



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

RESOLUÇÃO CEPEC Nº 2006, DE 10 DE ABRIL DE 2026

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, grau acadêmico Bacharelado, modalidade presencial, da Faculdade de Nutrição, Campus Goiânia, para os estudantes ingressos a partir de 2022-1.

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, no uso de suas atribuições legais, estatutárias e regimentais, reunido em sessão plenária realizada no dia 10 de abril de 2026, tendo em vista o que consta do processo eletrônico nº 23070.056764/2025-98 e considerando:

- a) a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB (Lei 9.394/96);
- b) as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Curso de Nutrição;
- c) o Estatuto e o Regimento Geral da UFG;
- d) o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação da UFG,

RESOLVE:

Art.1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, grau acadêmico Bacharelado, modalidade presencial, da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, na forma do anexo a esta Resolução.

Art.2º Esta Resolução entra em vigor nesta data, com efeito para os alunos ingressos a partir do ano letivo de 2022/1, revogando-se as disposições em contrário.

Goiânia, 10 de abril de 2026

Prof.^a Sandrama Matias Chaves**- Reitora -**

Documento assinado eletronicamente por **Sandramara Matias Chaves, Reitora**, em 20/05/2026, às 17:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6143783** e o código CRC **451FF139**.

ANEXO À RESOLUÇÃO CEPEC/UFG Nº 2006, DE 10 DE ABRIL DE 2026**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - BACHARELADO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS**

Diretora da Unidade, no período (da submissão da proposta para avaliação) e sua aprovação:

Prof^ª. Dr^ª. Ana Tereza Vaz De Souza Freitas

Vice-Diretora da Unidade, no período (da submissão da proposta para avaliação) e sua aprovação:

Prof^ª. Dr^ª. Thaísa Anders Carvalho Souza

Coordenadora do curso de NUTRIÇÃO, no período (da submissão da proposta para avaliação) e vice-coordenadora (no período da aprovação):

Prof^ª. Dr^ª. Karine Anusca Martins

Vice-coordenadora do curso de NUTRIÇÃO e Presidente do NDE, no período (da submissão da proposta para avaliação):

Prof^ª. Dr^ª. Maria Luiza Stringhini Ferreira

Coordenadora do curso de NUTRIÇÃO, no período da aprovação:

Prof^ª. Dr^ª. Luciana Bronzi de Souza

Elaboração do PPC- Membros do NDE

Prof^ª. Dr^ª. Ana Tereza Vaz de Souza Freitas

Prof^ª. Dr^ª. Andrea Sugai Mortoza

Prof^ª. Dr^ª. Elaine Meire de Assis Ramirez Asquieri

Prof^ª. Dr^ª. Ida Helena Carvalho Francescantônio Menezes

Prof^ª. Dr^ª. Karine Anusca Martins

Prof^ª. Dr^ª. Luciana Bronzi de Souza

Prof^ª. Dr^ª. Maria Luiza Ferreira Stringhini

Prof^ª. Dr^ª. Marília Mendonça Guimarães

Prof. Dr. Rodrigo Barbosa Monteiro Cavalcante

Prof^ª. Dr^ª. Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira

Prof^ª. Dr^ª. Thaísa Anders Carvalho Souza

Unidade acadêmica:

Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (FANUT/UFG)

Área de conhecimento:

Ciências da Saúde.

Modalidade:

Presencial.

Curso:

Nutrição.

Classificação Cine Brasil (2018):

09 Saúde e bem-estar; 091 Saúde; 0915 Promoção, Prevenção, Terapia e Reabilitação; 0915N01 Nutrição.

Grau acadêmico:

Bacharelado.

Título a ser conferido:

Bacharel.

Carga horária do curso:

3746.

Modalidade:

Presencial.

Turno de funcionamento:

Matutino.

Número de vagas:

72 (36 por semestre).

Duração do Curso em Semestres:

Duração mínima de 10 e máxima de 15 semestres.

Forma de ingresso ao curso:

Formas previstas no Regulamento Geral dos Cursos de Graduação da UFG (RGCG).

SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO DO PROJETO	6
2	EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS	7
3	OBJETIVOS	9
3.1	<i>Objetivo Geral</i>	9
3.2	<i>Objetivo Específico</i>	9
4	PRINCIPIOS NORTEADORES PARA A FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL	12
4.1	<i>Prática profissional</i>	13
4.2	<i>A formação técnica</i>	14
4.3	<i>A formação ética e a função social do profissional</i>	14
4.4	<i>A interdisciplinaridade</i>	15
4.5	<i>A articulação entre teoria e prática</i>	16
5	EXPECTATIVA DA FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL	17
5.1	<i>Perfil do curso</i>	18
5.2	<i>Perfil do egresso</i>	23
6	ESTRUTURA CURRICULAR	26
6.1.1	<i>Matriz Curricular</i>	32
6.2	<i>Componentes curriculares</i>	35
6.2.1	<i>Ementas das disciplinas obrigatórias do núcleo comum</i>	35
6.2.2	<i>Ementas das disciplinas obrigatórias do núcleo específico</i>	49
6.2.3	<i>Ementas das disciplinas optativas</i>	64
7	POLÍTICA E GESTÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR	71
8	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	76
9	INTEGRAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO E POLÍTICA DA INSERÇÃO DE AÇÕES CURRICULARES DE EXTENSÃO- ACE_x	77
10	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM	79
11	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO	80
12	POLÍTICA DE QUALIFICAÇÃO DE DOCENTES E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO DA UNIDADE ACADÊMICA	81
13	REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS OBRIGATÓRIOS	82
13.1	<i>Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso</i>	82
13.2	<i>Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica</i>	83
13.3	<i>Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana</i>	83
13.4	<i>Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos</i>	83
13.5	<i>Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista</i>	83
13.6	<i>Titulação do corpo docente</i>	84
13.7	<i>Núcleo Docente Estruturante (NDE)</i>	87
13.8	<i>Carga horária mínima (Em horas)</i>	89
13.9	<i>Tempo de integralização</i>	89

	5
13.10 <i>Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida</i>	90
13.11 <i>Disciplina obrigatória/optativa de Libras</i>	90
13.12 <i>Prevalência de avaliação presencial para EaD</i>	90
13.13 <i>Informações acadêmicas</i>	90
13.14 <i>Políticas de educação ambiental</i>	90
13.15 <i>Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação de Professores da Educação Básica, em nível superior, curso de licenciatura, de graduação plena</i>	91
13.16 <i>Lista de equivalência entre disciplinas da matriz 2009 e matriz 2022</i>	91
14 <i>REFERÊNCIAS</i>	94

1 APRESENTAÇÃO DO PROJETO

Histórico e Concepção do Curso

O curso de Nutrição, ofertado pela unidade acadêmica Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (FANUT/UFG), situado na Área de Ciências da Saúde, é oferecido na forma de curso presencial, modalidade bacharelado, regime semestral e período matutino, excepcionalmente, os Estágios Curriculares Obrigatórios, que ocorrem no último ano do curso, poderão ser realizados no período vespertino, a depender da disponibilidade dos campos de estágio. A missão do curso é formar nutricionistas e produzir conhecimentos em alimentação, nutrição e saúde, contribuindo para a qualidade de vida individual e coletiva.

O curso foi criado conjuntamente com o de Enfermagem, em 26 de março de 1975, o primeiro na região Centro-Oeste. Em dezembro de 1996, as Faculdades de Enfermagem e Nutrição foram desmembradas, instituindo-se a Faculdade de Nutrição (FANUT) da UFG. Nesse mesmo ano, a FANUT iniciou ações no campo da pós-graduação com a criação do primeiro curso *Lato sensu* em Alimentação Institucional.

Atendendo a Lei Federal nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (BRASIL, 1996), o Curso de Nutrição, diante da necessidade de romper com o conceito restrito de currículo, considerado como grade curricular, implementou sua proposta de reformulação curricular. Em 2004, atendendo as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do curso de graduação em Nutrição, estabelecidas pelo Ministério da Educação (BRASIL, 2001) e o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Goiás (RGCG/UFG) da época, bem como às orientações da Pró-Reitoria de Graduação, a FANUT implantou o Projeto Pedagógico do Curso (PPC-NUT), Resolução CEPEC/UFG nº 700 de 17 de dezembro de 2004 (UFG, 2004). Em 2008, foi criado o curso de Pós-Graduação em Nutrição (PPGNUT) da FANUT *Stricto sensu*, nível Mestrado, denominado Nutrição e Saúde e, em 2018, ocorreu a consolidação da pesquisa no âmbito do curso, por meio da aprovação do Doutorado, conforme disposto na Resolução CEPEC/UFG nº 1.627 de 28 de dezembro de 2018 (UFG, 2018), com início da primeira turma em 2019.

No âmbito da graduação, a experiência adquirida com a implantação do PPC-NUT, de 2004, indicou a necessidade de novas mudanças. Nesse contexto, iniciou-se a partir de 2009, um processo de discussão e avaliação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) pelos docentes da FANUT, que culminou com o último PPC, anterior a este, conforme Resolução CEPEC nº 1.228 de 06 de dezembro de 2013 (UFG, 2013). Esse contemplou, entre outros aspectos, o perfil do egresso, as competências e habilidades gerais e específicas, a formação com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS), o acompanhamento e a avaliação permanente.

Assim, por meio de um projeto de pesquisa de avaliação do PPC-NUT (UFG, 2013), que envolveu docentes, discentes, técnicos administrativos e preceptores de campos de prática e estágios, foram investigadas as seguintes dimensões: (1) Metodologia de ensino das disciplinas; (2) Estratégias de avaliação de aprendizagem utilizadas nas disciplinas; (3) Modelo do currículo em relação ao preconizado pelas DCN e políticas e políticas indutoras da formação do profissional da saúde. Os resultados dessa pesquisa nortearam as mudanças curriculares para o presente PPC (GUIMARÃES et al., 2017).

Criado com 15 (quinze) vagas, o curso de Nutrição da FANUT/UFG, após uma década de funcionamento, passou a oferecer 30 (trinta) vagas anuais. Em 1997, com vistas a democratizar o acesso, as vagas foram aumentadas para 36 (trinta e seis) e, em 1998, o referido curso passou a oferecer 40 (quarenta) vagas anuais. Em 2009, a FANUT fez a adesão ao Programa de Apoio aos Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), ampliando a oferta para 36 (trinta e seis) vagas semestrais, totalizando 72 (setenta e duas) por ano. Justifica-se o quantitativo de vagas ofertadas, por ser o único curso público gratuito do estado de Goiás, com 50% dos seus alunos ingressos pelo sistema de cotas, conforme previsto na Lei no 12.711/2012 (BRASIL, 2012), regulamentada pelo Decreto nº 7.824/2012 (BRASIL, 2012a). Esse aumento de vagas também contribui para o alcance da meta nº 12 do Plano Nacional de Educação (PNE) de 2014 a 2024, regulamentado pela Lei no 13.005 de 25/06/2014 (BRASIL, 2014), a qual se discute a necessidade de elevação da taxa bruta de matrículas na educação superior para 50% da população com idade entre 18 a 24 anos, sendo assegurada a qualidade da oferta e da expansão do ensino superior no segmento público.

Este documento apresenta o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, sob a responsabilidade da FANUT/UFG, o qual contempla as dimensões: (I) Organização Didático-pedagógica; (II) Corpo Docente e Tutorial e, (III) Infraestrutura do Sistema de Avaliação de Cursos de Graduação (SINAES) presencial, do Ministério da Educação – MEC e Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP (INEP/MEC, 2017).

As formas de ingresso para o curso de Nutrição se dão nas formas previstas no RGCG/UFG por meio de processos seletivos, Sistema de Seleção Unificada (SISU), transferência *ex officio*; convênios ou acordos culturais; reciprocidade diplomática (UFG, 2017). As vagas remanescentes seguem Resolução específica (UFG, 2016).

2 EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

A experiência adquirida com a implantação do PPC-NUT, aprovado na Resolução CEPEC nº 1.228/2013 (UFG, 2013), indicou a necessidade de mudanças que buscassem desenvolver uma aprendizagem baseada em competências, na solução de problemas por meio de evidências

científicas, que possibilitassem a abordagem do processo saúde-doença do indivíduo e da população em seus múltiplos aspectos de determinação, ocorrência e intervenção, com ênfase na relação indivíduo e coletividade, alimento e alimentação.

A presente proposta curricular busca articular os aspectos históricos, sociais, econômicos, culturais, políticos, religiosos, ambientais, biológicos, dentre outros, que influenciam na prática profissional. Além disso, visa também estabelecer os pressupostos da formação ético-profissional. O PPC-NUT, segundo as recomendações previstas nas DCN, deve contribuir para a compreensão, a interpretação, a preservação, o reforço e o fomento, em um contexto de pluralismo e diversidade regional, nacional e internacional (BRASIL, 2001).

Desta maneira, o PPC-NUT se baseia no disposto na LDB (BRASIL, 1996), e suas alterações e regulamentações; nas DCN para os cursos de Nutrição (BRASIL, 2001); na Resolução no 1 de 17 de junho de 2004 que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena (BRASIL, 2004); no Decreto Lei no 4.281 de 25 de junho de 2002, que trata das Políticas de Educação Ambiental (Lei no 9.795 de 27/04/1999 e Decreto no 4.281 de 25/06/2002); no Regimento da UFG (UFG, 2015); inciso III, art. 15, da Instrução Normativa n. 3/2016 UFG/CEPEC/CSG a Proteção dos direitos da pessoa com Transtorno do Especto Autista (UFG, 2016) e no Regulamento Geral dos Cursos de Graduação da UFG (UFG, 2017).

A proposta atual atende as demandas oriundas dos resultados de um estudo do Núcleo Docente Estruturante (NDE) para o acompanhamento e avaliação do PPC-NUT 2013 que permitiu a elaboração de uma matriz de habilidades e competências para a formação do nutricionista (GUIMARÃES et al., 2017). Também foi possível avaliar a percepção de professores, estudantes, estagiários e preceptores quanto: as competências gerais para a formação do estudante; o processo ensino-aprendizagem; a avaliação dos estudantes; a contribuição da disciplina para a formação profissional e; a relação interpessoal da equipe de estágio. Verificou-se que as dimensões avaliadas apresentaram percepção positiva. Contudo, foram revelados aspectos a serem aperfeiçoados, os quais justificam a necessidade de uma reformulação do PPC-NUT para atender plenamente os documentos nacionais aos quais se baseia. Outro resultado apontado se refere à excessiva carga horária do curso, não possibilitando a presença de áreas livres no currículo, que por sua vez dificulta ao estudante a oportunidade de estágios curriculares não obrigatórios, estudo, emprego, extensão, dentre outros. Sendo assim, levantou-se a reflexão para atender tais demandas e estruturou-se o curso em um turno somente, no matutino, para possibilitar a realização das atividades extracurriculares.

O PPC-NUT foi apreciado e aprovado pelo Conselho Diretor desta Faculdade, além de ter obtido a aquiescência das outras Unidades Acadêmicas da UFG que ofertam Componentes Curriculares ao curso de Nutrição, por meio da aprovação de seus respectivos Conselhos Diretores. A homologação final do Projeto foi realizada conforme o RGCG (UFG, 2017) e a

consolidação se deu pela aprovação da presente Resolução do Curso de Nutrição nas instâncias competentes.

O presente PPC contemplou os propósitos formativos do curso de Nutrição que visa formar o egresso, com o perfil (ver item 5.2) capaz de atuar nas diferentes áreas profissionais do nutricionista. Além disso, com o objetivo de fortalecer a integração entre ensino, pesquisa e extensão, as **Atividades Curriculares de Extensão (ACEx)** foram contempladas, conforme a Resolução CEPEC/UFG no. 1699/2021 (UFG, 2021), que dispõe sobre a regulamentação das Atividades Curriculares de Extensão (ACEx) nos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Goiás e a Instrução Normativa (IN) da Câmara de Graduação/CEPEC nº 01/2022 (UFG, 2022), que institui as diretrizes e procedimentos para elaboração dos PPCs de graduação da UFG. As ACEx, no presente PPC, atendeu o preconizado de, no mínimo, 10% da carga horária total prevista (ver itens 6 e 9), cujo cumprimento é obrigatório a todos os estudantes do curso, conforme o Regulamento de Inserção das ACEx (denominado RACEx), em Resolução interna da FANUT, disponível no site www.fanut.ufg.br.

3 OBJETIVOS

Os objetivos a serem alcançados no curso de Graduação em Nutrição se baseiam na matriz de habilidades e competências para o nutricionista, que teve como referencial o Consenso de Habilidades/ Competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva, proposto nacionalmente (RECINE; MORTOZA, 2013), e nas DCN (BRASIL, 2001). A matriz da FANUT/ UFG (GUIMARÃES et al., 2017) expõe as habilidades cognitivas, psicomotoras e atitudinais necessárias a serem alcançadas e incorporadas por cada estudante, durante a sua formação, como requisito para atuar como nutricionista, com base em doze eixos temáticos.

3.1 Objetivo geral

Formar nutricionistas generalistas, humanistas e críticos, capacitados a atuar, com vistas à atenção dietética e à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a qualidade de vida, promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como na prevenção de doenças em indivíduos e/ ou em grupos populacionais, com ênfase no Sistema Único de Saúde, pautado em princípios éticos e na realidade ambiental, econômica, política, social, étnica e cultural.

3.2 Objetivos específicos

- No que se refere à **capacidade em instrumentos analíticos** (epidemiologia, sistemas de vigilância nutricional, estatística, técnicas de pesquisa, ação baseada em evidências, legislação):
- Compreender o processo saúde- doença e cuidado no contexto das ciências sociais e humanas.

- Ter a capacidade analítica para a utilização de métodos que permitam realizar o planejamento estratégico, o monitoramento e a avaliação de impacto de políticas, programas e ações no âmbito da alimentação e nutrição.
- No que se refere à **nutrição humana** (avaliação nutricional, necessidades nutricionais no curso da vida, guias alimentares):
 - Compreender e utilizar o conhecimento sobre as **necessidades dietéticas e nutricionais** nas fases da vida no contexto dos fatores biológicos, genéticos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais, ambientais e níveis de atividade física que determinam a alimentação, o estado de saúde e nutricional de indivíduos e populações.
 - Compreender, analisar e utilizar guias alimentares para a prática da alimentação adequada e saudável.
 - Documentar e analisar a avaliação alimentar e nutricional como subsídio para o planejamento e gestão do cuidado individual e coletivo.
 - No que se refere à alimentos (higiene e tecnologia de alimentos, técnica dietética, vigilância sanitária e nutricional e de alimentos, fortificação, regulação de alimentos):
 - Caracterizar os alimentos quanto aos aspectos físico-químicos, nutricionais, tecnológicos, bioativos, funcionais e sensoriais e propriedades de análises.
 - Identificar, analisar, comparar e utilizar os conhecimentos sobre alimentos, métodos de preparação e aplicá-los no contexto da prática em nutrição.
 - Identificar e analisar as ações de regulação de alimentos na promoção da alimentação adequada e saudável e na prevenção de doenças.
 - Conhecer e comparar as principais estratégias de fortificação de alimentos.
 - Compreender a estrutura, os processos e as áreas de atuação do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.
 - Identificar e analisar as diferentes possibilidades de tecnologia de alimentos.
 - No que se refere à **alimentação como um direito** – Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada (DHANA), Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN):
 - Incorporar os princípios e fundamentos de SSAN e DHANA na prática da nutrição.
 - Participar no planejamento e implementação de atividades intersetoriais para promoção da SSAN.
 - No que se refere aos Sistemas Alimentares (produção de alimentos, sistemas de abastecimento e comercialização, produção agroecológica, dinâmica e determinantes comerciais e econômicos dos sistemas alimentares; processos de produção e distribuição da alimentação coletiva):
 - Identificar e analisar os impactos gerados entre os modelos agro alimentares e a SSAN e o DHANA para compreender como as instituições e relações globais (privadas) e multilaterais (entre governos) atuam nas regras e regulação dos sistemas alimentares e seu impacto nas condições de

alimentação e nutrição de grupos, comunidades e populações.

- Identificar e analisar os diferentes modelos de produção, abastecimento e comercialização/distribuição de alimentos no âmbito local, regional e nacional.
- No que se refere aos Sistemas de Políticas Públicas – Saúde, Educação e SSAN:
- Compreender e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos do SUS.
- Identificar e analisar diferentes políticas públicas de alimentação e nutrição e outras políticas, nas diferentes áreas, que tenham impactos e/ ou relações com a agenda de alimentação e nutrição.
- No que se refere à Gestão e Coordenação de Serviços, Programas, Projetos e Ações, Gestão Pública:
- Gerir, coordenar, monitorar e avaliar as atividades de programas públicos de alimentação e nutrição em nível local, municipal, estadual e federal.
- Compreender, interpretar e desenvolver o planejamento estratégico e os planos de trabalho de políticas, inclusive a saúde suplementar de programas, de projetos e ações nas diferentes esferas do governo.
- No que se refere à Atenção Nutricional (de indivíduos e coletividades, intervenção a nível familiar e comunitário):
- Reconhecer e promover o indivíduo, a família e a comunidade como sujeitos para melhoria de sua alimentação, estado de saúde e nutrição.
- Comparar e aplicar princípios e processos na prática de nutrição a partir da escuta e aconselhamento.
- Reconhecer, desenvolver, implementar, qualificar e expandir as ações de nutrição nos diferentes pontos das redes de atenção à saúde.
- Reconhecer e determinar o estado nutricional por meio dos dados colhidos na avaliação clínica, história alimentar e dietética, na experiência subjetiva e as representações sociais das doenças, no exame físico, na avaliação antropométrica e de composição corporal, avaliação bioquímica e imunológica e interação entre fármacos e nutrientes.
- Elaborar, implementar e monitorar o plano de cuidado alimentar e nutricional, avaliando suas implicações e o prognóstico, de acordo com as evidências científicas, as práticas culturais de cuidado, relacionando-os aos objetivos do tratamento.
- Comunicar, orientar e gerir serviços de alimentação quanto ao plano terapêutico proposto.
- No que se refere à Promoção da Saúde e Educação Alimentar e Nutricional (comportamento e cultura alimentar, dietética, estratégias, recursos e ações):
- Identificar, analisar e interpretar os determinantes sociais que atuam na alimentação, no estado nutricional, na saúde e na doença para o planejamento da promoção da alimentação adequada e saudável e da EAN.
- Identificar, analisar e valorizar a cultura alimentar de indivíduos, grupos e populações.

- Identificar oportunidades de desenvolvimento de estratégias de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) e de EAN nas diferentes etapas do Sistema Alimentar.
- Identificar, comparar e utilizar estratégias de comunicação que permitam a construção do conhecimento e práticas em linguagem adequada, por meio da utilização de metodologias participativas.
- a) No que se refere à **Ética e Prática Profissional** (trabalho em equipe, ética, conflito de interesses, relação público-privado, postura profissional):
 - Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando à saúde, a cidadania e a qualidade de vida.
 - Utilizar os princípios éticos para abordagens adequadas, para a tomada de decisão, na coleta de utilização de dados, e ao gerar informações.
 - Habilitar-se para o trabalho em equipe inter e multiprofissional e buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma pró-ativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.
 - Comprometer-se com a própria educação permanente e com a dos profissionais da rede com quem atua.
- b) No que se refere à **Liderança e Gestão de Pessoas**:
 - Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas.
 - Planejar, implementar e participar de atividades de formação em alimentação e nutrição para diferentes profissionais.
 - Participar de processos de recrutamento e seleção, desenvolvimento de pessoas, avaliação de desempenho e motivação de equipes.
- c) No que se refere à **Gestão da Informação e Conhecimento** (trabalho em rede):
 - Identificar, comparar e aplicar os métodos apropriados para relacionar-se e comunicar-se com sensibilidade, de forma eficaz, humanizada e profissional.
 - Utilizar teorias de gestão, organização e marketing que estabeleçam redes de trabalho e compartilhamento de experiências.

4 PRINCÍPIOS NORTEADORES PARA A FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL

O estudante é considerado o principal sujeito do processo ensino-aprendizagem nesse PPC. O professor, por sua vez, atua como facilitador e mediador, com ênfase em metodologias inovadoras. Com esse propósito, busca-se a formação integral, por meio de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão/assistência. O PPC também visa à horizontalidade dos saberes, a verticalidade dos componentes curriculares, a interdisciplinaridade, a integralidade com o sistema de saúde, com vínculo na e, sobretudo, para o coletivo/comunidade, com base e suporte no método científico.

4.1 Prática profissional

O PPC-NUT busca a interação do estudante com os usuários, clientes, pacientes, nutricionistas e demais profissionais de saúde e áreas afins, desde o início da formação acadêmica, em diferentes e distintos campos de práticas e ambientes sociais. Permite-se ao alunado lidar com problemas reais, assumir responsabilidades compatíveis com o grau de autonomia, que se consolidará com os estágios curriculares supervisionados. Essa interação precoce favorece o ensino e o conhecimento com base na vivência, com a inserção prévia em atividades práticas, relevantes para a atuação profissional em diferentes cenários, como, organizações não governamentais, centros de referência em saúde e educação, associações sem fins lucrativos, empresas de caráter social, escolas de educação infantil, creches, Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), restaurantes, unidades básicas de saúde, hospital das clínicas, dentre outros.

O Curso permite acompanhar e discutir, criticamente, a dinâmica da vivência do cenário da prática profissional. Esse cenário, objeto de análise crítica das transformações preconizadas na formação do nutricionista, propicia observar, vivenciar, conhecer, dialogar e refletir os aspectos do mundo do trabalho. Dentre esses aspectos, destacam-se:

- os aspectos ético-profissionais de interesse em alimentação e nutrição;
- os avanços tecnológicos na alimentação, o processamento de alimentos, o desenvolvimento de novos produtos/formulações;
- a manutenção da saúde dos indivíduos e comunidades;
- o controle de qualidade dos alimentos;
- o marketing da alimentação e nutrição;
- a habilidade de empreendedorismo, gestão e inovação;
- os interesses sociopolíticos e econômicos que envolvem o sistema alimentar;
- o uso da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) na promoção, na manutenção e na reabilitação da saúde;
- o papel das unidades de alimentação e nutrição na atenção dietética e na promoção de hábitos alimentares saudáveis e adequados;
- a organização, manutenção e qualidade dos serviços disponibilizados pelo sistema de saúde em alimentação e nutrição, visando acesso à informação sobre saúde e tratamento de qualidade ao indivíduo e população;
- a importância do clima e da sustentabilidade do planeta para a garantia da alimentação saudável e adequada;
- a orientação pedagógica e político-humanista dos novos nutricionistas.

As bases humanísticas devem pautar a formação do estudante para atuar nas diferentes áreas da Nutrição. Para tanto, se busca a articulação entre a teoria e a prática, em diversos espaços institucionais e/ou outros ambientes.

