	4	Microbiologia Geral	-
	Nutrição e Dietética I	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Introdução à Alimentação e Nutrição Bioquímica I Fisiologia Humana I	Nutrição, Alimentos e Nutrientes
	Nutrição e Dietética II	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Nutrição e Dietética I	-
	Nutrição e Marketing	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Nutrição no Esporte	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Nutrição e Dietética II	-

Núcleo	Componente Curricular	Natureza	U.A.O	Carga Horária					Créditos					Requisitos	
		Optativo/ Obrigatório		T	PD	PAC	AEC*	TOT	T	PD	PAC	AEC*	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
Núcleo Profissionalizante	Nutrição, Alimentos e Nutrientes	Obrigatório	FANUT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	Bioquímica I Fisiologia Humana I	Bioquímica II Fisiologia Humana II
	Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FANUT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
	Psicologia aplicada à Nutrição	Obrigatório	IE	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Segurança Alimentar e Nutricional	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Técnica Dietética I	Obrigatório	FANUT	32	32	0	0	64	2	2	0	0	4	-	-
	Técnica Dietética II	Obrigatório	FANUT	16	48	0	0	64	1	3	0	0	4	Técnica Dietética I	
	Tecnologia de Alimentos	Obrigatório	FANUT	32	24	8	0	64	2	1,5	0,5	0	4	Microbiologia Geral Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos	
	Trabalho de Graduação I	Obrigatório	FANUT	0	32	0	0	32	0	2	0	0	2	Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	

Núcleo	Componente Curricular	Natureza	U.A.O	Carga Horária					Créditos					Requisitos	
		Optativo/ Obrigatório		T	PD	PAC	AEC *	TOT	T	PD	PAC	AEC *	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
Profissionalizante	Trabalho de Graduação II	Obrigatório	FANUT	0	32	0	0	32	0	2	0	0	2	Trabalho de Graduação I	-
SUBTOTAL:				1360	264	88	0	1712	85	16,5	5,5	0	107		
Núcleo de Estudos Complementares e de Especialização	Introdução à Educação Superior	Obrigatório	FANUT	0	0	0	32	32	0	0	0	2	2	-	-
	Atividade de Extensão Creditada I	Obrigatório	FANUT	0	0	0	48	48	0	0	0	3	3	-	-
	Atividade de Extensão Creditada II	Obrigatório	FANUT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-
	Atividade de Extensão Creditada III	Obrigatório	FANUT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-
	Atividade de Extensão Creditada IV	Obrigatório	FANUT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-
	Atividade de Extensão Creditada V	Obrigatório	FANUT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-

Núcleo	Componente Curricular	Natureza	U.A.O	Carga Horária					Créditos					Requisitos	
		Optativo/ Obrigatório		T	PD	PAC	AEC *	TOT	T	PD	PAC	AEC *	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
Núcleo de Estudos Complementares e de Especialização	Estágio em Nutrição Clínica	Obrigatório	FANUT	0	272	0	0	272	0	17	0	0	17	Todas as disciplinas obrigatórias, exceto Trabalho de Graduação I e II, AEC IV e V, e os estágios obrigatórios	-
	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	Obrigatório	FANUT	0	272	0	0	272	0	17	0	0	17	Todas as disciplinas obrigatórias, exceto Trabalho de Graduação I e II, AEC IV e V, e os estágios obrigatórios	-
	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	Obrigatório	FANUT	0	272	0	0	272	0	17	0	0	17	Todas as disciplinas obrigatórias, exceto Trabalho de Graduação I e II, AEC IV e V, e os estágios obrigatórios	-
SUBTOTAL:				0	816	0	400	1216	0	51	0	25	76		
SUBTOTAL DOS GRUPOS:				2216	1168	88	400	3872	138,5	73	5,5	25	242		
Disciplinas optativas		Obrigatório						96					6		

Atividades Complementares (Bacharelado)	Obrigatório						32					2		
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO:							4000					250		
Estágio Curricular não obrigatório**	Optativo													
ENADE***														

Legenda: U.A.O – Unidade Acadêmica Ofertante; T – Teórica; PD – Prática de Disciplina; PAC – Prática de Aula de Campo; AEC – Ações de Extensão para fins de Creditação; TOT – Total.

* Ações de Extensão para fins de Creditação conforme Resolução CNE/CES nº 07/2018 e Resolução Consepe nº 188/2021

** Conforme Lei nº 11.788/2008 e Resolução Consepe nº 134/2021

*** Conforme Lei nº 10.861/2004

1.1.7.2 Rol das Disciplinas Optativas

O rol das disciplinas optativas está apresentado no Quadro 3.

Quadro 3. Rol das disciplinas optativas

Núcleos	Componente Curricular	Natureza	U. A. O	Carga Horária				Créditos					Requisitos		
		Optativo/Obrigatório		T	PD	PAC	AEC*	TOT	T	PD	PAC	AEC*	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
Rol das disciplinas optativas	Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos	Optativa	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Análise Sensorial	Optativa	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Avaliação do Consumo Alimentar	Optativa	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Empreendedorismo e Inovação em Nutrição	Optativa	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Farmacologia Aplicada à Nutrição	Optativa	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Legislação Brasileira de Alimentos	Optativa	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Libras	Optativa	IE	56	8	0	0	64	3,5	0,5	0	0	2	-	-
	Nutrição Experimental	Optativa	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	Nutrição e Dietética II	-
	Nutrição Materno-Infantil	Optativa	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Tópicos Especiais em Nutrição I	Optativa	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Tópicos Especiais em Nutrição II	Optativa	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Toxicologia Alimentar	Optativa	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
Educação das Relações Étnico-Raciais	Optativa	IE	56	8	0	0	64	3,5	0,5	0	0	4	-	-	

Legenda: U.A.O – Unidade Acadêmica Ofertante; T – Teórica; PD – Prática de Disciplina; PAC – Prática de Aula de Campo; AECs – Ações de Extensão para fins de Creditação; TOT – Total.

* Ações de Extensão para fins de Creditação conforme Resolução CNE/CES 07/2018 e Resolução Consepe UFMT 188/2021.

1.1.8 Proposta de fluxo curricular

As 4.000 horas do Curso de Graduação em Nutrição serão cumpridas no tempo mínimo de 10 semestres, sendo que do 1º ao 8º semestre propõe-se a realização das disciplinas teórico-práticas, das optativas, do Trabalho de Graduação e das AEC. No 9º semestre propõe-se a realização de 80h de AEC e do estágio em Nutrição Clínica e, finalmente, no 10º semestre propõe-se a realização dos estágios de Nutrição em Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Coletiva.

As disciplinas possuem pré e co-requisitos (Quadros 2 e 3), que visam estabelecer o conhecimento prévio que o discente deve possuir para que de fato tenha bom aproveitamento do conteúdo do componente curricular, mas foram estabelecidos de modo a permitir ao discente que desenvolva o seu fluxo curricular com flexibilidade.

A carga horária semestral foi proposta de modo que o discente cumpra seu fluxo acadêmico, mas também possa participar das atividades de ensino, vivência, pesquisa e extensão da universidade. Uma carga horária coerente será aquela em que o discente possa desenvolver todas as atividades e ter o processo de aprendizagem eficaz, portanto, o discente poderá matricular-se em componentes que respeitem o limite máximo de 40 créditos por semestre.

O curso com sistema de créditos permite ao discente uma flexibilidade na condução de seu curso, no entanto, não é permitida matrícula em componentes curriculares com horários conflitantes em razão de simultaneidade de oferta. O Quadro 4 apresenta uma proposta de fluxo curricular para o Curso de Graduação em Nutrição.

1.1.8.1 Fluxo Curricular

Quadro 4. Proposta de fluxo curricular para o Curso de Graduação em Nutrição.

Semestr e	Componente Curricular	Natureza	U. A. O	Carga Horária					Créditos					Requisitos	
		Optativo/ Obrigatório		T	PD	PAC	AEC*	TOT	T	PD	PAC	AEC*	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
1º Semestr e	Anatomia Humana	Obrigatório	FM	40	24	0	0	64	2,5	1,5	0	0	4	-	-
	História e Cultura da Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FANUT	40	0	8	0	48	2,5	0	0,5	0	3	-	-
	Iniciação a Metodologia Científica	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Introdução à Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Introdução à Educação Superior	Obrigatório	FANUT	0	0	0	32	32	0	0	0	2	2	-	-

	Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos	Obrigatório	FANUT	48	16	0	0	64	3	1	0	0	4	-	-
	Segurança Alimentar e Nutricional	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Sociologia, Saúde e Alimentação	Obrigatório	ISC	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
SUBTOTAL:				272	40	8	32	352	17	2,5	0,5	2	22		
2º Semestr e	Bioestatística	Obrigatório	ISC	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Ética, Bioética e Exercício Profissional	Obrigatório	FANUT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
	Histologia e Embriologia Humana	Obrigatório	FM	40	24	0	0	64	2,5	1,5	0	0	4		-
	Parasitologia Humana	Obrigatório	FM	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Políticas e Planejamento em Saúde	Obrigatório	FANUT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-

	Química Orgânica	Obrigatório	ICET	48	16	0	0	64	3	1	0	0	4	-	-
	Biologia Geral	Obrigatório	FM	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	-	-
	Sistemas alimentares	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
SUBTOTAL:				344	40	0	0	384	21,5	2,5	0	0	24		
3° Semestre	Epidemiologia	obrigatório	ISC	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	-	-
	Bioquímica I	Obrigatório	ICET	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Química Orgânica	-
	Bromatologia I	Obrigatório	FANUT	32	16	0	0	48	2	1	0	0	3	Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos	-
	Patologia Geral	Obrigatória	FM	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	Anatomia Humana, Biologia Geral, Histologia e Embriologia Humana	

	Fisiologia Humana I	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Anatomia Humana Histologia e Embriologia Humana	Bioquímica I
	Microbiologia Geral	Obrigatório	FM	24	8	0	0	32	1,5	0,5	0	0	2	-	-
	Técnica Dietética I	Obrigatório	FANUT	32	32	0	0	64	2	2	0	0	4	-	-
SUBTOTAL:				312	56	0	0	368	19,5	3,5	0	0	23		
4º Semestre	Avaliação Nutricional I	Obrigatório	FANUT	48	16	0	0	64	3	1	0	0	4	Anatomia Humana Bioestatística, Epidemiologia,	
	Bioquímica II	Obrigatório	ICET	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	Bioquímica I	-
	Bromatologia II	Obrigatório	FANUT	32	16	0	0	48	2	1	0	0	3	Bromatologia I	-
	Fisiologia Humana II	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Fisiologia Humana I	

	Nutrição e Dietética I	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Introdução à Alimentação e Nutrição Bioquímica I Fisiologia Humana I	Nutrição, Alimentos e Nutrientes
	Nutrição, Alimentos e Nutrientes	Obrigatório	FANUT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	Bioquímica I Fisiologia Humana I	Bioquímica II Fisiologia Humana II
	Técnica Dietética II	Obrigatório	FANUT	16	48	0	0	64	1	3	0	0	4	Técnica Dietética I	-
SUBTOTAL:				320	80	0	0	400	20	5	0	0	25		
5° Semestr e	Atividade de Extensão Creditada I	Obrigatório	FANUT	0	0	0	48	48	0	0	0	3	3	-	-
	Avaliação Nutricional II	Obrigatório	FANUT	48	0	16	0	64	3	0	1	0	4	Avaliação Nutricional I	
	Imunologia	Obrigatório	FM	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Microbiologia de Alimentos	Obrigatório	FANUT	32	32	0	0	64	2	2	0	0	4	Microbiologia Geral	-

	Nutrição e Dietética II	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Nutrição e Dietética I	-
	Nutrição e Marketing	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Tecnologia de Alimentos	Obrigatório	FANUT	32	24	8	0	64	2	1,5	0,5	0	4	Microbiologia Geral Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos	
SUBTOTAL:				240	56	24	48	368	15	3,5	1,5	3	23		
6º Semestr e	Atividade de Extensão Creditada II	Obrigatório	FANUT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-
	Fisiopatologia e Dietoterapia I	Obrigatório	FANUT	112	0	0	0	112	7	0	0	0	7	Avaliação Nutricional I Avaliação Nutricional II Fisiologia Humana II, Nutrição e Dietética II Patologia Geral	-

	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I	Obrigatório	FANUT	56	0	8	0	64	3,5	0	0,5	0	4	Técnica Dietética II	
	Higiene e Segurança dos Alimentos	Obrigatório	FANUT	32	16	16	0	64	2	1	1	0	4	Microbiologia de Alimentos	-
	Iniciação a Pesquisa Científica em Nutrição	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	-	-
SUBTOTAL:				264	16	24	80	384	16,5	1	1,5	5	24		
7º Semestre	Fisiopatologia e Dietoterapia II	Obrigatório	FANUT	96	0	0	0	96	6	0	0	0	6	Fisiopatologia e Dietoterapia I	-
	Educação Alimentar e Nutricional	Obrigatório	FANUT	32	0	16	0	48	2	0	1	0	3	-	-
	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II	Obrigatório	FANUT	40	0	8	0	48	2,5	0	0,5	0	3	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I, Higiene e Segurança dos Alimentos	-

	Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FANUT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
	Psicologia aplicada à Nutrição	Obrigatório	IE	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Trabalho de Graduação I	Obrigatório	FANUT	0	32	0	0	32	0	2	0	0	2	Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	-
	Atividade de Extensão Creditada III	Obrigatório	FANUT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-
SUBTOTAL:				248	32	24	80	384	15,5	2,0	1,5	5	24		
8º Semestre	Fisiopatologia e Dietoterapia III	Obrigatório	FANUT	96	0	0	0	96	6	0	0	0	6	Fisiopatologia e Dietoterapia I	-
	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	Obrigatório	FANUT	56	0	8	0	64	3,5	0	0,5	0	4	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II	-

	Nutrição no Esporte	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Nutrição e Dietética II	-
	Trabalho de Graduação II	Obrigatório	FANUT	0	32	0	0	32	0	2	0	0	2	Trabalho de Graduação I	-
	Atividade de Extensão Creditada IV	Obrigatório	FANUT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-
SUBTOTAL:				216	32	8	80	336	13,5	2	0,5	5	21		
9º semestre	Atividade de Extensão Creditada V	Obrigatório	FANUT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-

	Estágio em Nutrição Clínica	Obrigatório	FANUT	0	272	0	0	272	0	17	0	0	17	Todas as disciplinas obrigatórias, exceto Trabalho de Graduação I e II, AEC IV e V, e Estágios curriculares obrigatórios	-
SUBTOTAL:				0	272	0	80	352	0	17	0	5	22		
10º semestre	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	Obrigatório	FANUT	0	272	0	0	272	0	17	0	0	17	Todas as disciplinas obrigatórias, exceto Trabalho de Graduação I e II, AEC IV e V, e Estágios curriculares obrigatórios	-

	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	Obrigatório	FANUT	0	272	0	0	272	0	17	0	0	17	Todas as disciplinas obrigatórias, exceto Trabalho de Graduação I e II, AEC IV e V e Estágio curriculares obrigatórios	-
SUBTOTAL:				0	544	0	0	544	0	34	0	0	34		
SUBTOTAL DOS SEMESTRES				2216	1168	88	400	3872	138,5	73	5,5	25	242		
Atividades Complementares (Bacharelado)	Obrigatório							32					2		
Disciplinas Optativas	Obrigatório							96					6		
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO:								4000					250		
Estágio Curricular não obrigatório**	Optativo														
ENADE***															

Legenda: U.A.O – Unidade Acadêmica Ofertante; T – Teórica; PD – Prática de Disciplina; PAC – Prática de Aula de Campo; AEC – Ações de Extensão para fins de Creditação; TOT – Total.

* Ações de Extensão para fins de Creditação conforme Resolução CNE/CES 07/2018 e Resolução Consepe UFMT 188/2021;

** Conforme Lei 11.788/2008 e Resolução CONSEPE UFMT 134/2021;

*** Conforme Lei 10.861/2004

1.1.9 Disciplinas optativas

Os discentes do curso deverão cumprir 96h de disciplinas optativas, que poderão ser cursadas pelo discente ao longo da graduação, exceto nos 9º e 10º semestres, respeitando os pré-requisitos estabelecidos no rol de disciplinas optativas. Além das disciplinas ofertadas pelo Departamento de Alimentos e Nutrição, o discente também poderá cursar as disciplinas Libras e a disciplina de Educação das Relações Étnico-Raciais, oferecidas pelo curso de Pedagogia do Instituto de Educação.

1.1.10 Metodologia de ensino e aprendizagem

O processo ensino-aprendizagem do Curso de Graduação em Nutrição da UFMT 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. Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino de Graduação em Nutrição previstas na Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, a formação do nutricionista deve contemplar o desenvolvimento de competências e habilidades gerais e específicas capazes de promover o desenvolvimento intelectual e profissional autônomo e permanente, de forma interdisciplinar, intersetorial, interprofissional e transdisciplinar.

O nutricionista, dentro de seu âmbito profissional, deve estar apto a desenvolver ações de prevenção da doença, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo.

O trabalho do nutricionista deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas. O profissional nutricionista deve ser acessível e deve 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 informação e comunicação.

Em equipe multiprofissional, o nutricionista deverá estar apto a assumir posição 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. Assim, o nutricionista deve estar apto a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.

É necessário aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços; inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS), desenvolvendo competências e habilidades específicas que o tornem apto a:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à 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 sociocultural 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 de alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

O curso utiliza de metodologias diversificadas de ensino que promovem a aprendizagem significativa e a integração entre os conteúdos curriculares, possibilita a aprendizagem colaborativa e significativa, com base na ação-reflexão-ação, a partir de competências técnicas, comportamentais, éticas e políticas. O processo de ensino-aprendizagem corrobora para que os estudantes sejam participativos e a autônomos.

1.2 Operacionalização do curso

1.2.1 Formas de nivelamento para o ingressante

Os estudantes do curso de Nutrição são incentivados a participar do programa de tutoria da UFMT, que tem por objetivo contribuir no processo de ensino-aprendizagem de conteúdos que são abordados na educação básica e que são necessários para a compreensão dos fundamentos das disciplinas que compõem a matriz curricular do curso de graduação em Nutrição.

Adicionalmente, disciplinas ofertadas no primeiro semestre do curso que abordam conteúdo da educação básica tem a possibilidade de solicitar monitores para contribuir no aprofundamento dos conhecimentos teóricos e práticos das disciplinas e superar as deficiências de conteúdos que são abordados na educação básica.

1.2.2 O trabalho acadêmico

O curso de graduação em Nutrição da UFMT é ofertado em regime de crédito semestral, com tempo mínimo para integralização de 5 anos (10 semestres) e máximo de 7,5 anos (15 semestres). Um crédito corresponde a 16 horas de efetivo trabalho acadêmico, teórico ou prático (Resolução Consepe nº 118/2014). Como exemplo, ao ser aprovado em uma disciplina de 64 horas totais e que possua 32h de CH prática e 32h de CH teórica, o estudante terá cumprido 4 créditos. O sistema de créditos semestrais possibilita ao estudante maior flexibilidade e autonomia em sua trajetória durante a graduação. O curso sugere um fluxo curricular comum a todos os discentes, considerando os pré-requisitos e co-requisitos dos componentes curriculares (ver item 1.1.6 do PPC sobre fluxo curricular).

Ao ingressar no curso a matrícula em disciplinas é feita de forma automática para todas as disciplinas do 1º semestre. A partir do 2º semestre o estudante deve estar atento ao calendário acadêmico para realizar sua matrícula. A matrícula no semestre é de responsabilidade do discente. O estudante poderá ser matriculado nas disciplinas em que estejam atendidos os pré-requisitos e co-requisitos e deve estar atento também as datas em que serão agendadas, junto aos professores do curso, o planejamento do seu itinerário acadêmico.

Além do cumprimento das disciplinas, são componentes curriculares obrigatórios para a obtenção do título de bacharel em Nutrição o cumprimento da carga horária de estágios supervisionados obrigatórios em três áreas de atuação profissional (Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva), a carga horária de Atividades Complementares (AC) e de Ações de Extensão Creditadas (AEC) e a aprovação no Trabalho de Graduação (TG). Para alguns estudantes (formandos), a depender do ano de sua matrícula no curso, também é obrigatória a participação nas avaliações do ENADE - Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes - que ocorrem a cada três anos.

Espera-se que o estudante de graduação em Nutrição da UFMT possa reconhecer o compromisso social estabelecido com a sociedade ao ingressar e graduar-se em uma universidade pública e usufruir das oportunidades que lhes são apresentadas em sua trajetória na UFMT. Para isso, quando do seu ingresso é proposto que ele participe da AEC denominada “Introdução à Educação Superior”, que visa levar, aos estudantes do ensino fundamental e médio da rede pública de ensino, informações sobre o ensino superior e a UFMT, de forma a aproximá-los da universidade, apresentando esta como uma possibilidade concreta e possível. Para isso, são discutidos os conceitos fundamentais sobre o assunto em sala de aula, de modo a subsidiar o estudante a criar e desenvolver atividades educativas nas escolas da educação básica da rede pública. Partindo de uma concepção pedagógica de curso baseada na aprendizagem

significativa e que dialoga com a realidade social que enfrenta o país, espera-se que, para além da sala de aula, o discente sinta-se motivado e desafiado a participar e dar sua contribuição nas diversas experiências e programas ofertados pela UFMT no âmbito do ensino, da pesquisa e da extensão, contribuindo para que o graduando desenvolva autonomia na busca do conhecimento, visão crítica da realidade e do papel social do nutricionista.

1.2.3 Estágio curricular supervisionado

Os estágios do curso de graduação em Nutrição estão organizados em duas modalidades: estágio curricular supervisionado obrigatório e não-obrigatório. Os estágios supervisionados obrigatórios compreendem todas as atividades inerentes à prática profissional do Nutricionista em três áreas de atuação profissional, estabelecidas nas DCN e denominados de acordo com a Resolução CFN 600/2018, sendo elas: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva.

Os estágios obrigatórios estão previstos para serem realizados no 9º e 10º semestres. No 9º semestre prevê-se a realização do Estágio em Nutrição Clínica e no 10º semestre, os estágios de Nutrição em Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Coletiva. Cada estágio possui carga horária de 272 horas. A carga horária total do estágio supervisionado, de caráter eminentemente prático, será de 20,4% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição, correspondendo a 816 horas, proposto com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

São considerados como campos de estágio os locais que fazem parte da estrutura da Universidade Federal de Mato Grosso, quais sejam: Hospital Universitário Júlio Muller e Restaurante Universitário, bem como órgãos da administração pública e instituições de alimentação, saúde, educação e assistência social de caráter público, privado ou beneficente, e empresas de caráter privado.

Para organização dos estudantes, estes deverão ser divididos em subturmas, de acordo com a disponibilidade de vagas dos locais de estágio, havendo um professor supervisor responsável além da supervisão do preceptor nutricionista do local credenciado.

O estágio supervisionado não-obrigatório, enquanto parte da formação profissional, pode ser desenvolvido nas diferentes áreas de atuação profissional do nutricionista, considerando a disponibilidade de professor supervisor e de nutricionista preceptor indicado pela unidade concedente. A solicitação do estágio supervisionado não-obrigatório poderá ocorrer após o estudante ter cursado o primeiro ano do curso, considerando que no primeiro e

segundo semestres do curso são ofertadas disciplinas básicas e profissionalizantes que servirão como fundamentos para dar suporte ao estudante no desenvolvimento de habilidades e competências a serem desenvolvidas nos estágios.

O Regulamento do Estágio segue legislação interna e externa vigente, e está disponibilizado como Apêndice B deste PPC.

1.2.4 Atividades Complementares

Compreendendo que a formação do Nutricionista não deve estar restrita à distribuição de disciplinas do curso, propõe-se o componente acadêmico das atividades complementares.

As Atividades Complementares no curso têm por finalidade propiciar ao estudante a aquisição de experiências diversificadas inerentes e indispensáveis ao seu futuro, buscando interação teoria-prática contemplando a especificidade do curso, a continuidade da respectiva formação acadêmica e o estímulo aos estudos de Pós-Graduação.

As Atividades Complementares devem possibilitar o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do acadêmico, inclusive as adquiridas fora do ambiente escolar, abrangendo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, interdisciplinares de permanente contextualização e atualização, especialmente com o mundo do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.

Essas atividades caracterizam-se como acadêmico-científico-culturais distribuídas entre atividades de ensino, atividades de pesquisa, de extensão e aprimoramento profissional, de representação e culturais, estando regulamentadas no Anexo III.

O discente deverá integrar 32 horas de atividades complementares na sua carga horária de acordo com a regulamentação específica do curso (APÊNDICE C).

1.2.5 Trabalho de Conclusão de Curso

Em cumprimento às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição – Resolução CNE/CES nº 5 de 7 de novembro de 2001, o Trabalho de Conclusão de Curso, aqui denominado Trabalho de Graduação, é um componente curricular obrigatório, que deverá ser cursado pelo discente de acordo com o seu regulamento aprovado pelo Colegiado de Curso (Apêndice D)

O Trabalho de Graduação terá carga horária total de 64 horas, distribuídas em TG I (32h - 7º semestre) e TG II (32h - 8º semestre), cumpridas com atividades presenciais e não

presenciais, e será oferecido pelo Departamento de Alimentos e Nutrição e coordenador por um docente lotado no mesmo departamento. Serão computados 2 (dois) créditos para cada disciplina.

O Trabalho de Graduação tem como objetivo propiciar aos discentes do curso de graduação em Nutrição a aplicação do método científico como parte da formação profissional, estimulando a produção científica e o aprimoramento de sua capacidade de interpretação e crítica. Dessa forma, durante o TG I, o discente irá planejar e redigir um projeto de pesquisa e apresentá-lo ao final da disciplina, com posterior submissão ao comitê de ética em pesquisa correspondente, se necessário. Durante o TG II, o discente irá desenvolver seu projeto e, ao final da disciplina, defenderá seu trabalho, perante uma banca examinadora.

Conforme determinado no Regulamento do Trabalho de Graduação (Apêndice D), O Trabalho de Graduação deve ter um caráter técnico-científico, podendo ser estudos de revisão, estudos de caso, análise de dados secundários e/ou pesquisa de campo, versado sobre um tema acadêmico e profissionalmente relevante, em qualquer área do conhecimento da Nutrição, devendo ser individual ou em dupla e orientado por um docente de departamentos ofertantes de disciplinas que integram o curso de graduação em Nutrição.

A versão final do Trabalho de Graduação deverá estar disponível em PDF na Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD) da UFMT (Resolução CONSEPE nº 138/2021).

1.2.6 Apoio ao discente

A UFMT possui programas que contribuem para a permanência dos discentes. Em 2007, foi lançado pelo governo federal o Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que teve o intuito ampliar e democratizar as condições de acesso e permanência, prioritariamente estudantes oriundos da rede pública de educação básica ou com renda familiar *per capita* de até um e meio salário-mínimo, ao ensino superior público federal. O programa de assistência estudantil da UFMT conta com moradia estudantil, auxílio alimentação, inclusão digital, cultura, apoio à inclusão.

Além da assistência estudantil, outras ações são desenvolvidas que podem colaborar com a permanência nas instituições, assim como contribuem para a formação profissional, como participar de projetos de extensão, iniciação científica e tecnológica, monitoria, tutoria, intercâmbios nacionais e internacionais, estágios não obrigatórios remunerados, no movimento estudantil, em eventos científico e em grupos de estudo/pesquisa.

A UFMT e o curso de Nutrição realizam atividades destinadas aos ingressantes da universidade na primeira semana de cada semestre como forma de acolhimento do estudante. No primeiro semestre do curso de Nutrição será ofertada a disciplina “Introdução à Educação Superior”, proposta como uma AEC, que tem o objetivo de apresentar o ensino superior e a UFMT aos estudantes da educação básica da rede pública, prioritariamente. Como parte das atividades realizadas, discute-se, entre outras questões, o papel social da universidade, as políticas que contribuem para a permanência dos discentes na instituição, as atividades desenvolvidas pela universidade, e as políticas que possibilitam o acesso à universidade.

1.2.7 TIC no processo de ensino-aprendizagem

As tecnologias de informações e de comunicação (TIC) são amplamente utilizadas pela UFMT, especialmente para a administração da vida acadêmica e suporte para disponibilização de material didático-pedagógico. O Portal Acadêmico permite ao discente ter acesso aos seus processos acadêmicos, ao atendimento virtual, à consulta de notas, além de outras opções. Também é disponibilizado aos professores, que serve de suporte para as atividades dos cursos presenciais, permitindo a disponibilização do plano de ensino, material de apoio didático-pedagógico, realização de fórum de discussões e outras atividades assíncronas, além do recebimento de atividades avaliativas. Os professores do curso foram capacitados pela instituição para a utilização desses recursos.

1.2.8 Integração com as redes públicas de ensino

O Curso de Graduação em Nutrição da UFMT integra-se às redes públicas municipal e estadual de ensino por meio da realização de aulas práticas de disciplinas obrigatórias do currículo e de atividades dos estágios supervisionados. As ações desenvolvidas nas unidades escolares envolvem a realização de avaliação nutricional e de educação alimentar e nutricional de discentes, docentes e técnicos em nutrição escolar; a apresentação da UFMT aos discentes do ensino médio, avaliação de cardápios, testes de aceitabilidade, entre outros.

Outra forma de integração do curso de graduação em Nutrição com as redes públicas de ensino é a realização de projetos de pesquisa e extensão nas escolas. Desde 2019, os currículos da educação básica do país passaram a incluir a educação alimentar e nutricional nas disciplinas de ciências e biologia.

Neste sentido, destaca-se o projeto “Programa Nacional de Alimentação Escolar: contribuições para o fortalecimento do controle social e para o aprimoramento da sua

execução”, desenvolvido em parceria com a CGU/MT, que procurou monitorar a disponibilidade e a qualidade da alimentação escolar oferecida nas escolas da rede pública estadual de ensino localizadas em Cuiabá e Várzea Grande. Ademais, o curso encabeçou o processo de habilitação da UFMT como CECANE, que esteve atuante ao longo do ano de 2016, e realizou a formação de 99 membros do Conselho de Alimentação Escolar de 57 Entidades Executoras do estado e 95 nutricionistas de 79 Entidades Executoras, além de prestar assessoria técnica a 14 municípios mato-grossenses.

1.2.9 Integração com o sistema local e regional de saúde (SUS)

O estado de Mato Grosso possui 141 municípios, divididos, para fins de organização no Sistema Único de Saúde, em 16 regiões de saúde. Essa divisão respeita a continuidade geográfica entre os municípios e sua identidade sociocultural, além de aspectos importantes no que se refere à gestão e organização do SUS (SES-MT, 2017). A região da Baixada Cuiabana é composta por 11 municípios, representando a maior densidade demográfica (30% da população do estado), por incluir a capital, Cuiabá, e o segundo município mais populoso – Várzea Grande (IBGE, 2016). Outros 9 municípios fazem parte da Baixada Cuiabana, são eles: Acorizal, Barão de Melgaço, Chapada dos Guimarães, Jangada, Nossa Senhora do Livramento, Nova Brasilândia, Planalto da Serra, Poconé e Santo Antônio do Leverger (SES-MT, 2017).

Segundo estimativas do IBGE, em 2012 a população da Baixada Cuiabana somava 928.011 habitantes, sendo 16,0% (149.097) de 11 a 19 anos de idade, 58,6% (543.675) de 20 a 59 anos de idade e 8,3% (76972) com 60 anos ou mais de idade (IBGE, 2010). A cobertura de Estratégia Saúde da Família na Região em 2014 foi estimada em 63,0%, com destaque para Cuiabá e Várzea Grande que são os únicos dois municípios com cobertura abaixo de 50%, sendo 38,5% e 18,9%, respectivamente (SES, 2015).

Neste contexto, desde a implementação do PPC 2011 o curso tem fortalecido suas relações com as Secretarias Municipais de Saúde e Secretaria de Estado da Saúde de Mato Grosso, de modo a possibilitar a vivência do estudante no SUS. Implantada e constituída em 23 de julho de 2009 pela Comissão Intergestora Bipartite - CIB, a Comissão de Integração de Ensino e Serviço do Estado de Mato Grosso - CIES vem se consolidando como parte da Política de Educação Permanente em Saúde, com ênfase na regionalização, com participação de órgãos governamentais e profissionais de saúde, com participação ativa do curso de Nutrição.

Cabe destacar que a UFMT, com destaque à FANUT, tem firmado com a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso um acordo de cooperação, que objetiva a mútua colaboração

para fins de habilitação na área da saúde, incluindo educação permanente e desenvolvimento científico (nº 020/FUFMT/2022). E, no que tange os objetivos de refletir sobre a formação e atuação do profissional da saúde e a relação entre as funções da universidade pública, baseada em seu tripé ensino, pesquisa e extensão, e seus diálogos para com o SUS, encontra-se a ordenação da formação de recursos humanos na área de saúde e o incremento, em sua área de atuação, do desenvolvimento científico e tecnológico.

A Lei nº 8080/1990 reconhece em seu Artigo 14 que estabelece que o dever da criação de Comissões Permanentes de Integração entre os Serviços de Saúde e as instituições de ensino profissional e superior, com a finalidade de propor prioridades, métodos e estratégias para a formação e educação continuada dos recursos humanos do SUS, assim como em relação à pesquisa e à cooperação técnica entre essas instituições. Desse modo, os serviços públicos que integram o SUS constituem campo de prática para ensino e pesquisa, mediante normas específicas, elaboradas conjuntamente com o sistema educacional.

São pontos da rede de atenção importantes para a formação para o SUS do nutricionista: as unidades básicas de saúde, os ambulatórios de especialidades, as coordenações de gestão da Política Nacional de Alimentação e Nutrição nos âmbitos municipais e estadual, assim como os programas vinculados às diversas políticas de saúde nas quais a temática da alimentação é tema transversal.

1.2.10 Atividades práticas de ensino para áreas da saúde

No âmbito da saúde, o Decreto nº 7.508/2011 estabelece a organização do SUS em Regiões de Saúde, sendo estas instituídas pelo Estado em articulação com os seus municípios, representando o espaço privilegiado da gestão compartilhada da rede de ações e serviços de saúde. As regiões de saúde são então reconhecidas como o espaço geográfico contínuo constituído com a finalidade de integrar a organização, o planejamento e a execução de ações e serviços. Desta forma, busca-se garantir o acesso resolutivo e de qualidade à rede de atenção à saúde, constituída por ações e serviços de atenção primária, vigilância à saúde, atenção psicossocial, urgência e emergência e atenção ambulatorial especializada e hospitalar. As atividades práticas aproximam os discentes dos usuários, de seu território e de sua rede de apoio, propiciando um olhar ampliado, implicado e inclusivo.

Pela localização do curso de Nutrição da UFMT no município de Cuiabá, as atividades práticas vinculadas ao Sistema Único de Saúde concentram-se nos municípios da Baixada Cuiabana, em especial Cuiabá, também por ser esse o município sede da Secretaria de Estado

da Saúde de Mato Grosso e do Escritório Regional de Saúde da Baixada Cuiabana, onde também a inserção de nutricionistas em diversos pontos da rede facilita a integração ensino-serviço.

Todavia, a rede municipal e estadual atendem também os cursos de graduação em Nutrição da rede privada, limitando em grande medida a inserção dos estudantes nesses espaços. Com as medidas de biossegurança implementadas como consequência da pandemia de COVID-19, também houve redução do número de estudantes recebidos nesses ambientes, o que obrigou o curso a recorrer a novos espaços, fora do SUS, especialmente nas atividades do estágio supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva.

Além do estágio supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva, são desenvolvidos na rede pública de saúde projetos de extensão, visitas técnicas e projetos de pesquisa, que contribuem para a formação alicerçada nos princípios do Sistema Único de Saúde e das políticas públicas no campo da alimentação e nutrição.

1.2.11 Relação com a pós-graduação

A Faculdade de Nutrição, ao longo de sua criação, vem ampliando suas atividades de ensino, pesquisa e extensão permitindo maior participação e interação dos discentes de graduação e pós-graduação. Deste modo, o Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentos e Metabolismo tem se integrado ao Curso de graduação em Nutrição não apenas pela oferta de disciplinas regulares e da obrigatoriedade aos mestrandos de realizarem Estágio de Docência em disciplinas da graduação, mas também pelo desenvolvimento de projetos de pesquisa e orientação de iniciação científica, além da realização de ações de extensão e atividades complementares. Assim, o curso de Mestrado, vinculado à Faculdade de Nutrição e à Coordenação de Programas de Pós-Graduação da Universidade Federal de Mato Grosso, tem propiciado a articulação do ensino e oferecido ao discente de graduação em Nutrição a oportunidade de ingressar na área de pesquisa em Nutrição.

Cabe reforçar que há parceria e acordo firmado de cooperação entre os cursos de Graduação e Mestrado com a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso. Ao falar em contribuição significativa para a inovação em saúde do país, através de projetos de pesquisa, é fundamental considerar o diálogo e a parceria entre a academia e o serviço, na perspectiva de identificar as demandas prioritárias, superar as dificuldades e melhorar as condições de saúde da população.

1.2.12 Iniciação à pesquisa

O PDI 2019- 2023, no item que trata das Políticas de Pesquisa, determina que seja papel da Universidade, comprometida com a qualidade acadêmica, promover a formação de pesquisadores e garantir as condições para o desenvolvimento da pesquisa e da inovação voltadas ao desenvolvimento social, econômico e cultural da região. As políticas de pesquisa e de inovação da UFMT alinham-se às especificidades regionais, e igualmente objetivam sua inserção nos cenários nacional e internacional.

No contexto da graduação, a participação dos discentes nos Programas de Iniciação Científica além de propiciar o acesso ao conhecimento científico e contribuir para suscitar o interesse por ciência, agrega conhecimento, desperta o interesse em sala de aula, proporciona uma visão mais abrangente do curso, amplia a formação acadêmica e o conhecimento de uma área profissional, desenvolve as capacidades de argumentação, abstração, criação de problemas e do raciocínio crítico. O desenvolvimento desses atributos contribui para a formação de pesquisadores e docentes e favorece a prática profissional daqueles que não seguem a carreira acadêmica.

1.2.13 Extensão

Considerando o princípio da indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão, previsto no art. 207 da Constituição Federal de 1988; bem como a concepção de currículo estabelecida na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei Federal nº 9.364/1996), que em seu Artigo 43 determina que a extensão deve ser prevista no Projeto Pedagógico do curso; ainda a Meta 12.7 do Plano Nacional de Educação de 2014/2024 (Lei Federal nº 13.005/2014), que determina assegurar, no mínimo, 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando sua ação, prioritariamente, para áreas de grande pertinência social.

Considerando, ainda, o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFMT (2019-2023), que em seu item 5.6 - Objetivos e Metas, consta o atendimento dos 10% (dez por cento) de carga horária total dos cursos de graduação em forma de extensão universitária, e afirma que a Extensão possibilita o fortalecimento e a relação da teoria com a prática, enriquece o conhecimento produzido e sua socialização, tendo em conta os diversos saberes existentes, a diversidade cultural, a pluralidade de ideias, a ética e a democracia.

A implementação da extensão na formação acadêmica, supõe uma concepção de profissionalização que vai além do saber técnico e científico, mas que incorpora uma formação de caráter também humanista, primando pela formação cidadã, cultural,

filosófica, socioambiental, empreendedora e socialmente comprometida com os princípios do desenvolvimento sustentável e de enfrentamento das desigualdades sociais. O fomento à melhoria da qualidade do Ensino e da Pesquisa, através da extensão, se manifesta na crescente participação da comunidade, interna e externa, em ações de extensão.

Considerando, ainda, a Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/20, a Universidade Federal de Mato Grosso, por meio da Resolução Consepe UFMT nº 188, de 28 de outubro de 2021, veio regulamentar a inclusão e o registro das Ações de Extensão para fins de Creditação (AEC) como componentes curriculares dos cursos de graduação e pós-graduação da UFMT.

A partir dessa resolução, as atividades de extensão curricularizadas passaram a ser chamadas de Ações de Extensão para fins de Creditação (AEC); e devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos.

As **Ações de Extensão para Fins de Creditação – AEC** compõem a matriz curricular do curso de graduação em Nutrição, envolvendo diretamente as comunidades externas, atendendo às diretrizes da Resolução Consepe nº 188/2021. As 400h, correspondentes aos 10% da Carga horária total do Curso, estão distribuídas nos componentes curriculares, conforme Regulamento de Extensão, e serão cumpridas com a oferta das disciplinas dispostas abaixo:

- Introdução à Educação Superior – carga horária 32 horas (primeiro semestre)
- Atividade de Extensão Creditada I - carga horária 48 horas (quinto semestre)
- Atividade de Extensão Creditada II - carga horária 80 horas (sexto semestre)
- Atividade de Extensão Creditada III - carga horária 80 horas (sétimo semestre)
- Atividade de Extensão Creditada IV - carga horária 80 horas (oitavo semestre)
- Atividade de Extensão Creditada V - carga horária 80 horas (nono semestre)

O discente irá matricular-se nas disciplinas AEC e, ao final de cada semestre, cumprindo os requisitos estabelecidos pelo plano de ensino, como registro de frequência, avaliação do desenvolvimento nas atividades e registro de nota, ocorrerá o registro da carga horária e créditos obtidos no semestre. A certificação da carga horária das AEC realizadas deverá ser emitida pelas unidades responsáveis pela Extensão Universitária.

O registro das atividades de extensão curricular no histórico escolar do discente, após avaliação do colegiado de curso de graduação em Nutrição, ocorrerá conforme disposto no Artigo 10 da Resolução CONSEPE N.188/2021. Por fim, a solicitação de registro das AECs deve ocorrer somente quando o discente, que faz parte da equipe executora, tiver finalizado

esse componente curricular tendo, portanto, cumprido a carga horária mínima estabelecida para a integralização do curso.

Para realização dos projetos de extensão serão realizados diálogos com gestores municipais e estadual, sociedade civil organizada e movimentos sociais para levantamento e articulação das atividades que poderão ser desenvolvidas pelo curso. Além disso, poderá ser necessário auxílio aos estudantes para deslocamento e alimentação e para o desenvolvimento das atividades da extensão. Na ausência de recursos necessários para o desenvolvimento das atividades de extensão, as mesmas serão adaptadas, conforme material disponível.

1.2.14 Avaliação de ensino e aprendizagem

A avaliação da aprendizagem dentro da concepção pedagógica assumida no novo projeto, baseada na aprendizagem significativa e que dialoga com a realidade social que enfrenta o país, assume um caráter processual, diagnóstica, formativa e somativa para a inclusão, autonomia, diálogo e reflexão coletiva na busca dos problemas identificados. Desta forma, o ato de avaliar não se encerra na configuração do valor a ela atribuído, ela abrange a coleta, análise e síntese de dados, que configuram o objeto da avaliação, acrescentado de uma atribuição de valor ou qualidade, que se processa a partir da comparação da configuração do objeto avaliado. A avaliação não se limita a verificar, mas a partir dessa, a assumir uma atitude no sentido de modificar a situação verificada.

Compreende-se a avaliação da aprendizagem como toda prática de avaliação contínua a fim de ajustar o processo de ensino-aprendizagem, melhorando as aprendizagens em curso e podendo resultar em mudanças de metodologia de trabalhos. Adota-se a noção de que avaliação é uma atividade que envolve uma série de ações sistemáticas que são desencadeadas visando certos resultados, compreendendo o processo. E que, como tal, com a conclusão do ensino-aprendizado vivenciado, deve-se verificar se os objetivos estão sendo de fato alcançados. Deste modo, o foco da avaliação deve ser a construção do conhecimento e não o acúmulo de conteúdos formais.

A avaliação da aprendizagem do estudante deve versar sobre os objetivos e conteúdos propostos no plano de ensino do componente curricular que, por sua vez, deve considerar a concepção de avaliação de aprendizagem aqui definida. Ademais, os tipos de instrumentos e formas de avaliação a serem utilizados e os critérios das atividades avaliativas devem estar descritos no Plano de Ensino do componente curricular, que será apresentado aos discentes no primeiro dia letivo do componente curricular para posterior homologação. Compete ao docente

determinar e informar, no início do período letivo, a quantidade de atividades avaliativas do componente curricular, os períodos ou datas em que devem ser realizadas. Caso haja alterações nos critérios e/ou instrumentos avaliativos especificados no plano de ensino do componente curricular, o(a) docente deve encaminhá-las para ciência imediata do coordenador do curso via processo, para posterior análise e aprovação pelo Colegiado de Curso. Nos casos de estágios supervisionados, trabalhos de curso e internatos, a avaliação de aprendizagem deverá obedecer às normas especificadas em regulamento contido no Projeto Pedagógico do Curso.

Os critérios de avaliação e procedimentos operacionais devem estar de acordo com a Resolução Consepe nº 63, de 24 de setembro de 2018, que dispõe sobre o Regulamento da Avaliação da Aprendizagem nos cursos de graduação; e com a Resolução Consepe nº 26, de 25 de março de 2019, que dispõe sobre alteração na Resolução Consepe n.º 63/2018. O resultado final de um componente curricular será composto da frequência e nota final. Considerando o artigo 17 em seu parágrafo único, da supracitada resolução 63/2018, o curso adotará Prova Final. Será considerado aprovado o discente, com frequência mínima de 75% da carga horária do componente curricular e nota: igual ou superior a 7,00 (sete), resultante da média das avaliações do período letivo ou igual ou superior a 5,0 (cinco), resultante da média entre a nota da Prova Final e a média avaliações do período letivo. Não há abono de faltas, sendo adotado o regime de atividades domiciliares nos casos previstos em lei.

1.2.15 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica

O corpo docente do curso de Nutrição participa ativamente das atividades de ensino, pesquisa e extensão tanto na graduação quanto na pós-graduação, com parcerias de IES e grupos de pesquisa nacionais e internacionais, resultando em número expressivo de produções. O levantamento das produções docente, identificou que os docentes do curso possuem produção nos últimos três anos, com publicação de mais de 150 artigos, em revistas científicas nacionais e internacionais, 36 capítulos de livros e livros, participam ou lideram projetos de extensão e projetos de pesquisa e estão vinculados a inúmeros grupos de pesquisa nas mais diferentes unidades acadêmicas. Os docentes também possuem produções como palestras, entrevistas e patentes. No Quadro 5 consta o endereço eletrônico do currículo lattes de cada docente.

Quadro 5. Endereço eletrônico do currículo Lattes dos docentes do Departamento de Alimentos e Nutrição que ministram aula no curso de Nutrição.

Nome do docente	Endereço eletrônico do currículo <i>Lattes</i>
Ana Carolina Pinheiro Volp	http://lattes.cnpq.br/3309787106052148

Ana Paula Aparecida Pereira	http://lattes.cnpq.br/8680882222557410
Andrea Pissatto Peres	http://lattes.cnpq.br/5750303596221266
Andressa Menegaz	http://lattes.cnpq.br/8086300823314879
Bartira Mendes Gorgulho	http://lattes.cnpq.br/5452652233563384
Bruna Teles Soares Beserra	http://lattes.cnpq.br/8330728627066561
Claudia Puerari	http://lattes.cnpq.br/9525655643032153
Damiana Diniz Rosa	http://lattes.cnpq.br/1145163296557852
Diana Borges Dock Nascimento	http://lattes.cnpq.br/9831021975900855
Emanuele Batistela dos Santos	http://lattes.cnpq.br/4409580779612376
Gabriela Dalcin Durante	http://lattes.cnpq.br/7896465656705309
Giselle de Lima Paixão e Silva	http://lattes.cnpq.br/6671024567886116
Jorge Luís Rodríguez Pérez	http://lattes.cnpq.br/8474761623192387
Letícia Guimarães Perdomo Nascimento	http://lattes.cnpq.br/8070231728247544
Lorena Barbosa Fonseca	http://lattes.cnpq.br/2242624889302505
Márcia Gonçalves Ferreira	http://lattes.cnpq.br/0079038801659875
Márcia Queiroz Latorraca	http://lattes.cnpq.br/9144397057187300
Maressa Caldeira Morzelle	http://lattes.cnpq.br/8599134634537313
Mariane Alves Silva	http://lattes.cnpq.br/6880109934573946
Marise Auxiliadora de Barros Reis	http://lattes.cnpq.br/0243246676385123
Naoel Hassan Feres	http://lattes.cnpq.br/4661473270055972
Neuza Cristina Gomes da Costa	http://lattes.cnpq.br/5973998140164503
Patrícia Simone Nogueira	http://lattes.cnpq.br/9622576279299296
Paulo Afonso Rossignoli	http://lattes.cnpq.br/3252025214949916
Paulo Rogério Melo Rodrigues	http://lattes.cnpq.br/8070997837263065
Priscila Berti Zanella	http://lattes.cnpq.br/8414466315122229
Silvia Regina de Lima Reis	http://lattes.cnpq.br/9884016979994711
Tarsis de Mattos Maia	http://lattes.cnpq.br/3188580830416168
Tatiana Bering	http://lattes.cnpq.br/4778607624468241
Vanessa Cristina Arantes	http://lattes.cnpq.br/2841235947648623

Fonte: Comissão de redação do PPC.

1.2.16 Aula de campo

As aulas de campo do curso de Nutrição ocorrerão nas disciplinas de Avaliação Nutricional II, Educação Alimentar e Nutricional, Gestão de Unidades de Alimentação I, II e III, História e Cultura da Alimentação e Nutrição, Higiene e Segurança dos Alimentos, Tecnologia de Alimentos, conforme carga horária estabelecida na matriz curricular. As aulas de campo seguirão as normativas estabelecidas no protocolo de segurança de aula de campo (APÊNDICE H).

1.2.17 Quebra ou dispensa de pré-requisitos

Os pré-requisitos e co-requisitos são importantes, pois, tratam de conhecimentos indispensáveis para a compreensão e o desempenho das competências nos componentes curriculares correspondentes. No entanto, conforme preconiza a Resolução Consepe n.º 104, de 26 de agosto de 2013, será possível ao discente solicitar quebra ou dispensa de requisitos, conforme estabelece o regulamento (APÊNDICE K).

1.2.18 Extraordinário aproveitamento de estudos

O extraordinário aproveitamento de estudos tem por objetivo promover o aproveitamento da experiência vivida pelo discente fora do ambiente acadêmico, e se dará no curso de Nutrição, conforme prevê a Resolução Consepe nº 44, de 24 de maio de 2010, bem como pelo regulamento de extraordinário aproveitamento de estudos (APÊNDICE M).

2 CORPO DOCENTE E ADMINISTRATIVO

2.1 Corpo docente

O curso de Graduação em Nutrição é constituído principalmente por docentes do Departamento de Alimentos e Nutrição, que ministram a maior quantidade de disciplinas.

O corpo docente efetivo do Departamento de Alimentos e Nutrição, que atende o curso de Nutrição, é composto por 28 docentes efetivos, sendo que 21 professores (75%) possuem título de doutor e 7 professores (25%) possuem título de mestre. Todos os professores efetivos atuam em regime de dedicação exclusiva. Deste total, 6 docentes estão atualmente afastados por motivos diversos (tratamento de saúde, para qualificação - doutorado, para acompanhamento de cônjuge, etc), e os seus encargos são assumidos por professores substitutos. Uma visão geral dos docentes efetivos lotados no Departamento de Alimentos e Nutrição, para o curso de Nutrição, é mostrada no Quadro 6, seção 2.1.1.

Existem ainda 4 vagas em aberto para docentes efetivos com dedicação exclusiva, às quais estão em processo de preenchimento por meio de concurso público, cujo requisito para candidatura é ser nutricionista e ter posse de título de doutorado.

Atualmente, o curso de Graduação em Nutrição conta ainda com 9 professores substitutos com carga horária de 40h lotados no Departamento de Alimentos e Nutrição.

Além do próprio Departamento de Alimentos e Nutrição, as disciplinas obrigatórias do curso são ministradas por docentes de outros departamentos da Universidade Federal de Mato Grosso: Departamento de Saúde Coletiva (3 docentes), Departamento de Ciências Básicas em Saúde (7 docentes), Departamento de Química (2 docentes) e Departamento de Psicologia (1 docente).

2.1.1 Quadro descritivo do corpo docente

Quadro 6. Titulação, área de formação, regime de trabalho, unidade acadêmica de origem, experiência profissional no mundo do trabalho e experiência no exercício da docência no ensino superior do corpo docente.

	Nome	Titulação	Área de Formação (Graduação)	Regime de Trabalho	Unidade Acadêmica de Origem	Experiência profissional no mundo do trabalho	Experiência no exercício da docência superior
	Ana Carolina Pinheiro Volp	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	6 anos	18 anos
	Ana Paula Aparecida Pereira	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	03 anos	3 anos
	Andrea Pissatto Peres	Mestrado	Nutrição	40h DE	DAN	26 anos	17 anos
	Andressa Menegaz	Mestrado	Nutrição	40h DE	DAN	15 anos	11 anos
	Bartira Mendes Gorgulho	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	05 anos	05 anos
	Bruna Teles Soares Bezerra	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	09 anos	09 anos
	Cláudia Puerari	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	22 anos	17 anos
	Damiana Diniz Rosa	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	07 anos	05 anos
	Diana Borges Dock Nascimento	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	31 anos	30 anos
	Emanuele Batistela dos Santos	Mestrado	Nutrição	40h DE	DAN	10 anos	10 anos
	Gabriela Dalcin Durante	Mestrado	Nutrição	40h DE	DAN	12 anos	6 anos
	Giselle de Lima Paixão e Silva	Doutorado	Engenharia de Alimentos	40h DE	DAN	10 anos	17 anos
	Jorge Luís Rodríguez Pérez	Doutorado	Pedagogia, Química e Engenharia Civil	40h DE	DAN	48 anos	43 anos

	Nome	Titulação	Área de Formação (Graduação)	Regime de Trabalho	Unidade Acadêmica de Origem	Experiência profissional no mundo do trabalho	Experiência no exercício da docência superior
	Letícia Guimarães Perdomo Nascimento	Mestrado	Nutrição	40h DE	DAN	12 anos	10 anos
	Lorena Barbosa Fonseca	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	14 anos	14 anos
	Márcia Gonçalves Ferreira	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	38 anos	38 anos
	Márcia Queiroz Latorraca	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	40 anos	36 anos
	Maressa Caldeira Morzelle	Doutorado	Engenharia de Alimentos	40h DE	DAN	05 anos	05 anos
	Mariane Alves Silva	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	05 anos	02 anos
	Marise Auxiliadora de Barros Reis	Doutorado	Biologia	40h DE	DAN	40 anos	17 anos
	Naoel Hassan Feres	Mestrado	Nutrição	40h DE	DAN	26 anos	17 anos
	Patrícia Simone Nogueira	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	14 anos	09 anos
	Paulo Afonso Rossignoli	Doutorado	Ciências Biológicas	40h DE	DAN	55 anos	43 anos
	Paulo Rogério Melo Rodrigues	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	07 anos	07 anos
	Priscila Berti Zanella	Doutorado	Nutrição	40 DE	DAN	09 anos	03 anos
	Silvia Regina de Lima Reis	Mestrado	Nutrição	40h DE	DAN	15 anos	10 anos
	Tarsis de Mattos Maia	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	14 anos	14 anos
	Tatiana Bering	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	11 anos	07 anos
	Vanessa Cristina Arantes	Doutorado	Nutrição	40h DE	DAN	23 anos	23 anos

Fonte: Comissão de organização e redação do PPP;

Legenda: DAN: Departamento de Alimentos e Nutrição.

2.1.2 Plano de qualificação docente

O plano de qualificação docente na UFMT é disciplinado pela Resolução Consepe N° 83, de 25 de julho de 2016. Os afastamentos para capacitação, além de serem disciplinados pela resolução citada, também seguem as normas e regulamentações do Ministério da Educação. Os docentes efetivos do curso são motivados a qualificarem-se com prioridade às áreas nas quais existam necessidade de melhoria, manutenção e criação de cursos de Pós-graduação *stricto sensu* na Instituição, por meio do ingresso em qualificação *stricto sensu* e pós-doutoral. Atualmente o curso tem 6 docentes com titulação de mestres com doutorado já em andamento, e os demais estão incluídos no plano de qualificação docente. Além disso, os docentes doutores são incentivados a realizarem estágio pós-doutoral, tendo uma docente retornado recentemente de afastamento para pós-doutoramento. As licenças e afastamentos para ações de desenvolvimento de pessoas são concedidas de acordo com a legislação vigente.

2.2 Corpo técnico-administrativo

O corpo técnico-administrativo do Departamento de Alimentos e Nutrição desenvolve atividades de apoio às aulas práticas de laboratórios, apoio nas atividades de pesquisa e extensão e apoio nas atividades administrativas da coordenação de ensino e do departamento.

Atualmente, o Departamento de Alimentos e Nutrição conta com 17 servidores técnico-administrativos, que atendem às demandas tanto do curso de Nutrição quanto de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Destes, uma servidora está em afastamento para tratar de assuntos particulares. O Quadro 7, na seção 2.2.1, apresenta o corpo técnico-administrativo do Departamento de Alimentos e Nutrição.

2.2.1 Quadro descritivo do corpo técnico-administrativo

Quadro 7. Área de atuação, titulação, regime de trabalho e unidade acadêmica de origem do corpo técnico-administrativo.

	Técnico	Área de atuação	Titulação	Regime de trabalho	Unidade acadêmica de origem
1	Adelino da Cunha Neto	Técnico de Laboratório	Nutricionista/Doutor em Higiene veterinária e processamento de produtos de origem animal.	40h	DAN
2	Celso Roberto Afonso	Auxiliar de Laboratório	Graduado em Administração/Especialista em Gestão Pública.	40h	DAN
3	Daniele Alves da Cruz	Assistente em administração	Especialista em Gestão Pública.	40h	DAN
4	Geriel Araujo Lemes	Técnico de Laboratório	Graduado em Ciências e Tecnologia de Alimentos, Mestre em Tecnologia de Alimentos.	40h	DAN
5	Edemil Arruda de Jesus	Técnico de Laboratório	Graduado em Gestão de Pessoas.	40h	DAN
6	Elza Maria Botelho de Lara Campos Thompson	Técnico de Laboratório/Química	Graduada em Química Licenciatura.	40h	DAN
7	Fernanda Arpini Souza	Técnico de Laboratório	Graduada em Tecnologia em Laticínios/ mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos	40h	DAN
8	Fernanda Kleber Curtarelli	Técnico em Secretariado	Mestre em Estudos de Cultura Contemporânea	40h	DAN
9	Inaira Sofia Brito Teixeira	Assistente em administração	Graduada em Geologia/Especialista em Gestão Pública.	30h	DAN
10	Luciane Laura Godoy Leite França	Assistente em administração	Graduada em Jornalismo e Psicologia.	30h	DAN
11	Manoel Marcindo de Amorim	Servente de Limpeza	Ensino Médio.	40h	DAN
12	Marcio Gonçalo de Lima	Técnico de Laboratório	Graduado em Agronomia/Doutor em Ciências do Consumo Alimentar e Nutrição.	40h	DAN

	Técnico	Área de atuação	Titulação	Regime de trabalho	Unidade acadêmica de origem
13	Maria Aparecida Pereira Sandes	Cozinheira	Ensino Médio.	40h	DAN
14	Maria Salomé da Cruz Moraes	Cozinheira	Graduada em Recursos Humanos/Especialista em Gestão Pública.	40h	DAN
15	Roberta Mendonça	Técnico de Laboratório/Nutricionista	Graduação em Nutrição	40h	DAN
16	Rafaela Oliveira Barão de Brito	Assistente em administração	Graduada em Medicina Veterinária/Especialista em Gestão Pública.	40h	DAN
17	Silvio Santos Cardoso	Assistente em administração	Graduado em Economia.	40h	DAN

Fonte: Comissão de redação do PPC

Legenda: DAN: Departamento de Alimentos e Nutrição

2.2.2 Plano de qualificação do corpo técnico-administrativo

O Plano Anual de Qualificação *Stricto Sensu* dos servidores técnicos administrativos da UFMT é disciplinado pela Resolução CONSUNI nº 04, de 26 de março de 2014. O plano de qualificação será realizado anualmente, sendo os servidores técnicos administrativos motivados a realizarem qualificação de modo a contribuir para o desenvolvimento da força de trabalho da UFMT com as competências necessárias para atender às demandas do Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, observando as necessidades setoriais para o alcance dos objetivos institucionais. As licenças e afastamentos para ações de desenvolvimento de pessoas são concedidas de acordo com a legislação vigente.

Atualmente, dois servidores técnicos administrativos estão realizando qualificação, um a nível de mestrado e outro, doutorado.

3 INFRAESTRUTURA

3.1 Salas de aula e apoio

3.1.1 Salas de trabalho para professores em tempo integral

O Curso de Graduação em Nutrição está localizado na Faculdade de Nutrição, distribuído entre os blocos A (antigo Centro de Ciências Básicas em Saúde - CCBS I) e B.

Os docentes do curso, sejam com regime de trabalho de 40h ou dedicação exclusiva, contam com 14 salas de trabalho, que acomodam de 2 a 4 docentes por ambiente, e em sua maioria possibilitam o atendimento discente individualizado. As salas estão equipadas com condicionadores de ar, móveis e computadores. Muitos docentes têm utilizado seus equipamentos pessoais no desenvolvimento de suas atividades docentes.

3.1.2 Sala de trabalho para coordenação de curso

A Coordenação de curso conta com uma sala, localizada no bloco A da FANUT, 1º piso, de fácil acesso aos discentes e docentes e tem espaço adequado para atendimento individual e em pequenos grupos. A coordenação de curso conta com uma técnica administrativa que faz apoio no atendimento a discentes e docentes, e presta auxílio na gestão do curso de modo geral.

3.1.3 Salas de aula

Para atendimento às aulas, há necessidade de disponibilização de 08 salas de aula. No Bloco A da FANUT existem 05 salas numeradas de 43 a 47, com capacidade para 40 carteiras, e estão equipadas com aparelho de multimídia, condicionadores de ar, mesa e cadeira para docente. A sala 47 é de uso prioritário do programa de pós-graduação, no entanto também é utilizada pelo curso de graduação. Nas salas 43 a 46 estão disponíveis armários para guarda de pertences dos discentes.

O curso de Nutrição também faz uso de salas de aula do Bloco Didático I (BDI). Estas salas não são equipadas com aparelhos de multimídia e computadores, sendo necessário que o docente faça o deslocamento de equipamentos de multimídia até o BDI para ministração das aulas. Essa situação se estende a todos os cursos da UFMT que fazem uso dos blocos didáticos. Os prédios possuem elevadores e banheiro para pessoas com deficiência.

3.1.4 Ambientes de convivência

Na Faculdade de Nutrição existem duas salas de convivência destinada aos servidores, sendo uma no bloco A e outra no Bloco B. A sala do bloco A fica localizada ao lado da copa, no primeiro piso. E a sala do Bloco B fica no primeiro piso e é integrada à copa.

Aos discentes, foi disponibilizado um ambiente no segundo piso do bloco A da FANUT, que conta com uma copa e mesas para refeições, além de sanitários e bebedouro. O espaço é de uso coletivo com os discentes do curso de Medicina, Nutrição e Ciência e Tecnologia de Alimentos. O espaço foi reformado em conjunto com as direções das Faculdade de Nutrição e Medicina.

3.1.5 Sala do centro acadêmico

O Centro Acadêmico de Nutrição Tereza Rios, CANUT, tem a sala localizada no primeiro piso do bloco A. Possui condicionador de ar e os discentes vêm se organizando para aquisição de equipamentos para o local.

3.2 Laboratórios

3.2.1 Acesso dos discentes a equipamentos de informática

Para realização de aulas, os docentes se utilizam do laboratório de informática do programa de pós-graduação, ou fazem empréstimo de laboratório de informática em outra unidade acadêmica. Os discentes utilizam o laboratório de informática disponível na Biblioteca Central da UFMT.

3.2.2 Laboratórios didáticos e de habilidades

Os laboratórios didáticos e de habilidades têm como objetivo possibilitar a prática e o desenvolvimento de habilidade nas diversas dimensões disciplinares, reforçando o aprendizado teórico visto em sala de aula. Complementam de forma relevante a sistemática de ensino e aprendizagem das disciplinas do curso de Nutrição, oferecendo aos discentes da graduação em Nutrição e demais cursos a ampliação dos conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas.

3.2.2.1 Laboratório de Avaliação Biológica de Alimentos I e II (LABA)

Localizado no Bloco A, no andar térreo. São realizadas aulas demonstrativas e práticas. As principais atividades realizadas nos laboratórios são preparo de dietas experimentais de acordo com a AIN93-G, manuseio frequente dos animais de experimentação (ratos), realização

de Teste de Tolerância a glicose (GTT) e insulina (ITT), eutanásia dos animais de experimentação para coleta de sangue e dos tecidos, extração de RNA, determinação da transcrição de RNA mensageiro e genotipagem e utilização da incubadora de CO₂ para o cultivo de células. O laboratório é dividido em: LABA 1 contendo: recepção com internet e computadores; Sala de Preparo de Dietas com Estufa de secagem, Masseur Basculante, Microondas e Freezer; Sala de experimentação para sacrifícios e coletas de tecidos e sangues com centrífugas, microscópios, lupas, agitadores, pipetas automáticas e guilhotinas; Sala com capela e banho maria; Sala dos aparelhos de leituras com analisador bioquímico e espectrofotômetro, Sala de tratamento dos animais de experimentação (ratos) com espaço para higienização de gaiolas e bebedouros, ar condicionado e sistema de exaustão. O LABA 2 contém: Sala Fria com 2 Ultra Freezers -86°C, freezer, geladeira e máquina de gelo em escama; Sala de Extração de DNA e RNA com PCR em Tempo Real, Termociclador, Cabine de Segurança Biológica, Semi-Dry e pipetas automáticas; Sala de Cultura de Células com Incubadora de CO₂, Capela de Fluxo Laminar e Sistema de Ultra Purificação de Água; Sala de Experimentação para Sacrifícios e Coletas de tecidos e sangues e 2 salas para o tratamento de animais de experimentação (ratos/camundongos) com espaço para higienização de gaiolas e bebedouros, ar condicionado e sistema de exaustão.

O laboratório comporta até 30 alunos em aulas e atende discentes de Trabalho de Graduação (TG) e pós-graduação PPGNAM.

3.2.2.2 Laboratório de Bromatologia

Localizado no Bloco A, segundo andar - sala 115. São realizadas aulas demonstrativas e práticas com o objetivo primordial de se apropriar de técnicas de análises físico-química de alimentos e avaliação da composição centesimal (minerais, proteína total, lipídeos total, umidade) do ensino de graduação e pós-graduação, além de atividades de pesquisa e extensão. O laboratório é equipado com bloco digestor de proteína, balanças semi-analíticas, banho-maria, centrífuga, destilador de nitrogênio, destilador de água, crioscópio digital, refratômetro, capela de exaustão, dentre outros, para a realização das atividades. No Laboratório de Bromatologia são realizadas as aulas práticas das disciplinas de Bromatologia I e II e atividades de Trabalho de Graduação I e II. O laboratório comporta até 18 alunos em aulas ou atividades práticas.

3.2.2.3 Laboratório de Técnica Dietética I e II

Localizado no Bloco CCBS 1, segundo andar - Sala 112 e no Bloco B - sala 27 primeiro andar. Nos Laboratórios de Técnica Dietética I e II são desenvolvidas as aulas práticas das disciplinas de Técnica Dietética I e II, Nutrição Dietética II e Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição III. Os laboratórios possuem utensílios necessários para as atividades e equipamentos para o preparo de alimentos, entre eles estão: congeladores, refrigeradores, fogões, forno combinado, forno de pedra, fornos de condução e convecção, processadores, termômetros, balanças, entre outros. O laboratório comporta até 15 alunos em aulas ou atividades.

3.2.2.4 Laboratório de Análise Sensorial I

Localizado no Bloco CCBS 1 segundo andar - Sala 111. As atividades deste laboratório atendem às disciplinas de Técnica Dietética I e II. As aulas são voltadas ao experimento de alimentos e sua análise sensorial. O laboratório possui 5 cabines individuais para a realização da avaliação sensorial. O laboratório comporta até 07 alunos em aulas ou atividades.

3.2.2.5 Laboratório de Bioprocessos e Processos Fermentativos - FERMENTLAB

Localizado no Bloco CCBS 1, segundo andar - Sala 113, onde são desenvolvidos processos fermentativos de alimentos e manipulação de microrganismos benéficos, preparo de meios de cultura, inoculação, contagem e análise da atividade metabólica de microrganismos benéficos. O escopo do laboratório é exclusivamente alimentos e microrganismos benéficos. As atividades deste laboratório atendem aos Trabalho de Graduação e Trabalho de Conclusão de Curso dos cursos de Graduação em Nutrição e graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Além de atividades de Ensino, o laboratório atende linhas de pesquisas de projetos de Pós-graduação e de Extensão Universitárias, com análises de alimentos - Centrolab, através da Fundação UNISELVA. O laboratório é equipado com estufas, refrigeradores, autoclaves, destilador de água, capela de fluxo laminar, microscópio, agitador de tubos, pHmetros, balança semi-analítica, contador de colônia entre outros. O laboratório comporta até 06 usuários em aulas ou atividades práticas.

3.2.2.6 Laboratório de Análise Físico-Química de Alimentos I

Localizado no Bloco CCBS 1 segundo andar - Sala 115. As atividades deste laboratório atendem às disciplinas de Bromatologia I e II e auxilia no preparo dos reagentes utilizados em

aulas práticas. As aulas realizadas são demonstrativas e práticas com o objetivo primordial de se apropriar de técnicas de análises físico-química de alimentos e avaliação da composição centesimal (minerais, proteína total, lipídeos total, umidade). Além de atividades de Ensino, o laboratório atende linhas de pesquisas de projetos de Pós-graduação e de Extensão Universitárias, com análises de alimentos à comunidade mato-grossense, através da Fundação UNISELVA. Dentre os equipamentos necessários para a realização das atividades de graduação, pesquisa e extensão, o mesmo é equipado com: extrator de Soxlet, estufa, balanças analíticas e semi-analíticas, banho maria ultratermostático, destilador de nitrogênio, destilador de água, pHmetros, espectrofotômetros, geladeira, capela de exaustão, entre outros.

Para todas as aulas e análises realizadas, há protocolos definidos, POP e normas de biossegurança, disponíveis aos alunos no próprio laboratório. O laboratório comporta até 8 alunos em aulas ou atividades práticas.

3.2.2.7 Laboratório de Análise Físico-Química de Alimentos II

Localizado na FANUT, no Bloco B, primeiro andar - Sala 36. São realizadas aulas demonstrativas e práticas com o objetivo primordial de se apropriar de técnicas de análises físico-química de alimentos; Análises químicas: centesimal (minerais, proteína total, lipídeos total, umidade); betacaroteno total por UV; acidez, pH, grau alcoólico, sólidos solúveis totais; Análises Físicas: cor, volume, textura. Dentre os equipamentos necessários para a realização das atividades de graduação, pesquisa e extensão, o mesmo é equipado com: extrator de Soxlet, estufa, mufla, bomba á vácuo balanças analíticas e semi-analíticas, banho maria ultratermostático, destilador de nitrogênio, destilador de água, pHmetros, espectrofotômetros, rota evaporador, capela de exaustão, entre outros. As atividades deste laboratório atendem a disciplina Química geral e analítica aplicada à alimentos. O laboratório comporta até 24 alunos em aulas ou atividades práticas.

3.2.2.8 Laboratório de Compostos Bioativos

Localizado no Bloco CCBS 1 segundo andar - Sala 117. O laboratório realiza pesquisas sobre determinação de compostos bioativos em alimentos e avaliação da atividade antioxidante e neuroprotetora de alimentos. Além disso, estuda técnicas que visam aumentar o teor de compostos bioativos e consequentemente a atividade biológica de alimentos. O laboratório dá suporte nas aulas práticas das disciplinas Bromatologia I e II. O laboratório é equipado com estufa, balanças analíticas e semi-analíticas, banho maria, pHmetros, espectrofotômetros, mesa

agitadora, incubadora com agitação, centrífuga, moinho, geladeira, freezer, entre outros. O laboratório comporta até 8 alunos em aulas ou atividades práticas.

3.2.2.9 Laboratório de Microbiologia Molecular de Alimentos (LabMMA)

Localizado no Bloco B primeiro andar - Sala 37. São realizadas aulas demonstrativas e práticas com o objetivo de promover o ensino de graduação e pós-graduação, pesquisa e extensão na área de microbiologia de alimentos e segurança alimentar. Possui classificação nível 2 de biossegurança (NB-2), contando com uma estrutura moderna e dinâmica para o isolamento, estocagem e análise molecular dos principais patógenos transmitidos pelos alimentos. As atividades deste laboratório atendem as disciplinas Microbiologia geral, Microbiologia de alimentos, higiene e segurança de alimentos. O laboratório é equipado com estufas, refrigeradores, autoclaves, destilador de água, capela de fluxo laminar, microscópio, agitador de tubos, pHmetros, balança semi-analítica, contador de colônia, cuba de eletroforese, placa aquecedora, termociclador de PCR, centrífugas, espectrofotômetro, ultra-freezer, incubadora B.O.D., entre outros. O laboratório comporta até 30 alunos em aulas ou atividades práticas.

3.2.2.10 Laboratório de Avaliação e Educação Nutricional (LAEN)

Localizado no CCBS 1, segundo andar, sala 116, constitui-se em um espaço físico para o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, com a proposta de promover a capacitação em habilidades e competências para a avaliação e diagnóstico do estado nutricional, além da realização de educação alimentar e nutricional, por meio de métodos e técnicas apropriados. O laboratório dispõe de materiais para a realização de avaliações antropométricas, da composição corporal, do consumo alimentar e materiais educativos para o desenvolvimento de atividades relacionadas à educação alimentar e nutricional. Considerando a estrutura do LAEN, é possível a realização de treinamentos e capacitação de recursos humanos em seu espaço físico. O laboratório comporta até 15 alunos em aulas ou atividades práticas.

3.2.3 Laboratório de ensino para a área de saúde

As aulas práticas em laboratórios de ensino na área de saúde também são realizadas nos laboratórios da Faculdade de Medicina e Instituto de Ciências Exatas e da Terra, mais

especificamente nos laboratórios de Anatomia Humana, Histologia Humana, Microbiologia e Química Orgânica, que possuem os recursos necessários às aulas.

3.2.4 Unidade hospitalar e complexo assistencial conveniado

Com objetivo de favorecer as práticas interdisciplinares e interprofissionais na atenção à saúde, a Instituição Universitária conta com uma unidade Hospitalar própria, Hospital Universitário Júlio Müller (HUJM) e conveniadas, garantindo a formação dos estudantes da área da saúde. A Unidade Hospitalar HUJM é de assistência e se caracteriza como ambiente de ensino e pesquisa, e conta com a presença de alunos de forma sistematizada e contínua, no atendimento à sua clientela.

As práticas interdisciplinares hospitalares do curso são programadas conforme planejamento semestral junto às Gerências de Ensino e Pesquisa da instituição hospitalar do HUJM.

Os estágios de Nutrição Clínica e de Nutrição em Alimentação Coletiva ocorrem em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) de instituições conveniadas, de caráter público (restaurante universitário, hospitais da UFMT) e de empresas conveniadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador, restaurantes, hospitais, entre outras. O estágio de Nutrição em Saúde Coletiva ocorre na rede de saúde dos municípios de Cuiabá e Várzea Grande, nas instituições que coordenam e/ou executam programas públicos de alimentação e nutrição, como Secretarias Estaduais e Municipais de Educação, Assistência Social e de Saúde, favorecendo as práticas interdisciplinares e interprofissionais na atenção à saúde (Apêndices B e E).

3.2.5 Biotério

O biotério possui papel fundamental na pesquisa biomédica, no desenvolvimento tecnológico, na produção, no controle de qualidade de insumos para a saúde e em uma série de atividades relacionadas à busca de conhecimento científico em prol da vida. O Biotério da UFMT, é regulamentado pela Resolução CD n.º 19, de 11 de novembro de 2011, e foi criado para atender demandas relacionadas às aulas práticas e pode desenvolver atividades nas áreas de pesquisa técnico-científica, de ensino e de extensão. O curso de Nutrição não terá em sua matriz curricular disciplinar que faz uso do biotério ou experimentação com animais, no entanto, será utilizado na graduação nas atividades de iniciação científica, propostos em projetos de pesquisa. Os docentes, discentes e técnicos em atividades de pesquisa, ensino e

extensão com uso de animais em laboratório deverão seguir os procedimentos operacionais padrão estabelecidos pelo biotério.

3.3 Biblioteca

Os discentes do curso de Nutrição fazem uso dos livros e periódicos disponíveis na biblioteca Central da UFMT, bem como das bibliotecas virtuais multidisciplinares (Biblioteca Virtual da Pearson e Minha Biblioteca). A contratação dessas bibliotecas proporcionou ao curso a atualização da bibliografia do curso, com a inclusão de títulos específicos que não estão disponíveis na biblioteca física, e atendem às necessidades das unidades curriculares. Além do acervo físico e digital disponibilizado pela UFMT, nas bibliografias das unidades curriculares ainda são relacionados materiais de domínio público.

As bibliotecas virtuais, além de proporcionar atualização das bibliografias, possuem um importante papel de inclusão à pessoa com deficiência visual, pois podem fazer uso de recursos de áudio book para uso dos e-books. Portanto, é imprescindível a manutenção dos contratos.

4 GESTÃO DO CURSO

4.1 Órgãos colegiados

4.1.1 Núcleo docente estruturante

De acordo com a Resolução Consepe nº 156, de 28 de junho de 2021, o NDE é um órgão consultivo e propositivo. As proposições elaboradas pelo NDE do curso de Nutrição serão submetidas à apreciação e deliberação do Colegiado de Curso de Nutrição e deverão ser homologadas pela Congregação da Faculdade de Nutrição. O objetivo deste núcleo é atuar no processo de concepção, consolidação, avaliação e atualização contínua do PPC do curso de Nutrição. O NDE será constituído por, no mínimo, 5 (cinco) docentes pertencentes ao corpo efetivo do quadro docente do curso de Nutrição, incluindo o coordenador de curso. Pelo menos 60% (sessenta por cento) de seus membros devem ter titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação stricto sensu e todos os membros devem trabalhar em regime de tempo parcial ou integral, sendo pelo menos 20% em tempo integral. As atribuições do NDE do Curso de Graduação em Nutrição da UFMT são:

- I - Propor ao Colegiado de Curso a atualização do Projeto Pedagógico de Curso (PPC), zelando pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;
- II - Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso, considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação em Nutrição e as novas demandas do mundo do trabalho;
- III - Colaborar na autoavaliação periódica do curso de graduação em Nutrição, em conformidade com o calendário acadêmico da UFMT, verificando, principalmente, os impactos do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do discente;
- IV - Propor medidas de melhorias no curso tendo como base os resultados da autoavaliação e outras circunstâncias;
- V - Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre diferentes atividades de ensino, pesquisa e extensão constantes no PPC;
- VI - Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas das necessidades da graduação, de exigências do mundo do trabalho e afinadas com as políticas públicas em alimentação e nutrição.

4.1.2 Colegiado de curso

No âmbito da UFMT, o Colegiado de Curso é normatizado pela Resolução CONSEPE nº 48/2021. De acordo com a Resolução CONSEPE nº 48, de 24 de novembro de 2021, o Colegiado de Curso é um órgão deliberativo e consultivo, responsável por planejar e executar tarefas específicas relacionadas ao Ensino, Pesquisa e Extensão. O Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição será constituído pelo coordenador de ensino (presidente), e por professores dos diferentes departamentos que ministram aulas no curso de Nutrição, na proporção de sua participação para a integralização do currículo, de representante discente e representante técnico-administrativos. As atribuições do Colegiado de Curso de Nutrição incluem:

- Acompanhar a implementação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) com vistas à sua efetividade;
- Coordenar e supervisionar os aspectos didáticos e pedagógicos do Curso;
- Implementar, junto ao Núcleo Docente Estruturante, a autoavaliação do Curso, em articulação com os objetivos e critérios de avaliação institucional da Universidade;
- Deliberar ações de melhorias para o Curso, propostas pelo Núcleo Docente Estruturante, com base nos resultados da autoavaliação;
- Propor à Pró-Reitoria de Ensino de Graduação (PROEG), junto ao Núcleo Docente Estruturante (NDE), alterações no PPC, quando se fizerem necessárias;
- Coordenar junto aos professores o planejamento e desenvolvimento didático-pedagógico das disciplinas, mediante as diretrizes do curso e dos programas específicos, bem como a sua avaliação;
- Auxiliar a Coordenação de Curso nas avaliações externas relacionadas aos processos regulatórios do curso;
- Propor à Administração Superior o estabelecimento de convênios de cooperação técnica e científica com instituições afins com a finalidade de desenvolvimento e capacitação no âmbito do curso;
- Analisar e emitir parecer sobre os Planos de Ensino das disciplinas do curso;
- Auxiliar a Coordenação de Curso na implementação do PPC;
- Propor e apoiar a promoção de eventos acadêmicos do curso;
- Auxiliar a Coordenação de Curso no planejamento de ensino;
- Acompanhar e orientar os docentes do curso nas questões didático-pedagógicas;
- Elaborar e acompanhar o desenvolvimento de planos de estudos de discente;

- Deliberar sobre pedidos de aproveitamentos de estudos de discentes;
- Aprovar solicitação para realização de Estágio Docência no curso de graduação e seu respectivo relatório;
- Aprovar, supervisionar, acompanhar e avaliar o Programa de Monitoria, propondo, inclusive, critérios para a admissão de monitores;
- Zelar pelo cumprimento da legislação vigente relativa à frequência às aulas e à execução dos Planos de Ensino;
- Acompanhar as atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso;
- Deliberar sobre trancamento de matrícula considerando as normas estabelecidas;
- Deliberar sobre processo de transferências considerando as normas estabelecidas;
- Recomendar à Direção da unidade acadêmica as providências adequadas para melhor utilização do espaço, bem como do pessoal e do material;
- Realizar o acompanhamento e orientação acadêmica de discentes;
- Deliberar as proposições do Núcleo Docente Estruturante;
- Deliberar sobre a presença de ouvintes nas reuniões ordinárias e/ou extraordinárias do colegiado;
- Auxiliar na realização e participar dos eventos de acolhimento aos ingressantes.

4.1.3 Comitê de ética em pesquisa

Segundo a Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, os Comitês de Ética em Pesquisa (CEP) são colegiados interdisciplinares e independentes, de relevância pública, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criados para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. As pesquisas envolvendo seres humanos devem ser submetidas à apreciação do Sistema CEP/CONEP (Comissão Nacional de Ética em Pesquisa) que, ao analisar e decidir, se torna corresponsável por garantir a proteção dos participantes.

Na UFMT, o CEP é um órgão colegiado, de natureza técnico-científica, vinculado à Reitoria da Universidade e constituído nos termos da Resolução CONEP/CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012 e Norma Operacional nº 001/2013 que dispõe sobre credenciamento e renovação de credenciamento do CEP na CONEP. No âmbito da UFMT, os Comitês de Ética são normatizados pela Resolução Consepe nº 103/2014 que dispõe sobre normas para a criação de Comitês de Ética em Pesquisa da UFMT. O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP /SAÚDE) da UFMT foi normatizado pela Resolução Consepe nº 105/2014 que dispõe sobre criação do

Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da área de Saúde – CEP-Saúde e aprova o Regimento Interno do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da área de Saúde. O regimento interno do CEP-Saúde foi atualizado em 02/04/2020. O CEP/ SAÚDE é composto por membros titulares, incluindo profissionais das áreas de saúde, ciências biológicas e áreas correlatas, representantes dos usuários assistidos ou não pela Instituição. A Faculdade de Nutrição da UFMT possui um membro titular e um membro suplente inseridos no CEP-SAÚDE, que foram indicados pela direção da faculdade e legitimados por ato de designação/administrativa (Portaria) do Reitor ou Pró-Reitor de Pesquisa da UFMT, conforme determinado pela Norma Operacional nº 001/2013 e Resolução nº 466/2012.

4.1.4 Comitê de ética na utilização de animais

No âmbito da UFMT, os aspectos éticos das pesquisas experimentais envolvendo animais são avaliados pela Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) - UFMT, que analisa projetos de pesquisa ou atividades de ensino envolvendo o uso de animais vivos, de propostas vinculadas/realizadas na UFMT. Todas as ações da CEUA seguem as normativas e legislações do CONCEA (Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal). A Faculdade de Nutrição possui um membro titular inserido no CEUA, que foi indicado pela direção da faculdade e legitimado por ato de designação/administrativa (Portaria) do Reitor ou Pró-Reitor de Pesquisa da UFMT.

4.2. Coordenação e avaliação do curso

4.2.1 Coordenação de curso

O coordenador de curso de graduação em Nutrição atua de acordo com o PPC do curso, atende às demandas existentes, considerando à gestão do curso, o Plano de Desenvolvimento da Faculdade de Nutrição e o Plano de Desenvolvimento Institucional da UFMT, a relação com os docentes e discentes e a representatividade nos colegiados superiores, é pautado em um plano de ação documentado e compartilhado, com indicadores de desempenho da coordenação disponíveis e públicos e administra a potencialidade do corpo docente do seu curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua do curso. O regime de trabalho do coordenador é de tempo integral e é atividade privativa do nutricionista a direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição.

De acordo com a Resolução CONSUNI nº 48, de 24 de novembro de 2021, as principais competências da coordenação de curso são: convocar e presidir as reuniões do colegiado de

curso; representar o curso no âmbito da universidade e na sociedade, manter articulação com empresas e organizações e de toda natureza públicas e privadas, que possam contribuir para o desenvolvimento do curso; cumprir e fazer cumprir as decisões do colegiado; deliberar sobre requerimentos de discentes relativos a assuntos de rotina administrativa superior; propor ao colegiado o calendário das atividades do curso, conforme calendário acadêmico da universidade aprovado pelo CONSEPE; cumprir com pontualidade todos os prazos de demandas da administração superior; propor à direção da unidade acadêmica a melhor utilização do espaço físico acadêmico; acompanhar a elaboração e execução do projeto pedagógico do curso (PPC) junto ao núcleo docente estruturante; estimular o engajamento de professores e discentes em programas e projetos de pesquisa e extensão universitária; informar aos discentes e docentes sobre as funcionalidades dos sistemas relevantes; manter em local público e visível as informações gerais sobre a oferta do curso; manter atualizada na página do curso o registro oficial devidamente atualizado do PPC e componentes curriculares, sua duração, requisitos e critérios de avaliação bem como o conjunto de normas que regem a vida acadêmica dos discentes; atender as demandas , de acordo com o PPC os estágios obrigatórios e não obrigatórios, inscrever discentes nos ciclos avaliativos do Exame Nacional de Desempenho do Estudante (ENADE) e mobilizá-los para a realização da prova; na ausência do coordenador de curso, a presidência do colegiado será exercida pelo membro do colegiado de curso com maior tempo de atuação no colegiado; implementar avaliação do curso junto ao NDE, a autoavaliação do curso, em articulação com os objetivos e critérios de avaliação institucional da universidade; deliberar as atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso; deliberar sobre trancamento de matrícula considerando as normas estabelecidas; deliberar sobre processo de transferência considerando as normas estabelecidas.

4.2.2 Avaliação interna e externa do curso

A autoavaliação do curso de Graduação em Nutrição, baseado no artigo 2º da Resolução CONSEPE nº 67 de 24 de junho de 2019, consiste no processo de elaboração de análises acerca da qualidade dos procedimentos acadêmicos relativos à formação dos estudantes, levando-se em consideração as suas diversas dimensões e interações, com o objetivo de embasar a tomada de decisões das instâncias acadêmico-administrativas pertinentes. A autoavaliação do curso de graduação em Nutrição, será concebida a partir dos princípios humanizador, reflexivo, construtivo e formativo, conforme o artigo 3º da Resolução Consepe nº 67 de 24 de junho de 2019.

Segundo o regulamento de autoavaliação do curso de graduação em nutrição, aprovado em reunião de Colegiado de curso em 22.10.2019 e homologado pelo conselho da Faculdade de Nutrição em 06.03.2020 (APÊNDICE L), a autoavaliação, que compreende sua concepção, aplicação e elaboração dos relatórios, será conduzida e coordenada pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição. A metodologia elaborada pelo NDE para a autoavaliação do curso de graduação em Nutrição será aprovada pelo Colegiado de Curso, enquanto que os relatórios deverão ser aprovados pelo Colegiado de Curso e homologados pela Congregação da Faculdade de Nutrição.

Os instrumentos de autoavaliação serão concebidos considerando as 3 (três) dimensões definidas nos incisos I, II e III do Artigo 7º da Resolução CONSEPE nº 67 de 24 de junho de 2019. O curso de Nutrição utilizará o instrumento proposto pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) da UFMT, sendo consideradas as 3 (três) dimensões, conforme estabelecido na Resolução CONSEPE nº 67/2019: Organização Didático-Pedagógica, Corpo Docente e Infraestrutura;

- I. Organização Didático-Pedagógica: estrutura e conteúdos curriculares, perfil do egresso, metodologia, estágios, atividades complementares, trabalho de graduação, apoio ao estudante, gestão do curso, uso das Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem, Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), atividades práticas, atividades extensionistas e avaliação da aprendizagem.
- II. Corpo Docente: qualidade do ensino, aulas práticas, planejamento, relação teoria-prática, acompanhamento do estudante com dificuldade na aprendizagem, estímulo à produção científica tanto na perspectiva quantitativa quanto qualitativa, acessibilidade atitudinal e comunicacional e integração com a sociedade
- III. Infraestrutura: instalações da biblioteca, acervo bibliográfico, laboratórios (formação básica e específica), salas de aula, banheiros, acessibilidade física e digital.

Quanto ao público-alvo a autoavaliação do curso de graduação em Nutrição será aplicada a todos os segmentos que constituem a unidade acadêmica: estudantes, egressos, docentes, coordenador(a), diretor(a) e técnico(a)s-administrativo(a)s, com instrumentos apropriados a cada segmento.

A autoavaliação do curso de graduação em Nutrição será realizada a cada três anos, com elaboração do relatório em até dois anos pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e encaminhados ao Colegiado de Curso para deliberação e posterior encaminhamento à Congregação que tem responsabilidade de apreciar, homologar e encaminhar os relatórios de

autoavaliação do curso de graduação em Nutrição à Comissão Própria de Avaliação (CPA) e à Pró-reitora de Ensino de Graduação (PROEG).

Com o intuito de colaborar no processo de autoavaliação dos cursos, a Comissão Própria de Avaliação (CPA) da UFMT elaborou um banco de questões que podem ser utilizadas para a elaboração do instrumento do curso. As questões foram elaboradas por dimensão, sendo: 37 na Organização Didático-Pedagógica; 35 no Corpo Docente (e tutorial, para cursos à distância) e 36 na Infraestrutura (Processo nº 23108.103436/2019-75).

Ainda, os resultados de avaliações externas, como o Conceito do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), o Conceito Preliminar de Curso (CPC), o Indicador de Diferença entre os Desempenhos Observado e Esperado (IDD), considerados indicadores de qualidade poderão auxiliar em adequações da avaliação do curso de Nutrição.

A CPA conduz os processos de avaliação interna da instituição, que aborda as dez dimensões propostas pelo SINAES em cinco Eixos, sendo eles: Eixo 1: Planejamento e Avaliação Institucional (Dimensão 8: Planejamento e Avaliação); Eixo 2: Desenvolvimento Institucional (Dimensão 1: Missão e Plano de Desenvolvimento Institucional; Dimensão 3: Responsabilidade Social da Instituição); Eixo 3: Políticas Acadêmicas (Dimensão 2: Políticas para o Ensino, a Pesquisa e a Extensão; Dimensão 4: Comunicação com a Sociedade; Dimensão 9: Política de Atendimento aos Discentes); Eixo 4: Políticas de Gestão (Dimensão 5: Políticas de Pessoal; Dimensão 6: Organização e Gestão da Instituição; Dimensão 10: Sustentabilidade Financeira); e Eixo 5: Infraestrutura Física (Dimensão 7: Infraestrutura Física).

Desta forma, as articulações entre estas avaliações internas e externas poderão contribuir para a tomada de decisões pertinentes nas instâncias acadêmico-administrativas para estabelecer estratégias para o constante aprimoramento e qualidade do curso.

4.2.3 Acompanhamento e avaliação dos processos de ensino-aprendizagem

Anualmente, durante o período de planejamento pedagógico, o PPC de Curso será avaliado pelo NDE e pelo Colegiado de Curso, analisando e sistematizando os indicadores e aspectos que contribuem para a eficiência pedagógica do PPC vigente em relação ao atendimento de seus objetivos e qualidade da formação do egresso. Nessas avaliações, deverão ser tratadas as diretrizes para o bom andamento do curso, visando fomentar reflexões e ações necessárias para o aprimoramento e qualidade do ensino e aprendizagem.

4.3 Ordenamentos diversos

4.3.1 Reunião de docentes

As reuniões de docentes ocorrem regularmente durante os planejamentos acadêmicos, momento em que são apresentadas avaliações do projeto pedagógico de curso, entre outras, também são planejadas as atividades do semestre e discute-se a qualidade do curso. O planejamento acadêmico é um importante instrumento de avaliação do processo ensino-aprendizagem do período anterior e preparo e correção para o semestre seguinte, desta forma, prioriza-se o trabalho coletivo, interdisciplinaridade, construção de competências coletivas e a responsabilidade dos docentes com relação às avaliações externas.

4.3.2 Assembleia da comunidade acadêmica

Além das reuniões de colegiado de curso, autoavaliação de curso, o curso de nutrição realizará assembleia, anualmente, com toda a sua comunidade acadêmica (docentes, discentes e técnicos administrativos).

4.3.3 Apoio aos órgãos estudantis

Os estudantes do curso de Nutrição se organizam no Centro Acadêmico de Nutrição (CANUT) de forma autônoma. No entanto, a administração do curso incentiva a organização dos estudantes, apoia e solicita aos órgãos competentes as contribuições necessárias ao bom funcionamento do CANUT. A participação no movimento estudantil é considerada atividade complementar no curso de Nutrição. Cabe evidenciar que a atuação no movimento estudantil faz parte da formação integral do estudante.

4.3.4 Mobilidade estudantil: nacional e internacional

O Curso de Graduação em Nutrição estimula a mobilidade estudantil, por meio da qual discentes, regularmente matriculados, possam expandir sua formação acadêmica, profissional, humanística, social e cultural, cursando disciplinas de graduação, assim como participar de atividades de pesquisa e extensão, em instituições de ensino superior (IES) tanto nacionais quanto internacionais. A mobilidade estudantil faz parte do Plano de Desenvolvimento Institucional da UFMT, visando fomentar a participação da instituição em associações, consórcios, redes e acordos de cooperação com outras IES, buscando melhorar a qualidade da pesquisa, ensino e extensão aqui desenvolvidas, e conseqüentemente, a visibilidade que a

universidade pode alcançar diante da comunidade acadêmico-científica. Dessa forma, na UFMT, a mobilidade estudantil nacional é regulamentada pela Resolução Consepe nº 08 de 24 de fevereiro 2014, alterada pela Resolução Consepe nº 96/2017 e a mobilidade estudantil internacional é regulamentada pela Resolução Consepe nº 74/2014. Na UFMT, a mobilidade acadêmica internacional é gerenciada pela Secretaria de Relações Internacionais (SECRI) que desenvolve e implementa políticas e projetos para a internacionalização da instituição. Na fase de candidatura, o Colegiado de Curso deverá designar um Tutor, assim como analisar e aprovar o Plano de Estudos para o intercâmbio internacional. Adicionalmente, a Resolução Consepe nº 16/2018 aprovou as diretrizes de internacionalização para a comunidade acadêmica da UFMT, visando promover a cultura de internacionalização na instituição para fortalecer a inserção institucional no cenário mundial, definindo a internacionalização como um processo permanente, amplo e dinâmico de cooperação político-institucional da comunidade acadêmica, envolvendo ensino, pesquisa e extensão, para fortalecer/formar redes de parcerias para propiciem o desenvolvimento ambientalmente sustentável para melhoria das condições de vida local, regional, nacional e internacional.

4.3.5 Eventos acadêmico-científicos relevantes para o curso

O Curso de Graduação em Nutrição tem por tradição acadêmica a realização de eventos acadêmico-científicos, como a Semana de Nutrição, assim como apoia e estimula a participação discente em eventos científicos internacionais, nacionais, regionais e locais. O apoio à participação discente se justifica à medida que a interação com discentes, docentes e pesquisadores de diferentes instituições estimula a interdisciplinaridade, amplia a formação acadêmica, possibilita a discussão de temas relacionados à fronteira do conhecimento e inovações científicas no campo da Nutrição, assim como possibilita o contato e parcerias que se revertem em melhorias do desempenho acadêmico dos discentes e das atividades de pesquisas e extensão desenvolvidas no Curso de Nutrição.

5 EQUIVALÊNCIA DOS FLUXOS CURRICULARES

Haverá migração no curso de Nutrição a todos os discentes, exceto para aqueles que, em 2023/1, estejam matriculados regularmente no 9º ou 10º semestres, ou seja, no último ou penúltimo período letivo do curso. Casos omissos serão avaliados pelo Colegiado de Curso de Nutrição.

O plano de migração será realizado para os discentes ingressantes a partir de 2019/2. O aproveitamento da grade curricular do PPC 2011 ocorrerá de acordo com os componentes curriculares cursados, conforme estabelece o Quadro 8.

Para minimizar o impacto no processo de migração de estrutura curricular e evitar que o discente não ultrapasse o tempo previsto em seu período de ingresso, ao longo dos semestres de 2022/1 e 2022/2, foram ofertadas disciplinas de semestres subsequentes do PPC 2011, de que irão proporcionar aproveitamento de estudos:

- Atividade Integradora III - a turma de 2022/1
- Nutrição e Marketing - as turmas de 2021/2 à 2019/2
- Gestão de Unidades de Alimentação III - a turma de 2019/2
- Gestão de Unidades de Alimentação I e II - as turmas de 2019/2 e 2020/1
- Iniciação a pesquisa Científica em Nutrição I e II - as turmas de 2019/2 e 2020/2
- Trabalho de Graduação I e II - a turma de 2019/2

5.1 Quadro de Equivalência dos Fluxos Curriculares

Quadro 8. Equivalência dos Fluxos Curriculares

Fluxo curricular vigente e a ser progressivamente descontinuado Resolução Consepe nº 111, de 27 de setembro de 2010		Fluxo curricular proposto e a ser progressivamente ofertado		Aproveitamento		
Componente Curricular	CH	Componente Curricular	CH	T	P	SA**
Atividade Integradora I	32h	Introdução à Educação Superior	32h	X	-	-
Atividade Integradora III	32h	Segurança Alimentar e Nutricional	32h	X	-	-
Atividade Integradora IV Atividade Integradora V	32h 32h	Atividade de Extensão Creditada II	80h	X	-	-
Atividade Integradora VI Atividade Integradora VII	32h 32h	Atividade de Extensão Creditada III	80h	X	-	-
Sociologia e saúde	32h	Sociologia, Saúde e Alimentação	48h	X	-	-
Comunidade e saúde	32h					
Química Analítica e Inorgânica	64h	Química Geral e Analítica aplicada à Alimentos	64h	X	-	-
História da Alimentação e Nutrição	32h	História e Cultura da Alimentação e Nutrição	48h	X	-	-
Antropologia	32h					
Iniciação à Metodologia Científica	32h	Iniciação à Metodologia Científica	32h	X	-	-
Biologia geral	64h	Biologia Geral	64h	X	-	-
Estudo Morfológico I Estudo Morfológico II	80h 96h	Anatomia Humana Histologia e Embriologia Humana Imunologia	64h 64h 32h	X	-	-
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	64h	Introdução à Alimentação e Nutrição	32h	X	-	-
Química orgânica	64h	Química Orgânica	64h	X	-	-
Economia Agrícola	32h	Sistemas Alimentares	32h	X	-	-
Saúde Ambiente	32h					
Psicologia e Saúde	32h	Psicologia aplicada à Nutrição	32h	X	-	-
Ética e Exercício Profissional	32h	Ética, Bioética e Exercício Profissional	48h	X	-	-
Bioética	32h					

Fluxo curricular vigente e a ser progressivamente descontinuado Resolução Consep nº 111, de 27 de setembro de 2010		Fluxo curricular proposto e a ser progressivamente ofertado		Aproveitamento		
Componente Curricular	CH	Componente Curricular	CH	T	P	SA**
Política e Planejamento em Saúde e Nutrição I	64h	Política e Planejamento em Saúde	48h	X	-	-
Política e Planejamento em Saúde e Nutrição II Atividade Integradora II	32h 32h	Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição	48h	X	-	-
Parasitologia Humana	32h	Parasitologia Humana	32h	X	-	-
Bioestatística	32h	Bioestatística	32h	X	-	-
Microbiologia Geral	32h	Microbiologia Geral	32h	X	-	-
Epidemiologia	64h	Epidemiologia	64h	X	-	-
Bioquímica I	64h	Bioquímica I	64h	X	-	-
Bioquímica II	48h	Bioquímica II	48h	X	-	-
Bromatologia I	64h	Bromatologia I	48h	X	-	-
Bromatologia II	64h	Bromatologia II	48h	X	-	-
Fisiologia Humana I	64h	Fisiologia Humana I	64h	X	-	-
Fisiologia Humana II	64h	Fisiologia Humana II	64h	X	-	-
Técnica Dietética I	64h	Técnica Dietética I	64h	X	-	-
Técnica Dietética II	64h	Técnica Dietética II	64h	X	-	-
Avaliação Nutricional I	64h	Avaliação Nutricional II	64h	X	-	-
Avaliação Nutricional II	64h	Avaliação Nutricional I	64h	X	-	-
Nutrição e Dietética I	64h	Nutrição e Dietética I	64h	X	-	-
Nutrição e Dietética II	64h	Nutrição e Dietética II	64h	X	-	-
Patologia Geral	32h	Patologia Geral	32h	X	-	-
Microbiologia de Alimentos	64h	Microbiologia de Alimentos	64h	X	-	-
Tecnologia de Alimentos	64h	Tecnologia de Alimentos	64h	X	-	-
Higiene e Segurança de Alimentos	64h	Higiene e Segurança de Alimentos	64h	X	-	-
Educação Nutricional	32h	Educação Alimentar e Nutricional	48h	X	-	-
Comunicação e Educação em saúde I	32h					
Dietoterapia e Fisiopatologia I	160h	Fisiopatologia e Dietoterapia I Fisiopatologia e Dietoterapia II*	112 96		X -	-
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	32h	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	64h 48h 64h	X	-	-
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	32h					
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	96h					
Iniciação a Pesquisa Científica em Nutrição I	32h		64h	X	-	-

Fluxo curricular vigente e a ser progressivamente descontinuado Resolução Consepe nº 111, de 27 de setembro de 2010		Fluxo curricular proposto e a ser progressivamente ofertado		Aproveitamento		
Componente Curricular	CH	Componente Curricular	CH	T	P	SA**
Iniciação a Pesquisa Científica em Nutrição II	32h	Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição				
Nutrição Experimental	64h	Nutrição Experimental	32h	X	-	-
Nutrição e <i>Marketing</i>	32h	Nutrição e <i>Marketing</i>	32h	X	-	-
Farmacologia Aplicada à Nutrição	32h	Farmacologia Aplicada à Nutrição	32h	X	-	-
Toxicologia Alimentar	32h	Toxicologia Alimentar	32h	X	-	-
Trabalho de Graduação I	16h	Trabalho de Graduação I	32h	X	-	-
Trabalho de Graduação II	16h					
Língua Brasileira de Sinais	60h	Libras	64h	X	-	-
Tópicos Especiais em Nutrição	32h	Tópicos Especiais em Nutrição I	32h	X	-	-
Nutrição no Esporte	64h	Nutrição no Esporte	64h	X	-	-
Análise Sensorial	32h	Análise Sensorial	32h	X	-	-
Empreendedorismo	32h	Empreendedorismo e Inovação em Nutrição	32h	X	-	-
Dietoterapia e Fisiopatologia II	144h	-	-	-	-	X
Atividade Integradora VIII	48h	-	-	-	-	X
Estágio Integrado I	440h	-	-	-	-	X
Estágio Integrado II	370h	-	-	-	-	X
Trabalho de Graduação III	16h	-	-	-	-	X
Atividades complementares	100h	-	-	-	-	X
-	-	Legislação Brasileira de Alimentos	32h	-	-	X
-	-	Nutrição Materno-Infantil	32h	-	-	X
-	-	Tópicos Especiais em Nutrição II	32h	-	-	X
-	-	Avaliação do Consumo Alimentar	32h	-	-	X
-	-	Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos	32h	-	-	X
-	-	Educação das relações étnico-raciais	64h	-	-	X
-	-	Nutrição, alimentos e Nutrientes	48h	-	-	X

Fluxo curricular vigente e a ser progressivamente descontinuado Resolução Consepe nº 111, de 27 de setembro de 2010		Fluxo curricular proposto e a ser progressivamente ofertado		Aproveitamento		
Componente Curricular	CH	Componente Curricular	CH	T	P	SA**
-	-	Atividade de Extensão Creditada I	48h	-	-	X
-	-	Atividade de Extensão Creditada IV	80h	-	-	X
-	-	Atividade de Extensão Creditada V	80h	-	-	X
-	-	Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h	-	-	X
-	-	Trabalho de Graduação II	32h	-	-	X
-	-	Estágio em Nutrição Clínica	272 h	-	-	X
-	-	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272 h	-	-	X
-	-	Estágio de Nutrição em Alimentação coletiva	272 h	-	-	X
-	-	Atividades Complementares	32h	-	-	

5.2 Complementação de estudos

A complementação de conteúdo será necessária em duas situações. Para as disciplinas que foram listadas com aproveitamento em conjunto, e o discente tenha cursado somente um dos componentes de aproveitamento. E quando já previsto no quadro 5.1 de equivalência de fluxo curriculares.

O discente que necessite de complementação de estudos será matriculado na disciplina que necessita complementar, mas realizará somente as atividades estabelecidas pelo docente responsável pela disciplina que também irá informar as formas, estratégias e avaliações de tais conteúdos e estarão definidas no plano de ensino a ser aprovado pelo Colegiado.

A disciplina que exige complementação de conteúdo é:

- Fisiopatologia e Dietoterapia II

Os discentes que cursaram com aproveitamento as disciplinas Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I e II, em 2022/2, serão matriculados na disciplina de Gestão de Unidades de Alimentação III, de 96h do PPC 2011, para efetivação de aproveitamento integral das três disciplinas Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I, II e III do novo PPC, conforme quadro de equivalência de fluxo curricular, item 5.1. A oferta de disciplina do PPC em extinção será apenas no primeiro semestre de migração.

Conforme estabelecido no item 5.1 - Equivalência dos Fluxos Curriculares, alguns dos componentes terão aproveitamento de conjunto de componentes curriculares, ou seja, um componente curricular será aproveitado com dois ou mais componentes. O discente que não tenha cursado o conjunto de componente curricular, terá aproveitamento parcial e deverá fazer complementação do conteúdo que não foi cursado.

Atividade de Extensão Creditada II	80h
Atividade de Extensão Creditada III	80h
Sociologia, Saúde e Alimentação	48h
História e Cultura da Alimentação e Nutrição	48h
Sistemas Alimentares	32h
Ética, Bioética e Exercício Profissional	48h
Educação Alimentar e Nutricional	48h
Anatomia Humana	64h
Histologia e Embriologia Humana	64h
Imunologia	32h
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	64h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	48h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	64h
Introdução à Pesquisa Científica em Nutrição	64h
Trabalho de Graduação I	32h

6 PLANO DE MIGRAÇÃO

A migração do curso de Nutrição será automática a todos os discentes, exceto para aqueles que, em 2023/1, estejam matriculados regularmente no 9º ou 10º semestres, ou seja, no último ou penúltimo período letivo do curso. Casos omissos serão avaliados pelo Colegiado de Curso de Nutrição.

O plano de migração será realizado para os discentes ingressantes a partir de 2019/2. O ingresso em dado período letivo, não garante que o discente esteja em seu fluxo curricular regular. Dessa forma, aos discentes que não se enquadram na condição de regularidade para migração, conforme planos, e não estejam aptos a matricular-se nos estágios, o Colegiado de

Curso de Nutrição deverá elaborar plano de estudo individual, a depender da situação acadêmica do discente.

Conforme disposto no item 5, foram ofertadas, ao longo dos períodos letivos de 2022/1 e 2022/2, disciplinas optativas e obrigatórias aos discentes matriculados nos diferentes semestres durante os períodos letivos de 2022/1 e 2022/2, no intuito de diminuir a carga horária semestral a ser cumprida.

Além das disciplinas propostas no fluxo curricular dos planos de migração, o discente deverá ainda cumprir o componente obrigatório de Atividades complementares, conforme Apêndice C, com carga horária total de 32h.

Ingressantes em 2022/2

Os discentes que ingressaram no período letivo 2022/2 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 9):

Quadro 9. Fluxo sugerido para ingressantes em 2022/2.

2º sem	
Histologia e Embriologia Humana	64h*
Anatomia Humana	64h*
Química Orgânica	64h
Sistemas Alimentares	32h
Política e Planejamento em Saúde	48h
Ética, Bioética e Exercício Profissional	48h
Bioestatística	32h
Introdução a Alimentação e Nutrição	32h
Sociologia, Saúde e Alimentação	48h*
Parasitologia Humana	32h
TOTAL	368
3º sem	
Bioquímica I	64h
Bromatologia I	48h
Fisiologia Humana I	64h
Técnica Dietética I	64h
Epidemiologia	64h
Microbiologia Geral	32h
Segurança Alimentar e Nutricional	32h
Patologia Geral	32h
TOTAL	400
4º sem	

Bioquímica II	48h
Bromatologia II	48h
Técnica Dietética II	64h
Fisiologia Humana II	64h
Avaliação Nutricional I	64h
Nutrição e Dietética I	64h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
TOTAL	400
5º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h
Microbiologia de Alimentos	64h
Avaliação Nutricional II	64h
Nutrição e Dietética II	64h
Tecnologia de Alimentos	64h
Nutrição e Marketing	32h
Imunologia	32h
Optativa	32h
TOTAL	400
6º sem	
Atividade de Extensão Creditada II	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	64h
Higiene e Segurança de Alimentos	64h
Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	64h
TOTAL	384
7º sem	
Atividade de Extensão Creditada III	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	48h
Educação Alimentar e Nutricional	48h
Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição	48h
Trabalho de Graduação I	32h
Psicologia aplicada à Nutrição	32h
Optativa	32h
TOTAL	416
8º sem	
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	64h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Optativa	32h
TOTAL	368

9º sem	
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	352
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
TOTAL	544

*Os componentes Histologia e Embriologia Humana, Anatomia Humana, e Sociologia, Saúde e Alimentação necessitam de complementação de estudos conforme indicado no item 5.2 Complementação de estudos.

Ingressantes em 2022/1

Os discentes que ingressaram no período letivo 2022/1 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 10):

Quadro 10. Fluxo sugerido para ingressantes em 2022/1.

3º sem	
Bioquímica I	64h
Bromatologia I	48h
Fisiologia Humana I	64h
Técnica Dietética I	64h
Epidemiologia	64h
Microbiologia Geral	32h
Sociologia, Saúde e Alimentação*	48h
Ética, Bioética e Exercício Profissional*	48h
Bioestatística	32h
TOTAL	400
4º sem	
Bioquímica II	48h
Bromatologia II	48h
Técnica Dietética II	64h
Fisiologia Humana II	64h
Avaliação Nutricional I	64h
Nutrição e Dietética I	64h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
Patologia Geral	32
TOTAL	432
5º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h
Microbiologia de Alimentos	64h

Avaliação Nutricional II	64h
Nutrição e Dietética II	64h
Tecnologia de Alimentos	64h
Nutrição e Marketing	32h
Parasitologia Humana	32h
Política e Planejamento em Saúde	48h
TOTAL	416
6º sem	
Atividade de Extensão Creditada II	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	64h
Higiene e Segurança de Alimentos	64h
Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	64h
Optativa	32h
TOTAL	416
7º sem	
Atividade de Extensão Creditada III	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	48h
Educação Alimentar e Nutricional	48h
Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição	48h
Trabalho de Graduação I	32h
Optativa	32h
TOTAL	384
8º sem	
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	64h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Optativa	32h
TOTAL	368
9º sem	
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	352
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
TOTAL	544

*Os componentes Sociologia, Saúde e Alimentação e Ética, Bioética e Exercício Profissional necessitam de complementação de estudos conforme indicado no item 5.2 Complementação de estudos.

Ingressantes em 2021/2

Os discentes que ingressaram no período letivo 2021/2 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 11):

Quadro 11. Fluxo sugerido para ingressantes em 2021/2.

4º sem	
Bioquímica II	48h
Bromatologia II	48h
Fisiologia Humana II	64h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
Ética, Bioética e Exercício Profissional*	48h
Técnica Dietética I	64h
Epidemiologia	64h
Microbiologia Geral	32h
Patologia Geral	32h
TOTAL	416
5º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h
Microbiologia de Alimentos	64h
Avaliação Nutricional II	64h
Técnica Dietética II	64h
Avaliação Nutricional I	64h
Nutrição e Dietética I	64h
Optativa	32h
TOTAL	400
6º sem	
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	64h
Higiene e Segurança de Alimentos	64h
Introdução à Pesquisa Científica em Nutrição	64h
Nutrição e Dietética II	64h
Tecnologia de Alimentos	64h
TOTAL	432
7º sem	
Atividade de Extensão Creditada II	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	48h
Educação Alimentar e Nutricional	48h
Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição	48h
Trabalho de Graduação I	32h
Optativa	32h
TOTAL	384

8º sem	
Atividade de Extensão Creditada III	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	64h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Optativa	32h
TOTAL	368
9º sem	
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	432
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
TOTAL	544

*O componente Ética, Bioética e Exercício Profissional necessita de complementação de estudos conforme indicado no item 5.2 Complementação de estudos. Os discentes ingressantes em 2021/2 já cursaram nutrição e marketing em 2022/1.

Ingressantes em 2021/1

Os discentes que ingressaram no período letivo 2021/1 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 12):

Quadro 12. Fluxo sugerido para ingressantes em 2021/1.

5º sem	
Patologia Geral	32h
Microbiologia de Alimentos	64h
Avaliação Nutricional I	64h
Avaliação Nutricional II	64h
Nutrição e Dietética I	64h
Técnica Dietética II	64h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
TOTAL	400
6º sem	
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	64h
Higiene e Segurança de Alimentos	64h
Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	64h
Nutrição e Dietética II	64h
Optativa	32h

TOTAL	400
7º sem	
Atividade de Extensão Creditada II	80h*
Tecnologia de Alimentos	64h
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	48h
Educação Alimentar e Nutricional	48h
Trabalho de Graduação I	32h
Optativa	32h
TOTAL	400
8º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h**
Atividade de Extensão Creditada III	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	64h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Optativa	32h
TOTAL	416
9º sem	
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	432
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
TOTAL	544

*O componente Atividade de Extensão creditada II necessita de complementação de estudos conforme indicado no item 5.2 Complementação de estudos. ** Os discentes estão sendo orientados, desde 2021/2, a participar de projetos de extensão, que estão ocorrendo já nos moldes de Atividade de Creditação de Extensão, a fim de que possam fazer o aproveitamento dessa carga horária. Os discentes ingressantes em 2021/1 já cursaram nutrição e marketing em 2022/1.

Ingressantes em 2020/2

Os discentes que ingressaram no período letivo 2020/2 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 13):

Quadro 13. Fluxo sugerido para ingressantes em 2020/2

6º sem	
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112h

Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	64h
Avaliação Nutricional I	64h
Nutrição e Dietética II	64h
Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	64h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
TOTAL	416
7º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h**
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	48h
Educação Alimentar e Nutricional	48h
Trabalho de Graduação I	32h
Tecnologia de Alimentos	64h
Higiene e Segurança de Alimentos	64h
TOTAL	400
8º sem	
Atividade de Extensão Creditada III	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	64h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Optativa	32h
Optativa	32h
TOTAL	400
9º sem	
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	432
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
Total	544

** Os discentes estão sendo orientados, desde 2021/2, a participar de projetos de extensão, que estão ocorrendo já nos moldes de Atividade de Creditação, a fim de que possam fazer o aproveitamento dessa carga horária. Os discentes ingressantes em 2020/2 já cursaram nutrição e marketing em 2022/1.

Ingressantes em 2020/1

Os discentes que ingressaram no período letivo 2020/1 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 14):

Quadro 14. Fluxo sugerido para ingressantes em 2020/1

7º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h**
Atividade de Extensão Creditada III	80h*
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112h
Trabalho de Graduação I	32h
Optativa	32h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
Nutrição e Marketing	32h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III**** em 2023/1(PPC 2011)	96h
TOTAL	416
8º sem	
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Optativa	32h
Optativa	32h
TOTAL	352
9º sem	
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	432
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
TOTAL	544

*A atividade de extensão creditada III necessita de complementação de conteúdo, conforme indicado no item 5.2 Complementação de estudos ** Os discentes estão sendo orientados, desde 2021/2, a participar de projetos de extensão, que estão ocorrendo já nos moldes de Atividade de Extensão Creditada, a fim de que possam fazer o aproveitamento dessa carga horária. As disciplinas Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II e Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição II, ofertadas no 7º no PPC 2011, foram ofertadas no 6º semestre em 2022/2. Optativa*** Foram ofertadas disciplinas optativas aos discentes durante os períodos letivos de 2022/1 e 2022/2, no intuito de diminuir a carga horária semestral a ser cumprida. **** Será ofertada, somente em 2023/1, à turma de 2020/1, a disciplina de Gestão de unidades de Alimentação e Nutrição III do PPC 511, para aproveitamento das três disciplinas de Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I, II e III, conforme indicado no item 5.2, complementação de estudos. Os discentes ingressantes em 2021/2 já cursaram nutrição e marketing em 2022/1.

Ingressantes em 2019/2

Os discentes que ingressaram no período letivo 2019/2 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 15):

Quadro 15. Fluxo sugerido para ingressantes em 2019/2

8º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h**
Fisiopatologia e Dietoterapia II*	96h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
Optativa	32h
TOTAL	368
9º sem	
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	432
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
TOTAL	544

*O componente curricular Fisiopatologia e Dietoterapia II necessita de complementação de estudos conforme indicado no item 5.2 Complementação de estudos. **Os discentes estão sendo orientados, desde 2021/2, a participar de projetos de extensão, que estão ocorrendo já nos moldes de Atividade de Extensão Creditada, a fim de que possam fazer o aproveitamento dessa carga horária. As disciplinas Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II e Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição (do 7º semestre no PPC 2011, foram ofertadas no 6º semestre em 2022/1. A disciplina Gestão III (ofertada no 8º semestre no PPC 2011), foi ofertada em 2022/2, no sétimo semestre da turma. As disciplinas Trabalho de Graduação I e Trabalho de Graduação II (do 8º e 9º semestre no PPC 2011), foram ofertadas no 7º semestre da turma, em 2022/2, para aproveitamento de Trabalho de Graduação I. Em 2022/2 foi ofertada a disciplina de Farmacologia Aplicada a Nutrição, para aproveitamento de uma optativa, e a disciplina Tópicos Especiais em Nutrição, obrigatória no PPC 2011, será aproveitada para optativa. A disciplina Nutrição experimental, não foi ofertada. Os discentes ingressantes em 2019/2, cursaram nutrição e marketing em 2022/2.

7 REFERÊNCIAS

BERBEL, N.A.N. Metodologia da Problematização: uma alternativa metodológica apropriada para o Ensino Superior. **Semina: Ci. Soc./Hum.** V.16, n.2, p.9-19, 1995.

BRASIL, Casa Civil, Presidência da República. **Lei 10.639/2003 de 09 de janeiro de 2003.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências.

BRASIL. Casa Civil. **Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011.** Regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde - SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Ofício CFN nº 180, 02 de abril de 2008.** Dispõe sobre Carga Horária Mínima e Duração dos Cursos de Graduação em Nutrição.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN 599/2018**. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN 698/2021**. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução CNE/CES Nº 5 de 7 de novembro de 2001**. Institui Diretrizes Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. 2001.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP Nº 01, de 17 de junho de 2004**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº 2 de 15 de junho de 2012**. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília, 2012.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº1 de 17 de junho de 2004**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília, 2004.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº1, de 30 de maio de 2012**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília, 2012.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº1, de 30 de maio de 2012**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília, 2012.

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

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior do Ministério da Educação. **Resolução CNE nº 5, de 7 de Novembro de 2001**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. **Norma Operacional nº 001/2013**. Dispõe sobre a organização e funcionamento do Sistema CEP/CONEP, e sobre os procedimentos para submissão, avaliação e acompanhamento da pesquisa e de desenvolvimento envolvendo seres humanos no Brasil, nos termos do item 5, do Capítulo XIII, da Resolução CNS nº 466 de 12 de dezembro de 2012.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução CONEP/CNS nº 466 de 12 de dezembro de 2012**. Aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos.

BRASIL. **Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002**. Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Brasília, 2002.

BRASIL. **Decreto nº 5.626 de 22 de dezembro de 2005.** Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília; 2005.

BRASIL. **Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011.** Regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde - SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências.

BRASIL. **Lei n. 11.788, de 25 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

BRASIL. **Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004.** Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. Brasília, 2004.

BRASIL. **Lei nº 12.288, de 20 de julho de 2010.** Institui o Estatuto da Igualdade Racial; altera as Leis nos 7.716, de 5 de janeiro de 1989, 9.029, de 13 de abril de 1995, 7.347, de 24 de julho de 1985, e 10.778, de 24 de novembro de 2003.

BRASIL. **Lei nº 6202 de 17 de abril de 1975.** Atribui a estudante em estado de gestação o regime de exercícios domiciliares instituído pelo decreto-lei 1.044, de 21/10/1969 (que dispõe sobre tratamento excepcional para os alunos portadores das afecções que indica), e dá outras providências. Brasília, 1975.

BRASIL. **Lei nº 9.795 de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Brasília, 1999.

BRASIL. **Lei nº11.645 de 10 de março de 2008.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Brasília, 2008.

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria Ministerial nº 2.051, de 09 de julho de 2004.** Regulamenta os procedimentos de avaliação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), instituído na Lei no 10.861, de 14 de abril de 2004. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução nº 569 de 8 de dezembro de 2017.** Brasília, DF.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Lei nº 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, Poder Executivo, Brasília, DF, 20 de setembro de 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.** 156 p. Disponível em:<

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_para_a_pop_brasileira_miolo_internet.pdf>.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão/Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público. **Orientação normativa nº 2, de 24 de junho de 2016**. Estabelece orientações sobre a aceitação de estagiários no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. 2018. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm>

CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. **Resolução nº 569 de 8 de dezembro de 2017**. Disponível em: <https://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2017/Reso569.pdf>

HLPE. Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Symposium Biodiversity and Sustainable Diets United against Hunger (2010: Rome, Italy). Rome: International Scientific Symposium Biodiversity and Sustainable Diets United against Hunger (2010: Rome, Italy); 2012. Food Security, Rome. 2017. <https://www.fao.org/3/i7846e/i7846e.pdf>

IBGE. Censo demográfico 2010. IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e, 2010, 34-35.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Síntese de indicadores sociais: uma análise das condições de vida da população brasileira. Rio de Janeiro: IBGE, 2016.

IDEC. (2019). A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas - relatório da Comissão The Lancet. Retrieved from <https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/10/Relat%C3%B3rio-Completo-The-Lancet.pdf>

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009**. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial. Disponível em: <https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_rces00409.pdf?query=Resolu%C3%A7%C3%A3o%20n%C3%BA4%20de%206%20de%20abril%20de%202009>

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CES nº 441 de 10 de julho de 2020. Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_PAR_CNECESN4412020.pdf?query=235/2009-CEE/MS

MATO GROSSO. Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso. **Plano Estadual de Saúde - PES. MT 2016-2019**. Relatório. Mato Grosso SES-MT: Cuiabá. 2017, 129p.

MATO GROSSO. Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso. Coordenadoria de Gestão da Informação em Saúde. Informações regionais de saúde Regional da Baixada Cuiabana – MT, 2013 e 2014. (2015). Disponível em:

<[http://www.saude.mt.gov.br/upload/documento/494/informacoes-regionais-de-saude-baixada-cuiabana-\[494-190613-SES-MT\].pdf](http://www.saude.mt.gov.br/upload/documento/494/informacoes-regionais-de-saude-baixada-cuiabana-[494-190613-SES-MT].pdf)>

MATO GROSSO. Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso. **Plano Estadual de Saúde - PES**. MT 2016-2019. Relatório. Mato Grosso SES-MT: Cuiabá. 2017, 129p.

PRIMÃO, J. C. M.; SILVA, M. das G. M. da. Política de permanência na UFMT: da assistência ao estudante às ações de qualificação do ensino em geral. In: CASTRO, A. M. D. de A.; BARBALHO, M. G. **Políticas de expansão da educação superior**: dimensões, cenários e perspectivas. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2015. p. 257-280.

SILVA, M. G. M.; NOGUEIRA, P. S. A permanência dos estudantes na Educação Superior para além da assistência estudantil. **Revista da Faculdade de Educação**, v. 25, n. 1, p. 111-129, 2016.

SILVA, M. G. M.; NOGUEIRA, P. S. Permanência na Educação Superior: traçado dos estudos e faces da realidade. **Educação em Foco**, v. 18, n. 26, p. 43-68, 2015.

SILVA, M. G. M.; VELOSO, T. C. M. A. Acesso nas políticas de Educação Superior: dimensões e indicadores em questão. **Avaliação**. Campinas; Sorocaba, v. 18, n. 3, p. 727-747, nov. 2013.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução CONSEPE nº 83, de 26 de junho de 2017**. Dispõe sobre normas referentes ao aproveitamento de estudos nos cursos de graduação nas modalidades presencial e a distância da Universidade Federal de Mato Grosso.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução CONSEPE nº 117, de 02 de outubro de 2014**. Regulamento que disciplina as aulas de campo dos cursos de graduação da UFMT. Cuiabá, 2014.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução CONSEPE nº 104, de 26 de agosto de 2013**. Autorizar, em casos excepcionais, a quebra e/ou de dispensa de pré-requisitos e revogar a Resolução CONSEPE nº 16/1995.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução CONSEPE nº 44, de 24 de maio de 2010**. Instituir no âmbito da Universidade Federal de Mato Grosso o extraordinário aproveitamento nos estudos. Cuiabá, 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução CONSEPE nº 37 de 24 de maio de 2010**. Aprova o programa de bolsa de apoio à inclusão no âmbito da Universidade Federal de Mato Grosso. Revogada pela resolução CONSEPE n.º 130/2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução CONSEPE nº. 134, de 07 de junho de 2021**. Dispõe sobre o Regulamento Geral de Estágio da Universidade Federal de Mato Grosso.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução Consepe nº 29, de 12 de setembro de 1994**. Dispõe sobre as atribuições do Colegiado de Curso.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução CONSEPE nº 67 de 24 de junho de 2019.** Dispõe sobre aprovação das diretrizes institucionais que regulamentam a autoavaliação dos cursos de graduação presencial e a distância, da UFMT. Republicada com alteração no artigo 11 de acordo com a Resolução Consepe 133/2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução CONSEPE nº 08 de 24 de fevereiro de 2014.** Dispõe sobre regulamento de mobilidade acadêmica. Revoga a Resolução Consepe nº 79, de 30 de agosto de 1999 e suas alterações.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução CONSEPE nº 74 de 28 de julho de 2014.** Dispõe sobre regulamento do intercâmbio internacional para a comunidade acadêmica da UFMT. Cuiabá, 2014.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução Consepe nº 16, de 26 de março de 2018.** Dispõe sobre as diretrizes de internacionalização para a comunidade acadêmica da UFMT.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução Consepe nº 156, de 28 de junho de 2021.** Dispõe sobre a criação e o funcionamento do Núcleo Docente Estruturante (NDE) no âmbito dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Mato Grosso.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução Consepe nº 105, de 02 de outubro de 2014.** Dispõe sobre a criação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da área de Saúde - CEP - SAÚDE.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução Nº 67, de 24 de junho de 2019.** Dispõe sobre aprovação das diretrizes institucionais que regulamentam a autoavaliação dos cursos de graduação presencial e a distância, da UFMT. Republicada com alteração no artigo 11 de acordo com a Resolução Consepe 133/2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução Consepe nº 17, de 29 de março de 2007.** Dispõe sobre aprovação do Curso de Mestrado Acadêmico em Biociências, área de concentração em Nutrição.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução Consepe n.º 111 de 27 de setembro de 2010.** Dispõe sobre alterações curriculares no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, Bacharelado, da Faculdade de Nutrição, do Campus Universitário de Cuiabá, da Universidade Federal de Mato Grosso, criado pela Resolução CD n.º 74/1977.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução CONSEPE nº 118/2014.** Dispõe sobre a elaboração e reelaboração de Projeto Pedagógico de Curso de Graduação.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução Consepe n.º 66 de 27 de abril de 2009.** Dispõe sobre regulamentação do período máximo de integralização dos cursos de graduação.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução Consepe nº 188, de 28 de outubro de 2021.** Dispõe sobre o regulamento da inclusão e do registro das *Ações de Extensão para fins de Creditação* (AEC) como componentes curriculares dos cursos de graduação e pós-graduação da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT).

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução CONSEPE nº 63, de 24 de setembro de 2018.** Dispõe sobre o regulamento da avaliação da aprendizagem nos cursos presenciais de graduação da Universidade Federal de Mato Grosso.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução CONSEPE nº 26, de 25 de março de 2019.** Dispõe sobre alteração na Resolução Consepe n.º 63/2018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução Consepe nº 138 de 07 de junho de 2021 .** Dispõe sobre alteração do regulamento de funcionamento da Biblioteca Digital de Trabalhos de Curso e Monografias de Especialização da UFMT

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho Diretor. **Resolução CD Nº 19, de 11 de novembro de 2011.** Dispõe sobre aprovação do Regimento Interno do Biotério Central da Universidade Federal de Mato Grosso.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho Universitário. **Resolução CONSUNI nº 48, de 24 de novembro de 2021.** Dispõe sobre funcionamento e atribuições da gestão em nível básico dos cursos de graduação da universidade federal de mato grosso.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Conselho Universitário. **Resolução CONSUNI nº 17, de 18 de novembro de 2004.** Aprova o Regimento de Disciplina do Corpo Discente da Universidade Federal de Mato Grosso.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Plano de Desenvolvimento Institucional **2019-2023**, de junho e 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Pró-reitoria de Ensino de Graduação. **Portaria PROEG-UFMT nº 228, de 04 de agosto de 2021.**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Pró-reitoria de Ensino de Graduação. **Portaria PROEG-UFMT nº 257, de 13 de outubro de 2021.**

APÊNDICES

APÊNDICE A – Ementário

COMPONENTE CURRICULAR: Anatomia Humana				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas da Saúde/FM				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 40h	Ch PD: 24h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Generalidades sobre Anatomia Humana. Sistemas esquelético e muscular. Sistema digestório. Sistemas circulatório e linfático. Sistema respiratório. Sistemas urinário e genital (masculino e feminino). Sistema nervoso central e periférico.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Generalidades sobre Anatomia Humana

1. - Posição anatômica e linha mediana
2. - Planos de delimitação: superior, inferior, lateral direita, lateral esquerda, anterior (ou ventral), posterior (ou dorsal)
3. - Eixos anatômicos: súperoinferior, látero-lateral, ântero-posterior
4. - Planos de secção (cortes anatômicos): sagital/mediano, transversal, frontal ou coronal
5. - Vistas anatômicas: medial, lateral, superior, inferior, anterior, posterior
6. - Terminologia anatômica, termos de posição e de localização/relação: proximal/ distal, superficial/ profundo, anterior/posterior, medial/lateral, superior (cranial)/ inferior (podálico)
7. Organização do corpo humano: divisão segmentar (cabeça, pescoço, tronco/ tórax, abdome, pelve e dorso – e membros (superiores: ombro, braço, cotovelo, antebraço, punho e mão; inferiores: quadril, coxa, joelho, perna, tornozelo e pé)

Unidade II - Sistema esquelético e articular

- 2.1 - Osteologia e artrologia: considerações gerais
- 2.2 - Divisão do esqueleto humano: axial e apendicular
- 2.3 - Classificação dos ossos e articulações

Unidade III - Sistema muscular

- 3.1 - Miologia: considerações gerais
- 3.2 - Principais grupos musculares

Unidade IV - Sistema digestório

- 4.1 - Considerações gerais sobre a parte supradiaphragmática (boca, glândulas salivares, faringe e esôfago) e infradiaphragmática (estômago, intestino delgado, pâncreas e fígado)
- 4.2 - Parte tubular do TGI – Trato gastrointestinal: boca, faringe, esôfago, estômago, intestino delgado, intestino grosso.

4.3 - Glândulas anexas: glândulas salivares, fígado e pâncreas

4.4 - Peritônio: lâmina parietal, lâmina visceral, omento maior, omento menor, mesocolo e mesentério

Unidade V - Sistema circulatório e linfático

5.1 - Coração: ventrículos, átrios, aurículas, valvas atrioventriculares e valvas semilunares, pericárdio, miocárdio e endocárdio.

5.2 - Principais artérias do corpo humano: aorta e suas partes (ascendente, arco e descendente torácica e descendente abdominal), a. coronárias, tronco braquiocefálico, a. subclávia, a. braquial, a. radial, a. ulnar, a. carótida comum, a. carótida externa, a. carótida interna, a. cerebral média, a. cerebral anterior, a. vertebral, a. cerebral posterior, a. ilíaca comum, a. ilíaca interna, a. ilíaca externa, a. femoral, a. poplítea, a. tibial e a. fibular.

5.3 - Principais veias do corpo humano: v. radial, v. ulnar, v. braquial, v. axilar, v. subclávia, v. jugular interna, v. braquiocefálica direita, v. braquiocefálica esquerda, v. cava superior, v. fibular, v. tibial, v. poplítea, v. femoral, v. ilíaca externa, v. ilíaca interna, v. ilíaca comum e v. cava inferior.

5.4 - Principais veias superficiais do corpo humano: v. safena magna, v. safena parva (nos membros inferiores) e v. cefálica, v. basílica, v. intermédia do cotovelo (membros superiores)

5.5 - Sistema linfático: vasos linfáticos, linfa, linfonodos, vasos lácteos, quilo, cisterna do quilo, ducto torácico e ducto linfático direito. Órgãos linfóides: timo, baço, tonsilas (faríngea, tubárias, lingual e palatinas).

Unidade VI - Sistema Respiratório

6.1 - Considerações gerais: vias aéreas superiores (nariz, seios paranasais, faringe e laringe) e vias aéreas inferiores (traqueia, brônquios, pulmões e pleura)

6.2 - Músculos respiratórios: que agem na inspiração (mm. diafragma, m.m. intercostais externos, mm. escalenos, m.m. esternocleidomastoideo e mm. peitorais) e os que agem na expiração ativa (mm. intercostais internos, mm. retos do abdome, mm. oblíquos internos e externos, e os mm. transversos do abdome).

Unidade VII - Sistema urinário

7.1 - Considerações gerais sobre as vias urinárias e identificar as diferenças entre as vias urinárias masculina e feminina.

Unidade VIII - Sistema genital masculino e feminino

8.1 - Órgãos genitais internos masculinos: os testículos, os epidídimos (cabeça, corpo e cauda), os ductos deferentes, as glândulas seminais, os ductos ejaculatórios, a próstata e glândulas bulbouretrais.

8.2 - Órgãos genitais externos masculinos: escroto e pênis.

8.3 - Órgãos genitais internos femininos: os ovários; as tubas uterinas (especificamente as fímbrias); o útero (fundo, corpo e colo); a cavidade do útero; o miométrio, o endométrio e o perimétrio; o ligamento largo do útero; a vagina.

8.4 - Órgãos genitais externos ou pudendo feminino: o monte do púbis, os lábios maiores e menores do pudendo, a rima do pudendo, o clitóris, o vestíbulo da vagina, o óstio da vagina, o óstio externo da uretra, as glândulas vestibulares maiores e menores.

Unidade IX - Sistema nervoso

9.1 - Neuroanatomia: considerações gerais, neurônio, neuroglia, substância cinzenta (córtex cerebral, córtex cerebelar, H medular e núcleos), substância branca (centro branco medular do

cérebro, corpo medular do cerebelo, fascículos e funículos da medula espinal) meninges (dura-máter, aracnoide-máter e pia-máter), ventrículos (laterais, II e IV), líquido cefalorraquidiano (líquido cerebrospinal)

9.2 - Sistema nervoso central (SNC): telencéfalo (lobos, giros e sulcos), diencefalo (tálamo, hipotálamo, epitélamo), tronco encefálico (mesencéfalo, ponte e bulbo com a decussação das pirâmides) e medula espinal (intumescências cervical e lombar, cone medular)

9.3 - Sistema nervoso periférico (SNP): nervos espinais e nervos cranianos como foco nos nervos faciais (VII), glossofaríngeos (IX) e vagos (X), que são os responsáveis por transmitir a sensibilidade gustatória dos calículos aos núcleos do tronco encefálico

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAPTISTA, J. da S. **Manual de anatomia humana para estudantes de nutrição** [recurso eletrônico] / Josemberg da Silva Baptista; ilustrações de Fernando Musso. - Dados eletrônicos. - Vitória, ES: EDUFES, 2020. Modo de acesso: <http://repositorio.ufes.br/handle/10/774>

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

MACHADO, A. B. M. **Neuroanatomia Funcional**. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

MOORE, K.L.; DALLEY, A.F.; AGUR, A.M.R.; **Moore, Keith L. Anatomia orientada para a clínica**. 7ªed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DRAKE, R.; VOGL, A.W.; MITCHELL, A.W.M.; TIBBITTS, R.M.; RICHARDSON, P.E. **Gray's Atlas de Anatomia**. 1.ed. Elsevier, Rio de Janeiro, 2009.

GARDNER, E.; GRAY, D. J.; O'RAHILLY, R. **Anatomia – Estudo Regional do Corpo Humano**. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

LENT, R. **Cem Bilhões de Neurônios – conceitos fundamentais de neurociência**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2010. 848p.

LENT, R. **Neurociência da Mente e do Comportamento**. 1.ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro: 2008. 372p.

MACHADO, A. B. M.; HAERTEL, L. M. **Neuroanatomia funcional**. 3ª Ed. São Paulo: Atheneu. 2013.

MOORE, K. L.; DALLEY, A. F.; AGUR, A. M. R. **Anatomia orientada para a clínica**. 7.ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro – RJ. 2014. 1136p.

PRINZ, R.A.D.; PESSANHA NETO, S. **Anatomia Clínica Baseada em Problemas**. 1.ed. Guanabara, 2012. 409p.

ROHEN, J. W.; YOKOCHI, C.; LÜTJEN-DRECOLL, E. **Anatomia Humana: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional**. 5.ed. São Paulo: Manole, 2003.

SCHÜNKE, M.; SCHULTE, E.; SCHUMACHER, U.; VOLL M.; WESKER K. PROMETHEUS. **Atlas de Anatomia**. Vol.3 - Cabeça e Neuroanatomia. 1.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ANATOMIA. **Terminologia anatômica**. São Paulo: Manole, 2001

SPENCE, A. P. **Anatomia humana básica**. 2. ed. São Paulo: Manole, 1991.

SOBOTTA, J. **Atlas de Anatomia Humana**. 21.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

TORTORA, G.J.; DERRICKSON, B. Tradução de Ana Cavalcanti C. Botelho... [et al.]. **Princípios de anatomia e fisiologia**. 14. ed. – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

COMPONENTE CURRICULAR: História e Cultura da Alimentação e Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 40h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 8h

EMENTA

História da alimentação no mundo: da pré-história à expansão marítima. História da alimentação no Brasil destacando-se as influências indígenas, portuguesas e africanas. Hábitos e práticas alimentares regionais do Brasil, Centro-Oeste e Mato Grosso. Cultura, alimentação e nutrição. Comida, simbolismo e identidades. Processo de mudanças nos hábitos e padrões de alimentação da população brasileira. Conformação do Campo do saber e prática de alimentação e nutrição. História da nutrição no Brasil.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Alimentação através dos tempos

1.1 - Alimentação no mundo da pré-história ao descobrimento do Brasil

Unidade II – História da alimentação e nutrição no Brasil

- 2.1 - As bases indígenas na alimentação brasileira
- 2.2 - A influência portuguesa da alimentação brasileira
- 2.3 - A contribuição africana na alimentação brasileira
- 2.4 - Abordagens regionais da alimentação do Centro-Oeste e de Mato Grosso.
- 2.5 - A influência da globalização na alimentação brasileira

Unidade III – Antropologia da Alimentação: comida, simbolismo e identidade

- 3.1 - Noções de natureza, cultura e identidade
- 3.2 - A construção social do gosto: estilos de vida e práticas, hábitos e comportamentos alimentares
- 3.3 - Representações sociais da comida
- 3.4 - Simbolismo e sistemas de classificação
- 3.5 - Os tabus alimentares
- 3.6 - Comida, corpo e saúde

Unidade IV – Conformação do Campo do saber e prática da alimentação e nutrição

- 4.1 - Campo de saber de trabalho do nutricionista
- 4.2 - Atuação em Alimentação e Nutrição

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

CALDO, C.L.A. A expansão dos cursos de nutrição no Brasil e a nova Lei de Diretrizes e Bases – LDB. Disponível em: <http://www.crn9.org.br/uploads/file/expansao.pdf>.

CASTRO, J. **Geografia da fome**. 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 1957.

CASCUDO, C. L. da. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2011.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998

FREYRE, G. **Casa Grande e Senzala**. Rio de Janeiro, Record, 2000.

VASCONCELOS, F.A.G. O Nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**, 127-139, 2002. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001.

VASCONCELOS, F.A.G. Profissão Nutricionista: 70 anos de história no Brasil. **Revista de Nutrição**, 24:605-17, 2011. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000400009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S.; VIANA, I.C.; MORENO, R.B.; TORRES, E.A.F.S. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. **Saude soc.**, São Paulo, v. 10, n. 2, p. 3-14, Dec. 2001.

ARAÚJO, W.M.C.; BOTELHO, R.A.; GINANI, V.C.; ARAÚJO, H.M.C.; ZANDONADI, R.P. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora UNB, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BOSI, M.L.M. **Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão**. São Paulo: Editora HUCITEC, 1996.

COSTA, N. da S.C. **A formação do Nutricionista**. Educação e contradição. Goiás; Editora UFG, 2000.

DIEZ GARCIA, R.W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, Dec. 2003.

FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S. M. F. **Um, dois, feijão com arroz**. A alimentação no Brasil de Norte a Sul. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

ORNELLAS, H.L. **A alimentação através dos tempos**. Santa Catarina; Editora UFSC, 2000.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço alimentar**. Trad. PROENÇA, R.P.C.; RIAL, C.S. e CONTE, J. Santa Catarina; Editora UFSC.

COMPONENTE CURRICULAR: Iniciação à Metodologia Científica				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Iniciação à Metodologia Científica. Conhecimento Científico. Organização de Trabalhos Acadêmicos e Científicos. Pesquisa Bibliográfica. Normalizações Básicas de Trabalho Acadêmicos e Científicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – O Conhecimento Científico

- 1.1. O conhecimento científico: conceitos
- 1.2. Tipos de conhecimento: empírico, filosófico, teológico e científico;
- 1.3. Evolução histórica da ciência e do conhecimento científico
- 1.4. A verdade e a Ciência
- 1.5. Linguagem e comunicação científica
- 1.6. Plágio

Unidade II – A Pesquisa Bibliográfica

- 2.1. A biblioteca
- 2.2. O uso de bases de dados
- 2.3. Escolha e delimitação do tema
- 2.4. Seleção do material levantado
- 2.5. Indicador de valor de referências bibliográficas
- 2.6. Evidência e conhecimento científico

Unidade III – Organização do Conhecimento

- 3.1. Hábito de estudo: significado e importância
- 3.2. Leitura: ambiente e técnicas
- 3.3. Técnicas de estudo de textos: técnicas de sublinhar, elaboração de esquemas, resumo e fichamento.

Unidade IV – Leitura Crítica de Artigos Científicos.

- 4.1. Roteiro para leitura crítica de artigos científicos.

Unidade V – Trabalhos acadêmicos e científicos

- 5.1. Conceito
- 5.2. Tipos de trabalhos acadêmicos e científicos
- 5.3. Elementos que compõem o trabalho acadêmico e científico
- 5.4. Resenha crítica e monografia
- 5.5. Seminário: conceito, estrutura e finalidade
- 5.6. Normas para apresentação oral de trabalhos acadêmicos

Unidade VI – Normalizações básicas do Trabalho Científico

- 6.1. Normas técnicas: ABNT e Vancouver
- 6.2. Normas de citação e notas de rodapé
- 6.3. Normas para referenciar títulos bibliográficos
- 6.4. Outras normas para redação de trabalhos científicos (revistas científicas e congressos)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ADA MAGALY MATIAS BRASILEIRO. Como produzir textos acadêmicos e científicos. Editora Contexto, 2021. 274 p. ISBN 9786555410051.

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. 10^a. São Paulo: Atlas, 2012. 1 recurso online. ISBN 9788522478392

CASTRO, Claudio de Moura. Como Redigir e Apresentar um Trabalho Científico. Editora Pearson, 2010. 152 p. ISBN 9788576058793.

CHASSOT, A. A Ciência através dos tempos. 7.ed. São Paulo: Moderna, 1994, 191p;

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 9. São Paulo: Atlas, 2021. 1 recurso online. ISBN 9788597026580.

SORDI, José Osvaldo de. Elaboração de pesquisa científica. São Paulo: Saraiva, 2013. 1 recurso online. ISBN 9788502210332.

Guia de teses da USP. Disponível em : <http://www.biblioteca.fsp.usp.br/guia/>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

APOLINÁRIO, Fabio. Dicionário de metodologia científica: um guia para a produção do conhecimento científico. 2. São Paulo: Atlas, 2011. 1 recurso online. ISBN 9788522466153.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR-10520: Informação e documentação – Citações em documentos – Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico. 9. São Paulo: Atlas, 2021. 1 recurso online. ISBN 9788597026559.

MARIA CECÍLIA MARINGONI DE CARVALHO (ORG.). Construindo o saber: Metodologia científica — fundamentos e técnicas. Papirus Editora, 2021. 228 p. ISBN 9786556500935.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. Faculdade de Saúde Pública. Guia de apresentação de teses [recurso eletrônico] / Angela Maria Belloni Cuenca. [et al.]. 2. ed. atual. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP, 2017.

COMPONENTE CURRICULAR: Introdução à Alimentação e Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32 h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Iniciação ao estudo da Alimentação e Nutrição, classificação dos nutrientes e grupos alimentares. Estudo dos nutrientes. Guia alimentar e tabela de composição de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Iniciação ao estudo da Alimentação e Nutrição.

- 1.1. Conceitos Básicos: alimentação, nutrição, alimentos e nutrientes.
- 1.2. Terminologias utilizadas em Alimentação e Nutrição
- 1.3. Leis da Alimentação.
- 1.4. Classificação dos nutrientes

Unidade II - Guias alimentares, grupos de alimentos.

- 2.1. Guias Alimentares e histórico da evolução dos Guias Alimentares.
- 2.2. Grupos de alimentos

Unidade III - Estudo dos nutrientes

- 3.1. Conceitos básicos, classificação, fontes alimentares e valor nutricional. (Energia, carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras, vitaminas, minerais e água)
- 3.2. Alimentos para fins especiais.
- 3.3. Tabela de composição química dos alimentos e de medidas caseiras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OLIVEIRA, J.E. Dutra de; MARCHINI, Julio Sérgio (Org.). **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p. ISBN 9788573781830.

MAHAN, L.K, ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013. P. 1256. ISBN 9788535255126

CUPPARI, Lilian (coord.). Guia de nutrição clínica no adulto. 3. Barueri: Manole, 2014. 1 recurso online. ISBN 9788520438237.

JOANA D'ARC, Pereira Mura & SANDRA M. Chemin S. da Silva. TRATADO DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & DIETOTERAPIA - 3ª Ed. Payá, 2016. p.1338 ISBN: 9788557950009.

CARDOSO, Marly Augusto; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza. **Nutrição e dietética**. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 1 recurso online. ISBN 9788527735599.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OLIVEIRA, J.E. Dutra de; MARCHINI, Julio Sérgio. **Ciências nutricionais** (CONTEM DISQUETE). São Paulo: Sarvier, 2000. 403 p.

GIBNEY, Michael J *et al.* **Introdução à nutrição humana**. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 1 recurso online. ISBN 9788527734417.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Acesso on-line.

SILVA, Analú Barbosa da; VENTURI, Ivonilce. **Técnica dietética 2**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. 1 recurso online. ISBN 9788595027787.