4.2 A formação técnica

O PPC-NUT se propõe a basear o ensino sobre o alimento e a alimentação humana sob os diversos conhecimentos, sejam psicobiológicos, socioambientais, econômicos, ecológicos e coletivos para o alcance do complexo processo saúde-doença na dimensão individual, familiar e comunitária. Também visa contemplar, transversalmente, discussões e reflexões das relações étnico-raciais, incluindo a cultura afro-brasileira e indígena; os direitos humanos, incluindo das pessoas com Transtorno do Espectro Autista, e, particularmente, a garantia à alimentação adequada e saudável, de forma que esses conceitos e princípios estejam presentes ao longo de toda a formação.

Em uma sociedade em transformação, em contínua evolução tecnológica e do conhecimento, o Curso busca formar um profissional capacitado para atuar com técnica, atualizado à contemporaneidade, mas, sobretudo, com responsabilidade humana e social e com percepção crítica e reflexiva em prol da saúde alimentar do indivíduo e coletividade.

Dessa maneira, torna-se fundamental que os estudantes sejam os sujeitos-ação do seu processo ensino-aprendizagem, com autonomia e que o ambiente universitário seja permeado por um contexto em que os docentes, os técnicos, os preceptores e os estudantes, coletivamente, sejam participantes ativos e colaboradores na construção do conhecimento ético-humano em alimentação e nutrição.

4.3 A formação ética e a função social do profissional

Na formação do estudante, a inclusão das dimensões ética e humanística nos conteúdos, estimula o desenvolvimento de atitudes e valores morais orientados à educação para a cidadania, com participação plena na sociedade. Assim, os princípios da igualdade e da equidade devem ser pautados como marco, uma vez que determinam a moral e a ética em sociedade (BASSALOBRE, 2013).

No campo de atuação em saúde, a competência ética dos profissionais, como o nutricionista, é entendida como a capacidade do indivíduo de perceber, refletir criticamente e decidir com coerência, quanto às condutas humanas no cuidado à saúde e à vida. Conjuntamente a esta dimensão, há o referencial bioético e seus diferentes princípios na fundamentação e instrumentalização da construção do saber e do atuar, devendo ser este solidificado, com conformação ético-pedagógica e humana (FINKLER; CAETANO; RAMOS, 2013).

Preocupados com o atendimento dessas premissas, os conteúdos sobre a ética profissional são transversalmente trabalhados em diferentes componentes curriculares, tais como: Introdução à Prática Profissional, Promoção da Saúde, Avaliação Nutricional, Marketing em Alimentação e Nutrição, Nutrição em Saúde Coletiva, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Clínica I e nos estágios supervisionados.

Em atenção às DCN, o presente PPC possibilita a compreensão sobre os princípios e diretrizes do SUS como elementos fundamentais na formação de um profissional integral, capaz de intervir no processo saúde-doença, com o objetivo de alcançar a eficiência e a resolutividade. Com isso, busca reduzir a lacuna existente entre a formação e a assistência individual. A formação do nutricionista deve, assim, atender as necessidades sociais da saúde, com ênfase no sistema público e assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento (BRASIL, 2001).

Para experienciar os conteúdos essenciais para essa formação o Curso disponibiliza ainda ações que envolvam a integralidade da atuação em alimentação e nutrição por meio do ensino, da pesquisa, da extensão e da assistência e as relacionam, não apenas com o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, como também ao contexto social, econômico, cultural, político e epidemiológico. Destacam-se nesta ótica, os princípios e as diretrizes da SSAN discutidos no Curso, em suas diversas áreas de atuação (BRASIL, 2001).

4.4 A interdisciplinaridade

O PPC propõe a integração e interdisciplinaridade em coerência com o eixo de desenvolvimento curricular, considerando as dimensões econômicas, culturais, biológicas, religiosas, psicológicas, sociais e ambientais. Durante o curso se utilizam metodologias que privilegiam a participação ativa do estudante na construção do conhecimento e articulação entre os conteúdos dos Componentes Curriculares, e, ainda estimulam a interação entre ensino, pesquisa e extensão. As atividades teóricas e práticas permeiam toda a formação do estudante de forma integrada e interdisciplinar.

A orientação didática enfatiza a interdisciplinaridade com avaliações de habilidades de desempenho, competências e atitudes, e adota a solução de problemas, em grupos de discentes, baseando-se na realidade dos cenários de prática, sem excluir processos corretivos tradicionais. Essas atividades integradoras ocorrerão nos períodos 2º, 3º, 8º, 9º e 10º e a coordenação será realizada pelo componente curricular da Unidade Acadêmica proponente (Quadro 1).

Estratégias adotadas:

- 1) Discussão de casos ou situações teórico-práticas, construída de forma coletiva e articulada entre os Componentes Curriculares, de diferentes períodos do curso, com vistas à integração dos

conteúdos do ciclo básico e profissional, além de considerar a flexibilidade e a acessibilidade metodológica de forma ativa e inovadora, como exemplo, o desenvolvimento do *Objective Structured Clinical Examination* (OSCE) nos semestres finais (9º e 10º períodos do curso).

2) Articulação dos conteúdos e vivências de diferentes componentes curriculares em alguns módulos de atividades práticas. A definição do tipo de articulação constará no plano de ensino.

Quadro 1. Componentes curriculares com atividades integradas segundo período do curso e carga horária

Período	Componentes curriculares obrigatórios específicos	Carga horária (h/aula)*
2º	Promoção da saúde e Sociologia e Saúde	02
3º	Técnica dietética e Nutrição Clínica 1	03
6º	Histologia e Embriologia Geral e Nutrição e Materno-Infantil e do Adolescente	02
6º	Técnica dietética e Nutrição Materno-Infantil e do Adolescente	04
9º e 10º	Técnica dietética Nutrição e Dietética II Estágio de Nutrição Clínica Estágio em Alimentação Coletiva Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	05
Período	Componentes curriculares optativos específicos	Carga horária* (h/aula)
5º	Fundamentos da Genômica Nutricional e Genética na Nutrição	02

*Essa carga horária será computada para os professores dos Componentes Curriculares relacionados. Os professores dos diferentes Componentes curriculares estarão presentes ao mesmo tempo na atividade integrada.

4.5 A articulação entre teoria e prática

As DCN (BRASIL, 2001) recomendam a diversificação dos cenários de aprendizagem e com uma formação direcionada à atenção básica em saúde, a qual se constitui na principal porta de entrada do SUS. O presente PPC pretende propiciar maior articulação entre teoria e prática e possibilitar a formação adequada do nutricionista para atuar nesse nível de atenção.

Para oportunizar ampla participação discente com orientação e supervisão docente são disponibilizados vários cenários de prática, tais como: redes do sistema de saúde e de educação, unidades de saúde da atenção básica, média e alta complexidade, ambulatórios/clínicas, unidades

de alimentação e nutrição, hospitais, centro de referências, domicílios, famílias e/ou comunidades, cooperativas, associações, superintendências, clínica escola e laboratórios de ensino da FANUT/UFG, dentre outros espaços disponíveis em Goiânia, região metropolitana e em campus avançado da Universidade no interior do estado de Goiás.

Para a articulação entre teoria e prática é necessária uma abordagem metodológica que alcance os objetivos propostos para a formação acadêmica e os princípios que a norteiam. Assim, o método de ensino aprendizagem escolhido é aquele que propicia ao estudante atribuir significados aos conteúdos, desenvolver uma visão crítica, manifestar capacidade de problematizar, analisar e sistematizar o conhecimento, bem como aprimorar a habilidade de pensar com os instrumentos conceituais e os processos de investigação da ciência da Nutrição.

Propõe-se a utilização de metodologias diversificadas, com ênfase nas práticas pedagógicas inovadoras, como por exemplo, Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP); Metodologia da Problematização; Sistemas de Tutoria; Aprendizagem em Rede; *Team based learning* (TBL); Aula Invertida, Mapa conceitual, Portfólio Reflexivo, dentre outros.

A participação dos estudantes em atividades teórico-práticas voltadas para a saúde da comunidade ocorre desde o início do curso, e essas atividades são pautadas pelas ações organizadas em diferentes dimensões: atenção integral à saúde, melhora da qualidade de vida e interdisciplinaridade nos espaços identificados para a aprendizagem. A exposição dos estudantes às reais necessidades de saúde da população, pela sua presença na comunidade, favorece o pensamento crítico, habilitando-o para a argumentação, tomada de decisões e sensibilizando-o para o compromisso com a transformação social.

Os conteúdos que envolvem Nutrição e o SUS aparecem como eixo transversal e integrador ao longo do curso em diferentes níveis de complexidade e constituem uma estratégia que proporciona contato precoce do estudante com a comunidade e a participação em equipes multiprofissionais. Tal condição prioriza a visão global do ser humano pelo discente; possibilita melhor compreensão dos determinantes sociais em saúde e oportuniza a articulação dos conhecimentos no processo saúde-doença. Nesse PPC, inicia-se a discussão no primeiro período com os componentes curriculares Fundamentos teórico-práticos do SUS e Introdução à Prática Profissional, avançando sua complexidade ao longo do curso em diferentes disciplinas, até o último período com os estágios curriculares obrigatórios.

As atividades realizadas nos espaços institucionais de ensino promovem uma diversidade de cenários, espaços de vivências e experimentação prática, e oportunizam formação orientada real com situações rotineiras, estressantes ou imprevistas de sua prática profissional futura, que inclui o trabalho em equipe multiprofissional e ético.

5 EXPECTATIVA DA FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL

5.1 Perfil do curso

O curso de Nutrição visa contribuir na formação de um profissional da área da saúde com perfil generalista, ético-humanista, integrado à realidade social quanto às necessidades que visam a qualidade de vida, alimentação e nutrição do indivíduo e coletividades. Nesta oportunidade possibilita a interação constante entre os trabalhadores da área, os estudantes e a população, para assegurar a integralidade da atenção, a qualidade e a humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e sociedade. Essas práticas inter-relacionais permitem aos estudantes serem inseridos, desde o início da formação, nos cenários de práticas do SUS e outros estabelecimentos que atuam em alimentação e nutrição, de cunho público e/ou privado, além de equipamentos sociais, com integração dos conhecimentos teóricos à prática e viabilização das competências, habilidades e atitudes necessárias para a sua plena atuação profissional. Contempla ainda conteúdos que possibilitam ao estudante um conhecimento do perfil epidemiológico e sistemas alimentares da população, com ênfase nos aspectos de morbimortalidade e de produção agrícola do estado de Goiás e da região centro-oeste do país. Essas características estão de acordo com as Diretrizes Curriculares do Curso e atendem à Instrução Normativa nº 01/2022 da Universidade Federal de Goiás. (UFG, 2022).

Apoio aos discentes

O apoio aos discentes inicia na realização das matrículas dos ingressantes. Àqueles ingressos por ações afirmativas, portadores de quaisquer deficiências, são direcionados aos diferentes núcleos de apoio institucionais como a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e o Núcleo de Acessibilidade. A PRAE é órgão responsável por apoiar o protagonismo estudantil no ambiente acadêmico da UFG para uma formação científica, humana, política e profissional qualificada. Além disso, o mesmo é considerado local de referência para os estudantes que necessitam de apoio institucional quando se encontram em dificuldades de se manter e permanecer na Universidade e oferece diferentes programas e projetos para atender tal finalidade, tais como:

- ✓ 2 Restaurantes Universitários (um no Campus Samambaia e outro no Campus Colemar Natal e Silva);
- ✓ 5 Casas de Estudantes Universitários – CEUs (duas no Campus Samambaia e três no Setor Universitário);
- ✓ 1 Centro Esportivo (Campus Samambaia);
- ✓ 1 Centro de Saúde (Campus Samambaia);
- ✓ Serviço Social;

- ✓ Serviço de Saúde Mental - Saudavelmente;
- ✓ Serviço Odontológico;
- ✓ Serviço de Nutrição.

Com o propósito de uma maior celeridade na identificação de estudantes com dificuldades socioemocionais, o Curso de Nutrição dispõe de dois representantes na PRAE, incluindo um Técnico em Assuntos Educacionais, profissionais os quais constituem um elo de aproximação mais efetiva nestas ações.

Dentre as políticas institucionais da UFG, os estudantes da FANUT também têm acesso ao Programa de Mobilidade Estudantil (PME) e de monitoria. O PME tem caráter nacional e internacional, ocorre por meio de edital, visando propiciar aos estudantes regularmente matriculados, a possibilidade de estudar em outra IFES por um período de dois semestres letivos. O programa de monitoria, respaldado nos termos da Resolução CEPEC nº 1604/2018, tem apresentação de edital semestral (PDI/UFG, 2018-2022)

Além das ações institucionais, no âmbito da FANUT diversas estratégias de apoio aos discentes também são desenvolvidas. Inicia-se com o evento semestral de Recepção aos novos ingressos onde são apresentadas as diversas atividades oferecidas pelo curso, tanto para complementação acadêmica quanto apoio nas diferentes demandas pedagógicas ou psicoemocionais dos estudantes como:

- Apoio pedagógico sob a coordenação de uma Técnica em assuntos educacionais
- Projetos de extensão: Nutriarts (arte e cultura), Projeto Saúde Mental é Saúde Integral, Feira na Nutrição, dentre outros.
- Participa do Programa de Educação Tutorial (PET NUT) desde 2007 e oferece bolsas a 12 alunos do curso, com sala própria. O PET constitui-se em programa de educação tutorial desenvolvido em grupos organizados a partir de cursos de graduação das instituições de ensino superior do País, orientados pelo princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. O grupo PETNUT visa desenvolver projetos que oportunizam a interdisciplinaridade, a atuação coletiva e a formação cidadã. Esses projetos estão articulados ao Projeto Pedagógico do Curso, pois se propõem a atuar na formação profissional junto à indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão. No PETNUT, os estudantes têm a oportunidade de identificar necessidades do ensino, do serviço e da comunidade e a partir delas, praticar a tomada de decisões e proposição de soluções, por meio de escuta, discussão e respeito à diversidade de ideias. O desenvolvimento das ações no PETNUT também se alicerça nas Diretrizes Curriculares Nacionais (BRASIL, 2001), com vistas ao desenvolvimento de habilidades e competências, com ênfase na liderança, tomada de decisões, atenção à saúde e comunicação. Assim, este programa visa o desenvolvimento de projetos e ações pautadas na cidadania e na função social do ensino superior.
- Participa do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET

Saúde/Interprofissionalidade) com uma tutora e acadêmicos de Nutrição e demais cursos e profissionais da área da saúde.

- Ligas acadêmicas (LANUTRI – Liga Acadêmica de Nutrição e LANESF - A Liga Acadêmica de Nutrição Esportiva e Fisiologia do Exercício) oferecem aos acadêmicos do curso de nutrição aperfeiçoamento em diversos campos da área, oportunizando a vivência de atividades de extensão e pesquisa.

Com vistas a um acompanhamento mais próximo dos estudantes que ingressaram pelas Ações Afirmativas, o curso desenvolve uma pesquisa que tem por objetivo “Analisar o perfil e o desempenho dos estudantes ingressos pelas Ações Afirmativas e propor ações de acompanhamento e intervenção que envolvam a formação docente, estímulo a participação em atividades de ensino, pesquisa e extensão voltadas aos alunos”.

Tecnologias de informação e comunicação no processo ensino-aprendizagem

O processo ensino-aprendizagem dos cursos da UFG é mediado por ferramentas tecnológicas, via SIGAA, Sistema de gestão acadêmica. O sistema foi desenvolvido para facilitar as rotinas dos estudantes, professores e técnicos-administrativos em educação nas atividades relativas à graduação, com acesso por meio do portal UFGnet. O sistema permite a execução do projeto pedagógico do curso, garante a acessibilidade digital e comunicacional, promove a interatividade entre docentes e discentes, assegura o acesso a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar e possibilita experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

Toda a gestão acadêmica do curso é realizada por meio desse sistema, desde a matrícula do discente no curso, depois nos componentes curriculares, registro e validação de horas complementares, até a integralização curricular. Por ele o estudante acompanha suas notas e frequências, tem acesso ao histórico escolar, à declaração de matrícula, aos planos de ensino e mantém interação com os docentes via fóruns, chats e emails. Participa da avaliação institucional e acompanha os resultados desse processo. Dessa forma, esse sistema contribui para a autonomia do discente.

A UFG disponibiliza internet wifi em todos os seus ambientes, via sistema Eduroam, que se caracteriza por um serviço de acesso sem fio, destinado à comunidade internacional de educação. Assim, toda a comunidade acadêmica tem acesso à internet em todos os campi e em qualquer lugar do mundo que disponibilizar essa facilidade. Por meio do portal da UFG, o estudante tem acesso ao sistema de biblioteca da UFG, com possibilidade de acesso ao acervo físico e digital, tramitações sobre empréstimo, renovação e reserva, serviços oferecidos, treinamentos e outros.

Em relação ao processo de comunicação a UFG disponibiliza a utilização de um serviço de email, o Google workspace, com todas as funcionalidades para facilitar as atividades cotidianas de

toda a comunidade da UFG. Além da utilização de grupo institucional de WhatsApp para facilitar e agilizar o contato da coordenação do curso com os discentes.

Todo o monitoramento, reparo e manutenção do sistema de informação, é realizado pelo centro de recursos computacionais da UFG.

Dimensão: Infraestrutura

O Curso dispõe de um prédio próprio que possui gabinetes que comportam de dois a quatro professores, bem como salas específicas para os técnicos administrativos para o desenvolvimento das ações acadêmicas e administrativas, organização das atividades didático-pedagógicas e atendimento a discentes e orientandos, com garantia de privacidade. Cada gabinete possui armários para o armazenamento dos pertences, estações de trabalho compostas com computador de uso individual e impressoras coletivas, e segurança do uso dos recursos. Além disso, a secretaria administrativa dispõe de escaninhos de documentos para os servidores com vistas a facilitar a comunicação entre a comunidade acadêmica. Dispõe ainda de escaninhos para a guarda de materiais dos discentes para realização das atividades de estágio e em aulas práticas nos laboratórios de dietética e análise sensorial.

A coordenação de curso possui espaço próprio com estação de trabalho apropriada com computador e impressora individual para o coordenador, armários para armazenamento de documentos e arquivos da graduação, incluindo um espaço de reuniões entre docentes, discentes e NDE. Dispõe de sala individual de atendimento ao público em que se encontram lotados dois servidores administrativos, incluindo a técnica em assuntos educacionais, com estações de trabalhos e equipamentos de informática adequados para cada servidor.

A FANUT/UFG dispõe de cinco salas de aula para a graduação, uma sala de aula específica para a pós-graduação, miniauditório, sala de pesquisa, sala de reunião coletiva de servidores, além de auditório comum para as faculdades de Nutrição e Enfermagem. Há também as salas disponibilizadas nos diferentes Centros de Aulas da Universidade, espaços estes disponíveis nos dois campi. Todas as salas de aulas têm disponíveis recursos de informática mediante solicitação à secretaria.

É disponibilizado acesso aos equipamentos de informática em dois laboratórios, sendo um para graduação e outro para a pós-graduação. Além dos laboratórios de informática disponíveis nas bibliotecas da universidade.

A Universidade dispõe de Biblioteca informatizada e disponibilidade digital por meio do sítio online <https://sophia.bc.ufg.br/index.html>. O Sibi/UFG desempenha importante papel no âmbito social, como disseminador da informação e centro de pesquisa para a sociedade. Atualmente é também órgão gestor do conhecimento produzido na universidade, o qual é disponibilizado por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD), Portal de Periódicos da UFG e do

Repositório Institucional (RI). As bibliotecas do Sibi/UFG reúnem e disponibilizam um extenso acervo de livros, periódicos (impressos e eletrônicos), gibis, normas técnicas e DVDs. A comunidade em geral pode consultar os acervos e usar os espaços de estudo. Todas as referências básicas e complementares são disponibilizadas em número suficiente para os alunos consultarem.

Para área básica a Universidade dispõe de laboratórios didáticos estruturados para atender as demandas de aulas práticas dos componentes curriculares que compõem o projeto pedagógico do curso, tais como: no Instituto de Ciências Biológicas – ICB (anatomia, histologia, bioquímica, fisiologia); no Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública - IPTSP (microbiologia geral e dos alimentos, imunologia, patologia geral); na Faculdade de Agronomia e Engenharia de Alimentos (Tecnologia de alimentos e Produção Agrícola).

Já para a área específica, a FANUT dispõe de laboratórios didáticos de formação específica de Avaliação nutricional; Análise da composição corporal; Educação Alimentar e Nutricional; Controle higiênico-sanitário de alimentos; Dietética; Análises físicas e sensoriais; Genômica nutricional; Investigação em Nutrição Clínica e Esportiva; Nutrição e Análise de Alimentos; Nutrição Experimental; além da Clínica Escola.

As atividades de aulas práticas e estágios supervisionados na atenção à saúde ocorrem em toda rede de atenção à saúde municipal e estadual, incluindo a atenção básica, média e alta complexidade; a regulação; os ambulatórios do Hospital das Clínicas - HC/UFG, restaurantes universitários e de empresas privadas e conveniadas; equipamentos sociais de Segurança Alimentar e Nutricional; além de algumas práticas interdisciplinares e interprofissionais nesse contexto.

Comitê de Ética em Pesquisa

O Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (CEP-UFG) é independente, com munus público, de caráter consultivo, educativo e deliberativo, no âmbito de suas atribuições, criado para proteger o bem-estar dos participantes de pesquisa, em sua integridade e dignidade, com vistas a contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos vigentes.

O CEP-UFG foi criado em 18 de fevereiro de 2000 no âmbito da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação/PRPPG que, e atualmente, a Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação assumiu as atividades de pesquisa (cadastro de projetos de pesquisa), iniciação científica e tecnológica e, ainda, as competências dos comitês de ética com seres humanos e com animais.

No mês de agosto do ano de 2011, com a criação e a instalação da Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) na Universidade Federal de Goiás, o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), em adequação às novas resoluções e diretrizes, passou a se dedicar exclusivamente à apreciação

de projetos de pesquisa nos quais o ser humano é participante direto e indireto, sendo o principal objeto de estudo, pois o desenvolvimento da pesquisa e os seus desdobramentos e resultados poderão afetar a segurança e o bem-estar físico e psicossocial dos participantes.

As características e atribuições dos Comitês de Ética em Pesquisa no Brasil estão contidas na Resolução n. 196, de 10 de outubro de 1996, do Conselho Nacional de Saúde (revogada), e na Resolução CNS/MS n. 466, de 12 de dezembro de 2012 (BRASIL, 2012b). Os Comitês de Ética em Pesquisa são credenciados pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa/CONEP. O CEP compõe a Plataforma Brasil, que é uma base nacional e unificada de registro das pesquisas envolvendo seres humanos. Ela permite que pesquisas em desenvolvimento sejam acompanhadas em seus diferentes estágios, ou seja, desde a sua submissão e aprovação, até o encerramento da pesquisa na instituição de vínculo dos pesquisadores. Além disso, presta serviço às instituições parceiras, conforme distribuição da CONEP, que é a responsável por realizar a indicação de um CEP para proceder à análise da pesquisa dentre aqueles que apresentem melhores condições para monitorá-la.

A FANUT/UFG dispõe de dois professores que compõem o CEP-UFG como representantes do Curso de Nutrição. As reuniões ocorrem quinzenalmente às quintas-feiras, conforme calendário de reuniões disposto no sítio online <https://cep.prpi.ufg.br/>.

5.2 Perfil e habilidade do egresso

Espera-se com o processo de formação que o egresso apresente as competências profissionais, de acordo com as DCN (BRASIL, 2001), em articulação com as necessidades locais e regionais, as quais podem ser ampliadas em função das novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho. A formação do nutricionista, segundo as DCN (BRASIL, 2001) tem por objetivo permitir a aquisição de conhecimentos capazes de responder na prática profissional pelas seguintes competências e habilidades *gerais*:

I - *atenção à saúde*: desenvolver ações de prevenção de doenças, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, levando em consideração 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;

II - *tomada de decisões*: ser capaz de tomar decisões com vistas ao uso apropriado, eficácia e custo-efetividade de: força de trabalho, alimentos, dietas, suplementos, ingredientes, produtos alimentícios, matérias-primas, equipamentos, procedimentos e práticas. Para este fim, os

egressos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

III - *comunicação*: ser acessível e manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais e o público em geral. Esse item envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

IV - *liderança*: estar apto a assumir posições de liderança no trabalho em equipe multiprofissional, focando o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

V - *administração e gerenciamento*: estar capacitado a tomar iniciativas, 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;

VI - *educação permanente*: aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/preceptorial/supervisão das futuras gerações de profissionais. Além de proporcionar condições para que haja benefício entre os futuros profissionais e os dos serviços, inclusive, estimular e desenvolver a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação por meio de redes nacionais e internacionais.

Conforme as DCN (BRASIL, 2001) as competências e habilidades *específicas* são:

I - aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

III - desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

IV - atuar em políticas e programas de saúde e educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

V - atuar na formulação e execução de programas de educação alimentar e nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

IX - 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;

X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

XI - 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;

XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XIII - atuar em *marketing* em alimentação e nutrição;

XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e

XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Em consonância às DCN, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) da Faculdade de Nutrição da UFG elaborou conjuntamente com docentes do curso, uma matriz de habilidades e competências para a formação do nutricionista (GUIMARÃES et al., 2017) com 12 eixos temáticos e aproximadamente 130 habilidades e competências específicas para atender um perfil de egresso que se julga apropriado para a prática profissional de qualidade. Este conjunto de competências e habilidades estará contemplado no conteúdo programático dos componentes curriculares, a fim de preparar o estudante para, ao final da graduação, estar capacitado à prática profissional qualificada.

O PPC de um curso é um documento dinâmico que permite ser avaliado e reestruturado periodicamente, de tal forma que atenda as novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho e necessidades locais/regionais da população dentro do contexto epidemiológico, alimentar, nutricional, social e cultural vivenciados. Nesse contexto, o presente PPC atende as habilidades e competências para a formação do nutricionista.

ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS

Para o acompanhamento do egresso, o curso de nutrição criou um cadastro via homepage, a fim de obter informações sobre a inserção no mercado de trabalho, avaliação do perfil e necessidades de atualizações. A FANUT/UFG, por meio da integração com as entidades de classe,

também obtém acesso a esses profissionais. Além disso, os cursos *latu e stricto sensu* da FANUT/UFG tem atraído esse público com vistas a atualização profissional. Vários egressos participam da formação discente, como preceptores, na recepção das visitas técnicas, no relato de experiência profissional em aulas, dentre outros.

6 ESTRUTURA CURRICULAR

O currículo do Curso é constituído por componentes curriculares de Núcleo Comum (NC); Núcleo Específico (NE); Núcleo Livre, Atividades Complementares e Atividades Curriculares de Extensão (ACEEx).