Descritores em Ciências da Saúde [internet]. 2020 [acesso em 11set2020]. Disponível em: https://wiki.bireme.org/pt/index.php/Descritores_em_Ci%C3%A4ncias_da_Sa%C3%BAde#Defini.C3.A7.C3.A3o

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria - Executiva. Glossário temático: alimentação e nutrição/Ministério da Saúde. Secretaria- Executiva. Secretaria de Atenção à Saúde. – 2.ed., 2. reimpr.–Brasília: Ministério da Saúde, 2013b. Disponível em:

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_tematico_alimentacao_nutricao_2ed.pdf

COMPONENTE CURRICULAR: Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 48h	Ch PD: 16h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Conceitos fundamentais. Noções de Termodinâmica e Cinética das reações em alimentos. Equilíbrio ácido-base em soluções aquosas, funções inorgânicas: ácidos, bases, sais e soluções tampão. Soluções: preparo e padronização, cálculos de concentração. Estequiometria. Química Analítica. Processamento de dados analíticos. Métodos Analíticos: volumétricos, gravimétricos e instrumentais em análise de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I. Noções de Termodinâmica e Cinética das reações em alimentos.

1.1 Equilíbrio ácido-base em soluções aquosas, funções inorgânicas: ácidos, bases, sais e soluções tampão.

1.2 Soluções: preparo e padronização, cálculos de concentração. Estequiometria das reações.

Unidade II- Introdução à Química Analítica.

2.1. Erros e tratamento estatístico de dados.

2.2. Métodos Clássicos de Análise

2.2.1. Métodos volumétricos de análise.

2.2.2. Métodos gravimétricos de análise.

2.3. Instrumentação em laboratório. Práticas de métodos clássicos.

Unidade III. Métodos instrumentais de análise

3.1. Noções de espectrofotometria;

3.2. Noções de potenciometria;

3.3. Noções de condutimetria;

3.4. Noções de outros métodos instrumentais

3.5. Práticas de Potenciometria e espectrofotometria.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ATKINS, P., JONES, L. **Princípios de química:** questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. xxii, F104, 922 p. ISBN 9788540700383. (e-book)

VOGEL. ET AL. **Análise química quantitativa.** 6.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002. 1 recurso online. ISBN 978-85-216-2580-3. (e-book)

BACCAN, N. et al. **Química Analítica Quantitativa Elementar.** 3.ed. rev. e ampl. São Paulo, SP: Edgard Blücher, 2001.

HARRIS, Daniel C. **Análise química quantitativa.** 9.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2017. 1 recurso online. ISBN 9788521634522.(e-book)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SKOOG, D.A.; WEST, D.M., HOLLER, F.J.; CROUCH, S.R. Fundamentos de Química Analítica, Thompson, São Paulo, 2006, São Paulo, 999 p.

MENDHAM, J., DENNEY, R.C., BARNES, J.D., THOMAS, M.J.K. VOGEL: análise química quantitativa. 6.a Ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002.

MAHAN, Bruce H. Química: um curso universitário. São Paulo: E. Blücher, c1995.

RUSSELL, John Blair. Química geral. 2a. ed. São Paulo: Makron, 1994-2008. 2 v.

COMPONENTE CURRICULAR: Segurança Alimentar e Nutricional				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Direito humano à alimentação adequada. Panorama histórico da construção do conceito de segurança alimentar e nutricional. Soberania alimentar. Pilares de SAN (disponibilidade, acesso, consumo e utilização). Sistema de segurança alimentar e nutricional. Indicadores de segurança alimentar e nutricional. Os povos e comunidades tradicionais. Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Nutricional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Segurança Alimentar e Nutricional

- 1.1 - Histórico e conceito de SAN.
- 1.2 - SAN, DHAA, Soberania Alimentar e a interligação entre estes conceitos
- 1.3 - Exigibilidade de DHAA.
- 1.3 - Metodologias de avaliação de SAN.
- 1.4 - Os povos e comunidades tradicionais e a SAN.

Unidade II – Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Nutricional

- 2.1 - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.
- 2.2 - Os marcos e instrumentos legais da PNSAN.
- 2.3 - O CONSEA e a gestão do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional.
- 2.4 - Participação e controle social no SISAN.
- 2.5 - Intersetorialidade nas políticas de segurança alimentar e nutricional.
- 2.6 - O exemplo do Programa Fome Zero

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (ABRANDH). **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília, DF: Abrandh, 2013. Disponível em: <http://www.oda-alc.org/documentos/1374763097.pdf>

BRASIL. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Dispõe sobre a Criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Diário Oficial da União.

BRASIL. Casa Civil. Presidência da República. Decreto 7272 de 25 de agosto de 2010. **Regulamenta Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN**. Brasília; 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONSEA. **Construção do Sistema e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência brasileira**. Brasília (DF): FAO/IICA, 2009. Disponível em: <https://repositorio.iica.int/handle/11324/19884>.

CONSEA. **A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil** - Indicadores e Monitoramento - da Constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília (DF): FAO/IICA, 2010. Disponível em: <https://pesquisassan.net.br/wp-content/uploads/2020/04/relatorio-consea.pdf>

HOYOS, Claudia Janet Cataño; D'AGOSTINI, Adriana. Segurança alimentar e soberania alimentar: convergências e divergências/Food Security and Food Sovereignty: convergences and divergences. **Revista Nera**, n. 35, p. 174-198, 2017.

MANCUSO, Ana Maria Cervato; FIORE, Elaine Gomes; REDOLFI, Solange Cavalcante da Silva. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. Barueri: Manole, 2015. (online)

SPINELLI, SILVIA MORO CONQUE. **Segurança alimentar, a soberania alimentar e a globalização**. Contentus, 2020. 79 p. (online)

COMPONENTE CURRICULAR: Sociologia, Saúde e Alimentação				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Saúde Coletiva/ISC				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 48h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Sociologia, evolução histórica e o objeto. A saúde e o corpo como construção social. Principais conceitos sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais da saúde. Correntes sociológicas e sociologias da alimentação. Conceitos sociológicos importantes para análise da alimentação como fenômeno social e determinante da saúde. Modelos explicativos do processo saúde-doença.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - A emergência das Ciências Sociais e a Sociologia

- 1.1 - A questão social e a explicação científica da realidade social
- 1.2 - Sociologia: objeto e método.

Unidade II - A Teoria Social nas suas diferentes correntes de interpretação da realidade

- 2.1 - Positivismo/Funcionalismo
- 2.2 - Materialismo Histórico e Dialético
- 2.3 - Compreensivismo
- 2.4 - Correntes sociológicas contemporâneas

Unidade III - Sociedade e Saúde

- 3.1. Conceituação de diferença, diversidade e desigualdade
- 3.2 Estratificação social e classe social na saúde
- 3.3 Condicionantes sociais de saúde

Unidade IV - Teorias e conceitos sociológicos na análise da alimentação

- 4.1. O encontro das correntes socioantropológicas com o fato alimentar
- 4.2 Teorias sociais sobre a alimentação, a comida e o comer
- 4.3. Identidade/pertencimento e alimentação
- 4.4. Corpo, gênero e alimentação

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO, Ana Maria de, DIAS, Edmundo Fernandes (Org). **Introdução ao pensamento sociológico**. São Paulo: Centauro, 2001, pp. 205-252.

CONTRERAS, Jesús & GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

GOLDENBERG, Mirian. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horizonte antropológico**, Porto Alegre, v. 17, nº 36, 2011, p. 235-256.

POULAIM, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2 ed. Florianópolis: Ed da UFSC, 2013.

QUINTANEIRO, T. **Um toque de clássicos**: Marx, Durkheim e Weber. 2 ed. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALGRANTI, Leila Mezan; ASFORA, Wanessa. Alimentação e gênero. Dossiê. Cadernos Pagu. V. 39, 2016.

AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos, Sociologias, Porto Alegre, ano 19, no 44, jan/abr 2017, p. 276-307

BRESCIANI, Maria Stella Martins. Londres e Paris no século XIX: o espetáculo da pobreza. 7 ed. Editora brasiliense: São Paulo, 1992.

BUSS, P.M. & PELLEGRINI FILHO, A. A Saúde e seus determinantes sociais. Physis: Rev. Saúde Coletiva, RJ, 17(1):77-93, 2007.

DAVID, Marília Luz, GUIVANT, Julia Silvia Uma abordagem sociológica das certificações: o caso do selo de aprovação SBC. RBCS. v. 33 n° 98. 2018.

DAVID, Marília Luz, GUIVANT, Julia Silvia. Os Padrões de identidade e qualidade dos alimentos: uma análise de suas transformações no Brasil. Mediações, Londrina, v. 25, n. 1, p. 247-264, jan-abr. 2020.

PORTILHO, F.; CASTANEDA, M.; CASTRO, IRR. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, 16(1): 2011.

NIEDERLE, Paulo. Políticas alimentares integradas e a construção de sistemas alimentares saudáveis, sustentáveis e justos. Porto Alegre: Sopas, Ibirapitanga, 2023. (Série Futuros Alimentares Sustentáveis).

COMPONENTE CURRICULAR: Bioestatística				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Saúde Coletiva/ISC				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Conceitos fundamentais em estatística. Tipos de levantamentos de dados. Noções de amostragem. Tipos de variáveis. Estatística descritiva: medidas de frequência, medidas de tendência central, medidas de dispersão. Distribuição normal: características e propriedades. Noções de estatística inferencial: Teste qui-quadrado.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Conceitos fundamentais em estatística

- 1.1 - Estatística descritiva e inferencial
- 1.2 - Bioestatística
- 1.3 - Dado e Informação

Unidade II – Variáveis

- 2.1 - Conceito
- 2.2 - Variáveis quantitativas - discreta e contínua
- 2.3 - Variáveis qualitativas - nominal e ordinal

Unidade III – Tipos de levantamento de dados

- 3.1 - Dados contínuos, periódicos e ocasionais
- 3.2 - Tipos de dados: primário e secundários

Unidade IV – Noções de amostragem

- 4.1 - População e amostra
- 4.2 - Amostragem probabilística e não probabilística

Unidade V – Estatística descritiva

- 5.1 - Distribuição de frequências: frequência absoluta, relativa e acumulada
- 5.2. Apresentação tabular e gráfica dos dados
- 5.3 - Medidas de tendência central (média, mediana e moda)
- 5.4 - Medidas de dispersão: variância/desvio padrão
- 5.5 - Separatrizes: percentis, decis e quartis
- 5.6 - Distribuição normal: características e propriedades

Unidade VI – Estatística Inferencial

- 6.1 - Teste de hipóteses: Teste Qui-quadrado

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VIEIRA, S. **Introdução à Bioestatística**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

PAGANO, M.; GAUVREAU, K. **Princípios de Bioestatística**. São Paulo: Thomson, 2004.

CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística: Princípios e Aplicações**. Porto Alegre: Artmed, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SIQUEIRA, A, L.; TIBÚRCIO, J. D. **Estatística na área da saúde: conceitos, metodologia, aplicações e prática computacional**. Belo Horizonte: Coopmed, 2011.

JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. **Epidemiologia, Bioestatística e Medicina Preventiva**. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006.

TRIOLA, M.F. **Introdução à Estatística**. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

BUSSAB, W.; MORETTIN, P. A. **Estatística Básica**. 6. ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2012.

VIEIRA, S. **Elementos de Estatística**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: Biologia Geral				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas em Saúde/FM				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Composição química celular e membranas celulares. Organelas. Fundamentos da hereditariedade. Herança monogênica e multifatorial. Doenças com contribuição genética de interesse para a nutrição. Noções de biologia molecular.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Composição química celular e membranas celulares

1. – Composição química da célula: Água, sais minerais, lipídios, carboidratos e ácidos nucleicos e proteínas
2. – Estrutura das membranas celulares: composição, fluidez, especializações
3. – Transportes através da membrana: transporte passivo e as forças que o impulsionam; potencial de membrana; transporte ativo: bombas e transporte acoplado; osmose.

Unidade II – Organelas celulares

1. Síntese proteica
2. Via secretora: retículo endoplasmático rugoso e aparato de Golgi
3. Via endocítica: processos de endocitose; endossomos e lisossomos
4. Retículo endoplasmático liso e peroxissomos
5. Mitocôndrias
6. Citoesqueleto
7. Núcleo

Unidade III – Noções de Biologia Molecular

1. Genes
2. Processo de transcrição e processamento do RNAm
3. Regulação da expressão gênica
1. Epigenética

Unidade IV – Genética aplicada à nutrição

1. Mitose e meiose
2. Anomalias cromossômicas
3. Mutações pontuais
4. Padrões de herança monogênica
5. Hemoglobinopatias
6. Erros inatos do metabolismo
7. Herança multifatorial
8. Doenças com herança multifatorial
9. Polimorfismos genéticos
10. Noções de genética de populações

11. Nutrigenética
12. Nutrigenômica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBERTS, B; BRAY, D; LEWIS, J.; JOHNSON, A.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WLATER, P.; HOPKIN, K. Fundamentos de Biologia Celular. 2a ed. Porto Alegre : Artmed, 2011.

JUNQUEIRA, L.C. e CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular. 8ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

THOMPSON, M. W.; Mc INNES, R. R.; WILLARD, H. F. Genética Médica. 6ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JORDE, L.B; CAREY, J.C.; BAMSHAD, M.J. Genética Médica. 4ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

DE ROBERTIS e DE ROBERTIS, Jr. Bases da Biologia Celular e Molecular. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

LODISH, H. et al. Biologia Celular e Molecular. 4^a. Ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2002.

YOUNG, I. D. Genética Médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

FARAH, S.B. DNA – Segredos e Mistérios. 2a edição. São Paulo: Sarvier, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR: Ética, Bioética e Exercício Profissional				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 48h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

História e conceitos básicos de ética, bioética e moral. Ética no campo da alimentação e nutrição e o conflito de interesses. Regulamentação da Profissão de Nutricionista. Formação e organização da categoria. O nutricionista e o mundo do trabalho. A atuação humanística do profissional. Código de ética e de conduta do nutricionista. Conduta do estudante de graduação em Nutrição. Temas de atualização relacionados com a profissão de nutricionista.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – História e conceitos básicos de ética, bioética e moral

1. – História da ética e bioética
2. – Conceitos de ética, bioética, moral e valores
3. – Bioética e os preconceitos e discriminação em saúde: gordofobia, psicofobia, LGBTQIPA+fobia, entre outros
4. – Paradigmas e princípios da bioética, religião e ética na área da saúde.
5. – O progresso científico e tecnológico e o progresso moral da história
- 1.6 – As visões éticas nas diferentes ciências: Filosofia, Sociologia, História, Direito, Economia e Política
- 1.7 – Os grandes pensadores da ética, as concepções éticas
- 1.8 – Os grandes problemas éticos nas esferas familiar, social, civil e do Estado
- 1.9 – Código de Nuremberg, Declaração de Helsinki

Unidade II - Formação Acadêmica

- 2.1 – A formação de valores na educação superior (responsabilidade e liberdade)
- 2.2 – Princípios de beneficência, de justiça, de equidade e qualidade
- 2.3 – Outros valores essenciais: Diálogo e Cooperação

Unidade III – Regulamentação da Profissão do Nutricionista: o Código de Ética e de Conduta.

- 3.1 – Ética profissional: direitos e deveres
- 3.2 – Responsabilidade individual e profissional
- 3.3 – Legislação e exercício profissional
- 3.4 – Juramento do Nutricionista (texto oficial do CFN)
- 3.5 - Paradigmas principialista da bioética: beneficência, não-maleficência , justiça e autonomia e o Código de Ética e de Conduta
- 3.6 – Ética no campo da alimentação e nutrição e o conflito de interesse

Unidade IV – O Nutricionista e o mundo do trabalho

- 4.1 – Trajetória profissional do Nutricionista no Brasil
- 4.2 – Organizações de classe (associações, sindicatos, conselhos)
- 4.3 – Processo ético disciplina
- 4.4 – Ética nas relações interpessoais de trabalho
- 4.5 – Trabalho interdisciplinar e multidisciplinar
- 4.6 – Humanização no exercício da profissão

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VALLS, Á. L.M. **O que é ética**. 9.ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.

SÁ, A. L. de. **Ética Profissional**. 4. ed. Revista ampliada. São Paulo: Atlas, 2001.

SANCHES, A. V. **Ética**. 28.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

FORTES, P. A. de C. **Ética e Saúde**. São Paulo: EPU, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Conselho Federal de Nutricionistas - CFN. Legislação. Resoluções CFN. Disponível em: www.cfn.org.br

ARANHA, M.L. de A.; MARTINS, M.H.P. **Temas de Filosofia**. 2.ed. São Paulo: Moderna, 1999.

GALLO, S. **Ética e Cidadania**. Campinas: Papirus, 1997.

OLIVEIRA, F. **Bioética: uma face da cidadania**. São Paulo: Moderna, 1997.

SOUZA, H.; RODRIGUES, C. **Ética e cidadania**. São Paulo: Moderna, 2002.

COMPONENTE CURRICULAR: Histologia e Embriologia Humana				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas em Saúde/FM				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 40h	Ch PD: 24h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Estudo do desenvolvimento embrionário humano. Estudo dos aspectos morfológicos, composição e organização geral dos tecidos fundamentais: Tecido Epitelial de Revestimento e Glandular, Tecido Conectivo Propriamente Dito, Tecido ósseo, Tecido Circulatório, Tecido Muscular e Tecido Nervoso. Organização geral e aspectos morfológicos dos tecidos que compõem o Sistema Imunitário, Aparelho Respiratório, Aparelho Digestório, Aparelho Urinário, Glândulas Endócrinas, Aparelho Reprodutor Feminino e Masculino.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Desenvolvimento embrionário humano

- 1.1 - Gametogênese
- 1.2 - Fertilização
- 1.3 - Primeira semana do desenvolvimento
- 1.4 - Implantação
- 1.5 - Gastrulação e neurulação
- 1.6 - Dobramentos mediano e horizontal
- 1.7 - Período fetal

Unidade II - Histologia do Tecido Epitelial

- 2.1 – Tecido Epitelial de Revestimento: características gerais
- 2.2 – Classificação dos epitélios
- 2.3 – Tecido Epitelial Glandular: conceitos e caracterização do tecido glandular

Unidade III – Histologia do Tecido Conectivo Propriamente Dito

- 3.1 – Características gerais
- 3.2 – Elementos teciduais
- 3.3 – Classificação do Tecido Conectivo Propriamente Dito
- 3.4 – Características morfológicas e organização geral do Tecido Adiposo

Unidade IV – Histologia do Tecido Conectivo de Suporte

- 4.1 – Tecido Cartilaginoso: características gerais
- 4.2 – Classificação da cartilagem
- 4.3 – Tecido Ósseo: estrutura histológica
- 4.4 – Matriz Óssea. Perióstio e endóstio
- 4.5 – Células do Tecido Ósseo.

Unidade V – Histologia do tecido sanguíneo

- 5.1 – Caracterização morfológica do Tecido Circulatório: vasos sanguíneos (artérias e veias, vasos capilares) e coração
- 5.2 – Aspectos morfológicos das células do sangue

Unidade VI – Histologia do Tecido Muscular

6.1 – Características Gerais

6.2 – Classificação dos tecidos musculares estriados, esqueléticos e cardíacos

Unidade VII – Histologia Tecido Nervoso

7.1 – Células do tecido neural

7.2 – Fibras nervosas, nervos, gânglios nervosos

7.3 – Organização Histológica do SNC

Unidade VIII – Histologia do Sistema Imunitário

8.1 – Nódulo Linfático

8.2 – Órgãos Linfáticos: timo, baço, linfonodos

Unidade IX - Histologia do Aparelho Respiratório

9.1 – Cavidade nasal e seios paranasais, faringe e laringe

9.2 – Traquéia, brônquios e bronquíolos, ducto alveolar e alvéolos

Unidade X – Histologia do Aparelho Digestório

10.1 – Cavidade oral e esôfago

10.2 – Estômago, Intestino delgado e Grosso, Reto e Canal Anal

10.3 – Glândulas anexas: glândulas salivares, fígado, vesícula biliar e pâncreas

Unidade XI – Histologia das Glândulas Endócrinas

11.1 – Hipófise e Pineal

11.2 – Tireóide, Paratireóide, Adrenais e Pâncreas endócrino

Unidade XII – Histologia dos Aparelhos Urinário, Reprodutor Masculino e Reprodutor Feminino

12.1 - Rim, ureteres, bexiga e uretra

12.2 - Histologia do Aparelho Reprodutor Masculino

12.3 - Histologia do Aparelho Reprodutor Feminino

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**: texto e atlas. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

GARTNER, L. P. **Tratado de histologia**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2017.

LOWE, J. S.; ANDERSON, P. G. **Histologia humana**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2016.

MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. **Embriologia clínica**. 11. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan; 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

YOUNG, B.; HEATH, J. W. **Wheater histologia funcional**: texto e atlas em cores. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. **Atlas colorido de histologia**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

JUNQUEIRA, L.C. U.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**: texto e atlas. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ROSS, M. H.; PAWLINA, W. **Histologia**: texto e atlas: em correlação com biologia celular e molecular. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

PAWLINA, W. **Ross Histologia**: texto e atlas: correlações com biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

COMPONENTE CURRICULAR: Química Orgânica				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Química/ICET				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 48h	Ch PD: 16h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Química do carbono. Sinopse das principais funções orgânicas. Regras para nomenclatura oficial IUPAC. Estereoquímica. Carboidratos. Aminoácidos e peptídeos, Lipídeos, Terpenóides e carotenóides.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRUCE, P. Y. Química Orgânica (vol. 1 e 2). 4ª ed. São Paulo: Ed. Pearson Prentice Hall, 2006.

MCMURRY, J. Química Orgânica - Combo. 7ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2015.

SOLOMONS, T. W.; FRYHLE, C. B. Química Orgânica (vol. 1 e 2) 10ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALLINGER, N. L.; CAVA, M. P.; JOHNG, D. C.; LEBEL, N. A.; STEVES, C. L. Química Orgânica. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1978.

CAREY, F. Química Orgânica (vol 1 e 2). 7ª ed. Porto Alegre: AMGH, 2011.

MORRISON, R. T.; BOYD, R. N. Química Orgânica, 16ª ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian. 2011.

VOGEL, A. I. Análise orgânica qualitativa. 2ª ed. Rio de Janeiro: Ao livro técnico SA, 1982.

VOLLHARDT, P., SCHORE, N. Química Orgânica - Estrutura e função. 6ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: Parasitologia Humana				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas em Saúde/FM				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Estudo das doenças parasitárias transmitidas por via alimentar e hídrica e seus impactos no estado nutricional do homem. Estudo da situação sanitária do Brasil e fontes de contaminação

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NEVES, D P. **Parasitologia Humana**. 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

REY, L. **Parasitologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

NEVES, D P. **Parasitologia Dinâmica**. São Paulo: Atheneu, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Revista de Medicina Tropical de São Paulo (RMTSP)

Revista de Saúde Pública - Universidade de São Paulo

Boletim de Saúde - RS

Cadernos de Saúde Pública – CSP / Escola Nacional de Saúde Pública / Fundação Oswaldo Cruz. www.ensp.fiocruz.br/csp -

Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical às doenças infecciosas e parasitárias, medicina preventiva, saúde pública e assuntos correlatos.
www.scielo.br/scielo.php/script.../nrm_iso

COMPONENTE CURRICULAR: Política e Planejamento em Saúde				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 48h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Conceituação de políticas públicas: planejamento, elaboração, gestão e avaliação. Sistema de Saúde no Brasil. Pressupostos e princípios da promoção da saúde nas políticas públicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Conceituação de políticas públicas: planejamento, elaboração, gestão e avaliação.

1. – Direitos Humanos, políticas públicas e promoção da saúde
2. – Ciclo das políticas públicas
3. – Tomada de decisão baseada em evidências
4. – Pactos pela vida, em defesa do SUS e de gestão

Unidade II - Sistema de Saúde no Brasil

- 2.1 – Sistema único de saúde: aspectos teóricos, legais, organizativos e institucionais
- 2.2 – Atenção primária e as redes de atenção à saúde
- 2.3 – Território e territorialidade
- 2.4 – Planejamento em saúde
- 2.5 – Governança
- 2.6 – Participação e controle social

Unidade III - Pressupostos e princípios da promoção da saúde nas políticas públicas.

- 3.1 – Política Nacional de Atenção Básica
- 3.2 – Política Nacional de Promoção da Saúde
- 3.3 – Política Nacional de Educação Permanente em Saúde
- 3.4 – Política Nacional de Humanização
- 3.5 - Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Criança
- Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa
- 3.6 – Política Nacional de Saúde Integral de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transexuais
- 3.7 – Política Nacional de Saúde Integral das Populações do Campo e da Floresta

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. **Diretrizes operacionais dos Pactos pela Vida, em Defesa do SUS e de Gestão**. Brasília: MS; 2006. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual de planejamento no SUS**.1. ed., rev Brasília: Ministério da Saúde, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria de Consolidação nº 2, de 28 de setembro de 2017. **Consolidação das normas sobre as políticas nacionais de saúde do Sistema Único de Saúde.**

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria de Consolidação nº 1, de 28 de setembro de 2017. **Consolidação das normas sobre os direitos e deveres dos usuários da saúde, a organização e o funcionamento do Sistema Único de Saúde.**

OLIVEIRA, N. R. de C.. **As redes de atenção à saúde.** Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2011.

PAIM, J. S. **Políticas de Saúde no Brasil.** In: Rouquayol, MZ & Filho, NA. Epidemiologia & Saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.

PAIM, J. S. **Planejamento em Saúde para não especialistas.** In: CAMPOS, G. W. S et al. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: HICITEC; Rio de Janeiro: 1.ed. FIOCRUZ, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017.** Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. Departamento de Gestão da Educação em Saúde. **Política Nacional de Educação Permanente em Saúde.** (Série B. Textos Básicos de Saúde) (Série Pactos pela Saúde 2006; v. 9. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde:** PNPS: Anexo I da Portaria de Consolidação nº 2, de 28 de setembro de 2017, que consolida as normas sobre as políticas nacionais de saúde do SUS/ Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2018.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Declaração de Helsinque sobre a Saúde em Todas as Políticas. 8ª Conferência Global sobre Promoção da Saúde, Helsinque, Finlândia, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: Sistemas Alimentares				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

O processo produtivo de alimentos e a segurança alimentar e nutricional. Soberania alimentar e segurança alimentar e nutricional. Papel da agricultura familiar na produção de alimentos. Agroecologia como alternativa para a construção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Abastecimento de alimentos - distribuição, acesso e consumo. Produtos da sociobiodiversidade. Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis: implicações para as políticas públicas. Sindemia global: obesidade, desnutrição e mudanças climáticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - O processo produtivo de alimentos e a segurança alimentar e nutricional

- 1.1 – Soberania alimentar e segurança alimentar e nutricional
- 1.2 – Agricultura familiar e camponesa
- 1.3 – Modos sustentáveis de produzir
- 1.4 – Produtos da sociobiodiversidade
- 1.5 – Sementes tradicionais
- 1.6 – Biofortificação
- 1.7 – Organismos geneticamente modificados

Unidade II - Abastecimento e comercialização de alimentos

- 1.1 – Distribuição, acesso e consumo
- 1.2 – Circuitos curtos de comercialização
- 1.3 – Empreendimentos Econômicos Solidários com foco na Segurança Alimentar e Nutricional
- 1.4 – Compras públicas como instrumentos para a construção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis

Unidade III - Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis: implicações para as políticas públicas

- 2.1 – Sindemia Global: obesidade, desnutrição e mudanças climáticas
- 2.2 – Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada
- 2.3 – Dia Mundial da Alimentação e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável do Milênio
- 2.4 – Os impactos dos agrotóxicos na saúde e no meio ambiente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUBEUX, Ana; BATISTA, Marcela Peixoto. Agroecologia e economia solidária: um diálogo necessário à consolidação do direito à soberania e segurança alimentar e nutricional. **REDES: Revista do Desenvolvimento Regional**, v. 22, n. 2, p. 227-249, 2017.

IDEC. (2019). A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas - relatório da Comissão The Lancet. Retrieved from <https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/10/Relat%C3%B3rio-Completo-The-Lancet.pdf>

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição. Brasília: OPAS; 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FAO. Sustainable food system concept and framework, 2018. Disponível em: <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>

Relatório Sumário da Comissão EAT-Lancet: Dietas Saudáveis a partir de sistemas alimentares sustentáveis. https://eatforum.org/content/uploads/2019/04/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Portugese.pdf

HLPE. Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Symposium Biodiversity and Sustainable Diets United against Hunger (2010: Rome, Italy). Rome: International Scientific Symposium Biodiversity and Sustainable Diets United against Hunger (2010: Rome, Italy); 2012. Food Security, Rome. 2017. <https://www.fao.org/3/i7846e/i7846e.pdf>

IV Relatório luz da sociedade civil da agenda 2030 de desenvolvimento sustentável Brasil. https://brasilnaagenda2030.files.wordpress.com/2020/08/por_rl_2020_web-1.pdf

MALUF, R. S; LUZ, L.F. Sistemas alimentares descentralizados: um enfoque de abastecimento na perspectiva da soberania e segurança alimentar e nutricional. Disponível em: <https://oppa.net.br/acervo/textos-fao-nead-gpac/Texto%20de%20conjuntura%2019%20-%20Renato%20MALUF%20--%20Lidiane%20DA%20LUZ.pdf>

COMPONENTE CURRICULAR: Epidemiologia				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Saúde Coletiva/ISC				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Conceitos, história e usos da Epidemiologia. Processo Saúde-Doença. Transição demográfica, epidemiológica e nutricional. Medidas de frequência. Epidemiologia descritiva. Estudos epidemiológicos. Epidemiologia aplicada aos Serviços de Saúde: Análise da situação de saúde, Vigilância em Saúde e Vigilância Epidemiológica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Epidemiologia

- 1.1. Conceitos, história, objeto, usos da epidemiologia.
- 1.2. Processo Saúde-Doença.
- 1.3. Transição demográfica, epidemiológica e nutricional;

Unidade II – Medidas de frequência.

- 2.1. Medidas de frequência: prevalência, incidência, relação entre prevalência e incidência;

Unidade III – Epidemiologia descritiva.

- 3.1. Variáveis relativas às pessoas, ao lugar e ao tempo;

Unidade IV - Estudos epidemiológicos.

- 4.1. Tipologia: ecológico, transversal, experimental, coorte e caso-controle.
- 4.2. Medidas de associação: Análise e interpretação;

Unidade V – Epidemiologia aplicada aos Serviços de Saúde.

- 5.1. Análise da situação de saúde: Sistemas de Informação em Saúde e uso de Indicadores de Saúde.
- 5.2. Vigilância em Saúde: Vigilância Epidemiológica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MEDRONHO, R.A.; CARVALHO, D.M.; BLOCH, K.V.; LUIZ, R.R. Werneck GL. Epidemiologia. 2 ed. São Paulo: Atheneu; 2009.

PEREIRA, M.G. Epidemiologia. Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2008.

ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia & Saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI; 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA-FILHO N, BARRETO ML. Epidemiologia & Saúde - Fundamentos, Métodos e Aplicações: Fundamentos, Métodos, Aplicações. Guanabara Koogan; 1ª edição, 2011. 724 p.

GORDIS L. Epidemiologia. Editora: Thieme Revinter; 5ª edição, 2017. 404 p.

BONITA, R. Epidemiologia básica / R. Bonita, R. Beaglehole, T. Kjellström; [tradução e revisão científica Juraci A. Cesar]. - 2.ed. - São Paulo, Santos. 2010. 213p.

BRASIL. Brasil. Ministério da Saúde. Asis - Análise de Situação de Saúde / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Goiás. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

3v. : il.. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/asis_analise_situacao_saude_volume_1.pdf

KAC, G.; SICHIERI, R; GIGANTE D.P. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu;2007

COMPONENTE CURRICULAR: Bioquímica I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Química/ICET				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Aspectos introdutórios à Bioquímica (água, pH e sistema tampão), Estrutura, função e metabolismo de biomoléculas de interesse nutricional (proteínas, carboidratos, lipídeos e ácidos nucleicos).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Aspectos introdutórios à Bioquímica

1. – Água, pH e Sistema tampão.

Unidade 2 – Biomoléculas de interesse nutricional

2.1 – Características gerais das biomoléculas:

2.2 – Aminoácidos;

2.3 – Proteínas;

2.4 – Carboidratos;

2.5 – Lipídeos;

2.6 – Ácidos nucleicos.

Unidade 3 – Introdução ao metabolismo

3.1 – Metabolismo de Carboidratos:

3.2 – Parâmetros bioenergéticos:

3.2.1 – Ciclo de Krebs;

3.2.2 – Cadeia Respiratória;

3.2.3 - Acoplamento, Desacopladores e Inibidores da Cadeia Respiratória;

3.2.4 – Fosforilação oxidativa;

3.3 – Metabolismo de Lipídeos;

3.3.1 – Transporte de lipídeos – lipoproteínas;

3.3.2 – Beta-oxidação de ácidos graxos;

3.3.3 – Síntese de ácidos graxos e triacilgliceróis;

3.3.4 – Síntese e utilização de colesterol;

3.3.5 – Síntese e degradação de corpos cetônicos;

3.3.6 – Metabolismo do etanol.

3.4 – Metabolismo de Proteínas;

3.4.1 – Fundamentos de digestão de peptídeos e absorção de aminoácidos e proteínas;

3.4.2 – Degradação oxidativa de aminoácidos;

3.4.3 – Transporte de amônia no organismo;

3.4.4. – Ciclo da uréia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPBELL, Mary K.; CHAVES, Maria Martha Guedes (Rev.). **Bioquímica básica**. São Paulo: Thomson Learning, 2007. 845 p. ISBN 9788522105519

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. **Bioquímica básica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2015. xii, 392 p. ISBN 9788527727730.

NELSON, David L.; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. xxx, 1298 p. ISBN 9788582710722.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERG, Jeremy M.; TYMOCZKO, John L.; STRYER, Lubert. **Bioquímica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2014. xxi, 1162 p. ISBN 9788527723619.

BROWN, T. A. **Bioquímica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 1 recurso online (ebook). ISBN 9788527733038.

COMINETTI, Cristiane; Cozzolino, Silvia Maria Franciscato (org.). **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. Barueri: Manole, 2020. 1 recurso online (ebook). ISBN 9786555761764.

DEVLIN, Thomas M. (Coord.). **Manual de bioquímica**: com correlações clínicas. São Paulo: Blücher, 2011. 1252 p. ISBN 9788521205920

SILVA, Priscila Souza da. **Bioquímica dos alimentos**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. 1 recurso online (ebook). ISBN 9788595026605.

COMPONENTE CURRICULAR: Bromatologia I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 32h	Ch PD: 16h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Composição centesimal de alimentos. Água: propriedades físicas, molécula, função nos alimentos e tipos de interação com constituintes dos alimentos. Carboidratos: monossacarídeos, dissacarídeos e polissacarídeos. Lipídeos: estruturas químicas, nomenclatura, relação estrutura química e propriedades físicas, reações de oxidação em alimentos. Proteínas: estrutura química, reações químicas e principais proteínas em alimentos. Tabela brasileira de composição de alimentos. Rotulagem nutricional. Análise química e físico-química de alimentos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Água

- 1.1. Caracterização química, funções exercidas e importância na composição dos alimentos.
- 1.2. Água como meio solvente: soluções, dispersões, suspensões e emulsões
- 1.3. Características físico-químicas: ponto de congelamento, ponto de ebulição, pressão de vapor, viscosidade.
- 1.4. Formas de água nos alimentos: água livre e água ligada.
- 1.5. Atividade de água e conservação dos alimentos.

Unidade II – Carboidratos

- 2.1. Conceitos básicos e funções
- 2.2. Definição e classificação
- 2.3. Monossacarídeos
- 2.4. Oligossacarídeos
- 2.5. Polissacarídeos
- 2.6. Principais reações químicas envolvendo carboidratos

Unidade III – Lipídeos

- 3.1. Estrutura química e nomenclatura
- 3.2. Composição lipídica de alimentos
- 3.3. Relação estrutura química e propriedades físicas
- 3.4. Essencialidade de ácidos graxos
- 3.5. Reações de deterioração envolvendo lipídeos

Unidade IV – Proteínas

- 4.1. Definição, estrutura química e classificação
- 4.2. Reações químicas envolvendo proteínas
- 4.3. Principais proteínas nos alimentos

Unidade V – Rotulagem Nutricional Obrigatória

- 5.1. Legislação Brasileira de Alimentos
- 5.2. Rotulagem de Alimentos
- 5.3. Informação nutricional obrigatória

Unidade VI – Análise química e físico-química de alimentos

6.1. Procedimentos gerais relacionados à análise de alimentos

6.2. Determinação da composição centesimal de alimentos: umidade, cinzas, carboidratos, lipídeos e proteínas.

6.3. Rotulagem de alimentos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 3ª ed. Viçosa, MG: Editora UFV, 2004, 478p.

BOBBIO, F. O. & BOBBIO, P. A. Introdução à química dos alimentos. 2ª ed. São Paulo: Varela, 2003, 238p.

BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Varela, 2001. 143p.

VOLLMER, G.; JOSST, G; SCHENKER, D.; STURM, W.; VREDEN, N. Elementos de bromatología descriptiva. Zaragoza, España: Acribia, 1999. 644p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL - MINISTÉRIO DA SAÚDE – Legislação brasileira de alimentos. Disponível em: <www.anvisa.gov.br> e em: <www.agricultura.gov.br>

BRASIL – MINISTÉRIO DA SAÚDE – Tabela brasileira de composição de alimentos. Versão 2, 2ª edição. Disponível em: <www.unicamp.br/nepa/taco>

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª ed. Campinas: Editora Unicamp, 2003.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3ª ed. São Paulo: Artmed, 2004. 368p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020 p. Primeira edição digital.

COMPONENTE CURRICULAR: Técnica Dietética I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 32h	Ch D: 32h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Introdução à Técnica Dietética. Importância da Técnica Dietética para promoção da alimentação saudável. Habilidades culinárias. Definição de pesos e medidas e dos indicadores no pré-preparo e preparo dos alimentos. Procedimentos técnicos relacionados ao pré-preparo e preparo de alimentos. Modificações decorrentes dos processos culinários em alimentos de origem vegetal. Açúcares. Ficha técnica de preparações. Normatização dos procedimentos em Laboratório de Técnica Dietética.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Introdução à Técnica Dietética

1. Conceitos básicos em Técnica Dietética
2. Higiene pessoal
3. Preparações culinárias e a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável
4. Técnica dietética aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição
5. Técnica dietética aplicada à Dietoterapia
6. O Laboratório de Técnica Dietética

Unidade II - Técnicas básicas de pré-preparo e preparo dos alimentos

1. A seleção de alimentos e a relação com a Técnica Dietética
2. Pré-preparo: higienização dos alimentos de origem vegetal
3. - Divisão simples e divisão com separação de partes: misturar; bater; amassar
4. - Cortes de legumes: *chip*; *alumette*; palha; *juliéne*, *brunoise*; *jardinière*; *nuisette*; *duchesse* e o uso de boleadores
5. - Meios de transmissão de calor: condução, convecção e irradiação
6. - Técnicas de cocção e efeitos do calor úmido: cozido (quente e frio), à vapor e escalfado
7. - Técnicas de cocção e efeitos do calor seco direto: grelhado com brasa, eletricidade ou gás (grella, chapa metálica, salteador frigideira; fritadeira; forno convencional; banho-maria)
8. - Técnicas de cocção e efeitos do calor seco indireto: assado, gratinado e banho-maria.
9. - Técnicas de cocção mista: afogado, abafado, braseado, guisado, estufado
10. - Métodos contemporâneos de cocção: microondas, indução e cocção à vácuo.

Unidade III – Congelamento e descongelamento dos alimentos

1. - Características de distribuição em refrigeração a frio doméstica
2. - Congelamento rápido na redução de formação de cristais e as características organolépticas das preparações culinárias
3. - Branqueamento
4. - Tipos de descongelamento
5. - Re-congelamento seguro e descarte

Unidade IV – Métodos de Pesagem, Porcionamento e Medições

1. - Objetivos

2. - Sistema Internacional de Unidades para padronização das unidades de medida
3. - Padronização de pesagem, medições, utensílios e equipamentos
4. - Técnicas de pesagem e medição de ingredientes secos, líquidos, pastosos e gorduras

Unidade V – Ficha Técnica de Preparação (FTP) como um instrumento gerencial de apoio operacional

1. - Conceitos básicos: *Per capita*, Porção Industrial, Porção Comercial, Equivalente
2. - Importância da FTP para a Unidade de Alimentação e Nutrição
3. - Valor nutricional, custo e técnica de preparo
4. - Método de redação para FTP
5. - Terminologias e símbolos em FTP
6. - Tipos de FTP

Unidade VI – Indicadores

1. - Fator de Correção (FC)
2. - Índice de Cocção (IC)
3. - Índice de Hidratação (IH)
4. - Índice de Absorção (IA)
5. - Rendimento (R)
6. - Desperdício (PDA) e Descarte
7. - Densidade e Densidade calórica

Unidade VII – Infusos e bebidas

1. - Conceitos
2. - Tipos
3. - Técnicas de preparo de café (ebulição, gotejamento, percolação, extração por pressão e prensagem), concentrações e rendimento
4. - Técnicas de preparo de chás (verde, preto, erva mate)
5. Técnica de preparo de bebidas (carbonatadas, guaraná, isotônicos e repositores energéticos);
6. - Tipos de bebidas alcoólicas (fermentadas e fermento-destiladas);
7. Diferença entre suco, refresco e néctar
8. Aproveitamento integral de alimentos
9. Preparações para Dietas Hospitalares Progressivas
10. Elaboração e degustação de preparações

Unidade VIII - Técnicas dietéticas aplicadas a grupos de alimentos: Hortaliças, legumes, tubérculos e frutas

1. Classificação botânica e características nutricionais
2. Sazonalidade e seleção
3. Valor nutricional
4. Técnicas de armazenamento, de pré-preparo e de cocção
5. Reações enzimáticas (polifenoloxidase e peroxidase)
6. Alterações físico-químicas desejáveis e indesejáveis nas preparações
7. Capacidade antioxidante dos alimentos de origem vegetal
8. Corantes naturais (pigmentos)
9. Rendimento e Desperdício
10. Aproveitamento integral de alimentos
11. Cortes, preparações e texturas para Dietas Hospitalares Progressivas
12. Elaboração e degustação de preparações

Unidade IX - Técnicas dietéticas aplicadas a grupos de alimentos: Leguminosas

1. Tipos e propriedades das leguminosas
2. Técnicas de pré-preparo e preparo das leguminosas
3. Maceração no cozimento das leguminosas e a qualidade nutricional da preparação culinária
4. Fatores que influenciam o tempo de cocção
5. Rendimento
6. Derivados de soja
7. Preparações e texturas para Dietas Hospitalares Progressivas
8. Elaboração e degustação de preparações

Unidade X - Técnicas dietéticas aplicadas a grupos de alimentos: Açúcares

1. Características dietéticas de alimentos açucarados (mel, melaço, rapadura, glucose e dextrose) e sua utilização em preparações culinárias
2. Propriedades dos açúcares (grau de doçura, solubilidade, ponto de fusão, agente encorpador, agente preservativo, antioxidante, umectante, anticoagulante e controle de pressão osmótica) nas preparações culinárias
3. Utilização dietética segundo concentrações para caldas e caramelo
4. Efeitos do ponto de fumaça na caramelização
5. Ponto de ebulição de soluções de sacarose
6. Fatores que interferem na técnica de cristalização
7. O açúcar invertido e a Reação de Maillard para o ponto de bala
8. Preparações especiais: *diet e light*
9. Edulcorantes artificiais e naturais para uso culinário.
10. Preparações e texturas para Dietas Hospitalares Progressivas
11. Elaboração e degustação de preparações

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BASSO, C. **Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (E-book)

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. Braz Assunção (Org.). **Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2012. 203 p. (Livro e E-book)

DOMENE, S. M. Á. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (E-book)

ORNELAS, L. H. **Técnica Dietética Seleção e Preparo de Alimentos - 8ª Edição**. Editora Atheneu, 2013. 296 p. (E-book)

PHILLIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 4. Barueri: Manole, 2019. (E-book)

RODRIGUES, V. B. R. **Técnica dietética I**. Editora Pearson, 2016. 208 p. (E-book).

SILVA, M. E. M. P.; YONAMINE, G. H.; ATZINGEN, M. C. B-V. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia**. Barueri: Manole, 2015. (E-book)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: Editora Senac-DF, 2015.

BEZERRA, V. M. **Técnica dietética em preparações especiais**. Teoria e Prática de Laboratório. 1 Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

CARDOSO, M. A.; SCAGLIUSI, F. B. **Nutrição e dietética**. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 400 p.

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. B. A. **Técnica Dietética - Pré-Preparo de Alimentos - 2ª Edição**. Editora Atheneu, 2012. 224 p. (E-book)

GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. 6. Barueri: Manole, 2012. (E-book)

MCWILLIAMS, Margaret. **Alimentos: um guia completo para profissionais**. 10. Barueri: Manole, 2016. (E-book)

MOREIRA, M. A. **Medidas caseiras no preparo dos alimentos**. Goiânia: AB, 2002. 130 p.

SEQUERRA, L. **Cozinha Brasileira**. Editora Pearson, 2018. 249 p. (E-book)

SILVA, S. M. C. S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 4. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 432 p.

COMPONENTE CURRICULAR: Fisiologia Humana I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução à Fisiologia, Homeostase, Bioeletrogênese, Transmissão sináptica e neuromuscular, Músculo esquelético, Sistema nervoso central, Hipotálamo, Sistema nervoso autônomo, Sistema endócrino.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Introdução à Fisiologia e Homeostase

Unidade II – Bioeletrogênese

- 2.1 Potencial de membrana de repouso, Potencial de ação e Propagação do potencial de ação.
- 2.2 Transmissão sináptica: Sinapses/Receptores sensoriais.

Unidade III – Músculo esquelético

- 3.1 Estruturas contráteis da fibra muscular esquelética: miofilamentos
- 3.2 Sarcômeros. Teoria do filamento deslizante na contração.
- 3.3 Base molecular da contração muscular – ciclo contrátil.
- 3.4 Anatomia da junção neuromuscular. Acoplamento excitação-contração.
- 3.5 Classificação das fibras do músculo esquelético e suprimento de ATP.

Unidade IV – Sistema nervoso

- 4.1 Sistema nervoso central e Hipotálamo
- 4.2 Sistema nervoso autônomo

Unidade V – Introdução à endocrinologia

- 5.1 Mecanismos de ação hormonal: vias de sinalização
- 5.2 Hormônios hipofisários e controle pelo hipotálamo
- 5.3 Hormônios da tireoide
- 5.4 Metabolismo de cálcio, fosfato: vitamina D
- 5.5 Hormônios da paratireoide
- 5.6 Hormônios do pâncreas
- 5.7 Hormônio da Pineal - Melatonina
- 5.8 Hormônios do tecido adiposo: Leptina

Unidade VI – Controle humoral da ingestão alimentar

- 6.1 Perspectiva histórica da função do hipotálamo na ingestão alimentar
- 6.2 Leptina – hormônio indicativo de adiposidade
- 6.3 Peptídeos intestinais: saciedade posprandial
- 6.4 Grelina; o principal hormônio orexigênico
- 6.5 Núcleo arcuado e o Sistema melanocortina

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 7. Porto Alegre: ArtMed, 2017. 1 recurso online. ISBN 9788582714041.

HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2011. xxi, 1151 p. ISBN 9788535237351.

HALL, John E; HALL, Michael E. **Guyton & Hall Tratado de fisiologia médica**. 14. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2021. 1 recurso online. ISBN 9788595158696.

HALL, John E. **Guyton & Hall Fundamentos de fisiologia**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2017. 1 recurso online. ISBN 9788595151550.

KOEPPEN, Bruce M.; STANTON, Bruce A. **Berne & Levy fisiologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2009. xiv, 844 p. ISBN 9788535230574.

COMINETTI, Cristiane : Cozzolino, Silvia Maria Franciscato (org.). **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 2. Barueri: Manole, 2020. 1 recurso online. ISBN 9786555761764.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVERTHON, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. xxxiv, 957 p. ISBN 9788536322841.

KOEPPEN, Bruce M; STANTON, Bruce A. **Berne & Levy Fisiologia**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2018. 1 recurso online. ISBN 9788595151406.

AIRES, Margarida de Mello (Org.). **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2012. xiv, 1335 p. ISBN 9788527721004.

MOURÃO JUNIOR, Carlos Alberto; ABRAMOV, Dimitri Marques. **Fisiologia humana**. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. 1 recurso online. ISBN 9788527737401.

WIDMAIER, Eric P *et al.* **Vander: fisiologia humana**. 14. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 1 recurso online. ISBN 9788527732345.

MARIEB, Elaine N; HOEHN, Katja. **Anatomia e fisiologia**. 3. Porto Alegre: ArtMed, 2009. 1 recurso online. ISBN 9788536318097.

COMPONENTE CURRICULAR: Microbiologia Geral				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas em Saúde/ FM				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 24h	Ch PD: 08h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Estudo dos Fundamentos de Bacteriologia geral, Microbiota normal, Interação Hospedeiro-Parasita, Noções gerais sobre micologia e virologia, Controle do crescimento microbiano, Métodos de Esterilização e Desinfecção, Técnicas laboratoriais em microbiologia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Introdução à Microbiologia

- 1.1 - Generalidades
- 1.2 Classificação de Carl Woese
- 1.3 Morfologia bacteriana
- 1.4 Reprodução bacteriana

Unidade II – Citologia bacteriana

1. Estruturas, funções e composições químicas

Unidade III – Nutrição e crescimento bacteriano

- 1.1 Necessidades nutricionais das bactérias
- 1.2 Fatores ambientais que influenciam no crescimento bacteriano: temperatura, pH, pressão osmótica, atmosfera (gases) e umidade
- 1.3 Tempo de geração e morte bacteriana
- 1.4 Curva e avaliação do crescimento bacteriano
2. Metabolismo bacteriano
 - 2.1 Conceito
 - 2.2 Metabolismo oxidativo e metabolismo fermentativo

Unidade IV – Meios de cultura

- 1.1 Composição e preparo de meios de cultura
- 1.2 Características dos meios de cultura: consistência, tipos, aplicações
- 1.3 Importância do isolamento de microrganismos em cultura pura
- 1.4 Fatores que afetam o crescimento bacteriano em meio de cultura
- 1.5 Isolamento e Semeadura de microrganismos em meios de cultura líquido, semissólido e sólido
- 1.6 Coloração de Gram

Unidade V – Genética bacteriana

- 1.1 Variações fenotípicas e genotípicas
- 1.2 Recombinações genotípicas: Transformação, conjugação e transdução
- 1.3 Importância dos bacteriófagos: clonagem, fagotipagem, fagoterapia e conversão fágica
- 1.4 Transposons, integrons cassetes gênicos e ilhas genômicas

Unidade VI – Microbiota normal humana

- 1.1 Conceito
- 1.2 Aquisição e localização
- 1.3 Tipos
- 1.4 Papel da microbiota
- 1.4.1. Benefícios e malefícios
- 1.5 Bactérias da microbiota normal da pele, sistema digestório, respiratório e genito-urinário
- 1.6 Fatores que alteram a microbiota normal
- 1.7 Probióticos, prebióticos, simbióticos, posbióticos e parabióticos
- 1.8 Transplante de microbiota intestinal

Unidade VII – Interação Hospedeiro-Parasita

- 1.1 Associações entre microrganismos e seres humanos: comensalismo, mutualismo e parasitismo
- 1.2 Conceito de patogenicidade e virulência
- 1.3 Invasão/Colonização/Infecção/doença
- 1.4 Portas de entrada e saída de microrganismos no hospedeiro
- 1.5 Modo de transmissão dos microrganismos
- 1.6 Mecanismos de patogenicidade bacterianos
- 1.7 Toxigenicidade bacteriana: endotoxinas e exotoxinas
- 1.8 Infecção, intoxicação, toxinfecção/toxinose

Unidade VIII – Micologia Geral

1. Conceito
2. Características gerais
3. Morfologia
4. Fisiologia
5. Benefícios e Malefícios dos fungos

Unidade IX – Vírologia geral

1. Conceito
2. Caracterização
3. Componentes do vírion
4. Replicação viral
5. Patogênese da infecção viral
6. Principais vírus de interesse na área de alimentos

Unidade X – Controle de microrganismos – agentes físicos

- 1.1 Esterilização, desinfecção e antisepsia
- 1.2 Métodos físicos de esterilização: calor, filtração e radiação
- 1.3 Termos relacionados ao controle microbiano: limpeza, branqueamento e esterilização comercial
- 1.4 Métodos não esterilizantes para o controle microbiano: baixas temperaturas, ressecamento, pressão osmótica
- 1.5 Biopreservantes: Bacteriocinas, bacteriófagos, fermentação, óleos essenciais

Unidade XI - Controle de microrganismos – agentes químicos

1. Agentes químicos para esterilização e desinfecção: solução e vapor
2. Métodos químicos para esterilização à frio
3. Desinfetantes de alto, médio e baixo nível

4. Modificação da desinfecção: degermação e descontaminação
5. Conceito de: microbicida microbioestático, esporicida, assepsia antisséptico,

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TRABULSI, L.R; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. Disponível também na forma de E-book

TORTORA, G.J. et al. Microbiologia. 12. ed. Porto Alegre Artmed, 2017. Disponível também na forma de E-book

MIDIGAN, M.T. et al. Microbiologia de Brock. 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 4. ed. 2016. Disponível também na forma de E-book

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VERMELHO, AB et al. Práticas de Microbiologia. 2 ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2019. Disponível também na forma de E-book

BROOKS G.F. et al. Microbiologia Médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. 26 ed. Porto Alegre. AMGH. 2014. Disponível também na forma de E-book

LEVINSON, W..et al. Microbiologia Médica e Imunologia: um manual clínico para doenças infecciosas. 15 ed. Porto Alegre. Artmed. 2021. Disponível também na forma de E-book

GOERING RV et al. Mims Microbiologia médica e imunologia. 6 ed. Rio de Janeiro. GEN Guanabara Koogan. 2020. Disponível também na forma de E-book

PROCOP, GW et al. Koneman, Diagnóstico microbiológico: texto e atlas. 7 ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2018. Disponível também na forma de E-book

COMPONENTE CURRICULAR: Patologia Geral				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas em Saúde/FM				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Processos patológicos gerais. Mecanismos fisiológicos e patológicos. Conceito de doença. Doença em termos evolutivos e culturais. Lesão celular reversível e irreversível. Necrose e apoptose. Adaptação celular. Hipertrofia, atrofia, hiperplasia e metaplasia. Inflamação crônica e aguda. Fenômenos vasculares na inflamação. Alterações circulatórias. Edemas, trombozes, embolias, enfartos, hemorragias e choque. Neoplasias benignas e malignas. Conceito de diferenciação e anaplasia. Mecanismo metastático. Carcinogênese.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I- Introdução à Patologia. Manifestações celulares à agressão: adaptações e lesões celulares.

- 1.1 - Conceito de Patologia. Patologia Geral e Especial.
- 1.2 - Discussão sobre saúde/doença como processo.
- 1.3 - Métodos diagnósticos em Patologia
- 1.4 - As causas das lesões celulares e sua classificação.
- 1.5 - Tipos comuns de adaptação: atrofia, hipertrofia, hiperplasia, metaplasia.
- 1.6 - Conceito de reversibilidade e irreversibilidade; morte celular; morte do indivíduo.
- 1.7 - Fatores que modulam a gravidade da lesão.
- 1.8 - Patogenia da lesão celular.
- 1.9 - Morfologia da lesão reversível e irreversível.
- 1.10 - Morfologia da célula morta.
- 1.11 - Necroses de coagulação, liquefação, caseificação, gomosa, gordurosa.
- 1.12 - Evolução, consequências, aspectos do tecido necrosado.

Unidade II- O Processo Inflamatório.

- 2.1 - Histórico. Generalidades. Terminologia. Conceito.
- 2.2 - Meios de agressão dos agentes vivos.
- 2.3 - Fenômenos básicos da inflamação. Momentos da inflamação.
- 2.4 - Mediadores químicos e sua ação.
- 2.5 - Função das células no processo inflamatório.
- 2.6 - Classificação das inflamações: agudas e crônicas. Serosa, fibrinosa, purulenta.
- 2.7 - Inflamação granulomatosa. Granulomas, macro e microscopia. Evolução. Patogênese.
- 2.8 - Reparo regenerativo e cicatricial. Cicatrização por 1ª e 2ª intenção. Tecido de granulação.
- 2.9 - Modificação do processo inflamatório. Complicações da resposta inflamatória reparativa.

Unidade III- Alterações circulatórias:

- 3.1 - Edema
- 3.2 - Hemorragias.
- 3.3 - Hiperemia e congestão.

- 3.4 - Isquemia.
- 3.5 - Trombose.
- 3.6 - Embolia.
- 3.7 - Infarto.

UNIDADE IV- Distúrbios do crescimento e da diferenciação celular:

- 4.1 - Atrofias, hipoplasias, aplasias, agenesias, hipertrofias, hiperplasias.
- 4.2 - Metaplasia: conceito, patogênese, consequências.
- 4.3 - Displasia: conceito, morfologia, consequências, evolução.
- 4.4 - Lesões potencialmente cancerizáveis.
- 4.5 - Neoplasias:
- 4.6 - Generalidades, importância, conceito, nomenclatura e classificação.
- 4.7 - Critérios para distinguir as neoplasmas: diferenciação e anaplasia; velocidade de crescimento; modo de crescimento; disseminação; metástase. Recidiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ROBBINS, S.L.; COTRAN, R.S.; KUMAR, V. **Bases patológicas das doenças**. 7a Ed. W.B. Saunders, 2005.

BOGLIOLO FILHO, G.B. **Patologia geral**. 3a Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

FRANCO, M.; MONTENEGRO, M.R.; BRITO, T.; BACCHI, C.E.; ALMEIDA, P.C. **Patologia –processos gerais**. 5a Ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMARGO, J.L.V.; OLIVEIRA, D.E. **Patologia geral: abordagem multidisciplinar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

COTRAN, R.S.; KUMAR, V.; ROBBINS, S.L.;SCHOEN, F.J. **Patologia estrutural e funcional**. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996

FRANCO, M.; MONTENEGRO, M.R.; BRITO, T.; BACCHI, C.E.; ALMEIDA, P.C. **Patologia: processos gerais**. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

ROCHA, A. **Patologia, Processos Gerais para Estudo das Doenças**. 2ª ed. São Paulo: Rideel, 2011.

RUBIN, EMANUEL ET AL. **RUBIN PATOLOGIA: Bases clinicopatológicas da medicina**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006

COMPONENTE CURRICULAR: Avaliação Nutricional I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 48h	Ch PD: 16h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Método direto de avaliação do estado nutricional: avaliação antropométrica, clínica e bioquímica do estado nutricional de adultos, idosos, pacientes hospitalizados e pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. Métodos laboratoriais de avaliação da composição corporal. Método indireto de avaliação nutricional: inquéritos alimentares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Introdução ao Estudo da Avaliação Nutricional

- 1.1 – Conceito e objetivos
- 1.2 – Métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional
- 1.3 – Dimensões do estado nutricional: biológica e social
- 1.4 – Manifestações orgânicas do estado nutricional
- 1.5 – Método clínico e epidemiológico na avaliação do estado nutricional

Unidade II – Avaliação Nutricional do Adulto

- 2.1 - Objetivos da avaliação antropométrica do adulto
- 2.2 - Principais medidas antropométricas mensuradas no adulto
- 2.3 - Padronização de técnicas de avaliação antropométrica
- 2.4 - Fontes de erro em antropometria, instrumentos e técnicas de mensuração de medidas antropométricas
- 2.5 - Estratégias para melhorar a reprodutibilidade e validade de medidas antropométricas
- 2.6 - Índices e indicadores usados na avaliação antropométrica de adultos, valores de referência e pontos de corte
- 2.7 - Vantagens e limitações dos indicadores antropométricos
- 2.8 - Indicadores bioquímicos do estado nutricional de adultos
- 2.9 - Inquéritos populacionais sobre antropometria realizados no Brasil

Unidade III - Métodos Laboratoriais de Avaliação da Composição Corporal

- 3.1 - Modelos de análise da composição corporal
- 3.2 - Aplicação dos métodos laboratoriais na avaliação da composição corporal
- 3.3 - Vantagens e limitações dos métodos laboratoriais de avaliação da composição corporal

Unidade IV – Avaliação Nutricional do Idoso

- 4.1. Fatores de risco para o estado nutricional do idoso

- 4.2. Objetivos da avaliação antropométrica do idoso
- 4.3. Principais medidas antropométricas mensuradas no idoso
- 4.4. Efeitos fisiológicos do envelhecimento e modificações na composição corporal
- 4.5. Fatores que dificultam a avaliação antropométrica do idoso
- 4.6. Índices e indicadores usados na avaliação antropométrica de idosos, valores de referência e pontos de corte
- 4.7. Outros métodos de avaliação nutricional do idoso. Abordagem clínico-funcional (métodos subjetivos e objetivos: Avaliação Subjetiva Global, Mini Avaliação Nutricional, avaliação da força muscular e desempenho físico).
- 4.8. Indicadores bioquímicos do estado nutricional de idosos

Unidade V – Avaliação Nutricional do Paciente

- 5.1 - Objetivos da avaliação nutricional do paciente hospitalizado
- 5.2 - Problemas nutricionais mais comuns em pacientes hospitalizados
- 5.3 - Fatores que contribuem para a desnutrição do paciente hospitalizado
- 5.4 - Triagem nutricional
- 5.5 - Avaliação antropométrica do paciente hospitalizado
- 5.6 - Estimativas da massa corporal e estatura quando não é possível mensurá-los
- 5.7 - Estimativa da massa corporal na presença de edema
- 5.8 - Dinamometria e avaliação da espessura do músculo adutor do polegar (EMAP)
- 5.9 - Avaliação Subjetiva Global

Unidade VI - Método Indireto de Avaliação Nutricional: Inquéritos Alimentares

- 6.1 - Objetivos da avaliação do consumo alimentar
- 6.2 - Fatores que interferem no consumo alimentar de indivíduos e populações
- 6.3 - Fontes de erro na avaliação do consumo alimentar
- 6.4 - A escolha do método de avaliação do consumo alimentar
- 6.5 - Enfoques na avaliação do consumo alimentar
- 6.6 - Métodos de avaliação do consumo alimentar: aplicações
- 6.7 - Vantagens e limitações dos métodos de avaliação do consumo alimentar
- 6.8 - Computação de dados de consumo alimentar
- 6.9 - Inquéritos alimentares realizados no Brasil

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. UNIFESP- Nutrição**, São Paulo, 2005, Manole, 474p.

KAC, G; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro, 2007, Fiocruz & Atheneu, 579p. Disponível on-line, domínio público. Epidemiologia nutricional - SciELO Books [Http://books.scielo.org](http://books.scielo.org)

FERREIRA, M.G.; PEREIRA, R.A.; SILVA, R.M.V.G.; SICHIERI, R. **Álbum fotográfico para uso em inquéritos alimentares - ênfase para a dieta da população mato-grossense**. Cuiabá, 2011, Índice Gestão Editorial, 66p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). **Orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde**. 2004, Brasília. Disponível on-line, domínio público.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Caderno de Atenção Domiciliar: cuidados em Terapia Nutricional**, vol. 3, 2015. Disponível on-line, domínio público.

SAMPAIO, L. R. **Avaliação Nutricional**. Salvador, 2012, Editora da Universidade Federal da Bahia, 162p. Disponível on-line, domínio público.
SciELO Books <https://books.scielo.org/id/ddxwv>

WHO (World Health Organization), 1995. **Physical Status: The use and interpretation of anthropometry**. WHO Technical Report Series 854, Geneva, 453p. Disponível on-line, domínio público.

WHO (World Health Organization), 2000. **Obesity: preventing and managing the global epidemic**. WHO Technical Report Series 894. Geneva: WHO. Disponível on-line, domínio público.

WHO (World Health Organization), 2011. **Waist Circumference and Waist–Hip Ratio: Report of a WHO Expert Consultation**. Geneva: WHO. Disponível on-line, domínio público.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico. **VIGITEL BRASIL 2019**. Brasília DF, 2020. Disponível on-line, domínio público.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico. **VIGITEL BRASIL 2021**. Brasília, DF, 2022. Disponível on-line, domínio público.

CAVALCANTE, A. A. M.; PRIORE, S. E.; FRANCESCHINI, S.C.C. Estudos de consumo alimentar: aspectos metodológicos gerais e o seu emprego na avaliação de crianças e adolescentes. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**, 2004; 4 (3): 229-40. Disponível on-line, domínio público.

FERREIRA, M. G.; SILVA, N.F.; SCMIDT, F. D.; SILVA, R. M. V. G.; SICHIERI, R, GUIMARÃES, L. V.; PEREIRA, R. A. P. Development of a Food Frequency Questionnaire for adults in a population-based sample in Cuiabá, Mid-Western Region of Brazil. **Revista brasileira de epidemiologia**, v.13, n. 3, p.1-11, 2010. Disponível on-line, domínio público.

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L; MARTINI, L. A. **Inquéritos Alimentares**. São Paulo, 2005. Manole, 334p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares no Brasil, 2008/2009. Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE; 2010. Disponível on-line, domínio público.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares no Brasil, 2008/2009. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE; 2011. Disponível on-line, domínio público.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares no Brasil, 2008/2009. Tabela de medidas referidas para os**

alimentos consumidos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2011. Disponível on-line, domínio público.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares no Brasil 2017/2018. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil.** Rio de Janeiro: IBGE; 2020. Disponível on-line, domínio público.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa Nacional de saúde do Escolar 2015 – Hábitos alimentares.** IBGE, 2016. Disponível on-line, domínio público.

LOHMAN, T.G.; ROCHE, A.F.; MARTORELL, R. **Anthropometric Standardization Reference Manual.** Champaign, Illinois, Human Kinetics Books, 1988.

MONTEIRO, A.B.; FERNANDES FILHO, J. Análise da composição corporal: uma revisão de métodos. **Revista Brasileira de Cineantropometria & Desempenho Humano**, 2002; 4 (1): 80-92. Disponível on-line, domínio público.

MOREIRA, N. F.; LUZ, V. G.; MOREIRA, C. C.; PEREIRA, R. A. P.; SICHIERI, R.; FERREIRA, M. G. F.; MURARO, A. P.; RODRIGUES, P. R. M. Self-reported weight and height are valid measures to determine weight status: results from the Brazilian National Health Survey (PNS 2013). **Cadernos de Saúde Pública**, v. 34, n. 5, e00063917, 2018. Disponível on-line, domínio público.

SAMPAIO, L. R. **Avaliação Nutricional.** Salvador, 2012, Editora da Universidade Federal da Bahia, 162p. Disponível on-line, domínio público.

SILVA, N.F.; SICHIERI, R.; PEREIRA, R. A. P.; SILVA, R. M. V. G.; FERREIRA, M. G. Reproducibility, relative validity and calibration of a food frequency questionnaire for adults. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 29, n. 9, p. 1783-1794, 2013. Disponível on-line, domínio público.

VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento.** Rio de Janeiro, 2015, Rubio, 568p.

COMPONENTE CURRICULAR: Bioquímica II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Química/ICET				
Carga horária total: 48 h				
Ch T: 48h	Ch PD:	Ch PCC:	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Bioquímica das vitaminas e minerais: cofatores, reguladores hormonais e antioxidantes. Bioquímica dos hormônios: mecanismo de ação hormonal e hormônios reguladores do metabolismo. Integração metabólica: estado de jejum e alimentado, exercício físico e diabetes mellitus.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Bioquímica das vitaminas e minerais

- 1.1 – Vitaminas e minerais como cofatores enzimáticos
- 1.2 – Vitaminas e minerais na regulação metabólica
- 1.3 – Vitaminas e minerais na ação antioxidante

Unidade II – Bioquímica dos hormônios

- 2.1 – Hormônios de natureza proteica
- 2.2 – Hormônios de natureza esteroide

Unidade III – Integração metabólica

- 3.1 – Estado de jejum
- 3.2 – Estado alimentado
- 3.3 – Exercício físico
- 3.4 – Diabetes mellitus e doenças correlatas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPBELL, M. K.; CHAVES, M. M. G. **Bioquímica básica**. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

BROWN, T. A. **Bioquímica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 2.ed. Barueri: Manole, 2020.

DEVLIN, T. M. **Manual de bioquímica: com correlações clínicas**. São Paulo: Blücher, 2011.

SILVA, P. S. **Bioquímica dos alimentos**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

PALERMO J.R. **Bioquímica da Nutrição**. Editora Atheneu, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: Bromatologia II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 32h	Ch PD: 16h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Alimentos de origem animal: carne, pescado, ovos e leite. Alimentos de origem vegetal: cereais, leguminosas, frutas e hortaliças. Fraudes em alimentos. Análises químicas e físico-químicas de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Alimentos de Origem Vegetal

- 1.1. Cereais, leguminosas, frutas e hortaliças
- 1.2. Caracterização morfológica, função e importância na alimentação, composição química, características físico-químicas, comportamento dos constituintes em diferentes condições de pH, temperatura, oxigênio e luz.

Unidade II – Alimentos de Origem Animal

- 2.1 Ovos, leite, carnes e pescados
- 2.2. Caracterização química, função e importância na alimentação, valor nutritivo, características físico-químicas, ponto isoelétrico das proteínas, comportamento dos constituintes frente a diferentes condições de pH, temperatura, oxigênio e luz.

Unidade III – Fraudes em Alimentos

- 3.1. Avaliação, tipos e legislação.

Unidade IV – Análises química e físico-química de alimentos

- 4.1. Determinação da qualidade do mel
- 4.2. Determinação da qualidade do leite
- 4.3. Avaliação de fraudes em alimentos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 3ª ed. Viçosa, MG: Editora UFV, 2004, 478p.

BOBBIO, F. O. & BOBBIO, P. A. Introdução à química dos alimentos. 2ª ed. São Paulo: Varela, 2003, 238p.

BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Varela, 2001. 143p.

VOLLMER, G.; JOSST, G; SCHENKER, D.; STURM, W.; VREDEN, N. Elementos de bromatología descriptiva. Zaragoza, España: Acribia, 1999. 644p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL - MINISTÉRIO DA SAÚDE – Legislação brasileira de alimentos. Disponível em: <www.anvisa.gov.br> e em: <www.agricultura.gov.br>

BRASIL – MINISTÉRIO DA SAÚDE – Tabela brasileira de composição de alimentos. Versão 2, 2ª edição. Disponível em: <www.unicamp.br/nepa/taco>

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª ed. Campinas: Editora Unicamp, 2003.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3ª ed. São Paulo: Artmed, 2004. 368p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020 p. Primeira edição digital.

COMPONENTE CURRICULAR: Técnica Dietética II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 16h	Ch PD: 48h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Procedimentos técnicos relacionados ao pré-preparo e preparo de alimentos. Modificações decorrentes dos processos culinários em alimentos. Massas e agentes de crescimento. Óleos e gorduras. Leites e derivados. Ovos. Carne bovina, suína e outros tipos de carnes. Aves e pescado.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Técnicas dietéticas aplicadas a grupos de alimentos: Óleos e Gorduras

1. Tipos de óleos e gorduras: margarina, creme vegetal, azeite e óleo composto de soja
2. A seleção do tipo de óleos/gorduras na Técnica Dietética com base na composição centesimal de ácidos graxos
3. Tempo de cocção, temperatura de fusão e temperatura crítica de decomposição
4. Fritura, temperatura máxima de imersão e a qualidade do óleo: rancidez hidrolítica e rancidez termoxidativa
5. Fatores que diminuem o ponto de fumaça
6. Descarte do óleo de fritura
7. Preparações e texturas para Dietas Hospitalares Progressivas
8. Elaboração e degustação de preparações

Unidade II - Técnicas dietéticas aplicadas a grupos de alimentos: Cereais e amido

1. Conceitos
2. Tamanho das partículas e variedade dos cereais
3. A farinha de trigo comum e a farinha de trigo integral na elaboração de preparações
4. Preparações especiais: isentas de glúten
5. A farinha de trigo especial e de arroz na técnica dietética com e sem glúten
6. Tipos de arroz: Integral, Polido, Instantâneo, Malekizado/Parbolizado, Selvagem, Arbóreo e Japonês
7. Arroz: rendimento e métodos de pré-preparo e cocção
8. Diferentes técnicas de cocção de arroz e a análise sensorial
9. A gelatinização segundo rendimento, proporção de água, temperatura e tempo de cocção
10. A dextrinização e a carbonização do arroz na técnica de refogado
11. Preparações e texturas para Dietas Hospitalares Progressivas
12. Elaboração e degustação de preparações

Unidade III - Técnicas dietéticas aplicadas a grupos de alimentos: Amidos e agentes espessantes

1. Definições
2. As diferenças entre amido e fécula
3. Teor de amilose e os intervalos de temperatura na gelatinização do amido

4. Efeitos físico-químicos no amido sob calor úmido, quanto ao tamanho de grânulos e na presença de agitação, de ácido, de açúcar ou de sal
5. Espessamento de maisena e de farinha de trigo na preparação de manjar, mingau de prato, mingau de mamadeira e molho branco
6. Espessamento de fubá e da farinha de milho na preparação de polenta de corte e de broa
7. Técnicas de redução de grumos
8. Efeitos físico-químicos no amido sob calor seco
9. Técnica para desaceleração do envelhecimento do pão
10. O amido resistente na técnica dietética
11. Preparações e texturas para Dietas Hospitalares Progressivas
12. Elaboração e degustação de preparações

Unidade IV – Técnicas dietéticas aplicadas a grupos de alimentos: Massas e agentes de crescimento

1. Conceitos
2. Tipos de massas e preparações culinárias
3. Função e proporção dos ingredientes na elaboração de pão de forma, de pão-de-ló e de bolo
4. Fermento biológico e fermento químico
5. Técnica de sovagem
6. Temperatura de cocção e temperatura de desenforma
7. Rendimento
8. Preparações e texturas para Dietas Hospitalares Progressivas
9. Elaboração e degustação de preparações

Unidade V - Técnicas dietéticas aplicadas a grupos de alimentos: Leites e derivados

1. Definições
2. Tipos de leite e indicação culinária
3. Técnicas de preparo (concentrações e influências da fervura doméstica do leite)
4. Formação da nata
5. O coalho em receitas culinárias
6. Tipos de queijo e indicação culinária
7. Outros derivados do leite (creme de leite, manteiga, caseína em pó, soro de leite)
8. Diferenças: iogurte e bebida láctea; leite e bebida láctea; requeijão e especialidade láctea à base de requeijão
9. Preparações lácteas infantis
10. Preparações para Dietas Hospitalares Progressivas
11. Preparações especiais: isentas de lactose
12. Elaboração e degustação de preparações
13. Técnica de preparo de bebidas (achocolatados, *milkshake*);

Unidade VI – Técnicas dietéticas aplicadas a grupos de alimentos: Ovos

1. Características e Classificação
2. Função da clara, da gema e do ovo integral como ingredientes nas preparações culinárias
3. Técnicas de Seleção
4. Métodos de cocção

5. Coagulação térmica em cocção úmida (temperatura e tempo de cocção)
6. Formação de sulfeto de ferro
7. Omelete ou Fritada X Ovos Mexido
8. Estágios na formação de espuma na clara batida e aplicações dietéticas
9. Volume e estabilidade da espuma na clara batida sob influência da gema, de açúcar, de sal, de ácido e de água
10. Formação de emulsão da gema (maionese caseira com ovo pasteurizado ou desidratado)
11. Preparações e texturas para Dietas Hospitalares Progressivas
12. Elaboração e degustação de preparações

Unidade VII – Técnicas dietéticas aplicadas a grupos de alimentos: Carne bovina, suína e outros tipos

1. Definição
2. Estrutura dos tecidos e a maciez da carne, Reação de Maillard
3. Gordura, salmoura e marinada como realçador de sabor na carne
4. Capacidade de retenção de água (CRA) e as características sensoriais na carne
5. Amaciamento artificial da carne
6. Evolução na classificação e nos cortes (primário e nobres) de carne bovina relacionados à utilização dietética (medalhão, isca, cubo, chateaubriand, escalope, carpaccio, bife a rolê, carne de sol, carne moída, ossobuco, carne de panela, mÍngua e ripa de costela)
7. Cortes de carne suína relacionados à utilização dietética (suã, bisteca, lombo, pernil e costela)
8. Armazenamento e mudanças químicas na carne
9. Cortes, preparações e texturas para Dietas Hospitalares Progressivas
10. Elaboração e degustação de preparações

Unidade VIII – Técnicas dietéticas aplicadas a grupos de alimentos: Aves e Pescado

1. Conceito
2. Principais aves consumidas, frango de granja e frango caipira
3. Principais tipos de frango, seleção e preparação
4. Tipos de peixes
5. Técnicas de cocção de frango com e sem pele e características sensoriais e nutricionais
6. Cortes de frango e rendimento
7. Pré-preparo e cocção (temperatura e técnicas em peito, coxa, sobrecoxa, asa, pescoço e miúdos),
8. Seleção e técnica de preparo de peixes (assado, grelhado, cozido e frito)
9. Cortes de peixes (posta, fatia, cubo e tiras)
10. Peixe fresco, seco e enlatado
11. Cortes, preparações e texturas para Dietas Hospitalares Progressivas
12. Elaboração e degustação de preparações

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BASSO, C. **Alimentação coletiva:** técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (E-book)

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. Braz Assunção (Org.). **Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório.** São Paulo: Atheneu, 2012. 203 p. (Livro e E-book)

DOMENE, S. M. Á. **Técnica dietética: teoria e aplicações.** 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (E-book)

ORNELAS, L. H. **Técnica Dietética Seleção e Preparo de Alimentos - 8ª Edição.** Editora Atheneu, 2013. 296 p. (E-book)

PHILLIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** 4. Barueri: Manole, 2019. (E-book)

RODRIGUES, V. B. R. **Técnica dietética I.** Editora Pearson, 2016. 208 p. (E-book).