O Núcleo Comum é o conjunto de conteúdos básicos para a formação profissional do estudante, o qual será ministrado em Componentes Curriculares obrigatórios. O Núcleo Específico é o conjunto de conteúdos que darão especificidade à formação profissional do curso, o qual será ministrado em componentes curriculares de natureza obrigatória e optativa. O Núcleo Livre garante ao acadêmico, liberdade para ampliar e diversificar sua formação; promover a inter e transdisciplinaridade; aprofundar o estudo em áreas de interesse e viabilizar o intercâmbio entre estudantes de diferentes cursos da UFG. As Atividades Complementares compreendem a participação em monitorias, projetos de pesquisa, extensão e cultura, estágio curricular não obrigatório, conferências, seminários, palestras, congressos, debates e outras atividades científicas, artísticas e culturais (UFG, 2017).

Também contemplarão o PPC atual as **Atividades curriculares de extensão** (ACEEx) (UFG, 2021) que serão distribuídas entre participação ACEEx em Ações de Extensão (programas, projetos, eventos e cursos), bem como ACEEx em componentes curriculares, incluindo estágios, com carga horária integralmente ou parcialmente dedicada à extensão.

As **Atividades curriculares de extensão** (ACEEx) correspondem a 380 horas (10,14%), pois contempla ações de ACEEx em extensão e em componentes curriculares, distribuídas conforme a seguir:

- 64 horas como ACEEx em ações de extensão de livre escolha do estudante em diversas instituições de ensino superior, credenciadas pelo MEC, ou estrangeiras, conforme regulamentado na Resolução CEPEC n. 1699/2021 (UFG, 2021);

- 32 horas destinadas à ACEX em componente curricular obrigatório, com carga horária integralmente dedicada à extensão (Feira na Nutrição);

- 134 horas destinadas à ACEX em componente curricular obrigatório, com carga horária parcialmente dedicada à extensão, distribuídas nos componentes curriculares apresentados: Estudo Experimental dos Alimentos; Bromatologia; Marketing em Alimentação e Nutrição; Nutrição em Esportes; Nutrição Materno-Infantil; Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição; Nutrição em Saúde Coletiva; Introdução à Prática Profissional; Avaliação Nutricional; Promoção da Saúde e Educação Alimentar e Nutricional.

- 150 horas de ACEx em componentes curriculares distribuídas nos **três estágios curriculares obrigatórios**, sendo 50 horas em cada área de atuação, considerando que todos os campos de ação, onde são desenvolvidos os estágios se caracterizam como prototípico para ação de extensão, detalhados nos planos de ensino de cada estágio, conforme disposto na Resolução CEPEC n. 1699/2021 (UFG, 2021);

Ressalta-se que o detalhamento das ACEx como ação de extensão e como serão desenvolvidas como componentes curriculares estarão disponibilizadas nos planos de ensino atualizados semestralmente, bem como sua vinculação aos respectivos projetos de extensão (UFG, 2021).

Nos 9o e 10o semestres são realizados os Estágios Curriculares Supervisionados de caráter obrigatório com duração de 750 horas, que corresponde a 20,02% do total de horas do curso, conforme preconizado na legislação, sendo 250 horas para cada uma das três principais áreas de atuação (Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva). Os alunos são subdivididos em três grupos e ao longo dos dois semestres ocorre o rodízio entre os grupos.

O curso é composto por 48 componentes curriculares obrigatórios, somados a dois (n=2) optativos, as quais o acadêmico pode escolher entre os diversos ofertados dentro do núcleo específico de formação do nutricionista, além daqueles denominados de núcleo livre, conforme a legislação da universidade (UFG, 2017a). Esse último possibilita ao estudante transitar pela universidade com liberdade de ampliação à sua escolha, do seu processo formativo. Existe a possibilidade ainda daqueles componentes eletivos ofertados em outras instituições dispostos em edital, por meio do programa de mobilidade acadêmica, que podem ser escolhidos pelos alunos.

Além disso, a matriz curricular do Curso de Nutrição da FANUT/UFG está estruturada dentre dos eixos temáticos propostos nas DCN (BRASIL, 2001), considerando os aspectos interdisciplinares entre os núcleos comum e específico, que compreende:

No eixo das **Ciências Biológicas e da Saúde** incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos; os quais são essenciais na formação dos profissionais da área da saúde e contempla os componentes curriculares do núcleo comum a saber: Anatomia humana sistêmica e segmentar (96); Histologia e Embriologia Geral (80); Genética na Nutrição (48); Química Geral (32); Química Orgânica (32); Fisiologia Humana A (80); Bioquímica B (96); Imunologia Humana (32); Farmacologia aplicada à Nutrição (48); Parasitologia básica (48); Patologia geral (64) = 656 horas

No eixo das **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas** inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença; ao considerar a compreensão do ser humano em sua integralidade, a partir de sua inserção na sociedade e suas

relações com toda sua complexidade, incluindo o indivíduo, família e comunidade, alimentação e nutrição. Esse eixo contempla os componentes: Antropologia da Saúde (32); Sociologia e Saúde (32); Fundamentos teórico-práticos do SUS (32); Promoção da saúde (32); Psicologia (64); Metodologia da pesquisa (48); Bioestatística (48); Epidemiologia (48); Fundamentos de administração (32); Economia (32); Produção agrícola (48); Empreendedorismo (32) = 480 horas

No eixo das **Ciências da Alimentação e Nutrição** incluem-se: a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população e permite subsidiar a prática profissional nas diversas áreas do nutricional incluindo a utilização apropriada dos instrumentos, técnicas e procedimentos específicos da formação em Nutrição. Contempla os seguintes componentes curriculares: Introdução à Prática Profissional (32); Estudo experimental dos alimentos (80); Nutrição e Dietética I (64); Técnica dietética (80); Nutrição e Dietética II (80); Avaliação nutricional (96); Educação alimentar e nutricional (80); Marketing em alimentação e nutrição (32); Nutrição em Saúde Coletiva (96); Nutrição Clínica I (96); Nutrição Clínica II (96); Nutrição em Esportes (64); Investigação científica aplicada à Nutrição (32); Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição (80); Nutrição Materno-Infantil e do Adolescente (96); Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (80); Trabalho de conclusão de curso (16) = 1.200 horas

No eixo das **Ciências dos Alimentos** incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos, os quais complementam o processo de formação específica do nutricionista e contempla: Microbiologia geral e dos alimentos (96); Bromatologia (64); Controle de qualidade em alimentos (48); Tecnologia de alimentos (64) = 272 horas.

Outro eixo complementar, tão importante quanto os demais se destaca por oportunizar ao profissional que está sendo formado **uma aproximação com a prática** ainda no ambiente acadêmico respaldada e orientada pelos docentes e supervisores de campo, a qual se refere a inter-relação de todos os eixos e a prática profissional considerando a realidade do mundo do trabalho que o cerca, a partir da vivência nos cenários reais de atuação profissional, que são os estágios supervisionados nas três grandes áreas de atuação do nutricionista, nos quais são estruturadas as atividades de formação e aprendizagem contínuas da relação teoria versus prática. Contemplam o Estágio em Alimentação Coletiva (250); Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva

(250) e Estágio de Nutrição Clínica (250) = 750 horas

Soma-se a dois componentes curriculares optativos do núcleo específico de caráter obrigatório, com a temática a escolha do acadêmico no total de 64 horas.

Quadro 4. Distribuição da carga horária obrigatória por eixo de formação acadêmica, segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais. Goiânia, 2021.

Eixo temático	Carga horária	Percentual (%)
Ciências Biológicas e da Saúde	656	19,56
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	480	13,96
Ciências da Alimentação e Nutrição	1.200	34,90
Ciências dos Alimentos	272	7,91
Estágio – Aproximação da prática profissional	750	21,81
Optativas (eixos diversos)	64	1,86
Total	3.422	100

Soma-se às ACEX, AC e NL totalizam as 3.746h de integralização total.

O presente PPC **não prevê a migração de discentes do currículo anterior**, tendo em vista que houve mudanças importantes de carga horária, ementas e conteúdos programáticos de diversos componentes curriculares, com acréscimo e retirada de diferentes componentes curriculares da matriz, bem como do turno integral para o matutino. A implementação se dará de forma gradual por período, a partir do primeiro semestre de 2022-1 e estará completa em 2026-2 com a implementação do 10º período.

Quadro resumo de carga horária

Composição Curricular	Carga horária (h)	Percentual (%)
Núcleo Comum (NC) (CH = T+ P + Acex* + EaD)	1.360	36,30
Núcleo Específico Obrigatório (NEOb) (CH = T+ P + Acex* + EaD) Componente curriculares = 1.280 Estágio curricular obrigatório = 750 (20,02%)	2.030	54,19
Núcleo Específico Optativo (NEOp)	64	1,71
Núcleo Livre (NL)	128	3,42
Atividades Curriculares da Extensão (ACEX)* em componentes curriculares Com CH integral Com CH parcial Em componente curricular de Estágio	32 134 150	-
Atividades Curriculares da Extensão (ACEX)* Ação de extensão ao longo do curso	64*	1,71
Atividades Complementares (AC)	100	2,67

Carga Horária Total (CHT)	3.746	100,00
---------------------------	-------	--------

*A carga horária total de ACEX contabilizada considerando seu percentual em componente curricular totaliza 380 horas (10,14%). Para não sobrepor a contagem da carga horária em componente curricular de Acex, considerou-se para contagem da carga horária total do curso somente as horas de Acex em ações (projetos, cursos, eventos) gerais, pois as demais já foram contabilizadas no núcleo específico obrigatório, considerando sua indissociabilidade (ensino e extensão).

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades acadêmicas complementares são institucionalizadas conforme RGCG da UFG (UFG, 2017), têm caráter flexível e correspondem àquelas em que o estudante realizará de forma independente, sem vínculo empregatício, com vistas a promover sua autonomia intelectual, realizar atividades de seu interesse, relacionadas à formação em nutrição, desenvolver suas vocações e aptidões e decidir sobre os rumos de sua carreira profissional.

Tais atividades englobam a participação do estudante em monitoria acadêmica, iniciação científica, projetos de extensão, cursos voltados para sua área de formação ou áreas afins, organização e participação em eventos na área de conhecimento do curso. Essas atividades devem ser desenvolvidas pelos estudantes durante o período disponível para integralização curricular. A carga horária destas atividades deverá totalizar um mínimo de cem (100) horas.

É de responsabilidade do estudante, solicitar à coordenação do curso o credenciamento das atividades complementares. Para ter direito a carga horária das atividades, o estudante deverá apresentar certificado ou declaração da instituição promotora do evento que ateste a realização da mesma, ficando a cargo da coordenação do curso o aproveitamento ou não dessas horas. Apresenta Resolução interna própria disponível no site da FANUT/UFG (www.fanut.ufg), conforme disposto a seguir.

A conversão das atividades complementares em horas para integralização curricular dar-se-á segundo os seguintes critérios:

- a) 30 horas por semestre para cada participação em Programas (Programa de Iniciação Científica, Programa de Extensão e Cultura, Programa de Educação Tutorial), com ou sem bolsa, no máximo, 60 horas;
- b) 12 horas por semestre para cada atividade em Programa de Monitoria e Programa de Tutoria, no máximo, 24 horas;
- c) 12 horas por semestre em participação voluntária em projetos de extensão ou de pesquisa, no máximo, 24 horas;
- d) 2 horas de participação voluntária em atividades de extensão de cunho cultural, artística, comunitária e desportiva, no máximo 10 horas;
- e) 40 horas para cada artigo científico publicado em periódico especializado, livro ou capítulo de livro;
- f) 8 horas para cada participação na organização/apoio de evento científico, totalizando, no máximo, 16 horas;

- g) 6 horas para cada participação em evento científico, totalizando, no máximo, 30 horas;
- h) 12 horas para cada publicação de resumo expandido em anais de eventos científicos, podendo constar, no máximo, duas publicações;
- i) 6 horas para cada publicação de resumo simples em anais de eventos científicos, podendo constar, no máximo, duas publicações;
- j) 5 horas por apresentação de pôster e 8 horas pela apresentação oral em eventos científicos, podendo constar, no máximo, quatro participações;
- k) 12 horas para cada participação em cursos de carga horária maior ou igual a 30 horas; e até 6 horas para cursos com carga horária menor que 30 horas, totalizando, no máximo, três cursos;
- l) 1 hora pela participação em palestra, podendo constar, no máximo, 10 participações;
- m) 10 horas para cada semestre de curso em língua estrangeira, no máximo, 30 horas;
- n) 5 horas por semestre em atividade de representação de turma, membro de diretoria do Centro Acadêmico, Diretório Central de Estudante, Atlética Acadêmica, Empresa Júnior e Liga Acadêmica, no máximo, 4 semestres;
- o) 5 horas por semestre provenientes do estágio curricular não obrigatório, máximo de 4 semestres;
- p) 1 hora em presença de defesa de monografias, dissertações e teses, máximo de 10 horas.

O Curso oferece diversas opções que possibilitam a integralização das atividades complementares, tais como eventos científicos institucionais e da unidade acadêmica (Programação anual aprovada em Conselho Diretor); oferta de vagas nas ligas acadêmicas LANUTRI, LANESF, projetos de extensão institucionalizados como CECANE/UFG, dentre outros com bolsas PROBEC como o PIPOCA, e sem bolsas PROVEC, além de cursos de extensão, projetos de pesquisa incluindo, PIBIC, PIBITI, PIVIC; eventos em parcerias com as entidades profissionais anuais; PET-NUT, PET Saúde, entre tantas outras possibilidades ofertadas.

Sendo assim, reforça-se a institucionalização das atividades complementares por meio de um sistema próprio da FANUT/UFG, em que os acadêmicos, no decorrer do curso, lançam no sistema seus certificados de atividades complementares e há a conversão da carga horária conforme os critérios estabelecidos supracitados, o que permite o acompanhamento da integralização do aproveitamento, condição que garante a adesão à formação geral e específica, constante no PPC, como forma de regulação e gestão de tais atividades.

Observação: A carga horária das ações de extensão não validadas como ACEx poderá ser computada como Atividade Complementar, conforme Resolução CEPEC UFG n. 1699, de 22 de outubro de 2021 (UFG, 2021).

6.1.1 MATRIZ CURRICULAR

Sugestão de fluxo de disciplinas

1º período	2º período	3º período	4º período	5º período	6º período	7º período	8º período	9º período*	10º período*
Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar	Bioquímica B	Imunologia Humana	Avaliação Nutricional	Bioestatística	Controle de Qualidade de Alimentos	Empreendedorismo	Feira na Nutrição	Trabalho de Conclusão de Curso	Estágio de Nutrição Clínica
Antropologia da Saúde	Estudo Experimental dos Alimentos	Microbiologia Geral e dos Alimentos	Nutrição e Dietética II	Bromatologia	Economia	Investigação Científica Aplicada à Nutrição	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio de Nutrição Clínica	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva
Fundamentos Teórico-práticos do SUS	Fisiologia Humana A	Nutrição e Dietética I	Metodologia da Pesquisa	Educação Alimentar e Nutricional	Fundamentos da Administração	Nutrição Clínica I	Nutrição Clínica II	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	Estágio em Alimentação Coletiva
Genética na Nutrição	Promoção da Saúde	Parasitologia Básica	Psicologia	Epidemiologia	Marketing em Alimentação e Nutrição	Nutrição em Saúde Coletiva	Produção Agrícola	Estágio em Alimentação Coletiva	
Histologia e Embriologia Geral	Química Orgânica	Técnica Dietética	Núcleo Livre (à escolha)	Farmacologia Aplicada à Nutrição	Nutrição em Esportes	Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	Tecnologia de Alimentos		
Introdução à Prática Profissional	Sociologia e Saúde			Patologia Geral	Nutrição Materno-Infantil e do Adolescente	Núcleo Específico Optativa	Núcleo Específico Optativa		
Química Geral							Núcleo Livre (à escolha)		

*Sistema de rodízio entre as três áreas de estágio.

** As ACEx em ação de extensão, para além das inseridas nos componentes curriculares que se iniciam no 1º período, serão ofertadas a partir do 1º período, e o discente pode escolher de acordo com seu interesse e disponibilidade.

Matriz curricular

Componentes curriculares de natureza obrigatória

	Componente curricular	Unidade Acadêmica (SIGLA)	CH Teórica	CH Prática	CH* Ead	CH Acex	CH Total	Pré-requisito (PR) e/ou Co-requisito (CO)	Núcleo (NC ou NE)	Natureza	Período
1	ANATOMIA HUMANA SISTÊMICA E SEGMENTAR	ICB	32	64	-	-	96	-	NC	OBRIG.	1
2	ANTROPOLOGIA DA SAÚDE	FCS	32	-	-	-	32	-	NC	OBRIG.	1
3	FUNDAMENTOS TEÓRICO-PRÁTICOS DO SUS	FANUT	16	16	-	-	32	-	NC	OBRIG.	1
4	GENÉTICA NA NUTRIÇÃO	ICB	48	-	-	-	48	-	NC	OBRIG.	1
5	HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL	ICB	32	48	-	-	80	-	NC	OBRIG.	1
6	INTRODUÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL	FANUT	12	20	-	10	32	-	NE	OBRIG.	1
7	QUÍMICA GERAL	IQ	32	-	-	-	32	-	NC	OBRIG.	1
8	BIOQUÍMICA B	ICB	80	16	-	-	96	-	NC	OBRIG.	2
9	ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS	FANUT	32	48	-	10	80	-	NE	OBRIG.	2
10	FISIOLOGIA HUMANA A	ICB	64	16	-	-	80	CO: ANATOMIA HUMANA E SEGMENTAR E HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL	NC	OBRIG.	2
11	PROMOÇÃO DA SAÚDE	FANUT	16	16	-	08	32	-	NC	OBRIG.	2
12	QUÍMICA ORGÂNICA	IQ	32	-	-	-	32	-	NC	OBRIG.	2

13	SOCIOLOGIA E SAÚDE	FCS	32	-	-	-	32	-	NC	OBRIG.	2
14	IMUNOLOGIA HUMANA	IPTSP	32	-	-	-	32	CO: FISILOGIA HUMANA A	NC	OBRIG.	3
15	MICROBIOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS	IPTSP	64	32	-	-	96	CO: BIOQUÍMICA B	NC	OBRIG.	3
16	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I	FANUT	64	-	-	-	64	CO: BIOQUÍMICA B E FISILOGIA HUMANA A	NE	OBRIG.	3
17	PARASITOLOGIA BÁSICA	IPTSP	32	16	-	-	48	-	NC	OBRIG.	3
18	TÉCNICA DIETÉTICA	FANUT	32	48	-	-	80	CO: ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS	NE	OBRIG.	3
19	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	FANUT	48	48	-	12	96	-	NE	OBRIG.	4
20	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	FANUT	48	32	-	-	80	CO: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I E TÉCNICA DIETÉTICA	NE	OBRIG.	4
21	METODOLOGIA DA PESQUISA	FANUT	24	24	-	-	48	-	NC	OBRIG.	4
22	PSICOLOGIA	FE	64	-	-	-	64	-	NC	OBRIG.	4
23	BIOESTATÍSTICA	IME	48	-	-	-	48	-	NC	OBRIG.	5
24	BROMATOLOGIA	FANUT	16	48	-	10	64	CO: QUÍMICA ORGÂNICA	NC	OBRIG.	5
25	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	FANUT	48	32	-	12	80	CO: ANTROPOLOGIA DA SAÚDE, PROMOÇÃO DA SAÚDE, PSICOLOGIA E SOCIOLOGIA E SAÚDE	NE	OBRIG.	5
26	EPIDEMIOLOGIA	IPTSP	32	16	-	-	48	CO: BIOESTATÍSTICA	NC	OBRIG.	5
27	FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	ICB	48	-	-	-	48	CO: PATOLOGIA GERAL, MICROBIOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS, IMUNOLOGIA HUMANA	NC	OBRIG.	5
28	PATOLOGIA GERAL	IPTSP	32	32	-	-	64	CO: FISILOGIA HUMANA A	NC	OBRIG.	5
29	CONTROLE DE QUALIDADES EM ALIMENTOS	FANUT	32	16	-	-	48	CO: MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS	NE	OBRIG.	6
30	ECONOMIA	EA	32	-	-	-	32	CO: MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	NC	OBRIG.	6
31	FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO	FACE	32	-	-	-	32	-	NC	OBRIG.	6
32	MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	FANUT	16	16	-	10	32	-	NE	OBRIG.	6
33	NUTRIÇÃO EM ESPORTES	FANUT	32	32	-	32	64	CO: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	NE	OBRIG.	6
34	NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE	FANUT	75	21	-	10	96	CO: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL, NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II E PSICOLOGIA	NE	OBRIG.	6
35	EMPREENDEDORISMO	FACE	32	-	-	-	32	-	NC	OBRIG.	7
36	INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA APLICADA À NUTRIÇÃO	FANUT	16	16	-	-	32	CO: BIOESTATÍSTICA E METODOLOGIA DA PESQUISA	NE	OBRIG.	7
37	NUTRIÇÃO CLÍNICA I	FANUT	64	32	-	-	96	CO: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II, PATOLOGIA GERAL, FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO, PSICOLOGIA, AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	NE	OBRIG.	7
38	NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	FANUT	64	32	-	08	96	CO: EPIDEMIOLOGIA, FUNDAMENTOS TEÓRICO-PRÁTICOS DO SUS E PROMOÇÃO DA SAÚDE	NE	OBRIG.	7
39	PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	FANUT	16	64	-	12	80	CO: FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE EM ALIMENTOS	NE	OBRIG.	7
40	FEIRA NA NUTRIÇÃO	FANUT	-	32	-	32	32	-	NE	OBRIG.	8
41	GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	FANUT	16	64	-	-	80	CO: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II, PLANEJAMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO,	NE	OBRIG.	8

								ECONOMIA, MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E EMPREENDEDORISMO			
42	NUTRIÇÃO CLÍNICA II	FANUT	64	32	-	-	96	CO: NUTRIÇÃO CLÍNICA I E NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL E DO ADOLESCENTE	NE	OBRIG.	8
43	PRODUÇÃO AGRÍCOLA	EA	32	16	-	-	48	-	NC	OBRIG.	8
44	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	EA	32	32	-	-	64	CO: BROMATOLOGIA E MICROBIOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS	NC	OBRIG.	8
45	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	FANUT	16	-	-	-	16	CO: INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA APLICADA À NUTRIÇÃO	NE	OBRIG.	9
46	ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA*	FANUT	16	234	-	50	250	CO: NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA, GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PR: NUTRIÇÃO CLÍNICA II E NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL E DO ADOLESCENTE	NE	OBRIG.	9/10**
47	ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA*	FANUT	16	234	-	50	250	CO: GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E NUTRIÇÃO CLÍNICA II PR: NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA, NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE E EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	NE	OBRIG.	9/10**
48	ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA*	FANUT	16	234	-	50	250	CO: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL, EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA PR: CONTROLE DE QUALIDADE EM ALIMENTOS, GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	NE	OBRIG.	9/10**

*A carga horária em **ensino à distância** (EaD) está em processo de discussão entre as unidades e institutos parceiros da FANUT, tendo em vista que a Minuta de Resolução na UFG que regulamenta a carga horária de EaD em cursos de graduação presenciais da UFG, em consonância com a Portaria MEC nº 2.117/2019, ainda se encontra em tramitação na Universidade.

** Os estágios são divididos em três ciclos dentro do ano letivo entre o 9 e 10º períodos do curso.

Componentes curriculares de natureza optativa (se houver)

	Componente curricular	Unidade Acadêmica (SIGLA)	CH Teórica	CH Prática	CH Ead	CH Acex	CH Total	Pré-requisito (PR) e/ou Co-requisito (CO)	Núcleo (NC ou NE)	Natureza	Período
1	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	FANUT	16	16	-	-	32	CO: NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA, NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL E DO ADOLESCENTE E TÉCNICA DIETÉTICA	NE	OPTAT.	8
2	ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS	FANUT	16	16	-	-	32	CO: BIOESTATÍSTICA	NE	OPTAT.	6 (a partir)
3	CONSULTORIA EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	FANUT	16	16	-	-	32	-	NE	OPTAT.	5 (a partir)
4	FUNDAMENTOS DA GENÔMICA NUTRICIONAL	FANUT	32	-	-	-	32	CO: GENÉTICA, BIOQUÍMICA B E FISILOGIA HUMANA A	NE	OPTAT.	5 (a partir)
5	NUTRIÇÃO E SAÚDE DO TRABALHADOR	FANUT	16	16	-	-	32	CO: GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	NE	OPTAT.	8
6	LIBRAS	FL	64	-	-	-	64	-	NE	OPTAT.	5 (a partir)
7	NUTRIÇÃO EM PEDIATRIA	FANUT	16	16	-	-	32	CO: NUTRIÇÃO CLÍNICA I E NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL E DO ADOLESCENTE	NE	OPTAT.	8
8	PESQUISA EXPERIMENTAL EM NUTRIÇÃO	FANUT	16	16	-	-	32	CO: BIOESTATÍSTICA E METODOLOGIA DA PESQUISA	NE	OPTAT.	7 (a partir)

9	PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERÁPICOS	FF	32	-	-	-	32	CO: QUÍMICA ORGÂNICA	NE	OPTAT.	6 (a partir)
10	SAÚDE DIGITAL	INF	16	16	-	-	32	-	NE	OPTAT.	5 (a partir)
11	VEGETARIANISMO	FANUT	20	12	-	-	32	CO: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	NE	OPTAT.	5 (a partir)

6.2 Componentes curriculares

6.2.1 Ementas das disciplinas obrigatórias do núcleo comum

ANATOMIA HUMANA SISTÊMICA E SEGMENTAR

Ementa

Introdução à Anatomia Humana; Estudo anatômico humano dos sistemas: esquelético, articular, muscular, circulatório, respiratório, digestório, urinário, genital feminino, genital masculino, endócrino, tegumentar, sensorial e nervoso.

Bibliografia Básica:

DANGELO, J. G; FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar, Atheneu, 2006

MACHADO, A. B. M. Neuroanatomia funcional, Atheneu, 2006

SOBOTTA, J. Atlas de Anatomia Humana, Guanabara Koogan, 2013

Bibliografia Complementar:

MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. Anatomia orientada para a clínica, Guanabara Koogan, 2011

TORTORA, G. J. Princípios de Anatomia e Fisiologia, Guanabara Koogan, 2010

SCHUMACHER, U.; SCHULTE, E.; VOLL, M.; SCHÜNKE, M.; WESKER, K. Atlas de Anatomia Humana. Anatomia Geral e Aparelho Locomotor, Cabeça e Neuroanatomia, Pescoço e Órgãos Internos, Guanabara Koogan, 2006

NETTER, F. H.. Netter atlas de anatomia humana, Elsevier, 2011

WOLF-HEIDEGGER, G. Atlas de Anatomia Humana, Guanabara Koogan, 1981

HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL

Ementa

Introdução ao estudo da Embriologia. Tecido epitelial. Tecido conjuntivo. Tecido cartilaginoso. Tecido ósseo. Sangue. Tecido muscular. Tecido nervoso. Sistema cardiovascular. Sistema respiratório. Tubo digestório. Glândulas anexas ao tubo digestório. Sistema reprodutor feminino. Sistema reprodutor masculino.

Bibliografia Básica:

CARNEIRO, José; JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa. Economia básica. 12.1. Guanabara Koogan, 2013

HIATT, James; GARTNER, Leslie P.; Atlas colorido de histologia, Guanabara Koogan, 2014

MOORE, Keith L. Embriologia Básica. 8 ed., Elsevier, 2012

Bibliografia Complementar:

CORMACK, David H.. Fundamentos de histologia. 2 ed., Guanabara Koogan, 2003

LANGMAN, Jan; SADLER, T. W. Langman. Embriologia Médica. 12 ed., Guanabara- Koogan, 2013

LOWE, James S; STEVENS, Alan. Histologia humana. 2.1., Manole, 2001

ZHANG, Shu-Xin. Atlas de histologia, Guanabara Koogan, 2001

MOORE, Keith L. Embriologia clínica. 9 ed. Elsevier, 2013.

FUNDAMENTOS TEÓRICO-PRÁTICOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

Ementa

Conceito, histórico, princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS). Rede de atenção à saúde. Os profissionais da saúde e sua relação com o SUS. Sistemas de informação do SUS. Integração ensino- serviço- comunidade. O SUS em Goiás e em Goiânia.

Bibliografia Básica:

PAIM, J.S. O que é o SUS, FIOCRUZ, 2015

BRASIL. Lei 8080, 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] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, 1990

BRASIL. Lei 8142, de 28 de dezembro de 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências, Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, 1990

Bibliografia Complementar:

BRANCO, R. F. G.. A relação com o paciente. Teoria, ensino e prática., Guanabara Koogan, 2003

CAMPOS, G. W. S. (Org.); MINAYO, M. C. S. (Org.); AKERMAN, M. (Org.); DRUMOND JUNIOR, M. (Org.); CARVALHO, Y. M. (Org.). Tratado de Saúde Coletiva, Hucitec, 2006

GIOVANELLA, L.; ESCOREL,S.; LOBATO, L.V.C.; NORONHA, J.C.; CARVALHO, A.I.. Políticas e sistemas de saúde no Brasil, Fiocruz/Centro Brasileiro de Estudos de Saúde, 2012

ALMEIDA FILHO, N.. O que é Saúde?, FioCruz, 2018

VAUGHAN, P.; BARROS, F.C.; VICTORA, C. G.. Epidemiologia da Desigualdade, HUCITEC, 2006

GENÉTICA NA NUTRIÇÃO

Ementa

Introdução à Genética. Conceito de Genoma. Padrões de herança: monogênica e poligênica. Estrutura e funcionalidade do DNA. Variantes gênicas e suas consequências. Expressão gênica. Erros inatos do metabolismo. Nutrigenética e Nutrigenômica. Aplicações da genética na Nutrição.

Bibliografia Básica:

GRIFFITHS, A.J.F; GELBART, W.M.; MILLER, J.H.; LEWONTIN, R.C. Uma Introdução à Genética. Editora Guanabara koogan, Rio de Janeiro, 2008.

PIERCE, B.A. Genética: Um Enfoque Conceitual. Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2011.

NUSSBAUM, R.L.; McINNES, R.R.; WILLARD, H.F. Genética Médica. Editora Elsevier. Rio de Janeiro, 2008.

Bibliografia Complementar:

BORGES-OSÓRIO, M.R.; ROBINSON, W.M. Genética Humana. Editora Artmed. Porto Alegre, 2013.

GRIFFITHS, A.J.F; GELBART, W.M; MILLER, J.H; LEWONTIN, R.C. Uma Introdução à Genética, Guanabara koogan, 2009

NUSSBAUM, R.L.; McINNES, R.R.; WILLARD, H.F. Genética Médica. 8 ed. Editora Elsevier. Rio de Janeiro, 2016.

STRACHAM, T.; READ, A.P. Genética Molecular Humana. Editora Artmed, Porto Alegre, 2013

THOMPSON & THOMPSON. Genética Médica, Guanabara Koogan, 2016

QUÍMICA GERAL

Ementa

A matéria e seus estados físicos. Átomos, elementos e compostos. Reações e estequiometria. Soluções. Ligações químicas. Termoquímica. Equilíbrio químico.

Bibliografia Básica:

Bursten, B. E.; Lemay, H. E.; Brown, T. L. Química a Ciência Central, Pearson, 2007

Treichel Jr., P.; Kotz, J.C.. Química Geral e Reações Químicas, LTC, 2009 Atkins, P. E.; Jones, L.,

Princípios de Química – Questionando a vida moderna e o meio ambiente, Bookman, 2011

Bibliografia Complementar:

Chang, R.; Goldsby, K. A.. Química, AMGH, 2013

Brady, J. E.;. Química Geral, Livros Técnicos e científicos, 1986

Brow, Lawrence S.. Química Geral Aplicada à Engenharia, Cengage Learning, 2009

Myers, R.J.; Mahan, B. H. Química um Curso Universitário, Edgard Blucher LTDA, 1996

Russel, J. B.. Química Geral, Makron Books, 1994

QUÍMICA ORGÂNICA

Ementa

Estrutura de moléculas orgânicas: ressonância, polaridade, interações intermoleculares. funções

orgânicas, Análise conformacional, estereoquímica, acidez e basicidade em fei orgânica.

Bibliografia Básica:

Fryhle C.B.; Solomons T.W.G. Química orgânica, LTC, 2012

Schore NE.; Volhardt KPC. Química orgânica - Estrutura e função, Bookman, 2004

Carey, Francis A.,. Química orgânica, Bookman, 2011

Bibliografia Complementar:

MCMURRY, J. Química orgânica, Thomson, 2004

BRUICE, P.Y. Organic Chemistry, Pearson Education, 2006

COSTA, P.; FERREIRA, V. F.; ESTEVES, P.; VASCONCELLOS, M.. Ácidos e bases em química orgânica, Bookman, 2004

BOYD, R.N.; MORRISON, R.T. Química Orgânica, Fundação Calouste Gulbenkian, 2005

BETTELHEIM, F. A. et al. Introdução a química orgânica, Cengage Learning, 2012

FISIOLOGIA HUMANA A

Ementa

Fisiologia e biofísica da membrana celular, nervo e músculo. Fisiologia do sistema nervoso, sistema cardiovascular, sistema respiratório, sistema renal, sistema digestivo, sistema endócrino, sistema reprodutor masculino e feminino.

Bibliografia Básica:

BERNE; L.. Fisiologia, Elsevier, 2009

GUYTON; HALL.. Tratado de Fisiologia Médica, GUYTON; HALL., 2012 AIREN, M. M.. Fisiologia, Elsevier, 2012

Bibliografia Complementar:

WINMAIER, E. P.; RAFF, H.; STRANG, K. T.; VANDER, SHERMAN &

LUCIANO. Fisiologia Humana: Os Mecanismos das Funções Corporais, Guanabara Koogan, 2006

HANSEN, J.T.; KOEPPEN, B.M. Atlas de Fisiologia Humana de Netter, ARTMED, 2003

TORTORA, G.J.; DERRICKSON, B.. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia, Artmed, 2012

GANONG, W. F.. Fisiologia Médica, Guanabara Koogan, 1998

RHOADES, R.; TANNER,G.A. Fisiologia médica, Guanabara Koogan, 2005

BIOQUÍMICA B

Ementa

Água, pH e tampões, biomoléculas: carboidratos, lipídeos, aminoácidos, proteínas, nucleotídeos e ácidos nucléicos; vitaminas e coenzimas. Cinética e regulação enzimática. Noções de metabolismo celular. Compostos ricos em energia. Metabolismo de carboidratos, lipídeos, proteínas e ácidos nucleicos. Transporte de lipídeos (lipoproteínas). Regulação e integração do metabolismo de

carboidratos, lipídeos e proteínas.

Bibliografia Básica:

Nelson & Cox.. Princípios de Bioquímica de Lehninger, Artmed, 2014 Campbell & Farrell.

Bioquímica, Bioquímica, 2015

Salway. Metabolismo passo a passo, Artmed, 2009

Bibliografia Complementar:

Voet & Voet. Bioquímica, Artmed, 2013

Tymoczko, Berg & Stryer. Bioquímica Fundamental, Guanabara Koogan, 2011

Marzzoco & Torres. Bioquímica Básica, Guanabara Koogan, 2015

Rodwell, Bender, Botham, Kennelly & Weil. Bioquímica Ilustrada de Harper, Lange, 2016

Duran. Biofísica -Fundamentos e Aplicações, Pearson, 2011

ANTROPOLOGIA DA SAÚDE

Ementa

Cultura, relativismo e etnocentrismo. Conceitos de etnia, raça, gênero, sexualidade, identidade, diversidade, diferença. Debates sobre saúde no campo antropológico. Concepções de saúde em diferentes contextos socioculturais (brasileiros, africanos, indígenas, asiáticos, europeus). Abordagens antropológicas sobre valores, religiosidades, preconceitos, tabus, crenças em suas relações com o campo da saúde.

Bibliografia Básica:

LARAIA, R.B.. Cultura: um conceito antropológico, Zahar, 1986

DAMATTA, R.. Relativizando, uma introdução à antropologia social, Rocco, 1991

LANGDON, Esther.. Antropologia, saúde e doença: uma introdução ao conceito de cultura na área de ciências da saúde, Revista Latino Americana de Enfermagem, 2010

Bibliografia Complementar:

COLLAÇO, Janine H. L.. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer., Estudos Históricos, 2004

MACIEL, Maria Eunice; TEIXEIRA, Sérgio.. Comida., Horizontes Antropológicos, 1996

MACIEL, M. E.; MENASCHE, R.. Alimentação e cultura, identidade e cidadania.. O Brasil tem fome de quê?., Revista Democracia Viva, 2003

MAUSS, Marcel.. "As técnicas do corpo"., Sociologia e Antropologia., 2003

MINTZ, Sidney W.. Comida e Antropologia: uma breve revisão, Revista Brasileira de Ciências Sociais, 2001

PROMOÇÃO DA SAÚDE

Ementa

Conceitos de saúde e promoção da saúde. Direitos humanos e os determinantes sociais da saúde.

Tipos de abordagens e campos de atuação da promoção da saúde. Comunidade e questões éticas. Diagnóstico participativo na comunidade. Elaboração, execução, avaliação e comunicação de ações em promoção da saúde. ACEX (Projetos de extensão em interface com a comunidade, em equipamentos sociais e de saúde).

Bibliografia Básica:

BRASIL; Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância à Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde: PNPS: revisão da Portaria MS/GM nº 687, de 30 de março de 2006 / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância à Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde, 2014

CZERESNIA, D. O.; FREITAS, C. M.. Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências., Fiocruz, 2003

CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JÚNIOR M.; CARVALHO, Y. M.. Tratado de saúde coletiva, Hucitec, 2006

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Declarações e Cartas da Promoção da Saúde, MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010

ABRASCO. Marcos conceituais para a construção da política nacional de promoção da saúde no Brasil, ABRASCO, 2010

CASTRO, A.; MALO, M. SUS. ressignificando a promoção da saúde, HUCITEC, 2006

FREIRE, P. Pedagogia do oprimido, Paz e Terra, 2008

BRANDÃO, C. R.. O que é educação popular (Coleção Primeiros Passos), Brasiliense, 2006

SOCIOLOGIA E SAÚDE

Ementa

A construção social da realidade: percepções da saúde e da doença nas sociedades contemporâneas. Socialização, interação e identidade. Estratificação social e categorias sociais da desigualdade (classe, gênero, raça/etnia, geração, sexualidade). Contribuições da Sociologia para a formulação de políticas de saúde.

Bibliografia Básica:

BERGER, Peter L. Perspectivas Sociológicas, uma visão humanística. Petrópolis: Vozes, 2007.

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

PIMENTA, Melissa Mattos. Diferença e desigualdade. In: Sociologia, ensino médio. BRASIL: MEC, 2010. p 139-162.

Bibliografia Complementar:

CANESQUI, Ana Maria (Org.) Dilemas e desafios das Ciências Sociais na saúde coletiva. SP: Hucitec. Abrasco. SP/RJ, 1995.

LE BRETON, D. A sociologia do corpo. 4.ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2010.

LOYOLA, Maria Andrea. O lugar das ciências sociais na saúde coletiva. Saúde Soc. São Paulo, v.21, n.1, p.9-14, 2012.

NUNES, Everardo Duarte. Sobre a Sociologia da Saúde. São Paulo: Ed. Hucitec, 1999.

SILVA, Tomás Tadeu da (org.) Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2000.

MICROBIOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS

Ementa

Introdução ao estudo dos microrganismos. Métodos físicos e químicos de esterilização e desinfecção. Antimicrobianos. Estudo dos gêneros bacterianos de interesse em microbiologia dos alimentos e água. Estudo dos bolores, leveduras e vírus de interesse em alimentos e água.

Bibliografia Básica:

BORÉM, A., GIÚDICE, M.P.. Biotecnologia e Meio Ambiente, Universidade Federal de Viçosa, 2008

ALTERTHUM, F., TRABULSI, L.R.. . Microbiologia, Atheneu, 2008

MICHAEL T. MADIGAN, JOHN M. MARTINKO, KELLY S. BENDER, DANIEL H. BUCKLEY, DAVID A. STAHL, FLÁVIO GUIMARÃES DA FONSECA (Tradutor). Microbiologia de Brock, 576 MIC., 2016

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, M.R., BORÉM, A., FRANCO, G.R.. Biotecnologia e saúde, Universidade Federal de Viçosa, 2004

TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R., CASE, C.L. Microbiologia, ArtMed, 2012

KONEMAN, E.W., WINN, W.C. Koneman diagnóstico microbiológico: texto e atlas colorido, Guanabara Koogan, 2008

NETO, V. A.. Antibióticos na prática médica, Sarvier, 2007

SANTOS, N.S.O., ROMANOS, M.T.V., WIGG, M. D.. Introdução à virologia humana, Guanabara Koogan, 2008

PSICOLOGIA

Ementa

Introdução ao estudo da Psicologia: fundamentos históricos e epistemológicos. A Multideterminação humana. Estudo introdutório do psiquismo humano a partir de uma abordagem psicodinâmica. Aspectos psicológicos dos transtornos alimentares. Mudanças comportamentais; mudanças de hábitos alimentares: prevenção e enfoques terapêuticos. Aspectos psicológicos do processo saúde/doença e relações interpessoais.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, Sebastião de Sousa, COSTA, Telma Maria Braga, LAUS, Maria Fernanda & Straatman, Gisele. Psicobiologia do comportamento Alimentar, Rubio, 2013

BOCK, Ana Mercês Bahia e COI.. Psicologias: uma introdução ao estudo da Psicologia, Saraiva, 2008

CUNHA, L.N. Anorexia, Bulimia e Compulsão Alimentar, Atheneu, 2008

Bibliografia Complementar:

AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION. DSM-5, São Paulo:Ed, 2013

ARENALES-LOLI, M.S. (Org).. Da mesa farta à mesa de cirurgia, Vetor, 2006

BRYANT-WAUGH & BRYAN LASK. Doenças do comportamento Alimentar. Um guia para pais, Presença, 2002

BRUSSET, Bernard, DEUTSCH, Helen, Fiorini, Héctor, Jeammet, Philippe. LIPPE, Daniel., NORSA, Diana, Seganti, Andrea, Schevach, Judith & Urribarri, Rodolfo (Org).. Anorexia e Bulimia, Escuta, 2008

FRANQUES, A.R. e ARENALES-LOLI, M.S. (Org).. Contribuições da psicologia na cirurgia da obesidade, Vetor, 2006.

METODOLOGIA DA PESQUISA

Ementa

Introdução aos princípios do método científico. Pesquisa científica em saúde e nutrição: conceitos, características gerais, etapas, tipos. Pesquisa bibliográfica: fontes de informação científica e estratégias de busca. Projetos e relatórios de pesquisa: tipos, estrutura básica, conteúdo, citações e referências, formatação, redação científica e aspectos éticos.

Bibliografia Básica:

ESTRELA, C.. Metodologia científica, Artes Médicas, 2005

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S.. Metodologia científica: para a área da saúde., Elsevier, 2001

SEVERINO, A. J.. Metodologia do trabalho científico, Cortez, 2016

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR

14724: informação e documentação - trabalhos acadêmicos - apresentação, ABNT, 2011

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520:

informação e documentação - citações em documentos - apresentação, ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, 2002 ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 6023: informação e documentação - referências - elaboração, ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT), 2018

NAVES, M. M. V.. Introdução à investigação científica aplicada à nutrição, Revista de Nutrição, 1998

NAVES, M. M. V.. Normas gerais para apresentação de trabalhos acadêmicos na Faculdade de

Nutrição da UFG, Faculdade de Nutrição da UFG, 2017.

BIOESTATÍSTICA

Ementa

Apresentação de dados, caracterização de populações baseada em parâmetros e estatísticas: média, mediana, moda, desvio- padrão, coeficiente de variação. Noções sobre probabilidade: fundamentos de probabilidade. Variável Aleatória discreta e contínua. Distribuições discretas: Bernoulli, Binomial. Distribuições contínuas: Normal, t- Student e Qui- quadrado. Noções sobre amostragem. Distribuição amostral da média e proporção. Intervalo de confiança para média e proporção. Testes de Hipóteses: Conceitos básicos e procedimentos usuais. Teste qui- quadrado para independência. Medidas de associação. Teste F para variância com um fator de classificação. Teste de comparações múltiplas.

Bibliografia Básica:

VIEIRA, S.. Introdução à bioestatística, Campus, 1998

ARANGO, H. G.. Bioestatística Teórica e Computacional, Guanabara Koogan, 2009

PAGANO, M.; G AUVREAU, K.. Princípios de Bioestatística, Cengage Learning, 2004

Bibliografia Complementar:

BEIGUELMAN, B.. BEIGUELMAN, B., FUNPEC, 2002

DORIA FILHO, U.. Introdução à bioestatística: para simples mortais, Negócio, 1999

BUSSAB, W. O.; M ORETTIN, P. A. Estatística Básica, Saraiva, 2004

BERQUÓ, E. S.; SOUZA, J. M. P. G. S. L. D.. Bioestatística, EPU, 1981

SOUNIS, E.. Bioestatística: princípios fundamentais, metodologia estatística, aplicação às ciências biológicas, Bioestatística: princípios fundamentais, metodologia estatística, aplicação às ciências biológicas, 1975

IMUNOLOGIA HUMANA

Ementa

Imunidade inata e adaptativa: características e funções das células e moléculas que compõem o sistema imune. Indução, ativação e mecanismos efetores da resposta imune humoral e celular. Regulação da resposta imune. Imunidade de Mucosas. Reações de Hipersensibilidade. Considerações básicas sobre impacto nutricional sobre o sistema imune.

Bibliografia Básica:

Charles A Janeway.. Imunologia O Sistema Imunológico na Saúde e na Doença, Artes Médicas, 2007

Abbas, Abul. Imunologia Celular e Molecular, Elsevier, 2019

CALICH, V.; VAZ, C.. Imunologia, Revinter, 2008

Bibliografia Complementar:

FERREIRA, Antonio Walter; MORAES, Sandra do Lago. Diagnóstico laboratorial das principais doenças infecciosas e auto-ímmunes, Guanabara Koogan, 2001

ROITT, Ivan M.; BURTON, Dennis R.; MARTIN, Seamus J.; DELVES, Peter J. Roitt - Fundamentos de Imunologia, Guanabara Koogan, 2018

PARSLOW, TRISTAM G. et al. Imunologia Médica, Guanabara Koogan, 2004

JANEWAY, C. A.; TRAVERS, P. Imunobiologia, Artes Médicas, 2007

FERREIRA, A. W.; YVILA, S. L. M.. Diagnóstico laboratorial avaliação de métodos de diagnóstico das principais doenças infecciosas e parasitárias e auto-ímmunes, correlação clínico-laboratorial, Guanabara Koogan, 2001.

EPIDEMIOLOGIA

Ementa

Definição, conceitos básicos, história e usos da epidemiologia. Conceitos de causalidade em saúde. Indicadores de saúde (Morbidade e Mortalidade). Medidas de ocorrência em saúde. Medidas de associação e efeito. Saúde Baseada em Evidência. Tipos e desenhos de estudos epidemiológicos. Estudos descritivos e analíticos. Estudos experimentais e estudos observacionais em humanos. Busca de evidências na literatura e avaliação crítica das evidências disponíveis. Aplicação do método epidemiológico para diagnóstico em saúde.

Bibliografia Básica:

BONITA, R. e cols.. Epidemiologia Básica, Organização Mundial da Saúde, 2010

ALMEIDA FILHO, NAOMAR & BARRETO, MAURICIO LIMA. Epidemiologia & Saúde - Fundamentos, Métodos e Aplicações, GUANABARA KOOGAN, 2013

ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da Epidemiologia & Saúde, MedBook, 2013

Bibliografia Complementar:

MEDRONHO, Roberto A. e col.. Epidemiologia, Atheneu, 2009

BRASIL. Medidas em Saúde Coletiva e Introdução à Epidemiologia Descritiva. Módulo III. Unidade I., Ministério da Saude, 2003

GORDIS, Leon.. Epidemiologia, Revinter, 2009

GREENHALGH, Trisha. Como ler artigos científicos: fundamentos da medicina baseada em evidências, Artmed, 2008

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P.. Epidemiologia nutricional., Fiocruz, 2007

FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO

Ementa

Conceitos básicos de organização, administração e processo administrativo. Evolução do pensamento administrativo. A organização e suas áreas funcionais. Funções da administração:

planejamento, organização, direção e controle.

Bibliografia Básica:

CARAVANTES, G. R.; PANNO, C. C.; KLOECKNER, M. C.. Administração:

teorias e processo, Prentice Hall, 2005

MAXIMIANO, A. C. A.. Introdução à administração, Atlas, 2011

SOBRAL, F.; PECCI, A.. Administração: teoria e prática no contexto brasileiro, Pearson, 2013

Bibliografia Complementar:

LACOMBE, F.; HEILBORN, G.. Administração: princípios e tendências, Saraiva, 2008

OLIVEIRA, D. P. R.. Introdução à administração: teoria e prática, Atlas, 2009

RIBEIRO, A. L.. Teorias da Administração, Saraiva, 2016

SILVA, A. T.. Administração básica, Atlas, 2011

STONER, J.A F.; FREEMAN, R. E.. Administração, LTC, 2010

PATOLOGIA GERAL

Ementa

Causas, mecanismos, bases estruturais (macroscópicas e microscópicas) e moleculares dos processos patológicos gerais. Serão abordadas alterações celulares, intersticiais, circulatórias, inflamatórias e do crescimento e diferenciação celular. Evolução e consequência dos processos patológicos sobre os tecidos, órgãos, sistemas e organismo.

Bibliografia Básica:

BRASILEIRO FILHO, G., ROCHA, A.. Bogliolo: patologia, Guanabara Koogan, 2006

COTRAN, R.S., KUMAR, V., COLLINS, T., ROBBINS, S.L.. Patologia estrutural e funcional., Guanabara Koogan, 2000

BRASILEIRO FILHO, G., BOGLIOLO, L.. Patologia Geral, Rio de Janeiro, 2009

Bibliografia Complementar:

KUMAR, V., ROBBINS, S.L.. Patologia básica, Elsevier, 2008

GANONG, W.F., MCPHEE, S.J.. GANONG, W.F., MCPHEE, S.J., McGraw-Hill, 2007

COTRAN, R.S., MITCHELL, R.N., ROBBINS, S.L. Fundamentos de patologia [bases patológicas das doenças]., Fundamentos de patologia [bases patológicas das doenças]., 2006

ROBBINS, S.L.. Patologia: bases patológicas das doenças, Elsevier, 2005

COTRAN, R.S., KUMAR, V., ROBBINS, S.L. Patologia estrutural e funcional, Guanabara Koogan, 2006

FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Ementa

Farmacocinética aplicada à nutrição; Princípios gerais da farmacodinâmica; Farmacologia

endócrina; Dislipidemias; Farmacologia de doenças que afetam o sistema nervoso central e interações entre fármacos e nutrientes.

Bibliografia Básica:

BRUNTON, L.L. Goodman & Gilman: As Bases Farmacológicas da Terapêutica. 12ª ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2012.

KATZUNG, B. G.; MASTERS, S. B.; TREVOR, A. J. Farmacologia básica e clínica. 12ª ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.

RANG, H. P.; DALE, M. M; RITTER, J. M. Farmacologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. xvii, 760 p., il. Inclui apêndices, bibliografia e índice. ISBN 9788535283433.

Bibliografia Complementar:

BRODY, T. Farmacologia humana. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

GOLAN, E.D.; TASHJIAN-JR, A.H.; ARMSTRONG, E. J.; ARMSTRONG, A.W. Princípios de farmacologia: a base fisiopatológica da farmacologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

SILVA, Penildon. Farmacologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

TOZER, Thomas N; ROWLAND, M. Introdução à farmacocinética e a farmacodinâmica: as bases quantitativas da terapia farmacológica. Porto Alegre: Artes Médicas, 2009.

BROMATOLOGIA

Ementa

Aspectos gerais da análise de alimentos. Análise da composição química- centesimal de alimentos. Análises físico-químicas e nutricionais da água, principais alimentos fontes de carboidratos, proteínas, lipídeos e bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Identificação de alterações e/ ou adulterações em alimentos específicos. Gerenciamento de resíduos químicos em análises de alimentos. ACEx (Projeto de extensão em interface com a comunidade na perspectiva da análise de alimentos).

Bibliografia Básica:

BRASIL; Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Ministério da Saúde, 2005

CECCHI, HELOISA MÁSCIA. CECCHI, HELOISA MÁSCIA, Unicamp, 2003

ANDRADE, É.C.B.. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição., Varela, 2009

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

MORETTO, E. FETT, R. GOSNZAGA, L.V., KUSKOSKI, E.M.. Introdução à ciência de alimentos,

UFSC, 2008

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P. A.. Manual de laboratório de química de alimentos, Varela, 1995

JAMES, C.S. Analytical chemistry of foods, Chapman & Hall, 1995

LEE, R. Food Analysis: analytical and quality control methods for the food manufacturer and buyer, Acribia, 2004

SILVA, J.D.. Análise de alimentos- métodos químicos e biológicos, Imprensa Universitária, 1990

PARASITOLOGIA BÁSICA

Ementa

Identificação das relações dos parasitos, endo e ecto parasitos, com seus hospedeiros e destes com o meio ambiente, despertando aspectos ecológicos nesta interação. Conhecimento biológico, filogenético, patológico e dos aspectos relacionados a transmissão dos grupos de parasitos. Profilaxia e controle dos principais parasitos e artrópodes de interesse médico humano.