SILVA, M. E. M. P.; YONAMINE, G. H.; ATZINGEN, M. C. B-V. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia.** Barueri: Manole, 2015. (E-book)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CANDIDO, L. M. B. & CAMPOS, A. M. Alimentos para fins especiais: dietéticos. São Paulo: Varela, 1996. 423 p.

CARDOSO, M.A. & TOMITA, L.Y. Relação de medidas caseiras, composição química e receitas de alimentos nipo-brasileiros. 2ª ed. Metha, São Paulo. 2002. 85p.

COELHO, T. Alimentos – Propriedades físico-químicas. 2ª ed. Cultura Médica, Rio de Janeiro, 2001. 240p

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. Carnes e cortes. SEBRAE, São Paulo. 2001. 132p.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC. Livro de receitas: boas formas para evitar o desperdício. SESC, São Paulo. 2002. 80p.

COMPONENTE CURRICULAR: Fisiologia Humana II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Fisiologia do sistema cardiovascular. Fisiologia do sistema renal. Fisiologia do sistema digestório. Fisiologia da gestação e lactação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Fisiologia do sistema cardiovascular

- 1.1 – Anatomia cardíaca
- 1.2 – Atividade elétrica do coração
- 1.3 – Ativação do sistema parassimpático e simpático
- 1.4 – Hemodinâmica- pressão, fluxo e resistência vascular
- 1.5 – Sistema vascular
- 1.6 – Débito cardíaco e retorno venoso
- 1.7 – Microcirculação e sistema linfático
- 1.8 – Regulação nervosa da pressão - controle rápido da pressão arterial

Unidade II – Fisiologia do sistema renal

- 2.1 – Princípios básicos de fisiologia renal
- 2.2 – Filtração, reabsorção, secreção e excreção
- 2.3 – Taxa de Filtração Glomerular (TFG)
- 2.4 – Mecanismos de controle da TFG - Autorregulação
- 2.5 – Mecanismos de controle da TFG - Sistemas extrínsecos (Sistema Nervoso Simpático e Sistema Renina Angiotensina)
- 2.6 – Controle da excreção de sódio e água

Unidade III – Fisiologia do sistema digestório

- 3.1 – Princípios gerais da função gastrointestinal
- 3.2 – Secreções da cavidade oral e esôfago
- 3.3 – Secreções da cavidade gástrica: suco gástrico
- 3.4 – Pâncreas exócrino: suco pancreático
- 3.5 – Bile
- 3.6 – Funções secretoras do intestino delgado e grosso
- 3.7 – Motilidades gástrica e intestinal
- 3.8 – Digestão e absorção de carboidratos
- 3.9 – Digestão e absorção de proteínas
- 3.10 – Digestão e absorção lipídios
- 3.11 – Absorção de água, sais e ferro
- 3.12 – Absorção de vitaminas hidrossolúveis
- 3.13 – Absorção de vitamina B12

Unidade IV – Fisiologia da Gestação e lactação

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia humana**: uma abordagem integrada. 7.ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017.

HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

HALL, J. E.; HALL, M. E. **Guyton & Hall Tratado de fisiologia médica**. 14.ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2021.

HALL, J. E. **Guyton & Hall Fundamentos de fisiologia**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2017.

KOEPPEN, B. M.; STANTON, B. A. **Berne & Levy fisiologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2.ed. Barueri: Manole, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia humana**: uma abordagem integrada. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

KOEPPEN, B. M.; STANTON, B. A. **Berne & Levy Fisiologia**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2018.

AIRES, M. de M. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

MOURÃO JUNIOR, C. A.; ABRAMOV, D. M. **Fisiologia humana**. 2.ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

WIDMAIER, E. P. et al. **Vander**: fisiologia humana. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

MARIEB, E. N.; HOEHN, K. **Anatomia e fisiologia**. 3.ed. Porto Alegre: ArtMed, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição e Dietética I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC:	CH AEC	Ch PAC:

EMENTA

Princípios da alimentação saudável e do planejamento dietético. Necessidades e recomendações nutricionais para adultos e idosos saudáveis. Métodos para cálculo de dietas. Cálculo e planejamento de dietas para adultos e idosos saudáveis.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**Unidade I** – Necessidades e recomendações nutricionais de energia e nutrientes

- 1.1 – Conceito de necessidades nutricionais e recomendações nutricionais
- 1.2 – Histórico das recomendações nutricionais
- 1.3 - Definição, unidades de energia, equilíbrio energético
- 1.4 – Calorimetria direta e indireta
- 1.5– Fontes de energia, nutrientes, Fator de Atwater
- 1.6 – Natureza da população alvo: grupos por sexo e estágios de vida - homem e mulher de referência
- 1.7 – Fatores que afetam a taxa metabólica basal: idade, sexo, superfície corporal, clima.
- 1.8 – Fatores determinantes do gasto energético total: gasto energético em repouso, atividade física, ação dinâmico-específica
- 1.9 – Métodos para o cálculo do VET
- 1.10 – Necessidade de proteínas
- 1.11 – Aplicação das DRI para indivíduos e grupos populacionais: RDA, AI, EAR, UL

Unidade II – Planejamento dietético

- 2.1 – Princípios de alimentação saudável: leis da nutrição e Guia Alimentar para População Brasileira
- 2.2 – Princípios e diretrizes para o planejamento dietético
- 2.3 – Planejamento dietético para indivíduos adultos e idosos

Unidade III – Métodos para cálculo de dietas

- 3.1 – Cálculo de dieta segundo grupos alimentares
- 3.2 – Tabela de composição química de alimentos para a elaboração e cálculo da dieta
- 3.3 – Elaboração e cálculo da dieta pelo método de equivalentes
- 3.4 – Software para cálculo de dietas

Unidade IV – Recomendações nutricionais e cálculo de dietas para o adulto

- 4.1 – Impacto das mudanças sociais, econômicas e do estilo de vida na saúde do adulto
- 4.2 – Recomendação de energia
- 4.3 – Recomendações de nutrientes: proteínas, carboidratos, lipídios, minerais e vitaminas, e de fibras e água
- 4.4 – Cálculo do VET e distribuição (percentual, Kcal e gramas) de nutrientes
- 4.5 – Orientações nutricionais
- 4.6 – Cálculo de dietas para adultos

Unidade V – Recomendações nutricionais e cálculo de dietas para o idoso

5.1 – Efeitos do envelhecimento sobre o estado nutricional e composição corporal

5.2 – Alterações fisiológicas do envelhecimento: alterações sensoriais, alterações gastrointestinais, alterações hormonais e metabólicas, alterações psíquicas e modificações sociais e do estilo de vida

5.3 – Recomendações de energia

5.4 – Recomendações de nutrientes: proteínas, carboidratos, lipídios, minerais e vitaminas, e de fibras e água

5.5 – Cálculo do VET e distribuição (percentual, Kcal e gramas) de nutrientes

5.6 – Orientações nutricionais

5.7 – Cálculo de dietas para idosos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2.ed. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2014.

COZZOLINO, S. M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. Barueri: Manole, 2020. recurso online. ISBN 9786555761115.

INSTITUTE OF MEDICINE. 2005. **Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids**. Washington, DC: The National Academies Press. doi: 10.17226/10490.

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2011

SBAN. **Usos e aplicações das “Dietary Reference Intakes” DRI**. SBAN/ILSI Brasil, São Paulo, 2001.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

TACO. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BENZECRY et al. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

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

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

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 5. ed. Barueri: Manole, 2016.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2019.

MUTTONI, S. **Nutrição e dietética avançada**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2016.

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

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

PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

VITOLO, M. R. **Nutrição:** da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição, Alimentos e Nutrientes				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 48h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Carboidratos. Fibras alimentares e microbiota intestinal. Ácidos graxos essenciais, não essenciais e trans. Proteínas. Vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis. Minerais. Biodisponibilidade de nutrientes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Carboidratos

- 1.1 – Regulação metabólica
- 1.2 – Controle de glicemia
- 1.3 – Carboidratos complexos e simples
- 1.4 – Resposta glicêmica e índice glicêmico dos alimentos
- 1.5 – Substitutos de açúcares
- 1.6 – Vias metabólicas
- 1.7 – Fontes alimentares

Unidade II – Fibras alimentares

- 2.1 – Definição e classificação
- 2.2 – Propriedades físico-químicas
- 2.3 – Interações com nutrientes
- 2.4 – Efeitos fisiológicos
- 2.5 – Fibras alimentares e doenças de interesse para a nutrição
- 2.6 – Fibras alimentares e microbiota intestinal (probióticos, prebióticos e simbióticos)
- 2.7 – Fontes alimentares

Unidade III – Ácidos graxos essenciais, não essenciais e trans

- 3.1 – Ácidos graxos saturados de importância para a nutrição
- 3.2 – Ácidos graxos insaturados de importância para a nutrição
- 3.3 – Ácidos graxos essenciais
- 3.4 – Biossíntese e funções biológicas de eicosanóides
- 3.5 – Ácidos graxos trans de importância para a nutrição
- 3.6 – Fontes alimentares
- 3.7 – Lipotoxicidade

Unidade IV – Proteínas

- .1 – Fatores que afetam a qualidade protéica
- 4.2 – Métodos químicos e biológicos de avaliação da qualidade de proteínas
- 4.3 – Deficiência protéica

Unidade V – Vitaminas Hidrossolúveis e Lipossolúveis

- 5.1 – Estrutura química e nomenclatura
- 5.2 – Funções biológicas e estabilidade
- 5.3 – Biodisponibilidade e absorção intestinal
- 5.4 – Transporte. Metabolismo. Distribuição. Excreção
- 5.5 – Fontes alimentares
- 5.6 – Manifestações clínicas de deficiência
- 5.7 – Toxicidade

Unidade VI – Minerais

- 6.1 – Minerais de interesse para a nutrição
- 6.2 – Funções biológicas
- 6.3 – Absorção intestinal
- 6.4 – Interações fisiológicas e biodisponibilidade
- 6.5 – Transporte. Distribuição. Metabolismo. Excreção
- 6.6 – Fontes alimentares
- 6.7 – Manifestações clínicas de deficiência
- 6.8 – Toxicidade

Unidade VII – Biodisponibilidade de nutrientes

- 7.1 – Conceito de biodisponibilidade e fatores que interferem na biodisponibilidade de nutrientes
- 7.2 – Principais fatores antinutricionais
- 7.2 – Redução dos fatores antinutricionais nos alimentos
- 7.3 – Biofortificação de alimentos e biodisponibilidade de nutrientes

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COZZOLINO, S. M.F.. **Biodisponibilidade de nutrientes**. Barueri: Manole, 2020. recurso online.

REICHMANN, M. T. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. Contentus, 2020. recurso online.

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

BRINQUES, G. B. **Bioquímica humana aplicada à nutrição**. Editora Pearson. recurso online.

RODWELL, V. W. **Bioquímica ilustrada de Harper**. 31.ed. Porto Alegre: AMGH, 2021. recurso online.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

INSTITUTE OF MEDICINE. 2005. **Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids**. Washington, DC: The National Academies Press. doi: 10.17226/10490.

SBAN. **Usos e aplicações das “Dietary Reference Intakes” DRI**. SBAN/ILSI Brasil, São Paulo, 2001.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais**. 2.ed. São Paulo: Sarvier Editora de Livros Médicos LTDA, 2008.

TIRAPÉGUI, J. **Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais - 3ª Edição**. Editora Atheneu, 2013. recurso online.

COMPONENTE CURRICULAR: Avaliação Nutricional II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 48 h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 16h

EMENTA

Métodos diretos de avaliação do estado nutricional: avaliação antropométrica, clínica e bioquímica do estado nutricional de gestantes, crianças e adolescentes. Métodos indiretos de avaliação nutricional. Introdução à avaliação nutricional de populações específicas: gestante trans, síndrome de down. Avaliação nutricional de populações vulneráveis.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Métodos Diretos de Avaliação Nutricional: Antropometria e Exame Físico

- 1.1 – Definição, vantagens e limitações
- 1.2 – Principais medidas antropométricas mensuradas
- 1.3 – Padronização de técnicas, índices e indicadores antropométricos;
- 1.4 – População de referência e pontos de corte.
- 1.5 – Sinais clínicos de deficiências nutricionais e técnicas de observação.

Unidade II – Métodos Indiretos de Avaliação Nutricional

- 2.1 – Indicadores socioeconômicos e ambientais e estado nutricional
- 2.2 – Desigualdade, pobreza e condições de saúde e nutrição
- 2.3 – Insegurança alimentar e estado nutricional

Unidade III – Avaliação Nutricional da Gestante

- 3.1 – Objetivos do monitoramento nutricional da gestante
- 3.2 – Fatores que interferem no estado nutricional da gestante
- 3.3 – Ganho de peso na gestação
- 3.4 - Indicadores do consumo alimentar e estado nutricional da gestante
- 3.5 – Indicadores do estado nutricional da gestante: vantagens, limitações e pontos de corte
- 3.6 – Avaliação do estado nutricional da gestante segundo a curva de ganho de peso
- 3.7 – Classificação do estado nutricional da gestante
- 3.8 – Avaliação bioquímica e anemia na gestação

Unidade IV – Avaliação Nutricional do Recém-Nascido

- 4.1 – Fatores que afetam o crescimento fetal
- 4.2 – Etapas de desenvolvimento do recém-nascido
- 4.3 – Indicadores nutricionais no recém-nascido
- 4.4 – Curvas de crescimento intra-uterino
- 4.5 – Técnicas de obtenção de medidas antropométricas
- 4.6 – Avaliação bioquímica

Unidade V – Avaliação Nutricional do Lactente, Pré-Escolar e Escolar

- 5.1 – Tipos de estudo de avaliação nutricional
- 5.2 – Estudos populacionais realizados no Brasil
- 5.3 – Processo biológico do crescimento

- 5.4 – Fatores que influenciam o crescimento
- 5.5 – Velocidade do crescimento
- 5.6 – Índices e Indicadores antropométricos do estado nutricional
- 5.7 – Medidas estatísticas usadas na avaliação nutricional de crianças
- 5.8 – Pontos de corte para medidas estatísticas segundo o SISVAN
- 5.9 – Populações de referência para diagnóstico do estado nutricional
- 5.10 - Indicadores do consumo alimentar e estado nutricional do lactente, pré-escolar e escolar

Unidade VI – Avaliação Nutricional do Adolescente

- 6.1 – Conceito e classificação de adolescência
- 6.2 – Crescimento e desenvolvimento na adolescência
- 6.3 – Práticas alimentares e estado nutricional do adolescente
- 6.4 – Maturação sexual na avaliação do estado nutricional
- 6.5 – Índices e indicadores antropométricos na adolescência
- 6.6 – Curvas nacionais e internacionais de crescimento de adolescentes
- 6.7 – Pontos de corte de medidas estatísticas na avaliação nutricional segundo o SISVAN
- 6.8 - Indicadores do consumo alimentar e estado nutricional do adolescente
- 6.9 – Avaliação bioquímica do estado nutricional

Unidade VII – Avaliação Nutricional de Populações Vulneráveis

- 7.1 - Diversidade, Inclusão e Acessibilidade na área da saúde
- 7.2 - Especificidades da avaliação nutricional de populações vulneráveis: pessoas analfabetas, população LGBTQIA+, pessoas privadas de liberdade, pessoas em situação de rua e assentamento, refugiados, povos originários e comunidades tradicionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARDOSO, M. A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. Atheneu, 2013.

CUPPARI, L. **Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar**. UNIFESP- Nutrição, São Paulo: Manole, 2005.

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.; MARTINI, L. A. **Inquéritos Alimentares**. São Paulo: Manole, 2005.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz & Atheneu, 2007.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN)**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004; 2011.

WHO (World Health Organization). **Physical Status: The use and interpretation of anthropometry**. WHO Technical Report Series 854, Geneva: WHO, 1995.

WHO (World Health Organization). **Obesity: preventing and managing the global epidemic**. WHO Technical Report Series 894. Geneva: WHO, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VITOLO, M. R. **Nutrição da Gestação ao Envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 1998.

BON, A. M. X. **Atendimento nutricional a crianças e adolescentes: visão prática**. Rio de Janeiro: Roca, 2014.

KAC, G.; CARILHO, T. R. B.; RASMUSSEN, K. M.; et al. Gestational weight gain charts: results from the Brazilian Maternal and Child Nutrition Consortium. **Am J Clin Nutr.** v.113, n.5, 2021. doi: 10.1093/ajcn/nqaa402.

KISERUD, T.; PIAGGIO, G.; CARROLI, G. et al. The World Health Organization Fetal Growth Charts: A Multinational Longitudinal Study of Ultrasound Biometric Measurements and Estimated Fetal Weight. **PLoS Med.** v.14,n. 1, 2017. Erratum in: PLoS Med. v.14, n.3:e1002284, 2017. Erratum in: PLoS Med. v.14, n.4:e1002301, 2017. Erratum in: PLoS Med. v.18, n.1:e1003526, 2021.

KISERUD, T.; BENACHI, A.; HECHER, K. et al. The World Health Organization fetal growth charts: concept, findings, interpretation, and application. **Am J Obstet Gynecol.** v.218, n.2S, 2018. doi: 10.1016/j.ajog.2017.12.010.

SPERANDIO, N.; PRIORE, S.E. Inquéritos antropométricos e alimentares na população brasileira: importante fonte de dados para o desenvolvimento de pesquisas. **Ciênc Saúde colet.** v.22, n.1, 2017.

CARDOSO, F. S.; MONTEIRO, R. A. S.; MEZZAVILLA, R. et al. Gender identity: Deconstructions and reconstructions for approaches in health. **Brazilian Journal of Development.** v. 8, 2022.

SAMPAIO, L. R. **Avaliação Nutricional**. Salvador: Editora da Universidade Federal da Bahia, 2012.

BARROS S.; CAMPOS, P. F. S; FERNANDES J.J.S. (Org). **Atenção à saúde de populações vulneráveis**. Barueri, SP: Manole, 2014.

FERREIRA A. O., BARROS D. C.; BAGNI, U. V. **Avaliação nutricional na Atenção Básica: reflexões sobre práticas e saberes**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2018.

LIMA, L. M.; TRINDADE, I. O.; GOIS, I. et al. **Guia de cuidado e atenção nutricional à população LGBTQIA+**. 1. Ed. Brasília. Conselho Regional de Nutricionistas - Região 1. Natal RN: Editora Insecta. 2021.

BAGNI, U. V.; FERREIRA A. A.; BORGES, T. L. D. et al. **Diversidade e inclusão na prática do nutricionista**. 1. Ed. Recife: Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª região, 38 p., 2022.

COMPONENTE CURRICULAR: Imunologia				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas em Saúde /FM				
Carga horária total: 32 h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Células do sistema imune. Órgãos e tecidos linfóides primários e secundários. Antígenos e Anticorpos; Resposta Imune Inata. Resposta Imune Adquirida. Fundamentos de soros e vacinas; Reações de hipersensibilidade. Doenças autoimunes. Imunotolerância oral

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**Unidade I - Células do sistema imune**

- 1.1 - Células da imunidade inata – monócitos, polimorfonucleares e células natural killer - morfologia e funções
- 1.2 - Células sentinelas – macrófagos, células dendríticas e mastócitos - morfologia e funções
- 1.3 - Células da imunidade específica – linfócitos B e linfócitos T - morfologia e funções

Unidade II - Órgãos e tecidos linfóides primários e secundários

- 2.1 - Medula óssea – ontogenia e funções
- 2.2 - Timo – ontogenia e funções
- 2.3 - Baço - ontogenia e funções
- 2.4 - Linfonodos - ontogenia e funções
- 2.5 - Adenóides e amígdalas - ontogenia e funções

Unidade III – Antígenos (Ag) e Anticorpos (Ac)

- 3.1 - Conceito
- 3.2 - Natureza química dos Ag
- 3.3 - Tipos de Ag
- 3.4 - Epítomos ou determinantes antigênicos
- 3.5 - Fatores que influenciam a antigenicidade de uma molécula
- 3.6 - Haptenos - conceito e exemplos
- 3.7 - Estrutura básica dos Ac
- 3.8 - Classes e subclasses de Ac
- 3.9 - Funções efetoras dos Ac
- 3.10- Resposta humoral primária e secundária

Unidade IV – Resposta Imune Inata

- 4.1 - Conceitos
- 4.2 - Mediadores celulares envolvidos
- 4.3 - Mediadores humorais envolvidos
- 4.4 - Inflamação
- 4.5 - Sistema Complemento

Unidade V – Resposta Imune Adquirida

- 5.1 - Conceitos
- 5.2 - Mediadores celulares envolvidos

- 5.3 - Mediadores humorais envolvidos
- 5.4 - Complexo principal de histocompatibilidade
- 5.5 - Sistema Complemento

Unidade VI – Fundamentos de soros e vacinas

- 6.1 - Histórico dos procedimentos vacinais
- 6.2 - Imunização passiva e ativa
- 6.3 - Tipos de antígenos usados na formulação de vacinas
- 6.4 - Soroterapia

Unidade VII - Reações de hipersensibilidade

- 7.1 - Conceitos
- 7.2 - Classificações
- 7.3 - Mecanismos imunopatológicos das reações de hipersensibilidade

Unidade VIII– Doenças autoimunes

- 8.1 -Diabetes
- 8.2 - Doença de Crohn
- 8.3 -Doença Celíaca
- 8.4 - Lúpus Eritematoso Sistêmico

Unidade IX– Imunotolerância oral

- 9.1 - Células e tecidos envolvidos
- 9.2 - Mecanismos de imunotolerância oral e fatores envolvidos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. **Imunologia básica**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

DELVES, Peter J. et al. **Fundamentos de Imunologia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ROITT, Ivan M.; DELVES, Peter J. **Fundamentos de imunologia**. 10. ed. Buenos Aires: Editorial Medica Panamericana; Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

MURPHY, Kenneth. **Imunobiologia de Janeway**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

MALE, David et al. (Org.). **Imunologia**. 8. ed. Rio de Janeiro: Manole, 2013. ix, 477 p.

MALAGUTTI, W. **Imunização, imunologia e vacinas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

GELLER, M.; SCHEINBERG, M.A. (Ed.). **Diagnóstico e tratamento das doenças imunológicas**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

COMPONENTE CURRICULAR: Microbiologia de Alimentos				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 32h	ChPD: 32h	Ch PCC: Não se aplica	ChEXT: 0h	ChPAC: 0h

EMENTA

Fundamentos de microbiologia de alimentos: microrganismos de importância. Fatores que afetam o crescimento microbiano. Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar - DTHA. Medidas de controle dos microrganismos. Fundamentos das análises microbiológicas de alimentos. Métodos e técnicas de análise microbiológica de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Introdução à microbiologia de alimentos

1.1 - Curva de crescimento microbiano

1.2 - Microrganismos de interesse na microbiologia de alimentos – patogênicos, deteriorantes e benéficos

1.3 - Fatores que interferem no crescimento microbiano

Unidade II - Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar – DTHA

2.1 Mecanismos de patogenicidade dos microrganismos.

2.2 Infecções, toxinfecções e intoxicações alimentares.

2.3 Medidas de Controle dos Microrganismos

Unidade III - Fundamentos da análise microbiológica de alimentos

3.1 Coleta e transporte de amostras.

3.2 Preparo e diluição de amostras.

3.3 Preparo e esterilização de meios de cultura e reagentes.

3.4 Padrões microbiológicos de alimentos

3.5 Métodos e técnicas de análise microbiológica de alimentos.

Unidade IV - Detecção e determinação do número global de microrganismos em alimentos.

4.1 Contagem global de bactérias aeróbia mesófila e psicrótróficas, leveduras e fungos filamentosos.

4.2 Detecção de bactérias Gram negativas: *Escherichia coli* e *Salmonella* sp.

4.3. Detecção de bactérias Gram positivas: *Staphylococcus coagulase*, *Bacillus cereus* e *Clostridium sulfitorreductor*.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, Bernadette D.G. de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

SILVA, Neusely. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 5. ed. São Paulo: Varela, 2017.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. vi, 711 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FRANCO, R.M. **Atlas de microbiologia de alimentos**. Ed. UFF/FAPERJ. 2012.

FRAZIER, W.C.; WESTHOFF, D.C. **Microbiologia de los alimentos**. 4. ed. Zaragoza: Acribia, 2003.

BRUSCH B.G (Organizadora). **Microbiologia dos alimentos**. Editora Pearson, 2016.

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS (ICMSF). **Microrganismos em Alimentos**. Editora Blucher, 2015. ISBN 9788521208587.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição e Dietética II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
ChT: 64 h	ChPD: 0h	Ch PCC:	CH AEC: 0h	ChPAC: 0h

EMENTA

Necessidades e recomendações nutricionais para gestantes, nutrizes, lactentes, pré-escolares, escolares e adolescentes saudáveis. Cálculo e planejamento de dietas para gestantes, nutrizes, lactentes, pré-escolares, escolares e adolescentes saudáveis.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Recomendações nutricionais na gestação

- 1.1- Alterações hormonais sobre o metabolismo dos nutrientes na gestação.
- 1.2 - Fases do desenvolvimento da gestação e idade gestacional.
- 1.3 - Componentes da média de aumento de peso em gestações normais.
- 1.4 - Gestante adulta x gestante adolescente.
- 1.5 - Recomendações de energia.
- 1.6 - Recomendações de nutrientes – proteínas, carboidratos, lipídios, minerais, vitaminas, fibras e água e suplementação na gestação
- 1.7 - Cálculo do VET, distribuição (percentual, Kcal e gramas) de nutrientes
- 1.8 - Orientações nutricionais para gestantes
- 1.9 - Cálculo de dietas para gestantes

Unidade II - Recomendações nutricionais na lactação

- 2.1 - Processos de lactação
- 2.2 - Síntese de nutrientes na glândula mamária
- 2.3 - Recomendações de energia
- 2.4 - Recomendações de nutrientes – proteínas, carboidratos, lipídios, minerais, vitaminas, fibras e água e e suplementação na lactação
- 2.5 - Cálculo do VET, distribuição (percentual, Kcal e gramas) de nutrientes
- 2.6 - Orientações nutricionais para a nutriz.
- 2.7 - Cálculo de dietas para nutriz

Unidade III – Recomendações nutricionais no 1º e 2º anos de vida

- 3.1 - Aleitamento natural.
- 3.2 - Composição do colostro e do leite maduro.
- 3.3 - Composição do leite humano e do leite de vaca.
- 3.4 - Aleitamento artificial.
- 3.5 - Inconvenientes do aleitamento artificial.
- 3.6 - Tipos de fórmulas, cálculo de volume, fracionamento.
- 3.7 - Diluição do leite de vaca de acordo com a idade.
- 3.8 - Estágio de crescimento e desenvolvimento.
- 3.9 - Mudanças estruturais e funcionais do primeiro ano de vida.

- 3.10 - Recomendações de nutrientes – proteínas, carboidratos, lipídios, minerais, vitaminas, fibras e água.
- 3.11 - Introdução da alimentação complementar.
- 3.12 - Orientações nutricionais
- 3.13 - Cálculo de dietas no 1º e 2º ano de vida

Unidade IV - Recomendações nutricionais do pré-escolar e escolar

- 4.1 - Classificação etária
- 4.2 - Crescimento e desenvolvimento – hereditariedade e meio ambiente.
- 4.3 - Objetivos da nutrição.
- 4.4 - Recomendações de nutrientes – proteínas, carboidratos, lipídios, minerais, vitaminas, fibras e água.
- 4.5 - Características do pré-escolar.
- 4.6 - Dieta na fase pré-escolar.
- 4.7 - Características do escolar.
- 4.8 - Dieta na fase escolar.
- 4.10 - Cálculo do VET, distribuição (percentual, Kcal e gramas) de nutriente.
- 4.11 - Orientações nutricionais.
- 4.12 - Cálculo de dietas para pré-escolares e escolares

Unidade V - Recomendações nutricionais na adolescência

- 5.1 - Conceitos: adolescência, crescimento, desenvolvimento, maturação sexual
- 5.2 - Nutrição e meio ambiente
- 5.3 - Nutrição e aspectos psicossociais
- 5.4 - Recomendações de energia
- 5.5 - Recomendações de nutrientes – proteínas, carboidratos, lipídios, minerais, vitaminas, fibras e água.
- 5.7 - Cálculo do VET, distribuição (percentual, Kcal e gramas) de nutrientes
- 5.6 - Orientações nutricionais
- 85.7 - Cálculo de dietas para adolescente

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 2003.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Versão resumida. Brasília, DF, 2021.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. Ed. Brasília, DF, 2014.

COZZOLINO, S. M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. Barueri: Manole, 2020. recurso online. ISBN 9786555761115

IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009**: tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro. IBGE, 2011.

CHEMIN S.M.S.S.; MURA J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: ROCA - 2ª Ed. 2011

TACO. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. NEPA – UNICAMP. 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, J. M.; et al. (org.). **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. Rio de Janeiro: MedBook, 2013. (e-book)

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. Barueri: Manole, 2020. recurso online (e-book)

PINHEIRO, A. B. V. t al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

MUTTONI, S (org.). **Nutrição e dietética avançada**. Porto Alegre: Ser - Sagah, 2016. 1 recurso online. ISBN 9788569726814. (e-book)

VASCONCELOS. M. J.; BARBOSA, J. M.; PINTO, I. C. S.; LIMA, T. M.; ARAUJO, A. F. C. **Nutrição clínica**: obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Editora MedBook. 2011.

WASHINGTON, B.S. **Nutrição na Gravidez e na Lactação**. Interamericana. Rio de Janeiro. 1990.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição e <i>Marketing</i>				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32 h				
Ch T: 32 h	Ch PD: 0 h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0 h

EMENTA

Princípios básicos de *marketing*. Processos de *marketing* e o desenvolvimento de novos produtos. Uso de estratégias de *marketing* pelo nutricionista. Responsabilidade social e ética no *marketing* nutricional, digital e pessoal. *Marketing* e comunicação na área de saúde, alimentação e nutrição. Estratégias de *marketing* utilizadas em alimentos industrializados destinados a públicos específicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Princípios básicos de *marketing*

- 1.1 – O que é *marketing*
- 1.2 – Composto de *marketing*
- 1.3 – Posicionamento e segmentação do mercado
- 1.4 – Comportamento do consumidor
- 1.5 – Processos de *marketing* e o desenvolvimento de novos produtos

Unidade II - Uso de estratégias de *marketing* pelo Nutricionista

- 2.1 – Importância do uso das ferramentas de *marketing* para o Nutricionista
- 2.2 – Responsabilidade social e ética no *marketing* nutricional, digital e pessoal
- 2.3 – *Marketing* e comunicação na área de saúde
- 2.4 – *Marketing* em serviços de saúde
- 2.5 – *Marketing* em serviços de alimentação
- 2.6 – Uso de estratégias de *marketing* em campanhas para promoção da alimentação saudável

Unidade III – Estratégias de *marketing* de alimentos

- 3.1 – Estratégias de *marketing* utilizadas em alimentos industrializados destinados a públicos específicos
- 3.2 – Regulação da publicidade de alimentos
- 3.3 – Impacto das propagandas abusivas e enganosas na saúde pública

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CASAS, A. L. L. **Administração de Marketing**. 2.ed.: Grupo GEN, 2019.
- COBRA, M. **Administração de Marketing no Brasil**. Grupo GEN, 2014. LARA, R. S.; NATACCI, L. C. **Nutrição: visão atual e do futuro**. Barueri: Manole, 2018. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. Editora Metha, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OBSERVATÓRIO DE PUBLICIDADE DE ALIMENTOS – OPA. Biblioteca. Disponível em: <https://publicidadedealimentos.org.br/biblioteca/todos/>

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde. **A legislação e o marketing de produtos que interferem na amamentação:** um guia para o profissional de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 113p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. De olho nos rótulos de alimentos. Disponível em: https://idec.org.br/de-olho-nos-rotulos?gclid=CjwKCAjw-8qVBhANEiwAfjXLrsOjT25CjNEOfdDlfxwAgQV2m-qsfqTToXR5xZoVKNkAh5i_BdyNvBoCSE8QAvD_BwE

ALIANÇA PELA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL. Disponível em: <https://alimentacaosaudavel.org.br/#>

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** Brasília: MS; 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Alimentos				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 32h	Ch PD: 24	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 8h

EMENTA

Aspectos da tecnologia de alimentos. Estabilidade dos alimentos. Conservação dos alimentos pelo emprego do frio. Conservação dos alimentos pelo emprego do calor. Conservação dos alimentos pelo controle da umidade: secagem, salga, defumação e uso do açúcar. Conservação dos alimentos pelo uso de aditivos. Conservação dos alimentos pelo uso de fermentações. Conservação dos alimentos por métodos não convencionais. Métodos mistos na conservação dos alimentos. Perdas nutricionais com o emprego de métodos de conservação. Embalagens. Tecnologia: do leite e derivados, carnes e derivados, frutas e derivados, alimentos processados e minimamente processados, tecnologia de bebidas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Aspectos da tecnologia de alimentos

- 1.1 - Introdução e histórico
- 1.2 - Principais conceitos
- 1.3 - Aplicação

Unidade II - Estabilidade de alimentos

- 2.1 - Principais causas de alteração dos alimentos
- 2.2 - Fatores intrínsecos que afetam a estabilidade de alimentos
- 2.3 - Fatores extrínsecos que afetam a estabilidade de alimentos
- 2.4 - Método para determinação da estabilidade de alimentos

Unidade III – Métodos de conservação de alimentos

- 3.1 - Conservação de alimentos por redução da atividade de água
- 3.2 - Conservação por adição de solutos
- 3.3 - Secagem, concentração, liofilização

Unidade IV - Conservação de alimentos por frio e calor

- 4.1 - Conservação pelo emprego do frio
- 4.2 - Conservação de alimentos pelo emprego do calor

Unidade V - Conservação de alimentos pelo uso de fermentações

- 5.1 - Principais tipos de fermentações aplicadas à produção de alimentos
- 5.2 - Fundamentos da conservação por fermentações

Unidade VI - Conservação de alimentos pelo uso de aditivos

- 6.1 - Principais aditivos usados na conservação de alimentos
- 6.2 - Mecanismos de ação
- 6.3 - Aplicação em alimentos

Unidade VII - Conservação de alimentos por métodos não convencionais

- 7.1 - Uso de irradiação
- 7.2 - Uso de atmosfera modificada
- 7.3 - Uso de alta pressão

Unidade VIII - Combinação de métodos para conservação de alimentos

- 8.1 - Teoria das barreiras
- 8.2 - Estudo de caso – Perdas nutricionais com o uso dos métodos de conservação

Unidade IX - Embalagens para alimentos

- 9.1 - Introdução e aplicação
- 9.2 - Embalagens rígidas
- 9.3 - Embalagens flexíveis
- 9.4 - Embalagens ativas

Unidade X - Tecnologia de leite e derivados

- 10.1 - Leite: principais conceitos e características
- 10.2 - Tecnologia de conservação
- 10.3 - Principais derivados do leite

Unidade XI - Tecnologia de carne e derivados

- 11.1 - Transformação do músculo em carne
- 11.2 - Rigor mortis e maturação de carnes
- 11.3 - Efeito do frio na maturação de carnes
- 11.4 - Produção de conservas

Unidade XII - Tecnologia de frutas e derivados

- 12.1 - Introdução e aspectos gerais
- 12.2 - Tecnologia da conservação de frutas
- 12.3 - Produção de conservas de frutas
- 12.3 - Alimentos processados e minimamente processados

Unidade XIII - Tecnologia de bebidas

- 13.1 - Introdução e aspectos gerais
- 13.2 - Legislação bebidas
- 13.3 - Bebidas fermentadas
- 13.4 - Bebidas fermento-destiladas
- 13.3 - Produção de bebidas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, A.S. **Tópicos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001

ORDÓÑEZ, J. A [e colaboradores]. **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. v. 1. 1ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

BARUFALDI, R., OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo; Atheneu, 1998.

GAVA, A. J.; SILVA, C.A.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2 ed. Porto Alegre. Artmed, 2006

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. Traduzido por Fátima Murad. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

POTTER, N. N.; HOTCHKISS, J.H. **Food science**. New York: Chapman & Hall, 1995.

SILVA, A.S. **Tópicos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001

CHEFTEL, H.; CHEFTEL, J.C. **Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1992.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: Fisiopatologia e Dietoterapia I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 112h				
Ch T: 112h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução à dietoterapia hospitalar. Dietas hospitalares. Terapia nutricional enteral e parenteral. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças do trato gastrointestinal e das glândulas anexas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**Unidade I** - Introdução à dietoterapia hospitalar

- 1.1 - Conceito, finalidade e princípios da dietoterapia
- 1.2 - Atribuições do nutricionista clínico
- 1.3 - Responsabilidades e competências do nutricionista na Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN)
- 1.4 - Princípios para a prescrição dietética
 - 1.4.1 - Diagnóstico clínico e nutricional
 - 1.4.2 - Determinação das necessidades nutricionais
 - 1.4.3 - Vias de alimentação
- 1.5 - Monitoramento e registro da evolução nutricional
 - 1.5.1 - Registro das informações clínicas em prontuário físico/eletrônico
- 1.6 - Orientação na alta hospitalar

Unidade II - Dietas orais hospitalares

- 2.1 - Objetivo
- 2.2 - Classificação
 - 2.2.1 - Dietas modificadas em consistência, calorias e nutrientes: a. Tipos de dietas; b. Características, c. Alimentos permitidos e evitados; d. Exemplos de cardápios.

Unidade III - Terapia nutricional enteral (TNE)

- 3.1 - Conceito
- 3.2 - Objetivo
- 3.3 - Indicações
- 3.4 - Contraindicações
- 3.5 - Vias de acesso: a. Vantagens e desvantagens
- 3.6 - Métodos de administração
- 3.7 - Tipos de sondas
- 3.8 - Dispositivos de segurança da TNE
- 3.9 - Categorias das fórmulas nutricionais: a. Segundo composição química; b. Complexidade dos nutrientes; c. Suprimento de calorias; d. Osmolaridade; e. Forma de preparo; f. Forma de apresentação; g. Presença de algum elemento específico; h. Quanto a indicação e objetivos da TN
- 3.10 - Critérios de seleção de dietas enterais

- 3.11- Complicações e monitoramento
- 3.12 - Indicadores de qualidade em terapia nutricional
- 3.13 - Passos para a prescrição da TNE
- 3.14 - Cálculo e prescrição de dietas

Unidade IV - Terapia nutricional parenteral

- 4.1 - Conceito
- 4.2 - Objetivo
- 4.3 - Indicações
- 4.4 - Contraindicações
- 4.5 - Composição nutricional
- 4.6 - Formas de apresentação
- 4.7 - Classificação
- 4.8 - Vias de administração
- 4.9 - Componentes da solução
- 4.10 - Cuidados e monitorização

Unidade V - Triagem e avaliação nutricional

- 5.1 - Introdução a desnutrição hospitalar
- 5.2 - Importância da avaliação nutricional do paciente adulto hospitalizado
- 5.3 - Triagem nutricional do paciente adulto hospitalizado
 - 5.3.1 - Ferramenta de triagem nutricional na prática hospitalar
- 5.4 - Avaliação nutricional do paciente adulto hospitalizado
 - 5.4.1 - Ferramenta de avaliação nutricional
 - 5.4.2 - Caso clínico para triagem e avaliação nutricional

Unidade VI - Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças do trato gastrointestinal

- 6.1 - Doenças da boca
 - 6.1.1 - Nutrição e saúde da cavidade oral
 - 6.1.2 - Cárie dental/doença periodontal (Definição, fisiopatologia, cariogenicidade dos alimentos, prevenção e tratamento, perda dental e uso de próteses e a relação com a nutrição do paciente)
 - 6.1.3 - Fissuras/fendas orais (Definição, classificação, consequências, dificuldades na amamentação e na introdução alimentar, conduta dietoterápica)
 - 6.1.4 - Candidíase oral, úlcera aftosa, mucosite, estomatite, glossite: (Definição, fisiopatologia, prevenção e tratamento, conduta dietoterápica)
- 6.2 - Doenças do esôfago (disfagia, Megaesôfago chagásico, Injúria cáustica do esôfago, Doença do refluxo gastroesofágico (DRGE), Hérnia de hiato): Definição, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, diagnóstico, Tratamento e conduta dietoterápica.
- 6.3 - Doenças do estômago (Dispepsia e gastroparesia, Gastrite, Úlcera péptica): Definição, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, diagnóstico, Tratamento e conduta dietoterápica.

6.4 - Doenças do intestino delgado, intestino grosso e canal anal (Síndrome de má-absorção intestinal; Síndrome do intestino curto; Diarreia e Constipação; Doença Celíaca; Intolerância à lactose; Doenças inflamatórias intestinais (doença de Crohn e retocolite ulcerativa); Síndrome do intestino irritável; Doença diverticular do cólon/diverticulite; Megacólon chagásico; Fístulas digestivas; Apendicite; Doença hemorroidária): Definição, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, diagnóstico, Tratamento e conduta dietoterápica.

Unidade VII - Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças do fígado, pâncreas, vesícula biliar

7.1 - Fisiopatologia e dietoterapia nas hepatites virais, doença alcoólica do fígado, doença hepática gordurosa não alcoólica, cirrose e suas complicações: definição, epidemiologia, diagnóstico, quadro clínico, fisiopatologia, tratamento, avaliação do estado nutricional doenças hepáticas e conduta dietoterápica

7.2 Fisiopatologia e dietoterapia na pancreatite aguda e crônica: definição, diagnóstico, quadro clínico, fisiopatologia, tratamento, avaliação do estado nutricional e conduta dietoterápica

7.3 Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças das vias biliares (coletíase, coledocolitíase, colecistite e colestase): definição, diagnóstico, quadro clínico, fisiopatologia, tratamento, avaliação do estado nutricional, conduta dietoterápica e medidas de prevenção

REFERÊNCIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2005. 490 p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005, 1242 p.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D'A. P. (Org.). **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ARVANITAKIS, M.; OCKENGA, J.; BEZMAREVIC, M.; et al. ESPEN guideline on clinical nutrition in acute and chronic pancreatitis. **Clinical Nutrition**, v. 39, n. 3, p. 612-631, 2020.

BISCHOFF, S. C.; BERNAL, W.; DASARATHY, S.; et al. ESPEN practical guideline: Clinical nutrition in liver disease. **Clinical Nutrition**, v. 39, n. 12, p. 3533-3562, 2020.

CORREIA, M. I.; CAMPOS, A. C.; STUDY, E. C. Prevalence of hospital malnutrition in Latin America: the multicenter ELAN study. **Nutrition**, v. 19, p. 823e5, 2003.

CORREIA, M. I. T. D.; PERMAN, M. I.; WAITZBERG, D. L. Hospital malnutrition in Latin America: a systematic review. **Clinical Nutrition**, v. 36, n. 4, p. 958-67, 2017.

CORREIA, M. I. T. D.; SULO, S.; BRUNTON, C.; et al. Prevalence of malnutrition risk and its association with mortality: Nutrition Day Latin America survey results. **Clin Nutr**. v. 40, n. 9, p. 5114-5121, 2021.

CUPPARI, L. (coord.). **Guia de nutrição clínica no adulto**. 3. Barueri: Manole, 2014. 1 recurso online. ISBN 9788520438237.

EUROPEAN ASSOCIATION FOR THE STUDY OF THE LIVER, et al. EASL Clinical Practice Guidelines on nutrition in chronic liver disease. **Journal of hepatology**, v. 70, n. 1, p. 172-193, 2019.

AL-DAYYAT, H. M.; RAYYAN, Y. M.; TAYYEM, R. F. Non-alcoholic fatty liver disease and associated dietary and lifestyle risk factors. **Diabetes & Metabolic Syndrome**, v. 12, p. 569– 575, 2018.

NORBERT, S.; HANS-ULRICH, H.; KENNETH, C. Non-alcoholic fatty liver disease: causes, diagnosis, cardiometabolic consequences, and treatment strategies. **Lancet Diabetes Endocrinol.** v. 7, n. 4, p. 313-324, 2019.

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 1 recurso online. ISBN 9788527735476

TOLEDO, D.O.; PIOVACARI, S. M. F.; HORIE, L. M.; et al. Campanha “Diga não à desnutrição”: 11 passos importantes para combater a desnutrição hospitalar. **BRASPEN Journal**, v. 33, n. 1, p. 86-100, 2018.

WAITZBERG, D. L.; CAIAFFA, W. T.; CORREIA, M. I. Hospital malnutrition: the Brazilian national survey (IBRANUTRI): a study of 4000 patients. **Nutrition**, v. 17, p. 573e80, 2001.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5.Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. p.2780

WHITE, J. V.; GUENTER, P.; JENSEN, G.; et al. Consensus statement: Academy of Nutrition and Dietetics and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition: characteristics recommended for the identification and documentation of adult malnutrition (undernutrition). **JPEN J Parenter Enteral Nutrition**, v. 36, n. 3, p. 275-83, 2012.

YOSHIJI, H.; NAGOSHI, S.; AKAHANE, T, et al. Evidence-based clinical practice guidelines for liver cirrhosis 2020. **Hepatol Research**, v. 51, p, 725–749, 2021.

COMPONENTE CURRICULAR: Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 64h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

O conhecimento científico. O método científico. Ineditismo em pesquisa. A pesquisa científica: características e utilização. A pesquisa científica: planejamento. Delimitação de uma pesquisa científica. O texto científico. O trabalho científico. Projeto de pesquisa: estruturação. Ética na pesquisa científica. Relatório de pesquisa. Pesquisa científica em nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Fundamentos do conhecimento científico

- 1.1 - Ciência e método: ciência, conhecimento científico, hipótese, achado, modelo, teoria e lei científica (conceitos e aplicações)
- 1.2 - A evolução da ciência. Ciência e desenvolvimento
- 1.3 - A neutralidade científica
- 1.4 - Visão atual da ciência
- 1.5 - Objeto de estudo da ciência da nutrição

Unidade II – Método científico

- 2.1 - Princípios e conceitos básicos
- 2.2 - Tipos de método científico: positivismo, dialética e sociologias compreensivas. método indutivo, método de bacon, método dedutivo e hipotético-dedutivo
- 2.3 - Paradigmas – positivista, dialética e sociologias compreensivas
- 2.4 - A lógica do método científico

Unidade III – A pesquisa científica

- 3.1 - Conceitos e aplicações. O processo da pesquisa científica
- 3.2 - Tipos de pesquisa: pesquisa básica e aplicada
- 3.3 - Tipos de pesquisa: pesquisa bibliográfica, pesquisa de campo e pesquisa experimental
- 3.4 - Abordagem quantitativa e qualitativa da pesquisa científica (classificação e características)
- 3.5 - A pesquisa em ciências humanas e sociais
- 3.6 - Métodos e técnicas de pesquisa nas ciências da saúde

Unidade IV – Planejamento da pesquisa científica

- 4.1 - Preparação da pesquisa – planejamento
- 4.2 - Fases da pesquisa
- 4.3 - Execução da pesquisa: coleta de dados, elaboração dos dados, análise e interpretação dos dados, representação dos dados (tabelas, quadros e gráficos), elaboração do relatório final

Unidade V – A ética na pesquisa científica

5.1 - Ética em pesquisa: diretrizes éticas na pesquisa

5.2 - Ética e pesquisa no Brasil

5.3 - Comitê de ética em pesquisa (CEP) e Conselho Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP)

5.4 - Conflitos éticos em pesquisa

5.5 - Encaminhamento de projetos ao CEP

5.6 Termo de Consentimento Livre Esclarecido e Termo de Assentimento Livre e Esclarecido

5.7 -Resoluções e Normativas do sistema CEP/CONEP

Unidade VI – Projeto de pesquisa – estruturação

6.1 - Introdução

6.2 - Justificativa

6.3 - Delimitação do tema

6.4 - Objetivos (geral e específicos)

6.5 - Embasamento teórico

6.6 - Hipóteses ou pressupostos

6.7 - Variáveis ou categorias de análise

6.8 - Materiais e métodos

6.9 - Cronograma

6.10 - Orçamento

6.11 - Referência bibliográfica/bibliografia

6.12 - Ferramentas de gerenciamento de referência bibliográfica

Unidade VII – Relatório de pesquisa

7.1 - Estrutura do relatório (relatório final, artigo científico e outras publicações)

7.2 - Estrutura do texto

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico:** elaboração de trabalhos na graduação. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

FAZENDA, I. (Org.). **Metodologia da pesquisa educacional.** 11. ed. São Paulo: Cortez, 2008.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa:** Planejamento e execução de pesquisa. 6 ed. São Paulo: ATLAS, 2006. 289 p.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. 10. ed. São Paulo: HUCITEC, 2007.

MAZZOTTI, A. J. A.; GEWANDSZNAJDER, F. **O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa.** 2. ed. São Paulo: Pioneira, 1999. 203 p.

RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica.** 32 ed. Petrópolis: Vozes, 2004

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico.** 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação.** 16. ed. São Paulo: Cortez, 2008.

VÍCTORA, C. G.; KNAUTH, D. R; HASSEN, M. N. **A pesquisa qualitativa em saúde: uma introdução ao tema**. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES-MAZZOTTI, A. J.; GEWANDSZNAJDER, F. **O método nas ciências naturais e sociais. Pesquisa quantitativa e qualitativa**. São Paulo: Pioneira, 2000.

ANDRÉ, M. E. D. A. **Etnografia da prática escolar**. 14. ed. São Paulo: Papyrus, 2008.

BOGDAN, R. C.; BIKLEN, S. K. **Investigação qualitativa em educação: uma introdução à teoria e aos métodos**. Porto: Porto, 1994.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E.M. **Metodologia científica**. 4. ed. São Paulo/ Rio de Janeiro: Atlas, 2006.

PADUA, E.M.M. **Metodologia da pesquisa: abordagem teórico-prática**. 6 ed. Campinas: Papyrus, 2000.

RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 32 ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 16. ed. São Paulo: Cortez, 2008.

VIEIRA, S; HOSSNE, W.S. **Metodologia científica para a área de saúde**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 56h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 8h

EMENTA

Conhecimentos básicos da administração geral. Organização e sua estrutura. Modalidades de serviços de alimentação. Planejamento de refeições para coletividades. Programa de Alimentação do Trabalhador. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Sustentabilidade em Unidade de Alimentação e Nutrição na produção de refeições.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Conhecimentos básicos da administração geral

- 1.1 - Conhecimentos básicos da administração geral.
- 1.2 - Evolução histórica, conceitos e características das escolas de administração.
- 1.3 - Administração contemporânea.

Unidade II - Organização e sua estrutura

- 2.1 - Componentes do processo organizacional.
- 2.2 - Representações gráficas e literais da estrutura organizacional.

Unidade III - Modalidades de serviços de alimentação

- 3.1 - Unidade de Alimentação e Nutrição: histórico, conceitos, objetivos.
- 3.2 - Modalidades de serviços e suas características.
- 3.3 - Tipos de serviços.
- 3.4 - Tipos de contrato.
- 3.5 - Funções técnicas e administrativas do nutricionista em UAN.
- 3.6 - Papel do nutricionista em UAN.

Unidade IV – Planejamento de refeições para coletividades

- 4.1 - Definição e objetivos do planejamento de refeições em uma UAN.
- 4.2 - Importância do planejamento de refeições em uma UAN.
- 4.3 - Papel do nutricionista no planejamento de refeições.
- 4.4 - Etapas do Planejamento de Refeições: Levantamento dos aspectos básicos a serem considerados no planejamento de refeições (diagnóstico), elaboração de cardápios, avaliação técnica de cardápios e previsão quantitativa de gêneros alimentícios.

4.5 - Elaboração de cardápios para coletividades: padrão de cardápios, componentes básicos de um cardápio, critérios para a elaboração de cardápios e elaboração de fichas técnicas de preparação.

4.6 - Avaliação Técnica de cardápios. Métodos de Avaliação de cardápios. Avaliação quantitativa e qualitativa de cardápios através dos seguintes indicadores: Índice de Qualidade das Refeições (IQR), Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQCOSAN). Sustentabilidade no planejamento de cardápios. Planejamento de refeições em unidades hospitalares.

4.7 - Variações do cardápio quanto à composição em nutrientes e consistência.

4.8 - Cardápio involutivo.

4.9. Planejamento de refeições nos estágios de vida: idoso.

Unidade V – Programa de Alimentação do Trabalhador.

5.1 - Legislação específica, histórico, objetivos, importância, princípios e diretrizes do PAT.

5.2 - Benefícios do PAT.

5.3 - Sistemas de oferta de alimentação.

5.4 - Bases técnicas do programa.

5.5 - Operacionalização de custos.

5.6 - Papel da nutrição.

5.7 - Papel do nutricionista e sua responsabilidade técnica.

5.8 - O PAT e a Segurança Alimentar e Nutricional.

5.9 - Cadastramento no programa.

5.10 - Análise crítica do programa.

5.1 - Planejamento de refeições nos estágios de vida: adulto.

Unidade VI – Programa Nacional de Alimentação Escolar

6.1 - Legislação específica, histórico, objetivos, importância, princípios e diretrizes do PNAE.

6.2 - Aspectos administrativos do programa e sua implementação.

6.3 - Papel do nutricionista e sua responsabilidade técnica no PNAE

6.4 - O Programa nacional de alimentação escolar e a segurança alimentar e nutricional.

6.5 - Análise crítica do programa.

6.6 - Planejamento de refeições nos estágios de vida: escolar, adolescente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo: Metha, 2019. 416 p. (E-book)

BASSO, C. **Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (E-book)

CÂNDIDO, Cynthia Cavallini et al. (ed.). **Guia técnico de nutrição e dietética**. Barueri: Manole, 2019. (E-book)

CHIAVENATO, I. **Administração nos novos tempos: os novos horizontes em administração**. 4. São Paulo: Atlas, 2020. (E-book)

GAMBARDELLA, A.M.D; LOPES, J.C. **Restaurantes Sustentáveis: um Futuro em Comum**. Editora Atheneu, 2015. 92 p. (E-book)

IONE TEICHMANN. **Cardápios técnicas e criatividade**. Editora Educ, 2009. 152 p. (E-book)

ISOSAKI, M.; NAKASATO, M (Ed.). **Gestão de serviço de nutrição hospitalar**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 360 p.

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. Barueri: Manole, 2015. (E-book)

MUTTONI, S. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. (E-book)

ORNELAS, L.H. **Técnica Dietética Seleção e Preparo de Alimentos - 8ª ed.**. Editora Atheneu, 2013. 296 p. (E-book)

PAULA , P.B. **Planejamento de cardápios**. Contentus, 2020. 103 p. (E-book)

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. . Barueri: Manole, 2015. (E-book)

PHILIPPI, S. T; COLUCCI, A.C.A (org.). **Nutrição e gastronomia**. Barueri: Manole, 2018. (E-book)

REGGIOLLI, M. R. **Planejamento Estratégico de Cardápios - Para Gestão de Negócios em Alimentação**. Editora Atheneu, 2010. 152 p. (E-book)

SANT'ANNA, L.C.; NICHELLE, P. G. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. (E-book)

SILVA, S.M.C.; MARTINEZ, S. **Cardápios: guia prático para a elaboração**. 4. Rio de Janeiro: Roca, 2019. (E-book)

TEIXEIRA, S; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T.M. **Administração Aplicada Unidades de Alimentação e Nutrição**. Editora Atheneu, 2010. 230p. (E-book).

VAZ, C.S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação.** 3. ed. Brasília: Ed. do Autor, 2011. 227 p.

ZARO, M. **Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios.** Editora Educ, 2018. 419 p. 9 (E-book)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, M.T.; DAL BOSCO, S.M. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: da teoria à prática.** Curitiba: Appris, 2019 471p. (E-book)

CHIAVENATO, I. **Administração: teoria, processo e prática.** 4. ed. Rio de Janeiro: Campus, Elsevier, 2007. 411 p.

MCWILLIAMS, M. **Alimentos: um guia completo para profissionais.** Barueri: Manole, 2016. (E-book)

PROENÇA, R.P.C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva.** Florianópolis: Insular, 2000. 136p.

VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. **Gestão de Qualidade na Produção de Refeições.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente.** São Paulo: Roca, 2002. 70 p.

COMPONENTE CURRICULAR: Higiene e Segurança dos Alimentos				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 32h	ChPD: 16h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC: 16h

EMENTA

Noções de higiene e segurança dos alimentos. Legislação sanitária de alimentos. Boas práticas de fabricação (BPF); Procedimentos operacionais padronizados (POPs); Manual de boas práticas de fabricação (MBPF), Capacitação de manipuladores de alimentos; Ferramentas de gestão de segurança dos alimentos. Vigilância sanitária na área de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Noções de Higiene e Segurança dos Alimentos.

- 1.1. Conceito
- 1.2. Histórico
- 1.3. Classificação dos alimentos
- 1.4. Fontes de contaminação.

Unidade II - Legislação Sanitária de Alimentos

Unidade III - Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação

- 3.1 - Aspectos físico-estruturais e higiene de instalações
- 3.2 - Aspectos físico-estruturais e higiene de equipamentos, utensílios e superfícies
- 3.3 - Controle Integrado de vetores e pragas urbanas
- 3.4 - Qualidade da água
- 3.5 - Manejo de resíduos
- 3.6 - Manipuladores
- 3.7 - Etapas da produção de refeições
- 3.8 - Documentação e Registro - Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);
- 3.9 - Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF)
- 3.10 - Responsabilidade Técnica
- 3.11 - Diagnóstico e plano de ação - correção de não-conformidades em Serviços de Alimentação

Unidade IV - Capacitação de manipuladores de alimentos

- 4.1 Importância da capacitação
- 4.2 Técnicas de capacitação

Unidade V - Ferramentas de Gestão da Segurança dos Alimentos

Unidade VI - Vigilância Sanitária na Área de Alimentos

- 4.1 - Estruturação da Vigilância Sanitária nos âmbitos nacional, estadual e municipal.
- 4.2 - Noções de fiscalização na área de alimentos.
- 4.3 - Implicações da ação fiscal
- 4.4 - Investigação de surtos de DTHA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

LOPES, ELLEN. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados – exigidos pela RDC 275 da ANVISA**. São Paulo: Varela, 2004. 240p.

SILVA Jr., ENEO A. **Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos**. 7 ed. São Paulo: Varela, 2014. 726p.

GERMANO, Maria Izabel Simões. **Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde**. São Paulo: Varela, 2003. 165p.

TRIDA, V.C.; FERREIRA, F.M. **Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas**. Editora Yendis, 2014. 273 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 3 ed. rev. ampl. São Paulo: Varela, 2001. 986p.

INTERNATIONAL COMMISSION OF MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS OF FOOD (ICMSF). **APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos**. São Paulo: Varela, 1997. 377p.

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

ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**. São Paulo: ABERC. 2015.

SÃO JOSÉ, J. F. B. de; ABRANCHES, M. V. **Microbiologia e Higiene de Alimentos - teoria e prática**. 1 ed. São Paulo: Editora Rubio, 2019. 272 p.

COMPONENTE CURRICULAR: Fisiopatologia e Dietoterapia II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 96h				
Ch T: 96h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Fisiopatologia e dietoterapia aplicada na desnutrição infantil, no adulto e no idoso. Fisiopatologia e dietoterapia aplicada nas doenças do sistema hematopoiético, nos erros inatos do metabolismo e nas alergias alimentares. Fisiopatologia e dietoterapia aplicada na sarcopenia do adulto e do idoso. Fisiopatologia e dietoterapia aplicada no câncer, no perioperatório, no paciente crítico e em queimados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**Unidade I** – Fisiopatologia e dietoterapia na desnutrição infantil

- 1.1– Definição
- 1.2 – Epidemiologia
- 1.3 – Classificação
- 1.4 – Fisiopatologia
- 1.5 – Quadro clínico
- 1.6 – Avaliação do estado nutricional da criança desnutrida
- 1.7 – Conduta dietoterápica na desnutrição infantil
- 1.8 – Principais carências de micronutrientes na desnutrição infantil
- 1.9 – Conduta dietoterápica na desidratação e diarreia na criança desnutrida

Unidade II – Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças do sistema hematopoiético (Anemias Ferropriva, Megaloblástica e na Anemia Falciforme).

- 2.1 – Definição
- 2.2 – Classificação
- 2.3 – Diagnóstico
- 2.4 – Quadro clínico
- 2.5 – Fisiopatologia
- 2.6 – Avaliação do estado nutricional de pacientes com anemias
- 2.7 – Conduta dietoterápica
- 2.8 – Orientações nutricionais para prevenção das anemias carenciais

Unidade III – Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças dos erros inatos do metabolismo (Intolerância à frutose, Galactosemia, Fenilcetonúria, Leucinoase e Fibrose Cística).

- 3.1 – Definição
- 3.2 – Epidemiologia
- 3.3 – Diagnóstico
- 3.4 – Quadro clínico
- 3.5 – Fisiopatologia

3.6 – Avaliação do estado nutricional

3.7 – Condutas dietoterápicas

Unidade IV – Fisiopatologia e dietoterapia nas alergias alimentares

4.1 – Definição

4.2 – Classificação

4.3 – Epidemiologia

4.4 – Fisiopatologia

4.5 – Manifestações clínicas

4.6 – Alimentos alergênicos

4.7 – Evolução clínica e diagnóstico

4.8 – Prevenção

4.9 – Conduta dietoterápica nas alergias alimentares

4.10 – Alergia à proteína do leite de vaca – APLV

4.10.1- Epidemiologia

4.10.2- Manifestações clínicas

4.10.3- Conduta dietoterápica

Unidade V – Fisiopatologia e dietoterapia na desnutrição protéico-energética e na sarcopenia no adulto e idoso

5.1 – Definição

5.2 - Classificação

5.3 - Epidemiologia

5.4 – Fisiopatologia

5.5 - Manifestações clínicas

5.6 - Causas e consequências.

5.7 - Diagnóstico e avaliação nutricional

5.8 - Conduta dietoterápica

Unidade VI – Fisiopatologia e dietoterapia no câncer

6.1 – Definição

6.2 - Epidemiologia

6.3 - Fisiopatologia e oncogênese

6.4 – Fatores de risco para o câncer

6.5 – Prevenção

6.6 – Desnutrição e caquexia no paciente oncológico

6.7 – Diagnóstico e avaliação nutricional

6.8 – Conduta dietoterápica no tratamento clínico, cirúrgico e paliativo

Unidade VII – Fisiopatologia e dietoterapia perioperatória

7.1 – Resposta metabólica ao trauma cirúrgico

7.2 – Tipos de cirurgia

7.3 – Importância do estado nutricional perioperatório

7.4 – Complicações em cirurgia

7.5 – Pré-habilitação nutricional e com exercício físico

7.6 – Conduta dietoterápica no pós-operatório

7.7 – Programa de alta hospitalar

Unidade VIII – Fisiopatologia e dietoterapia na lesão por pressão (LPP) e feridas

8.1 – Definição

8.2 – Fatores de risco

8.3 – Classificação

8.4 – Fisiopatologia

8.5 - Prevenção

8.6 – Nutrientes específicos e cicatrização

8.7 – Nutrição na prevenção e tratamento

Unidade IX – Fisiopatologia e dietoterapia no paciente crítico e queimados

9.1 – Conceito de trauma, lesão, agressão, Síndrome da Resposta Inflamatória Sistêmica (SRIS), sepse e paciente crítico

9.2 – Resposta metabólica ao trauma

9.3 – Desnutrição aguda grave e resposta ao trauma

9.4 – Avaliação nutricional

9.5 - Instabilidade hemodinâmica e drogas vasoativas

9.6 – Conduta dietoterápica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11.ed. São Paulo: Roca, 2005.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P.. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AGUILAR-NASCIMENTO, J. E. ACERTO: **Acelerando a Recuperação Total Pós - Operatória**. 4. ed. Rio de Janeiro: Rubio 2020.

Consenso para o tratamento nutricional da leucinoze Sociedade Portuguesa de Pediatria. Acta Pediatr Port 2007;38(3):120-8

CORREIA, M. I. T. D.; SULO, S.; BRUNTON, C.; SULZ, I.; RODRIGUEZ, D.; GOMEZ, G.; et al. Prevalence of malnutrition risk and its association with mortality: nutrition Day Latin America survey results. **Clin Nutr**. 2021 Sep;40(9):5114-5121.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição clínica no adulto**. 3 ed.. Barueri: Manole, 2014. 1 recurso online. ISBN 9788520438237.

DETSKY, A. S.; MCLAUGHLIN, J. R.; BAKER, J. P.; JOHNSTON, N.; WHITTAKER, S.; MENDELSON, R. A.; et al. What is subjective global assessment of nutritional status? **JPEN J Parenter Enter Nutr** 1987; 11 (1): 8-13.

SBP. Diretrizes. **Departamentos de Nutrologia e Hematologia-Hemoterapia**. Consenso sobre anemia ferropriva: mais que uma doença, uma urgência médica! N° 2 / Junho / 2018.

Manual Informativo: **Doença Falciforme: Linha de cuidados na Atenção Primária para Nutricionistas** / CEHMOB – Centro de Educação e Apoio para Hemoglobinopatias. Belo Horizonte: NUPAD/FM/UFMG, 2018

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 1 recurso online. ISBN 9788527735476.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.

COMPONENTE CURRICULAR: Educação Alimentar e Nutricional				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC: 16h

EMENTA

Introdução à Educação Alimentar e Nutricional. Comportamento alimentar: componentes cognitivos, afetivos e situacionais. Abordagens para mudança de comportamento. Planejamento de programas educacionais no âmbito da promoção da alimentação adequada e saudável. Técnicas de grupo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Introdução à Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

1. – Escolas pedagógicas
2. – Histórico da EAN no Brasil
- 1.3 – Marco de Referência em EAN para as políticas públicas

Unidade II – Comportamento alimentar

- 2.1 – Fases do desenvolvimento cognitivo
- 2.2 – Componentes do comportamento alimentar
- 2.3 – Formação do comportamento alimentar
- 2.4 – Mudança do comportamento alimentar

Unidade III – Planejamento de programas educacionais no âmbito da promoção da saúde

- 3.1 – Técnicas de grupo
- 3.2 – Aconselhamento nutricional
- 3.3 – Habilidades de comunicação
- 3.4 – Etapas do planejamento de ações de EAN
- 3.5 – Elaboração de um programa de EAN e execução de uma ação de EAN

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

GALISA, M. S. et al. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática**. 1. ed. São Paulo: Roca, 2014.

NASCIMENTO, A. G. et al. **Educação nutricional em pediatria**. Barueri: Manole, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ROCKETT, F.; CORRÊA, R. S. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SERSAGAH, 2017.

BOOG, M. C. F. **Educação em Nutrição: integrando experiências**. Campinas: Komedi, 2013.

BRASIL. MDSCF. **Marco de referência de EAN para políticas públicas**. Brasília. 2012.

FAO. **Guia Metodológico de Comunicação Social em Nutrição**. 1999.

Ministério do Desenvolvimento Social - MDS. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SESAN. **Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. Brasília/DF 2018.

MARTINS, C. **Aconselhamento Nutricional**. In: CUPPARI L (Cord.). **Nutrição Clínica no Adulto: Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar (UNIFESP/Escola Paulista de Medicina)**. 1a ed. São Paulo: Manole; 2002.

COMPONENTE CURRICULAR: Psicologia Aplicada à Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Psicologia/IE				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Psicologia enquanto ciência: breve histórico e principais bases epistemológicas. Constituição dos aspectos psicológicos individuais e sua extensão às relações interpessoais. A construção da relação profissional-paciente no âmbito da saúde, com ênfase na abordagem psicológica dos fenômenos alimentares e nutricionais contemporâneos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Psicologia enquanto ciência e profissão

- 1.1 – Caracterização
- 1.2 – Principais abordagens psicológicas
- 1.3 – Perspectivas epistemológicas que trabalham a relação psicologia e saúde

Unidade II – A constituição dos aspectos psicológicos individuais

- 2.1 – A psicologia e a construção das características pessoais e sociais dos indivíduos
- 2.2 – Abordagem psicossocial, saúde e alimentação no ciclo de desenvolvimento humano (criança, adolescente, adulto e idoso)
- 2.3 – As relações interpessoais: com os colegas, com o paciente e sua família, com a comunidade

Unidade III – A psicologia e a nutrição

- 3.1 – Saúde mental e o comportamento alimentar
- 3.2 – Transtornos psicológicos que cursam com alterações do comportamento alimentar
- 3.3 – Aspectos psicológicos dos transtornos alimentares, das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), do Pré- e Pós-cirurgia bariátrica
- 3.4 – Instrumentos de avaliação do comportamento alimentar

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F. B.; PHILIPPI, S. T. **Nutrição e transtornos alimentares:** avaliação e tratamento. Barueri: Manole, 2011.

BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. **Psicologias:** uma introdução ao estudo de psicologia. 15.ed. São Paulo: Saraiva, 2019.

STRAUB, R. O. **Psicologia da saúde:** uma abordagem biopsicossocial. 3.ed. Porto Alegre: ArtMed, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. **Bem-estar e saúde mental**. São Paulo: Expressa, 2021

CUNHA, L. N. **Anorexia, Bulimia e Compulsão Alimentar**. Editora Atheneu, 2010.

MINICUCCI, A. **Relações humanas: psicologia das relações interpessoais**. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MARQUES, T. L. **Psicologia e reeducação alimentar**. Contentus, 2020.

TOURINHO, E. Z. Relações comportamentais como objeto da Psicologia: algumas implicações. **Interação em Psicologia**. v. 10, n.1, 2006.

COMPONENTE CURRICULAR: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 40h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC: 8h

EMENTA

Gestão de materiais. Planejamento estrutural e físico funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Segurança e saúde do trabalhador na Unidade de Alimentação e Nutrição. Sustentabilidade em Unidade de Alimentação e Nutrição na gestão de materiais e no planejamento estrutural e físico.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Gestão de Materiais

- 1.1 – Finalidade, objetivos, caracterização das funções da gestão de materiais, formas de classificação de materiais
- 1.2 – A logística e a UAN: histórico, evolução, conceitos, importância, fluxos, atividades, funções e valores agregados
- 1.3 – Logística de abastecimento em UAN
- 1.4 – Gerência de estoque: importância, compras, armazenamento e controle de estoque
- 1.5 – Previsão quantitativa de gêneros alimentícios
- 1.6 – Elaboração de lista de compras e cronograma de entrega de gêneros alimentícios
- 1.7 – Fluxo do processo produtivo de refeições em uma UAN
- 1.8 – A sustentabilidade na gestão de materiais

Unidade II – Planejamento estrutural e físico funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição

- 2.1 – Objetivos, importância, papel do nutricionista, fatores de ambiência, fluxo do processo produtivo
- 2.2 – Caracterização e dimensionamento de áreas físicas, cálculo de áreas e setorização de cozinhas industriais e serviços de nutrição e dietética
- 2.3 – Equipamentos para UAN: fatores a serem considerados na seleção e aquisição dos equipamentos, fonte de alimentação, manutenção, áreas da UAN x equipamentos
- 2.4 – Racionalização e produtividade de equipamentos
- 2.5 - Simbologia arquitetônica
- 2.6 – Layout
- 2.7 – Tendências em serviços de alimentação coletiva. Inovações Tecnológicas: equipamentos, produtos alimentícios e processos produtivos. A sustentabilidade no planejamento estrutural e físico funcional

Unidade III – Segurança e saúde do trabalhador em Unidade de Alimentação e Nutrição

- 3.1 – Segurança e saúde do trabalhador: princípios básicos da segurança no trabalho, relações entre segurança - saúde - trabalho
- 3.2 – Riscos ambientais e mapa de risco
- 3.3 – Normas regulamentadoras pertinentes às UAN
- 3.4 – Papel da Nutrição e do nutricionista na prevenção de doenças ocupacionais, na segurança no trabalho e saúde do trabalhador

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo: Metha, 2019.

BASSO, C. **Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

GAMBARDELLA, A. M. D.; LOPES, J. A. C. **Restaurantes Sustentáveis: um futuro em comum**. Editora Atheneu, 2015.

ISOSAKI, M.; NAKASATO, M. **Gestão de serviço de nutrição hospitalar**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6.ed. Barueri: Manole, 2015.

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. 12.ed. Barueri: Manole, 2015.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração Aplicada Unidades de Alimentação e Nutrição**. Editora Atheneu, 2010.

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação**. 3. ed. Brasília: Ed. do Autor, 2011.

ZARO, M. **Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios**. Editora Educ, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, M. T.; DAL BOSCO, S. M. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: da teoria à prática**. Curitiba: Appris, 2019.

BALCHIUNAS, D. **Gestão de UAN: Um resgate do binômio alimentação e nutrição**. São Paulo: Roca, 2014.

ISOSAKI, M.; TEIXEIRA, J. M. C.; TREVISANI, V. S.; ROSA, V. M.; CARDOSO, E.; AQUINO, M. **Nutrição Hospitalar: Qualidade em Saúde - da teoria à prática dos serviços**. Editora Atheneu, 2019.

LUCIA, S. **Planejamento físico em serviços de alimentação**. Editora Pearson, 2018.

PROENÇA, R. P. C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis: Insular, 2000.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: Políticas e Planejamento em Alimentação e Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 48h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Políticas de Alimentação e Nutrição: histórico, conteúdo e operacionalização. Relação entre Sistema Único de Saúde e o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. Política Nacional Alimentação e Nutrição. Ações intersetoriais de alimentação e nutrição. Transição nutricional. Situação alimentar e nutricional no Brasil. Epidemiologia das carências nutricionais, doenças metabólicas e as medidas preventivas (epidemiologia nutricional).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Políticas de Alimentação e Nutrição: histórico, conteúdo e operacionalização.

- 1.1 – Conceitos, contextos e histórico
- 1.2 – Políticas públicas de alimentação e nutrição e atuação do nutricionista
- 1.3 – Agenda de alimentação e nutrição no Brasil e no mundo

Unidade II – Relação entre Sistema Único de Saúde e o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional.

- 2.1 – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e a Política Nacional Segurança Alimentar e Nutricional
- 2.2 – Sistema Único de Saúde (SUS) e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)
- 2.3 – Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional

Unidade III - Ações Intersetoriais de Alimentação e Nutrição

- 3.1 – Promoção da Alimentação Adequada e Saudável
- 3.2 – Guia Alimentar para a População Brasileira e Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de 2 anos: atualização frente às mudanças nos hábitos alimentares e nas condições de saúde da população e no progresso do conhecimento científico
- 3.3 – Ações de promoção, proteção e apoio à alimentação adequada e saudável
- 3.4 – Política Nacional de Promoção, Proteção e Apoio ao Aleitamento Materno e Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil
- 3.5 – Atenção Nutricional na atenção primária à saúde: desnutrição e carências de micronutrientes
- 3.6 – Atenção Nutricional na atenção primária à saúde: sobrepeso e obesidade
- 3.7 – Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas e Agravos não Transmissíveis no Brasil e as Linhas de Cuidado
- 3.8 – Equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional
- 3.9 – Controle e regulação de alimentos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVES, K. P. S.; JAIME, P. C. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**. v.19, n.1, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde**. Brasília: MS; 2022.

BRASIL, Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: MS; 2012.

CONSEA. III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Por um desenvolvimento sustentável com soberania e segurança alimentar e nutricional**. Relatório Final 2007.

SANTOS, S. M. C. et al. Avanços e desafios nos 20 anos da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 37, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BORTOLINI, G. A. et al. **Guias alimentares: estratégia para redução do consumo de alimentos ultraprocessados e prevenção da obesidade**. Revista Panamericana de Salud Publica v. 43, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Caderno dos programas nacionais de suplementação de micronutrientes**. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Diretrizes para o cuidado das pessoas com doenças crônicas nas redes de atenção à saúde e nas linhas de cuidado prioritárias**. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: Trabalho de Graduação I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 0h	Ch PD: 32h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Revisão bibliográfica, planejamento, redação do projeto. Atitude ética em pesquisa. Coleta de dados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PEREIRA, J.C.R. Análise de dados qualitativos: estratégias metodológicas para as ciências da saúde, humanas e sociais. 3. ed. São Paulo: EDUSP: FAPESP, 2001. 156 p. ISBN 8531405238.

SEVERINO AJ. Metodologia do trabalho científico. 23ed. Revista e ampliada. São Paulo: Cortez, 2007.

VOLPATO, G. Bases Teóricas para Redação Científica. São Paulo: Cultura Acadêmica. Vinhedo: Scripta, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Guias de Dissertações e Teses da USP

ALVES, M. Como escrever teses e monografias: um roteiro passo a passo. 2. ed., rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 114 p. ISBN 9788535222128.

LAKATOS EM, MARCONI, MA. Fundamentos de metodologia científica. 6 ed. 5. reimp. São Paulo: Atlas, 2007.

MAZUCATO, Thiago (Org.). Metodologia da pesquisa e do trabalho científico. Penápolis: FUNEPE, 2018. Disponível em: <http://funepe.edu.br/arquivos/publicacoes/metodologia-pesquisa-trabalhocientifico.pdf>

MINAYO MCS et al. Pesquisa social: Teoria, método e criatividade. 30 ed. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2011.

COMPONENTE CURRICULAR: Fisiopatologia e Dietoterapia III				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 96 h				
Ch T: 96h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Fisiopatologia e dietoterapia nos transtornos alimentares, nas doenças reumatológicas e autoimunes, no HIV/AIDS, nas doenças cardiovasculares, pulmonares, renais e na obesidade, no diabetes mellitus e nas doenças da gravidez.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**Unidade I - Fisiopatologia e dietoterapia dos transtornos alimentares**

- 1.1 - Definição
- 1.2 - Epidemiologia
- 1.3 - Etiologia
- 1.4 - Critérios diagnósticos e identificação de comportamentos de risco
- 1.5 - Aspectos comportamentais, alimentares e nutricionais
- 1.6 - Comorbidades associadas
- 1.7 - Complicações
- 1.8 - Conduta dietoterápica

Unidade II - Fisiopatologia e dietoterapia na obesidade nos ciclos da vida

- 2.1 - Controle da homeostase energética
- 2.2 - Definição
- 2.3 - Epidemiologia
- 2.4 - Fisiopatologia
- 2.5 - Fatores determinantes
- 2.6 - Tipos e mecanismos de ganho de peso
- 2.7 - Mudanças do padrão alimentar e obesidade
- 2.8 - Critérios diagnósticos
- 2.9 - Complicações
- 2.10 - Conduta dietoterápica
- 2.11 - Tratamento cirúrgico da obesidade
- 2.12 - Condutas dietoterápicas específicas no pré e pós operatório de cirurgia bariátrica

Unidade III - Fisiopatologia e dietoterapia no Diabetes *Mellitus* Tipo 1 e 2

- 3.1 - Definição
- 3.2 - Classificação
- 3.3 - Epidemiologia

- 3.4 - Fisiopatologia
- 3.5 - Diagnóstico
- 3.6 - Manifestações clínicas
- 3.7 - Complicações agudas e crônicas
- 3.8 - Conduta dietoterápica
- 3.9 - Álcool e glicemia
- 3.10 - Ajuste dos carboidratos ao exercício
- 3.11 - Conduta dietoterápica nas complicações agudas
 - 3.11.1 - Contagem de carboidratos e dieta convencional
- 3.12 - Automonitoramento

Unidade IV - Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças cardiovasculares (hipertensão arterial sistêmica (HAS), Angina do peito e infarto agudo do miocárdio, Insuficiência cardíaca congestiva (ICC), Dislipidemias e aterosclerose,

- 4.1 - Definição
- 4.2 - Classificação
- 4.3 - Epidemiologia
- 4.4 - Fisiopatologia
- 4.5 - Diagnóstico
- 4.6 - Manifestações clínicas
- 4.7 - Conduta dietoterápica

Unidade V - Fisiopatologia e dietoterapia na doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC)

- 5.1 - Definição
- 5.2 - Classificação
- 5.3 - Epidemiologia
- 5.4 - Fisiopatologia
- 5.5 - Diagnóstico
- 5.6 - Manifestações clínicas
- 5.7 - Conduta dietoterápica

Unidade VI - Fisiopatologia e dietoterapia nas complicações da gravidez

- 6.1 - Adaptações fisiológicas e metabólicas durante a gravidez
- 6.2 - Ganho de peso na gravidez
- 6.3 - Gravidez na adolescência
 - 6.3.1 - Implicações no crescimento
 - 6.3.2 - Recomendação de ganho ponderal
 - 6.3.3 - Recomendações nutricionais
- 6.4 - Doenças na gravidez
- 6.5 - Fisiopatologia e dietoterapia na hiperêmese gravídica, na grávida com baixo peso, ganho insuficiente de peso, obesidade, diabetes *mellitus* e doenças hipertensivas gestacionais
- 6.6 - Conduta dietoterápica

Unidade VII - Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças reumatológicas e doenças autoimunes: lúpus eritematoso sistêmico, osteoporose, osteoartrite, artrite reumatóide e gota (hiperuricemia)

7.1 Definição

7.2 Epidemiologia

7.3 - Fisiopatologia

7.4 - Diagnóstico

7.5 - Manifestações clínicas

7.6 - Conduta dietoterápica

Unidade VIII - Fisiopatologia e dietoterapia no HIV / AIDS

8.1 - Definição

8.2 - Epidemiologia

8.3 - Fisiopatologia

8.4 - Diagnóstico

8.5 - Manifestações clínicas

8.6 - Alterações nutricionais e de exames bioquímicos

8.7 - Aspectos clínicos da síndrome de lipodistrofia e síndrome consumptiva

8.8 - Conduta dietoterápica

Unidade IX - Fisiopatologia e dietoterapia das doenças renais (Glomerulopatias síndrome nefrótica e síndrome nefrítica, Litíase renal, Doença renal crônica, Lesão renal aguda)

9.1 - Definição

9.2 - Epidemiologia

9.3 - Fisiopatologia

9.4 - Diagnóstico

9.5 - Manifestações clínicas

9.6 Tratamentos

9.6.1 - Tratamentos da DRC: tratamento conservador e terapia renal substitutiva (diálise peritoneal, hemodiálise e transplante renal)

9.7 - Conduta dietoterápica

REFERÊNCIA BÁSICA

RIELLA, M. C.; MARTINS, C. **Nutrição e o rim**. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 1 recurso online. ISBN 978-85-277-2295-7

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2005. 490 p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005, 1242 p.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D'A. P. (Org.). **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

CUPPARI, L. (coord.). **Guia de nutrição clínica no adulto**. 3. Barueri: Manole, 2014. 1 recurso online. ISBN 9788520438237.

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 1 recurso online. ISBN 9788527735476.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

ALVARENGA, M.; DAHÁS, L.; MORAES, C. (org.). **Ciência do comportamento alimentar**. Barueri: Manole, 2021. 1 recurso online. ISBN 9786555760071.

ASGHARI, G.; KHALAJ, A.; GHADIMI, M. et al. Prevalence of Micronutrient Deficiencies Prior to Bariatric Surgery: Tehran Obesity Treatment Study (TOTS). **Obesity Surgery** v. 28, n.8, p. 2465–2472, 2018.

BETTINI, S.; BELLIGOLI, A.; FABRIS, R.; et al. Diet approach before and after bariatric surgery. **Rev Endocr Metab Disord**, v. 21, n. 3, p.297–306, 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Alimentação e nutrição para pessoas que vivem com HIV e Aids**. Ministério da Saúde: 2006.

CAMBI, M. P. C. Guia Alimentar Bariátrico: Modelo do Prato para Pacientes Submetidos à Cirurgia Bariátrica. **ABCD Arq Bras Cir Dig**, v. 31, n. 2, p. e1375, 2018.

COPPINI, L.Z.C.; JESUS, R.P. Terapia Nutricional na Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (HIV/AIDS). **Projeto Diretrizes**, 2011.

FIACCADORI, E.; SABATINO, A.; BARAZZONI, R.; et al. ESPEN guideline on clinical nutrition in hospitalized patients with acute or chronic kidney disease. **Clin Nutr**. v. 40, n. 4, p. 1644-1668, 2021.

IKIZLER, T. A.; BURROWES, J. D.; BYHAM-GRAY, L. D.; et al. KDOQI Clinical Practice Guideline for Nutrition in CKD: 2020 Update. **Am J Kidney Dis**. v. 76, n. 3 (Suppl 1), p. S1-S107, 2020.

KIDNEY DISEASE: IMPROVING GLOBAL OUTCOMES (KDIGO) CKD WORK GROUP. KDIGO 2012 Clinical Practice Guideline for the Evaluation and Management of Chronic Kidney Disease. **Kidney Int**, v. 3, n 1 (Suppl), p. 1-150, 2013

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas para Manejo da Infecção pelo HIV em Adultos**, 2018.

PARROTT, J.; FRANK, L.; RABENA, R.; et al. American Society for Metabolic and Bariatric Surgery Integrated Health Nutritional Guidelines for the Surgical Weight Loss Patient 2016 Update: Micronutrients. **Surgery for Obesity and Related Diseases**, v. 13, n. 5, p. 727-741, 2017.

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 1112p.

ZAMBELLI, C. M. S. F.; GONÇALVES, R. C.; ALVES, J. T. M.; et al. Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Paciente com Doença Renal. **BRASPEN J**, v. 36, n. 2 (Supl 2), p. 2-22, 2021.

COMPONENTE CURRICULAR: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 56h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC: 8h

EMENTA

Planejamento e organização de lactário, banco de leite humano e creche. Planejamento de refeições em unidades hospitalares. Gestão de pessoas. Planejamento estratégico como ferramenta de gestão. Gestão da produção. Sustentabilidade em UAN. Gerenciamento de custos em UAN.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Planejamento e organização de lactário

- 1.1 - Planejamento e organização de lactário: objetivos, importância, competência, relações com os demais setores do hospital
- 1.2 - Área física: caracterização, dimensionamento, ambiência, principais equipamentos e utensílios, fluxo do processo produtivo
- 1.3 - Técnicas de higienização dos utensílios
- 1.4 - Elaboração e tratamento térmico das fórmulas lácteas
- 1.5 - Padronização das fórmulas lácteas e hidratantes
- 1.6 - Gestão de pessoas: requisitos necessários, dimensionamento, aspectos de saúde e de capacitação
- 1.7 - Atribuições do nutricionista

Unidade II – Planejamento e organização de banco de leite humano

- 2.1 - Banco de Leite Humano: histórico, conceitos, objetivos
- 2.2 - Doadoras de leite humano: conceito, recrutamento, condições para doação
- 2.3 - Receptores do leite humano
- 2.4 - Área física: caracterização, ambiência, principais equipamentos
- 2.5 - Atividades desenvolvidas no banco de leite
- 2.6 - Classificação, tratamento e distribuição do leite humano
- 2.7 - Controle de qualidade em banco de leite humano
- 2.8 - Parcerias para funcionamento do banco de leite humano
- 2.9 - Atribuições do Nutricionista

Unidade III – Planejamento e organização de creche

- 3.1 - Planejamento físico funcional e organizacional em creches: histórico, conceito, objetivos, importância, classificação
- 3.2 - Instalações físicas e ambientais: localização, áreas, dimensionamento e ambiência. Instrumentos organizacionais
- 3.3 - Recursos humanos: equipe necessária, dimensionamento, seleção, treinamento e reciclagem
- 3.4 - Aspectos relevantes na rotina da creche
- 3.5 - Serviço de alimentação em creche: objetivos, importância
- 3.6 - Atribuições do nutricionista
- 3.7 - Integração família x creche: importância, aspectos relevantes
- 3.8 - Planejamento de Refeições nos estágios de vida: criança, pré-escolar

Unidade IV - Gestão de pessoas

- 4.1 - Categorias funcionais que integram uma UAN e descrição e análise de cargos
- 4.2 - Planejamento e dimensionamento de pessoal para UAN industrial e hospitalar
- 4.3 - Recrutamento. Seleção. Treinamento. Avaliação de desempenho
- 4.4 - Indicadores de desempenho de pessoal
- 4.5 - Liderança. Motivação e qualidade de vida no trabalho
- 4.6 - Trabalho em equipe, comportamento humano e criatividade nas organizações
- 4.7 - Legislação trabalhista
- 4.8 - Escala de serviço

Unidade V – Gerenciamento de custos em UAN

- 5.1 - Custos em UAN: Importância da apuração de custo, conceitos fundamentais
- 5.2 - Classificação de custos: aspecto econômico e contábil
- 5.3 - Apuração de custos: fatores que influenciam no custo e objetivos
- 5.4 - Sistema de custeamento, componentes do custo, métodos de contabilização, controle de custo e custo padrão
- 5.5 - Apuração de custo em hospitais
- 5.6 - Orçamento: definição, objetivos, vantagens e etapas de elaboração

Unidade VI – Planejamento estratégico como ferramenta de gestão

- 6.1 - Componentes básicos do planejamento estratégico

Unidade VII – Gestão da produção

- 7.1 - Planejamento e Controle de Refeições: conceito, planejamento, fases do planejamento
- 7.2 - Controle da produção, controle de qualidade, geração e destinação temporária de resíduos sólidos
- 7.3 - Indicadores em UAN: objetivo, finalidade, contribuição para a UAN
- 7.4 - Avaliação do processo produtivo, avaliação de resultados, qualidade total
- 7.5 - Importância da análise do método de perigos e pontos críticos de controle (HACCP) nas diversas etapas de preparação dos alimentos
- 7.6 - Sustentabilidade

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo: Metha, 2019. 416 p. (E-book)

BASSO, C. **Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (E-book)

GAMBARDELLA, A. M. D.; LOPES, J. A. C. **Restaurantes Sustentáveis: um Futuro em Comum**. Editora Atheneu, 2015. 92 p. (E-book)

GANDRA, Y. R. (Coord.). **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação**. São Paulo: Sarvier, 1983. 113 p.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. Barueri: Manole, 2015. (E-book)

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade**: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação. 3. ed. Brasília: Ed. do Autor, 2011. 227 p.

ZARO, M. **Desperdício de alimentos**: velhos hábitos, novos desafios. Editora Educus, 2018. 419 p. (E-book)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABRANCHES, M. V.; LUCIA, C. M. D. **Introdução ao Controle de Custos em UAN**. Viçosa: A. S. Sistemas, 2014. (E-book)

ADORNE, E. F.; LIMA, J. R.; SEGABINAZZI, L.; et al. **Manual de Dietas Hospitalares**. Editora Atheneu, 2014. 112 p. (E-book)

ANTUNES, M. T.; DAL BOSCO, S. M. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: da teoria à prática. Curitiba: Appris, 2019. 471p. (E-book)

CARDOSO, M. A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. Atheneu, 2013. 368 p. (E-book)

NISHIO, E. K.; ALVES, A. M. **Gestão de negócios de alimentação**: casos e soluções. São Paulo: SENAC, 2019. 262p.

ISOSAKI, M.; TEIXEIRA, J. M. C.; TREVISANI, V. S.; et al. **Nutrição Hospitalar - Qualidade em Saúde - Da Teoria à Prática dos Serviços**. Editora Atheneu, 2019. 360 p. (E-book)

NAVARRO, A. M.; JAPUR, C. C.; SICCHIERI, J. M. F.; et al. **Atualidades em Alimentação e Nutrição Hospitalar**. Editora Atheneu, 2016. 544 p. (E-book)

OLIVEIRA, T. C.; SILVA, D. A. **Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 224p.

VAZ, C. S. **Restaurantes**: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: 2006. 193 p.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. **Gestão de Qualidade na Produção de Refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição no Esporte				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução à nutrição no esporte. Noções básicas de fisiologia e bioquímica do exercício. Avaliação nutricional de atletas. Bases do treinamento esportivo de força e endurance. Necessidades nutricionais e modificações dietéticas para as principais modalidades esportivas. Recursos ergogênicos. Hidratação e atividade física.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Noções básicas de fisiologia e bioquímica do exercício

- 1.1 - Respostas fisiológicas ao exercício
- 1.2 - Utilização de substratos energéticos no exercício

Unidade II - Avaliação nutricional do atleta

- 2.1 - Métodos antropométricos
- 2.2 - Métodos de avaliação da composição corporal
- 2.3 - Avaliação do consumo alimentar
- 2.4 - Classificação do estado nutricional

Unidade III - Necessidades nutricionais do atleta e modificações dietéticas

- 3.1 - Fatores determinantes das necessidades nutricionais de atletas
- 3.2 - Energia e macronutrientes
- 3.3 - Micronutrientes
- 3.4 - Água e eletrólitos
- 3.5 - Radicais livres e imunonutrição no exercício
- 3.6 - Alimentação pré e pós-exercício
- 3.7 - Reposição energética durante o exercício
- 3.8 - Especificidades das principais modalidades esportivas
- 3.9 - Planejamento dietético para o atleta

Unidade IV - Recursos ergogênicos

- 4.1 - Suplementos proteicos
- 4.2 - Suplementos energéticos
- 4.3 - Benefícios ergogênicos e potenciais riscos para a saúde do atleta
- 4.4 - Drogas lícitas e ilícitas
- 4.5 - Legislação pertinente ao doping

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Diretriz da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte. Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. **Revista Brasileira de Medicina do Esporte**, v.9, n.2, p.43-56, 2003.

HIRSCHBRUCH, M.D.; CARVALHO, J.R. **Nutrição Esportiva – Uma visão prática**. São Paulo: Editora Manole, 2002, 345p.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. **Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 1172p

TIRAPEGUI, J. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física**. 1. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005, 368 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHEMIN, S. M. S. S.; JOANA D'ARC, P. M. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Editora Roca, 2007. 1168 p.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2000. 403 p.

MAHAN, L. K.; SCOTT-STUMP, S. **Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 9ª ed. São Paulo, Roca, 1998.

MAUGHAN, R.J.; BURKE, L.M. **Nutrição Esportiva**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2004. 190 p.

KREIDER, Richard B. et al. Posição da Sociedade Internacional de Nutrição Esportiva: segurança e eficácia da suplementação de creatina em exercício, esporte e medicina. *Jornal da Sociedade Internacional de Nutrição Esportiva*, v. 14, n. 1, p. 18 de 2017.

COMPONENTE CURRICULAR: Trabalho de Graduação II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 0h	Ch PD: 32h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Execução do projeto: coleta e análise dos dados. Discussão dos resultados. Redação final do trabalho. Defesa do trabalho de graduação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PEREIRA, J.C.R. Análise de dados qualitativos: estratégias metodológicas para as ciências da saúde, humanas e sociais. 3. ed. São Paulo: EDUSP: FAPESP, 2001. 156 p. ISBN 8531405238.

SEVERINO AJ. Metodologia do trabalho científico. 23ed. Revista e ampliada. São Paulo: Cortez, 2007.

VOLPATO, G. Bases Teóricas para Redação Científica. São Paulo: Cultura Acadêmica. Vinhedo: Scripta, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Guias de Dissertações e Teses da USP

ALVES, M. Como escrever teses e monografias: um roteiro passo a passo. 2. ed., rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 114 p. ISBN 9788535222128.

LAKATOS EM, MARCONI, MA. Fundamentos de metodologia científica. 6 ed. 5. reimp. São Paulo: Atlas, 2007.

MAZUCATO, Thiago (Org.). Metodologia da pesquisa e do trabalho científico. Penápolis: FUNEPE, 2018. Disponível em: <http://funepe.edu.br/arquivos/publicacoes/metodologia-pesquisa-trabalhocientifico.pdf>

MINAYO MCS et al. Pesquisa social: Teoria, método e criatividade. 30 ed. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2011.

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio em Nutrição Clínica				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição?FANUT				
Carga horária total: 272h				
Ch T: 0h	Ch PD: 272h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atuar na área da nutrição clínica hospitalar e ambulatorial, com desenvolvimento de atividades de atenção dietética individualizada nas diversas especialidades clínicas (Médica, Pediátrica e Cirúrgica), de forma a evidenciar o estudo teórico das diferentes patologias de repercussão nutricional, com aplicação prática na dietoterapia hospitalar. Possibilitar o conhecimento e desenvolvimento das rotinas do profissional nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, de forma individualizada. Integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas clínicos, da unidade de alimentação e nutrição e com a equipe multiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5.Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. p.2780

JOANA D'ARC, P. M.; SILVA, S. M. C. S. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. 3ª Ed. Payá, 2016. p.1338 ISBN: 9788557950009.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição clínica no adulto**. 3. Barueri: Manole, 2014. 1 recurso online. ISBN 9788520438237.

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 1 recurso online. ISBN 9788527735476.

MAHAN, L.K, ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013. P. 1256. ISBN 9788535255126

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RESOLUÇÃO RDC Nº 503, DE 27 DE MAIO DE 2021. **Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral**. Disponível on-line <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-503-de-27-de-maio-de-2021-322985331>

AGUILAR-NASCIMENTO, J. E. **ACERTO: Acelerando a Recuperação Total Pós - Operatória**. 4. ed. Rio de Janeiro: Rubio 2020. 512 p.

GOMES, D. F.; et al. Campanha "Diga não à desnutrição Kids": 11 passos importantes para combater a desnutrição hospitalar. **Braspen Journal**, v. 34, n. 1, p. 3-23, 2019.

HORIE L; BARRERE APN; CASTRO MG; et al. Diretriz BRASPEN de terapia nutricional no paciente com câncer. **BRASPEN Journal**, 2019;34:2-32.

YOSHIJI, H.; NAGOSHI, S.; AKAHANE, T.; et al. Evidence-based clinical practice guidelines for liver cirrhosis 2020. **Hepatol Res.** 2021;51:725–749.

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição				
Carga horária total: 272h				
Ch T: 0h	Ch PD: 272h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atuar em serviços de nutrição que permitam a sistematização e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias para a prática profissional na área de Nutrição em Saúde Coletiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPOS, G. W. de S. et al. **Tratado de saúde coletiva**. 2. ed. São Paulo: HUCITEC, 2012.

CARDOSO, M. A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. São Paulo: Editora Atheneu, 2014.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011-2012.

GIOVANELLA, L. et al. **Políticas e sistema de saúde no Brasil**. 2. ed., Rio de Janeiro: FIOCRUZ: CEBES, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GALISA, M. S. et al. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática**. 1. ed. São Paulo: Roca, 2014.

MONTEIRO, C. A. **Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças**. 2. ed. São Paulo: HUCITEC, 2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas**. Brasília: Ministério da Saúde: 2008. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_operacional_profissionais_saude_educacao.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: MS, 2013. 84 p. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: MS, 2014. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_para_a_pop_brasileira_miolo_internet.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde:** Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em:

<https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Instrutivo de Abordagem Coletiva para manejo da obesidade no SUS.** Brasília: MS, 2021. Disponível em:

<https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/instrutivo_abordagem_coletiva_manejo_obesidade_sus_vol1.pdf>

JAIME, P. C. **Políticas públicas de Alimentação e Nutrição.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2019.

SANTOS, I. G. **Nutrição:** da assistência à promoção à saúde. São Paulo: RCN Editora, 2007.

TADDEI, J. A. et al. **Nutrição em saúde pública.** 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2017.

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição				
Carga horária total: 272h				
Ch T: 0h	Ch PD: 272h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Planejamento, organização, direção e controle de Unidades de Alimentação e Nutrição. Boas práticas de manipulação de alimentos. Controle de qualidade em UAN. Saúde e segurança do trabalhador. Sustentabilidade em UAN. Educação alimentar e nutricional em UAN. Políticas e programas aplicados a alimentação e nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: Metha, 2019. 416 p. (E-book)

BASSO, Cristiana. Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (E-book)

CÂNDIDO, Cynthia Cavalini et al. (ed.). Guia técnico de nutrição e dietética. Barueri: Manole, 2019. (E-book)

CHIAVENATO, Idalberto. Administração nos novos tempos: os novos horizontes em administração. 4. São Paulo: Atlas, 2020. (E-book)

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; Lopes, José Aurélio Claro. Restaurantes Sustentáveis: um Futuro em Comum. Editora Atheneu, 2015. 92 p. (E-book)

GANDRA, Yaro Ribeiro (Coord.). Avaliação de serviços de nutrição e alimentação. São Paulo: Sarvier, 1983. 113 p.

IONE TEICHMANN. Cardápios técnicas e criatividade. Editora Educus, 2009. 152 p. (E-book)

ISOSAKI, Mitsue; NAKASATO, Miyoko (Ed.). Gestão de serviço de nutrição hospitalar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 360 p.

MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. Barueri: Manole, 2015. (E-book)

MUTTONI, Sandra. Administração de serviços de alimentação. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. (E-book)

ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica Dietética Seleção e Preparo de Alimentos - 8ª Edição. Editora Atheneu, 2013. 296 p. (E-book)

PAULA PIEKARSKI BARCHIK. Planejamento de cardápios. Contentus, 2020. 103 p. (E-book)

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. 12. Barueri: Manole, 2015. (E-book)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Ana Carolina Almada (org.). Nutrição e gastronomia. Barueri: Manole, 2018. (E-book)

REGGIOLLI, Márcia Regina. Planejamento Estratégico de Cardápios - Para Gestão de Negócios em Alimentação. Editora Atheneu, 2010. 152 p. (E-book)

SANT'ANNA, Lina Cláudia; NICHELLE, Pryscila Gharib; MIRANDA, Renata Costa de. Administração aplicada à produção de alimentos. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. (E-book)

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. Cardápios: guia prático para a elaboração. 4. Rio de Janeiro: Roca, 2019. (E-book)

TEIXEIRA, Suzana; Milet, Zélia; Carvalho, Josedira; Biscontini, Telma Maria. Administração Aplicada Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Atheneu, 2010. 230p. (E-book).

VAZ, Celia Silverio. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação. 3. ed. Brasília: Ed. do Autor, 2011. 227 p.

ZARO, Marcelo. Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. Editora Educus, 2018. 419 p. (E-book)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABRANCHES, Monise Viana; LUCIA, Ceres Mattos Della. Introdução ao Controle de Custos em UAN. Viçosa: A. S. Sistemas, 2014. (E-book)

ADORNE, Elaine de Fátima; Lima, Júlia Romero de; Segabinazzi, Lisiane; Perez, Maira Pereira; Simon, Miriam Isabel Souza dos Santos; Corbellini, Neidi Maria; Notti, Regina Kuhmmer; Machado, Roberta Veiga; Selistre, Rosa Lúcia Cunha. Manual de Dietas Hospitalares. Editora Atheneu, 2014. 112 p. (E-book)

ANTUNES, Maria Terezinha; DAL BOSCO, Simone Morelo. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: da teoria à prática. Curitiba: Appris, 2019. 471p. (E-book)

BALCHIUNAS, Denise. Gestão de UAN: Um Resgate do Binômio Alimentação e Nutrição. São Paulo: Roca, 2014. 304p.

CARDOSO, Marly A. Nutrição em Saúde Coletiva. Atheneu, 2013. 368 p. (E-book)

CHIAVENATO, Idalberto. Administração: teoria, processo e prática. 4. ed. Rio de Janeiro: Campus, Elsevier, 2007. 411 p.

ISOSAKI, Mitsue; Teixeira, José Manoel de Camargo; Trevisani, Vinícius Somolanji; Rosa, Vitor Modesto; Cardoso, Elisabeth; Aquino, Marisa. *Nutrição Hospitalar - Qualidade em Saúde - Da Teoria à Prática dos Serviços*. Editora Atheneu, 2019. 360 p. (E-book)

LUCIA, Sequerra. *Planejamento Físico em Serviços de Alimentação*. Editora Pearson, 2018. (E-book)

MCWILLIAMS, Margaret. *Alimentos: um guia completo para profissionais*. 10. Barueri: Manole, 2016. (E-book)

NAVARRO, Anderson Marliere; Japur, Camila Cremonezi; Sicchieri, Juliana Maria Faccioli; Chiarello, Paulo Garcia; Diez-Garcia, Rosa Wanda. *Atualidades em Alimentação e Nutrição Hospitalar*. Editora Atheneu, 2016. 544 p. (E-book)

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. *Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva*. Florianópolis: Insular, 2000. 136p.

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. *Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição*. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288p.

VASCONCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. *Menu: como montar um cardápio eficiente*. São Paulo: Roca, 2002. 70 p.

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal; JAPUR, Camila Cremonezi. *Gestão de Qualidade na Produção de Refeições*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal; JAPUR, Camila Cremonezi. *Gestão de Qualidade na Produção de Refeições*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES DE EXTENSÃO

COMPONENTE CURRICULAR: Introdução à Educação Superior				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 0h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 32h	Ch PAC: 0h

EMENTA

O estudante e o contexto acadêmico. Papel social da Universidade e a indissociabilidade das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão. História, estatuto, estrutura, normativas da Universidade Federal de Mato Grosso. Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição. O papel do estudante universitário no processo ensino-aprendizagem.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**Unidade I** – Educação Superior

- 1.1.- O estudante universitário e seu papel no processo ensino-aprendizagem
- 1.2.- Papel social da Universidade
- 1.3.- Indissociabilidade das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão
- 1.4.- Educação superior: modalidades

Unidade II – Universidade Federal de Mato Grosso

- 2.1. - História, estatuto, estrutura, normativas da Universidade Federal de Mato Grosso
- 2.2. - Políticas de ingresso e permanência na universidade pública
- 2.3. - Conhecendo o curso de Nutrição: história, perfil do egresso.
- 2.4. - Diretrizes Curriculares Nacionais de Graduação em Nutrição e Projeto Pedagógico do curso de Nutrição
- 2.5. - Extensão e pesquisa na UFMT

Unidade III – A UFMT pelos olhos do estudante

- 3.1. - Criação e execução de uma atividade educativa sobre a educação superior e a UFMT junto aos estudantes da educação básica da rede pública de ensino.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

CAVALCANTE, J. F. **Educação superior:** conceitos, definições e classificações. Brasília: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais, 2000. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/me000095.pdf>

CHAUÍ, Marilena. A universidade operacional. **Jornal Folha de São Paulo**. São Paulo, 09 maio 1999.

CHAVES, V. L. J. Expansão da privatização/mercantilização do ensino superior brasileiro: a formação de oligopólios. **Educação & Sociedade**. Campinas: CEDES, v. 31, n. 111, p. 481-500, abr./jun. 2010.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN nº 600/2018, 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** [internet]. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm.

DIAS SOBRINHO, José. Democratização, qualidade e crise da educação superior: faces da exclusão e limites da inclusão. **Revista Educação e Sociedade**. Campinas, vol. 31, n. 113, p. 1223-1245, out.-dez. 2010. Disponível em: <<http://www.cedes.unicamp.br>>. Acesso em: 27 jan. 2011.

DORILEO, Benedito Pedro. **Ensino Superior em Mato Grosso: até a implantação da UFMT**. Campinas, São Paulo: KOMEDI, 2005.

DORILEO, Benedito Pedro. **Pensar para fazer**. Cuiabá: EdUFMT, 1984.

RIBEIRO, Darcy. **A universidade Necessária**. RJ, Editora Paz e Terra, 1982.
SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2002.

SILVA, M. G. M. (Org.). **Políticas educacionais: faces e interfaces da democratização**. Cuiabá: Editora UFMT, 2011.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO (UFMT). Faculdade de Nutrição. **Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição**. Cuiabá. 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Resolução no 5/CNE/CES. **Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**. 2001.

PAULA, Maria de Fátima Costa de; SILVA, Maria das Graças Martins da (Orgs.). **As políticas de democratização da educação superior nos Estados do Rio de Janeiro e de Mato Grosso: produção de pesquisas e questões para o debate**. Cuiabá: Ed. UFMT, 2012.

PEREIRA, Elizabeth Monteiro de Aguiar; ALMEIDA, Maria de Lourdes Pinto de. (Org.). **Universidade contemporânea: políticas do processo de Bolonha**. Campinas, São Paulo: Mercado de Letras, 2009. p. 27-57.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade no Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade**. São Paulo, SP: Cortez, 2004.

SILVA, Maria das Graças Martins da. **Extensão: a face social da universidade?** Campo Grande: EdUFMS, 2000. (Fontes Novas)

SILVA, M. F.; MENDOZA, C. C. G. A importância do ensino, pesquisa e extensão na formação do aluno do Ensino Superior. *Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento*. Ano 05, ed. 06, v. 08, 2020. Disponível em: <<https://www.nucleodoconhecimento.com.br/educacao/pesquisa-e-extensao>>.

COMPONENTE CURRICULAR: Atividade de Extensão Creditada I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T:h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 48h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atividades de extensão de promoção da alimentação adequada e saudável, realizadas na comunidade externa, por meio de programas, projetos, cursos, oficinas, eventos ou prestação de serviço, que promovam a formação humanística e cidadã, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, políticos, comportamentais, psicológicos, sustentáveis, morais e legais, nos níveis individual e coletivo.

COMPONENTE CURRICULAR: Atividade de Extensão Creditada II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 80h				
Ch T:h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 80h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atividades de extensão em nutrição materno-infantil, realizadas na comunidade externa, por meio de programas, projetos, cursos, oficinas, eventos ou prestação de serviço, que promovam a formação humanística e cidadã, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, políticos, comportamentais, psicológicos, sustentáveis, morais e legais, nos níveis individual e coletivo.

COMPONENTE CURRICULAR: Atividade de Extensão Creditada III				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 80h				
Ch T:h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 80h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atividades de extensão relacionadas as boas práticas de manipulação de alimentos, a rotulagem nutricional, ao desenvolvimento de produtos (alimentos processados e minimamente processados), a ciência e tecnologia de alimentos, a análise sensorial de alimentos, e as habilidades culinárias, realizadas com comunidade externa, por meio de programas, projetos, cursos, oficinas, eventos ou prestação de serviço, que promovam a formação humanística e cidadã, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, políticos, comportamentais, psicológicos, sustentáveis, morais e legais, nos níveis individual e coletivo.

COMPONENTE CURRICULAR: Atividade de Extensão Creditada IV				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 80h				
Ch T:h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 80h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atividades de extensão em alimentação coletiva, realizadas na comunidade externa, por meio de programas, projetos, cursos, oficinas, eventos ou prestação de serviço, que promovam a formação humanística e cidadã, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, políticos, comportamentais, psicológicos, sustentáveis, morais e legais, nos níveis individual e coletivo.

COMPONENTE CURRICULAR: Atividade de Extensão Creditada V				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 80h				
Ch T:h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 80h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atividades de extensão em nutrição clínica, realizadas na comunidade externa, por meio de programas, projetos, cursos, oficinas, eventos ou prestação de serviço, que promovam a formação humanística e cidadã, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, políticos, comportamentais, psicológicos, sustentáveis, morais e legais, nos níveis individual e coletivo.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

COMPONENTE CURRICULAR: Alimentos funcionais e compostos bioativos				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Definição. Legislação no Brasil e no mundo. Principais componentes funcionais e bioativos em alimentos. Alimentos funcionais e seu papel na prevenção e controle de doenças. Desenvolvimento de novos produtos com alegação funcional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Damodaran, S.; Parkin, K.L.; Fennema, O.R. Química de Alimentos de Fennema. 4. ed., Porto Alegre: Artmed, 2010, 900p.

DAMODARAN, S; PARKIN, K. L. **Química de alimentos de Fennema**. 5. Porto Alegre: ArtMed, 2018. 1 recurso online. ISBN 9788582715468. E-BOOK

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher: Instituto Mauá de Tecnologia, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Daniel, J.C., Wong e cols. Fermentation Enzyme Technology. Ed. John Wiley & Son. New York, 1979.

Giuntini, E. D.; Menezes, E. W. Fibra alimentar. São Paulo: ILSI Brasil – International Life Sciences Institute do Brasil, 2010. Série de publicações ILSI Brasil: funções plenamente reconhecidas de nutrientes; v.18.

Kus, M. M. M.; Mancini-Filho, J. Ácidos graxos. São Paulo: ILSI Brasil – International Life Sciences Institute do Brasil, 2010. Série de publicações ILSI Brasil: funções plenamente reconhecidas de nutrientes; v.17.

Wildman, R. E. C. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press, 2000

COMPONENTE CURRICULAR: Análise Sensorial				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução à análise sensorial de alimentos: aspectos teóricos e práticos. Os princípios da fisiologia sensorial. Tipos de equipes sensoriais. Métodos aplicados na seleção e treinamento de provadores. Planejamento e condução de avaliações sensoriais métodos discriminativos, descritivos e afetivos. Coleta e análise estatística dos dados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHAVES, J.B.P. & SPROESSER, R.L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1999. Cadernos Didáticos 66. 81p.

DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. 5ª ed. Champagnat: Curitiba, 2019.

SHIROSE, I. & MORI, E. M. Estatística aplicada à análise sensorial. Módulo I e II. Campinas: ITAL, 1973p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, T.C.A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M.H. e SILVA, M.A.A.P. Avanços em Análise Sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286p.

CHAVES, J.B.P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1993.

MINIM, V.P.R (Ed.); LUCIA, S.M.D. et al. (). Análise sensorial: estudos com consumidores. 3. ed., atual. e ampl. Viçosa: EdUFV, 2013. 332 p.

PALERMO, J.R. (Ed.). Análise sensorial: fundamentos e métodos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 158p

SILVA, M. A. A. P. & DAMÁSIO, M. H. Curso de análise sensorial descritiva. São Paulo: Fundação Tropical de Pesquisa e Tecnologia “André Tosello”. 1996. 57p.

COMPONENTE CURRICULAR: Avaliação Do Consumo Alimentar				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32 h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Métodos de avaliação do consumo alimentar de indivíduos e grupos populacionais. Validade, reprodutibilidade e fontes de erro na avaliação do consumo alimentar. Marcadores bioquímicos da ingestão alimentar. Métodos de avaliação do consumo alimentar em diferentes tipos de estudos epidemiológicos. Abordagens metodológicas na análise do consumo alimentar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARCHIONI DML, GORGULHO BM, STELUTI J. Consumo Alimentar: Guia para Avaliação. Barueri: Manole, 2019. recurso online (E-book). 320p. ISBN 9788520456194.

CARDOSO MA. Nutrição em Saúde Coletiva. Editora Atheneu, 2013. recurso online (E-book). 368 p. ISBN 9788538804758.

KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro, 2007, Fiocruz & Atheneu, 579p.

FISBERG RM, SLATER B, MARCHIONI D, MARTINI LA. Inquéritos Alimentares. São Paulo, 2005. Manole, 334p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

STELUTI J, CRISPIM SP, ARAUJO MC, et al. Tecnologia em Saúde: versão brasileira do software GloboDiet para avaliação do consumo alimentar em estudos epidemiológicos. Rev Bras Epidemiol. 2020;23:e200013.

SANTOS RO, GORGULHO BM, CASTRO MA, et al. Principal Component Analysis and Factor Analysis: Differences and Similarities in Nutritional Epidemiology Application. Rev Bras Epidemiol. 2019; 22: e190041.

CRISPIM S, FISBERG RM, ALMEIDA CHB, et al. Manual fotográfico de quantificação alimentar. 1. ed. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 2017. v. 1. 147p. ISBN 978-85-68566-08-4.

SPERANDIO N, PRIORE SE. Inquéritos antropométricos e alimentares na população brasileira: importante fonte de dados para o desenvolvimento de pesquisas. Ciênc Saúde Coletiva 2017; 22: 499-508.

SOARES NT, MAIA FMM. Avaliação do consumo alimentar: recursos teóricos e aplicação das DRIs. Rio de Janeiro: MedBook, 2013. recurso online (E-book). 244p. ISBN 9786557830628.

COMPONENTE CURRICULAR: Legislação Brasileira de Alimentos				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Procedimentos e órgãos normalizadores. Registro de estabelecimentos e produtos. Padrão de identidade e qualidade (PIQ). Padrões microbiológicos. Requisitos sanitários. Contaminantes em alimentos. Fortificação e biofortificação de alimentos. Aditivos em alimentos. Embalagem e rotulagem de alimentos. Importação e exportação de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. **Vigilância sanitária:** tópicos sobre legislação e análise de alimentos. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 159 p.

BUENO FILHO, J. O. **Alimentos:** legislação, prática, jurisprudência. Leme: LED, 1996. 190 p.

GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas.** 3. ed., rev. e ampl. Viçosa: Ed UFV, 2011. 663 p.

PERES, A. P. **Vigilância sanitária aplicada aos alimentos.** Contentus, 2020. 93 p. (E-book)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência de Vigilância Sanitária. Biblioteca de alimentos. 2022.

BRASIL. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

BRASIL. Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018. Estabelece os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares.

BRASIL. Resolução RDC nº 243, de 26 de julho de 2018. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

BRASIL. Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Aprova o regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

BRASIL. Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e suas aplicações.

BRASIL. Resolução RDC nº 487, de 26 de março de 2021. Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

BRASIL. Resolução RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021. Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Codex alimentarius**: higiene de los alimentos: texto básico; programa conjunto FAO/WHO sobre Normas Alimentarias. Roma: Fú, Organización Mundial de la salud, 1999. 74 p.

COMPONENTE CURRICULAR: Empreendedorismo e Inovação em Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32 h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Evolução histórica e conceitos básicos. Teorias do empreendedorismo. Ferramentas e estratégias do empreendedorismo aplicados à nutrição. Perfil do empreendedor. Modelo de negócios voltado às áreas de atuação do nutricionista

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DORNELAS, José. **Introdução ao empreendedorismo:** desenvolvendo habilidades para fazer acontecer. São Paulo: Fazendo Acontecer, 2018. recurso online. DORNELAS, José. **Empreendedorismo:** transformando ideias em negócios. 7. São Paulo: Fazendo Acontecer, 2018. recurso online.

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de negócios em alimentação:** princípios e práticas. 12. Barueri: Manole, 2015. recurso online.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIAGIO, Luiz Arnaldo. **Como elaborar o plano de negócios.** Barueri: Manole, 2013. 1 recurso online.

SEBRAE. Empreendedorismo - Manual do Aluno. (disponibilizado em formato digital)

HISRICH, Robert D; PETERS, Michael P; SHEPERD, Dean A. **Empreendedorismo.** 9. Porto Alegre: AMGH, 2014. 1 recurso online.

MASSOLINO, BS.; GALINA, SV.; GOMES, EJ. Empreendi, e agora? Oportunidades no Setor de Alimentação Saudável (estudo de caso). RAC. REVISTA DE ADMINISTRAÇÃO CONTEMPORÂNEA (ONLINE), v. 23, p. 135-159, 2019.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. **Empreendedorismo:** vocação, capacitação e atuação direcionadas para o plano de negócios. São Paulo: Atlas, 2014. 1 recurso online.

COMPONENTE CURRICULAR: Farmacologia Aplicada à Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução à farmacologia. Noções de farmacocinética e farmacodinâmica: absorção, distribuição, metabolismo e excreção de drogas. Vias de administração. Fatores modificadores dos efeitos dos fármacos. Atuação dos fármacos nos órgãos e sistemas: sistema nervoso central e autônomo, sistema cardio-circulatório, sistema digestório, sistema endócrino, sistema imunológico, sistema hematopoiético. Fármacos usados no tratamento da obesidade. Interação droga-nutriente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERTRAM, R.J.; KATZUNG, G. Farmacologia Básica e Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006

KATZUNG, BG. Farmacologia Básica e Clínica. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

GOODMAN & GILMAN, G & G. As bases farmacológicas da terapêutica. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

MARTINS, C.; MOREIRA, S.M.; PIEROSAN, S.R. Interações Droga-Nutriente. 2ed. Curitiba: Nutroclínica, 2003. 280p.

RANG, H.P; DALE, M.M. Farmacologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRIOLO, A. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar de Medicina Laboratorial. Barueri, SP: Editora Manole, 2005. 256p.

CHEMIN, S.M.S.S; JOANA D'ARC, PM. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Editora Roca, 2007. 1168 p.

NETO, F.T. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 550 p.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição Experimental				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32 h				
Ch T: 32 h	Ch PD: 0 h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC: 0 h

EMENTA

Introdução à Nutrição Experimental. Aspectos éticos na pesquisa experimental. Biotério e animais de laboratório. Necessidades nutricionais de roedores e dietas experimentais. Estudo dos nutrientes e compostos bioativos que podem ser ensaiados biologicamente. Métodos alternativos. Relação entre dieta e saúde/doença.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LAPCHIK, V. B. V.; MATTARAIA, V. G. M.; KO, G. M. Cuidados e Manejo de Animais de Laboratório. 2ª Edição. Editora Atheneu, 2017. 760 p. ISBN 9788538807674.

MEZADRI, T. J.; TOMÁZ, V. A.; AMARAL, V. L. L. Animais de laboratório: cuidados na iniciação experimental. Florianópolis: UFSC, 2004. 154 p. ISBN 8532803016.

BRASIL. Lei nº 11.794, de 8 de outubro de 2008. Regulamenta o inciso VII do § 1º do art. 225 da Constituição Federal, estabelecendo procedimentos para o uso científico de animais; revoga a Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11794.htm

BRASIL. Resolução Normativa CONCEA nº 15, de 16 de dezembro de 2013. Baixa a Estrutura Física e Ambiente de Roedores e Lagomorfos do Guia Brasileiro de Criação e Utilização de Animais para Atividades de Ensino e Pesquisa Científica. Disponível em: https://www.mctic.gov.br/mctic/export/sites/institucional/institucional/concea/arquivos/legislacao/resolucoes_normativas/Resolucao-Normativa-CONCEA-n-15-de-16.12.2013-D.O.U.-de-18.12.2013-Secao-I-Pag.-9.pdf

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, N. M. B. et al. (Org.). Nutrição experimental: teoria e prática. Rio de Janeiro: Rubio, c2014. 185 p. ISBN 9788564956889.

MARTINO, H. S. D.; et al. Nutrição experimental. Viçosa: UFV, 2013. 82 p. (Série Didática). ISBN 9788572694988.

RHODEN, E. L., org. Princípios e técnicas em experimentação animal. UFRGS 2006 ed.. 567 p.

REEVES, P.G., NIELSEN, F.H., FAHEY, G.C. AIN-93 Purified diets for laboratory rodents: final report of the American Institute of Nutrition Ad Hoc Writing Committee on the reformulation of the AIN-76 rodent diet. Journal of Nutrition, Bethesda, v.123, n.11, p.1939-1951, 1993.

CENTRO BRASILEIRO PARA VALIDAÇÃO DE MÉTODOS ALTERNATIVOS – BraCVAM. Disponível em: <http://www.bracvam.fiocruz.br/quem-somos/>

REDE NACIONAL DE MÉTODOS ALTERNATIVOS – RENAMA. Disponível em:
<https://antigo.mctic.gov.br/mctic/opencms/ciencia/SEPED/Saude/renama/renama.html>

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição Materno Infantil				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Nutrição e atenção nutricional na gestação. Nutrição na lactação. Nutrição do lactente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARVALHO, Marcus Renato de; GOMES, Cristiane F. Amamentação: bases científicas. 4. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. E-book

VASCONCELOS, Maria Josemere de O. Borba et al. (org.). Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: MedBook, 2011. 1 recurso online. ISBN 9786557830345. E-book

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE; MENDONÇA, Claunara Shilling (Org.). Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 111 p. (Cadernos de Atenção Básica; 23). ISBN 9788533415614. E-book

Bibliografia complementar

ACCIOLY E, SAUNDERS C, LACERDA EMA. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Editora Cultura Médica, RJ, 2010.

REGO, José Dias. Aleitamento Materno - 3ª Edição. Editora Atheneu, 2015. 656 p. E-book

ALMEIDA, J.A.G. Amamentação: Um Híbrido Natureza-cultura, RJ, Ed. FIOCRUZ, 1999. E-book

FEFERBAUM R, FALCÃO MC. Nutrição do Recém-nascido. ATHENEU. 2005.

NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES. Dietary Reference Intakes (DRIs), 2004.

WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. E-book

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Avaliação nutricional da criança e do adolescente – Manual de Orientação / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia. – São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 2009. 112p.

COMPONENTE CURRICULAR: Toxicologia Alimentar				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32 h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução à Toxicologia. Princípios gerais da Toxicologia dos Alimentos. Estudo dos principais compostos tóxicos (naturais, químicos e biológicos) que podem ser encontrados ou veiculados nos alimentos, sua fonte, detecção, modo de ação, manifestações tóxicas e prevenção. Alimentos e produtos alimentícios geneticamente modificados. Aspecto toxicológico dos aditivos alimentares. Interação entre embalagens e alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2015. (E-book).

MIDIO, A. F. e MARTINS, D. I. **Toxicologia de Alimentos**. 1ª ed., Livraria Varela, São Paulo – SP, 2000, 295 p.

SCUSSEL, V. M. **Micotoxinas em alimentos**. Florianópolis: Insular, 1998. 144 p.

SEIZI, O.; CAMARGO, M. M. A.; BATISTUZZO, J. A. O. **Fundamentos de toxicologia**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. 685 p.

SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. F. **Introdução à toxicologia dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014, 303 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOBBIO, P. A. **Química do Processamento de Alimentos**. Livraria Varela, São Paulo – SP, 3ª ed., 2001, 144p.

CALIL, R. e AGUIAR, J. **Aditivos nos alimentos**. Livraria Varela, São Paulo - SP, 2000, 139 p.

HONORATO, T. C.; BATISTA, E.; NASCIMENTO, K. O.; PIRES, T. Aditivos alimentares: aplicações e toxicologia. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 8, n. 5, p. 01 - 11, 2013.

NASCIMENTO, S. P. Alimentos Transgênicos. Série Divulgação da Ciência. **Revista Higiene Alimentar**, 2003.

PERUZZO, L. C. **Toxicologia e segurança**. Indaial: UNIASSELVI, 2018.

REYES, F. G. R. e TOLEDO, M.C. L. F. **Toxicologia de alimentos**. Campinas, 1989. SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. Livraria Varela, São Paulo –SP, 2000, 232 p.

SIMÃO, A. M. **Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico**. São Paulo: Nobel, 2ª ed., 1989, 274p.

COMPONENTE CURRICULAR: Tópicos especiais em Nutrição I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32 h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Temas relevantes e atuais, relacionados a uma das seis grandes áreas de atuação do nutricionista, de acordo com a resolução 600/2018 e atualizações, do Conselho Federal de Nutricionistas.

A referência bibliográfica ficará definida em plano de ensino aprovado pelo Colegiado de Curso.

COMPONENTE CURRICULAR: Tópicos especiais em Nutrição II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32 h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Temas relevantes e atuais, relacionados a uma das seis grandes áreas de atuação do nutricionista, de acordo com a resolução 600/2018 e atualizações, do Conselho Federal de Nutricionistas.

A referência bibliográfica ficará definida em plano de ensino aprovado pelo Colegiado de Curso.

COMPONENTE CURRICULAR: Educação das Relações Étnico-Raciais				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Teoria e Fundamentos da Educação – Instituto de Educação DTFE-IE				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 56 h	Ch PD: 08	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

A África, os africanos, e suas contribuições civilizatórias, o Egito negro como berço da primeira civilização. Escravidão e resistência cultural do negro no Brasil. Raça, nação, cultura e cidadania no período colonial e no Pós-abolição. Problemas de diversidade étnico-racial na formação da sociedade brasileira. Matrizes interpretativas das relações raciais e das desigualdades raciais no Brasil. Relações entre raça, gênero, sexualidade, etnia e classe social no Brasil a construção mitológica do euro-hetero-macho-autoritário. Classificação racial no Brasil. Conceitos básicos: Raça, Etnia, Racismo, Discriminação e Preconceito. Movimentos negros brasileiros e suas lutas antirracistas no Brasil a fragmentação do mito da democracia racial. Políticas de Ações Reparatórias e Afirmativas no ensino superior brasileiro. Desigualdades Raciais na sociedade e na Educação brasileira. Negritude, Branquitude, Utopias, Distopias, Subjetividades e Identidades. Patrimônio histórico e cultural afro-brasileiro. A Lei n. 10.639/2003 e seus desdobramentos na educação brasileira. Relações étnico-raciais na educação infantil, médio e superior. Educação Escolar Quilombola e outras alternativas racial do negro brasileiro. Relações étnico-raciais, prática pedagógica e pesquisa na educação básica, médio e superior. Educação antirracista, planejamento e cotidiano escolar. Estratégias pedagógicas em educação das relações étnico-raciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ANDREWS, G. R. **Negros e brancos em São Paulo**. São Paulo: EDUSC, 1998.
- CARONE, I.; BENTO, M. A. S. (org.). **Psicologia social do racismo: estudos sobre branquitude e branqueamento no Brasil**. Petrópolis: Vozes, 2002.
- COSTA, C. S. **Educação para as relações étnico-raciais: planejamento escolar e literatura no Ensino Médio**. Cuiabá: EdUFMT, 2013.
- COSTA, C. S. **O negro no livro didático de Língua Portuguesa: imagens e percepções de alunos e professores**. Cuiabá: UFMT, 2007. (Col. Educação e relações raciais, vol. 3).
- OLIVEIRA, I.; SACRAMENTO, M. P. Raça, currículo e práxis pedagógica: relações raciais e educação – o diálogo teoria/prática na formação de profissionais do magistério. In: **Caderno Penesb**. Periódico do programa de Educação sobre o Negro na Sociedade Brasileira – FEUFF. Rio de Janeiro: Ed. Alternativa, n. 12, 2010.
- OLIVEIRA, D. Diversidade, visibilidade e racismo – Alguns apontamentos (In:) Celso Luiz Prudente (Org), 15ª **Mostra Internacional do Cinema Negro**. 1ª ed. São Paulo: Sesc, 2019. p. 64-76.
- PAIXÃO, M. **A lenda da modernidade encantada: por uma crítica ao pensamento social brasileiro sobre relações raciais e projeto de Estado-Nação**. 1.ed. Curitiba, PR: CRV, 2014.

PRUDENTE, C. L.; ALMEIDA, R. (org.). **Cinema negro: educação, arte, antropologia**. 1. ed. São Paulo: FEUSP, 2021. v. 1. Disponível em: <http://www.livrosabertos.sibi.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/book/713>.

PRUDENTE, C. L. A fragmentação do mito da democracia racial e a dimensão pedagógica do cinema negro. Lisboa, Portugal. **Revista Internacional em Língua Portuguesa**, v. 38, p. 157-171, 2020. Disponível em: <https://www.rilp-aulp.org/index.php/rilp/article/view/118>.

PRUDENTE, C. L. As lutas de imagens das minorias versus a política da educação monocultural: as relações étnico-raciais postas em questão. In: TAUCHEN, G.; BUZA, A. G. (orgs.). **Políticas e gestão da educação superior**. 1ª ed. Curitiba: CRV, 2019, p. 333-349.

SKIDMORE, T. **Preto no branco: raça e nacionalidade no pensamento brasileiro**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOURDIEU, P. O racismo da inteligência. In: BOURDIEU, P. **Questões de sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983, p. 205-208. Disponível em: <https://filosoficabiblioteca.files.wordpress.com/2013/10/14-bourdieu-o-racismo-da-inteligencia.pdf>.

CASHMORE, E.; BANTON, M. **Dicionário de relações étnicas e raciais**. São Paulo: Summus, 2000.

CARONE, I.; BENTO, M. A. S. (orgs.). **Psicologia social do racismo: estudos sobre branquitude e branqueamento no Brasil**. 6 ed. Petrópolis: Vozes, 2014.

D' ADESKY, J. **Pluralismo étnico e multiculturalismo: racismos e anti-racismos no Brasil**. Rio de Janeiro: Pallas, 2009.

DA MATTA, R. Digressão: a fábula das três raças, ou o problema do racismo à brasileira. In: DA MATTA, R. **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1987, pp. 58-85.

ELIAS, N.; SCOTSON, J. L. **Os estabelecidos e os outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2000.

FANON, F. **Pele negra, máscaras brancas**. Rio de Janeiro: Fator, 1983.

FERNANDES, F. **O negro no mundo dos brancos**. São Paulo: Global, 2007.

FREITAS, D. **Palmares: guerra dos escravos**. Graal. Rio de Janeiro. 1981.

GUERREIRO RAMOS, A. Patologia social do branco brasileiro: o negro dentro da política de relações de raça no Brasil. In: GUERREIRO RAMOS, A. (org.). **Introdução crítica à sociologia brasileira**. Rio de Janeiro: Andes, 1957. pp. 171-192.

GUIMARÃES, A. S. A. **Racismo e antirracismo no Brasil**. São Paulo: Ed. 34, 2009.

HASEMBALG, C.; VALLE SILVA, N. V. **Estrutura social, mobilidade e raça**. São Paulo: Edições Vértice, 1988.

HASENBALG, C. A. **Discriminação e desigualdades raciais no Brasil**. São Paulo: Ed. Humanitas, 2005.

HOFBAUER, A. **Uma história do branqueamento ou o negro em questão**. São Paulo: Unesp, 2006.

INSTITUTO AMMA. **Psique e negritude: os efeitos psicossociais do racismo**. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2008.

OLIVEIRA, I. **Desigualdades Raciais: construções da infância e da juventude**. Niterói, Editora Intertexto, 1999.

JACCOUD, L.; BEGHIN, N. (2002). **Desigualdades raciais no Brasil: um balanço da intervenção governamental**. Brasília: IPEA.

MAIO, M. C.; SANTOS, R. V. (orgs). **Raça, ciência e sociedade**. Rio de Janeiro, ed. Fiocruz/Centro Cultural Banco do Brasil, 1996.

MUNANGA, K. **Rediscutindo a mestiçagem no Brasil: identidade nacional versus identidade negra**. Petrópolis: Vozes, 1999.

NASCIMENTO, A. **Drama para negros e prólogo para branco**. Rio de Janeiro: Edição do Teatro Experimental do Negro. 1961.

NASCIMENTO, A. **Teatro experimental do negro: trajetória e reflexões**. Estud. av. [online]. vol.18, n.50, 2004, pp. 209-224. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-40142004000100019> Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142004000100019&script=sci_arttext.

REZENDE, C. B. (org). **Raça como retórica: a construção da diferença**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira: 2001, pp. 245-269.

NOGUEIRA, O. **Tanto preto quanto branco: estudo de Relação Raciais**. São Paulo: T.A. Queiroz, 1985.

PAIXÃO, M. **A dialética do bom aluno: relações raciais e o sistema educacional brasileiro**. Rio de Janeiro: FGV, 2008.

PAIXÃO, M. **A lenda da modernidade encantada: por uma crítica ao pensamento social brasileiro sobre relações raciais e projeto de Estado-Nação**. 1.ed. Curitiba, PR: CRV, 2014.

PETRUCCELLI, J. L. **A cor denominada: estudos sobre a classificação étnico-racial**. Rio de Janeiro: DP&A, 2007.

PORTO, M. R. S.; CATANI, A. M.; PRUDENTE, C. L.; GILIOLI, R. S. P. (orgs.). **Negro, educação e multiculturalismo**. 1. ed. São Paulo: Panorama, 2002.

PRUDENTE, E. **Preconceito racial e igualdade jurídica no Brasil**. São Paulo: Ed. Julex. 1989.

PRUDENTE, W. **Crime de escravidão**. Rio de Janeiro: Lúmen Juris. 2006.

QUERINO, M. R. O colono preto como fator da civilização brasileira. **Afro-Ásia**, n. 13, 1980, pp. 143-158. Disponível em: <http://www.afroasia.ufba.br/edicao.php?pagina=2>. Acesso em 15/03/2016.

ROSEMBERG, F. Raça e desigualdade educacional no Brasil. In: AQUINO, J. G. (coord.). **Diferenças e preconceito na escola**: alternativas teóricas e práticas. São Paulo: Summus, 1998. pp. 73-91.

ROSEMBERG, F. Relações raciais e rendimento escolar. In: Raça negra e educação. **Cadernos de Pesquisa** (63):19-23, São Paulo: Fundação Carlos Chagas, 1987.

SANTOS, G. A. **A invenção do ser negro**: um percurso das ideias que naturalizam a inferioridade dos negros. São Paulo: Educ/Fapesp; Rio de Janeiro: Pallas, 2002.

SARTRE, J.-P. **Reflexões sobre o racismo**. Tradutor J. Guinsburg. 2ª Ed. São Paulo: Ed. Difusão Europeia do Livro, 1960.

SOUZA, N. S. **Tornar-se negro**: as vicissitudes da identidade do negro brasileiro em ascensão social. Rio de Janeiro: GRAAL, 1983.

STEPAN, N. L. **A hora da eugenia**: raça, gênero e nação na América Latina. Trad. Paulo M. Garchet. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

TELLES, E. **Racismo à brasileira**: uma perspectiva sociológica. Rio de Janeiro: Editora Relume Dumará, 2003.

WARE, V. (org.). **Branquidade**: identidade branca e multiculturalismo. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.

COMPONENTE CURRICULAR: Libras				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Letras – Instituto de Linguagens IL				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 56 h	Ch PD: 08	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Mitos e verdades em relação à Língua Brasileira de Sinais. Estudo da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS): alfabeto manual, parâmetros linguísticos, relações pronominais e verbais. A língua em seu funcionamento nos diversos contextos sociais. Narrativas pessoais simples. Introdução aos recursos gramaticais da Libras: uso do corpo e do espaço. Vocabulário do ambiente escolar e sinais específicos para o ensino.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CAMPELLO, A. R. S. Língua Brasileira de sinais. Indaial: UNIASSELVI, 2011.
- FERNANDES, S. et al. Aspectos linguísticos da LIBRAS. Secretaria de Estado da Educação. Departamento de Educação Especial. Estado do Paraná, 1998.
- FERREIRA, L. Por uma gramática de línguas de sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2010.
- QUADROS, R. M.; KARNOPP, L.B. Língua brasileira de sinais: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CAPOVILLA, F. C; RAPHAEL, W. D; MAURICIO, A. C. L. Novo Deit-Libras: dicionário enciclopédico ilustrado trilingue. São Paulo: Editora Universidade de São Paulo, Inep, CNPq: CAPES, 2009. Vol. I e II.
- GESSER, A. LIBRAS? Que língua é essa?: Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.
- GESSER, A. O ouvinte e a surdez: sobre ensinar e aprender LIBRAS. São Paulo: Parábola Editorial, 2012.
- PEREIRA, M. C. C. (Org.). LIBRAS: conhecimento além dos sinais. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.
- PIMENTA, N. Números em língua de sinais brasileira. Direção de Luiz Carlos Freitas. Produção de Nelson Pimenta. Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2008. 1 DVD (60 min), DVD, son., color.

APÊNDICE B – Regulamento de estágio curricular supervisionado
REGULAMENTO DE ESTÁGIO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM
NUTRIÇÃO, DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO, DO CAMPUS UNIVERSITÁRIO
DE CUIABÁ, DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO

CAPÍTULO I
DA REGULAMENTAÇÃO

Art. 1º - O Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Nutrição é normatizado pela Lei n. 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o Estágio de Estudantes; pela Resolução CONSEPE nº. 134, de 07 de junho de 2021, que dispõe sobre o Regulamento Geral de Estágio da Universidade Federal de Mato Grosso; pela Resolução do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior - Resolução CNE/CES No. 5, de 7 de novembro de 2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de Nutrição.

CAPÍTULO II
DA DEFINIÇÃO E FINALIDADES

Art. 2º - Segundo o Art.1º da Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, o Estágio é “ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos”.

Art. 3º - O estágio faz parte do Projeto Pedagógico do Curso, sob a orientação da instituição de ensino e da unidade concedente. Os estágios têm como objetivo oportunizar ao discente a realização de atividades práticas em situações reais de trabalho, enquanto componente da formação profissional que envolve o desenvolvimento tanto da competência técnico-científica quanto do compromisso político-social, segundo os objetivos específicos de cada área de conhecimento (Art. 2º, Cap.1 da Resolução CONSEPE nº.134/21; Art. 1º §2º da Lei nº 11.788/08).

Parágrafo único - Para fins deste regulamento e em atendimento à resolução CFN nº 698/2021, o termo “nutricionista professor orientador de estágio” equivale ao termo “professor supervisor” e o termo “nutricionista supervisor de estágio” equivale ao termo “preceptor”.

CAPÍTULO III

DA ORGANIZAÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 4º - A organização administrativa do estágio estará sob a responsabilidade do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição, com o apoio do Departamento de Alimentos e Nutrição como órgão compatibilizador das diferentes decisões emanadas, e com apoio da Pró-Reitoria de Ensino de Graduação – PROEG, como órgão compatibilizador das decisões acadêmicas emanadas dos departamentos.

Art. 5º - Para organizar, orientar e supervisionar os assuntos referentes aos Estágios será designado, pelo Colegiado de Curso e homologado pela Congregação da Faculdade, um docente organizador de estágio para cada área de conhecimento de estágio, a saber: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva.

Parágrafo único: serão atribuições do organizador de estágio:

- I. Informar à coordenação de curso o número de vagas disponíveis para realização de estágio antes do início do período de matrículas em cada semestre letivo.
- II. fazer previsão do número de estagiários ao final de cada semestre letivo para distribuição dos estudantes por campo de estágio no semestre seguinte e a organização dos documentos necessários;
- III. entrar em contato com as instituições/unidades ofertantes do estágio, para análise das condições dos campos, tendo em vista a celebração de convênios ou acordos;
- IV. organizar o planejamento, a execução e a avaliação das atividades pertinentes ao estágio em conjunto com os demais professores supervisores, nutricionistas preceptores e chefias envolvidas no processo;

- V. elaborar a escala dos docentes supervisores de acordo com os Planos Individuais de Atividades (PIA) aprovados pelo colegiado de departamento e homologados pelo conselho;
- VI. elaborar ou pré-elaborar os critérios específicos para a realização das atividades do estágio;
- VII. orientar e supervisionar os discentes da área e ou campo de estágio quando for o caso;
- VIII. organizar o encaminhamento de estagiários e a distribuição das turmas e subturmas, junto com os professores supervisores, nutricionistas preceptores e chefias envolvidas;
- IX. criar mecanismos operacionais que facilitem a condução do estágio com segurança e aproveitamento;
- X. organizar e manter atualizado um sistema de documentação sobre a oferta de estágio e a documentação necessária para cada unidade concedente, cadastramento dos diferentes tipos de estágios, campos envolvidos e número de estagiários de cada semestre;
- XI. realizar reuniões regulares com professores supervisores e nutricionistas preceptores envolvidos com o estágio para discussão das questões relativas ao desenvolvimento satisfatório do estágio;

Art. 6º - Os professores responsáveis pela organização de estágio do Curso de Nutrição serão designados pela Chefia de Departamento de Alimentos e Nutrição.

Art. 7º - Os Estágios do curso de Nutrição ocorrerão em locais que possuam nutricionista preceptor de estágio e possibilitem a vivência real de trabalho do profissional nutricionista, mediante a celebração do Termo de Compromisso de Estágio entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino.

Parágrafo Único - O Termo de Compromisso é o instrumento jurídico que habilitará o estudante ao estágio, regulando os direitos e os deveres do estagiário durante a vigência do estágio. Constituirá parte integrante do convênio a ser celebrado entre a instituição de ensino e a parte concedente do estágio, não podendo ser dispensado conforme trata o parágrafo único do Art. 8º da Lei nº 11.788/08.

Art. 8º - O Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição está dividido em duas classes: obrigatório e não-obrigatório.

SEÇÃO I

DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Art. 9º – Os estágios curriculares supervisionados obrigatórios do Curso de Graduação em Nutrição serão desenvolvidos em três áreas de atuação: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva, com distribuição equitativa de carga horária, e estruturados em Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva, Estágio em Nutrição Clínica e Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva, respectivamente.

Parágrafo único – São considerados como campos de estágio os locais que fazem parte da estrutura da Universidade Federal de Mato Grosso, quais sejam: Hospital Universitário Júlio Muller e Restaurante Universitário, bem como órgãos da administração pública e instituições de saúde, educação e assistência social de caráter público, privado ou beneficente, e empresas de caráter privado, entre outros.

Art. 10 – Os estágios obrigatórios estão previstos para serem realizados no 9º e 10º semestres. No 9º semestre prevê-se a realização do Estágio em Nutrição Clínica e no 10º semestre, os estágios de Nutrição em Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Coletiva. Cada estágio terá carga horária de 272 horas, totalizando 816 horas.

§ 1º - O Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva deve buscar alcançar os seguintes objetivos específicos:

- I. Possibilitar a identificação das atribuições do nutricionista na área de Nutrição em Saúde Coletiva;
- II. possibilitar o trabalho em equipe multidisciplinar;
- III. contribuir para o desenvolvimento de conduta ética e pensamento crítico;
- IV. oportunizar a identificação das rotinas instituídas pelos serviços;
- V. propiciar a análise das políticas públicas relacionadas à alimentação e nutrição

- VI. proporcionar a análise da organização e financiamento dos processos relacionados aos programas de alimentação e nutrição e segurança alimentar e nutricional;
- VII. capacitar o acadêmico para atuação como nutricionista na atenção primária à saúde, alimentação escolar, gestão de políticas públicas de alimentação e nutrição, rede socioassistencial e vigilância em saúde, além de aprimorar e consolidar conhecimentos adquiridos ao longo do curso, adaptando-os à realidade social, econômica e cultural e aos recursos existentes na comunidade.

§ 2º - O Estágio em Nutrição Clínica deve buscar alcançar os seguintes objetivos específicos:

- I. Identificar as atividades desenvolvidas pelo nutricionista nos serviços de saúde;
- II. identificar as rotinas instituídas pelos serviços;
- III. identificar a clientela atendida, seu perfil socioeconômico, cultural e problemas de saúde;
- IV. elaborar a história clínico-nutricional e anamnese alimentar;
- V. realizar a triagem nutricional e avaliar o estado nutricional;
- VI. elaborar dietas de acordo com as necessidades nutricionais dos Indivíduos;
- VII. observar os protocolos existentes para a elaboração de condutas dietéticas em casos de exames especiais.
- VIII. monitorar evoluções clínicas e nutricionais dos indivíduos atendidos; registrar a história clínica, a avaliação nutricional e a conduta dietética adotada;
- IX. realizar educação nutricional durante o acompanhamento dos usuários;
- X. discutir os casos clínicos com a equipe multidisciplinar;
- XI. supervisionar a distribuição da dieta;
- XII. aplicar conhecimentos de Técnica Dietética na prescrição de dietas;
- XIII. orientar de maneira clara e objetiva os usuários e seus familiares sobre o tratamento nutricional e na alta hospitalar;

§ 3º - O Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva deve buscar alcançar os seguintes objetivos específicos:

- I. Capacitar o acadêmico para aplicação de métodos e técnicas de gerenciamento de UAN visando o atendimento alimentar e nutricional adequado às necessidades dos comensais;
- II. reconhecer o nutricionista enquanto profissional da saúde atuando em UAN tanto nas atividades técnicas quanto nas atividades administrativas;
- III. conhecer e avaliar as áreas de trabalho quanto a funções, características de instalações, equipamentos, utensílios e recursos humanos;
- IV. Conhecer funções e responsabilidades do nutricionista em relação ao planejamento, à organização e à gerência da UAN;
- V. caracterizar e analisar as normas de higiene, manutenção e segurança no trabalho desenvolvidas na UAN;
- VI. entender e analisar os sistemas de abastecimento, armazenamento, produção, distribuição, higienização, registro, controle e avaliação da UAN, assim como os manuais de organização, o manual de boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados;
- VII. elaborar e avaliar tecnicamente os cardápios voltados às necessidades da clientela;
- VIII. desenvolver atividades de educação alimentar e nutricional e de promoção da saúde e da alimentação saudável;
- IX. identificar a operacionalização dos programas de alimentação e nutrição destinados a UAN;
- X. contribuir para o desenvolvimento do pensamento crítico do discente;
- XI. possibilitar o desenvolvimento do comportamento ético;
- XII. contribuir com o campo de estágio na busca de alternativas de solução aos problemas que se configuram na prática.