Bibliografia Básica:

NEVES, David Preira e cols.. Parasitologia Humana, Atheneu, 2012

REY, Luís.. Bases de Parasitologia Médica, Guanabara Koogan, 2010

CIMERMAN, Benjamin & CIMENMAN Sergio. Parasitologia Humana e seus Fundamentos Gerais, Atheneu, 2001

Bibliografia Complementar:

CIMERMAN, B & FRANCO, M A.. Atlas de Parasitologia, Atheneu, 2006 VERONESI, Ricardo e FOCACCIA, Roberto. Tratado de Infectologia, Atheneu, 2010

BATISTA, R. S. Medicina tropical: abordagem atual das doenças infecciosas e parasitárias, Cultura médica, 2001

BATISTA, R. S.. Procedimentos laboratoriais em parasitologia médica, Livraria Santos, 1999

FERREIRA, A. W.; ÁVILA, S. L. M.. Diagnóstico laboratorial, Guanabara Koogan, 1996

matern

PRODUÇÃO AGRÍCOLA

Ementa

Conceitos, histórico, importância social, divisões da agricultura e principais cultivos. Impacto da agricultura na Economia. Fontes de alimentos: produção e coleta. Sistemas de produção agrícola: Convencional (monoculturas), Agricultura Familiar (Pequena propriedade), Orgânica e extrativista. Cultivares/Variedades; diversidade e biodiversidade; Propagação; Técnicas de melhoramento genético: tradicionais e transgenia. Implantação; Nutrição mineral; Manejo e Tratos culturais; Problemas fitossanitários: pragas, doenças, plantas daninhas e diferentes formas de controle. Noções sobre agrotóxicos e seus riscos alimentares; Noções gerais sobre implantação de hortas domésticas e urbana com plantas hortícolas e seu impacto na alimentação. Noções de pós-

colheita de frutas e hortaliças.

Bibliografia Básica:

- DIAS, J. de D. de O.; CARNEIRO, H.. Agricultura geral, Ministério da Agricultura, 1957
 FILGUEIRA, F. A. R.. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças, UFV, 2003
 SIMÃO, S.. Tratado de fruticultura, FEALQ, 1998

Bibliografia Complementar:

- CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. F.. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio, UFLA, 2005
 SILVA, D. B.; SILVA, J. A.; JUNQUEIRA, N. T. V.; ANDRADE, L. R. M.. Frutas do Cerrado, Embrapa, 2001
 TUDGE, C.. Os alimentos do futuro, Publifolha, 2002
 KINUPP, V. F.; LORENZI, H.. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas, Plantarum, 2014
 DELGADO, G. C.; BERGAMASCO, S. M.P.P.. Agricultura Familiar Brasileira: Desafios e Perspectivas de Futuro, Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, 2017

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Ementa

Princípios e métodos gerais de conservação de alimentos. Processamento de produtos de origem mineral, vegetal e animal. Embalagens para alimentos.

Bibliografia Básica:

- FELLOWS, P.. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática, Artmed, 2006
 ORDONEZ, J.A et al. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos, Artmed, 2005
 ORDONEZ, J.A et al.. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal, Artmed, 2005

Bibliografia Complementar:

- EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos, Atheneu, 2003
 MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. Tecnologia de produção de derivados de leite, UFV, 2011
 MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na eleiassa de alimentos, Varela, 1998
 PARDI, M.C. et al. Ciência, Higiene e tecnologia de Alimentos, UFG, 2001
 UFG. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias, UFV, 2007

EMPREENDEDORISMO

Ementa

Contextualização do Empreendedorismo e das Micro e Pequenas Empresas. Conceitos e tipos de empreendedorismo e inovação. Processo empreendedor. Comportamento empreendedor. Design Thinking. Desenvolvimento e validação de ideias. Modelo de Negócios e Planejamento de Novos Empreendimentos. Criação de empresas. Gestão de micro e pequenas empresas.

Bibliografia Básica:

OSTERWALDER, ALEXANDER; PIGNEUR, Yves. Business model generation: inovação em modelos de negócios, Alta Books Editora, 2013

RIES, ERIC. A startup enxuta: como os empreendedores atuais utilizam a inovação contínua para criar empresas extremamente bem-sucedidas, Lua de Papel, 2012

BARON, R. A.; SHANE, S. A. Empreendedorismo: uma visão do processo., Thomson Learning, 2007

Bibliografia Complementar:

BIRLEY, S.; MUZYKA, D. F.. Dominando os desafios do empreendedor, MAKRON Books, 2001

BROWN, T.. Design thinking: uma metodologia poderosa para decretar o fim das velhas ideias, Elsevier, 2010

CATMULL. Criatividade S/A, Rocco, 2014

DOLABELA, F.. O segredo de Luísa, Cultura, 1999

DRUKER, P. F.. Inovação e espírito empreendedor, Pioneira, 1994

6.2.2 Ementas das disciplinas obrigatórias do núcleo específico**INTRODUÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL****Ementa**

Histórico sobre a profissão de nutricionista; como é o seu processo de formação; áreas de atuação e mercado de trabalho; legislações que norteiam a sua atuação; órgãos e entidades de classe; bioética: princípios e ética profissional. ACEX (Projeto de extensão em interface com a comunidade em diferentes áreas de atuação do nutricionista).

Bibliografia Básica:

BRASIL. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1.991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências, Diário Oficial da União, 1991

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição, Diário Oficial da União, 2001

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº 600/ 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições, Estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências, CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

COSTA, N.S.C. A formação do Nutricionista - educação e contradição, UFG, 2001

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Perfil da atuação profissional do nutricionista, CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2006

VASCONCELOS, F.A.G; CALADO, C.L.A.. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil, Revista de Nutrição, 2011

ALMEIDA-BITTENCOURT, P., A.; RIBEIRO, P., S., A.; NAVES, M.M.V. Estratégias de atuação do nutricionista em consultoria alimentar e nutricional da família, Revista de Nutrição, 2009

VASCONCELOS, F.A.G; CALADO, C.L.A. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil, Revista de Nutrição, 2011

ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS

Ementa

Introdução ao estudo experimental dos alimentos e ao trabalho prático. Equivalência de pesos e medidas. Estudo dos procedimentos técnicos no preparo de alimentos. Alterações físico- químicas ocorridas nos processos culinários. Grupos de alimentos. ACEx (Projeto de extensão em interface com a comunidade na área de alimentos).

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, W.M.C.. Alquimia dos alimentos, Senac, 2007

ORNELLAS, L. H.. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos., Atheneu, 2001

PHILLIPPI, S. T.. Nutrição e dietética, Manole, 2003

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

CAMARGO, E.B., BOTELHO, R.A.. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos, Atheneu, 2005

COULTATE, T. P.. Alimentos: a química dos seus componentes, Artmed, 2004

WRIGHT, J, TREUILLE, E.;LE CORDON BLEU. Todas as técnicas culinárias, Marco Zero, 1996

THIS, H.. Um cientista na cozinha, Ática, 1996

DOMENE, S.M.A.. TÉCNICA DIETÉTICA: teoria e aplicações, Guanabara Koogan, 2018

TÉCNICA DIETÉTICA

Ementa

Técnica dietética e alimentação saudável. Objetivos do preparo técnico dos alimentos. Principais indicadores no preparo dos alimentos. Ficha técnica de preparo, receituário e lista de compras. Habilidades básicas na cozinha (cortes, fundos, molhos e condimentos). Influência das culturas africana, asiática, indígena e europeia na culinária brasileira. Etapas do preparo dos alimentos para o consumo. Planejamento de diferentes tipos de cardápio. Modificações dietéticas relacionadas com a consistência das preparações. Elaboração de preparações culinárias. Gerenciamento de resíduos.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A .. Alquimia dos alimentos, Senac, 2014

DA SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S.. Cardápio: guia prático para a elaboração, Roca, 2017

PHILIPPI, S. T.. Nutrição e técnica dietética, Manole, 2006

Bibliografia Complementar:

BARRETO, R. L. P.. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios, SENAC, 2004

DOMENE, S. M. A.. Técnica dietética: teoria e aplicações, Guanabara Koogan, 2011

MENDONÇA, R. T.. Cardápios: técnicas e planejamento., Rubio, 2014 ORNELLAS, L. H.;

KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M. R.. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos, Atheneu, 2007

WAITZBERG, D. L.. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica, Atheneu, 2009

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I

Ementa

Introdução ao estudo da alimentação e nutrição. Hábitos alimentares. Guias alimentares. Classificação, fontes alimentares, aspectos fisiológicos e metabolismo de Carboidratos, de Proteínas e de Lipídios. Conceito; classificação; funções; absorção e metabolismo; propriedades físico químicas; implicações nutricionais e fontes alimentares de fibras alimentares. Classificação, fontes alimentares, funções e deficiência de Vitaminas e Minerais. Funções; equilíbrio hídrico-eletrolítico e concentração de água nos alimentos. Composição química, valor energético, absorção, metabolismo e excreção; alterações metabólicas e nutricionais induzidas pelo álcool. Definições; benefícios à saúde; legislação de alimentos funcionais. Outras substâncias químicas dos alimentos.

Bibliografia Básica:

1. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. M.. Ciências nutricionais, Sarvier, 2008

2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause.. Alimentos, nutrição e dietoterapia, Roca, 2005
3. COZZOLINO, S.M.F; COMINETTI, C.. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença., Manole, 2013

Bibliografia Complementar:

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a Alimentação Saudável., MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006

COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes, Manole, 2007 FISBERG, R. M.; VILLAR, B. S.; COLUCCI, A. C.; PHILIPPI, S. T. Alimentação equilibrada na promoção à saúde, Manole, 2005

MANN, J.; TRUSWELL, A.S.. Essentials of human nutrition, Oxford University Press, 2002

PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte de para decisão nutricional, Coronário, 2002

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Ementa

Princípios éticos na avaliação nutricional. Determinantes do estado nutricional. Triagem de risco nutricional. Métodos de avaliação do consumo alimentar. Método do exame físico nutricional. Método antropométrico e de composição corporal. Método do exame bioquímico. Programas de avaliação do estado nutricional. ACEx (Projeto de extensão na área de avaliação do estado nutricional com a comunidade).

Bibliografia Básica:

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E.; OLIVEIRA, A.. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do. Coração – HCFMUSP, Atheneu, 2009

VITOLLO, M. R.. Nutrição: da gestação ao envelhecimento, Rubio, 2005

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A.. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos, São Paulo, 2005

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

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

ROSA, G., et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática, Guanabara Koogan, 2008

FIDELIX, M.S.P.. Manual Orientativo: Sistematização do Cuidado de Nutrição / organizado pela Associação Brasileira de Nutrição, Associação Brasileira de Nutrição, 2014

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.. Avaliação nutricional: novas perspectivas, Roca, 2015

MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B; COSTA, T.M.B.; PEREIRA, R.C.G. Manual de avaliação

nutricional do adulto e do idoso, Rubio, 2012

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II

Ementa

Anamnese nutricional. Energia: estimativa do valor energético de alimentos e gasto energético total de adultos e idosos. Avaliação dietética. Elaboração e análise de dietas para indivíduos saudáveis adultos e idosos. Recomendações nutricionais. Lista de alimentos equivalentes. Vegetarianismo.

Bibliografia Básica:

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil, IBGE, 2011

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia, Elsevier, 2013

VITOLLO. M.R.. Nutrição: da gestação ao envelhecimento, Rubio, 2008

Bibliografia Complementar:

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary reference intakes: the guide to nutrient requirements, The National Academies Press, 2006

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO (NEPA); UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO, NEPA- UNICAMP, 2011

SHILLS, M.E.; SHIKE, M. ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Nutrição moderna na saúde e na doença, Manole, 2009

PINHEIRO, B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras, Atheneu, 2004

COZZOLINO SMF, COMINETTI C. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença, Manole, 2013

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Ementa

Educação e comunicação em saúde. Teorias da Educação. Educação Alimentar e Nutricional: conceito, histórico, finalidade e prática. Comportamento alimentar. Aconselhamento nutricional. Métodos e recursos para educação nutricional de indivíduos e coletividades. Práticas alimentares sustentáveis. Planejamento, execução e avaliação de Programas de Educação alimentar e nutricional. ACEx (Projeto de extensão nas diferentes áreas de atuação da Educação Alimentar e Nutricional na comunidade).

Bibliografia Básica:

LINDEN, S.. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino, Varela, 2005

GARCIA, R. W; MANCUSO, A. M. C.. Mudanças alimentares e educação nutricional, Guanabara, 2013

FAGIOLI, D.; NASSER, L.A.. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação, dinâmicas, RCN, 2006

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira, Ministério da Saúde, 2014

LIBÂNEO, J.C.. Tendências pedagógicas na prática escolar, Cortez, 1994 ALVARENGA, M.; FIGUEIREDO, M.; TIMERMAN, F. ANTONACCIO, C. Nutrição comportamental, Manole, 2015

FREIRE, P.. Pedagogia da autonomia – saberes necessários à prática educativa, Paz e Terra, 2011

MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa

Marketing: conceitos tipos, princípios, segmentação. Comportamento do consumidor. Pesquisa de mercado consumidor, concorrente e fornecedor. Características e diferenciais na prestação de serviços em Nutrição. Regulamentação e propaganda da comercialização de alimentos e bebidas. Atuação do Nutricionista em marketing de alimentos, alimentação e nutrição. Plano de marketing. Responsabilidade social e ambiental e ética na atuação em marketing. Marketing pessoal. ACEx (Projeto de extensão na área de marketing em alimentação e nutrição com a comunidade).

Bibliografia Básica:

DORNELAS, J. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios, Campus, 2011

SILVA, E.M.M. Marketing para quem entende de Nutrição, Rúbio, 2014

TOMAZ, P.A.R. Consultório Empresa: lições práticas de gestão e Marketing para profissionais de saúde, Navegar, 2007

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor, Saraiva, 2008

DOLABELA, F. Oficina do empreendedor: a metodologia de ensino que ajuda a transformar conhecimentos em riqueza, Cultura, 2008

LODISH, L. Empreendedorismo e marketing, Campus, 2005

GARCIA, E.M. Atendimento Sistematizado em Nutrição: elaboração, estruturação, implantação e

operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliar e ambulatorial na prática, Atheneu, 2002
 SHALOWITZ, J.. Marketing estratégico para a área da saúde, 2002, 2002

NUTRIÇÃO CLÍNICA I

Ementa

Bioética aplicada à Nutrição Clínica. Dieta normal e dietas especiais. Terapia nutricional enteral e parenteral. Tópicos em nutrição. Fisiopatologia e atenção nutricional nas enfermidades: desnutrição, do trato gastrointestinal, nas alergias e intolerâncias alimentares, pancreáticas e endócrinas.

Bibliografia Básica:

SHILLS ME, OLSON JA, SHIKE M, ROSS AC, CABALLERO B, Cous. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, Manole, 2009

WAITZBERG, D. L.. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica, Atheneu, 2017

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

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L.. Guia de nutrição: clínica no adulto, Manole, 2019

WAITZBERG, D. L.. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica, Atheneu, 2017

RIELLA, M.C.; MARTINS, C.. Nutrição e o rim, Guanabara Koogan, 2013

WAITZBERG, D.L.. Dieta, nutrição e câncer, Atheneu, 2004

PROJETO DIRETRIZ. Diretriz. PROJETO DIRETRIZ. Diretriz, Diretriz, 2011

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ementa

Atuação do nutricionista em saúde coletiva. Bioética e equidade. Determinantes sociais da alimentação e nutrição nos diferentes ciclos de vida. Economia e Nutrição. Direito Humano à Alimentação Adequada. Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Sistemas alimentares. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Programa Nacional de Alimentação Escolar. Organização da atenção nutricional no SUS. Políticas e programas para os problemas de saúde pública em alimentação e nutrição. Estratégias de regulação, proteção e promoção da alimentação saudável e da SAN. Planejamento, execução, monitoramento e avaliação em saúde e nutrição. ACEx (Projeto de extensão na área de nutrição em saúde coletiva na comunidade).

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Ministério da Saúde, 2011.

CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de Saúde Coletiva, Hucitec, 2006

TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; TOLONI, M. H. A.. Nutrição em Saúde Pública, Rubio, 2011
 FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n ° 2436, 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, Diário Oficial da República Federativa do Brasil, 2017

GIOVANELLA, L.; ESCOREL,S.; LOBATO, L.V.C.; NORONHA, J.C.; CARVALHO, A.I.. Políticas e sistemas de saúde no Brasil, Editora Fiocruz/ Centro Brasileiro de Estudos de Saúde, 2011

CASTRO, J.. Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço, Civilização Brasileira, 2006

VALENTE, F. L. S.. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas, Cortez, 2002

VICTORA, C. G.; BARROS, F. C.; VAUGHAN, P.. Epidemiologia da Desigualdade, Hucitec, 2006

NUTRIÇÃO EM ESPORTES

Ementa

Metabolismo energético. Integração metabólica entre os principais tecidos corporais. Adaptações fisiológicas durante a atividade física. Avaliação dietética. Determinação do gasto energético. Avaliação da composição corporal. Planos nutricionais para diferentes modalidades esportivas. Hidratação. Recursos ergogênicos nutricionais e suplementação. ACEx (Projeto de extensão na área de nutrição em esportes com a comunidade praticante de atividade física).

Bibliografia Básica:

HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R.. Nutrição esportiva, Manole, 2002

LANCHA JUNIOR, A. H.. Nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora, Atheneu, 2002

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia, Elsevier, 2013

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I.. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte, Manole, 2005

MAUGHAN, R. J.; BURKE, L.. Nutrição esportiva, Artmed, 2007

McARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L.. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano, Guanabara Koogan, 2003

COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C.. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas

diferentes fases da vida, na saúde e na doença, Manole, 2013

PUJOL-AMAT, P.. Nutrición, salud y rendimiento deportivo, Espaxs, 2002

CONTROLE DE QUALIDADE EM ALIMENTOS

Ementa

Ecofisiologia microbiana na produção de alimentos. Controle de saúde do manipulador de alimentos. Controle higiênico- sanitário em UAN. Epidemiologia das Doenças Transmitidas por alimentos (DTA). Vigilância Sanitária e Legislação sanitária de alimentos. Sistemas e ferramentas de qualidade na produção de alimentos e avaliação da qualidade no planejamento de cardápios

Bibliografia Básica:

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B.. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições, UFSC, 2005

SILVA, J. R.; E. A.. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos, Varela, 2005

VARELA. Modern food microbiology, Aspen Publishers, 2006

Bibliografia Complementar:

ABERC. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades, ABERC, 2013

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Guia de Controle Integrado de Pragas em Unidades de Alimentação e Nutrição, ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS, 2002

BARBOSA, H. R.; TORRES, B. B.. Microbiologia Básica, Atheneu, 2005

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, Manole, 2008

ANVISA. Legislação Sanitária, Anvisa, 1999

PLANEJAMENTO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa

Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição para coletividades sadias e enfermas e unidades de alimentação especiais: sistemas alimentares no âmbito dos processos de produção e distribuição da alimentação coletiva. ACEX (Projeto de extensão em Unidades de Alimentação e Nutrição).

Bibliografia Básica:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P.. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer, Varela, 2003

MEZOMO, I. B.. Os serviços de alimentação: planejamento e administração, Manole, 2002

ROMÃO FILHO, A.A.S. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais, Varela, 1996

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

ABERC. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades, ABERC, 2013

PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva, Insular, 2009

SANT'ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição, Rubio, 2012

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B.. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição., Atheneu, 2010

CORRÊA, Henrique Luiz. Administração de produção e de operações: manufatura e serviços : uma abordagem estratégica, Atlas, 2013.

INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA APLICADA À NUTRIÇÃO

Ementa

Princípios e fundamentos da elaboração de projetos de pesquisa de diferentes áreas da nutrição. Revisão bibliográfica. Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso: estrutura, redação e formatação. Reflexões bioéticas na ciência e na pesquisa.

Bibliografia Básica:

ESTRELA, C.. Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa., Artes Médicas, 2005

Artes Médicas. Epidemiologia clínica: elementos essenciais, ARTMED, 2006

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S.. Metodologia científica para a área da saúde, Campos/Elsevier, 2003

Bibliografia Complementar:

VOLPATO G.. VOLPATO G., Cultura Acadêmica/Scripta, 2007

VOLPATO G.. Dicas para redação científica, Cultura Acadêmica, 2010

ABRAHAMSOHN, P.A.. ABRAHAMSOHN, P.A., Guanabara-Koogan, 2009

ANDRADE, M.M.. Redação científica: elaboração do TCC passo a passo, São Paulo, 2007

FERREIRA, L. G. R.. Redação científica: como escrever artigos, monografias, dissertações e teses, UFC Edições, 2001

NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE

Ementa

Saúde da mulher, da criança e do adolescente. Gestação. Pré- natal. Atenção nutricional na gestação e puerpério. Crescimento e Desenvolvimento. Lactente. O recém- nascido de baixo peso e o prematuro. Lactação. Aleitamento Materno. Fórmulas infantis. Alimentação complementar. Atenção nutricional do pré- escolar, escolar e adolescente. Gestação na adolescência. Atenção

Integral à Saúde da gestante, da nutriz, da criança e do adolescente. ACEx (Projeto de extensão na área de Nutrição Materno Infantil e do Adolescente na comunidade e serviços de saúde).

Bibliografia Básica:

PINHEIRO, M. E.. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação saudável, UFV, 2005

VITOLLO, M. R.. Nutrição da gestação ao envelhecimento, Rubio, 2008

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A.. Nutrição em obstetrícia e Pediatria, Guanabara Koogan, 2009

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil).. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Mulher – Princípios e Diretrizes., MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil)., 2007

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil).. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica, MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil)., 2010

INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein and amino acids, The National Academies Press, 2005

INSTITUTE OF MEDICINE. Weight gain during pregnancy: Reexamining the Guidelines, The National Academies Press, 2009

PRIORE, S. E.; OLIVEIRA, R. M. S.; FARIA, E. R.; FRANCESCHINI, S. C. C.; PEREIRA, P. F.. Nutrição e saúde na adolescência, Rúbio, 2010

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa

Unidades de Alimentação e Nutrição: Gestão de Pessoas, da Segurança e Saúde do Trabalhador, de Materiais, Custos e Ambiental. Programa de Alimentação do Trabalhador; Ética no ambiente de trabalho.

Bibliografia Básica:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P.. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer, Metha, 2003

MEZOMO, I. B.. Os serviços de alimentação: planejamento e administração, Manole, 2006

2006. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais, Varela, 2003

Bibliografia Complementar:

CHIAVENATO, I.. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações, Rio

de Janeiro, 1999

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B.. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição, Atheneu, 2010

VIANA, J. J.. Administração de materiais: um enfoque prático, Atlas, 2006

KIMURA, A. Y.. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais, Varela, 2003

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A.. Técnica Dietética - Pré- preparo e Preparo de Alimentos., Atheneu, 2012

NUTRIÇÃO CLÍNICA II

Ementa

Fisiopatologia e atenção nutricional nas enfermidades cardiopulmonares, gestacionais (hipertensão arterial, diabetes mellitus e obesidade), renais, hepáticas e das vias biliares, câncer, AIDS e no estresse fisiológico.

Bibliografia Básica:

SHILLS, M. E.; SHIKE, M.; ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. (Ed.). Nutrição moderna na saúde e na doença, Manole, 2009

MAHAN, L. Kathleen et al.. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia, Elsevier, 2012

DUARTE, A.CG. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais, Atheneu, 2007

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L.. Guia de nutrição: clínica no adulto, Barueri, 2019 WAITZBERG, D. L.. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica., Atheneu, 2017

RIELLA, M.C.; MARTINS, C.. Nutrição e o rim., Guanabara Koogan, 2013 WAITZBERG, D.L.. Dieta, nutrição e câncer, Atheneu, 2004

PROJETO DIRETRIZ. Terapia Nutricional nas Doenças Hepáticas Crônicas e Insuficiência Hepática, Diretriz, 2011

ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ementa

Assistência nutricional à pacientes com cardiopatias, pneumopatias, esofagogastroenteropatias, hepatopatias, pancreatopatias, nefropatias, endocrinopatias, doenças carências e a pacientes cirúrgicos, com doenças do aparelho locomotor e críticos. ACEX (Projeto de extensão na área de Nutrição Clínica na comunidade hospitalar e ambulatorial).

Bibliografia Básica:

SHILLS, M. E.; SHIKE, M.; ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J Ed.). Nutrição moderna na saúde e na doença, Manole, 2009

MAHAN, L. Kathleen et al.. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia, Elsevier, 2012

WAITZBERG, D. L.. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica, Atheneu, 2017

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

ACCIOLY, Elizabeth; SAUNDERS, Cláudia; LACERDA, Elisa Maria de Aquino. Nutrição em obstetrícia e pediatria, Cultura Medica, 2009

CUPPARI, L.. Guia de nutrição: clínica no adulto, Manole, 2014

FALBO, A.R.; ALVES, J.G.B.; BATISTA FILHO, M.; Cabral-Filho, J.E. Implementação do protocolo da Organização Mundial da Saúde para manejo da desnutrição grave em hospital no Nordeste do Brasil, Caderno de Saúde Pública, 2006

REIS, N. T. Nutrição clínica: Interações, Rubio, 2004

TEIXEIRA NETO, F.. Nutrição clínica, Guanabara Koogan, 2003

ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ementa

Prática interprofissional e interdisciplinar em nutrição no Sistema Único de Saúde e Segurança Alimentar e Nutricional pautadas em suas políticas públicas. Gestão das ações de alimentação e nutrição em saúde coletiva. Atenção nutricional individual, familiar e coletiva de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência, tratamento e cuidado. Bioética em Saúde Coletiva. ACEX (Projeto de extensão na área de nutrição em saúde coletiva na comunidade e em serviços de saúde).

Bibliografia Básica:

BRASIL; Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição., Ministério da Saúde, 2011

TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; TOLONI, M. H. A. Nutrição em saúde pública, Rubio, 2011

DUNCAN, B. B.; GIUGLIANI, E. R. J.; SCHIMIDT, M. I. Medicina ambulatorial: Conduas de atenção primária baseada em evidências, Artemed, 2004

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, C.. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença., Manole, 2002

VICTORA, C. G.; BARROS, F. C.; VAUGHAN, P.. Epidemiologia da desigualdade., HUCITEC, 2006

CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M.. Tratado de saúde coletiva, Hucitec, 2006

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema

Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências, Diário Oficial da União, 2006

GIOVANELLA, L.; ESCOREL, S.; LOBATO, L.V.C.; NORONHA, J.C.; CARVALHO, A.I.. Políticas e sistemas de saúde no Brasil, Fiocruz/Centro Brasileiro de Estudos de Saúde, 2011

FEIRA NA NUTRIÇÃO

Ementa

Políticas de Educação Popular; Controle de Qualidade na Produção Artesanal de Alimentos; Composição e Rotulagem de Alimentos; Promoção da Saúde para Coletividades no contexto dos sistemas alimentares e da Segurança Alimentar e Nutricional. ACEX (Projeto de extensão na comunidade na perspectiva das políticas públicas de saúde e SAN).