Art. 11 - A jornada de atividades do estágio curricular supervisionado será de até o máximo 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, no caso de o estudante estar realizando outras atividades acadêmicas concomitantes, ou até o máximo de 8 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais quando não houver atividades acadêmicas concomitantes e esteja previsto no projeto pedagógico do curso (Art. 10, Cap. IV, item II da Lei nº 11.788, de 2008).

Art. 12 – Para cursar o estágio obrigatório o discente deverá estar regularmente matriculado no componente curricular e ter cumprido os créditos referentes às disciplinas obrigatórias do núcleo básico e do núcleo profissionalizante, consideradas como pré-requisitos.

Parágrafo único – A matrícula é semestral, com possibilidade de trancamento da mesma conforme calendário acadêmico.

Art. 13 – Não será concedido regime de exercício domiciliar por tratar-se de componente curricular de modalidade eminentemente prática, que exige acompanhamento, além de orientação individual do professor e presença física do discente no campo de estágio.

Art. 14 – Em casos excepcionais, os estágios obrigatórios poderão ocorrer no período de férias obedecendo aos requisitos estabelecidos neste regulamento. O discente que se candidatar ao referido estágio deverá formalizar sua inscrição junto ao Colegiado de Curso até 60 (sessenta) dias antes do término do semestre letivo.

Parágrafo único – Para realização do estágio a que se refere o artigo 14º o líder do estágio deverá encaminhar um plano de atividades e estabelecer um cronograma, incluindo a anuência das partes envolvidas para a realização do mesmo.

SEÇÃO II

DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO-OBRIGATÓRIO

Art. 15 - O Estágio Supervisionado não-obrigatório integra a proposta pedagógica do Curso de graduação em Nutrição e é compreendido como elemento da formação profissional.

Art. 16. – O Estágio supervisionado não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória (Art. 2º da Lei nº 11.788/08).

Art. 17 – O estágio supervisionado não-obrigatório deverá estar apoiado em instrumentos jurídicos legais celebrados entre a Universidade Federal de Mato Grosso e a Concedente do estágio onde deverão estar acordadas todas as condições de sua viabilização,

observando-se as condições descritas na Resolução CONSEPE nº 134/2019 e a Lei nº 11.788/2008.

Parágrafo único – Caberá à unidade concedente contratar, em favor do estagiário, seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme estabelecido no termo de compromisso (Lei nº 11.788/2008).

Art. 18 - No âmbito da Administração Pública Federal Brasileira direta, autárquica e fundacional, o estudante em estágio não obrigatório de nível superior perceberá bolsa de estágio em valor estipulado pela Orientação Normativa vigente da Secretaria de Gestão Pública do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão equivalente à carga horária definida no Termo de Compromisso de Estágio de acordo com legislação vigente (Orientação normativa nº 2, de 24 de junho de 2016) .

Art. 19.- A jornada de atividades do estágio supervisionado não-obrigatório será de, no máximo, 4 (quatro) horas diárias e 20 (vinte) horas semanais ou de até 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, observado o disposto no Art. 10º, I, da Lei nº 11.788, de 2008, bem como o horário de funcionamento do órgão ou entidade, desde que compatível com o horário escolar, devendo ser cumprida no local indicado pelo órgão ou entidade.

Art. 20 – A supervisão dos estágios não-obrigatórios do curso de Nutrição ficará a cargo de um professor da área de conhecimento pretendida e pelo preceptor do campo de estágio.

Art. 21 – Caberá ao Colegiado de Curso analisar a proposta do aluno para julgar a pertinência com relação à formação profissional, às condições do campo de estágio para sua realização e as reais possibilidades de acompanhamento por parte do Colegiado de Curso.

Art. 22 – O Colegiado de Curso aprovará o plano de atividades do estágio tendo como base o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição e este Regulamento.

Art. 23 – Caberá ao organizador de estágio assessorar o Colegiado de Curso sobre a viabilidade de realização do estágio considerando:

I. A disponibilidade de professor supervisor na área de conhecimento do estágio pretendido pelo aluno, de acordo com a disponibilidade de carga horária total referente às atividades acadêmicas do professor no curso;

II. Na indisponibilidade de professor supervisor para atender a demanda, será dada preferência ao estudante que:

- a) Tiver concluído maior número de disciplinas no curso;
- b) Tiver maior coeficiente de rendimento;
- c) A correlação das atividades a serem desenvolvidas pelo estagiário com a etapa de estudos em que o estagiário estiver regularmente matriculado;

Art. 24 - Após a solicitação do estágio junto ao Colegiado de Curso, a aprovação do mesmo será analisada de acordo com o descrito no Art. 23º deste Regulamento.

Art. 25 – A permanência do estagiário na mesma unidade concedente, não poderá exceder 02 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência (Art. nº 11 da Lei nº 11.788/08).

Parágrafo único - A cada renovação de estágio o aluno deverá apresentar um relatório de avaliação acompanhado da avaliação do preceptor e do professor supervisor e um novo plano de atividades de estágio.

Art. 26 – O aluno somente poderá realizar o estágio não-obrigatório se atender às seguintes condições:

- I. Estar regularmente matriculado no Curso de Graduação em Nutrição da UFMT;
- II. ter cursado o primeiro ano do curso;
- III. ter plano de atividades aprovado pelo professor supervisor e preceptor do campo de estágio.
- IV. ter o seguro contra acidentes pessoais garantido pela Concedente;

Art. 27 – Diante do descumprimento das normas de estágio, ficará o estagiário sujeito a sanção disciplinar, a saber:

- I - Advertência verbal ou escrita, aplicada pelo professor supervisor ou preceptor;

II - suspensão por 3 dias, após solicitação feita pelo professor supervisor ou preceptor junto ao Líder do Estágio.

III - desligamento, após solicitação do Líder do Estágio junto ao Colegiado de Curso.

Parágrafo único – O desligamento poderá ocorrer: (a) pelo não comparecimento, sem motivo justificado, por mais de cinco dias, consecutivos ou não, no período de um mês, ou por trinta dias durante todo o período do estágio; (b) por conduta incompatível com a exigida pela Unidade Concedente; (c) em decorrência do descumprimento de qualquer cláusula constante no Termo de Compromisso.

CAPÍTULO IV

AGENTES

SEÇÃO I

DOS ESTAGIÁRIOS

Art. 28 - Caberá aos estagiários do estágio curricular supervisionado obrigatório e do estágio supervisionado não-obrigatório:

I. Apresentar-se no local de estágio com roupa adequada usando jaleco e identificação em todas as dependências da Concedente. Zelar pela aparência e higiene pessoal adequadas ao exercício de sua função, saúde e segurança do trabalho, usando vestuários compatíveis com o ambiente em que atuam.

II. Cumprir fielmente o Plano de Trabalho e o acordo firmado no Termo de Compromisso.

III. Cumprir as normas internas e rotinas da Concedente e, em especial, aquelas pertinentes à ética profissional.

IV. Zelar pela pontualidade e assiduidade. Comunicar e justificar, junto ao Supervisor de Estágio e o Preceptor os casos de atraso ou faltas;

V. Portar-se com respeito, correção, presteza, zelo e dedicação todas as atribuições relativas ao estágio;

VI. Tratar as pessoas com urbanidade, sem discriminação, seja por cor de pele, etnia, classe social, convicção política, naturalidade, sexo, identidade de gênero, orientação sexual, credo, religião, culto, idade, deficiência, nível de escolaridade, nível hierárquico, origem, porte econômico ou localização geográfica;

VII. Respeitar o sigilo profissional, exceto quando autorizado ou exigido por lei. Proteger e assegurar o sigilo das informações e documentos mantidos dos pacientes e instituições e divulgados internamente, e garantir que não possam ser acessados por

pessoas não autorizadas. Preservar a integridade de documentos, registros, cadastros e sistemas de informação da Companhia, em todos os meios utilizados pela empresa, tanto físico quanto eletrônico

VIII. Respeitar e proteger a propriedade intelectual da Concedente do Estágio sobre produtos, processos, pesquisas, estudos, marcas, patentes e direitos afins, inclusive em todas as fases do processo de desenvolvimento e registro de bens e produtos.

IX. Utilizar de forma adequada os recursos de tecnologia de informação. É vedado a produção e divulgação de fotos de documentos, prontuários, de pessoas, funcionários e espaço físico do local do estágio;

X. Zelar pelo patrimônio da Universidade e da unidade concedente de estágio: móveis, materiais, instalações, equipamentos, etc.

XI. Seguir as normas de biossegurança e segurança do trabalho estabelecidas pelo local de estágio.

XII. Pautar sua conduta de acordo com o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (Resolução CFN nº 599/2018).

Art. 29 – O estagiário deverá zelar pela pontualidade, sendo permitida tolerância de 15 minutos em caso de atrasos. Deverá assinar a ficha de controle de frequência diariamente e obter a assinatura do professor supervisor ou preceptor.

Art. 30 – Diante do descumprimento das normas, ficará o estagiário sujeito a sanção disciplinar, conforme Resolução CONSUNI nº 17/2004.

SEÇÃO II

DA SUPERVISÃO DOCENTE

Art 31 - O professor supervisor ou nutricionista professor(a) orientador(a) de estágio “é o(a) nutricionista, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da jurisdição em que atua, na condição de docente da Instituição de Ensino Superior (IES), indicado(a) como responsável pelo acompanhamento efetivo e pela avaliação de desempenho de estagiários(as), seja em estágios obrigatórios ou não obrigatórios” (Cap. II Art. 3º. Resolução CFN nº 698/2021).

Art. 32 – A modalidade de supervisão docente dos estágios obrigatórios e não obrigatórios será do tipo direta ou semi-direta, ficando a cargo do colegiado de curso a decisão pelo tipo de supervisão.

§ 1º – Os professores supervisores do estágio curricular obrigatório terão as seguintes atribuições:

I - Ministras aulas presenciais, expressas em horas-aulas;

II - Preparar as atividades mencionadas no item I, bem como acompanhar e avaliar as atividades discentes;

- III - Planejar, organizar, executar e avaliar as atividades de ensino;
- IV. Coordenar as atividades pedagógicas e técnicas dos estagiários;
- V. Orientar/avaliar o estudante na solução de possíveis problemas técnico-profissionais e/ou relativos a atitudes que possam surgir no decorrer do estágio;
- VI. Garantir o cumprimento do programa de estágio em seu campo de atuação, através do acompanhamento do processo ensino-aprendizagem;
- VII. Manter contato permanente com o preceptor para que o estágio se desenvolva de acordo com a programação estabelecida.
- VIII. Verificar a integração entre atividades desenvolvidas e os conhecimentos adquiridos durante o curso;
- IX. Informar ao líder do estágio a não integração dos saberes teórico-práticos.

§ 2º – Os professores supervisores do estágio não-obrigatório terão as seguintes atribuições:

- I. Reunir-se com o aluno e o preceptor do campo de estágio para discutir as propostas de trabalho;
- II. auxiliar o estagiário na elaboração do plano de atividades do estágio, incluindo a anuência das partes envolvidas para a realização do mesmo;
- III. realizar o acompanhamento regular do estagiário no local de estágio para avaliação das atividades desenvolvidas;
- IV. solicitar relatório do estágio conforme periodicidade acordada entre as partes no plano de atividades;
- V. avaliar o desempenho do estagiário conforme formulário específico e relatório final de atividades, encaminhando-os ao líder do estágio da respectiva área de conhecimento.

SEÇÃO IV

DA SUPERVISÃO EXTERNA

Art 33 - O preceptor do estágio obrigatório ou não obrigatório “é o(a) nutricionista, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da jurisdição em que atua, pertencente ao quadro de pessoal da parte concedente com atuação profissional na área de desenvolvimento do estágio” (Cap. III Art. 6. Resolução CFN 698/2021).

Art. 34 – A modalidade de supervisão do preceptor nos estágios obrigatórios e não-obrigatórios será do tipo direta, ficando a cargo de nutricionista indicado pela unidade concedente de estágio.

Parágrafo Único – Os preceptores, juntamente com o professor supervisor, deverão obedecer toda a programação do estágio.

Art. 35 – Caberá ao concedente indicar o preceptor, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento requerida, para orientar e supervisionar o estagiário.

Art. 36 – Caberá ao preceptor do estágio curricular supervisionado obrigatório e do estágio supervisionado não-obrigatório:

- I. Assinar a ficha de controle de frequência do estagiário;
- II. Participar da elaboração do plano de atividades do estágio;
- III. Orientar e supervisionar as atividades previstas no plano de estágio;
- IV. Avaliar o desempenho do estagiário;
- V. Participar da elaboração do relatório de atividades do estágio.

SEÇÃO V

DAS INSTITUIÇÕES CONCEDENTES

Art. 37 - São atribuições das Instituições Concedentes (Resolução CONSEPE nº 134/2021):

- I. Celebrar o Termo de Compromisso junto a Universidade Federal de Mato Grosso/Curso de Graduação em Nutrição, de acordo com o modelo da Universidade Federal de Mato Grosso.
- II. Ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao(a) estudante atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- III. Indicar servidor(a) de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do(a) estagiário(a), para orientar e supervisionar até no máximo 10 (dez) estagiários(as) simultaneamente;
- IV. Por ocasião do desligamento do(a) estagiário(a), entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;
- V. Enviar à instituição de ensino, semestralmente, relatório de atividades, com vista obrigatória do(a) estagiário(a);
- VI. Efetuar controle de frequência do(a) estagiário(a);

VII. Efetuar o pagamento da bolsa mensal ao estagiário, inclusive do auxílio-transporte, conforme acertado entre as partes, no caso de estágio não-obrigatório.

CAPÍTULO V

DA AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO

SEÇÃO I

AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Art. 38 – Os estagiários serão avaliados de forma contínua e sistemática ao longo do processo de ensino-aprendizagem envolvendo a análise do conhecimento técnico-científico, de atitude e da prática profissional através de instrumentos elaborados pelos líderes e supervisores de estágio, e aprovado pelo Colegiado de Curso.

§ 1º – O líder do estágio apresentará aos estagiários, no início do período letivo, os critérios gerais de avaliação especificados no Plano de Ensino de cada estágio respeitando o disposto nos artigos de 32 a 35 da Resolução CONSEPE nº 134/2021.

§ 2º – O preceptor participará da avaliação do discente, seja por meio da atribuição de nota na avaliação do desempenho individual ou por avaliação qualitativa de seu desempenho em reunião com o professor orientador. A forma de participação deverá ser explicitada no plano de ensino.

Art. 39 – Por se tratar de um componente curricular eminentemente prático não cabe a realização de exame final, sendo adotada a média cinco (5,0) e 75% de frequência mínima para a aprovação.

SEÇÃO II

AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO

Art. 40 – O estagiário será avaliado de forma contínua e sistemática ao longo do processo de ensino e aprendizagem, pelo supervisor e preceptor de estágio, considerando, o relatório final de atividades e formulário específico contendo os seguintes aspectos:

- I. Conhecimento técnico e científico;
- II. Postura ética e profissional;
- III. Pontualidade e assiduidade;
- IV. Iniciativa e interesse.

CAPÍTULO VI

DOS PRAZOS DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO

Art. 41 - O acadêmico poderá solicitar uma vigência máxima de Estágio Curricular Supervisionado não-obrigatório de dois semestres letivos por processo. A duração do Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório, na mesma Unidade Concedente, não poderá exceder 2 (dois) anos.

CAPÍTULO VII

DOS ACORDOS DE COOPERAÇÃO, TERMOS DE COMPROMISSO E CONTRATOS DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Art. 42 – Os documentos necessários para realização dos estágios supervisionados obrigatórios e não-obrigatórios do curso de graduação em Nutrição seguem a legislação vigente sobre estágios (Lei 11.788/2008) e, internamente, as normas estabelecidas na Resolução CONSEPE 134/2021.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 43 - O presente Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação, ficando revogadas as disposições em contrário.

Art. 44- Casos omissos e especiais, não previstos neste documento, devem ser primeiramente comunicados pelo acadêmico ao professor orientador de estágio curricular supervisionado obrigatório e estágio supervisionado não obrigatório, e, na sequência, a coordenação de estágio e Colegiado de Curso, sob penalidade de responsabilidade.

**ANEXO I - TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO CURRICULAR
OBRIGATÓRIO (UFMT CONCEDENTE)**

(UFMT CONCEDENTE)

**TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO
ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO**

(INSTRUMENTO JURÍDICO QUE TRATA A LEI 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE
2008)

Em ____ de _____ de ____, na cidade _____ neste ato, as partes a seguir nomeadas:

SETOR CONCEDENTE/UFMT

Razão Social: Fundação Universidade Federal de Mato Grosso Campus:

Endereço: Av. Fernando Corrêa da Costa nº 2367. Cidade Universitária “Gabriel Novis Neves”

Bairro: Boa Esperança Cidade: Cuiabá UF: MT CEP: 78060-900

CNPJ: 33.004.540/0001-00

Setor:

Representada por:

Cargo:

Supervisor(a) do Estágio:

Cargo/setor:

INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Razão Social: Fundação Universidade Federal de Mato Grosso

Neste ato representada por: Reitor/a

CNPJ: 33.004.540/0001-00

Endereço: Av. Fernando Corrêa da Costa nº 2367. Cidade Universitária “Gabriel Novis Neves”

Bairro: Boa Esperança Cidade: Cuiabá UF: MT CEP: 78060-900

Curso:

Coord. Estágios/Responsável:

ESTUDANTE/ESTAGIÁRIO

Nome:

Endereço:

Bairro:

Cidade:

UF:

CEP:

Fone: _____ e-mail: _____

Regularmente Matriculado: sim() não() Curso: _____

Semestre/ano do Curso: _____

RG/Matrícula: _____

CPF: _____ RG: _____ Data Nascimento: ___/___/___

Celebram entre si este TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, convencionando as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA 1ª - Este termo tem por objetivo formalizar e particularizar a relação jurídica especial existente entre o ESTAGIÁRIO, EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE e INSTITUIÇÃO DE ENSINO, caracterizando a não vinculação empregatícia.

CLÁUSULA 2ª - O estágio curricular **OBRIGATÓRIO** dos acadêmicos atende ao Projeto Pedagógico do curso, conforme seu regulamento nos termos da Lei n.º 11.788/08.

CLÁUSULA 3ª - Ficam compromissadas entre as partes as seguintes condições básicas para a realização do estágio:

- a) Vigência de: ___/___/_____ até ___/___/_____;
- b) Horário de estágio: das ___:___ as ___:___ e das ___:___ as ___:___;
- c) Carga Horária semanal: _____;
- d) Bolsa-Auxílio: R\$_____, (a critério da Concedente, conforme Art. 12 da Lei

11.788).

e) O **PLANO DE ATIVIDADES** a ser desenvolvido pelo ESTAGIÁRIO, em caráter subsidiário e complementar com o Convênio Básico da Profissão ao qual o curso refere constitui-se de:

Coordenador(a) de Ensino do Curso: _____

CLÁUSULA 4ª – O Seguro de Acidentes Pessoais em favor do estagiário fica a cargo da UFMT, na vigência do presente Termo, pela APÓLICE DE SEGURO ACIDENTES PESSOAIS COLETIVO N° _____, _____, com vigência até / / _____.

CLÁUSULA 5ª – Cabe à INSTITUIÇÃO DE ENSINO:
A COORDENAÇÃO DO CURSO:

- a) Aprovar, acompanhar e avaliar o estágio, visando à complementação do ensino e da aprendizagem, conforme proposta pedagógica do curso;
- b) Indicar professor orientador, na área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;

- c) Avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;
- d) Avaliar e aprovar Plano de Atividades, conforme competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular;
- e) Informar à CONCEDENTE do estágio as datas das avaliações acadêmicas, no início do seu período letivo;
- f) Disponibilizar cópia do termo de compromisso ao aluno.

CLÁUSULA 6ª - Cabe ao setor/UFMT CONCEDENTE:

- a) Oferecer ao ESTAGIÁRIO, instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional, cultural e compatíveis com o respectivo curso de formação;
- b) Nos períodos de avaliação acadêmica, informados previamente pelo ESTAGIÁRIO ou INSTITUIÇÃO DE ENSINO, reduzir a jornada de estágio para garantir o bom desempenho do estudante;
- c) Proporcionar à Instituição de Ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório individual de atividades, devidamente assinado pelo Supervisor de estágio, com vista obrigatória do estagiário;
- d) Por ocasião de desligamento do estagiário, entregar termo do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;
- e) Em caso de Rescisão do presente termo, informar imediatamente à Instituição de Ensino para as devidas providências;
- f) Manter, à disposição da fiscalização, documentos que comprovem a relação de estágio;
- g) Garantir que as atividades de estágio iniciarão somente após a celebração deste termo, devidamente assinado pelas partes envolvidas;
- h) Indicar funcionário de seu quadro de pessoal com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientá-lo e supervisioná-lo no desenvolvimento das atividades de estágio;
- i) Requerer, sempre que julgar necessário, documentos que comprovem a regularidade escolar, condição determinante para a realização do estágio.

CLÁUSULA 7ª - Cabe ao ESTAGIÁRIO:

- a) Cumprir a programação estabelecida para seu ESTÁGIO;
- b) Obedecer às normas internas da EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE;
- c) Manter confidencial e não divulgar a quaisquer terceiros as Informações Confidenciais, sem a prévia autorização por escrito da EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE;
- d) Apresentar os documentos comprobatórios da regularidade da sua situação escolar, sempre que solicitado pelas partes;
- e) Atualizar dados cadastrais e escolares junto à CONCEDENTE;
- f) Informar, qualquer alteração na sua situação escolar, tais como o abandono, a transferência do curso, trancamento da matrícula e alterações cadastrais gerais;
- g) Encaminhar, à INSTITUIÇÃO DE ENSINO e à EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE, uma via do presente termo assinado por todas as partes;
- h) Comprometer-se a preencher, relatório de atividades, com periodicidade mínima de seis meses ou quando solicitado.

CLÁUSULA 8ª – O presente instrumento e o Plano de Atividades de Estágio serão alterados ou prorrogados através de TERMOS ADITIVOS.

E por estarem de inteiro e comum acordo com as condições e diretrizes do TERMO DE CONVÊNIO, do decorrente TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO e do PLANO DE ATIVIDADES as partes assinam em 3 (três) vias de igual teor.

<p>EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE</p> <p>(carimbo e assinatura)</p>	<p>_____</p> <p>INSTITUIÇÃO DE ENSINO/Coordenação do Curso</p> <p>(carimbo e assinatura)</p>
<p>_____</p> <p>ESTAGIÁRIO</p>	<p>_____</p> <p>PROFESSOR ORIENTADOR DE ESTÁGIO</p>
<p>_____</p> <p>REPRESENTANTE LEGAL (estudante menor)</p> <p>RG:</p>	

ANEXO II - TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO (UFMT CONCEDENTE)

(UFMT CONCEDENTE)

**TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO
ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO**

(INSTRUMENTO JURÍDICO QUE TRATA A LEI 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008)

Em ____ de _____ de ____, na cidade _____ neste ato, as partes a seguir nomeadas:

SETOR CONCEDENTE

Razão Social: Fundação Universidade Federal de Mato Grosso Campus:

Endereço: Av. Fernando Corrêa da Costa nº 2367. Cidade Universitária “Gabriel Novis Neves”

Bairro: Boa Esperança Cidade: Cuiabá UF: MT CEP: 78060-900

CNPJ: 33.004.540/0001-00

Setor:

Representada por:

Cargo:

Supervisor(a) do Estágio:

Cargo/setor:

INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Razão Social: Fundação Universidade Federal de Mato Grosso

Neste ato representada por: Reitor/a

CNPJ: 33.004.540/0001-00

Endereço: Av. Fernando Corrêa da Costa nº 2367. Cidade Universitária “Gabriel Novis Neves”

Bairro: Boa Esperança Cidade: Cuiabá UF: MT CEP: 78060-900

Curso:

Coord. Estágios/Responsável:

ESTUDANTE/ESTAGIÁRIO

Nome:

Endereço:

Bairro:

Cidade:

UF:

CEP:

Fone:

e-mail:

Regularmente Matriculado: sim() não() Curso:

Semestre/ano do Curso:

RG/Matrícula:

CPF: RG: Data Nascimento: ___/___/___

Celebram entre si este TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, convencionando as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA 1ª - Este termo tem por objetivo formalizar e particularizar a relação jurídica especial existente entre o ESTAGIÁRIO, EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE e INSTITUIÇÃO DE ENSINO, caracterizando a não vinculação empregatícia.

CLÁUSULA 2ª - O estágio curricular **NÃO OBRIGATÓRIO** dos acadêmicos atende ao Projeto Pedagógico do curso, conforme seu regulamento nos termos da Lei n.º 11.788/08.

CLÁUSULA 3ª - Ficam compromissadas entre as partes as seguintes condições básicas para a realização do estágio:

- a. Vigência de: ___/___/_____ até ___/___/_____;
- b. Horário de estágio: das ___:___ as ___:___ e das ___:___ as ___:___;
- c. Carga Horária semanal: _____;
- d. Bolsa-Auxílio: R\$ _____,
- e. O **PLANO DE ATIVIDADES** a ser desenvolvido pelo ESTAGIÁRIO, em caráter subsidiário e complementar com o Convênio Básico da Profissão ao qual o curso refere constitui-se de:

Coordenador(a) de Ensino do Curso: _____

CLÁUSULA 4ª – Cabe à INSTITUIÇÃO DE ENSINO:
A COORDENAÇÃO DO CURSO:

- a. Aprovar, acompanhar e avaliar o estágio, visando à complementação do ensino e da aprendizagem, conforme proposta pedagógica do curso;
- b. Indicar professor orientador, na área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;
- c. Avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;
- d. Avaliar e aprovar Plano de Atividades, conforme competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular;
- e. Informar à CONCEDENTE do estágio as datas das avaliações acadêmicas, no início do seu período letivo;
- f. Disponibilizar cópia do termo de compromisso ao aluno;

CLÁUSULA 5ª - Cabe ao setor/UFMT CONCEDENTE:

- a. Oferecer ao ESTAGIÁRIO, instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional, cultural e compatíveis com o respectivo curso de formação;
- b. Garantir cobertura do Seguro Contra Acidentes Pessoais ao ESTAGIÁRIO, na vigência do presente Termo, pela APÓLICE DE SEGURO ACIDENTES PESSOAIS COLETIVO N° _____, EMPRESA _____, com vigência até / / ;
- c. Concessão de auxílio transporte e recesso remunerado, no caso de estágio não-obrigatório nos termos dos artigos 12 e 13 da Lei 11.788/2008;
- d. Nos períodos de avaliação acadêmica, informados previamente pelo ESTAGIÁRIO ou INSTITUIÇÃO DE ENSINO, reduzir a jornada de estágio para garantir o bom desempenho do estudante;
- e. Proporcionar à Instituição de Ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório individual de atividades, devidamente assinado pelo Supervisor de estágio, com vista obrigatória do estagiário;
- f. Por ocasião de desligamento do estagiário, entregar termo do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;
- g. Em caso de Rescisão do presente termo, informar imediatamente à instituição de ensino para as devidas providências;
- h. Manter, à disposição da fiscalização, documentos que comprovem a relação de estágio;
- i. Garantir que as atividades de estágio iniciarão somente após a celebração deste termo, devidamente assinado pelas partes envolvidas;
- j. Indicar funcionário de seu quadro de pessoal com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientá-lo e supervisioná-lo no desenvolvimento das atividades de estágio;
- k. Requerer, sempre que julgar necessário, documentos que comprovem a regularidade escolar, condição determinante para a realização do estágio.

CLÁUSULA 6ª - Cabe ao ESTAGIÁRIO:

- a. Cumprir a programação estabelecida para seu ESTÁGIO;
- b. Obedecer às normas internas da EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE;
- c. Manter confidencial e não divulgar a quaisquer terceiros as Informações Confidenciais, sem a prévia autorização por escrito da EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE;
- d. Apresentar os documentos comprobatórios da regularidade da sua situação escolar, sempre que solicitado pelas partes;
- e. Atualizar dados cadastrais e escolares junto à CONCEDENTE;
- f. Informar, qualquer alteração na sua situação escolar, tais como o abandono, a transferência do curso, trancamento da matrícula e alterações cadastrais gerais;
- g. Encaminhar, à INSTITUIÇÃO DE ENSINO e à EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE, uma via do presente termo assinado por todas as partes;
- h. Comprometer-se a preencher, relatório de atividades, com periodicidade mínima de seis meses ou quando solicitado;

CLÁUSULA 7ª – O presente instrumento e o Plano de Atividades de Estágio serão alterados ou prorrogados através de TERMOS ADITIVOS;

E por estarem de inteiro e comum acordo com as condições e diretrizes do TERMO DE CONVÊNIO, do decorrente TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO e do PLANO DE ATIVIDADES as partes assinam em 3 (três) vias de igual teor.

<hr/> EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE (carimbo e assinatura)	<hr/> INSTITUIÇÃO DE ENSINO/Coordenação do Curso (carimbo e assinatura)
<hr/> ESTAGIÁRIO	<hr/> PROFESSOR ORIENTADOR DE ESTÁGIO
<hr/> REPRESENTANTE LEGAL (estudante menor) RG:	

**ANEXO III - TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO CURRICULAR
OBRIGATÓRIO (CONCEDENTE EXTERNO)**

(concedente externo)

**TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO
ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO
(INSTRUMENTO JURÍDICO QUE TRATA A LEI 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE
2008)**

Em ____ de _____ de ____, na cidade _____ neste ato, as partes a seguir nomeadas:

EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE

Razão Social:

Endereço:

Bairro:

Cidade:

UF:

CEP:

CNPJ:

Representada por:

Cargo:

Supervisor(a) do Estágio:

Cargo/setor:

INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Razão Social: Fundação Universidade Federal de Mato Grosso

Neste ato representada por: Reitor/a

CNPJ: 33.004.540/0001-00

Endereço: Av. Fernando Corrêa da Costa nº 2367. Cidade Universitária “Gabriel Novis Neves”

Bairro: Boa esperança Cidade: Cuiabá F: MT CEP: 78060-900

Instituto/Faculdade:

Coord. Estágios/Responsável:

ESTUDANTE/ESTAGIÁRIO

Nome:

Endereço:

Bairro:

Cidade:

UF:

CEP:

Fone:

e-mail:

Regularmente Matriculado: sim () não() Curso:

Semestre/ano do Curso

RGA/Matrícula:

CPF: _____ RG: _____ Data Nascimento: ____/____/____

Celebram entre si este TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, convencionando as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA 1ª - Este termo tem por objetivo formalizar e particularizar a relação jurídica especial existente entre o ESTAGIÁRIO, EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE e INSTITUIÇÃO DE ENSINO, caracterizando a não vinculação empregatícia.

CLÁUSULA 2ª - O estágio curricular **OBRIGATÓRIO** dos acadêmicos atende ao Projeto Pedagógico do curso, conforme seu regulamento nos termos da Lei n.º 11.788/08.

CLÁUSULA 3ª - Ficam compromissadas entre as partes as seguintes condições básicas para a realização do estágio:

- a. Vigência de: ____/____/____ até ____/____/____;
- b. Horário de estágio: das ____:____ as ____:____ e das ____:____ as ____:____;
- c. Carga Horária semanal: _____;
 - a. Bolsa de Estágio: R\$_____, (a critério da Concedente, conforme Art. 12 da Lei 11.788).
- d. O **PLANO DE ATIVIDADES** a ser desenvolvido pelo ESTAGIÁRIO, em caráter subsidiário e complementar com o Convênio Básico da Profissão ao qual o curso refere constitui-se de:

Coordenador(a) de Ensino do Curso: _____

CLÁUSULA 4ª – O Seguro de Acidentes Pessoais em favor do estagiário fica a cargo da UFMT, na vigência do presente Termo, pela APÓLICE DE SEGURO ACIDENTES PESSOAIS COLETIVO N° _____, com vigência até ____/____/____.

CLÁUSULA 5ª – Cabe à INSTITUIÇÃO DE ENSINO:
A COORDENAÇÃO DO CURSO:

- a. Aprovar, acompanhar e avaliar o estágio, visando à complementação do ensino e da aprendizagem, conforme proposta pedagógica do curso;
- b. Indicar professor orientador, na área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;
- c. Avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;
- d. Avaliar e aprovar Plano de Atividades, conforme competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular;
- e. Informar à CONCEDENTE do estágio as datas das avaliações acadêmicas, no início do seu período letivo;
- f. Disponibilizar cópia do termo de compromisso ao aluno.

CLÁUSULA 6ª - Cabe à EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE:

- a. Oferecer ao ESTAGIÁRIO, instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional, cultural e compatíveis com o respectivo curso de formação;
- b. Nos períodos de avaliação acadêmica, informados previamente pelo ESTAGIÁRIO ou INSTITUIÇÃO DE ENSINO, reduzir a jornada de estágio para garantir o bom desempenho do estudante;
- c. Proporcionar à Instituição de Ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório individual de atividades, devidamente assinado pelo Supervisor de estágio, com vista obrigatória do estagiário;
- d. Por ocasião de desligamento do estagiário, entregar termo do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;
- e. Em caso de Rescisão do presente termo, informar imediatamente à Instituição de Ensino para as devidas providências;
- f. Manter, à disposição da fiscalização, documentos que comprovem a relação de estágio;
- g. Garantir que as atividades de estágio iniciarão somente após a celebração deste termo, devidamente assinado pelas partes envolvidas;
- h. Indicar funcionário de seu quadro de pessoal com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientá-lo e supervisioná-lo no desenvolvimento das atividades de estágio;
- i. Requerer, sempre que julgar necessário, documentos que comprovem a regularidade escolar, condição determinante para a realização do estágio.

CLÁUSULA 7ª - Cabe ao ESTAGIÁRIO:

- a. Cumprir a programação estabelecida para seu ESTÁGIO;
- b. Obedecer às normas internas da EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE;
- c. Manter confidencial e não divulgar a quaisquer terceiros as Informações Confidenciais, sem a prévia autorização por escrito da EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE;
- d. Apresentar os documentos comprobatórios da regularidade da sua situação escolar, sempre que solicitado pelas partes;
- e. Atualizar dados cadastrais e escolares junto à CONCEDENTE;
- f. Informar, qualquer alteração na sua situação escolar, tais como o abandono, a transferência do curso, trancamento da matrícula e alterações cadastrais gerais;
- g. Encaminhar, à INSTITUIÇÃO DE ENSINO e à EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE, uma via do presente termo assinado por todas as partes;
- h. Comprometer-se a preencher, relatório de atividades, com periodicidade mínima de seis meses ou quando solicitado.

CLÁUSULA 8ª – O presente instrumento e o Plano de Atividades de Estágio serão alterados ou prorrogados através de TERMOS ADITIVOS.

E por estarem de inteiro e comum acordo com as condições e diretrizes do TERMO DE CONVÊNIO, do decorrente TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO e do PLANO DE ATIVIDADES as partes assinam em 3 (três) vias de igual teor.

**EMPRESA/INSTITUIÇÃO
CONCEDENTE**

(carimbo e assinatura)

**INSTITUIÇÃO DE ENSINO/Coordenação
do Curso**

(carimbo e assinatura)

ESTAGIÁRIO

**PROFESSOR ORIENTADOR DE
ESTÁGIO**

REPRESENTANTE LEGAL

(estudante menor)

RG:

**ANEXO IV - TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO CURRICULAR NÃO
OBRIGATÓRIO (CONCEDENTE EXTERNO)**

**(CONCEDENTE EXTERNO)
TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO
ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO
(INSTRUMENTO JURÍDICO QUE TRATA A LEI 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE
2008)**

Em ____ de _____ de ____, na cidade _____ neste ato, as partes a seguir nomeadas:

EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE

Razão Social:

Endereço:

Bairro:

Cidade:

UF:

CEP:

CNPJ:

Representada por:

Cargo:

Supervisor(a) do Estágio:

Cargo/setor:

INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Razão Social: Fundação Universidade Federal de Mato Grosso

Neste ato representada por: Reitor/a

CNPJ: 33.004.540/0001-00

Endereço: Av. Fernando Corrêa da Costa nº 2367. Cidade Universitária “Gabriel Novis Neves”

Bairro: Boa esperança

Cidade: Cuiabá

UF: MT

CEP: 78060-900

Instituto/Faculdade:

Coord. Estágios/Responsável:

ESTUDANTE/ESTAGIÁRIO

Nome:

Endereço:

Bairro:

Cidade:

UF:

CEP:

Fone:

e-mail:

Regularmente Matriculado: sim () não () Curso:

Semestre/ano do Curso:

RGA/Matrícula:

CPF

RG:

Data Nascimento: ___/___/___

Celebram entre si este TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, convencionando as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA 1ª - Este termo tem por objetivo formalizar e particularizar a relação jurídica especial existente entre o ESTAGIÁRIO, EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE e INSTITUIÇÃO DE ENSINO, caracterizando a não vinculação empregatícia.

CLÁUSULA 2ª - O estágio curricular **NÃO OBRIGATÓRIO** dos acadêmicos atende ao Projeto Pedagógico do curso, conforme seu regulamento nos termos da Lei n.º 11.788/08.

CLÁUSULA 3ª - Ficam compromissadas entre as partes as seguintes condições básicas para a realização do estágio:

- a. Vigência de: ___/___/___ até ___/___/___;
- b. Horário de estágio: das ___:___ as ___:___ e das ___:___ as ___:___;
- c. Carga Horária semanal: _____;
- d. Bolsa-Auxílio: R\$ _____,
- e. O **PLANO DE ATIVIDADES** a ser desenvolvido pelo ESTAGIÁRIO, em caráter subsidiário e complementar com o Convênio Básico da Profissão ao qual o curso refere constitui-se de:

Coordenador(a) de Ensino do Curso: _____

CLÁUSULA 4ª – Cabe à INSTITUIÇÃO DE ENSINO:
A COORDENAÇÃO DO CURSO:

- a. Aprovar, acompanhar e avaliar o estágio, visando à complementação do ensino e da aprendizagem, conforme proposta pedagógica do curso;
- b. Indicar professor orientador, na área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;
- c. Avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;
- d. Avaliar e aprovar Plano de Atividades, conforme competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular;
- e. Informar à CONCEDENTE do estágio as datas das avaliações acadêmicas, no início do seu período letivo;
- f. Disponibilizar cópia do termo de compromisso ao aluno;

CLÁUSULA 5ª - Cabe à EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE:

- a. Oferecer ao ESTAGIÁRIO, instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional, cultural e compatíveis com o respectivo curso de formação;

- b. Garantir ao ESTAGIÁRIO cobertura do Seguro Contra Acidentes Pessoais, na vigência do presente Termo, pela APÓLICE nº – (nome da empresa de seguro), no caso de estágio não-obrigatório;
- c. Concessão de auxílio transporte e recesso remunerado, no caso de estágio não-obrigatório nos termos dos artigos 12 e 13 da Lei 11.788/2008;
- d. Nos períodos de avaliação acadêmica, informados previamente pelo ESTAGIÁRIO ou INSTITUIÇÃO DE ENSINO, reduzir a jornada de estágio para garantir o bom desempenho do estudante;
- e. Proporcionar à Instituição de Ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório individual de atividades, devidamente assinado pelo Supervisor de estágio, com vista obrigatória do estagiário;
- f. Por ocasião de desligamento do estagiário, entregar termo do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;
- g. Em caso de Rescisão do presente termo, informar imediatamente à instituição de ensino para as devidas providências;
- h. Manter, à disposição da fiscalização, documentos que comprovem a relação de estágio;
- i. Garantir que as atividades de estágio iniciarão somente após a celebração deste termo, devidamente assinado pelas partes envolvidas;
- j. Indicar funcionário de seu quadro de pessoal com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientá-lo e supervisioná-lo no desenvolvimento das atividades de estágio;
- k. Requerer, sempre que julgar necessário, documentos que comprovem a regularidade escolar, condição determinante para a realização do estágio.

CLÁUSULA 6ª - Cabe ao ESTAGIÁRIO:

- a. Cumprir a programação estabelecida para seu ESTÁGIO;
- b. Obedecer às normas internas da EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE;
- c. Manter confidencial e não divulgar a quaisquer terceiros as Informações Confidenciais, sem a prévia autorização por escrito da EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE;
- d. Apresentar os documentos comprobatórios da regularidade da sua situação escolar, sempre que solicitado pelas partes;
- e. Atualizar dados cadastrais e escolares junto à CONCEDENTE;
- f. Informar, qualquer alteração na sua situação escolar, tais como o abandono, a transferência do curso, trancamento da matrícula e alterações cadastrais gerais;
- g. Encaminhar, à INSTITUIÇÃO DE ENSINO e à EMPRESA/INSTITUIÇÃO CONCEDENTE, uma via do presente termo assinado por todas as partes;
- h. Comprometer-se a preencher, relatório de atividades, com periodicidade mínima de seis meses ou quando solicitado;

CLÁUSULA 7ª – O presente instrumento e o Plano de Atividades de Estágio serão alterados ou prorrogados através de TERMOS ADITIVOS;

E por estarem de inteiro e comum acordo com as condições e diretrizes do TERMO DE CONVÊNIO, do decorrente TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO e do PLANO DE ATIVIDADES as partes assinam em 3 (três) vias de igual teor.

**EMPRESA/INSTITUIÇÃO
CONCEDENTE**

(carimbo e assinatura)

**INSTITUIÇÃO DE ENSINO/Coordenação
do Curso**

(carimbo e assinatura)

ESTAGIÁRIO

**PROFESSOR ORIENTADOR DE
ESTÁGIO**

REPRESENTANTE LEGAL

(estudante menor)

RG:

APÊNDICE C – Regulamento das atividades complementares

REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art.1º - O presente regulamento tem por finalidade definir as Atividades Complementares para o Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição – Resolução CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001.

Art. 2º - As Atividades Complementares referentes ao artigo 1º têm por finalidade propiciar ao estudante a aquisição de experiências diversificadas inerentes e indispensáveis ao seu futuro, buscando interação teoria-prática contemplando a especificidade do curso, a continuidade da respectiva formação acadêmica e o estímulo aos estudos de Pós- Graduação.

Art.3º - As atividades Complementares devem possibilitar o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do acadêmico, inclusive as adquiridas fora do ambiente acadêmico, abrangendo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, interdisciplinares de permanente contextualização e atualização, especialmente com o mundo do trabalho.

Art. 4º - As Atividades Complementares caracterizam-se como acadêmico-científico-culturais distribuídas entre atividades de ensino, atividades de pesquisa, de extensão e aprimoramento profissional, de representação e culturais.

Art. 5º - A carga horária de Atividades Complementares deverá ser de 32 horas e cumpridas durante o período de integralização do curso.

Parágrafo único- O aproveitamento de carga horária das Atividades Complementares se dará conforme o quadro de equivalência (Anexo I)

Art. 6º- As Atividades Complementares devem ser realizadas em horários distintos dos estabelecidos na grade horária do Curso de Nutrição.

Art. 7º - A avaliação das atividades realizadas pelos discentes será de responsabilidade do Líder de Atividades Complementares.

Art. 8º - O Líder de Atividades Complementares será um docente indicado pelo Colegiado de Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 9º - São atribuições do Líder de Atividades Complementares:

- I. Divulgar para os acadêmicos as Atividades Complementares promovidas pela UFMT e/ou outras Instituições;
- II. Propiciar ao acadêmico acesso às informações necessárias para o desenvolvimento de Atividades Complementares;
- III. Receber, avaliar, validar e computar a carga horária das Atividades Complementares realizadas pelos discentes;
- IV. Encaminhar, anualmente, o cômputo da carga horária cumprida pelo discente para homologação pelo Colegiado de Curso;
- V. Providenciar a confecção, manutenção e arquivamento da documentação pertinente às Atividades Complementares;
- VI. Fazer apresentação das Atividades Complementares na recepção dos calouros.
- VII. Solicitar à secretaria da FANUT que encaminhe no início de cada semestre o formulário para todos os alunos.
- VIII. Fazer a validação somente quando o discente cumprir o total de carga horária necessária.
- IX. Solicitar alterações neste regulamento, quando necessário;
- X. Cumprir e fazer cumprir esse regulamento.

Art. 10 - O acadêmico do Curso de Nutrição, devidamente matriculado, deverá:

- I. Cumprir a carga horária total das Atividades Complementares;
- II. Buscar orientações com o Líder para realização das Atividades Complementares;
- III. Protocolar o pedido de validação mediante apresentação de relatórios (Anexo II), declarações e/ou comprovações das Atividades Complementares realizadas por meio de protocolo junto a Secretaria da Coordenação de Curso, conforme calendário definido pelo Colegiado de Curso;
- IV. Solicitar a validação de suas atividades somente após cumprimento da carga horária total.

Parágrafo único - As Atividades Complementares apresentadas pelo acadêmico, conforme Anexo II, estarão sujeitas à análise e aprovação do Colegiado de Curso, que após homologação, encaminhará ao órgão competente da UFMT para registro no seu histórico escolar.

Art.11 - O Colegiado de Curso fixará o Calendário para o processo de análise de aproveitamento de Atividades Complementares.

Art. 12 - A homologação da carga horária de Atividades Complementares pelo Colegiado de Curso se dará mediante a análise de documentação encaminhada pelo Líder de Atividades Complementares, mediante análise do relatório técnico de Atividades Complementares com respectivos comprovantes, conforme Anexo III.

Parágrafo Primeiro – Os comprovantes das Atividades Complementares devem ser anexados juntos ao processo encaminhado. Na falta de certificados, o discente deverá apresentar Declaração conforme Anexo IV, em papel timbrado da Instituição ou órgão promotor, constando o nome do evento/atividade, o local e período de realização, a carga horária, o resumo das atividades, assinado pelo responsável pelo evento, com carimbo.

Art. 13 - O Quadro de Atividades Complementares (Quadro 1) poderá ser alterado a qualquer tempo, tendo como referência o Art. 2º deste regulamento, com aprovação do Colegiado de Curso.

Art. 14 - Os Acadêmicos que ingressarem no Curso de Graduação em Nutrição da UFMT, por meio de transferência ou aproveitamento de estudos ficam sujeitos ao cumprimento da carga horária de atividades complementares, podendo solicitar ao Colegiado de Curso o cômputo da carga horária atribuída pela Instituição de origem, observada os seguintes incisos:

I. As atividades complementares realizadas na instituição /curso de origem devem ser compatíveis com as estabelecidas neste regulamento;

II. A carga horária atribuída pela Instituição de Origem não poderá ser superior à conferida nesse regulamento.

Art. 15 - Os discentes amparados por leis específicas, ingressados no curso por convênios nacionais ou internacionais, bem como os portadores de afecções indicadas na legislação especial, têm obrigatoriedade da realização das Atividades Complementares disciplinadas nos termos legais.

Art. 16 – O não cumprimento da carga horária total pertinente às Atividades Complementares até o último período do Curso, implicará em impedimento de colação de grau.

DISPOSIÇÕES GERAIS.

Art. 17 - Situações e casos não mencionados nesse Regulamento deverão ser tratados considerando os encaminhamentos do Líder de Atividades Complementares ao Colegiado de Curso de Nutrição, com antecedência necessária para que não haja prejuízo na formação acadêmica.

Art. 18 - O presente regulamento entrará em vigor após aprovação do projeto pedagógico do curso

Anexo I

Quadro 1 - Atividades Complementares

Categoria	Atividade	Pontuação	Máximo de horas
ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	Mobilidade acadêmica Nacional.	4h/semestre	8 h
	Mobilidade acadêmica Internacional.	12h/semestre	24 h
	Participação em projetos de pesquisa, aprovado pela Pró-Reitoria de Pesquisa no campo de atuação da alimentação e nutrição. - Até 30 horas - Acima de 30 horas - Contínuos	4h/projeto 8h/semestre 12h/semestre	12 h
	Participação em projeto de extensão, devidamente registrados na Coordenação de Extensão, no campo de atuação da alimentação e nutrição - Até 30 horas - Acima de 30 horas - Contínuos	4h/projeto 8h/semestre 12h/semestre	12 h
	Participação em monitoria devidamente registrada na UFMT;	16h/semestre	16 h
	Participação no Programa de Iniciação Científica – VIC/PIBIC devidamente registrada na UFMT	16h/semestre	16 h
	Participação em projetos de pesquisa, aprovado pela Pró-Reitoria de Pesquisa fora do campo de atuação da alimentação e nutrição. - Até 30 h - Acima de 30 horas - Contínuos	3h/projeto 6h/semestre 9h/semestre	9 h
	Participação em projeto de extensão, devidamente registrados na Coordenação de Extensão, fora do campo de atuação da alimentação e nutrição - Até 30 horas - Acima de 30 horas - Contínuos	3h/projeto 6h/semestre 9h/semestre	9 h
	Artigos científicos publicados em revistas indexadas.	6h/artigo	12 h
	Artigos científicos publicados em revistas não indexadas.	3h/artigo	6 h
ATIVIDADES DE APERFEIÇOAMENTO	Participação em congressos, seminários, simpósios, jornadas, encontros, palestras e demais eventos no campo de atuação da Alimentação e Nutrição, - Até 4 horas. - Até 8 horas. - Mais de 8 horas.	2h/evento 3h/evento 5h/evento	10 h
	Apresentação de trabalho ou publicação em anais de congressos, seminários, simpósios, jornadas e encontros no campo de atuação da Alimentação e Nutrição. - Apresentação de Pôster - Comunicação oral - Publicação em anais (não cumulativo)	3h/trabalho 6h/trabalho 3h/trabalho	6 h 12 h 6 h
	Palestras apresentadas em atividades promovidos pela FANUT (ex: recepção de calouros)	2h/palestra	4 h
	Defesas assistidas nos cursos de Pós Graduação e Graduação, do campo de atuação da Alimentação e Nutrição	1h/defesa	3 h

	Cursos e minicursos presenciais ou à distância no campo de atuação da Alimentação e Nutrição (50% da carga horária)	Máximo 12h/atividade	24 h
CULTURA E ESPORTE	Atividades relativas ao aprimoramento cultural do aluno no âmbito das artes plásticas, cênicas, musicais ou esportivas.	2 h/semestre	4 h
	Participação em atividades de promoção e organização de eventos esportivos, culturais, recreativos e filantrópicos ligados ao CAN/FANUT. Ex diretoria da Associação Atlética Acadêmica Devora	4h/semestre	8 h
REPRESENTAÇÕES	Membro efetivo da Diretoria/Colegiado do Centro Acadêmico ou DCE (não cumulativo com promoção de eventos do CAN)	4h/semestre	16 h
	Membro efetivo titular de Colegiado de Curso, Conselho da Faculdade, Conselhos Superiores ou outra representação, relacionados ao Curso de Nutrição, por período mínimo de 06 meses.	4 h/semestre	16 h
	Membro suplente Colegiado de Curso, Conselho da Faculdade, Conselhos Superiores ou outra representação, relacionados ao Curso de Nutrição, por período mínimo de 06 meses.	2h/semestre	4 h
OUTRAS	Outras atividades aprovadas pela Coordenação de Atividades Complementares		

Anexo II

**FORMULÁRIO PARA SOLICITAÇÃO DE CADASTRO DE ATIVIDADES
COMPLEMENTARES**

Nome: _____ RGA: _____

Telefone(s): _____ E-mail: _____

ITEM	CATEGORIA ¹	ITEM ²	TÍTULO DA ATIVIDADE ³	CHR ⁴	CHA ⁵	PARECER ⁶
CARGA HORÁRIA TOTAL						

¹ Categoria da atividade: extensão, pesquisa, ensino, aperfeiçoamento entre outros, conforme quadro de pontuação de Atividades Complementares.

² Item relativo a categoria apresentada.

³ Título da atividade conforme consta na documentação comprobatória anexada.

⁴ Carga horária realizada na atividade, conforme documentação comprobatória.

⁵ Carga horária aproveitada, conforme contido no documento de descrição das atividade complementares, preenchido pelo

⁶ Parecer favorável (F) ou desfavorável(D), emitido pelo professor responsável pelas atividades complementares.

Resumo das Atividades: Descrever de forma sucinta o que agregou de valor na sua formação pessoal e acadêmica com a realização dessas Atividades Complementares (comentário resumido de 15 a 20 linhas).

Cuiabá: ____/____/____

Assinatura do discente: _____

Parecer do Coordenador de Atividades Complementares:

Assinatura do Coordenador: _____ Cuiabá/MT, ____/____/____

Parecer do Colegiado de Curso:

Cuiabá/MT ____/____/____

Assinatura do Presidente do Colegiado de Curso: _____

Anexo III

RELATÓRIO TÉCNICO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Identificação do aluno

Nome: _____

Curso: _____

Turno: _____

Período: _____

E-mail: _____ Telefone _____

I-Denominação da atividade:

II – Categoria da atividade

 Ensino, Pesquisa e Extensão Aperfeiçoamento Cultura e Esporte Representações Outras

III -Resumo crítico do evento (Descrever, de maneira concisa e seletiva ,as principais ideias/informações do evento. Elabore uma breve análise a partir de sua compreensão pessoal)

Palavras Chave:

IV – Discussão

O Contexto da atividade e sua importância para o enriquecimento do seu currículo pessoal

Data __/__/__

Assinatura do Aluno(a): _____

Parecer da Coordenação de Curso ou Professor Coordenador das Atividades Complementares:

Parecer do Colegiado de Curso

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO

(Atividade complementar)

Aluno: _____

Matrícula: _____

Turma: _____

Atividade Complementar: _____

Local da Atividade: _____

Data: __/__/__ Início: __/__/__ Término: __/__/__

Tempo Total: __h__min

Resumo da Atividade

Assinatura e carimbo do responsável pela instituição.

Telefone para contato: (____) ____-____

E-mail da instituição: _____

Anexar comprovante.

APÊNDICE D – Regulamento do trabalho de conclusão de curso

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO FACULDADE DE NUTRIÇÃO CURSO DE NUTRIÇÃO REGULAMENTO DO TRABALHO DE GRADUAÇÃO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. O Trabalho de Graduação (TG) do Curso de Graduação em Nutrição é componente curricular obrigatório, com carga horária de 64 horas, distribuídos em TG I (7º semestre - 32 h) e TG II (8º semestre - 32 h) e será ofertado pelo Departamento de Alimentos e Nutrição.

O TG I corresponde ao planejamento e redação do projeto, com a apresentação oral do projeto de pesquisa, submissão ao comitê de ética em pesquisa responsável, se necessário, e início da coleta de dados/trabalho de campo, se oportuno; o TG II corresponde à execução do projeto e a conclusão do trabalho, com apresentação final para banca examinadora.

§ 2º. Por se tratar de um componente curricular, cada subturma terá no mínimo 10 discentes. O docente receberá a carga horária proporcional ao número de discentes orientados.

Art. 2º. O TG será proposto e desenvolvido de modo a referendar, aprofundar, enriquecer, recriar e avançar as formações científicas e acadêmicas que estão representadas no currículo do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 3º. O Trabalho de Graduação deve ter um caráter técnico-científico, podendo ser estudos de revisão, estudos de caso, análise de dados secundários e/ou pesquisa de campo, versando sobre um tema acadêmico e profissionalmente relevante, em qualquer área de atuação da Nutrição, podendo ser desenvolvido de forma individual ou em dupla.

§ 1º. O TG poderá ser desenvolvido em dupla desde que tenha o aceite do professor orientador.

§ 2º. As áreas de atuação da Nutrição, a que se refere o caput do artigo, serão agrupadas, para efeito de TG, em linhas de investigação pelo colegiado de curso, sendo:

a. Nutrição em Alimentação Coletiva;

- b. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão;
- c. Nutrição Clínica e Experimental;
- d. Nutrição em Esportes e Exercício Físico;
- e. Nutrição em Saúde Coletiva;
- f. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

Art. 4º. O planejamento e execução do TG serão norteados pelo professor orientador.

Art. 5º. O Trabalho de Graduação final, caracterizado no TG II, deverá ser apresentado a uma banca examinadora.

Art. 6º. O Trabalho de Graduação final (TG II) deverá ser apresentado sob a forma de monografia, sendo que a seção de resultados poderá ser apresentada no formato de artigo científico ou produção técnica (protocolo de intervenção, manual, livro, entre outros).

Parágrafo único: O formato padrão do TG deverá, obrigatoriamente, conter as informações como seguem:

a) Elementos pré-textuais:

1. Primeira folha dando visibilidade à universidade, à faculdade, ao curso, ao autor(a), título do trabalho de graduação, local e data;
2. Página de rosto dando visibilidade: nome do autor; título do trabalho; nome do professor orientador e co-orientador, quando houver; local (cidade) e ao ano de conclusão. Também deverá ser incluída, na parte inferior da página, a informação de que o arquivo digital corresponde à versão final do TG do discente (nome) e orientado pelo(a) (nome do professor orientador).
3. Ficha catalográfica.
 - 3.1 A elaboração da ficha catalográfica deverá ser solicitada pelo aluno exclusivamente por meio do formulário eletrônico disponível na página da Biblioteca Central da UFMT.
4. Folha de aprovação, dando visibilidade à Comissão Examinadora (Anexo A).
5. Dedicatória (opcional);
6. Agradecimentos (obrigatório, quando se tratar de projetos que receberam bolsa e/ou auxílio financeiro, parcial ou integral, de agência(s) de fomento, que deverão ter seus nomes indicados por extenso e a indicação do(s) respectivo(s) número(s) do(s) processo(s),

observando as expressões indicadas pelas agências em seus documentos oficiais (resolução, portaria, termo de compromisso, etc.);

7. Resumo (redigido obrigatoriamente em português, máximo de 300 palavras);

Palavras-chave: 3 a 5

8. Abstract (resumo traduzido para o inglês);

9. Lista de ilustrações (opcional);

10. Lista de abreviaturas e siglas (opcional);

11. Lista de símbolos (opcional);

12. Sumário.

b) Elementos textuais: Corpo do Trabalho de Graduação dividido em tópicos estruturados, segundo as necessidades da área de atuação:

1. Introdução/revisão de literatura (apresentação do tema, antecedentes e tendências da problemática e importância do projeto)

2. Objetivos (geral e específicos, quando houver)

3. Material e métodos (com base nos referenciais teóricos de literatura especializada, dos dados coletados e dos procedimentos adequados ao objetivo e à pesquisa escolhida)

4. Resultados e discussão (apresentação dos resultados e discussão, quando apresentado no formato tradicional, ou do artigo ou produção técnica, quando apresentado no formato alternativo)

5. Conclusão (para o formato tradicional) ou considerações finais (para o formato alternativo)

c). Elementos pós-textuais:

1. Referências (de acordo com as normas ABNT);

2. Apêndices;

3. Anexos.

CAPÍTULO II

DOS OBJETIVOS E FINALIDADES DO TRABALHO DE GRADUAÇÃO

Art. 7º. O Trabalho de Graduação tem por objetivo geral propiciar aos discentes do curso

de graduação em Nutrição a aplicação do método científico como parte da formação profissional, estimulando a produção científica e o aprimoramento de sua capacidade de interpretação e crítica.

Art. 8º. São objetivos específicos do Trabalho de Graduação:

- I. Proporcionar ao aluno, por meio de orientação teórico-metodológica, a oportunidade de desenvolver um trabalho de natureza acadêmico profissional, que permita articulação entre conhecimentos da Ciência da Alimentação e Nutrição adquiridos na sequência curricular, e o encaminhamento de soluções para temas e questões relevantes à profissão, tanto acadêmicas como sociais;
- II. Aprimorar o processo de formação dos discentes contribuindo para o desenvolvimento de competências pessoais e para a formação permanente.
- III. Desenvolver habilidades para elaborar e executar projetos e programas em Alimentação e Nutrição;
- IV. Estimular a produção técnico-científica e a capacidade de interpretação crítica na área da Ciência da Alimentação e Nutrição.

Art. 9º. São finalidades desse componente curricular:

- I. Contribuir para a formação do profissional reflexivo e que possa pautar a sua atuação a partir de uma abordagem que considere a alimentação e a nutrição dentro de uma visão integral do indivíduo, utilizando como instrumento as competências desenvolvidas e adquiridas durante a sua formação acadêmica.
- II. Atender às Diretrizes Curriculares Nacionais estabelecidas para o Curso de Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001).

CAPÍTULO III

DA LIDERANÇA DO TRABALHO DE GRADUAÇÃO

Art. 10. A coordenação do Trabalho de Graduação será realizada por um docente em efetivo exercício no curso de Nutrição, lotado no Departamento de Alimentos e Nutrição.

Art. 11. Compete ao Líder de Trabalho de Graduação:

- I. Estabelecer o cronograma de atividades dos TG a cada semestre;
- II. Acompanhar, com os professores orientadores, a condução das atividades relacionadas

- ao TG;
- II. Programar, com a colaboração dos professores orientadores, a apresentação pública dos TGs I e II, que deverão ser apresentados conforme as disposições gerais;
 - III. Receber dos professores orientadores a lista de nomes indicados para composição das bancas examinadoras e as seguintes informações: título do trabalho, datas, horários e locais de apresentação para avaliação final do TG II;
 - IV. Publicar e convidar a comunidade para as apresentações do TG II;
 - V. Solicitar a secretaria do curso de nutrição a divulgação das defesas na página do curso.

CAPÍTULO IV

DO PROFESSOR ORIENTADOR

Art. 12. O Trabalho de Graduação deve ser desenvolvido sob a orientação de professores de departamentos ofertantes de disciplinas que integram o curso de graduação em Nutrição.

Art. 13. O discente poderá contar com um co-orientador, desde que devidamente justificado e aprovado pelo Colegiado de Curso de Nutrição.

§ 1º. O co-orientador deverá ter formação mínima de graduação e experiência na área de conhecimento abordada no TG.

§ 2º. A indicação do co-orientador deverá ser feita pelo professor orientador, com a ciência do discente e homologada pelo Colegiado de Curso, mediante justificativa circunstanciada.

§ 3º. A co-orientação não prevê carga horária docente de ensino.

Art. 14. A Coordenação de Curso deverá encaminhar, à Liderança de TG, o número de discentes matriculados no TG I.

Art. 15. A Coordenação de Curso solicitará a Chefia de Departamento o número de professores necessário à atender a demanda de alunos.

Art. 16. Compete ao professor orientador na disciplina:

- I. Conhecer e respeitar as determinações deste regulamento;
- II. Assessorar o aluno na proposição do TG em conformidade com as normas deste Regulamento;
- III. Orientar e acompanhar as atividades do discente durante o período de realização do TG;

- IV. Orientar o discente quanto às normas éticas, em especial na pesquisa envolvendo seres humanos e animais de laboratório e no encaminhamento dos projetos desse tipo aos seus respectivos comitês de ética em pesquisa;
- V. Manter contato periódico com o Líder de TG, comunicando fatos relacionados ao desenvolvimento do trabalho;
- VI. Participar ativamente do processo de ensino/aprendizagem do discente, responsabilizando-se pelas orientações e avaliações;
- VII. Participar das reuniões promovidas pelo Coordenador de Curso e pelo Líder de TG;
- VIII. Participar direta ou indiretamente na organização da apresentação oral do TG I e da banca do TG II;
- IX. Avaliar o trabalho de discentes, participando da apresentação oral do TG I e integrando a banca examinadora do TG II, na condição de presidente da banca, com mais dois membros, que podem ser professores, técnicos do ensino superior, profissionais de saúde, ou discentes de programas de pós-graduação, utilizando o instrumento de avaliação constante nos Anexo II (TG I) e C (TG II);
- X. Indicar os membros para integrar bancas examinadoras e as respectivas datas, horários e locais de apresentação e enviar estas informações ao Líder de TG no prazo estabelecido no cronograma;
- XI. Providenciar reserva do local de defesa do TG II e dos equipamentos necessários para a apresentação;
- XII. Receber do discente a versão final do TG em formato PDF, bem como os documentos necessários para submissão do trabalho final, on-line, para a Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD) da UFMT, com cópia para a secretaria do curso de Nutrição (Resolução CONSEPE 138/2021).

Art. 17. A responsabilidade pela elaboração do Trabalho de Graduação é integralmente do aluno, o que não exime o professor orientador de desempenhar adequadamente, as atribuições decorrentes de sua atividade de orientação, observadas as normas definidas neste Regulamento.

CAPÍTULO V

DO ORIENTANDO

Art. 18. É considerado orientando o discente regularmente matriculado nas disciplinas Trabalho de Graduação I e II do curso de Graduação em Nutrição.

Art. 19. Compete ao orientando:

- I. Definir, junto ao professor orientador, o tema do TG em conformidade com a linha de pesquisa que o professor orientador atua;
- II. Conhecer e respeitar as determinações deste regulamento;
- III. Apresentar ao professor orientador o projeto e todo o material de acompanhamento, além do trabalho final nos prazos estabelecidos;
- IV. Comunicar ao professor orientador situações que ocorram durante o processo de TG e que necessitem de sua interferência para salvaguardar a qualidade do processo de ensino/aprendizagem;
- V. Cumprir com o cronograma estabelecido pelo professor orientador;
- VI. Desenvolver as atividades de TG observando procedimentos éticos e morais;
- VII. Observar as normas éticas vigentes, em especial nas pesquisas envolvendo seres humanos ou animais de laboratório, cujos projetos devem ser encaminhados para avaliação pelo respectivo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP);
- VIII. Participar das reuniões e das orientações com o professor orientador de TG no dia e horário previamente definidos;
- IX. Entregar aos membros da banca examinadora do TG II o trabalho final impresso ou digital, para avaliação no prazo de 15 (quinze) dias antes da data de apresentação final;
- X. Submeter-se aos processos de avaliação estabelecidos neste Regulamento;
- XI. Efetuar as correções sugeridas pela Banca Examinadora contendo a versão final do TG, conforme ata de defesa, e os documentos necessários para submissão do trabalho final, on-line, para a Biblioteca Digital de Trabalhos de Curso e Monografias de Especialização da UFMT, nos prazos estabelecidos (Resolução CONSEPE 138/2021).

CAPÍTULO VI

DA APRESENTAÇÃO DO TRABALHO DE GRADUAÇÃO

Art. 20. A organização da apresentação oral dos projetos de pesquisa (TG I) ficará sob a responsabilidade do Líder de Trabalho de Graduação, que apresentará ao Colegiado de Curso o cronograma das atividades, que deverão estar de acordo com o calendário acadêmico.

Art. 21. A organização das apresentações dos trabalhos a serem defendidos em TG II será de responsabilidade dos professores orientadores, que deverão informar ao Líder de Trabalho de Graduação para divulgação prévia.

Art. 22. O TG, depois de concluído e tendo obtido consentimento do professor orientador, deverá ser entregue, aos membros da banca examinadora com, no mínimo, 15 dias de antecedência da data prevista para defesa, para sua avaliação e posterior encaminhamento para avaliação final, em sessão pública, perante uma banca examinadora.

Art. 23. O TG final poderá ser entregue impresso ou digital, aos membros da Banca Examinadora, para apreciação e posterior avaliação, de acordo com o instrumento de avaliação constante no Anexo III .

Art. 24. A banca examinadora será constituída por:

1. Professor orientador(a), presidindo os trabalhos;
2. Dois membros, com formação mínima de graduação, indicado pelo professor orientador, com experiência na área de conhecimento do TG;
3. Um suplente indicado pelo professor orientador.

Art. 25. O Líder de TG divulgará, por meio de convite e na página do curso de Nutrição, o cronograma de apresentação dos TG, com ampla divulgação e antecedência mínima de sete dias, em que constará, para cada TG:

- I. Nome(s) do(s) discente(s)
- II. Título do TG
- III. Composição da banca examinadora
- IV. Local, data e horário da defesa

Art. 26. O Trabalho de Graduação deverá ser apresentado em duas etapas; durante a disciplina TG I, sob a forma de apresentação oral, com duração de 10 a 15 minutos (Apêndice B), e ao final da disciplina TG II, perante a banca examinadora, com duração de 25 a 35 minutos Anexo III .

§ 1º. As apresentações de TG I e II se darão em sessão pública, proporcionando a oportunidade de participação de discentes matriculados em outros períodos acadêmicos e demais interessados.

§ 2º. Os 25 a 35 minutos de defesa do TG II serão destinados à apresentação sem interrupções, sendo a arguição e questionamentos, após esse prazo, restritos aos membros da banca.

Art. 27. As solicitações de alterações nas datas já estabelecidas no calendário de defesa somente ocorrerão por motivos justificados, mediante requerimento formal no prazo de 48 (quarenta e oito) horas anteriores à apresentação, após parecer favorável do Líder do TG.

Art. 28. A atribuição de notas do TG II dar-se-á após o encerramento da etapa de arguição, obedecendo aos sistemas de notas individuais por examinador, levando em consideração o texto escrito, a exposição oral e a defesa na arguição pela banca examinadora, utilizando o instrumento de avaliação constante no Anexo III.

§ 1º. Caso haja alteração no instrumento de avaliação, o mesmo só entrará em vigor, após aprovação no colegiado de curso.

§ 2º. A avaliação da defesa, deverá ser registrada na ata de defesa de trabalho de graduação assinada por todos os membros da banca examinadora.

§ 3º. A ata de defesa, bem como a folha de aprovação deverão ser preenchidas e assinadas eletronicamente via protocolo virtual (SEI), de acordo com os modelos em anexo (Anexos I e IV).

CAPÍTULO VII

DO ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO TG

Art. 29. A avaliação do discente ocorrerá de forma individual, contínua, permanente e progressiva durante todos os semestres de realização do TG.

Art. 30. Para o componente curricular TG I, somente o professor orientador avaliará o discente, atribuindo nota de 0 (zero) a 10 (dez), conforme critérios definidos no Anexo II , e apresentação oral do projeto de pesquisa sendo essa a nota final da disciplina.

Art. 31. Para o componente curricular TG II, o professor orientador realizará a avaliação do desenvolvimento do projeto de pesquisa conforme o item 1 do Anexo III , nota 1. O professor orientador e a banca examinadora atribuirão nota de 0 (zero) a 10 (dez), conforme

os critérios definidos no Anexo III sendo a média dessas avaliações considerada a nota 2. Adicionalmente, o professor orientador atribuirá nota de 0 (zero) a 10 (dez) para o desempenho do discente, conforme os critérios definidos no Anexo III, sendo essa a nota 3. A nota final para o TG II será dada pela média ponderada das notas 1, 2 e 3.

Art. 32. Para aprovação nos componentes curriculares TG I e II, o discente deverá ter frequência mínima de 75 % (setenta e cinco por cento) nas orientações individuais e nota mínima 7,0 (sete) numa escala de 0 (zero) a 10 (dez).

Parágrafo Único. Os discentes com frequência regular, cuja nota final esteja entre 5,0 (cinco) e 6,9 (seis vírgula nove), terão oportunidade de reapresentação (oral e escrito) em sessão pública, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, no TG I e TG II.

Art. 33. A nota final do TG I ou II somente será registrada no sistema, pelo professor orientador, depois de cumpridas as exigências para cada TG, com as devidas correções.

§ 1º. No caso do discente não participar da apresentação oral do projeto de pesquisa (TG I), sem motivo justificado na forma da legislação em vigor, terá nota zero.

§ 2º. O discente que não entregar o TG II ou não se apresentar para realizar sua defesa oral, sem motivo justificado na forma da legislação em vigor, terá nota zero.

Parágrafo único. Se reprovado, o líder de TG reunirá com as partes envolvidas para discutir a retomada dos trabalhos ou a troca de professor orientador.

CAPÍTULO VIII

DA ENTREGA FINAL DO TG II

Art. 34. Após efetuar as correções sugeridas pela banca examinadora, o discente deverá entregar, ao orientador, arquivo único digital no formato PDF, conforme estabelecido pela Biblioteca, com o trabalho final, contendo a folha de aprovação assinada via SEI e a ficha catalográfica (Resolução CONSEPE 138/2021).

Art. 35. A entrega da versão definitiva do TG é requisito para aprovação e deve ser efetuada no prazo máximo estabelecido pela ata de defesa após a apresentação do mesmo e anterior a finalização do semestre, conforme calendário acadêmico.

Art. 36. Os materiais que necessitem de restrição temporária de publicação do conteúdo deverão seguir as instruções contidas no Capítulo III da Resolução CONSEPE 51/2014.

Art. 37. Será avaliado o percentual de plágio do trabalho escrito, por meio de software

específico. Caso o percentual de plágio seja maior que 3%, o discente terá sete dias para reescrever o trabalho e entregá-lo novamente para o orientador. Se o trabalho não for entregue ou o percentual de plágio ainda estiver maior que 3% o discente receberá nota zero.

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 36. Quando o TG envolver instituição externa à UFMT, deverá ser firmado termo de compromisso próprio, definindo as atribuições, direitos e deveres das partes envolvidas, inclusive a autorização da divulgação do nome da instituição na publicação do trabalho.

Art. 37. Poderão ser disponibilizados meios alternativos para acompanhamento e avaliação do discente que desenvolve o TG fora da localidade onde o discente estiver matriculado, a critério do Líder do TG, do professor orientador e do Colegiado de Curso.

Art. 38. Compete ao Colegiado de Curso de Nutrição analisar os recursos das avaliações finais.

Art. 39. O Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição poderá estabelecer normas operacionais complementares para as atividades de TG e alterar este Regulamento.

Art.40. Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos primeiramente pelo Líder de TG e, na sequência, pelo Coordenador do Curso.

Art. 41. O Colegiado de Curso poderá, em havendo interesse fundamentado concernente ao certame, revisar os critérios de quebra ou dispensa de requisito no âmbito do curso de graduação em Nutrição.