Bibliografia básica

SILVA, J. R.; E. A, Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos, Volume , 6 edição. Editora Varela. 2005.

VALENTE, F.L.S., Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas, Volume , edição. Editora Cortez. 2002.

CZERESNIA, D. O.; FREITAS, C. M., Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências., Volume , edição. Editora Fiocruz. 2003.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia complementar

ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 10 edição. Editora ABERC. 2013

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Portaria nº 2.761, de 19 de novembro de 2013. Institui a Política Nacional de Educação Popular em Saúde. Editora Ministério da Saúde. 2013.

BRASIL, Lei n. 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Editora Congresso Nacional. 2006.

ANVISA. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. ANVISA, 2002.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Resolução n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

Ementa

Aprimoramento das competências inerentes ao método de investigação científica. Aplicação prática

dos conteúdos vivenciados nas disciplinas de Metodologia Científica e Investigação Científica Aplicada à Nutrição ao tema de interesse para desenvolvimento do trabalho científico. Elaboração, conclusão e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso pelo discente sob orientação docente.

Bibliografia Básica:

ESTRELA, CARLOS.. Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa., Artes Médicas, 2005

MARCONI, M.A; LAKATOS, E.M.. Fundamentos de metodologia científica., Atlas, 2007

MINAYO, M. C. S.. O desafio do conhecimento – pesquisa qualitativa em saúde., Hucitec, 2014

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação - referências - elaboração., ABNT, 2002

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: informação e documentação - trabalhos acadêmicos - apresentação., ABNT, 2005

ANDRADE, M. M.. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação, Atlas, 2009

NAVES, M. M. V.. Normas gerais para apresentação de trabalhos acadêmicos na Faculdade de Nutrição da UFG., FANUT/UFG, 2010

SEVERINO, A. J.. Metodologia do Trabalho Científico, Cortez, 2016

ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ementa

Planejamento, organização, gestão de resíduos, direção, supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição. Realização de assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas. Programa de alimentação do trabalhador. ACEx (Projeto de extensão na área de Alimentação Coletiva na comunidade).

Bibliografia Básica:

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades., ABERC, 2013

MEZOMO, I. B.. Os serviços de alimentação: planejamento e administração., Manole, 2002

TEIXEIRA, S. et. al.. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição., Atheneu, 2004

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

Bibliografia Complementar:

ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; ZANARDI, A. M. P.. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer., Metha, 2003

KIMURA, A. Y.. Planejamento e Administração de Cursos em Restaurantes Industriais., Varela, 2003

VAZ, C. S.. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas., Brasília, 2003

SILVA FILHO, A. R. A.. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais., Varela, 1996

PROENÇA, R.P.C.. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva., Insular, 2009

6.2.3 Ementas das disciplinas optativas

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Ementa

Política Nacional de Alimentação e Nutrição e a interface com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Gestão na alimentação escolar. Controle social e o PNAE. Educação promotora de saúde na alimentação escolar.

Bibliografia Básica:

BRASIL; Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução/CFN no 465, de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências., Diário Oficial da União, 2010

VALENTE, F. L. S.. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas, Cortez, 2002

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Ministério da Saúde, 2011

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.. Resolução no 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE., Diário Oficial da União, 2013

BRASIL. Presidência da República. Lei no11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. □ □

SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências, Diário Oficial da União, 2006

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de

maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional., MEC, 2006

BRASIL; Ministério da Saúde; Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação – Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável/ Alimentação e Nutrição, Ministério da Saúde, 2006

VEGETARIANISMO

Ementa

Caracterização e classificação do vegetarianismo. Perfil nutricional do vegetariano. Vegetarianismo e implicações para a saúde. Recomendações nutricionais para vegetarianos. Dietas vegetarianas nos diferentes estágios de vida. Planejamento, análise e avaliação de dietas para vegetarianos. Desenvolvimento de receitas saudáveis para dietas vegetarianas.

Bibliografia Básica:

ELLIOT, R.. A autêntica cozinha vegetariana, Manole, 1995

MOTA, E. D.. Alimentação natural: uma opção que faz diferença, Vozes, 2005 SHILLS, M. E.;

SHIKE, M.. Nutrição moderna na saúde e na doença, Manole, 2009

Bibliografia Complementar:

ANDRE, J.. Equilíbrio nutricional do vegetariano, Manole, 1991 BAENA, R. C.. Dieta vegetariana:

riscos e benefícios, Diagn, 2015 DE AZEVEDO, E.. Vegetarianismo, Demetra, 2013

OTTEN, J. J.; HELLWIG, J. P.; MEYERS, L. D. DRI. dietary reference intakes: the essential guide to nutrient requirements, National Academies Press, 2006

SLYWITCH, E.. Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos, Sociedade Vegetariana Brasileira, 2012

NUTRIÇÃO EM PEDIATRIA

Ementa

Avaliação nutricional de crianças e adolescentes, terapia nutricional enteral, atenção nutricional na Encefalopatia Crônica e na Síndrome de Down. Fisiopatologia e atenção nutricional nas enfermidades renais e do trato gastrointestinal, e na obesidade, diabetes tipo 1 e erros inatos do metabolismo.

Bibliografia Básica:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, CLÁUDIA; LACERDA, E. M. A.. Nutrição em obstetrícia e pediatria, Cultura Medica, 2009

FISBERG, M. Atualização em obesidade na infância e adolescência, Atheneu, 2005

MAHAN, L. K. et al. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia., Elsevier, 2012

Bibliografia Complementar:

- FEFERBAUM, C.C.; ROMALDIN, R.. Dietoterapia na Gastroenterologia Pediátrica, Atheneu, 2015
- GASTROENTEROLOGIA E NUTRIÇÃO. Atualizações pediátricas, Atheneu, 2001
- RIELLA, M.C.; MARTINS, C.. Nutrição e o rim, Guanabara Koogan, 2001
- SHILLS, M. E.; SHIKE, M.; ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS. Nutrição moderna na saúde e na doença, Manole, 2009
- WAITZBERG, D. L.. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica, Atheneu, 2009

PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERAPICOS**Ementa**

Conceitos importantes. Política públicas relacionadas com plantas medicinais e fitoterápicos. Resolução CFN N ° 525/2013. Princípios ativos vegetais. Produtos derivados de plantas medicinais. Principais preparações fitoterápicas. Plantas medicinais de interesse na nutrição. Noções de toxicidade de plantas medicinais e de interações medicamentosas envolvendo fitoterápicos.

Bibliografia Básica:

- ALONSO, J. R.. Tratado de Fitofármacos y Nutracéuticos, Corpus Editorial, 2007
- BARNES, J.; ANDERSON, L. A.; PHILLIPSON J. D.. Fitoterápicos, Artemed, 2012
- SAAD, G. A.; LÉDA, P. H. O.; SÁ, I. M.; SEIXLACK, A. C.. Fitoterapia Contemporânea: tradição e ciência na prática clínica, Elsevier, 2009

Bibliografia Complementar:

- FERRO, D.. Fitoterapia: conceitos clínicos, São Paulo, 2006
- LEITE, J. P. V.. Fitoterapia: bases científicas e tecnológicas., Atheneu, 2009
- NEWAL, C. A; ANDERSON, L. A.; PHILLIPSON, J. D.. Fitoterapia: guia para o profissional de Saúde, Premier, 2002
- SCHULZ, V.; HANSEL, R.; TYLER, V. E.. Fitoterapia Racional, Manole, 2002
- TRENTINI, A. M.; TESKE, M.. Compêndio de Fitoterapia, Herbarium Laboratorio Botânico, 2001

FUNDAMENTOS DA GENÔMICA NUTRICIONAL**Ementa**

Fundamentos de Biologia Molecular e Expressão Gênica; Genética de populações; Nutrigenômica, Nutrigenética, Epigenômica Nutricional, Perspectivas, Aspectos Éticos.

Bibliografia Básica:

- COMINETTI, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A.. Genômica Nutricional: dos fundamentos à Nutrição Molecular, Manole, 2017
- HORST, M.A.; COMINETTI, C.. Genômica Nutricional In: COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI C. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição: nas diversas fases da vida, na saúde e na doença,

Manole, 2013

CAMP, K.M.; TRUJILLO. E.. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: nutritional genomics, Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, 2014

Bibliografia Complementar:

RIMBACH, H.; FUCHS, J.; PACKER, L.. Nutrigenomics, Taylor & Francis Group, 2005

COMINETTI, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A.. . Brazilian Society for Food and Nutrition position statement: nutrigenetic tests, Nutrire, 2017

KOHLMEIER, M.; DE CATERINA, R.; FERGUSON, L.R.; GÖRMAN, U.; ALLAYEE, H.; PRASAD, C.; KANG, J.X.; NICOLETTI, C.F.; MARTINEZ, J.A. Guide and Position of the International Society of Nutrigenetics/ Nutrigenomics on Personalized Nutrition :Part 2 - Ethics, Challenges and Endeavors of Precision Nutrition, Journal of Nutrigenetics and Nutrigenomics, 2016

FERGUSON, L.R.; DE CATERINA, R.; GÖRMAN, U.; ALLAYEE, H.; KOHLMEIER, M.; PRASAD, C.; CHOI, M.S.; CURI, R.; DE LUIS, D.A.; GIL, Á.; KANG, J.X.; MARTIN, R.L.; MILAGRO, F.I.; NICOLETTI, C.F.;

NONINO, C.B.; ORDOVAS, J.M.; PARSLow, V.R.; PORTILLO, M.P.; SANTOS, J.L.; SERHAN, C.N.; SIMOPOULOS, A.P.; VELÁZQUEZ- ARELLANO, A.; ZULET, M.A.; MARTINEZ, J.A.. Guide and Position of the international Society of Nutrigenetics/Nutrigenomics on Personalised Nutrition: Part 1 - Fields of Precision Nutrition, Journal of Nutrigenetics and Nutrigenomics, 2016

ROSSI L, POLTRONIERI F. Tratado de Nutrição e Dietoterapia., Guanabara Koogan, 2019

INTRODUÇÃO À LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS

Ementa

Introdução às práticas de compreensão e produção em LIBRAS por meio do uso de estruturas e funções comunicativas elementares. Concepções sobre a língua de sinais. O surdo e a sociedade.

Bibliografia Básica:

BRASIL; Ministério da Educação; Instituto Nacional de Educação de Surdos. Curso básico de LIBRAS, Ministério da Educação, 2007

GESSER, A.. LIBRAS? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda, Editorial, 2009

SKLIAR, Carlos (Org.).. A surdez: um olhar sobre as diferenças., Mediação, 2012

Bibliografia Complementar:

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. (Ed.).. Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira, EDUSP, 2004

FELIPE, T.; MONTEIRO, M. S.. LIBRAS em contexto. Curso Básico., Ministério da Educação e do Desporto/Secretaria de Educação Especial, 2001

PIMENTA, N.; QUADROS, R. M.. Curso de LIBRAS 1 – Iniciante, Pallotti, 2008

SACKS, Oliver. Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos, Cia das Letras, 1999

THOMA, Adriana da Silva; LOPES, Maura Corcini (Coautor).. A invenção da surdez: cultura, alteridade, identidade e diferença no campo da educação, EDUNISC, 2005

NUTRIÇÃO E SAÚDE DO TRABALHADOR

Ementa

Noções de legislação do trabalho e da saúde. Noções de segurança e prevenção de acidentes. Relação do estado nutricional e o trabalho. Programa de alimentação do Trabalhador (PAT). Condições sanitárias e de controle nos locais de trabalho. Saúde, trabalho e meio ambiente para o desenvolvimento sustentável.

Bibliografia Básica:

MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. Segurança e medicina do trabalho: lei nº6.514 de 22 de Dezembro de 1977; normas regulamentadoras (NR) aprovadas pela portaria nº3.214, de 8 de junho de 1978; normas regulamentadoras rurais (NRR) aprovadas pela portaria nº3.067, de 12 de abril de 1988, Atlas, 2004

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Segurança e Saúde no Trabalho, BRASIL, 2008

SAAD, E.G.. Consolidação das leis do trabalho: comentada, LTR, 2007

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. A saúde do trabalhador, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Representação no Brasil da OPAS/OMS. Doenças relacionadas ao trabalho: manual de procedimentos para os serviços de saúde, Ministério da Saúde, 2001

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Inspeção do Trabalho. Programa de alimentação do trabalhador: Legislação, MTE, SIT, DSST, 2004

CARDELLA, B.. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes, Atlas, 1999

SOUTO. D.F.. Saúde no trabalho: uma revolução em andamento, SENAC, 2003

PESQUISA EXPERIMENTAL EM NUTRIÇÃO

Ementa

Conceitos e princípios gerais da pesquisa experimental. Pesquisa experimental em nutrição: natureza, características, problema e hipótese científicos, objetos de estudo, metodologias. Estudos em modelos animais. Estudos de intervenção em humanos.

Bibliografia Básica:

CAMPANA, A. O.. Introdução à investigação clínica, Trianon, 1995

FLETCHER, R.; FLETCHER, S.. Epidemiologia clínica: elementos essenciais, ARTMED, 2006

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S.. Metodologia científica para a área da saúde, Campos/Elsevier, 2003

Bibliografia Complementar:

NAVES, M. M. V.. Qualidade nutricional de proteínas: métodos biológicos de avaliação, Faculdade de Nutrição/ UFG, 2000

- ESTRELA, C.. Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa., Artes Médicas, 2005
- NAVES, M. M. V.. Animais experimentais e biotérios: aspectos básicos., Faculdade de Nutrição/ UFG, 1999
- SEVERINO, A. J.. Metodologia do trabalho científico., Cortez, 2007
- VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S.. Metodologia científica para a área da saúde., Campos/Elsevier, 2003

ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

Ementa

Conceitos, histórico, aplicações e atributos sensoriais. Condições de Teste. Diferentes tipos de testes e Análise de Dados. Testes específicos com consumidores.

Bibliografia Básica:

- ZENEBON, O., PASCUET, N.S. e Tiglea P. (Coord.).. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, IAL, 2008
- MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores, UFV, 2006
- FARIA, E.V.; YOTSUYANAGI, K.. Técnicas de análise sensorial, ITAL/LAFISE, 2006

Bibliografia Complementar:

- CHAVES, J.B.P.. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas, UFV, 1998
- MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T.. Sensory evaluation techniques, CRC Press LLC, 2007
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR12995 –Teste triangular em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/09/1993, ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, 1993
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR13088-Teste de comparação pareada em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/02/1994
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, 1994
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR13151-Teste dois em cinco em análise sensorial de 01/05/1994, ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, 1994

CONSULTORIA EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa:

Diretrizes da Consultoria em Serviços de Alimentação e Nutrição; Liderança e Trabalho em Equipe; Ferramentas de Promoção da Qualidade; Indicadores de Qualidade e Gestão para Serviços de Alimentação e Nutrição; Consultoria para Certificações.

Bibliografia básica

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Varela, 2003. 202p.
- SILVA, J. R.; E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 6 ed. São Paulo: Varela,

2005. 623 p.

SANT'ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p.

Bibliografia complementar

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 10 ed. São Paulo: ABERC, 2013. 225 p.

ISOSAKI, M. Indicadores De Nutrição Hospitalar. São Paulo: Atheneu, 2016.

ANVISA, Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. ANVISA, 2002.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Resolução n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2004.

ANVISA. Legislação: RDC 40/2015

SAÚDE DIGITAL

Ementa

Histórico e fundamentos da Informação e Informática em Saúde. Saúde digital: estado da arte. Políticas, diretrizes e padrões adotados em nível nacional e internacional. Sistemas e bases de dados na área de saúde. Registro Eletrônico da informação em saúde. Iniciativas brasileiras. Ética e segurança no uso da informação eletrônica em saúde. Ações educativas em saúde utilizando tecnologias digitais.

Bibliografia básica

BRASIL, Ministério da Saúde. Estratégia e-Saúde para o Brasil. Comitê Gestor da Estratégia e-Saúde. Brasília, 2017. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/estrategiaesaude>

BRASIL, Ministério da Saúde. Política Nacional de Informação e Informática em Saúde. Brasília, 2016. Disponível em:

http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_infor_informatica_saude_2016.pdf

SBIS, Sociedade Brasileira de Informática em Saúde. Manual de Certificação para Sistemas de Registro Eletrônico em Saúde. 2016. Disponível em: http://www.sbis.org.br/certificacao/Manual_Certificacao_SBIS-CFM_2016_v4-2.pdf

Bibliografia complementar

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria 2.073. Brasília. Diário Oficial da União, 2011. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt2073_31_08_2011.html

WHO. World Health Organization. National eHealth strategy toolkit: overview. Disponível em: https://www.itu.int/dms_pub/itu-d/opb/str/D-STR-E_HEALTH.05-2012-PDF-E.pdf.

BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 2.546, de 27 de outubro de 2011. Redefine e amplia o Programa Telessaúde Brasil, que passa a ser denominado Programa Nacional Telessaúde Brasil Redes (Telessaúde Brasil Redes). 2011. Disponível em: <<https://goo.gl/nJFefm>>.

BRASIL, Ministério da Saúde. Política Nacional de Informação e Informática em Saúde. Brasília, 2016.

SBIS, Sociedade Brasileira de Informática em Saúde. Manual de Certificação para Sistemas de Registro Eletrônico em Saúde. 2016.

7 POLÍTICA E GESTÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio é um componente curricular de caráter teórico-prático, que tem como objetivo principal proporcionar aos estudantes a aproximação com a realidade profissional, com vistas ao aperfeiçoamento técnico, cultural, científico e pedagógico de sua formação acadêmica, no sentido de prepará-lo para o exercício da profissão e da cidadania, conforme Art. 2, da Resolução CEPEC nº. 1538/2017 (CEPEC UFG, 2017b). Representa um espaço privilegiado, tanto para aprendizagem do exercício quanto experiências profissionais, por meio de práticas integrativas que permitam aplicar as competências, habilidades e conhecimentos definidos para o curso.

Os estágios fazem a articulação entre a teoria e a prática que se processam no âmbito do currículo e representam um processo de interação do estudante com o mundo do trabalho. Para isso, é necessário compreender sua dinamicidade, como um componente capaz de transcender os espaços físicos e conceituações teóricas, envolvendo estagiário, professor orientador, coordenador do estágio, supervisor de campo e comunidade em torno de um trabalho comum e de troca de experiências. Permite o processo de atualização de conteúdos disciplinares, possibilitando adequar aquelas de caráter profissionalizante às constantes inovações tecnológicas, políticas, sociais e econômicas a que estão sujeitas.

A ética profissional deve ser garantida, zelando pelo cuidado e sigilo dos dados e informações coletados em campo. A supervisão do estágio faz uso da problematização da realidade por meio de situações-problema de diferentes naturezas. Além disso, permite que os estudantes possam confrontar e socializar experiências relacionadas à prática real do mundo do trabalho e, com base nos saberes teóricos: discutir, inferir, levantar hipóteses, argumentar, tomar decisões e rever concepções anteriores.

A Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, regulamenta os estágios de qualquer natureza, obrigatórios ou não, e em qualquer área profissional no Brasil e estabelece que todo educando deve estar matriculado e com frequência regular em curso de educação superior. O estágio é efetivado mediante um termo de compromisso celebrado entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino (Art. 3º). Assim sendo, o Coordenador Geral de Estágios é o responsável pela assinatura do Termo de Compromisso de Estágio Curricular Obrigatório e Estágio

Não-Obrigatório (BRASIL, 2008).

A Diretoria de Desenvolvimento Acadêmico da PROGRAD desenvolve ações que visam a inserção dos estudantes no mundo do trabalho, além de gerenciar, controlar e supervisionar os documentos de estágio não-obrigatório pela Central de Estágios, fornecendo informação à comunidade universitária e garantindo que todas as exigências relacionadas à Lei de Estágios sejam cumpridas e que os estudantes possam ter em seus locais de estágio experiências enriquecedoras. Toda a dinâmica de acompanhamento dos estagiários é definida pelo RGCG (UFG, 2017a) em seus diversos artigos.

O estágio curricular obrigatório é previsto pelos projetos pedagógicos dos cursos de graduação, ou seja, trata-se de um componente curricular (disciplina) ofertado ordinariamente pelos cursos. Só pode ser realizado pelos alunos em instituições conveniadas, seja diretamente ou intermediadas por algum agente de integração, sob a orientação de um docente de sua unidade de origem. Ao final, o desempenho é avaliado via apresentação de relatórios, ficha de avaliação do estagiário pelo supervisor e pelos docentes da disciplina. Na modalidade de estágio obrigatório todo o processo é intermediado pelas coordenações de estágio dos cursos, sendo que cada curso possui seu próprio regulamento de estágio que define suas particularidades referentes às normas e formas de avaliação (UFG, 2017b).

A realização dos estágios curriculares obrigatórios e não obrigatórios seguem as seguintes premissas:

- a) ser realizado apenas em instituições e/ou empresas devidamente conveniadas com a UFG;
- b) ter um supervisor no local do estágio;
- c) ter como orientador um professor do curso;
- d) apresentar as documentações que garantam a legalidade do estágio, conforme a Lei nº 11.788/2008 (BRASIL, 2008) e a Resolução CEPEC nº. 1538/2017 (UFG, 2017b);
- e) estágios realizados fora do país terão seu reconhecimento ao cumprimento dos pré-requisitos acadêmicos e ao atendimento das exigências definidas no Regulamento de Estágio do Curso.

Para a realização dos estágios devem ser firmados convênios com diversas instituições públicas ou privadas do Estado de Goiás ou da Federação, conforme legislação apropriada e lista de convênios no sítio online da Universidade (<https://www.convenios.ufg.br/p/2454-instituicoes-conveniadas>). A UFG é responsável pelo pagamento do seguro para todos os estudantes durante o período de desenvolvimento do Estágio Curricular Obrigatório.

O processo de acompanhamento nas empresas é realizado pelas coordenações de estágio dos cursos, sob constante estímulo da Diretoria de Desenvolvimento Acadêmico. Em situações particulares, a própria equipe PROGRAD realiza visitas nos locais de estágio dos alunos.

As atividades de Estágio Curricular Obrigatório são validadas quando o estudante estiver regularmente matriculado no componente curricular de estágio e com frequência efetiva no curso

ao qual está vinculado, salvo em casos de convênios estabelecidos com outras IES ou por meio de programas de intercâmbio ou de mobilidade reconhecidos pela UFG, de acordo com o parágrafo 3º, do artigo 18 da Resolução CEPEC/UFG nº 1557/2017 (UFG, 2017).

O Curso de Nutrição possui um Regulamento Geral de Estágio Obrigatório e Não-Obrigatório que se encontra no sítio do Curso da FANUT ([https:// www.fanut.ufg.br](https://www.fanut.ufg.br)). O qual contém todas as normas de frequência, acompanhamento e avaliação do estágio, bem como todos os formulários necessários ao seu desenvolvimento.

Estágio curricular obrigatório

O estágio curricular obrigatório no Curso de Nutrição é de suma importância na complementação de estudos, assim como facilitador da prática profissional e da flexibilidade curricular. A programação do estágio é ajustada aos objetivos específicos do Curso e durante o processo será observada a execução dos procedimentos, bem como o acompanhamento de suas ações para fins de avaliação de desempenho do estudante, pelos professores do estágio. Possui sua regulamentação interna própria, disponível no sítio online da FANUT/UFG (www.fanut.ufg), e poderá ser desenvolvido, **no período matutino e vespertino**, a depender da disponibilidade de campos de estágio.

Os componentes curriculares do estágio curricular obrigatório são denominados: Estágio em Alimentação Coletiva; Estágio em Nutrição Clínica e Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva. Esses estágios podem ser desenvolvidos em Unidades de Alimentação e Nutrição de empresas públicas e privadas e/ou hospitais; em serviços públicos ou privados de saúde e educação nos três níveis de atenção do SUS e na gestão; em escolas, creches, ambulatórios, consultórios/ clínicas e outras instituições que se relacionem com a Nutrição e estejam dentro das normas regulamentares do Conselho Federal de Nutrição, desde que conveniadas com a UFG, conforme a Lei n 11.788/2008 (BRASIL, 2008) e a Resolução CEPEC n . 1538/2017 (UFG, 2017b).

O Estágio Curricular de caráter obrigatório é coordenado por um professor da área e supervisionado por um professor orientador e pelo profissional supervisor do campo, sendo necessariamente um nutricionista. Possui carga horária de 750 horas, sendo 250 horas para cada uma das três grandes áreas de atuação, o que corresponde a 20,02% da carga horária total do curso (3.746 horas). Com base nas DCN para os Cursos de Nutrição, a carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso, com base no Parecer/ Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que 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 (BRASIL, 2001).

Os alunos estarão aptos a realizá-los nos 9º e 10º períodos da matriz curricular, a partir da integralização total dos componentes curriculares obrigatórios anteriores, obedecendo a um rodízio dos subgrupos de alunos entre os três Estágios Curriculares Obrigatórios do curso.

Tendo em vista a natureza do Curso, a carga horária do estágio deve ser cumprida em situações reais de vida e de trabalho obedecendo alguns aspectos como: pontualidade e assiduidade, iniciativa e criatividade em seu desenvolvimento, capacidade de autoavaliação e disposição para mudanças, postura ética e profissional.

A supervisão dos Estágios Curriculares Obrigatórios é realizada por um professor orientador por meio de visitas aos campos de estágio e reuniões de acompanhamento e discussões. A supervisão direta ocorre de forma sistemática e contínua, com assistência diária e permanente pelo supervisor nutricionista ou preceptor lotado no local do estágio e/ ou pelos professores orientadores do curso.

Em relação à avaliação dos estágios, os instrumentos utilizados são adotados conforme as especificidades de cada área, contemplando entre outros: desempenho acadêmico (habilidades, competências e atitudes); sessões de estudo; avaliação teórica ou teórico-prática, quando necessária; elaboração de relatório final de estágio, com a descrição e análise comparativa das atividades, análise entre os objetivos delineados no início e os alcançados e defesa oral das atividades desenvolvidas, em alguns estágios. Pode-se utilizar, ainda, ferramentas de gestão de equipes para acompanhamento do desenvolvimento do estágio.

Considera-se como aprovado o estudante que obtiver média igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência obrigatória de 100,0% (cem por cento) do total de horas definidas em cada estágio curricular obrigatório, acompanhando o RGCG da UFG vigente (UFG, 2017).

O Estágio Curricular Obrigatório do curso de Nutrição possui regulamento específico aprovado pelo Conselho Diretor da Faculdade de Nutrição, elaborado com base no Regulamento Geral de Estágios da UFG (FANUT, 2015).

Destacam-se como documentos que garantem a legalidade do estágio obrigatório do Curso de Nutrição, conforme a Lei n 11.788/2008 (BRASIL, 2008); Instrução Normativa n. 003/2016 da Universidade Federal de Goiás (UFG, 2016); Resolução CEPEC n. 1538/2017 (UFG, 2017b):

- Termo de compromisso do educando com a parte concedente, indicando as condições do seguro obrigatório, da adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, ementa e conteúdo programático do componente curricular, à etapa e modalidade da formação acadêmica do estudante e ao horário e calendário escolar;
- O plano de atividades do estagiário, elaborado em acordo das 3 (três) partes a que se refere o inciso II do caput do art. 3º desta Lei, será incorporado ao termo de compromisso por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do estudante;
- Relatório das atividades ao final do estágio, bem como a frequência regular obrigatória;

- Normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios dos educandos;
- Comunicação à parte concedente do estágio, no início do período letivo, das datas de realização das diferentes avaliações acadêmicas.

No que se refere aos estágios realizados fora do país, assim como a regulamentação da Universidade, para o Curso de Nutrição, terão seu reconhecimento ao cumprimento dos pré-requisitos acadêmicos e ao atendimento das exigências definidas no Regulamento de Estágio do Curso (FANUT, 2015), considerando a matriz curricular aprovada, incluindo supervisão direta de nutricionista e orientação docente.

No âmbito do estágio, o Curso desenvolve ações de qualificação dos tutores, preceptores e/ou supervisores de estágios, no contexto da educação permanente, as quais permitem troca de saberes e experiências entre o serviço e academia. Além disso, a instituição estimula o acesso aos programas de pós-graduação (*Lato sensu* e *Stricto sensu*, em nível de mestrado e doutorado) para os profissionais do serviço, além da integração com Atividades de Extensão por meio das ACEx em componentes curriculares, conforme preconizado na Resolução CEPEC/UFG n.1699/2021 (UFG, 2021).

Considerando que em seu Art. 11. As ACEx poderão ser desenvolvidas na forma de componentes curriculares, com carga horária integralmente ou parcialmente dedicada à extensão e em seu parágrafo único que os estágios curriculares obrigatórios poderão ter carga horária dedicada às ACEx, desde que seu campo de atuação se caracterize como prototípico para ação de extensão, observa-se que as três áreas de estágios curriculares obrigatórios atendem tais determinações, para o presente PPC. Com isso, foram propostas ACEx na forma de componentes curriculares (Estágios curriculares obrigatórios) (UFG, 2021), com carga horária parcialmente dedicada à extensão, do total de 750 horas, serão dedicadas 150horas para o desenvolvimento das ACEx, divididas nas três áreas de atuação dos estágios, com suas especificações atualizadas semestralmente nos planos de ensino e vinculadas aos seus projetos de extensão. Toda essa atualização repercute de uma forma positiva na formação do estagiário e práticas de estágio.

Estágio Curricular Não Obrigatório

O Estágio Curricular Não Obrigatório é um ato educativo de natureza opcional, com a finalidade de complementar os conhecimentos teóricos recebidos pelo estudante ao longo das atividades de ensino/ aprendizagem e obedece a legislação específica, bem como as normas e diretrizes internas da FANUT/UFG. O responsável pela assinatura do Termo de Compromisso de Estágio Curricular não obrigatório, será a PROGRAD/UFG.

Constituem campo de estágio empresas públicas e privadas, órgãos públicos, instituições de ensino, profissionais liberais, comunidade em geral, mediante celebração de convênio com a UFG. Cabe à entidade concedente do estágio a responsabilidade pelo pagamento do seguro para os estudantes durante o período de desenvolvimento do Estágio Curricular Não Obrigatório.

Destaca-se que é compulsório o pagamento de bolsa pela concedente nesta modalidade. Somente os estudantes regularmente matriculados e com frequência atualizada poderão realizar estágios. A supervisão do Estágio Curricular Não Obrigatório caberá ao profissional vinculado à entidade concedente do estágio em conjunto com um professor orientador e o coordenador geral de estágio, ambos da unidade acadêmica.

A avaliação do Estágio Curricular Não Obrigatório ocorre em observação aos seguintes critérios: desempenho profissional do estudante estagiário nas atividades contidas no plano de estágio, assiduidade do estagiário na entidade concedente, entrega do relatório final ao professor orientador da FANUT/ UFG.

Faz-se necessário para realização do estágio a elaboração do plano de estágio, observada a adequação de suas atividades com a área de formação do estudante, de forma a garantir o desenvolvimento de competências necessárias à sua formação profissional, solicitar relatórios semestrais, verificar a assiduidade do estagiário e realizar uma avaliação final do estagiário em conjunto com o supervisor de estágio. Destaca-se que a entrega dos relatórios será realizada na Central de Estágios/PROGRAD/UFG.

Ao supervisor profissional da entidade concedente cabe avaliar as atividades desenvolvidas, assinar a ficha de frequência do estagiário, orientar a elaboração dos relatórios, realizar avaliação final conjunta com o professor orientador da FANUT/UFG e verificar a adequação das atividades com a área de formação do estudante, de forma a garantir o desenvolvimento de competências necessárias à sua formação profissional.

O Curso de Nutrição não reconhece a possibilidade de aproveitamento das competências profissionais adquiridas por meio de vínculo formal de trabalho nas áreas de formação do estudante, realizado concomitantemente com o curso, ou seja, não poderão ser equiparadas, parcial ou totalmente, ao estágio curricular obrigatório.

Acrescenta-se ainda, em relação às ACEx, conforme a Resolução CEPEC/UFG nº 1699 de 22/10/21 (UFG, 2021), em seu artigo 19, parágrafo 1º, considerando que os estágios curriculares não obrigatórios poderão ser validados como carga horária de ACEx, desde que estejam previamente vinculados às ações de extensão (programas, projetos ou prestação de serviço), e que seu campo de atuação se caracterize como prototípico para ação de extensão, ressalta-se que essa premissa será considerada para o desenvolvimento do presente PPC e estará descrita em regulamento próprio (RACEx).

8 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

A elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), conforme estabelecido pelas DCN do Curso de Graduação em Nutrição, é uma atividade obrigatória para a formação profissional, atende ao exposto no RGCG da UFG (UFG, 2017) e no Regulamento de TCC específico do Curso

de Nutrição da UFG, disponível no sítio online da FANUT/UFG (www.fanut.ufg), o qual é atualizado constantemente.

De acordo com as DCN (BRASIL, 2001), “para conclusão do Curso de Graduação em Nutrição, o acadêmico deverá elaborar um trabalho sob orientação docente”. Sendo, portanto, pré-requisito para obtenção do título de Nutricionista, o TCC surge como um recurso que garante a todos os graduandos vivenciar a produção do conhecimento científico, utilizando métodos de pesquisa aplicados a uma fundamentação teórica, sobre temas de interesse para sua formação profissional. O TCC será desenvolvido em dois componentes curriculares de caráter obrigatório (Investigação Científica Aplicada à Nutrição/TCC 1 – 32 horas e TCC 2 – 16 horas).

Dessa forma, o TCC contribui para desenvolver habilidades fundamentais como leitura crítica, reflexiva e seletiva de textos científicos, formulação de problemas de pesquisa e busca por soluções, e redação de trabalhos científicos, que irão nortear a produção do conhecimento científico pelos futuros profissionais. O produto final da disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso” deverá ser apresentado na forma de monografia e defendido oralmente, conforme Regulamento para Elaboração do Trabalho de Conclusão do Curso da FANUT/UFG.

O estudante deverá escolher o tema de seu TCC, em comum acordo com o orientador, respeitando-se o alinhamento do objeto de estudo com as competências propostas no perfil profissional de conclusão do curso, bem como as linhas de pesquisas descritas no Regulamento próprio interno, disponível no sítio online da FANUT (www.fanut.ufg.br), tais como: Diagnóstico e intervenção em nutrição e saúde; Ciência e tecnologia dos alimentos; Soberania e segurança alimentar e nutricional; Ensino e formação na saúde; Nutrição e interdisciplinaridade.

O projeto de pesquisa deverá ser elaborado individualmente ou em duplas de alunos no decorrer do componente curricular “Investigação Científica Aplicada à Nutrição. A monografia deverá ser avaliada por uma banca examinadora composta por três membros (orientador, dois professores de Componentes curriculares e/ou linhas de pesquisa correlatas ao tema, com exceção do coorientador). Excepcionalmente, um dos membros da banca examinadora poderá ser um avaliador externo, indicado pelo professor orientador e aprovado pelo Conselho Diretor da FANUT, desde que não haja ônus de nenhuma natureza para a instituição.

A banca examinadora deverá realizar a avaliação do TCC segundo os Critérios para apresentação e defesa de Monografia do Curso de Graduação em Nutrição da UFG. Após a aprovação, os TCCs serão depositados no repositório institucional da UFG, de acordo com os critérios descritos no regulamento de TCC.

9 INTEGRAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO E POLÍTICA DA INSERÇÃO DE AÇÕES CURRICULARES DE EXTENSÃO- ACEx

A articulação entre o ensino, pesquisa e extensão do PPC visa garantir um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil profissional almejado, com estímulo à efetiva produção do conhecimento científico e do saber, o desenvolvimento da cultura e a formação de sujeitos capazes de promover a transformação da sociedade, considerando a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença (PDI/UFG, 2018-2022).

O PPC está centrado em procedimentos de pesquisa e inovação, numa atitude de investigação contínua para lidar com o conhecimento. Isso se deve à necessidade de uma formação global, capaz de instigar o questionamento e a crítica, com predomínio da formação sobre a informação e com base na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Além disso, inclui a articulação entre teoria e prática em toda dinâmica curricular, com vistas a alcançar o desenvolvimento econômico e social e a redução de desigualdades regionais; a transformação das sociedades contemporâneas, analisando dilemas éticos e culturais de nosso e de outros tempos. Observa-se também, a exploração sustentável do bioma nacional e o protagonismo nacional e internacional, quando possível, em ciência e tecnologia (PDI/UFG, 2018-2022).

O PPC tem como premissa a valorização da extensão e cultura universitárias como princípio a interação com a sociedade, promovendo processos educativos, culturais e científicos que contribuem para a qualidade da pesquisa e do ensino, uma vez que aproxima o pesquisador dos problemas a serem abordados e possibilita ao estudante uma melhor formação como cidadão e como agente de desenvolvimento (PDI/UFG, 2018-2022).

Dentre os projetos de extensão propostos para estimular a integração entre ensino, pesquisa e extensão realiza-se anualmente: um seminário integrador, o qual envolve entidades de classe e instituições de ensino superior de nutrição do estado; mostras culturais e/ou científicas, com articulação dos diversos conteúdos da área de formação do nutricionista, com a participação de docentes de outras unidades e profissionais, bem como a participação das Ligas Acadêmicas, Programa de Educação Tutorial (PET) com objetivo de ampliar a visão dos estudantes nos aspectos relacionados ao mercado de trabalho e temas atuais na área de alimentos, alimentação e nutrição e de interesse da sociedade.

Em cumprimento à Resolução CEPEC UFG n. 1699/2021 (UFG, 2021), que regulamenta a inserção das Atividades Curriculares de Extensão (ACEx) nos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Goiás, considerando o disposto no Art 4, em que as ACEx devem corresponder a, no mínimo, 10% da carga horária total prevista nos PPC, cujo cumprimento é obrigatório a todos os estudantes dos cursos de graduação da UFG, reforçamos o desenvolvimento no PPC-NUT das ACEx como Atividades de Extensão e ACEx como componentes curriculares, conforme definido em 380 horas que corresponde a 10,14% do total da carga horária total do curso, distribuídas conforme a seguir:

- 64 horas como ACEX em ações de extensão de livre escolha do estudante em diversas instituições de ensino superior, credenciadas pelo MEC, ou estrangeiras, conforme regulamentado na Resolução CEPEC n. 1699/2021 (UFG, 2021);
- 150 horas de ACEX em componentes curriculares distribuídas nos três estágios curriculares obrigatórios (50 horas em cada);
- 32 horas destinadas à ACEX em componente curricular obrigatório, com carga horária **integralmente** dedicada à extensão (Feira na Nutrição);
- 134 horas destinadas à ACEX em componente curricular obrigatório, com carga horária **parcialmente** dedicada à extensão, distribuídas nos componentes curriculares apresentados: Estudo Experimental dos Alimentos; Bromatologia; Marketing em Alimentação e Nutrição; Nutrição em Esportes; Nutrição Materno-Infantil; Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição; Nutrição em Saúde Coletiva; Introdução à Prática Profissional; Avaliação Nutricional; Promoção da Saúde e Educação Alimentar e Nutricional.

10 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM

O Curso de Graduação em Nutrição utiliza os critérios para acompanhamento e avaliação dos processos de ensino- aprendizagem, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definido pela UFG (UFG, 2017a). A avaliação contínua da aprendizagem segue o disposto no RGCG (UFG, 2017a) e as formas e períodos previstos no plano de ensino de cada componente curricular que compõem o PPC. A nota final resulta de, no mínimo, duas avaliações (N1 e N2) que podem ser na forma de provas, trabalhos, seminários, avaliação de desempenho, relatórios ou qualquer tipo de produção escrita ou oral do estudante.

Nessa avaliação prioriza-se a valorização das competências, habilidades e atitudes durante o desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem e não apenas após e que faça parte do cotidiano dos estudantes. Para isto é necessário que o professor desempenhe um novo papel, não só de transmissor, mas de facilitador e de mediador do processo, que se preocupe em descobrir formas de levar os estudantes a aprender de forma significativa. O curso de Nutrição busca a integração da avaliação ao ensino, considerando suas dimensões formativa e somativa.

Acredita-se que uma avaliação formativa possa permitir a compreensão de toda a turma e proporcionar reflexões acerca do corpo docente e discente, da estrutura curricular, das condições físicas e materiais ofertados, enfim, uma contribuição para a avaliação mais ampla do curso. A partir das avaliações institucionais realizadas no SIGAA, por docentes e discentes, bem como aquelas realizadas em cada componente curricular no decorrer do semestre, estas são utilizadas como retorno do aprendizado dos acadêmicos e novas formas de avaliação e de ensino são discutidas e revistas.

11 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO

Considerando que a implantação do presente PPC necessita não só ser acompanhado, mas também avaliado, faz de sua implantação um Projeto Permanente de Avaliação Curricular desenvolvido pelo NDE.

O Projeto de Avaliação deve ser entendido como um processo crítico e democrático associado a uma vontade política de aperfeiçoamento e melhoria, com garantia de participação de professores, técnicos administrativos em educação e estudantes como o ponto de partida para a avaliação externa.

Considera-se dentre seus objetivos:

- conhecer a percepção dos estudantes e professores quanto à proposta curricular implantada;
- verificar a convergência entre os objetivos definidos no Projeto Pedagógico e o currículo efetivamente implantado;
- acompanhar o processo de implantação do Projeto Pedagógico em todas as séries e planejar ações adequadas para resolução dos problemas detectados;
- buscar o envolvimento e o compromisso explícito de todos os departamentos ou Unidades que ministram Componentes curriculares para o curso, para que o processo de implantação curricular seja uma responsabilidade compartilhada;
- possibilitar a ampla divulgação dos resultados de sua implementação; permitir um processo contínuo de reflexão e compreensão de conjunto, interpretação e também de produção de conhecimento sobre o currículo.

A gestão do curso e a avaliação do PPC são realizadas considerando a autoavaliação institucional realizada semestralmente pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), por meio do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA) e o resultado das avaliações externas, realizadas pelo MEC/INEP, como insumo para aprimoramento contínuo do planejamento do curso.

Contribuindo com esses processos, o resultado das avaliações anuais realizadas pela CPA, oferece subsídios para a análise do curso e tomada de decisões para o fortalecimento de ações ou mudanças no cotidiano do curso e no PPC, se necessário. Os resultados são apresentados a toda comunidade acadêmica (docentes, discentes e técnicos administrativos), bem como o planejamento, pelo NDE, das ações a partir dos problemas detectados.

A avaliação também ocorre por meio dos resultados do ENADE, os quais são apresentados à comunidade acadêmica e subsidia estratégias para melhorias contínuas. O ENADE, como parte do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), objetiva aferir o desempenho dos estudantes em relação:

- aos conteúdos programáticos (DCNs);

- às suas habilidades (conhecimento) para ajustamento às exigências decorrentes da evolução do conhecimento;
- às competências para compreender temas exteriores ao âmbito específico de sua profissão, ligados às realidades brasileira e mundial e a outras áreas do conhecimento.

Os resultados do ENADE são insumos fundamentais para o cálculo dos indicadores de qualidade da educação superior brasileira, conforme definido pela Portaria Normativa MEC nº 840, de 24 de agosto de 2018:

- Conceito ENADE;
- Conceito Preliminar de Curso (CPC);
- Indicador de Diferença entre os Desempenhos Observado e Esperado (IDD);
- Índice Geral de Cursos Avaliados da Instituição (IGC)

Além disso, a coordenação do curso acompanha semestralmente o desempenho dos estudantes a partir dos dados registrados no SIGAA a fim de propor ações de melhoria do rendimento escolar e redução da evasão.

12 POLÍTICA DE QUALIFICAÇÃO DE DOCENTES E TÉCNICO- ADMINISTRATIVO DA UNIDADE ACADÊMICA

Nos últimos anos a Faculdade de Nutrição teve grande evolução na qualificação de seus servidores. Dispõe, no segundo semestre de 2019, de 31 docentes doutores e 13 técnicos administrativos, sendo cinco mestres. Reforça-se que esse quadro pode sofrer alterações a qualquer momento.

Considerando que é imprescindível investir nos aspectos didático-pedagógicos e técnico-científicos, as ações da FANUT utilizadas em relação ao corpo docente e técnico-administrativo são:

Formação didático-pedagógica: promove a formação e capacitação pedagógica de seus docentes, para o maior domínio do processo ensino-aprendizagem, do qual são agentes determinantes. Pretende-se também criar linha de pesquisa na área de ensino de nutrição, que poderá trabalhar dados originados da própria experiência dos docentes da FANUT e a discussão mais abrangente do ensino ministrado aos nutricionistas.

Atualização técnico-científica: apoia a atualização técnico-científica dos professores e técnicos administrativos, por meio da participação em eventos. A educação permanente dos servidores garante a constante revisão crítica e a atualização dos programas curriculares, em função da geração crescente dos conhecimentos e do desenvolvimento institucional em especial relativo às exigências de necessidades e demandas em saúde do mundo do trabalho.

Participação nos serviços de assistência: considerando o ponto de vista da orientação conceitual, é relevante a interação das instituições de ensino e de prestação de serviços de saúde. Os docentes

do curso de Nutrição são estimulados a se integrar e se envolver com os serviços de assistência e seus profissionais ao longo de todo o curso.

Pós-Graduação e Educação Permanente: a Faculdade de Nutrição tem se envolvido e contribuído com a categoria profissional dos nutricionistas, formando especialistas em Nutrição em Saúde Coletiva, Alimentação Institucional, Consultoria Alimentar e Nutricional e Saúde da Família em cursos de Especialização oferecidos em anos anteriores. Atualmente oferece cursos de Especialização em: Nutrição Clínica e Nutrição em esportes e Fisiologia do Exercício. Dentro desta política de qualificação, foi criado também o curso de pós-graduação *Stricto sensu* em Nutrição e Saúde, que contempla mestrado e mais recentemente (2019), o doutorado.

O PPC também se compromete com a educação permanente, pretendendo fazê-la de modo articulado com os gestores do sistema de saúde, visando atender as necessidades de saúde, quanti e qualitativas, para a formação do nutricionista, ao mesmo tempo que pretende contribuir com a educação permanente dos profissionais da rede.

Qualificação de servidores técnico-administrativos: será estimulada a educação continuada de acordo com os objetivos da Unidade e dos interessados.

Integração do corpo docente e técnico-administrativo: pretende-se integrar continuamente professores e servidores técnico – administrativos em dinâmicas conjuntas de relações interpessoais e comunicação, contribuindo assim com a construção de um ambiente de trabalho universitário, em que todos estejam conscientes da importância do papel que desempenham junto à instituição em que trabalham.

13 REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS OBRIGATÓRIOS

13.1 Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso

O curso de Nutrição da UFG tem como Legislação orientadora para elaboração do PPC as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição do país. Tais diretrizes definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, estabelecidas pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em Nutrição das Instituições do Sistema de Ensino Superior. Todas as informações constam em Brasil (2001).

Temas considerados transversais tais como: ética, pluralidade cultural, meio ambiente, saúde, trabalho e consumo, direitos humanos, dentre outros específicos, incluindo sistemas alimentares e gestão de resíduos, no contexto local/ regional, são abordados no desenvolvimento dos componentes curriculares do curso. Sendo assim, os temas transversais permeiam todos os componentes, e ainda são abordados de maneira efetiva também naqueles específicos.

13.2 Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica

Não se aplica

13.3 Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana

O Curso de Nutrição apresenta-se coerente com as Diretrizes nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana, considerando as práticas institucionais e pedagógicas, visando a reparações, reconhecimento e valorização da identidade, da cultura e da história dos negros brasileiros. As discussões em torno da temática são respaldadas pela Lei nº 11.645, de 10/03/2008 (BRASIL, 2008), e Resolução CNE/CP nº 01, de 17/06/2004 (CNE, 2004).

Para abordar tais temas, o curso oferece os componentes curriculares obrigatórios: Promoção da Saúde, Sociologia e Saúde, Antropologia da Saúde e Técnica Dietética e os núcleos livres, como exemplo: Educação para relações étnico-raciais e para os direitos humanos, dentre outros. Além disso, os temas transversais também são abordados em eventos científicos em que os acadêmicos são estimulados a participarem.

13.4 Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos

O curso de Nutrição também corrobora com as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos conforme disposto no Parecer CNE/CP nº 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP nº 1, de 30/05/2012. Os temas são discutidos nos componentes curriculares obrigatórios: Fundamentos teórico-práticos do SUS; Introdução à Prática Profissional; Promoção da Saúde; Sociologia e Saúde; Antropologia da Saúde; Nutrição em Saúde Coletiva; Educação Alimentar e Nutricional; Psicologia; e os núcleos livres, como exemplo: Educação para relações étnico-raciais e para os direitos humanos, dentre outros. Incluem-se também os eventos científicos da área em que os acadêmicos são estimulados a participarem.

13.5 Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista

O curso de Nutrição se encontra em consonância com a UFG e está coerente com a legislação de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista (TEA), conforme disposto na Lei nº 12.764, de 27/12/2012 (BRASIL, 2012). Todo o apoio às pessoas com quaisquer tipos de deficiência, incluindo o TEA é respaldado pelo Núcleo de Acessibilidade da UFG, de forma conjunta com a coordenação de curso, conforme disposto no inciso III, art. 15, da Instrução Normativa n. 3/2016 UFG/CEPEC/CSG (Proteção dos direitos da pessoa com Transtorno do Espectro Autista).

Os temas são discutidos nos componentes curriculares obrigatórios: Fundamentos teórico-práticos do SUS; Promoção da Saúde; Sociologia e Saúde; Antropologia da Saúde; Nutrição em Saúde Coletiva; Educação Alimentar e Nutricional; Psicologia; e os núcleos livres, dentre outros. Incluem-se também os eventos científicos da área em que os acadêmicos são estimulados a participarem.

13.6 Titulação do corpo docente

Os 31 professores (1º semestre/2021) lotados na FANUT/ UFG os quais ministram majoritariamente os componentes curriculares obrigatórios e optativos do núcleo específico são doutores. Os componentes curriculares obrigatórios do núcleo comum são ministrados por 47 docentes, sendo quatro mestres e os demais doutores. Nos Quadros 2 e 3 encontram-se descritas a relação de docentes dos núcleos específico e comum, segundo a titulação, disciplina ministrada e link para o currículo lattes.

O regime de trabalho do corpo docente por serem de dedicação exclusiva, 40 horas semanais, possibilita o atendimento integral da demanda, incluindo atividades relacionadas especificamente à dedicação à docência, o atendimento aos discentes, a participação no conselho diretor, o planejamento pedagógico semestral, preparação e correção das avaliações de ensino-aprendizagem, além de atividades relacionadas à pesquisa, inovação e extensão que compõem o tripé da Universidade. Apenas uma única docente da FANUT apresenta regime de trabalho de 20 horas semanais.

Soma-se o fato de que todas as atividades desenvolvidas, incluindo àquelas de caráter administrativo são documentadas anualmente no Sistema de Cadastro de Atividades Docentes (SICAD), em que são registradas todas as atribuições individuais dos professores, considerando sua carga horária total por atividade, em respeito à Resolução CONSUNI n. 18/2017 (UFG, 2017) que dispõe sobre normas para avaliação em relação a estágio probatório, progressão funcional, promoção, aceleração da promoção, retribuição por titulação e alteração de denominação do Professor da Carreira do Magistério Superior e estágio probatório do Professor Titular Livre do Magistério Superior. Ao término do registro é gerado um Relatório Anual de Atividade Docente (RADO) o qual é utilizado no planejamento e gestão para melhoria contínua das ações desenvolvidas.

Coordenador de curso

O regime de trabalho do coordenador de curso é de tempo integral e possibilita o atendimento da demanda, considerando a gestão do curso, a relação com os docentes, discentes, preceptores e supervisores de campo, bem como sua relação com a direção da unidade acadêmica. No âmbito da gestão, existe um plano de gestão da coordenação, em consonância com as ações previstas no plano gestor do NDE, que é discutido e avaliado por todos os docentes em

reunião do conselho diretor e corrobora com as atividades previstas no plano de gestão da FANUT e PDI da Universidade. No plano de gestão são discutidos indicadores de desempenho da coordenação os quais são disponibilizados publicamente, com avaliação e acompanhamento semestral, em conjunto com a Técnica em Assuntos Educacionais da Faculdade e os docentes do núcleo específico, em especial, com vistas a uma melhor integração e melhoria contínua dos processos.

Quadro 2. Professores, titulação, lattes e disciplinas ministradas do Núcleo Específico do Curso de Nutrição. Goiânia, 2019.