Art. 42. Este regulamento entra em vigor com homologação do projeto pedagógico do curso

ANEXO I - Modelo para Folha de Aprovação

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

FOLHA DE APROVAÇÃO

Título: colocar o título do trabalho

Discente(s): _____
_____ (quando realizado em dupla)

Trabalho de Graduação defendido e aprovado em ___ de _____ de _____.

COMPOSIÇÃO DA BANCA EXAMINADORA

1. Docente _____ **(Presidente da Banca / Orientador(a))**

Instituição: _____

2. Docente _____ **(Examinador(a) 1)**

Instituição: _____

3. Docente _____ **(Examinador(a) 2)**

Instituição: _____

Cuiabá, MT, ___ / ___ / _____.

ANEXO II - Critérios de avaliação de Trabalho de Graduação I**Avaliador:** Professor orientador

Atenção: A avaliação do (a) discente será expressa pela média ponderada dos conceitos atribuídos a cada item 1 e 2, utilizando escala de 0 (zero) a 10 (dez) para cada aspecto avaliado

1. AVALIAÇÃO DO PROJETO DE PESQUISA E APRESENTAÇÃO ORAL NO SEMINÁRIO

Nome do(a) discente: _____

Título do projeto: _____

A. Avaliação do projeto escrito

ASPECTOS AVALIADOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA	NOTA
Estrutura, formatação e estética do trabalho.	0,5	
Linguagem e redação do texto	2,0	
Introdução: contextualização do tema	1,5	
Objetivos: pertinência em relação ao tema	0,5	
Revisão de literatura	2,0	
Descrição e adequação do método	2,0	
Referências Bibliográficas: pertinência das referências utilizadas, atualização e adequação das normas ABNT	1,0	
Cronograma de atividades e orçamento	0,5	
TOTAL	10,0	

B. Apresentação oral do projeto (seminário)

ASPECTOS AVALIADOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA	NOTA
Clareza da apresentação	1,5	
Uso de linguagem adequada	1,5	
Domínio do conteúdo	4,0	
Capacidade de síntese	2,0	
Adequação do uso de recursos audiovisuais	1,0	
TOTAL	10,0	

2. AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO DISCENTE - PESO 01

Atribua nota de 0 (zero) a 10 (dez) para cada item (A a F) e estime a média para o item 2.

- A. (____) **Interesse:** Busca de dados/informações e fundamentação para o desenvolvimento do TG.
- B. (____) **Assiduidade:** Comparecimento às reuniões de orientação e atividades programadas.
- C. (____) **Planejamento:** Cumprimento do cronograma de atividades e de prazos.
- D. (____) **Criatividade:** Contribuições de ideias e sugestões para inovação e/ou implementação.
- E. (____) **Conhecimento:** Domínio do conteúdo apresentado.
- F. (____) **Ética:** Conduta em relação aos padrões e costumes.

NOTA:

Nota 1 = Média do item 1 (A e B): peso 5 = _____

Nota 2 = Média do item 2 (A a F): ___ x peso 1 = ____

MÉDIA FINAL = (Nota 1 + Nota 2) / 6 =

COMENTÁRIOS/OBSERVAÇÕES:

Cuiabá, _____ de _____ de _____

Professor (a) Orientador (a):

ANEXO III - Critérios de avaliação de Trabalho de Graduação II

Atenção: A avaliação do (a) discente será expressa pela média ponderada dos conceitos atribuídos a cada item de 1, 2 e 3, utilizando escala de 0 (zero) a 10 (dez) para cada aspecto avaliado.

AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE GRADUAÇÃO II

Nome do(a) discente: _____

Título do projeto: _____

**1. DESENVOLVIMENTO DO PROJETO DE PESQUISA: ASPECTOS
AVALIADOS**

Avaliador: Professor orientador

AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROJETO

ASPECTOS AVALIADOS	PONTUAÇÃO O MÁXIMA	NOTA
Cronograma – cumprimento das atividades previstas no Projeto de Pesquisa (descrever como está o andamento do cronograma. Incluir modificações do projeto original com as respectivas justificativas)	1,5	
Coleta de dados – utilização adequada dos instrumentos de pesquisa	1,5	
Método – descrição e adequação do método	2,5	
Tabulação e análise dos dados – padronização e codificação das respostas obtidas por meio dos instrumentos de coleta de dados	1,0	
Resultados e discussão dos dados	2,5	
Referências bibliográficas – pertinência das referências utilizadas e atualização	0,5	
Aplicação das normas da ABNT	0,5	
TOTAL	10,0	

2. TRABALHO DE GRADUAÇÃO

Avaliador: Professor orientador e banca examinadora

A. PARTE ESCRITA

ASPECTOS AVALIADOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA	NOTA
Estrutura, formatação (incluindo a aplicação das normas da ABNT) e estética do trabalho	0,5	
Linguagem e redação do texto	1,0	
Introdução – contextualização do tema	1,0	
Objetivos – pertinência em relação ao tema	0,5	
Revisão de literatura – fundamentação teórica	1,0	
Método – descrição e adequação do método	2,0	
Resultados e discussão	2,5	
Conclusão – responde aos objetivos	1,0	
Referências bibliográficas – pertinência das referências utilizadas e atualização	0,5	
TOTAL	10,0	

B. APRESENTAÇÃO ORAL

ASPECTOS AVALIADOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA	NOTA
Clareza da apresentação	1,5	
Uso de linguagem adequada	1,5	
Domínio do conteúdo (incluindo as respostas à arguição)	4,0	
Capacidade de síntese	2,0	
Adequação do uso de recursos audiovisuais	1,0	
TOTAL	10,0	

3. AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO DISCENTE

Avaliador: Professor orientador

Atribua nota de 0 (zero) a 10 (dez) para cada item (A a F) e estima média para o item 2.

- A. (____) **Interesse:** Busca de dados/informações e fundamentação para o desenvolvimento do TG.
- B. (____) **Assiduidade:** Comparecimento às reuniões de orientação e atividades programadas.
- C. (____) **Planejamento:** Cumprimento do cronograma de atividades e de prazos.
- D. (____) **Criatividade:** Contribuições de ideias e sugestões para inovação e/ou implementação.
- E. (____) **Conhecimento:** Domínio do conteúdo apresentado.
- F. (____) **Ética:** Conduta em relação aos padrões e costumes.

Nota 1 = _____

Nota 2 = $(A + B)/2 =$ _____ (média das notas da banca)

Nota 3 = _____

MÉDIA FINAL = $(\text{Nota 1} + \text{Nota 2} + \text{Nota 3}) / 3 =$ _____

COMENTÁRIOS/OBSERVAÇÕES: _____

Cuiabá, _____ de _____ de _____.

Professor (a) Orientador (a):

ANEXO IV - Modelo para Ata de defesa**ATA DE DEFESA PÚBLICA DE TRABALHO DE GRADUAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Aos ___ dias do mês de _____ de _____, às __:__ horas, reuniu-se, (*colocar o local*), a Banca Examinadora, constituída pelos membros _____ (Orientador(a)), _____ (Examinador(a) 1) e _____ (Examinador (a) 2) para proceder a avaliação do Trabalho de Graduação do(a) discente _____ (RGA:___) (quando necessário adicionar as informações para o(a) segundo(a) discente), intitulado “_____” como requisito curricular indispensável para a integralização do Curso de Bacharelado em Nutrição. Após a exposição oral, o(a) discente foi arguido(a) pelos componentes da banca. Em reunião reservada, os membros da Banca Examinadora decidiram, “_____”, com a média _____. O(A) discente compromete-se a integrar as modificações solicitadas pela banca examinadora até o dia __ / __ / _____. A sessão foi encerrada às __:__ e eu, na qualidade de Presidente da Banca, lavrei a presente ata que será assinada por mim, pelos demais examinadores e pelo(a) discente.

Cuiabá, __ de _____ de _____.

_____ **(Examinador(a) 1)**

Instituição: _____

_____ **(Examinador(a) 2)**

Instituição: _____

_____ **(Orientador(a))**

Instituição: _____

_____ **(Discente)**

Faculdade de Nutrição - UFMT

APÊNDICE E - Atividades práticas de ensino para áreas da saúde
REGULAMENTO PARA ATIVIDADES PRÁTICAS DO CURSO DE GRADUAÇÃO
EM NUTRIÇÃO

Estabelece normas de condutas e convivência, firmadas entre docentes e discentes, para todas as atividades práticas realizadas nas disciplinas do curso de Graduação em Nutrição da UFMT.

Art. 1º. Dos compromissos do docente:

- I. Comparecer com pontualidade às atividades práticas.
- II. Justificar e se desculpar por eventuais atrasos.
- III. Disponibilizar ao discente o plano de ensino e programa de disciplina.
- IV. Disponibilizar no Portal Acadêmico o plano de ensino, cronograma e o material de apoio para cada atividade prática.
- V. Disponibilizar-se a responder às questões pertinentes ao conteúdo programático.
- VI. Avaliar e comunicar os resultados de possíveis atividades propostas nas práticas (Ex: estudo de caso, análise de textos científicos, entre outras).
- VII. Fornecer parecer contínuo das ações e condutas realizadas nas práticas, com processos avaliativos transparentes.
- VIII. Dar atenção ao discente que apresentar dificuldades nas atividades práticas de modo geral e, se necessário, solicitar auxílio aos líderes das disciplinas e/ou a coordenação do curso.
- IX. Agir de maneira ética frente à conflitos, procurando não expor as partes envolvidas, comunicando a gestão de ensino para possível resolução, formalizando por e-mail ou via SEI, a depender da situação.
- X. Manter condutas éticas com os discentes e todas as pessoas envolvidas nas atividades práticas.
- XI. Respeitar as normas estabelecidas no presente documento.

Art. 2º - Dos compromissos dos discentes:

- I. Comparecer às práticas com pontualidade e assiduidade.
- II. Justificar e se desculpar por eventuais atrasos.
- III. Agir de maneira ética frente à conflitos, procurando não expor as partes envolvidas.
- IV. Apropriar-se do plano de ensino e programa da disciplina, bem como dos materiais de apoio disponibilizados no Portal Acadêmico, fornecidos pelo docente via e-mail da turma e/ou socializado em grupos via aplicativos de mensagens instantâneas.
- V. Participar das atividades práticas e teórico práticas com respeito e cordialidade.
- VI. Ter compromisso e responsabilidade com seu processo de ensino-aprendizagem (dificuldades, limitações, notas, avaliações etc.).
- VII. Apresentar os resultados de possíveis atividades propostas nas práticas dentro do prazo estabelecido (Ex: estudo de caso, análise de textos científicos, entre outras).
- VIII. Acompanhar assiduidade no diário *online* disponível no AVA.
- IX. Respeitar os princípios éticos e hierárquicos em situações vivenciadas durante as práticas. Assim, o discente deverá comunicar inicialmente o docente, em seguida o(a) líder da disciplina e, em caso pertinente, a coordenação do curso.
- X. Respeitar as normas estabelecidas no presente documento.

DA ORGANIZAÇÃO DAS ATIVIDADES PRÁTICAS

Art. 3º - Os acadêmicos devem manter o calendário vacinal atualizado.

Art. 4º - São obrigatórios como material de bolso: fita métrica, caneta, prancheta, caderneta.

Art. 5º - Usar, obrigatoriamente, os equipamentos de proteção individual – EPI, exigidos para o setor de atuação prática.

Art. 6º - Usar, obrigatoriamente, o crachá de identificação discente.

Art. 7º - É de responsabilidade do discente providenciar e levar para atividade prática material de bolso e a crachá.

Art. 8º - É de responsabilidade do discente todo e qualquer material e/ou pertence que venha a levar, esquecer ou perder no campo de prática (recomenda-se não levar pertences de valor e levar somente o necessário para o trabalho diário nas práticas);

Art. 9º - Os acadêmicos deverão comparecer nos campos de prática com vestimentas adequadas de acordo com a NR 32 (calça jeans ou branca não apertadas, blusas não decotadas e com mangas, sapatos fechados e impermeáveis, jaleco com ou sem manga), cabelos presos adequadamente, maquiagem leve e utilizar o crachá e jaleco com identificação.

Parágrafo único - Não será permitido o uso de adornos como anéis, pulseiras e brincos. As unhas deverão estar bem aparadas e, se esmaltadas, com esmalte de cor clara ou transparente e íntegro;

Art. 10 - Cumprir rigorosamente os horários de entrada e saída nos campos de prática;

Art. 11 - As ausências deverão ser justificadas e não abonam as faltas dos acadêmicos.

Art. 12 - É vetado o uso do celular, sendo permitido em situações necessárias, com autorização prévia do docente/supervisor.

Art. 13 - É de responsabilidade do acadêmico o provimento de sua alimentação, durante o período em que permanecer no campo prático;

Art. 14 - A avaliação no campo de prática deverá ser de acordo com o plano de ensino e programa de cada disciplina;

Art. 15 - O acadêmico deve estar ciente das “recomendações e condutas após exposição à material biológico” disponibilizado pelos docentes nos primeiros dias de prática;

Art. 16 - Cabe ressaltar que os líderes e docentes de cada disciplina têm autonomia para adequar e/ou inserir normas específicas e singulares inerentes a cada campo de prática.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 21 - Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso;

Art. 22 - Este regulamento entra em vigor a partir da data de homologação do PPC.

APÊNDICE F – Regulamento dos laboratórios: acesso e uso

Regulamento de uso dos laboratórios utilizados pelo curso de Graduação em Nutrição:

Estabelece normas de conduta, firmadas entre docentes, discentes e técnicos, para todas as atividades práticas realizadas nos laboratórios utilizados pelo curso de Graduação em Nutrição da UFMT.

Art. 1º. Dos compromissos para uso dos laboratórios:

- I. é livre, com comunicação prévia ao responsável técnico, o acesso de professores usuários, técnicos de laboratórios, bolsistas lotados nos laboratórios e terceirizados da limpeza e manutenção em seu horário de expediente;
- II. discente no laboratório deve estar acompanhado de usuário responsável;
- III. é proibido fumar, beber ou comer nas dependências dos laboratórios;
- IV. não beber qualquer tipo de água disponível no laboratório;
- V. manter sempre limpo seu local de trabalho; o professor ministrante da aula prática é responsável pela limpeza e organização do laboratório após sua aula. A limpeza e organização deve ser tal que possibilite a realização de outra aula e/ou experimento logo após o término da primeira. Quando o bolsista estiver realizando suas práticas relacionadas à pesquisa ou extensão, a limpeza e organização fica sob sua responsabilidade;
- VI. quando o reagente estiver acabando, favor comunicar os técnicos responsáveis ou deixar uma anotação no caderno de solicitação de reagente. manter a ordem de sequência dos reagentes nas prateleiras e nunca deixar o frasco vazio na prateleira.
- VII. devolver os reagentes logo após o uso. nunca deixar ao lado da balança ou sobre balcões do laboratório e nas bancadas.
- VIII. não preparar reagentes desnecessários e em quantidades exageradas, o desperdício pode acarretar a falta deles para você e seus colegas. quando houver sobra não descartar. identificar corretamente e disponibilizar entregando ao responsável pelo laboratório.
- IX. sempre planejar o experimento com antecedência, verificando todos os equipamentos, reagentes e vidrarias.
- X. nunca utilizar toda a vidraria de uma só vez, pois existe pouco material e faltará para o outros usuários do laboratório.
- XI. não estocar e reservar vidrarias dentro de armários, geladeiras e nas bancadas.
- XII. não levar vidrarias de um laboratório para outro. caso haja necessidade, solicite anuência do supervisor do laboratório, e após o uso devolvê-las limpas ao local de origem.
- XIII. na limpeza de vidrarias, retirar as marcações feitas com fita crepe ou caneta de retroprojeter. colocar para secar no local apropriado para secagem de vidrarias e depois guardar. após a lavagem, todas as vidrarias devem ser enxaguadas com água destilada.

- XIV. reservar com antecedência os equipamentos necessários. a reserva será mantida até 1 hora após o prazo solicitado, em seguida será cancelada.
- XV. manter seu local de trabalho livre de obstáculos que possam dificultar as análises, procedimentos, e criar riscos de acidentes;
- XVI. comunicar imediatamente o usuário responsável, se algo anormal tiver acontecido ou em caso de dúvidas;
- XVII. avisar casos de acidentes imediatamente ao usuário responsável;
- XVIII. comunicar imediatamente o usuário responsável, quando houver quebra ou dano de materiais ou aparelhos;
- XIX. registrar as ocorrências em planilha específica;
- XX. não utilizar material de outro colega ou equipe;
- XXI. usar apenas materiais e equipamentos indicados pelo professor responsável;
- XXII. ser responsável pela sua segurança e do próximo, desenvolvendo suas atividades com responsabilidade e profissionalismo, pois brincadeiras com materiais ou colegas podem desencadear acidentes;
- XXIII. monitorar seu tempo de trabalho, pois o laboratório deverá ficar limpo e organizado ao final da atividade;
- XXIV. Solicitar orientação técnica quando houver necessidade de utilizar os equipamentos e verificar a voltagem antes de ligá-los. Os manuais dos equipamentos podem ser solicitados aos técnicos responsáveis ou supervisores de laboratório.
- XXV. É estritamente proibido retirar os equipamentos do seu local de origem sem prévia autorização.
- XXVI. O material quebrado deverá ser colocado dentro das caixas de papelão localizados nos corredores dos laboratórios. Não descartar vidro quebrado no lixo comum.
- XXVII. Ao descartar material orgânico nas lixeiras, favor retirar o lixo no mesmo dia para evitar contaminação microbiana.
- XXVIII. Todos devem ser responsáveis pelo desligamento de equipamentos, luzes, equipamentos de ar-condicionado, fechamento das janelas e portas ao final de suas atividades nos laboratórios.
- XXIX. Para utilizar os laboratórios de segunda a sexta, das 8h às 22h15, entrar em contato com o supervisor responsável pelo laboratório para solicitar reserva e autorização de uso e permanência.
- XXX. Para utilizar o laboratório nos finais de semana (8h às 18h), solicitar ofício de autorização da direção da Faculdade, com o nome, RGA, professor responsável, dias e horários em que permanecerá nas dependências do laboratório, sempre acompanhado de um docente ou técnico responsável.

- XXXI. a solicitação de material de almoxarifado, bem como vidrarias e outros devem ser feitas aos técnicos de laboratório, com antecedência.
- XXXII. Somente técnicos ou docentes podem entrar no almoxarifado.
- XXXIII. O uso do jaleco e equipamentos de proteção individual (EPI) como touca e máscara são obrigatórios.

Art. 2º. Atender as normas e procedimentos estabelecidas por cada laboratório.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 3º - Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso;

Art. 4º - Este regulamento entra em vigor a partir da data de homologação do PPC.

APÊNDICE G - Regulamento do Biotério

O Biotério Central da Universidade Federal de Mato Grosso, criado pela Resolução CD n.º 56, de 23 de julho de 1993, destina-se direta e indiretamente ao desenvolvimento de pesquisa científica, ensino e extensão, na área de Bioterismo.

O Biotério Central tem como funções promover a capacitação e treinamento, em sua área de atuação, aos profissionais de vários níveis, fornecer animais às unidades de ensino e pesquisa da UFMT que necessita utilizá-los no desempenho de suas atividades acadêmicas e gerenciar os núcleos de criação de animais de laboratório em todos os *campi* da Universidade.

O regimento interno do biotério Central da UFMT, foi aprovado pela Resolução CD n.º 19 de 11 de novembro de 2011, e os docentes, discentes e técnicos em atividades de pesquisa, ensino e extensão com uso de animais em laboratório deverão seguir os termos estabelecidos no regimento interno e nos procedimentos operacionais padrão (POP) estabelecidos pelo biotério.

APÊNDICE H – Protocolo de segurança da aula de campo

PROTOCOLO DE SEGURANÇA PARA AULAS DE CAMPO – CURSO DE NUTRIÇÃO

Considerando o Art. 1º da Resolução nº 117 de 2014,

Artigo 1º – A aula de campo, nesta Resolução, designa o conjunto de atividades de ensino e aprendizagem, de natureza prática, cuja realização requeira trabalho efetivamente pedagógico fora dos limites do campus.

§ 1º – A visita técnica, no que couber, é considerada uma modalidade de aula de campo.

§ 2º – A aula de campo deve ser prevista no Projeto Pedagógico de Curso (PPC), sempre vinculada a uma disciplina ou conjunto de disciplinas.

o Colegiado de Curso de Nutrição resolve aprovar o seguinte protocolo de segurança para as aulas de campo do Curso de Nutrição:

1 Requisição das aulas de campo

- 1.1 Podem propor aulas de campo o servidor docente, que deverá fornecer as informações necessárias para a realização da atividade.
- 1.2 Os procedimentos de solicitação terão início na área a qual o proponente é vinculado.
- 1.3 As atividades de campo serão classificadas em tipos de risco, de acordo com a presença de habitações da localidade, as condições de acesso veicular, facilidade de acesso a mantimentos, abrigo, comunicação, unidade de saúde, sendo:
 - 1.3.1 Risco TIPO I: Atividades realizadas em zonas urbanas do município de Cuiabá e Várzea Grande, com fácil acesso a transporte público ou privado, água potável, mantimentos e telecomunicações;
 - 1.3.2 Risco TIPO II: Atividades realizadas em zonas rurais habitadas, com vilas rurais próximas, com fácil acesso a água potável, alimentação, abrigo, comunicação telefônica, e fácil acesso veicular; atividades realizadas em zonas urbanas de outros municípios, mesmo com fácil acesso a transporte público ou privado, água potável, mantimentos e telecomunicações;
 - 1.3.3 Risco TIPO III: Atividades realizadas em ambientes inóspitos como zonas rurais desabitadas ou silvestres, com difícil acesso a água potável, alimentação, abrigo e comunicação telefônica, com difícil ou impossível acesso veicular.
- 1.4 Para toda e qualquer atividade de campo deve ser preenchido, na íntegra, o “Protocolo de Segurança de Atividade de Campo”, constante nos Anexos I a III, contendo cronograma, locais a serem visitados, indicação de riscos presumidos, materiais a serem utilizados e equipamentos de proteção necessários.
 - 1.4.1 O Protocolo deve conter todos os dados necessários para que sejam tomadas providências de pedido de socorro e outras pertinentes, em caso de emergência.
 - 1.4.2 O(s) proponente(s) da atividade de campo deve(m) obrigatoriamente preencher o Anexo I do Protocolo.
 - 1.4.3 Os nomes e telefones de todos os participantes da(s) atividade(s) de campo, sejam eles alunos ou seus responsáveis, servidores docentes ou técnicos, devem constar no Protocolo.
- 1.5 Os discentes ou seus responsáveis legais devem assinar o “Termo de Responsabilidade e Conhecimento de Risco”, cujo modelo encontra-se no Anexo III, o qual, se for o caso, deve

conter as limitações físicas, psicológicas ou outras referentes à saúde, que sejam inerentes ao desenvolvimento da atividade.

- 1.6 A solicitação das aulas de campo devem ocorrer no início do semestre letivo, ou quando solicitado pela coordenação de curso, e devem atender ao disposto no Art. 7º da Resol. nº 117 de 2014.

2 Dos procedimentos administrativos

2.1 Cabe à coordenação de curso encaminhar o “Protocolo de Segurança de Atividade de Campo” para a direção da Faculdade e esta à PROEG, para que estes setores possam realizar os procedimentos adequados junto aos órgãos e pessoas competentes em caso de emergência.

2.2 No caso de utilização de quaisquer veículos de propriedade da UFMT, caberá ao docente solicitante confirmar a reserva, antes do envio do Protocolo. Eventuais mudanças no transcorrer da atividade deverão ser comunicadas à coordenação de curso, que deverá encaminhar a informação à direção da Faculdade. Compete ao professor proponente da atividade de campo:

2.2.1 Avaliar a segurança da viagem, quando for o caso, e expor publicamente de forma detalhada o Protocolo de Segurança.

2.2.2 Orientar os participantes sobre as medidas a serem adotadas em caso de acidente.

2.3 Equipamentos de uso individual, discriminados no protocolo, serão de responsabilidade do aluno.

2.4 É terminantemente proibido o consumo de bebidas alcoólicas e substâncias ilícitas durante a execução das tarefas da atividade de campo, bem como o seu transporte em veículos institucionais.

2.5 As providências para sanar a irregularidade eventualmente constatada serão tomadas pelo servidor a cargo da atividade, ou pelo motorista do veículo, devendo o fato ser comunicado à Unidade ou órgão responsável pela atividade, para as medidas cabíveis.

2.6 O servidor responsável pela atividade externa deve levar, durante a viagem, uma cópia do Protocolo de Segurança de Atividade de Campo, com o objetivo de executar as providências necessárias no caso de alguma limitação ou urgência.

2.7 É de responsabilidade do servidor solicitante da atividade:

2.7.1 Fazer o planejamento da atividade de campo, conjuntamente ou não, com outros servidores e/ou profissionais externos,

2.7.2 Orientar os alunos que realizarão a atividade sobre a necessidade de vestuário adequado e sobre os procedimentos de segurança, inclusive em situações de emergência;

2.7.3 Acompanhar todo o desenvolvimento da atividade de campo, a menos que a sua presença não esteja prevista no Protocolo de Segurança (ou em decorrência de motivo de força maior, devidamente comunicado à sua Unidade) devido à particularidade da tarefa a ser desempenhada.

2.7.4 O servidor solicitante da atividade não se responsabiliza por atos praticados, sejam por ação ou por omissão, de servidores, alunos e profissionais externos, que estejam em desconformidade com as instruções e/ou orientações pelo mesmo definidas.

2.8 Compete aos alunos envolvidos nas atividades de campo:

2.8.1 Observar as instruções contidas neste Protocolo, para tanto obedecendo, rigorosamente, às orientações e determinações dos professores e servidores responsáveis pela atividade de campo, jamais extrapolando ou saindo dos procedimentos prescritos no Protocolo de Segurança;

2.8.2 Preencher e assinar, pessoalmente ou através de representante legal, o Termo de Responsabilidade e Conhecimento de Risco (Anexo III) do Protocolo de Segurança de Atividade de Campo, fornecendo todas as informações solicitadas;

2.8.3 Ter comportamento adequado aos fins e objetivos da UFMT, adotando padrão disciplinar adequado, mesmo quando fora dos horários de atividades previstas no Protocolo, respondendo administrativamente ou judicialmente por posturas ou condutas impróprias, as quais causem transtornos ou sejam lesivas ao grupo, ao próprio participante, a terceiros e/ou à UFMT

2.8.4 Portar-se com cortesia, respeito e solidariedade com os demais envolvidos e com a comunidade em que se desenvolverem as atividades.

2.9 Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso.

2.10 Este regulamento entra em vigor a partir da data de homologação do PPC.

ANEXO I – PROPOSTA DE ATIVIDADE

Disciplina:	CÓDIGO:
Professor responsável: Telefone: e-mail:	
Local de realização da atividade:	
Especificação da atividade:	
Tipo de risco da atividade: () TIPO I () TIPO II () TIPO III	
Tipo de kit de primeiros socorros e EPI (com quantitativo e norma reguladora)	
Número de alunos e servidores envolvidos:	
Cronograma das atividades	
Meio de transporte:	
Recomendações gerais aos acadêmicos:	

**ANEXO III - TERMO DE RESPONSABILIDADE E CONHECIMENTO DE RISCO
DO PARTICIPANTE**

Os alunos abaixo assinados declaram estar cientes dos termos contidos no protocolo de segurança de aula de campo e assumo o compromisso de cumprir suas disposições, apresentar conduta proativa de segurança, inclusive prestando informações adicionais sobre características pessoais, geradoras ou potencializadoras de risco, tais como: alergias, deficiência ou limitação física e outras informações relevantes à própria segurança e a de terceiros. Fica também firmado o compromisso quanto à postura disciplinada, seguindo as orientações dos organizadores designados pela UFMT, jamais saindo dos roteiros ou atividades programadas, utilizando os equipamentos de segurança e evitando atitudes ou condutas que desrespeitem a seriedade que a segurança das pessoas exige. Declaro ainda estar ciente de que, caso necessite de eventual atendimento médico e/ou de primeiros socorros, esses procedimentos dependerão sempre das condições do local onde eu me encontrar.

Estudante: Tipo Sanguíneo: Alergia a Medicamentos Uso de Medicação Controlada Plano de Saúde: CPF Local e Data de Nascimento: Estado Civil: Filiação: Mãe:..... Pai..... ENDEREÇO RESIDENCIAL: TELEFONE: () Pessoa(s) de referência para contato em caso de necessidade: Nome: Telefone: () Grau de Parentesco: Informações Complementares:	Estudante: Tipo Sanguíneo: Alergia a Medicamentos Uso de Medicação Controlada Plano de Saúde: CPF Local e Data de Nascimento: Estado Civil: Filiação: Mãe:..... Pai..... ENDEREÇO RESIDENCIAL: TELEFONE: () Pessoa(s) de referência para contato em caso de necessidade: Nome: Telefone: () Grau de Parentesco: Informações Complementares:
--	--

Cuiabá, ____/____/_____.

APÊNDICE I – Ações de acessibilidade e inclusão na UFMT

INTRODUÇÃO

A primeira referência de peso à inclusão na legislação é bastante antiga: a nossa Constituição de 1988. Lá estão descritos alguns dos deveres mais básicos do Estado. Mesmo assim a evolução ocorreu a passos lentos. As regras para atendimento prioritário, por exemplo, só foram definidas em 2000 (BOGAS, 2021)¹.

Nesse sentido, a Lei Brasileira de Inclusão (LBI ou Estatuto da Pessoa com Deficiência), que entrou em vigor em 2016, representa uma vitória para nossa legislação, pois trouxe vários avanços, garantindo que os direitos das pessoas com deficiência (PcD) sejam respeitados. Ela é uma adaptação da Convenção sobre os Direitos da Pessoa com Deficiência da ONU à legislação brasileira, trata da acessibilidade e da inclusão em diferentes aspectos da sociedade. Nela temos um capítulo específico sobre o direito à educação (BOGAS, 2021)².

A legislação brasileira referente à inclusão escolar de pessoas com deficiência é considerada, por muitos autores e pesquisadores da área, uma referência para qualquer país do mundo. No entanto, o direito previsto na legislação não garante a inclusão, permanência e sucesso dessas pessoas no ambiente acadêmico.

A Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), comprometida com a construção e consolidação de uma Universidade como espaço inclusivo e de qualidade, que reconhece e valoriza as diversidades e as diferenças sociais, culturais, físicas e emocionais, busca compreender e atender às necessidades educacionais de seus servidores e discentes. A UFMT entende a educação como um direito de todos, em consonância com a declaração dos Direitos Humanos e a Declaração de Salamanca, constituindo ainda um processo de inclusão educacional numa perspectiva coletiva da comunidade acadêmica e reafirma a necessidade da construção de uma Universidade inclusiva que contenha em seu âmbito políticas, propostas e ações efetivas de inclusão e acessibilidade.

Assim, a busca pela constituição e efetivação de ações que possibilite o desenvolvimento de uma efetiva política institucional de inclusão e acessibilidade, tem implicado em reformar maneiras e modos de ver e agir, seja na gestão administrativa, na gestão

¹ BOGAS, J.V. Estatuto da pessoa com deficiência: o que é e o representa na luta pela inclusão. Disponível no site Hand talk: https://blog.handtalk.me/estatuto-da-pessoa-com-deficiencia/?utm_source=Blog&utm_medium=LBI_Educacao_Link . Acesso em 14/05/2021.

² BOGAS, J.V. O que a lei brasileira de inclusão diz sobre a educação? Disponível no site Hand talk: <https://blog.handtalk.me/lei-brasileira-de-inclusao-educacao/> . Acesso em 14/05/2021.

de projetos acadêmicos e pedagógicos da Universidade, fundamentando-se na importância da atenção e respeito à diversidade, à diferença e na garantia do direito de todos à educação.

Desse modo, a UFMT tem desenvolvido e oportunizado ações e reflexões a fim de fundamentar a implementação de uma política institucional de educação acessível e inclusiva para sua comunidade acadêmica, portanto, abarca iniciativas voltadas a servidores e estudantes. Desse modo, a UFMT reconhece a importância do cumprimento da legislação brasileira sobre acessibilidade e inclusão de pessoas com deficiência comprometendo-se com a implementação de políticas direcionadas à efetivação dos direitos humanos.

1. MARCO REGULATÓRIO DA ACESSIBILIDADE E INCLUSÃO NO BRASIL

Nas últimas décadas observou-se avanços no processo de democratização da sociedade brasileira, com importante papel dos movimentos sociais, em especial os de direitos humanos, que colocaram na agenda pública do país a construção de espaços e políticas sociais menos excludentes e de convívio com a diversidade.

O convívio com a diferença e o respeito à diversidade, passou, inclusive, a significar um estágio importante na evolução da sociabilidade humana, ainda que numa sociedade fortemente marcada por desigualdades. O fato é que um país passa a ser avaliado em razão de sua capacidade de convivência e tolerância com a diferença. E não apenas isso, passa a ser critério fundamental de seu estágio evolutivo o que um país desenvolve para garantir a convivência humana centrada no respeito e na tolerância à diversidade.

No caso brasileiro, vivendo a contramarcha das políticas neoliberais dos anos de 1980/1990, colaboram muito para a formação de uma agenda mais progressista e reivindicatória os movimentos específicos de luta por direitos humanos, a exemplo dos negros, dos indígenas, da população LGBT, das feministas, entre outros, marcados por uma trajetória histórica de discriminação e estigmatização nas relações sociais, porque também estavam atravessadas pela questão da origem de classe.

Assim, numa sociedade complexificada pelas desigualdades sociais, as políticas de inclusão expressam as demandas por ações capazes de inserir na vida social, política e econômica, uma pluralidade de sujeitos até então à margem dos direitos, marcados por classificações e hierarquizações em decorrência de suas diferenças.

Coloca-se no contexto desse processo todo o marco regulatório que passa a compor a agenda das políticas sociais brasileiras, um país que começa a se comprometer com os direitos sociais e humanos a partir da Constituição de 1988, ainda que marcado por intensas

contradições históricas. Assim, a defesa dos direitos da pessoa com deficiência na legislação brasileira resulta de mobilização e lutas de vários segmentos que demandaram atuação coletiva e resposta social amparadas pela força da lei, na perspectiva do Estado de Direito.

Deve-se considerar que na Educação, particularmente no Ensino Superior, os anos de 1990 marcam um período de reformas e mudanças no sistema educacional. Os anos 2000 inauguraram as políticas de inclusão, particularmente a política de cotas que passa a ser implementada nacionalmente, embora algumas Universidades já experimentassem políticas de ações afirmativas antes da existência de uma lei federal. Mas a Lei nº 12.711/2012 que obrigou as universidades, institutos e centros federais a reservarem para candidatos negros e/ou oriundos de escola pública metade das vagas oferecidas anualmente em seus processos seletivos é marco fundamental para ampliação do acesso e democratização das Universidades.

No que se refere especificamente à acessibilidade, componente das políticas de inclusão no âmbito educacional, as diretrizes político-normativas brasileiras apenas ganham força com os movimentos internacionais, como a Conferência Mundial de Educação para Todos, realizada em Jomtien, Tailândia (1990) e em Salamanca, Espanha (1994), a Conferência Mundial sobre Educação Superior, realizada em 1998 em Paris, a Declaração de Guatemala (2001) que promulga a Convenção Interamericana para a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação Contra as Pessoas Portadoras de Deficiência, são referências que passam a orientar a inclusão de pessoas com deficiência em todos os níveis de ensino.

A educação inclusiva recebe na atual Lei de Diretrizes de Base da Educação (LDBEN/Lei nº 9.394/1996) um capítulo para a educação especial, definindo-a como modalidade de educação escolar a ser oferecida preferencialmente na rede de ensino regular, assegurando a oferta de currículos, métodos e recursos educativos específicos, assim como professores com formação especializada.

O Decreto nº 5.296/2004 estabeleceu normas e critérios para a promoção da acessibilidade às pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida e impulsionou o MEC/Secretaria Nacional de Educação Especial dando origem ao Programa Incluir no ensino superior, estratégia para garantir a acessibilidade universal aos espaços públicos, à instrução e ao conhecimento nesse nível de ensino.

O MEC/Sesu disciplinou pela primeira vez a educação especial no ensino superior em 2008, por meio da Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação

Inclusiva, estabelecendo sua efetivação por meio de por meio de ações de promoção do acesso, da permanência e da participação discente (BRASIL, 2008)³.

Como forma de efetivar a Política e, assim, garantir o acesso, a permanência e a conclusão, o planejamento e a organização de recursos e de serviços para a promoção da acessibilidade arquitetônica, nas comunicações, nos sistemas de informação e nos materiais pedagógicos, são ações previstas e implementadas tanto nos processos seletivos como no desenvolvimento de todas as atividades de ensino e de extensão.

A Lei Brasileira de Inclusão (Lei nº 13.146/2015), Estatuto da Pessoa com Deficiência, é representativa do processo de luta pela cidadania desse segmento social, expresso na definição do conceito de pessoa com deficiência, como previsto no Artigo 2º: “[...] aquela que tem impedimento de longo prazo de natureza física, mental, intelectual ou sensorial, o qual, em interação com uma ou mais barreiras, pode obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade em igualdade de condições com as demais pessoas”. Uma perspectiva conceitual em que a deficiência deixa de ser atributo dos sujeitos, mas decorrente das dificuldades que se originam na relação com barreiras.

Tal lei é imperativa quanto ao papel das Universidades brasileiras em assegurar aos estudantes com deficiência o atendimento educacional especializado nesse nível de ensino. Na UFMT sua aplicabilidade do ponto de vista da inserção no processo seletivo se efetivou em 2018.

2. POLÍTICA INSTITUCIONAL DE ACESSIBILIDADE E INCLUSÃO NA UFMT

A UFMT partilha do pressuposto de que, em ambientes educacionais, inclusão e acessibilidade devem ser objetos de política e programas de trabalho organizados com a finalidade de contribuir com a redução da desigualdade. É dever da Universidade ser espaço institucional que proporcione ambiente e ambiência de aprendizagem seguros, includentes, com infraestrutura, com sistemas e com equipamentos adequados, e relações pedagógicas sensíveis às diferenças, tornando-a verdadeiramente democrática, portanto, na contramão dos processos sociais excludentes e da privatização do conhecimento.

³ BRASIL. Ministério da Educação. **Política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=16690-politica-nacional-de-educacao-especial-na-perspectiva-da-educacao-inclusiva-05122014&Itemid=30192. Acesso em 14/05/2021.

Atender a demanda educacional inclusiva brasileira no ensino superior é um sério desafio que as Universidades têm enfrentado em âmbito nacional, tendo que cumprir a inserção. Sabe-se, contudo, que não basta apenas inserir esse público e continuar desenvolvendo as práticas docentes olhando unicamente à generalidade. No momento em que se afirma que a educação é um direito de todos, é importante entender que isso depende da aceitação das diferenças e na valorização do indivíduo, autônoma dos fatores físicos e psíquicos. Com esse pressuposto, o termo inclusão contempla uma perspectiva em que todos tenham os mesmos direitos e deveres, de forma que se construa um universo que favoreça o crescimento, valorizando as diferenças e o potencial de todos.

É com essa perspectiva ampla, que a Universidade Federal de Mato Grosso vem desenvolvendo uma Política Institucional que se compromete em incluir mudanças em suas concepções administrativas e pedagógicas e repensar as práticas de ensino, visando entender as dificuldades de sua comunidade (servidores e alunos) em sua especificidade e diversidade.

Na Universidade Federal de Mato Grosso, a normativa que acompanha toda a movimentação nacional para tornar a Universidade mais democrática e inclusiva é expressa na Resolução nº 131, de 30/10/2017, aprovada pelo CONSEPE. Seu escopo é amplo e abarca as legislações das cotas, assim como as Políticas de Ações Afirmativas em desenvolvimento pela Universidade Federal de Mato Grosso, o Programa de Inclusão Indígena (PROIND) e o Programa de Inclusão Quilombola (PROINQ). A Resolução Consepe nº 82, de 12/09/2007, criou o Programa de Inclusão de Estudantes Indígenas, e a Resolução Consepe nº 101, de 26/09/2016, criou o Programa de Inclusão de Estudantes Quilombolas.

Diante desse contexto, a UFMT vem desenvolvendo diversas ações no âmbito administrativo e acadêmico. Dentre elas:

- a) **Ações de capacitação:** objetivando conscientizar os servidores e a comunidade acadêmica sobre: 1) a importância de “derrubar” as barreiras pedagógicas e atitudinais; 2) a falta de informações básicas e necessárias que podem proporcionar dificuldade de atuação dos servidores para atender as pessoas com deficiência; 3) a necessidade de extinguir toda e qualquer forma de preconceitos, sempre buscando compreender as dificuldades dos docentes, dos intérpretes e dos servidores que tenham contato com alunos com deficiência, e, assim, atender aos seus direitos e às suas necessidades. A Secretaria de Gestão de Pessoas (SGP), tem contemplado as seguintes ações:

Ações Executadas	Ações de Desenvolvimento
Participação no Fórum Permanente do Núcleo de Inclusão e Acessibilidade da UFRJ.	Libras para Atendimento aos Surdos.
Visita Técnica ao Laboratório de Tecnologia Assistida da UFRJ.	1º Encontro de Formação de Tradutores Intérpretes de Libras da UFMT.
Adaptação das ações de desenvolvimento da UFMT para inclusão dos servidores PcD.	I Fórum de Acessibilidade e Inclusão da UFMT.
Participação no II Congresso Nacional de Inclusão na Educação Superior e Educação Profissional Tecnológica em Natal-RN.	Acessibilidade e Inclusão 2.
Constituição e implementação de programa de formação continuada da comunidade acadêmica, com eixos norteadores como inclusão, ações afirmativas e acessibilidade; voltando-se às especificidades do processo educacional de alunos com necessidades especiais.	Acessibilidade e Inclusão na UFMT.
	Inclusão: Acesso e Permanência do Surdo na UFMT.
	Língua Brasileira de Sinais na UFMT – Libras UFMT (Básico I).
	Língua Brasileira de Sinais na UFMT – Libras UFMT (Básico II).
	Curso de Libras – Revisão dos Módulos 01 e 02.
	Curso de Libras 03.
	Inclusão e Acessibilidade na UFMT: Por Uma Universidade Inclusiva.
	Inclusão e Acessibilidade: Quebrando Barreiras Atitudinais.
	Curso Inclusão e Acessibilidade na UFMT: “Língua Brasileira de Sinais – Libras”.
	Encontro Nacional dos TILS das IFES.
	Estratégias Didáticas e Metodológicas para a Inclusão de Estudantes com Deficiência.

- b) **Ações de Políticas afirmativas:** objetivando elaborar ações administrativas e acadêmicas que possibilitem a igualdade e, ao mesmo tempo, contribua para

minimizar as diferentes formas de desigualdades presentes na comunidade acadêmica, sejam com ações de acolhimento, de acompanhamento ou de auxílio financeiro, várias unidades da UFMT se uniram e desenvolveram várias ações.

Dentre elas:

- Mapeamento dos servidores e alunos PcD junto aos setores administrativos e acadêmicos;
 - Mapeamento de trabalhos e publicações acadêmicas sobre a temática de inclusão e acessibilidade desenvolvida dentro da comunidade universitária;
 - Elaboração do Manual sobre PcD da UFMT: “Como lidar com a pessoa com deficiência? Falar sobre inclusão e acessibilidade”;
 - Fomento à organização de espaços para aprendizagem cooperativa que coloca em pauta a participação, o trabalho em equipe, a valorização dos interesses, onde a comunidade acadêmica com diversos interesses e habilidades desenvolvam suas potencialidades;
 - Estruturação dos processos seletivos para servidores da UFMT com aplicação da legislação pertinente à inclusão de PcD;
 - Definição, estruturação e aprimoramento do sistema de ingresso para garantia de acesso às vagas de estudantes com deficiência e de ações afirmativas com criação de comissões específicas de trabalho durante a matrícula: Comissão de Heteroidentificação; Comissão de Elegibilidade e Inclusão; Comissão de Avaliação de Renda;
 - Adoção de medidas que visem a ampliação da acessibilidade à comunicação da UFMT, como adequação do site institucional, materiais audiovisuais e eventos com tradutores-intérpretes de Libras, além de abertura de serviços de atendimento ao cidadão.
- c) **Ações administrativas e acadêmicas:** objetiva preparar ações administrativas e acadêmicas, no âmbito operacional e estratégico com o envolvimento de toda cúpula administrativa da UFMT, a fim de auxiliar no acolhimento e no respeito da diversidade acadêmica, na elaboração de políticas institucionais que assegurem os direitos, o desenvolvimento, o acompanhamento e as adaptações didático-pedagógicas dos projetos pedagógicos dos cursos de graduação, das áreas de pesquisa e extensão da universidade, tendo como premissa o acesso universal da comunidade ao ambiente acadêmico com um ensino acessível e inclusivo. Dentre elas:

- Realização do 1º Fórum de Inclusão e Acessibilidade da UFMT;
- Criação da comissão para discutir e propor a criação do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI), em substituição ao Núcleo de Inclusão e Educação Especial criado em 01/04/2009 de acordo com as atualizações legais, acadêmicas e contemplando a realidade das relações de trabalho e necessidades dos usuários (servidores e estudantes). O trabalho da comissão culminou com encaminhamento de minuta para o CONSUNI que, em 19 de maio de 2021, por meio da **Resolução CONSUNI nº 35**, aprovou a criação do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão e seu Regimento;
 - Reunião periódica com grupo PcD da UFMT;
 - Reuniões sistemáticas entre as Pró-Reitorias e Secretarias, a fim de elaborar propostas para as devidas modificações e adaptações necessárias para as ações de inclusão e acessibilidade;
 - Implementação da disciplina optativa de “Educação Especial e Acessível” para todos os cursos da UFMT;
 - Orientação e suporte aos coordenadores de cursos para a revisão dos Projetos Pedagógicos dos cursos de graduação a fim de realizar as devidas modificações para atender as normativas vigentes;
 - Informação e orientação à Coordenações de Cursos quando do ingresso de estudantes PcD;
 - Acompanhamento de estudantes PcD com destinação de bolsas para apoio à inclusão. O programa de Bolsa de Apoio à Inclusão foi extinto para dar vez à Monitoria Inclusiva a partir da **Resolução CONSEPE nº 130, de 31 de maio de 2021**, uma vez que está se caracteriza por ser mais abrangente do que o programa antecessor;
 - Produção de indicadores da política de inclusão e acessibilidade com a finalidade de subsidiar o planejamento da Política, de projetos e de ações tendo como público: gestores, docentes, técnico-administrativos e discentes.

3. PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

A Pró-reitoria de Assistência Estudantil (PRAE), criada por meio da Resolução CD Nº 11, de 19/10/2012, é a unidade com competência técnico-administrativa de proposição, implementação e gestão das políticas de assistência estudantil na Universidade Federal de

Mato Grosso, destinadas a garantir que os discentes tenham condição de permanecer na instituição obtendo êxito na sua formação.

O instrumento que orienta a execução da política, indicando o público prioritário, as áreas de atuação e o orçamento que deve ser investido a partir das definições e autonomia das Universidades é o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), instituído pelo Decreto N° 7.234/2010.

Na UFMT, a Resolução Consepe n° 131, de 30/10/2017, estabelece, em seu Artigo 8°, a competência da PRAE em realizar o acompanhamento acadêmico e socioassistencial dos discentes, e avaliação das ações afirmativas na UFMT, por meio dos programas, dos projetos serviços e das instâncias instituídas para essa finalidade. Nesse aspecto, faz referência à Bolsa Apoio à Inclusão (Inciso I), assim como ao Acompanhamento do Programa Bolsa Permanência do MEC (PBP MEC) (Inciso II)⁴ e reafirma a criação do Comitê Local de Acompanhamento do Programa de Ação Afirmativa da UFMT, nos termos da Resolução CONSEPE n° 98, de 13/11/2012, com a finalidade de elaborar relatórios anuais de avaliação das Ações Afirmativas na UFMT (no Inciso III), um comitê que deve ser criado e está em processo de proposição pelo Conselho de Políticas de Ações Afirmativas vinculado à PRAE.

A PRAE tem acompanhado junto com outras instâncias administrativas, particularmente a Pró-Reitoria de Ensino de Graduação, Pró-Reitoria de Planejamento, a Secretaria de Gestão de Pessoas, a Pró-Reitoria Administrativa e a Vice-Reitoria, o processo de normatização do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI) da UFMT, exigente de relação recíproca entre as unidades considerando que o Núcleo é instância destinada ao atendimento da comunidade acadêmica PcD, servidores e estudantes. Nesse sentido está em andamento a viabilização de decisões que efetivem a criação do NAI na UFMT, como instalação de espaço físico com equipamentos, readequação de alocação dos intérpretes, entre outras medidas e/ou adequações necessárias para promover a acessibilidade e inclusão no âmbito da UFMT, conforme previsto no PDI institucional. Ressalta-se que o NAI, bem como seu regimento interno, foi aprovado por meio da Resolução CONSUNI n° 35, de 19 de maio de 2021, anteriormente citada.

De qualquer modo, salienta-se que além das condições infraestruturais da própria Universidade, as dificuldades de aprendizagem discente, neste caso de PcD, são, sobretudo, fenômenos institucionais, políticos e culturais, e estão relacionados tanto a fatores relativos à

⁴ Ação do Governo Federal de concessão de auxílio financeiro a estudantes indígenas e quilombolas matriculados em instituições federais de ensino superior, regulamentada pela Portaria n° 389, de 9 de maio de 2013.

origem socioeconômica, como às vivências na instituição, portanto têm relação com as relações interpessoais e políticas pedagógicas que ocorrem em seu interior, razão pela qual o escopo das ações deve abarcar como inter-relacionar diversas unidades da instituição, administrativas e acadêmicas.

Do ponto de vista organizacional da PRAE, a equipe tem colocado em funcionamento uma base de apoio, possível por meio de programas implantados: Programa de Alimentação; Programa de Moradia; Acolhimento e Orientação Psicológica; e um conjunto de normativas que regulamentam a Política de Assistência Estudantil na Universidade, tendo instituído por meio de transferência monetária, na forma de auxílios e bolsas: o Auxílio Permanência; Auxílio Moradia; Auxílio Evento; Auxílio Material Pedagógico; Bolsa Apoio à Inclusão substituída pela Monitoria Inclusiva; e, mais recentemente, medidas de Inclusão Digital, inclusive para atendimento específico a PcD. Portanto, seguindo seu aprimoramento, tem sido pauta em sua agenda a atualização e/ou alteração do regramento da política de assistência estudantil na UFMT, de modo que seja capaz de ganhar mais efetividade diante das demandas estudantis.

No âmbito da PRAE, estão abrigados atualmente os seguintes Programas/Auxílios que se comprometem com a finalidade de garantir permanência dos estudantes para uma formação qualificada e inclusiva:

- a) **Programa de Moradia:** inclui o Auxílio Moradia e vaga para a Casa do Estudante Universitário (CEU), tendo a UFMT duas moradias no campus Cuiabá;
- b) **Programa de Alimentação Subsidiada:** contempla estudantes com isenção integral para acesso aos Restaurantes Universitários, assim como estudantes subsidiados parcialmente, que pagam valor estabelecido em Resolução com subsídio da UFMT;
- c) **Auxílios para atendimento de estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica:** Constituem um conjunto de auxílios voltado a estudantes em situação de vulnerabilidade, prioritariamente os que têm renda per capita familiar até um salário mínimo e meio, em acordo com o regramento nacional, fonte orçamentária principal da política (Decreto nº 7234/2010/PNAES). Nesse rol estão: Auxílio Permanência; Auxílio Moradia; Auxílio Material Pedagógico; Auxílio Emergencial; Auxílio Evento; e, a partir de 2020, Auxílio Inclusão Digital e outras medidas de Apoio Financeiro para Aquisição-Locação de Equipamentos, com valor diferenciado para estudantes PcD; além de concessão de empréstimo de equipamentos (crhomebooks e notebooks);

- d) **Monitoria Inclusiva:** Normatizada pela Resolução CONSEPE nº 130, de 31 de maio de 2021, a Monitoria Inclusiva caracteriza-se como as ações da/o estudante de graduação presencial com a finalidade de apoiar, desenvolver e acompanhar atividades junto a outros(as) estudantes de graduação presencial com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento, superdotação/altas habilidades, indígenas, quilombolas ou outros discentes de programas de ação afirmativa, de maneira a contribuir com a inclusão, minimizando barreiras e colaborando com a permanência e êxito na formação desses discentes. A Monitoria Inclusiva substitui a Bolsa de Apoio à Inclusão em vigência desde a aprovação da Resolução CONSEPE nº 37/2010, revogada com a Resolução CONSEPE nº 130/2021 que institui a Monitoria Inclusiva aqui caracterizada.

Vinculado à PRAE está o Conselho de Políticas de Ações Afirmativas, uma instância colegiada de caráter consultivo, propositivo e avaliativo, experiência colegiada que fortalece os processos de controle social. O Conselho está regulamentado por meio da Portaria PRAE nº 02, de 07/05/2014.

A Pró-Reitoria da PRAE, por meio da Gerência de Apoio à Inclusão (GAI) e com base em dados institucionais fornecidos pela Secretaria de Tecnologia da Informação e pela Pró-Reitoria de Planejamento, realiza levantamentos sobre o quantitativo de estudantes PcD matriculados na UFMT, assim como mapeia informações sobre as necessidades estudantis para junto às outras instâncias articular respostas mais eficazes, monitorando a efetividade das ações. A GAI é atualmente locus de apoio às unidades acadêmicas em matéria de acessibilidade e inclusão, dando suporte com orientação, emissão de Nota Técnica⁵, entre outras ações de acompanhamento de estudantes PcD e de ações afirmativas junto às Coordenações de Cursos.

4. NÚCLEO DE ACESSIBILIDADE E INCLUSÃO DA UFMT

No período de 11 a 13 de setembro de 2017 foi realizado o I Fórum de Acessibilidade e Inclusão da UFMT, organizado pela Gerência de Capacitação e Qualificação, vinculada à Coordenação de Desenvolvimento Humano da Secretaria de Gestão de Pessoas (SGP), por meio do Programa de Desenvolvimento e Formação de Gestores Administrativos e Acadêmicos.

⁵ Nota Técnica Nº 001/2020 - GAI/CPAAAE/PRAE, de 24 de junho de 2020. "Inclusão de pessoas com deficiência e o ensino mediado por tecnologias da informação e da comunicação." Disponível em: https://cms.ufmt.br/files/galleries/11/31/NOTA_TECNICA_001_2020.pdf

Teve como objetivo sensibilizar e mobilizar os gestores e a comunidade acadêmica para a eliminação de barreiras atitudinais, informativas e arquitetônicas, entre outras dificuldades que impedem pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida de desenvolver suas atividades administrativas e/ou acadêmicas.

Contou com a participação de, aproximadamente, 100 pessoas, entre docentes, técnico-administrativos e discentes da UFMT, além de pessoas externas e convidados de outras universidades. Dentre os encaminhamentos do “I Fórum de Acessibilidade e Inclusão da UFMT”, destaca-se a constituição de uma comissão para análise, planejamento e criação de um Núcleo de Acessibilidade e Inclusão, que derivou em uma ata de fundação em 2018 e, em 19 de maio de 2021, na aprovação do NAI e de seu regimento por meio da Resolução CONSUNI nº 35.

Esse Núcleo de Acessibilidade e Inclusão, deverá exercer o papel de catalisador das ações, configurando-se como uma instância vinculada à Vice-Reitoria, conforme Resolução aprovada, com espaço físico, estrutura administrativa e profissionais responsáveis para articular as ações das diferentes instâncias administrativas e de gestão acadêmico-pedagógicas, buscando o desenvolvimento de uma política ampla capaz de agregar no seu interior os programas e ações voltados aos servidores e aos discentes da UFMT, incluindo pesquisa e extensão nessa área. Ou seja, deverá ser capaz de integrar e articular as atividades da instituição, assim como poderá integrar projetos e estudos, intercâmbio, cooperação técnico-científica, tendo um caráter multidisciplinar para a inclusão educacional e social das pessoas com deficiência. Por isso, seu compromisso em responder pela organização de ações institucionais, garantidoras da integração à vida acadêmica de estudantes com deficiência e oriundos de ações afirmativas, assim como de servidores, impactando positivamente sobre o acesso aos espaços, ambientes, ações e processos desenvolvidos na UFMT, além de integrar e articular para a inclusão educacional e social.

Para instituir uma política, com a envergadura proposta e necessária ao tamanho do desafio, sabe-se que perseguir a inclusão social, econômica, digital, cultural ou educacional significa admitir que vivemos sob uma lógica intrinsecamente excludente, presente nos atuais modos de organização e produção social. Nesse contexto, é papel do Estado a busca para encontrar modos e meios de superação dos obstáculos persistentes, levando parte ainda significativa da população ao não acesso aos bens e serviços produzidos, no caso específico: ao direito à educação.

Assim, trabalhar a unidade nas ações significa igualmente uma compreensão que, primeiro, é de responsabilidade e compromisso de todos; segundo, de que nenhuma ação individual será capaz de atingir metas amplas sem o necessário respaldo de um trabalho articulado e coletivamente referenciado, cujo propósito se assenta no reconhecimento e no respeito à diferença e na promoção dos direitos humanos. Com efeito, o respeito às diferenças e à identidade do outro requer assegurar ações diferenciadas na perspectiva da equidade, ou seja, é preciso ao reconhecer a diferença, agir sobre as condições diferenciadas que se apresentam e são propiciadoras de desigualdades, de modo a não reproduzir e/ou reafirmar no processo educacional exclusões históricas.

APÊNDICE J – Parcerias e convênios necessários ao desenvolvimento do curso

Para proporcionar a formação integral do estudante, é fundamental o estabelecimento de parcerias, na forma de convênio, com instituições governamentais e/ou privadas nas quais o nutricionista atua, para possibilitar a vivência de situações reais de trabalho. Neste sentido, o curso de Graduação em Nutrição da UFMT vem estabelecendo parceria com a Secretaria Municipal de Saúde de Cuiabá, Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso (Acordo específico de cooperação N° 20/ FUFMT/ 2022), com as Secretarias Municipais de Educação de Cuiabá e Várzea Grande. Além destes convênios, o curso conta com a parceria da Associação Brasilis - Colégio Waldorf Brasilis (Convênio N° 04, PROEG/UFMT/2022), da Fundação Abrigo do Bom Jesus - Casa dos Idosos (Acordo específico de cooperação N° 019/ FUFMT/ 2022), das empresas Maná do Brasil Restaurante Ltda (Convênio N° 74, PROEG/UFMT/2017).

Ainda são parcerias essenciais ao curso, as já consolidadas com o Restaurante Universitário e com o Hospital Universitário Júlio Muller.

APÊNDICE K – Regulamento sobre a quebra ou dispensa de pré-requisitos

REGULAMENTO DE QUEBRA OU DISPENSA DE PRÉ-REQUISITOS UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CUIABÁ FACULDADE DE NUTRIÇÃO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO REGULAMENTO DE QUEBRA OU DISPENSA DE REQUISITOS

CONSIDERANDO a Resolução CONSEPE Nº 104, de 26 de agosto de 2013 que dispõe sobre a quebra ou dispensa de pré-requisito.

Art. 1º Este regulamento tem como finalidade normatizar a quebra ou dispensa de requisitos no Curso de Graduação em Nutrição do *Campus* Universitário de Cuiabá, contemplando os seguintes aspectos:

Parágrafo Único: O Colegiado de Curso poderá, em havendo interesse fundamentado concernente ao certame, revisar os critérios de quebra ou dispensa de requisito no âmbito do curso de graduação em Nutrição.

Art. 2º - Os pré-requisitos e co-requisitos tratam de conhecimentos indispensáveis para a compreensão e o desempenho das competências nos componentes curriculares correspondentes, podendo ser assim definidos:

I. Pré-requisito - componente curricular que deve ser cursado antes da matrícula no componente curricular correspondente.

II. Co-requisito - componente curricular que pode ser cursado antes ou deve ser cursado simultaneamente ao componente curricular correspondente.

CAPÍTULO I

DA FINALIDADE

Art. 3º A dispensa ou quebra de requisito será objeto de análise, em casos excepcionais, quando enquadrar-se nos critérios/finalidades a seguir:

I. Quando o curso não tem condições de ofertar o componente curricular no semestre anterior a solicitação.

II. Acadêmicos com integralização curricular igual ou superior a 70% em que o pré-requisito inviabilize a realização do estágio obrigatório no semestre seguinte.

III. Para fins de adaptabilidade ao eixo-formativo, nos seguintes casos:

i. Discente oriundo de transferência facultativa ou ingresso de graduado ou processo seletivo específico;

ii. Discente que tenha reprovado por média (e não por falta) duas vezes no componente curricular;

iii. Discente que possuir no máximo 04 disciplinas para cursar no semestre subsequente por impedimento de pré-requisitos;

iv. Discente de intercâmbio acadêmico;

v. Discente em plano de estudos após alcançar o tempo mínimo de integralização.

III. Para fins de otimização de componente curricular em risco de extinção por alteração de matriz curricular.

Parágrafo único. No caso da dispensa de pré-requisito torna a disciplina pré-requisito como co-requisito à disciplina objeto da solicitação de quebra.

Art. 4º Fica vedado ao discente que obtiver quebra de requisito cursar a disciplina que necessita deste requisito concomitantemente à mesma.

Art. 5º O discente poderá, ao longo do curso de graduação, solicitar somente três pedidos de quebra de requisitos.

Art. 6º É vedada a concessão de quebra de requisito em uma disciplina para qual o discente já tenha obtido esse benefício anteriormente, mas não tenha logrado aprovação, mesmo que esteja na condição de concluinte.

Art. 7º Discente que apresentar reprovação por falta no requisito do componente curricular para o qual está solicitando a quebra terá sua solicitação indeferida.

CAPÍTULO III

DA SOLICITAÇÃO

Art. 8º A solicitação de quebra ou dispensa de requisitos no curso de Graduação em Nutrição, deverá ser requerida, conforme sistema vigente, pelo discente regularmente matriculado, respeitando as datas previstas no calendário acadêmico e deverá ser instruída dos seguintes documentos:

1. Requerimento padrão;
2. Histórico Escolar atualizado;
3. Fluxo Escolar atualizado;
4. Justificativa

Parágrafo Único: Solicitações encaminhadas em desacordo ao Art. 8º não serão analisadas.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 9º Excetuadas as excepcionalidades indicadas neste Regulamento, fica vedada a quebra de requisitos.

Art. 10 Cabe ao Colegiado de Curso deferir ou indeferir as quebras de requisitos nas condições previstas neste regulamento.

Art. 11 Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado de Curso, cabendo recurso à Congregação e CONSEPE.

Art. 12 Este regulamento entra em vigor a partir da data de homologação do PPC.

APÊNDICE L – Regulamento de autoavaliação do curso

REGULAMENTO DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CAPÍTULO I – DOS PRINCÍPIOS E FINALIDADE

Art. 1º - A auto avaliação do curso de Graduação em Nutrição, segundo o artigo 2º da Resolução CONSEPE nº 67 de 24 de junho de 2019, consiste no processo de elaboração de análises acerca da qualidade dos procedimentos acadêmicos relativos à formação dos estudantes, levando-se em consideração as suas diversas dimensões e interações, com o objetivo de embasar a tomada de decisões das instâncias acadêmico-administrativas pertinentes. A auto avaliação do curso de graduação em Nutrição será concebida a partir dos princípios humanizadores, reflexivos, construtivos e formativos, conforme o artigo 3º da Resolução CONSEPE nº 67 de 24 de junho de 2019.

Artigo 2º - Compreendem-se como finalidades da auto avaliação, conforme o artigo 4º da Resolução CONSEPE nº 67 de 24 de junho de 2019:

- I. Prestar contas à sociedade;
- II. Realizar o levantamento de informações para subsidiar o aperfeiçoamento do processo educativo e o desempenho dos estudantes;
- III. Realizar o levantamento de informações para subsidiar o aperfeiçoamento do corpo docente e do pessoal técnico implicado;
- IV. Identificar as soluções pedagógicas e materiais necessários e dar encaminhamento junto à Administração Superior da UFMT;
- V. Identificar situações favoráveis ou desfavoráveis à implementação do projeto pedagógico do curso de Nutrição, em todas as suas dimensões;
- VI. Realizar o levantamento de informações para subsidiar as ações de ensino, pesquisa e extensão de que tratam os planos e programas das atividades acadêmicas;
- VII. Munir de informações as diferentes instâncias acadêmico-administrativas da UFMT, visando à elaboração e ao estabelecimento de iniciativas para a melhoria da qualidade da formação dos estudantes;

VIII. Fornecer elementos para a avaliação das políticas acadêmicas implantadas pela UFMT;

IX. Propor soluções a fim de subsidiar a tomada de decisões pelas instâncias acadêmicas pertinentes, de modo a favorecer a melhoria do ensino de graduação.

CAPÍTULO II – DA METODOLOGIA

Artigo 3º- A auto avaliação, que compreende sua concepção, aplicação e elaboração dos relatórios, será conduzida e coordenada pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição. Os relatórios deverão ser aprovados pelo Colegiado de Curso e homologados pela Congregação da Faculdade de Nutrição.

Artigo 4º- A metodologia elaborada pelo NDE para a auto avaliação do curso de graduação em Nutrição será aprovada pelo Colegiado de Curso.

Artigo 5º- Os instrumentos de auto avaliação serão concebidos considerando as 3 (três) dimensões definidas nos incisos I, II e III do Artigo 7º da Resolução CONSEPE nº 67 de 24 de junho de 2019, adaptadas às especificidades do curso de Nutrição:

- I. Organização Didático-Pedagógica: estrutura e conteúdos curriculares, perfil do egresso, metodologia, estágios, atividades complementares, trabalho de graduação, apoio ao estudante, gestão do curso, uso das Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem, Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), atividades práticas, atividades extensionistas e avaliação da aprendizagem.
- II. Corpo Docente: qualidade do ensino, aulas práticas, planejamento, relação teoria-prática, acompanhamento do estudante com dificuldade na aprendizagem, estímulo à produção científica tanto na perspectiva quantitativa quanto qualitativa, acessibilidade atitudinal e comunicacional e integração com a sociedade.
- III. Infraestrutura: instalações da biblioteca, acervo bibliográfico, laboratórios (formação básica e específica), salas de aula, banheiros, acessibilidade física e digital.

Artigo 6º - A auto avaliação do curso de graduação em Nutrição será aplicada a todos os segmentos que constituem a unidade acadêmica: estudantes, egressos, docentes, coordenador

(a), diretor (a) e técnico (a) s-administrativo (a) s, com instrumentos apropriados a cada segmento.

§ 1º - Todos os instrumentos de avaliação serão aplicados *online*.

§ 2º - Serão aplicados os instrumentos de auto avaliação com egressos dos últimos dois anos anteriores à avaliação.

Artigo 7º - Os relatórios referidos no Art. 3º serão elaborados pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) a partir dos resultados da auto avaliação, com análise e proposições de melhorias, e encaminhados ao Colegiado de Curso para deliberação e posterior encaminhamento à Congregação.

§ 1º - Os relatórios abordarão os seguintes aspectos:

- I. Introdução: o processo de auto avaliação, como se iniciou, como se desenvolveu;
- II. Contexto da Unidade Acadêmica: dados gerais sobre o Instituto/Faculdade;
- III. Sujeitos da Avaliação: perfil dos participantes, quem e como participou;
- IV. Resultados: dados descritivos, se for o caso, com tabelas e gráficos;
- V. Interpretação dos resultados: aspectos relevantes dos resultados, pontos fortes e fracos que os dados evidenciarem;
- VI. Reflexões conclusivas com proposição de soluções que possam atenuar ou superar os problemas e as necessidades detectadas.

§ 2º - Compete à Congregação da Faculdade de Nutrição apreciar, homologar e encaminhar os relatórios de auto avaliação do curso de graduação em Nutrição à Comissão Própria de Avaliação (CPA) e à Pró-reitora de Ensino de Graduação (PROEG).

III - DO PROCESSO E RESULTADOS

Artigo 8º - A auto avaliação do curso de graduação em Nutrição será realizada a cada três anos, com elaboração do relatório previsto no Art. 3º do presente regulamento em até 2 anos.

Artigo 9º - Os resultados do processo de auto avaliação serão para uso exclusivo da gestão institucional, com as finalidades prescritas neste regulamento.

Parágrafo único: O uso dos resultados do processo de auto avaliação para fins não previstos neste regulamento, implica conformidade aos procedimentos administrativos previstos nas normativas vigentes.

APÊNDICE M – Regulamento de extraordinário aproveitamento de estudos

**REGULAMENTO DO EXTRAORDINÁRIO APROVEITAMENTO DE ESTUDOS
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CUIABÁ
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
REGULAMENTO DO EXTRAORDINÁRIO APROVEITAMENTO DE ESTUDOS**

CONSIDERANDO a Resolução
CONSEPE/UFMT N.º 44, de 24 de maio de 2010
que dispõe sobre Extraordinário aproveitamento
nos estudos.

Art. 1º Este regulamento tem como finalidade normatizar o extraordinário aproveitamento de estudos no Curso de Graduação em Nutrição, contemplando os seguintes aspectos:

- I. Critérios para a constituição de bancas examinadoras especiais;
- II. Componentes curriculares não elegíveis para o extraordinário aproveitamento de estudos;
- III. Formas de abreviação da duração do curso.

Art. 2º O processo de extraordinário aproveitamento de estudos no curso de Graduação em Nutrição será norteado pela Resolução Consepe nº 44/2010.

Art. 3º. Tem direito à solicitação da aplicação deste instrumento de flexibilização o discente regularmente matriculado no curso.

Parágrafo Único. Para que tal solicitação seja efetiva, o requerente não poderá ter cursado, ou estar cursando, o componente curricular objeto.

Art. 4º. A utilização de experiências e a demonstração de elevado desempenho intelectual e/ou altas habilidades serão efetuadas por meio de provas de caráter teórico-prática e/ou outros instrumentos específicos cabíveis de avaliação aplicados por banca examinadora especial.

I. CRITÉRIOS PARA A CONSTITUIÇÃO DE BANCAS EXAMINADORAS ESPECIAIS

Ar. 5º. As Bancas Examinadoras Especiais serão indicadas pelo colegiado de curso de Nutrição e será composta por:

- Docente responsável pelo componente curricular objeto;
- Um membro docente do colegiado de curso, preferencialmente com conhecimento na área;
- Um docente do curso que atue na área de conhecimento do componente curricular objeto;
- Dois docentes suplentes, preferencialmente com conhecimento na área;

§1º As bancas serão compostas de acordo com a demanda.

§ 2º A presidência da banca examinadora especial caberá ao docente efetivo responsável pelo componente curricular objeto.

II COMPONENTES CURRICULARES NÃO ELEGÍVEIS PARA O EXTRAORDINÁRIO APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

Art. 6º Não serão objeto de análise para aproveitamento extraordinário de estudos as atividades complementares, trabalho de graduação, estágios obrigatórios, atividades de extensão creditadas.

Parágrafo Único. Não será possível conceder aproveitamento extraordinário de estudos para conhecimentos adquiridos na realização de estágios – obrigatórios ou não – durante o período da graduação em Nutrição.

III. DAS FORMAS DE ABREVIACÃO DA DURAÇÃO DO CURSO

Art. 7º A abreviação de curso acontecerá de acordo o estabelecido na Resolução Consepe n. 44/2010 e poderá ocorrer:

- I Aproveitamento de componentes curriculares.
- II Autorização para cursar CH ou créditos acima do limite estabelecido no PPC por semestre.
- III Quebra de requisitos, desde que atenda o regulamento de quebra de requisitos.
- IV Outros mecanismos, justificados e aprovados pelo Colegiado de Curso.

Art. 8º Casos omissos serão avaliados pelo Colegiado de Curso, cabendo recurso à Congregação da unidade.

Art. 9º Este regulamento entra em vigor a partir da data de homologação do PPC.

**APÊNDICE N – Regulamento das Ações de Extensão para fins de
Creditação - AEC**

**REGULAMENTO DA EXTENSÃO CURRICULAR
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CUIABÁ
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
REGULAMENTO DE ATIVIDADES DE EXTENSÃO CREDITADAS**

CONSIDERANDO a Meta 12.7 do Plano Nacional de Educação de 2014/2024 (Lei Federal nº 13.005/2014), que determina assegurar, no mínimo, de 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando sua ação, prioritariamente, para áreas de grande pertinência social;

CONSIDERANDO o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFMT (2019-2023), que em seu item 5.6 Objetivos e Metas, consta o atendimento dos 10% (dez por cento) de carga horária total dos cursos de graduação em forma de extensão universitária;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014;

CONSIDERANDO a Resolução CONSEPE n. 118/2021, Dispõe sobre o regulamento da inclusão e do registro das *Ações de Extensão para fins de Creditação* (AEC) como componentes curriculares dos cursos de graduação e pós-graduação da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT).

CONSIDERANDO a necessidade de normatizar as atividades de extensão creditadas no âmbito do curso de graduação em Nutrição:

Art. 1º. Este regulamento tem por finalidade normatizar as atividades de extensão creditadas (AEC) dispostas na matriz curricular do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição *Campus Cuiabá*.

Parágrafo Único: O Colegiado de Curso poderá, em havendo interesse fundamentado concernentes ao certame, revisar os critérios de creditação das atividades de extensão no âmbito do curso de graduação em Nutrição.

**CAPÍTULO I
DA OBRIGATORIEDADE**

Art. 2º. Todos os discentes do curso de graduação em Nutrição devem cumprir, como componente curricular obrigatório, 400 horas de AEC, correspondente a 10% da carga horária total do curso.

Art. 3º. A carga horária de AECs no curso de Nutrição será cumprida com a oferta das disciplinas dispostas abaixo:

- Introdução à Educação Superior – carga horária 32 horas (primeiro semestre)
- Atividade de Extensão Creditada I - carga horária 48 horas (quinto semestre)
- Atividade de Extensão Creditada II - carga horária 80 horas (sexto semestre)
- Atividade de Extensão Creditada III - carga horária 80 horas (sétimo semestre)
- Atividade de Extensão Creditada IV - carga horária 80 horas (oitavo semestre)
- Atividade de Extensão Creditada V - carga horária 80 horas (nono semestre)

CAPÍTULO II DA CARACTERIZAÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 4º. As AEC devem ser entendidas como um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico, tecnológico e político que promove a interação transformadora entre as instituições de educação superior e outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

Art. 5º – As AEC compõem a matriz curricular do curso de graduação em Nutrição, envolvendo diretamente as comunidades externas, atendendo às diretrizes da Resolução Consepe 188/2021, promovendo:

I - A atuação ética na produção e na construção de conhecimentos, atualizados e coerentes, voltados para o desenvolvimento social, equitativo, sustentável, pela interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato com as questões complexas contemporâneas presentes no contexto social – regional, brasileiro e/ou internacional, respeitando e promovendo a diversidade e a inter/pluri/trans/culturalidade, inovação e empreendedorismo;

II - A formação integral dos discentes, marcada e constituída pela vivência dos seus conhecimentos que, de modo interprofissional e interdisciplinar, seja valorizada e integrada à matriz curricular; estimulando sua formação como cidadão crítico e responsável;

III - A produção de mudanças na universidade e nos demais setores da sociedade e a promoção de iniciativas que expressem o compromisso social das instituições de educação superior com todas as áreas, em especial, as de comunicação, de cultura, de direitos humanos e justiça, de educação, de meio ambiente, de saúde, de tecnologia e produção e trabalho, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, educação étnico-racial, direitos humanos e educação indígena em contexto escolar; a partir da construção e aplicação de conhecimentos, bem como por outras atividades acadêmicas e sociais;

IV - A reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa, articulada ao ensino/extensão/pesquisa em processo pedagógico único, interdisciplinar, político educacional, cultural, científico e tecnológico.

Art. 6º Caracteriza-se como AECs as atividades realizadas sob a forma de Programas, Projetos, Cursos, Oficinas, Eventos ou Prestação de Serviço.

Art. 7º. Os projetos de extensão a serem executados em cada disciplina AEC (I a V) serão definidos em edital específico, aprovado pelo Colegiado de Curso, com divulgação anterior ao período de matrícula.

Parágrafo único: Os critérios para matrícula em cada AEC irão constar no referido edital.

Art. 8º. Os projetos de extensão devem estar relacionados às temáticas específicas de cada disciplina AEC, conforme distribuição abaixo:

- Atividade de Extensão Creditada I (quinto semestre) - Promoção da Alimentação Adequada e Saudável
- Atividade de Extensão Creditada II (sexto semestre) - Nutrição Materno-Infantil
- Atividade de Extensão Creditada III (sétimo semestre) - Boas Práticas de Manipulação de Alimentos
- Atividade de Extensão Creditada IV (oitavo semestre) - Alimentação Coletiva
- Atividade de Extensão Creditada V (nono semestre) - Nutrição Clínica

Parágrafo Único: O Colegiado de Curso poderá, em havendo interesse fundamentado concernentes ao certame, revisar os temas abordados nas atividades de extensão no âmbito do curso de graduação em Nutrição.

CAPÍTULO III DA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

Art. 9º. As atividades de extensão serão ofertadas no primeiro, quinto, sexto, sétimo, oitavo e nono semestres, a fim de que a integralização das cargas horárias necessárias ao longo do curso, aconteça de forma gradativa e em equilíbrio com a carga horária semestral.

Art. 10. O discente poderá participar de projetos de extensão em outra unidade acadêmica e solicitar aproveitamento para a creditação das atividades realizadas. Para realizar o aproveitamento, a atividade realizada deve atender os seguintes critérios:

1. As atividades de extensão realizadas em outras unidades acadêmicas devem ter relação com o perfil do egresso do curso.
2. Pode ser creditado como componentes curriculares de extensão optativos as atividades de extensão que favoreçam a formação humanística e cidadã, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, políticos, comportamentais, psicológicos, sustentáveis, morais e legais, nos níveis individual e coletivo.

Art. 11. Para fins de creditação curricular, os discentes deverão participar das atividades de extensão ativamente como membros das equipes executora das ações de extensão e deverão ser aprovados nas referidas disciplinas.

CAPÍTULO IV DA INTEGRALIZAÇÃO, REGISTRO, DOCUMENTAÇÃO E ANÁLISE

Art. 12. O discente irá matricular-se nas disciplinas AEC e, ao final de cada semestre, cumprindo os requisitos estabelecidos pelo plano de ensino, como registro de frequência, avaliação do desenvolvimento nas atividades e registro de nota, ocorrerá o registro da carga horária e créditos obtidos no semestre.

Parágrafo único: O docente responsável por disciplina AEC, ficará a cargo de lançamento do plano de ensino, do registro de frequência e notas no diário de classe, além de orientação e acompanhamento da disciplina

Art. 13. O registro das atividades de extensão curricular no histórico escolar do discente, após avaliação do colegiado de curso de graduação em Nutrição, ocorrerá conforme disposto no Artigo 10 da Resolução CONSEPE N.188/2021.

Parágrafo único: A solicitação de registro das atividades de extensão curricular deve ocorrer somente quando o discente tiver finalizado esse componente curricular tendo, portanto, cumprido a carga horária mínima estabelecida para a integralização do curso.

Art. 14. A carga horária excedente de atividades de extensão poderá ser computada como atividade complementar conforme regulamento próprio definido pelo colegiado de curso de graduação em Nutrição.

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 15. Casos omissos e especiais, não previstos neste documento, devem ser discutidos no âmbito do Núcleo Docente Estruturante e deliberados pelo Colegiado de Curso de graduação em Nutrição.

Art. 16 - O presente regulamento entrará em vigor após aprovação do projeto pedagógico do curso.

ANEXOS

ANEXO A – Termos de compromisso de provisão de docente

As disciplinas ofertadas por outros departamentos além do Departamento de Alimentos e Nutrição, foram solicitadas via processo SEI abaixo relacionados.

Departamento ofertante	Disciplina	N.º Processo SEI
Instituto de Saúde Coletiva	Sociologia, Saúde e Alimentação	23108.054864/2022-62
	Bioestatística	
	Epidemiologia	
Departamento Psicologia - IE	Psicologia Aplicada à Nutrição	23108.054869/2022-95
Departamento de Ciências Básicas em Saúde	Anatomia Humana	23108.054866/2022-51
	Biologia Geral	
	Histologia e Embriologia Humana	
	Imunologia	
	Microbiologia geral	
	Patologia Geral	
	Parasitologia Humana	
Departamento de Química	Bioquímica I	23108.054857/2022-61
	Bioquímica II	
	Química Orgânica	

Coordenação de Ensino de Pedagogia	Educação das relações Étnico- Raciais	23108.056507/2022-39
	Libras	

ANEXO B – Minuta de resolução de aprovação do curso e PPC

RESOLUÇÃO CONSEPE Nº ___/___

Dispõe sobre a Reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, presencial, da Faculdade de Nutrição do *campus* Universitário de Cuiabá, da Universidade Federal de Mato Grosso, Código e-MEC: 20, aprovado pela Resolução Consepe nº 111, de 27 de setembro de 2010.

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO o que consta no Processo n.º 23108.063978/2022-01

CONSIDERANDO a decisão do Plenário em Sessão realizada em XX de XXX de 2023.

RESOLVE:

Artigo 1º – Aprovar a Reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, presencial, da Faculdade de Nutrição do *campus* Universitário de Cuiabá, com 60 (sessenta) vagas, sendo 30 (trinta) para o primeiro semestre e 30 (trinta), para o segundo semestre, turno integral (matutino e vespertino), Regime Acadêmico: crédito semestral; com carga-horária total de 4.000 (quatro mil) horas, a ser integralizada, no mínimo, em 10 (dez) semestres e, no máximo, em 15 (quinze) semestres, conforme anexos I, II, III, IV e V.

Artigo 2º - Compete ao Colegiado de Curso estabelecer o plano de migração para a nova estrutura, exceto com relação aos dois últimos semestres.

Artigo 3º - O Projeto Pedagógico aprovado pela Resolução Consepe nº 111, de 27 de setembro de 2010, entrará em extinção gradativa a partir de 2023/1.

Artigo 4º .- Esta Resolução entra em vigor para os ingressantes no curso a partir de 2023/1.

SALA DAS SESSÕES DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, em Cuiabá, xy de xxxxxxxx de 2023.

Presidente do CONSEPE

ANEXO I – Matriz Curricular

Quadro 2 - Matriz Curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

Núcleos	Componente Curricular	Natureza	U. A. O	Carga Horária					Créditos					Requisitos	
		Optativo/ Obrigatório		T	PD	PAC	AEC*	TOT	T	PD	PAC	AEC*	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
Núcleo Básico	Biologia Geral	Obrigatório	FM	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	-	-
	Anatomia Humana	Obrigatório	FM	40	24	0	0	64	2,5	1,5	0	0	4	-	-
	Histologia e Embriologia Humana	Obrigatório	FM	40	24	0	0	64	2,5	1,5	0	0	4	-	-
	Imunologia	Obrigatório	FM	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-

Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos	Obrigatório	FAN UT	48	16	0	0	64	3	1	0	0	4	-	-
Química Orgânica	Obrigatório	ICET	48	16	0	0	64	3	1	0	0	4	-	-
Fisiologia Humana I	Obrigatório	FAN UT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Anatomia Humana, Histologia e Embriologia Humana	Bioquímica I
Fisiologia Humana II	Obrigatório	FAN UT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Fisiologia Humana I	-
Bioquímica I	Obrigatório	ICET	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Química Orgânica	-
Bioquímica II	Obrigatório	ICET	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	Bioquímica I	-

Patologia Geral	Obrigatório	FM	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	Anatomia Humana, Biologia Geral, Histologia e Embriologia Humana	-
Microbiologia Geral	Obrigatório	FM	24	8	0	0	32	1,5	0,5	0	0	2	-	-
Parasitologia Humana	Obrigatório	FM	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
Sociologia, saúde e alimentação	Obrigatório	ISC	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
Iniciação a Metodologia Científica	Obrigatório	FAN UT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
Sistemas alimentares	Obrigatório	FAN UT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
Políticas e Planejamento em Saúde	Obrigatório	FAN UT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-

	Bioestatística	Obrigatório	ISC	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Epidemiologia	Obrigatório	ISC	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	-	-
SUBTOTAL:				856	88	0	0	944	53,5	5,5	0	0	59		
Núcleo Profissionalizante	Avaliação Nutricional I	Obrigatório	FAN UT	48	16	0	0	64	3	1	0	0	4	Anatomia Humana, Bioestatística, Epidemiologia	-
	Avaliação Nutricional II	Obrigatório	FAN UT	48	0	16	0	64	3	0	1	0	4	Avaliação Nutricional I	
	Bromatologia I	Obrigatório	FAN UT	32	16	0	0	48	2	1	0	0	3	Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos	-
	Bromatologia II	Obrigatório	FAN UT	32	16	0	0	48	2	1	0	0	3	Bromatologia I	-

Fisiopatologia e Dietoterapia I	Obrigatório	FAN UT	112	0	0	0	112	7	0	0	0	7	Avaliação Nutricional I Avaliação Nutricional II Fisiologia Humana II Nutrição e Dietética II, Patologia Geral	-
Fisiopatologia e Dietoterapia II	Obrigatório	FAN UT	96	0	0	0	96	6	0	0	0	6	Fisiopatologia e Dietoterapia I	-
Fisiopatologia e Dietoterapia III	Obrigatório	FAN UT	96	0	0	0	96	6	0	0	0	6	Fisiopatologia e Dietoterapia I	-
Educação Alimentar e Nutricional	Obrigatório	FAN UT	32	0	16	0	48	2	0	1	0	3	-	-

Ética, Bioética e Exercício Profissional	Obrigatório	FAN UT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I	Obrigatório	FAN UT	56	0	8	0	64	3,5	0	0,5	0	4	Técnica Dietética II	
Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II	Obrigatório	FAN UT	40	0	8	0	48	2,5	0	0,5	0	3	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I, Higiene e Segurança dos Alimentos	-
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	Obrigatório	FAN UT	56	0	8	0	64	3,5	0	0,5	0	4	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II	-
Higiene e Segurança dos	Obrigatório	FAN UT	32	16	16	0	64	2	1	1	0	4	Microbiologia de Alimentos	-

Alimentos															
História e Cultura da Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FAN UT	40	0	8	0	48	2,5	0	0,5	0	3	-		
Iniciação a Pesquisa Científica em Nutrição	Obrigatório	FAN UT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	-	-	
Introdução à Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FAN UT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-	
Microbiologia de Alimentos	Obrigatório	FAN UT	32	32	0	0	64	2	2	0	0	4	Microbiologia Geral	-	

Nutrição e Dietética I	Obrigatório	FAN UT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Introdução à Alimentação e Nutrição Bioquímica I Fisiologia Humana I	Nutrição, Alimentos e Nutrientes
Nutrição e Dietética II	Obrigatório	FAN UT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Nutrição e Dietética I	-
Nutrição e Marketing	Obrigatório	FAN UT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
Nutrição no Esporte	Obrigatório	FAN UT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Nutrição e Dietética II	-
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	Obrigatório	FAN UT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	Bioquímica I Fisiologia Humana I	Bioquímica II Fisiologia Humana II

Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FAN UT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
Psicologia aplicada à Nutrição	Obrigatório	IE	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
Segurança Alimentar e Nutricional	Obrigatório	FAN UT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
Técnica Dietética I	Obrigatório	FAN UT	32	32	0	0	64	2	2	0	0	4	-	-
Técnica Dietética II	Obrigatório	FAN UT	16	48	0	0	64	1	3	0	0	4	Técnica Dietética I	-
Tecnologia de Alimentos	Obrigatório	FAN UT	32	24	8	0	64	2	1,5	0,5	0	4	Microbiologia Geral Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos	

	Trabalho de Graduação I	Obrigatório	FAN UT	0	32	0	0	32	0	2	0	0	2	Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	-
	Trabalho de Graduação II	Obrigatório	FAN UT	0	32	0	0	32	0	2	0	0	2	Trabalho de Graduação I	-
SUBTOTAL:				1360	264	88	0	1712	85	16,5	5,5	0	107		
Núcleo de Estudos Complementares e de Especialização	Introdução à Educação Superior	Obrigatório	FAN UT	0	0	0	32	32	0	0	0	2	2	-	-
	Atividade de Extensão Creditada I	Obrigatório	FAN UT	0	0	0	48	48	0	0	0	3	3	-	-
	Atividade de Extensão Creditada II	Obrigatório	FAN UT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-
	Atividade de Extensão Creditada III	Obrigatório	FAN UT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-

Atividade de Extensão Creditada IV	Obrigatório	FAN UT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-
Atividade de Extensão Creditada V	Obrigatório	FAN UT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-
Estágio em Nutrição Clínica	Obrigatório	FAN UT	0	272	0	0	272	0	17	0	0	17	Todas as disciplinas obrigatórias, exceto Trabalho de Graduação I e II, AEC IV e V, e os estágios obrigatórios	-
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	Obrigatório	FAN UT	0	272	0	0	272	0	17	0	0	17	Todas as disciplinas obrigatórias, exceto Trabalho de Graduação I e II, AEC IV e V, e os	-

														estágios obrigatórios	
	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	Obrigatório	FAN UT	0	272	0	0	272	0	17	0	0	17	Todas as disciplinas obrigatórias, exceto Trabalho de Graduação I e II, AEC IV e V, e os estágios obrigatórios	-
SUBTOTAL:				0	816	0	400	1216	0	51	0	25	76		
SUBTOTAL DOS GRUPOS:				2216	1168	88	400	3872	138,5	73	5,5	25	242		
Disciplinas optativas	Obrigatório							96					6		

Atividades Complementares (Bacharelado)	Obrigatório						32					2		
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO:							400					250		
Estágio Curricular não obrigatório**	Optativo													
ENADE***														

Legenda: U.A.O – Unidade Acadêmica Ofertante; T – Teórica; PD – Prática de Disciplina; PAC – Prática de Aula de Campo; AEC – Ações de Extensão para fins de Creditação; TOT – Total.

* Ações de Extensão para fins de Creditação conforme Resolução CNE/CES nº 07/2018 e Resolução Consep nº 188/2021

** Conforme Lei nº 11.788/2008 e Resolução Consep nº 134/2021

*** Conforme Lei nº 10.861/2004

ANEXO II – Fluxo curricular proposto

Quadro 4. Proposta de fluxo curricular para o Curso de Graduação em Nutrição.

Semestr e	Componente Curricular	Natureza	U. A. O	Carga Horária					Créditos					Requisitos	
		Optativo/ Obrigatório		T	PD	PAC	AEC*	TOT	T	PD	PAC	AEC*	TOT	Pré-requisito	Co-requisito
1º Semestr e	Anatomia Humana	Obrigatório	FM	40	24	0	0	64	2,5	1,5	0	0	4	-	-
	História e Cultura da Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FANUT	40	0	8	0	48	2,5	0	0,5	0	3	-	-
	Iniciação a Metodologia Científica	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Introdução à Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Introdução à Educação Superior	Obrigatório	FANUT	0	0	0	32	32	0	0	0	2	2	-	-

	Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos	Obrigatório	FANUT	48	16	0	0	64	3	1	0	0	4	-	-
	Segurança Alimentar e Nutricional	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Sociologia, Saúde e Alimentação	Obrigatório	ISC	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
SUBTOTAL:				272	40	8	32	352	17	2,5	0,5	2	22		
2º Semestr e	Bioestatística	Obrigatório	ISC	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Ética, Bioética e Exercício Profissional	Obrigatório	FANUT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
	Histologia e Embriologia Humana	Obrigatório	FM	40	24	0	0	64	2,5	1,5	0	0	4		-
	Parasitologia Humana	Obrigatório	FM	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Políticas e Planejamento em Saúde	Obrigatório	FANUT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-

	Química Orgânica	Obrigatório	ICET	48	16	0	0	64	3	1	0	0	4	-	-
	Biologia Geral	Obrigatório	FM	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	-	-
	Sistemas alimentares	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
SUBTOTAL:				344	40	0	0	384	21,5	2,5	0	0	24		
3° Semestre	Epidemiologia	obrigatório	ISC	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	-	-
	Bioquímica I	Obrigatório	ICET	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Química Orgânica	-
	Bromatologia I	Obrigatório	FANUT	32	16	0	0	48	2	1	0	0	3	Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos	-
	Patologia Geral	Obrigatória	FM	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	Anatomia Humana, Biologia Geral, Histologia e Embriologia Humana	

	Fisiologia Humana I	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Anatomia Humana Histologia e Embriologia Humana	Bioquímica I
	Microbiologia Geral	Obrigatório	FM	24	8	0	0	32	1,5	0,5	0	0	2	-	-
	Técnica Dietética I	Obrigatório	FANUT	32	32	0	0	64	2	2	0	0	4	-	-
SUBTOTAL:				312	56	0	0	368	19,5	3,5	0	0	23		
4º Semestre	Avaliação Nutricional I	Obrigatório	FANUT	48	16	0	0	64	3	1	0	0	4	Anatomia Humana Bioestatística, Epidemiologia,	
	Bioquímica II	Obrigatório	ICET	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	Bioquímica I	-
	Bromatologia II	Obrigatório	FANUT	32	16	0	0	48	2	1	0	0	3	Bromatologia I	-
	Fisiologia Humana II	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Fisiologia Humana I	

	Nutrição e Dietética I	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Introdução à Alimentação e Nutrição Bioquímica I Fisiologia Humana I	Nutrição, Alimentos e Nutrientes
	Nutrição, Alimentos e Nutrientes	Obrigatório	FANUT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	Bioquímica I Fisiologia Humana I	Bioquímica II Fisiologia Humana II
	Técnica Dietética II	Obrigatório	FANUT	16	48	0	0	64	1	3	0	0	4	Técnica Dietética I	-
SUBTOTAL:				320	80	0	0	400	20	5	0	0	25		
5° Semestr e	Atividade de Extensão Creditada I	Obrigatório	FANUT	0	0	0	48	48	0	0	0	3	3	-	-
	Avaliação Nutricional II	Obrigatório	FANUT	48	0	16	0	64	3	0	1	0	4	Avaliação Nutricional I	
	Imunologia	Obrigatório	FM	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Microbiologia de Alimentos	Obrigatório	FANUT	32	32	0	0	64	2	2	0	0	4	Microbiologia Geral	-

	Nutrição e Dietética II	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Nutrição e Dietética I	-
	Nutrição e Marketing	Obrigatório	FANUT	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Tecnologia de Alimentos	Obrigatório	FANUT	32	24	8	0	64	2	1,5	0,5	0	4	Microbiologia Geral Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos	
SUBTOTAL:				240	56	24	48	368	15	3,5	1,5	3	23		
6° Semestr e	Atividade de Extensão Creditada II	Obrigatório	FANUT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-
	Fisiopatologia e Dietoterapia I	Obrigatório	FANUT	112	0	0	0	112	7	0	0	0	7	Avaliação Nutricional I Avaliação Nutricional II Fisiologia Humana II, Nutrição e Dietética II Patologia Geral	-

	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I	Obrigatório	FANUT	56	0	8	0	64	3,5	0	0,5	0	4	Técnica Dietética II	
	Higiene e Segurança dos Alimentos	Obrigatório	FANUT	32	16	16	0	64	2	1	1	0	4	Microbiologia de Alimentos	-
	Iniciação a Pesquisa Científica em Nutrição	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	-	-
SUBTOTAL:				264	16	24	80	384	16,5	1	1,5	5	24		
7º Semestre	Fisiopatologia e Dietoterapia II	Obrigatório	FANUT	96	0	0	0	96	6	0	0	0	6	Fisiopatologia e Dietoterapia I	-
	Educação Alimentar e Nutricional	Obrigatório	FANUT	32	0	16	0	48	2	0	1	0	3	-	-
	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II	Obrigatório	FANUT	40	0	8	0	48	2,5	0	0,5	0	3	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I, Higiene e Segurança dos Alimentos	-

	Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição	Obrigatório	FANUT	48	0	0	0	48	3	0	0	0	3	-	-
	Psicologia aplicada à Nutrição	Obrigatório	IE	32	0	0	0	32	2	0	0	0	2	-	-
	Trabalho de Graduação I	Obrigatório	FANUT	0	32	0	0	32	0	2	0	0	2	Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	-
	Atividade de Extensão Creditada III	Obrigatório	FANUT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-
SUBTOTAL:				248	32	24	80	384	15,5	2,0	1,5	5	24		
8º Semestre	Fisiopatologia e Dietoterapia III	Obrigatório	FANUT	96	0	0	0	96	6	0	0	0	6	Fisiopatologia e Dietoterapia I	-
	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	Obrigatório	FANUT	56	0	8	0	64	3,5	0	0,5	0	4	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II	-

	Nutrição no Esporte	Obrigatório	FANUT	64	0	0	0	64	4	0	0	0	4	Nutrição e Dietética II	-
	Trabalho de Graduação II	Obrigatório	FANUT	0	32	0	0	32	0	2	0	0	2	Trabalho de Graduação I	-
	Atividade de Extensão Creditada IV	Obrigatório	FANUT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-
SUBTOTAL:				216	32	8	80	336	13,5	2	0,5	5	21		
9º semestre	Atividade de Extensão Creditada V	Obrigatório	FANUT	0	0	0	80	80	0	0	0	5	5	-	-

	Estágio em Nutrição Clínica	Obrigatório	FANUT	0	272	0	0	272	0	17	0	0	17	Todas as disciplinas obrigatórias, exceto Trabalho de Graduação I e II, AEC IV e V, e Estágios curriculares obrigatórios	-
SUBTOTAL:				0	272	0	80	352	0	17	0	5	22		
10° semestre	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	Obrigatório	FANUT	0	272	0	0	272	0	17	0	0	17	Todas as disciplinas obrigatórias, exceto Trabalho de Graduação I e II, AEC IV e V, e Estágios curriculares obrigatórios	-

	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	Obrigatório	FANUT	0	272	0	0	272	0	17	0	0	17	Todas as disciplinas obrigatórias, exceto Trabalho de Graduação I e II, AEC IV e V e Estágio curriculares obrigatórios	-
SUBTOTAL:				0	544	0	0	544	0	34	0	0	34		
SUBTOTAL DOS SEMESTRES				2216	1168	88	400	3872	138,5	73	5,5	25	242		
Atividades Complementares (Bacharelado)	Obrigatório							32					2		
Disciplinas Optativas	Obrigatório							96					6		
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO:								4000					250		
Estágio Curricular não obrigatório**	Optativo														
ENADE***															

Legenda: U.A.O – Unidade Acadêmica Ofertante; T – Teórica; PD – Prática de Disciplina; PAC – Prática de Aula de Campo; AEC – Ações de Extensão para fins de Creditação; TOT – Total.

* Ações de Extensão para fins de Creditação conforme Resolução CNE/CES 07/2018 e Resolução Consepe UFMT 188/2021;

** Conforme Lei 11.788/2008 e Resolução CONSEPE UFMT 134/2021;

*** Conforme Lei 10.861/2004

ANEXO III – Quadro de equivalência

Quadro 8. Equivalência dos Fluxos Curriculares

Fluxo curricular vigente e a ser progressivamente descontinuado Resolução Consepe nº 111, de 27 de setembro de 2010		Fluxo curricular proposto e a ser progressivamente ofertado		Aproveitamento		
Componente Curricular	CH	Componente Curricular	CH	T	P	SA**
Atividade Integradora I	32h	Introdução à Educação Superior	32h	X	-	-
Atividade Integradora III	32h	Segurança Alimentar e Nutricional	32h	X	-	-
Atividade Integradora IV Atividade Integradora V	32h 32h	Atividade de Extensão Creditada II	80h	X	-	-
Atividade Integradora VI Atividade Integradora VII	32h 32h	Atividade de Extensão Creditada III	80h	X	-	-
Sociologia e saúde	32h	Sociologia, Saúde e Alimentação	48h	X	-	-
Comunidade e saúde	32h					
Química Analítica e Inorgânica	64h	Química Geral e Analítica aplicada à Alimentos	64h	X	-	-
História da Alimentação e Nutrição	32h	História e Cultura da Alimentação e Nutrição	48h	X	-	-
Antropologia	32h					

Fluxo curricular vigente e a ser progressivamente descontinuado Resolução Consepe nº 111, de 27 de setembro de 2010		Fluxo curricular proposto e a ser progressivamente ofertado		Aproveitamento		
Componente Curricular	CH	Componente Curricular	CH	T	P	SA**
Iniciação à Metodologia Científica	32h	Iniciação à Metodologia Científica	32h	X	-	-
Biologia geral	64h	Biologia Geral	64h	X	-	-
Estudo Morfológico I Estudo Morfológico II	80h 96h	Anatomia Humana Histologia e Embriologia Humana Imunologia	64h 64h 32h	X	-	-
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	64h	Introdução à Alimentação e Nutrição	32h	X	-	-
Química orgânica	64h	Química Orgânica	64h	X	-	-
Economia Agrícola	32h	Sistemas Alimentares	32h	X	-	-
Saúde Ambiente	32h					
Psicologia e Saúde	32h	Psicologia aplicada à Nutrição	32h	X	-	-
Ética e Exercício Profissional	32h	Ética, Bioética e Exercício Profissional	48h	X	-	-
Bioética	32h					
Política e Planejamento em Saúde e Nutrição I	64h	Política e Planejamento em Saúde	48h	X	-	-
Política e Planejamento em Saúde e Nutrição II Atividade Integradora II	32h 32h	Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição	48h	X	-	-
Parasitologia Humana	32h	Parasitologia Humana	32h	X	-	-
Bioestatística	32h	Bioestatística	32h	X	-	-

Fluxo curricular vigente e a ser progressivamente descontinuado Resolução Consepe nº 111, de 27 de setembro de 2010		Fluxo curricular proposto e a ser progressivamente ofertado		Aproveitamento		
Componente Curricular	CH	Componente Curricular	CH	T	P	SA**
Microbiologia Geral	32h	Microbiologia Geral	32h	X	-	-
Epidemiologia	64h	Epidemiologia	64h	X	-	-
Bioquímica I	64h	Bioquímica I	64h	X	-	-
Bioquímica II	48h	Bioquímica II	48h	X	-	-
Bromatologia I	64h	Bromatologia I	48h	X	-	-
Bromatologia II	64h	Bromatologia II	48h	X	-	-
Fisiologia Humana I	64h	Fisiologia Humana I	64h	X	-	-
Fisiologia Humana II	64h	Fisiologia Humana II	64h	X	-	-
Técnica Dietética I	64h	Técnica Dietética I	64h	X	-	-
Técnica Dietética II	64h	Técnica Dietética II	64h	X	-	-
Avaliação Nutricional I	64h	Avaliação Nutricional II	64h	X	-	-
Avaliação Nutricional II	64h	Avaliação Nutricional I	64h	X	-	-
Nutrição e Dietética I	64h	Nutrição e Dietética I	64h	X	-	-
Nutrição e Dietética II	64h	Nutrição e Dietética II	64h	X	-	-
Patologia Geral	32h	Patologia Geral	32h	X	-	-
Microbiologia de Alimentos	64h	Microbiologia de Alimentos	64h	X	-	-
Tecnologia de Alimentos	64h	Tecnologia de Alimentos	64h	X	-	-
Higiene e Segurança de Alimentos	64h	Higiene e Segurança de Alimentos	64h	X	-	-
Educação Nutricional	32h	Educação Alimentar e Nutricional	48h	X	-	-
Comunicação e Educação em saúde I	32h					

Fluxo curricular vigente e a ser progressivamente descontinuado Resolução Consepe nº 111, de 27 de setembro de 2010		Fluxo curricular proposto e a ser progressivamente ofertado		Aproveitamento		
Componente Curricular	CH	Componente Curricular	CH	T	P	SA**
Dietoterapia e Fisiopatologia I	160h	Fisiopatologia e Dietoterapia I Fisiopatologia e Dietoterapia II*	112 96		X -	- -
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	32h	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	64h 48h 64h	X	-	-
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	32h	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II				
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	96h	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III				
Iniciação a Pesquisa Científica em Nutrição I	32h	Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	64h	X	-	-
Iniciação a Pesquisa Científica em Nutrição II	32h					
Nutrição Experimental	64h	Nutrição Experimental	32h	X	-	-
Nutrição e <i>Marketing</i>	32h	Nutrição e <i>Marketing</i>	32h	X	-	-
Farmacologia Aplicada à Nutrição	32h	Farmacologia Aplicada à Nutrição	32h	X	-	-
Toxicologia Alimentar	32h	Toxicologia Alimentar	32h	X	-	-
Trabalho de Graduação I	16h	Trabalho de Graduação I	32h	X	-	-
Trabalho de Graduação II	16h					
Língua Brasileira de Sinais	60h	Libras	64h	X	-	-
Tópicos Especiais em Nutrição	32h	Tópicos Especiais em Nutrição I	32h	X	-	-
Nutrição no Esporte	64h	Nutrição no Esporte	64h	X	-	-
Análise Sensorial	32h	Análise Sensorial	32h	X	-	-

Fluxo curricular vigente e a ser progressivamente descontinuado Resolução Consepe nº 111, de 27 de setembro de 2010		Fluxo curricular proposto e a ser progressivamente ofertado		Aproveitamento		
Componente Curricular	CH	Componente Curricular	CH	T	P	SA**
Empreendedorismo	32h	Empreendedorismo e Inovação em Nutrição	32h	X	-	-
Dietoterapia e Fisiopatologia II	144h	-	-	-	-	X
Atividade Integradora VIII	48h	-	-	-	-	X
Estágio Integrado I	440h	-	-	-	-	X
Estágio Integrado II	370h	-	-	-	-	X
Trabalho de Graduação III	16h	-	-	-	-	X
Atividades complementares	100h	-	-	-	-	X
-	-	Legislação Brasileira de Alimentos	32h	-	-	X
-	-	Nutrição Materno-Infantil	32h	-	-	X
-	-	Tópicos Especiais em Nutrição II	32h	-	-	X
-	-	Avaliação do Consumo Alimentar	32h	-	-	X
-	-	Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos	32h	-	-	X
-	-	Educação das relações étnico-raciais	64h	-	-	X
-	-	Nutrição, alimentos e Nutrientes	48h	-	-	X

Fluxo curricular vigente e a ser progressivamente descontinuado Resolução Consepe nº 111, de 27 de setembro de 2010		Fluxo curricular proposto e a ser progressivamente ofertado		Aproveitamento		
Componente Curricular	CH	Componente Curricular	CH	T	P	SA**
			-			
-	-	Atividade de Extensão Creditada I	48h	-	-	X
-	-	Atividade de Extensão Creditada IV	80h	-	-	X
-	-	Atividade de Extensão Creditada V	80h	-	-	X
-	-	Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h	-	-	X
-	-	Trabalho de Graduação II	32h	-	-	X
-	-	Estágio em Nutrição Clínica	272 h	-	-	X
-	-	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272 h	-	-	X
-	-	Estágio de Nutrição em Alimentação coletiva	272 h	-	-	X
-	-	Atividades Complementares	32h	-	-	

ANEXO IV – Planos de migração

A migração do curso de Nutrição será automática a todos os discentes, exceto para aqueles que, em 2023/1, estejam matriculados regularmente no 9º ou 10º semestres, ou seja, no último ou penúltimo período letivo do curso. Casos omissos serão avaliados pelo Colegiado de Curso de Nutrição.

O plano de migração será realizado para os discentes ingressantes a partir de 2019/2. O ingresso em dado período letivo, não garante que o discente esteja em seu fluxo curricular regular. Dessa forma, aos discentes que não se enquadram na condição de regularidade para migração, conforme planos, e não estejam aptos a matricular-se nos estágios, o Colegiado de Curso de Nutrição deverá elaborar plano de estudo individual, a depender da situação acadêmica do discente.

Conforme disposto no item 5, foram ofertadas, ao longo dos períodos letivos de 2022/1 e 2022/2, disciplinas optativas e obrigatórias aos discentes matriculados nos diferentes semestres durante os períodos letivos de 2022/1 e 2022/2, no intuito de diminuir a carga horária semestral a ser cumprida.

Além das disciplinas propostas no fluxo curricular dos planos de migração, o discente deverá ainda cumprir o componente obrigatório de Atividades complementares, conforme Apêndice C, com carga horária total de 32h.

Ingressantes em 2022/2

Os discentes que ingressaram no período letivo 2022/2 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 9):

Quadro 9. Fluxo sugerido para ingressantes em 2022/2.

2º sem	
Histologia e Embriologia Humana	64h*
Anatomia Humana	64h*
Química Orgânica	64h
Sistemas Alimentares	32h
Política e Planejamento em Saúde	48h
Ética, Bioética e Exercício Profissional	48h
Bioestatística	32h
Introdução a Alimentação e Nutrição	32h
Sociologia, Saúde e Alimentação	48h*
Parasitologia Humana	32h
TOTAL	368

3º sem	
Bioquímica I	64h
Bromatologia I	48h
Fisiologia Humana I	64h
Técnica Dietética I	64h
Epidemiologia	64h
Microbiologia Geral	32h
Segurança Alimentar e Nutricional	32h
Patologia Geral	32h
TOTAL	400
4º sem	
Bioquímica II	48h
Bromatologia II	48h
Técnica Dietética II	64h
Fisiologia Humana II	64h
Avaliação Nutricional I	64h
Nutrição e Dietética I	64h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
TOTAL	400
5º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h
Microbiologia de Alimentos	64h
Avaliação Nutricional II	64h
Nutrição e Dietética II	64h
Tecnologia de Alimentos	64h
Nutrição e Marketing	32h
Imunologia	32h
Optativa	32h
TOTAL	400
6º sem	
Atividade de Extensão Creditada II	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	64h
Higiene e Segurança de Alimentos	64h
Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	64h
TOTAL	384
7º sem	
Atividade de Extensão Creditada III	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	48h
Educação Alimentar e Nutricional	48h
Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição	48h
Trabalho de Graduação I	32h

Psicologia aplicada à Nutrição	32h
Optativa	32h
TOTAL	416
8º sem	
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	64h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Optativa	32h
TOTAL	368
9º sem	
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	352
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
TOTAL	544

*Os componentes Histologia e Embriologia Humana, Anatomia Humana, e Sociologia, Saúde e Alimentação necessitam de complementação de estudos conforme indicado no item 5.2 Complementação de estudos.

Ingressantes em 2022/1

Os discentes que ingressaram no período letivo 2022/1 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 10):

Quadro 10. Fluxo sugerido para ingressantes em 2022/1.

3º sem	
Bioquímica I	64h
Bromatologia I	48h
Fisiologia Humana I	64h
Técnica Dietética I	64h
Epidemiologia	64h
Microbiologia Geral	32h
Sociologia, Saúde e Alimentação*	48h
Ética, Bioética e Exercício Profissional*	48h
Bioestatística	32h
TOTAL	400
4º sem	
Bioquímica II	48h

Bromatologia II	48h
Técnica Dietética II	64h
Fisiologia Humana II	64h
Avaliação Nutricional I	64h
Nutrição e Dietética I	64h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
Patologia Geral	32
TOTAL	432
5º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h
Microbiologia de Alimentos	64h
Avaliação Nutricional II	64h
Nutrição e Dietética II	64h
Tecnologia de Alimentos	64h
Nutrição e Marketing	32h
Parasitologia Humana	32h
Política e Planejamento em Saúde	48h
TOTAL	416
6º sem	
Atividade de Extensão Creditada II	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	64h
Higiene e Segurança de Alimentos	64h
Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	64h
Optativa	32h
TOTAL	416
7º sem	
Atividade de Extensão Creditada III	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	48h
Educação Alimentar e Nutricional	48h
Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição	48h
Trabalho de Graduação I	32h
Optativa	32h
TOTAL	384
8º sem	
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	64h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Optativa	32h
TOTAL	368

9º sem	
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	352
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
TOTAL	544

*Os componentes Sociologia, Saúde e Alimentação e Ética, Bioética e Exercício Profissional necessitam de complementação de estudos conforme indicado no item 5.2 Complementação de estudos.

Ingressantes em 2021/2

Os discentes que ingressaram no período letivo 2021/2 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 11):

Quadro 11. Fluxo sugerido para ingressantes em 2021/2.

4º sem	
Bioquímica II	48h
Bromatologia II	48h
Fisiologia Humana II	64h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
Ética, Bioética e Exercício Profissional*	48h
Técnica Dietética I	64h
Epidemiologia	64h
Microbiologia Geral	32h
Patologia Geral	32h
TOTAL	416
5º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h
Microbiologia de Alimentos	64h
Avaliação Nutricional II	64h
Técnica Dietética II	64h
Avaliação Nutricional I	64h
Nutrição e Dietética I	64h
Optativa	32h
TOTAL	400
6º sem	
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	64h
Higiene e Segurança de Alimentos	64h
Introdução à Pesquisa Científica em Nutrição	64h
Nutrição e Dietética II	64h
Tecnologia de Alimentos	64h

TOTAL	432
7º sem	
Atividade de Extensão Creditada II	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	48h
Educação Alimentar e Nutricional	48h
Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição	48h
Trabalho de Graduação I	32h
Optativa	32h
TOTAL	384
8º sem	
Atividade de Extensão Creditada III	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	64h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Optativa	32h
TOTAL	368
9º sem	
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	432
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
TOTAL	544

*O componente Ética, Bioética e Exercício Profissional necessita de complementação de estudos conforme indicado no item 5.2 Complementação de estudos. Os discentes ingressantes em 2021/2 já cursaram nutrição e marketing em 2022/1.

Ingressantes em 2021/1

Os discentes que ingressaram no período letivo 2021/1 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 12):

Quadro 12. Fluxo sugerido para ingressantes em 2021/1.

5º sem	
Patologia Geral	32h
Microbiologia de Alimentos	64h
Avaliação Nutricional I	64h
Avaliação Nutricional II	64h
Nutrição e Dietética I	64h

Técnica Dietética II	64h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
TOTAL	400
6º sem	
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	64h
Higiene e Segurança de Alimentos	64h
Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	64h
Nutrição e Dietética II	64h
Optativa	32h
TOTAL	400
7º sem	
Atividade de Extensão Creditada II	80h*
Tecnologia de Alimentos	64h
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	48h
Educação Alimentar e Nutricional	48h
Trabalho de Graduação I	32h
Optativa	32h
TOTAL	400
8º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h**
Atividade de Extensão Creditada III	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	64h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Optativa	32h
TOTAL	416
9º sem	
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	432
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
TOTAL	544

*O componente Atividade de Extensão creditada II necessita de complementação de estudos conforme indicado no item 5.2 Complementação de estudos. ** Os discentes estão sendo orientados, desde 2021/2, a participar de projetos de extensão, que estão ocorrendo já nos moldes de Atividade de Creditação de Extensão, a fim de que possam fazer o aproveitamento dessa carga horária. Os discentes ingressantes em 2021/1 já cursaram nutrição e marketing em 2022/1.

Ingressantes em 2020/2

Os discentes que ingressaram no período letivo 2020/2 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 13):

Quadro 13. Fluxo sugerido para ingressantes em 2020/2

6º sem	
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	64h
Avaliação Nutricional I	64h
Nutrição e Dietética II	64h
Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição	64h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
TOTAL	416
7º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h**
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	48h
Educação Alimentar e Nutricional	48h
Trabalho de Graduação I	32h
Tecnologia de Alimentos	64h
Higiene e Segurança de Alimentos	64h
TOTAL	400
8º sem	
Atividade de Extensão Creditada III	80h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III	64h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Optativa	32h
Optativa	32h
TOTAL	400
9º sem	
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	432
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
Total	544

** Os discentes estão sendo orientados, desde 2021/2, a participar de projetos de extensão, que estão ocorrendo já nos moldes de Atividade de Creditação, a fim de que possam fazer o aproveitamento dessa carga horária. Os discentes ingressantes em 2020/2 já cursaram nutrição e marketing em 2022/1.

Ingressantes em 2020/1

Os discentes que ingressaram no período letivo 2020/1 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 14):

Quadro 14. Fluxo sugerido para ingressantes em 2020/1

7º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h**
Atividade de Extensão Creditada III	80h*
Fisiopatologia e Dietoterapia I	112h
Trabalho de Graduação I	32h
Optativa	32h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
Nutrição e Marketing	32h
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III**** em 2023/1(PPC 2011)	96h
TOTAL	416
8º sem	
Fisiopatologia e Dietoterapia II	96h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Optativa	32h
Optativa	32h
TOTAL	352
9º sem	
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	432
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
TOTAL	544

*A atividade de extensão creditada III necessita de complementação de conteúdo, conforme indicado no item 5.2 Complementação de estudos ** Os discentes estão sendo orientados, desde 2021/2, a participar de projetos de extensão, que estão ocorrendo já nos moldes de Atividade de Extensão Creditada, a fim de que possam fazer o aproveitamento dessa carga horária. As disciplinas Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II e Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição II, ofertadas no 7º no PPC 2011, foram ofertadas no 6º semestre em 2022/2. Optativa*** Foram ofertadas disciplinas optativas aos discentes durante os períodos letivos de 2022/1 e 2022/2, no intuito de diminuir a carga horária semestral a ser cumprida. **** Será ofertada, somente em 2023/1, à turma de 2020/1, a disciplina de Gestão de unidades

de Alimentação e Nutrição III do PPC 511, para aproveitamento das três disciplinas de Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I, II e III, conforme indicado no item 5.2, complementação de estudos. Os discentes ingressantes em 2021/2 já cursaram nutrição e marketing em 2022/1.

Ingressantes em 2019/2

Os discentes que ingressaram no período letivo 2019/2 migrarão para a nova estrutura curricular de acordo com o quadro de equivalência (Quadro 8), preferencialmente seguindo o fluxo curricular a seguir (Quadro 15):

Quadro 15. Fluxo sugerido para ingressantes em 2019/2

8º sem	
Atividade de Extensão Creditada I	48h**
Fisiopatologia e Dietoterapia II*	96h
Fisiopatologia e Dietoterapia III	96h
Nutrição no Esporte	64h
Trabalho de Graduação II	32h
Nutrição, Alimentos e Nutrientes	48h
Optativa	32h
TOTAL	368
9º sem	
Atividade de Extensão Creditada V	80h
Atividade de Extensão Creditada IV	80h
Estágio em Nutrição Clínica	272h
TOTAL	432
10º sem	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	272h
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	272h
TOTAL	544

*O componente curricular Fisiopatologia e Dietoterapia II necessita de complementação de estudos conforme indicado no item 5.2 Complementação de estudos. **Os discentes estão sendo orientados, desde 2021/2, a participar de projetos de extensão, que estão ocorrendo já nos moldes de Atividade de Extensão Creditada, a fim de que possam fazer o aproveitamento dessa carga horária. As disciplinas Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II e Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição (do 7º semestre no PPC 2011, foram ofertadas no 6º semestre em 2022/1. A disciplina Gestão III (ofertada no 8º semestre no PPC 2011), foi ofertada em 2022/2, no sétimo semestre da turma. As disciplinas Trabalho de Graduação I e Trabalho de Graduação II (do 8º e 9º semestre no PPC 2011), foram ofertadas no 7º semestre da turma, em 2022/2, para aproveitamento de Trabalho de Graduação I. Em 2022/2 foi ofertada a disciplina de Farmacologia Aplicada a Nutrição, para aproveitamento de uma optativa, e a disciplina Tópicos Especiais em Nutrição, obrigatória no PPC 2011, será aproveitada para optativa. A disciplina Nutrição experimental, não foi ofertada. Os discentes ingressantes em 2019/2, cursaram nutrição e marketing em 2022/2.

ANEXO V – Ementas

COMPONENTE CURRICULAR: Anatomia Humana				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas da Saúde/FM				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 40h	Ch PD: 24h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Generalidades sobre Anatomia Humana. Sistemas esquelético e muscular. Sistema digestório. Sistemas circulatório e linfático. Sistema respiratório. Sistemas urinário e genital (masculino e feminino). Sistema nervoso central e periférico.

COMPONENTE CURRICULAR: História e Cultura da Alimentação e Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 40h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 8h

EMENTA

História da alimentação no mundo: da pré-história à expansão marítima. História da alimentação no Brasil destacando-se as influências indígenas, portuguesas e africanas. Hábitos e práticas alimentares regionais do Brasil, Centro-Oeste e Mato Grosso. Cultura, alimentação e nutrição. Comida, simbolismo e identidades. Processo de mudanças nos hábitos e padrões de alimentação da população brasileira. Conformação do Campo do saber e prática de alimentação e nutrição. História da nutrição no Brasil.

COMPONENTE CURRICULAR: Iniciação à Metodologia Científica				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Iniciação à Metodologia Científica. Conhecimento Científico. Organização de Trabalhos Acadêmicos e Científicos. Pesquisa Bibliográfica. Normalizações Básicas de Trabalho Acadêmicos e Científicos.

COMPONENTE CURRICULAR: Introdução à Alimentação e Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32 h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Iniciação ao estudo da Alimentação e Nutrição, classificação dos nutrientes e grupos alimentares. Estudo dos nutrientes. Guia alimentar e tabela de composição de alimentos.

COMPONENTE CURRICULAR: Química Geral e Analítica Aplicada à Alimentos				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 48h	Ch PD: 16h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Conceitos fundamentais. Noções de Termodinâmica e Cinética das reações em alimentos. Equilíbrio ácido-base em soluções aquosas, funções inorgânicas: ácidos, bases, sais e soluções tampão. Soluções: preparo e padronização, cálculos de concentração. Estequiometria. Química Analítica. Processamento de dados analíticos. Métodos Analíticos: volumétricos, gravimétricos e instrumentais em análise de alimentos.

COMPONENTE CURRICULAR: Segurança Alimentar e Nutricional				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Direito humano à alimentação adequada. Panorama histórico da construção do conceito de segurança alimentar e nutricional. Soberania alimentar. Pilares de SAN (disponibilidade, acesso, consumo e utilização). Sistema de segurança alimentar e nutricional. Indicadores de segurança alimentar e nutricional. Os povos e comunidades tradicionais. Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Nutricional.

COMPONENTE CURRICULAR: Sociologia, Saúde e Alimentação				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Saúde Coletiva/ISC				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 48h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Sociologia, evolução histórica e o objeto. A saúde e o corpo como construção social. Principais conceitos sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais da saúde. Correntes sociológicas e sociologias da alimentação. Conceitos sociológicos importantes para análise da alimentação como fenômeno social e determinante da saúde. Modelos explicativos do processo saúde-doença.

COMPONENTE CURRICULAR: Bioestatística
--

Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Saúde Coletiva/ISC				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Conceitos fundamentais em estatística. Tipos de levantamentos de dados. Noções de amostragem. Tipos de variáveis. Estatística descritiva: medidas de frequência, medidas de tendência central, medidas de dispersão. Distribuição normal: características e propriedades. Noções de estatística inferencial: Teste qui-quadrado.

COMPONENTE CURRICULAR: Biologia Geral				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas em Saúde/FM				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Composição química celular e membranas celulares. Organelas. Fundamentos da hereditariedade. Herança monogênica e multifatorial. Doenças com contribuição genética de interesse para a nutrição. Noções de biologia molecular.

COMPONENTE CURRICULAR: Ética, Bioética e Exercício Profissional				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 48h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

História e conceitos básicos de ética, bioética e moral. Ética no campo da alimentação e nutrição e o conflito de interesses. Regulamentação da Profissão de Nutricionista. Formação e organização da categoria. O nutricionista e o mundo do trabalho. A atuação humanística do profissional. Código de ética e de conduta do nutricionista. Conduta do estudante de graduação em Nutrição. Temas de atualização relacionados com a profissão de nutricionista.

COMPONENTE CURRICULAR: Histologia e Embriologia Humana				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas em Saúde/FM				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 40h	Ch PD: 24h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Estudo do desenvolvimento embrionário humano. Estudo dos aspectos morfológicos, composição e organização geral dos tecidos fundamentais: Tecido Epitelial de Revestimento e Glandular, Tecido Conectivo Propriamente Dito, Tecido ósseo, Tecido Circulatório, Tecido Muscular e Tecido Nervoso. Organização geral e aspectos morfológicos dos tecidos que compõem o Sistema Imunitário, Aparelho Respiratório, Aparelho Digestório, Aparelho Urinário, Glândulas Endócrinas, Aparelho Reprodutor Feminino e Masculino.

COMPONENTE CURRICULAR: Química Orgânica				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Química/ICET				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 48h	Ch PD: 16h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Química do carbono. Sinopse das principais funções orgânicas. Regras para nomenclatura oficial IUPAC. Estereoquímica. Carboidratos. Aminoácidos e peptídeos, Lipídeos, Terpenóides e carotenóides.

COMPONENTE CURRICULAR: Parasitologia Humana				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas em Saúde/FM				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Estudo das doenças parasitárias transmitidas por via alimentar e hídrica e seus impactos no estado nutricional do homem. Estudo da situação sanitária do Brasil e fontes de contaminação

COMPONENTE CURRICULAR: Política e Planejamento em Saúde				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 48h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Conceituação de políticas públicas: planejamento, elaboração, gestão e avaliação. Sistema de Saúde no Brasil. Pressupostos e princípios da promoção da saúde nas políticas públicas.

COMPONENTE CURRICULAR: Sistemas Alimentares				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

O processo produtivo de alimentos e a segurança alimentar e nutricional. Soberania alimentar e segurança alimentar e nutricional. Papel da agricultura familiar na produção de alimentos. Agroecologia como alternativa para a construção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Abastecimento de alimentos - distribuição, acesso e consumo. Produtos da sociobiodiversidade. Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis: implicações para as políticas públicas. Sindemia global: obesidade, desnutrição e mudanças climáticas.

COMPONENTE CURRICULAR: Epidemiologia				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Saúde Coletiva/ISC				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Conceitos, história e usos da Epidemiologia. Processo Saúde-Doença. Transição demográfica, epidemiológica e nutricional. Medidas de frequência. Epidemiologia descritiva. Estudos epidemiológicos. Epidemiologia aplicada aos Serviços de Saúde: Análise da situação de saúde, Vigilância em Saúde e Vigilância Epidemiológica.

COMPONENTE CURRICULAR: Bioquímica I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Química/ICET				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Aspectos introdutórios à Bioquímica (água, pH e sistema tampão), Estrutura, função e metabolismo de biomoléculas de interesse nutricional (proteínas, carboidratos, lipídeos e ácidos nucleicos).

COMPONENTE CURRICULAR: Bromatologia I
--

Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 32h	Ch PD: 16h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Composição centesimal de alimentos. Água: propriedades físicas, molécula, função nos alimentos e tipos de interação com constituintes dos alimentos. Carboidratos: monossacarídeos, dissacarídeos e polissacarídeos. Lipídeos: estruturas químicas, nomenclatura, relação estrutura química e propriedades físicas, reações de oxidação em alimentos. Proteínas: estrutura química, reações químicas e principais proteínas em alimentos. Tabela brasileira de composição de alimentos. Rotulagem nutricional. Análise química e físico-química de alimentos

COMPONENTE CURRICULAR: Técnica Dietética I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 32h	Ch D: 32h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Introdução à Técnica Dietética. Importância da Técnica Dietética para promoção da alimentação saudável. Habilidades culinárias. Definição de pesos e medidas e dos indicadores no pré-preparo e preparo dos alimentos. Procedimentos técnicos relacionados ao pré-preparo e preparo de alimentos. Modificações decorrentes dos processos culinários em alimentos de origem vegetal. Açúcares. Ficha técnica de preparações. Normatização dos procedimentos em Laboratório de Técnica Dietética.

COMPONENTE CURRICULAR: Fisiologia Humana I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução à Fisiologia, Homeostase, Bioeletrogênese, Transmissão sináptica e neuromuscular, Músculo esquelético, Sistema nervoso central, Hipotálamo, Sistema nervoso autônomo, Sistema endócrino.

COMPONENTE CURRICULAR: Microbiologia Geral

Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas em Saúde/ FM				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 24h	Ch PD: 08h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Estudo dos Fundamentos de Bacteriologia geral, Microbiota normal, Interação Hospedeiro-Parasita, Noções gerais sobre micologia e virologia, Controle do crescimento microbiano, Métodos de Esterilização e Desinfecção, Técnicas laboratoriais em microbiologia.

COMPONENTE CURRICULAR: Patologia Geral				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas em Saúde/FM				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Processos patológicos gerais. Mecanismos fisiológicos e patológicos. Conceito de doença. Doença em termos evolutivos e culturais. Lesão celular reversível e irreversível. Necrose e apoptose. Adaptação celular. Hipertrofia, atrofia, hiperplasia e metaplasia. Inflamação crônica e aguda. Fenômenos vasculares na inflamação. Alterações circulatórias. Edemas, trombozes, embolias, enfartos, hemorragias e choque. Neoplasias benignas e malignas. Conceito de diferenciação e anaplasia. Mecanismo metastático. Carcinogênese.

COMPONENTE CURRICULAR: Avaliação Nutricional I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 48h	Ch PD: 16h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Método direto de avaliação do estado nutricional: avaliação antropométrica, clínica e bioquímica do estado nutricional de adultos, idosos, pacientes hospitalizados e pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. Métodos laboratoriais de avaliação da composição corporal. Método indireto de avaliação nutricional: inquéritos alimentares.

COMPONENTE CURRICULAR: Bioquímica II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Química/ICET				
Carga horária total: 48 h				
Ch T: 48h	Ch PD:	Ch PCC:	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Bioquímica das vitaminas e minerais: cofatores, reguladores hormonais e antioxidantes. Bioquímica dos hormônios: mecanismo de ação hormonal e hormônios reguladores do metabolismo. Integração metabólica: estado de jejum e alimentado, exercício físico e diabetes mellitus.

COMPONENTE CURRICULAR: Bromatologia II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 32h	Ch PD: 16h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Alimentos de origem animal: carne, pescado, ovos e leite. Alimentos de origem vegetal: cereais, leguminosas, frutas e hortaliças. Fraudes em alimentos. Análises químicas e físico-químicas de alimentos.

COMPONENTE CURRICULAR: Técnica Dietética II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 16h	Ch PD: 48h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Procedimentos técnicos relacionados ao pré-preparo e preparo de alimentos. Modificações decorrentes dos processos culinários em alimentos. Massas e agentes de crescimento. Óleos e gorduras. Leites e derivados. Ovos. Carne bovina, suína e outros tipos de carnes. Aves e pescado.

COMPONENTE CURRICULAR: Fisiologia Humana II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Fisiologia do sistema cardiovascular. Fisiologia do sistema renal. Fisiologia do sistema digestório. Fisiologia da gestação e lactação.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição e Dietética I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC:	CH AEC	Ch PAC:

EMENTA

Princípios da alimentação saudável e do planejamento dietético. Necessidades e recomendações nutricionais para adultos e idosos saudáveis. Métodos para cálculo de dietas. Cálculo e planejamento de dietas para adultos e idosos saudáveis.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição, Alimentos e Nutrientes				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 48h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Carboidratos. Fibras alimentares e microbiota intestinal. Ácidos graxos essenciais, não essenciais e trans. Proteínas. Vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis. Minerais. Biodisponibilidade de nutrientes.

COMPONENTE CURRICULAR: Avaliação Nutricional II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 48 h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 16h

EMENTA

Métodos diretos de avaliação do estado nutricional: avaliação antropométrica, clínica e bioquímica do estado nutricional de gestantes, crianças e adolescentes. Métodos indiretos de avaliação nutricional. Introdução à avaliação nutricional de populações específicas: gestante trans, síndrome de down. Avaliação nutricional de populações vulneráveis.

COMPONENTE CURRICULAR: Imunologia				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Ciências Básicas em Saúde /FM				
Carga horária total: 32 h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Células do sistema imune. Órgãos e tecidos linfóides primários e secundários. Antígenos e Anticorpos; Resposta Imune Inata. Resposta Imune Adquirida. Fundamentos de soros e vacinas; Reações de hipersensibilidade. Doenças autoimunes. Imunotolerância oral

COMPONENTE CURRICULAR: Microbiologia de Alimentos				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 32h	ChPD: 32h	Ch PCC: Não se aplica	ChEXT: 0h	ChPAC: 0h

EMENTA

Fundamentos de microbiologia de alimentos: microrganismos de importância. Fatores que afetam o crescimento microbiano. Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar - DTHA. Medidas de controle dos microrganismos. Fundamentos das análises microbiológicas de alimentos. Métodos e técnicas de análise microbiológica de alimentos.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição e Dietética II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
ChT: 64 h	ChPD: 0h	Ch PCC:	CH AEC: 0h	ChPAC: 0h

EMENTA

Necessidades e recomendações nutricionais para gestantes, nutrízes, lactentes, pré-escolares, escolares e adolescentes saudáveis. Cálculo e planejamento de dietas para gestantes, nutrízes, lactentes, pré-escolares, escolares e adolescentes saudáveis.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição e <i>Marketing</i>				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32 h				
Ch T: 32 h	Ch PD: 0 h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0 h

EMENTA

Princípios básicos de *marketing*. Processos de *marketing* e o desenvolvimento de novos produtos. Uso de estratégias de *marketing* pelo nutricionista. Responsabilidade social e ética no *marketing* nutricional, digital e pessoal. *Marketing* e comunicação na área de saúde, alimentação e nutrição. Estratégias de *marketing* utilizadas em alimentos industrializados destinados a públicos específicos.

COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Alimentos				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 32h	Ch PD: 24	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 8h

EMENTA

Aspectos da tecnologia de alimentos. Estabilidade dos alimentos. Conservação dos alimentos pelo emprego do frio. Conservação dos alimentos pelo emprego do calor. Conservação dos alimentos pelo controle da umidade: secagem, salga, defumação e uso do açúcar. Conservação dos alimentos pelo uso de aditivos. Conservação dos alimentos pelo uso de fermentações. Conservação dos alimentos por métodos não convencionais. Métodos mistos na conservação dos alimentos. Perdas nutricionais com o emprego de métodos de conservação. Embalagens. Tecnologia: do leite e derivados, carnes e derivados, frutas e derivados, alimentos processados e minimamente processados, tecnologia de bebidas.

COMPONENTE CURRICULAR: Fisiopatologia e Dietoterapia I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 112h				
Ch T: 112h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução à dietoterapia hospitalar. Dietas hospitalares. Terapia nutricional enteral e parenteral. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças do trato gastrointestinal e das glândulas anexas.

COMPONENTE CURRICULAR: Iniciação à Pesquisa Científica em Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 64h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

O conhecimento científico. O método científico. Ineditismo em pesquisa. A pesquisa científica: características e utilização. A pesquisa científica: planejamento. Delimitação de uma pesquisa científica. O texto científico. O trabalho científico. Projeto de pesquisa: estruturação. Ética na pesquisa científica. Relatório de pesquisa. Pesquisa científica em nutrição.

COMPONENTE CURRICULAR: Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 56h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 8h

EMENTA

Conhecimentos básicos da administração geral. Organização e sua estrutura. Modalidades de serviços de alimentação. Planejamento de refeições para coletividades. Programa de Alimentação do Trabalhador. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Sustentabilidade em Unidade de Alimentação e Nutrição na produção de refeições.

COMPONENTE CURRICULAR: Higiene e Segurança dos Alimentos				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 32h	ChPD: 16h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC: 16h

EMENTA

Noções de higiene e segurança dos alimentos. Legislação sanitária de alimentos. Boas práticas de fabricação (BPF); Procedimentos operacionais padronizados (POPs); Manual de boas práticas de fabricação (MBPF), Capacitação de manipuladores de alimentos; Ferramentas de gestão de segurança dos alimentos. Vigilância sanitária na área de alimentos.

COMPONENTE CURRICULAR: Fisiopatologia e Dietoterapia II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 96h				
Ch T: 96h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Fisiopatologia e dietoterapia aplicada na desnutrição infantil, no adulto e no idoso. Fisiopatologia e dietoterapia aplicada nas doenças do sistema hematopoiético, nos erros inatos do metabolismo e nas alergias alimentares. Fisiopatologia e dietoterapia aplicada na sarcopenia do adulto e do idoso. Fisiopatologia e dietoterapia aplicada no câncer, no perioperatório, no paciente crítico e em queimados.

COMPONENTE CURRICULAR: Educação Alimentar e Nutricional				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC: 16h

EMENTA

Introdução à Educação Alimentar e Nutricional. Comportamento alimentar: componentes cognitivos, afetivos e situacionais. Abordagens para mudança de comportamento. Planejamento de programas educacionais no âmbito da promoção da alimentação adequada e saudável. Técnicas de grupo.

COMPONENTE CURRICULAR: Psicologia Aplicada à Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Psicologia/IE				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Psicologia enquanto ciência: breve histórico e principais bases epistemológicas. Constituição dos aspectos psicológicos individuais e sua extensão às relações interpessoais. A construção da relação profissional-paciente no âmbito da saúde, com ênfase na abordagem psicológica dos fenômenos alimentares e nutricionais contemporâneos.

COMPONENTE CURRICULAR: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 40h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC: 8h

EMENTA

Gestão de materiais. Planejamento estrutural e físico funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Segurança e saúde do trabalhador na Unidade de Alimentação e Nutrição.

Sustentabilidade em Unidade de Alimentação e Nutrição na gestão de materiais e no planejamento estrutural e físico.

COMPONENTE CURRICULAR: Políticas e Planejamento em Alimentação e Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: 48h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Políticas de Alimentação e Nutrição: histórico, conteúdo e operacionalização. Relação entre Sistema Único de Saúde e o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. Política Nacional Alimentação e Nutrição. Ações intersetoriais de alimentação e nutrição. Transição nutricional. Situação alimentar e nutricional no Brasil. Epidemiologia das carências nutricionais, doenças metabólicas e as medidas preventivas (epidemiologia nutricional).

COMPONENTE CURRICULAR: Trabalho de Graduação I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 0h	Ch PD: 32h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Revisão bibliográfica, planejamento, redação do projeto. Atitude ética em pesquisa. Coleta de dados.

COMPONENTE CURRICULAR: Fisiopatologia e Dietoterapia III				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 96 h				
Ch T: 96h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Fisiopatologia e dietoterapia nos transtornos alimentares, nas doenças reumatológicas e autoimunes, no HIV/AIDS, nas doenças cardiovasculares, pulmonares, renais e na obesidade, no diabetes mellitus e nas doenças da gravidez.

COMPONENTE CURRICULAR: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição III				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 56h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC: 8h

EMENTA

Planejamento e organização de lactário, banco de leite humano e creche. Planejamento de refeições em unidades hospitalares. Gestão de pessoas. Planejamento estratégico como ferramenta de gestão. Gestão da produção. Sustentabilidade em UAN. Gerenciamento de custos em UAN.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição no Esporte				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 64 h				
Ch T: 64h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução à nutrição no esporte. Noções básicas de fisiologia e bioquímica do exercício. Avaliação nutricional de atletas. Bases do treinamento esportivo de força e endurance. Necessidades nutricionais e modificações dietéticas para as principais modalidades esportivas. Recursos ergogênicos. Hidratação e atividade física.

COMPONENTE CURRICULAR: Trabalho de Graduação II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 0h	Ch PD: 32h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Execução do projeto: coleta e análise dos dados. Discussão dos resultados. Redação final do trabalho. Defesa do trabalho de graduação.

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio em Nutrição Clínica				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 272h				
Ch T: 0h	Ch PD: 272h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atuar na área da nutrição clínica hospitalar e ambulatorial, com desenvolvimento de atividades de atenção dietética individualizada nas diversas especialidades clínicas (Médica, Pediátrica e Cirúrgica), de forma a evidenciar o estudo teórico das diferentes patologias de repercussão nutricional, com aplicação prática na dietoterapia hospitalar. Possibilitar o conhecimento e desenvolvimento das rotinas do profissional nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, de forma individualizada. Integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas clínicos, da unidade de alimentação e nutrição e com a equipe multiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde.

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição				
Carga horária total: 272h				
Ch T: 0h	Ch PD: 272h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atuar em serviços de nutrição que permitam a sistematização e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias para a prática profissional na área de Nutrição em Saúde Coletiva.

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição				
Carga horária total: 272h				
Ch T: 0h	Ch PD: 272h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 0h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Planejamento, organização, direção e controle de Unidades de Alimentação e Nutrição. Boas práticas de manipulação de alimentos. Controle de qualidade em UAN. Saúde e segurança do trabalhador. Sustentabilidade em UAN. Educação alimentar e nutricional em UAN. Políticas e programas aplicados a alimentação e nutrição.

EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES DE EXTENSÃO

COMPONENTE CURRICULAR: Introdução à Educação Superior				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 0h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 32h	Ch PAC: 0h

EMENTA

O estudante e o contexto acadêmico. Papel social da Universidade e a indissociabilidade das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão. História, estatuto, estrutura, normativas da Universidade Federal de Mato Grosso. Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição. O papel do estudante universitário no processo ensino-aprendizagem.

COMPONENTE CURRICULAR: Atividade de Extensão Creditada I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 48h				
Ch T: h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 48h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atividades de extensão de promoção da alimentação adequada e saudável, realizadas na comunidade externa, por meio de programas, projetos, cursos, oficinas, eventos ou prestação de serviço, que promovam a formação humanística e cidadã, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, políticos, comportamentais, psicológicos, sustentáveis, morais e legais, nos níveis individual e coletivo.

COMPONENTE CURRICULAR: Atividade de Extensão Creditada II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 80h				
Ch T: h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 80h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atividades de extensão em nutrição materno-infantil, realizadas na comunidade externa, por meio de programas, projetos, cursos, oficinas, eventos ou prestação de serviço, que promovam a formação humanística e cidadã, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, políticos, comportamentais, psicológicos, sustentáveis, morais e legais, nos níveis individual e coletivo.

COMPONENTE CURRICULAR: Atividade de Extensão Creditada III

Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 80h				
Ch T:h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 80h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atividades de extensão relacionadas as boas práticas de manipulação de alimentos, a rotulagem nutricional, ao desenvolvimento de produtos (alimentos processados e minimamente processados), a ciência e tecnologia de alimentos, a análise sensorial de alimentos, e as habilidades culinárias, realizadas com comunidade externa, por meio de programas, projetos, cursos, oficinas, eventos ou prestação de serviço, que promovam a formação humanística e cidadã, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, políticos, comportamentais, psicológicos, sustentáveis, morais e legais, nos níveis individual e coletivo.

COMPONENTE CURRICULAR: Atividade de Extensão Creditada IV				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 80h				
Ch T:h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 80h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atividades de extensão em alimentação coletiva, realizadas na comunidade externa, por meio de programas, projetos, cursos, oficinas, eventos ou prestação de serviço, que promovam a formação humanística e cidadã, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, políticos, comportamentais, psicológicos, sustentáveis, morais e legais, nos níveis individual e coletivo.

COMPONENTE CURRICULAR: Atividade de Extensão Creditada V				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 80h				
Ch T:h	Ch PD: 0h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC: 80h	Ch PAC: 0h

EMENTA

Atividades de extensão em nutrição clínica, realizadas na comunidade externa, por meio de programas, projetos, cursos, oficinas, eventos ou prestação de serviço, que promovam a formação humanística e cidadã, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, políticos, comportamentais, psicológicos, sustentáveis, morais e legais, nos níveis individual e coletivo.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

COMPONENTE CURRICULAR: Alimentos funcionais e compostos bioativos				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Definição. Legislação no Brasil e no mundo. Principais componentes funcionais e bioativos em alimentos. Alimentos funcionais e seu papel na prevenção e controle de doenças. Desenvolvimento de novos produtos com alegação funcional.

COMPONENTE CURRICULAR: Análise Sensorial				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução à análise sensorial de alimentos: aspectos teóricos e práticos. Os princípios da fisiologia sensorial. Tipos de equipes sensoriais. Métodos aplicados na seleção e treinamento de provadores. Planejamento e condução de avaliações sensoriais métodos discriminativos, descritivos e afetivos. Coleta e análise estatística dos dados.

COMPONENTE CURRICULAR: Avaliação Do Consumo Alimentar				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32 h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Métodos de avaliação do consumo alimentar de indivíduos e grupos populacionais. Validade, reprodutibilidade e fontes de erro na avaliação do consumo alimentar. Marcadores bioquímicos da ingestão alimentar. Métodos de avaliação do consumo alimentar em diferentes tipos de estudos epidemiológicos. Abordagens metodológicas na análise do consumo alimentar.

COMPONENTE CURRICULAR: Legislação Brasileira de Alimentos				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Procedimentos e órgãos normalizadores. Registro de estabelecimentos e produtos. Padrão de identidade e qualidade (PIQ). Padrões microbiológicos. Requisitos sanitários. Contaminantes em alimentos. Fortificação e biofortificação de alimentos. Aditivos em alimentos. Embalagem e rotulagem de alimentos. Importação e exportação de alimentos.

COMPONENTE CURRICULAR: Empreendedorismo e Inovação em Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32 h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Evolução histórica e conceitos básicos. Teorias do empreendedorismo. Ferramentas e estratégias do empreendedorismo aplicados à nutrição. Perfil do empreendedor. Modelo de negócios voltado às áreas de atuação do nutricionista

COMPONENTE CURRICULAR: Farmacologia Aplicada à Nutrição				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução à farmacologia. Noções de farmacocinética e farmacodinâmica: absorção, distribuição, metabolismo e excreção de drogas. Vias de administração. Fatores modificadores dos efeitos dos fármacos. Atuação dos fármacos nos órgãos e sistemas: sistema nervoso central e autônomo, sistema cardio-circulatório, sistema digestório, sistema endócrino, sistema imunológico, sistema hematopoietico. Fármacos usados no tratamento da obesidade. Interação droga-nutriente.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição Experimental				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32 h				
Ch T: 32 h	Ch PD: 0 h	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC: 0 h

EMENTA

Introdução à Nutrição Experimental. Aspectos éticos na pesquisa experimental. Biotério e animais de laboratório. Necessidades nutricionais de roedores e dietas experimentais. Estudo dos nutrientes e compostos bioativos que podem ser ensaiados biologicamente. Métodos alternativos. Relação entre dieta e saúde/doença.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição Materno Infantil				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Nutrição e atenção nutricional na gestação. Nutrição na lactação. Nutrição do lactente.

COMPONENTE CURRICULAR: Toxicologia Alimentar				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32 h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Introdução à Toxicologia. Princípios gerais da Toxicologia dos Alimentos. Estudo dos principais compostos tóxicos (naturais, químicos e biológicos) que podem ser encontrados ou veiculados nos alimentos, sua fonte, detecção, modo de ação, manifestações tóxicas e prevenção. Alimentos e produtos alimentícios geneticamente modificados. Aspecto toxicológico dos aditivos alimentares. Interação entre embalagens e alimentos.

COMPONENTE CURRICULAR: Tópicos especiais em Nutrição I				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32 h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Temas relevantes e atuais, relacionados a uma das seis grandes áreas de atuação do nutricionista, de acordo com a resolução 600/2018 e atualizações, do Conselho Federal de Nutricionistas.

COMPONENTE CURRICULAR: Tópicos especiais em Nutrição II				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Alimentos e Nutrição/FANUT				
Carga horária total: 32h				
Ch T: 32 h	Ch PD:	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Temas relevantes e atuais, relacionados a uma das seis grandes áreas de atuação do nutricionista, de acordo com a resolução 600/2018 e atualizações, do Conselho Federal de Nutricionistas.

COMPONENTE CURRICULAR: Educação das Relações Étnico-Raciais				
Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Teoria e Fundamentos da Educação – Instituto de Educação DTFE-IE				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 56 h	Ch PD: 08	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

A África, os africanos, e suas contribuições civilizatórias, o Egito negro como berço da primeira civilização. Escravização e resistência cultural do negro no Brasil. Raça, nação, cultura e cidadania no período colonial e no Pós-abolição. Problemas de diversidade étnico-racial na formação da sociedade brasileira. Matrizes interpretativas das relações raciais e das desigualdades raciais no Brasil. Relações entre raça, gênero, sexualidade, etnia e classe social no Brasil a construção mitológica do euro-hetero-macho-autoritário. Classificação racial no Brasil. Conceitos básicos: Raça, Etnia, Racismo, Discriminação e Preconceito. Movimentos negros brasileiros e suas lutas antirracistas no Brasil a fragmentação do mito da democracia racial. Políticas de Ações Reparatórias e Afirmativas no ensino superior brasileiro. Desigualdades Raciais na sociedade e na Educação brasileira. Negritude, Branquitude, Utopias, Distopias, Subjetividades e Identidades. Patrimônio histórico e cultural afro-brasileiro. A Lei n. 10.639/2003 e seus desdobramentos na educação brasileira. Relações étnico-raciais na educação infantil, médio e superior. Educação Escolar Quilombola e outras alternativas racial do negro brasileiro. Relações étnico-raciais, prática pedagógica e pesquisa na educação básica, médio e superior. Educação antirracista, planejamento e cotidiano escolar. Estratégias pedagógicas em educação das relações étnico-raciais.

COMPONENTE CURRICULAR: Libras

Unidade Acadêmica Ofertante: Departamento de Letras – Instituto de Linguagens IL				
Carga horária total: 64h				
Ch T: 56 h	Ch PD: 08	Ch PCC: Não se aplica	Ch AEC:	Ch PAC:

EMENTA

Mitos e verdades em relação à Língua Brasileira de Sinais. Estudo da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS): alfabeto manual, parâmetros linguísticos, relações pronominais e verbais. A língua em seu funcionamento nos diversos contextos sociais. Narrativas pessoais simples. Introdução aos recursos gramaticais da Libras: uso do corpo e do espaço. Vocabulário do ambiente escolar e sinais específicos para o ensino.