Professores	Título	Lattes	Disciplinas
Ana Tereza Vaz de Souza Freitas	Doutorado em Ciências da Saúde	http://lattes.cnpq.br/5288011784889591	DIETOTERAPIA EM PEDIATRIA PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II
Andriá Suga Morfouza	Doutorado em Política Social	http://lattes.cnpq.br/4896920176590532	DIETOTERAPIA EM PEDIATRIA ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE II PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II
Cristiane Cominetti	Doutorado em Ciências dos Alimentos	http://lattes.cnpq.br/3143023553465749	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II NUTRIÇÃO EM ESPORTES
Elaine Meire de Assis Ramirez Asquen	Doutorado em Engenharia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/1790847930722830	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL II ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Flávia Campos Corgosinho	Doutorado em Nutrição	http://lattes.cnpq.br/3746419648548427	DIETOTERAPIA EM PEDIATRIA ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE II PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II
Géssica Mercia de Almeida	Doutorado em Nutrição Humana	http://lattes.cnpq.br/4217274064821345	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL I
Gláucia Caricelo Lima	Doutorado em Alimentos e Nutrição	http://lattes.cnpq.br/4935539551989313	MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO METODOLOGIA DA PESQUISA NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II
Gustavo Duarte Pimentel	Doutorado em Fisiopatologia Médica	http://lattes.cnpq.br/2291502930022342	DIETOTERAPIA EM PEDIATRIA ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE II PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II
Ida Helena Carvalho Franciscantonio Menezes	Doutorado em Nutrição	http://lattes.cnpq.br/8122458243487573	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL I ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE I NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE II
João Felipe Mota	Doutorado em Ciências	http://lattes.cnpq.br/7179509845172692	ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I
Juliana da Cunha	Doutorado em Ciências da Saúde	http://lattes.cnpq.br/7810557298003254	DIETOTERAPIA EM PEDIATRIA ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE II
Karine Anusca Martins	Doutorado em Ciências da Saúde	http://lattes.cnpq.br/8697079749159115	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA II PROMOÇÃO DA SAÚDE II TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II
Liana Jayme Borges	Doutorado em Medicina Tropical	http://lattes.cnpq.br/7394320393653597	CONTROLE DE QUALIDADE EM ALIMENTOS ECONOMIA ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Luciana Bronzi de Souza	Doutorado em Saúde Coletiva	http://lattes.cnpq.br/1883145075643997	AValiação NUTRICIONAL ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA II NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE II
Luolene Maria de Sousa	Doutorado em Ciências da Saúde	http://lattes.cnpq.br/3991646903823700	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA I
Maria Aderuza Horst	Doutorado em Ciências dos Alimentos	http://lattes.cnpq.br/4145624009736834	INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA APLICADA A NUTRIÇÃO NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I NUTRIÇÃO EM ESPORTES
Maria Claret Costa Monteiro Hadler	Doutorado em Nutrição	http://lattes.cnpq.br/6754783957094104	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL II ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS
Maria do Rosário Condim Peixoto	Doutorado em Saúde Pública	http://lattes.cnpq.br/8813295888384008	AValiação NUTRICIONAL ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
Maria Luiza Ferreira Shingiri	Doutorado em Ciência Animal	http://lattes.cnpq.br/3705544548242014	DIETOTERAPIA EM PEDIATRIA ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II
Maria Margareth Veloso Neves	Doutorado em Ciências dos Alimentos	http://lattes.cnpq.br/6563181057140270	METODOLOGIA DA PESQUISA
Marilyn Mendonça Guimarães	Doutorado em Ciências da Saúde	http://lattes.cnpq.br/4789197779301037	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL I ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE I
Patrícia Amaral Souza Tette	Doutorado em Ciências de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/2108802143480173	CONTROLE DE QUALIDADE EM ALIMENTOS ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Priscila Farage de Gouveia	Doutorado em Nutrição Humana	http://lattes.cnpq.br/4713867070249488	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II MARKETING
Raquel de Andrade Cardoso Santiago	Doutorado em Saúde Pública	http://lattes.cnpq.br/0424607117492265	ESTÚDIO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS INTRODUÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL TÉCNICA DIETÉTICA
Roberta Sena Reis	Doutorado em Saúde Pública	http://lattes.cnpq.br/1480568673540685	AValiação NUTRICIONAL NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE I PROMOÇÃO DA SAÚDE I EDUCAÇÃO NUTRICIONAL I
Rodrigo Barbosa Monteiro Cavalcante	Doutorado em Alimentos e Nutrição	http://lattes.cnpq.br/0289897132202021	TÉCNICA DIETÉTICA BROMATOLOGIA
Rosana de Moraes Borges Marques	Doutorado em Ciências da Saúde	http://lattes.cnpq.br/7651453148695817	ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INQUÉRITOS DIETÉTICOS PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Tânia Aparecida Pinilo de Castro Ferreira	Doutorado em Ciências dos Alimentos	http://lattes.cnpq.br/0312123979235662	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS BROMATOLOGIA ECONOMIA MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Thaísia Anders Carvalho Souza	Doutorado em Ciências da Saúde	http://lattes.cnpq.br/7826864482983881	CONTROLE DE QUALIDADE EM ALIMENTOS ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Veruska Prado Alexandre Weiss	Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade	http://lattes.cnpq.br/1965850921556860	ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA I PROMOÇÃO DA SAÚDE I PROMOÇÃO DA SAÚDE II

Quadro 3. Professores, titulação, lattes e disciplinas ministradas do Núcleo Comum do Curso de Nutrição. Goiânia, 2019.

Professores	Titulação	Lattes	Disciplinas
ANALIA CIRQUEIRA MILHOMEM	Mestrado em Medicina Tropical	http://lattes.cnpq.br/0796138409130698	PATOLOGIA GERAL
ANDRE KIFNIS	Doutorado em Microbiology	http://lattes.cnpq.br/4434995260286741	MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS
BERNARDO FONSECA MACHADO	Doutorado em Antropologia Social	http://lattes.cnpq.br/8313862490319252	ANTROPOLOGIA
BONIEK GONTIJO VAZ	Doutorado em Ciências	http://lattes.cnpq.br/7814634710550639	QUÍMICA ORGÂNICA EXPERIMENTAL
CARLOS AUGUSTO LOPES BARBOSA	Mestrado em Medicina Tropical	http://lattes.cnpq.br/5314483444430358	PARASITOLOGIA HUMANA
CAROLINA RODRIGUES COSTA	Doutorado em Medicina Tropical	http://lattes.cnpq.br/2503738140054176	MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS
CRISTIANA MARIA TOSCANO	Doutorado em Epidemiologia	http://lattes.cnpq.br/3772312631884265	EPIDEMIOLOGIA
DIEGO BASILE COLUGNATI	Doutorado em Ciências	http://lattes.cnpq.br/3875833705952056	FISIOLOGIA HUMANA
ELIANA ISAC	Doutorado em Programa de Pós-Graduação em Medicina Tropical	http://lattes.cnpq.br/7081593032588607	PARASITOLOGIA HUMANA
EVANDRO LEAO RIBEIRO	Doutorado em Ciências da Saúde	http://lattes.cnpq.br/6852677826481671	MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS
FABIOLA SOUZA FIACCADORI	Doutorado em Medicina Tropical	http://lattes.cnpq.br/0993842409303174	MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS
FERNANDA SALAMONI BECKER	Doutorado em Ciência dos Alimentos	http://lattes.cnpq.br/1469222111928400	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
GUILHERMINO PEREIRA NUNES JUNIOR	Doutorado em Psicobiologia	http://lattes.cnpq.br/7970100304937183	FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO
GUSTAVO RODRIGUES PEDRINO	Doutorado em Fisiologia Cardiovascular	http://lattes.cnpq.br/1155446448250341	FISIOLOGIA HUMANA
HELIO SWILTON SALES DE CAMPOS	Doutorado em Biociências e Biotecnologia	http://lattes.cnpq.br/1386621024118393	IMUNOLOGIA BÁSICA
HELOISA HELENA GARCIA DA SILVA	Doutorado em Medicina Tropical	http://lattes.cnpq.br/3761550565958179	PARASITOLOGIA HUMANA
JONATHAS XAVIER PEREIRA	Doutorado em Medicina (Anatomia Patológica)	http://lattes.cnpq.br/8341218641684408	PATOLOGIA GERAL
JULIANA LAMARO CARDOSO	Doutorado em Medicina Tropical	http://lattes.cnpq.br/0768752229180519	MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS
LARA LIVIA SANTOS DA SILVA	Doutorado em Nutrição em Saúde Pública	http://lattes.cnpq.br/3374527511007494	EPIDEMIOLOGIA
LIDIA ANDREU GULLO	Doutorado em Ciências Biológicas (Bioquímica)	http://lattes.cnpq.br/3401436781775091	BIOQUÍMICA I
LILIANA BORGES DE MENEZES LEITE	Doutorado em Ciência Animal	http://lattes.cnpq.br/2012543223092393	PATOLOGIA GERAL
LUCELIA GONCALVES VIEIRA	Doutorado em Biologia Animal	http://lattes.cnpq.br/5458017213731018	ANATOMIA HUMANA
LUCIANA REIS FONTINELLE SOUTO	Doutorado em Engenharia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/8058507310105430	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
LUCILENE ARIHLO RIBEIRO BICUDO	Doutorado em Ciências Biológicas (Genética)	http://lattes.cnpq.br/6837561883041187	INTRODUÇÃO A GENÉTICA
LUIS CARLOS CUNHA JUNIOR	Doutorado em Fitotecnia	http://lattes.cnpq.br/3474242164762840	PRODUÇÃO AGRÍCOLA
MANOEL FRANCISCO BIANCARDI	Doutorado em Biologia Celular e Estrutural	http://lattes.cnpq.br/8810614332757270	HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL
MARA RUBIA NUNES CELES	Doutorado em Patologia	http://lattes.cnpq.br/1234213665964187	PATOLOGIA GERAL
MARCELLE FIGUEIRA MARQUES DA SILVA	Doutorado em Medicina Parasitária	http://lattes.cnpq.br/0477630359032513	MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS
MÁRCIA ALVES DIAS DE MATOS	Doutorado em Medicina Tropical	http://lattes.cnpq.br/0582530071710533	MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS
MÁRIA CLÁUDIA DANTAS PORFÍRIO BORGES	Doutorado em Programa de Pós-Graduação Em Medicina Tropical	http://lattes.cnpq.br/1475834090578722	MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS
MARILÚCIA FERREIRA DO LAGO	Doutorado em Psicologia Clínica e Psicopatologia	http://lattes.cnpq.br/4323131996569717	PSICOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO
MARINA PACHECO MIGUEL	Doutorado em Ciência Animal	http://lattes.cnpq.br/3078760368293415	PATOLOGIA GERAL
MONICA SANTIAGO BARBOSA	Doutorado em Ciências Biológicas (Biologia Molecular)	http://lattes.cnpq.br/2417424087790287	MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS
NEUCIRIO RICARDO DE AZEVEDO	Doutorado em Ciências Ambientais	http://lattes.cnpq.br/186679948528167	QUÍMICA GERAL TEÓRICA
NILZA NASCIMENTO GUIMARAES	Doutorado em CIÊNCIAS BIOLÓGICAS	http://lattes.cnpq.br/3312744514630553	ANATOMIA HUMANA
OLGA SOARES DO REGO BARROS	Doutorado em Química	http://lattes.cnpq.br/8311808341863723	QUÍMICA ORGÂNICA EXPERIMENTAL
PATRICIA MARIA FERREIRA	Doutorado em Ciências Biológicas (Fisiologia e Farmacologia)	http://lattes.cnpq.br/6107841128594620	FISIOLOGIA HUMANA
PATRICIA RESENDE ALO NAGIB	Doutorado em Biologia (Imunologia)	http://lattes.cnpq.br/7172688220681444	IMUNOLOGIA BÁSICA
PIERRE ALEXANDRE DOS SANTOS	Doutorado em Ciências Farmacéuticas	http://lattes.cnpq.br/2491095939285293	PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERÁPICOS
REGINA BEATRIZ LUPI BEVILACQUA	Mestrado em Microbiologia e Imunologia	http://lattes.cnpq.br/4378387488042729	IMUNOLOGIA BÁSICA
RODRIGO MELLO GOMES	Doutorado em Ciências Biológicas (Biologia Celular)	http://lattes.cnpq.br/3121095341590269	FISIOLOGIA HUMANA
SANDRA REGINA PERES DA SILVA	Mestrado em Matemática	http://lattes.cnpq.br/7897105905709252	BIOESTATÍSTICA
SINJI BORGES FERREIRA TAUHATA	Doutorado em Ciências Biológicas (Bioquímica)	http://lattes.cnpq.br/082495215620618	BIOQUÍMICA II
SONIA MILAGRES TEIXEIRA	Doutorado em Economia Rural	http://lattes.cnpq.br/1596947832723945	ECONOMIA
TANIA LUDMILA DIAS TOSTA	Doutorado em Sociologia	http://lattes.cnpq.br/8443282796615478	SOCIOLOGIA
VANESSA GISELE PASQUALOTTO SEVERINO	Doutorado em Química	http://lattes.cnpq.br/0286065758729632	QUÍMICA ORGÂNICA TEÓRICA
WALQUIRIA ARRUDA	Doutorado em Biologia Celular e Molecular	http://lattes.cnpq.br/0103634776482485	HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL

13.7 Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição obedece a Resolução CEPEC/ UFG nº 1.302 de 11 de julho de 2014 que dispõe sobre os NDE dos cursos de graduação da UFG e dá outras providências. O NDE da FANUT é constituído por oito docentes do curso, sendo, no mínimo, um professor representante de cada área do curso, além do Coordenador, Vice coordenador do curso e Diretor da unidade como membros obrigatórios do NDE. Tem como objetivo discutir e implementar todas as ações acadêmicas que visem à formação do estudante do curso de Nutrição da UFG (UFG, 2014). Tem regulamento próprio denominado Regimento Interno do NDE da FANUT/ UFG (FANUT, 2016) que está disponível em [https:// fanut.ufg.br/up/128/o/nde-regimento-interno-2016.pdf](https://fanut.ufg.br/up/128/o/nde-regimento-interno-2016.pdf).

Compete ao NDE:

- Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no PPC;
- Acompanhar e atuar no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do

PPC;

- Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;

- Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação;

- Atuar em conjunto com a coordenação de curso na organização e desenvolvimento das semanas de planejamento administrativo e pedagógico da unidade acadêmica;

- Acompanhar as práticas pedagógicas desenvolvidas ao longo do curso;

- Auxiliar no processo de avaliação e fomentar a discussão dos resultados dos diferentes processos avaliativos do curso, envolvendo os diferentes segmentos da comunidade acadêmica;

- Auxiliar a gestão do curso na resolução de conflitos no campo pedagógico que podem prejudicar o andamento do curso;

- Implementar ações de formação do docente no campo pedagógico;

O presente PPC foi revisado e atualizado pelos membros do NDE apresentados a seguir, com a colaboração dos docentes e técnicos administrativos do Curso, por meio de sua aprovação no Conselho Diretor da FANUT/UFG, no dia 30 de novembro de 2021, em sessão extraordinária.

Escrita e atualização do material- Gestão atual (2021/2022)

Ana Tereza Vaz de Souza Freitas – Diretora da FANUT/UFG e Membro do NDE

Andrea Sugai Mortoza – Membro do NDE

Elaine Meire de Assis Ramirez Asquieri – Membro do NDE

Ida Helena Carvalho Francescantônio Menezes – Membro do NDE

Karine Anusca Martins – Coordenadora de Curso (2018-2022), atual vice-coordenadora do curso e membro do NDE

Luciana Bronzi de Souza – Coordenadora de Curso (2022-2026)

Maria Luiza Ferreira Stringhini – Vice-coordenadora da FANUT/UFG (2018-2022) e Presidente do NDE

Marília Mendonça Guimarães – Membro do NDE

Rodrigo Barbosa Monteiro Cavalcante - Membro NDE

Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira – Membro do NDE

Tháísa Anders Carvalho Souza - Vice-diretora da FANUT/UFG e Membro do NDE

Colaboração prévia na escrita do material

Lucilene Maria de Sousa – Membro do NDE – gestão (2017)

Márcia Helena Sacchi Correia – Membro do NDE – gestão (2017)

Rosana de Moraes Borges Marques – Membro do NDE – gestão (2017)

Revisão do material

Débora Danielle Alves Moraes Priebe – Técnica em Assuntos Educacionais FANUT

Marco Antônio Pereira Mendes – Assistente técnico administrativo (2018-2020)

13.8 Carga horária mínima (Em horas)

O curso Superior de Bacharelado em Nutrição terá carga horária total de 3.746h horas, distribuídas em 10 semestres, sendo 3.454 horas para a carga horária total dos componentes curriculares do curso (1.360 horas de núcleo comum; 1.280h núcleo específico (sem estágio); 750 horas para os estágios curriculares obrigatórios supervisionados, o qual integra o núcleo específico de formação, 64 horas de disciplinas optativas do núcleo específico, totalizando 2.094 horas do núcleo específico), além das 100h para Atividades Complementares, 128h de disciplinas de núcleo livre e 64 horas de ACEx de livre escolha, sem considerar aquelas ACEx inseridas nos componentes curriculares. A carga horária semestral será ministrada em 16 semanas. A Matriz Curricular do curso encontra-se disponível no site <https://www.fanut.ufg.br/>. A carga horária do curso está de acordo com o Parecer CNE/CES nº 329/2004.

Considerando o RGCG vigente (UFG, 2017a) em seu artigo 15º no que se refere à carga horária do curso definida no projeto pedagógico, em conformidade com o que dispõem os artigos 8º a 14 deste RGCG, a qual poderá exceder em até no máximo 15% (quinze por cento) a carga horária mínima prevista na Resolução do CNE para o curso, a proposta do PPC atende a carga horária estipulada que não pode ultrapassar 3.780 horas (15% de 3.200 horas), com o total de 3.746 horas. Além disso, há a oferta de várias oportunidades de atuação profissional por meio dos seus estágios curriculares obrigatórios (UFG, 2017).

O curso é ministrado de forma presencial e, atualmente, não contempla carga horária na forma de Educação à Distância (EaD). A carga horária em EaD está em processo de discussão entre as unidades e institutos parceiros da FANUT, tendo em vista que a Minuta de Resolução na UFG que regulamenta a carga horária de EaD em cursos de graduação presenciais da UFG, em consonância com a Portaria MEC nº 2.117/2019 (BRASIL, 2019), ainda se encontra em tramitação na Universidade.

As Atividades Curriculares de Extensão (ACEx) corresponderão a 10,14% da carga horária total prevista no PPC (380 horas), cujo cumprimento é obrigatório a todos os estudantes dos cursos de graduação da UFG, conforme Resolução CEPEC UFG n. 1699, de 22 de outubro de 2021 (UFG, 2021).

13.9 Tempo de integralização

O Tempo de integralização do curso de Nutrição se encontra coerente com a Resolução CNE/ CES N ° 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial) que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e a Resolução CNE/ CES N ° 04/2009 (Área de

Saúde, Bacharelado, Presencial), bem como o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação da UFG (UFG, 2017a).

13.10 Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida

O Curso de Nutrição se encontra coerente com a legislação apropriada sobre as Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida - Constituição Federal (arts. 205, 206 e 208); NBR 9050/2004, da ABNT; Lei nº 10.098, de 19/12/2000; Decretos nº 5.296, de 02/12/2004, nº 6.949, de 25/08/2009, nº 7.611, de 17/11/2011; e Portaria MEC nº 3.284/2003, Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015.

O Curso de Nutrição dispõe do auxílio institucional de forma integral do Núcleo de Acessibilidade da UFG que tem como objetivo propor e viabilizar uma educação superior inclusiva aos estudantes com deficiência física, visual, auditiva e intelectual, por meio da eliminação/minimização de barreiras atitudinais, arquitetônicas, pedagógicas, informacionais e comunicacionais. Tem-se como foco o respeito às diferenças, buscando a formação e a sensibilização da comunidade acadêmica, a aquisição de recursos e tecnologias assistivas para o acesso a todos os espaços, ambientes, ações e processos educativos desenvolvidos na instituição. A estrutura física do prédio da FANUT/ UFG também dispõe de mecanismos que auxiliam esse processo, como rampas, elevadores, tecnologias digitais adaptadas, dentre outros.

13.11 Disciplina obrigatória/optativa de Libras

O Curso de Nutrição apresenta em seu currículo o Componente curricular de Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) regulamentado pelo Decreto nº 5626, de 22/12/2005 (BRASIL, 2005) de caráter optativo ofertado semestralmente.

13.12 Prevalência de avaliação presencial para EaD

Não se aplica.

13.13 Informações acadêmicas

O curso de Nutrição se encontra coerente com Portaria Normativa MEC nº 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010 (BRASIL, 2010), que dispõe sobre a tramitação dos processos de regulação, avaliação e supervisão que se realiza exclusivamente em meio eletrônico, no sistema e-MEC.

13.14 Políticas de educação ambiental

O curso de Nutrição discute em sua matriz curricular as Políticas de Educação Ambiental definida pela Lei nº 9.795, de 27/04/1999 (BRASIL, 1999), e pelo Decreto nº 4.281, de 25/06/2002 (BRASIL, 2002). Essa temática é abordada e discutida nos componentes curriculares obrigatórios:

Técnica Dietética; Educação Alimentar e Nutricional; Nutrição em Saúde Coletiva; Produção Agrícola; Bromatologia e Estágio em Alimentação Coletiva.

13.15 Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação de Professores da Educação Básica, em nível superior, curso de licenciatura, de graduação plena

Não se aplica

13.16 Lista de Equivalência entre disciplinas da matriz 2009 e matriz 2022

COMPONENTES OBRIGATÓRIOS
DE NÚCLEO COMUM E ESPECÍFICO POR PERÍODO
Equivalência entre a matriz 2009 e 2022 - Equivalência reversa

Período	Componentes Curriculares 2009	Código	CHT	Período	Componentes Curriculares 2022	Código	CHT
1º	Anatomia Humana	ICB 0023	96	1º	Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar	ICB0831 Unificada	96
1º	Histologia e Embriologia	ICB 0351	96	1º	Histologia e Embriologia Geral	ICB0350 Unificada	80
1º	Introdução à Prática Profissional	FAN0049	32	1º	Introdução à Prática Profissional	FAN0094	32
1º	Química Geral Teórica	INQ0165	32	1º	Química Geral	INQ0322 Unificada	32
1º	Química Orgânica Experimental	INQ0173	32	-	-	-	-
1º	Introdução à Genética	ICB0374	64	1º	Genética na Nutrição	ICB0903	48
1º	Antropologia	FCS0005	32	1º	Antropologia da saúde	FCS0256 Unificada	32
-	-	--	-	1º	Fundamentos teórico-práticos do SUS	FAN0093	32
	-						
1º	Química Orgânica Teórica	INQ0179 INQ0175	32	2º	Química Orgânica	INQ0326 Unificada	32
2º	Estudo experimental dos alimentos	FAN0039	80	2º	Estudo Experimental dos Alimentos	FAN0096	80
2º	Fisiologia Humana	ICB0295	112	2º	Fisiologia Humana (A)	ICB0851 Unificado	80
2º	Metodologia da Pesquisa	FAN0054	48	4º	Metodologia da Pesquisa	FAN0102	48
2º	Sociologia	FCS0134	32	2º	Sociologia e Saúde	FCS0255	32
2º	Promoção da Saúde I	FAN0081	32	2º	Promoção da Saúde	FAN0097	32

3º	Promoção da Saúde II	FAN0082	32				
2º	Bioquímica I	ICB0135	64	2º	Bioquímica (B)	ICB0846 Unificado	96
3º	Bioquímica II	ICB0138	64				
3º	Imunologia básica	IPT0038	64	3º	Imunologia Humana	IPT0212	32
3º	Microbiologia geral e dos alimentos	IPT0063	96	3º	Microbiologia Geral e dos Alimentos	IPT0193 Unificado	96
3º	Nutrição e dietética I	FAN0059	80	3º	Nutrição e Dietética I	FAN0098	64
3º	Técnica Dietética	FAN0085	96	3º	Técnica Dietética	FAN0099	80
4º	Patologia geral	IPT0085	64	5º	Patologia geral	IPT0192 Unificada	64
4º	Avaliação nutricional	FAN0015	80	4º	Avaliação Nutricional	FAN0100	96
4º	Nutrição e dietética II	FAN0060	96	4º	Nutrição e Dietética II	FAN0101	80
4º	Bioestatística	IME0032	64	5º	Bioestatística	IME0467	48
4º	Psicologia aplicada à Nutrição	FEE0226	64	4º	Psicologia	FEE0461	64
4º	Epidemiologia	FAN0029	64	5º	Epidemiologia	IPT0226	48
	-						
5º	Nutrição Materno Infantil e do Adolescente I	FAN0068	64	6º	Nutrição Materno-Infantil e do Adolescente	FAN0108	96
7º	Nutrição Materno Infantil e do Adolescente II	FAN0069	64				
5º	Parasitologia humana	IPT0075	64	3º	Parasitologia Básica	IPT0213	48
5º	Bromatologia	FAN0017	64	5º	Bromatologia	FAN0103	64
5º	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	FAN0073	112	7º	Nutrição Clínica I	FAN0110	96
5º	Educação Nutricional I	FAN0026	48	5º	Educação Alimentar e Nutricional	FAN0104	80
6º	Educação Nutricional II	FAN0028	48				
5º	Farmacologia aplicada à Nutrição	ICB0266	64	5º	Farmacologia aplicada à Nutrição	ICB0921	48
6º	Planejamento de Unidade de Alimentação e Nutrição	FAN0080	80	7º	Planejamento de Unidade de Alimentação e Nutrição	FAN0112	80
6º	Marketing em Alimentação e Nutrição	FAN0052	32	6º	Marketing em Alimentação e Nutrição	FAN0106	32
6º	Economia	ESA0095	64	6º	Economia	ESA0601	32
6º	Nutrição em Saúde Pública I	FAN0065	64	7º	Nutrição em Saúde Coletiva	FAN0111	96
8º	Nutrição em Saúde Pública II	FAN0067	80				
6º	Produção Agrícola	ESA0423	48	8º	Produção Agrícola	ESA06	48

						02	
				6º	Fundamentos da administração	FAC0440 Unificada	32
7º	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	FAN0075	128	8º	Nutrição Clínica II	FAN0115	96
7º	Controle de Qualidade	FAN0020	64	6º	Controle de Qualidade em Alimentos	FAN0105	48
7º	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	FAN0043	80	8º	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	FAN0114	80
		FACE		7º	Empreendedorismo	FAC0449	32
8º	Tecnologia de alimentos	ESA0470	96	8º	Tecnologia de Alimentos	ESA0603	64
8º	Nutrição em Esportes	FAN0063	64	6º	Nutrição em Esportes	FAN0107	64
8º	Investigação Científica Aplicada à Nutrição	FAN0050	32	7º	Investigação Científica Aplicada à Nutrição	FAN0109	32
				8º	Feira na Nutrição	FAN0113	32
9º	Trabalho de conclusão de Curso I	FAN0088	16	9º	Trabalho de Conclusão de Curso	FAN0116	16
10º	Trabalho de conclusão de Curso II	FAN0089	16	10º			
9º/10º	Estágio de Nutrição em Saúde Pública	FAN0032	300	9º/10º	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	FAN0118	250
9º/10º	Estágio de Nutrição Clínica	FAN0031	300	9º/10º	Estágio de Nutrição Clínica	FAN0117	250
9º/10º	Estágio em Alimentação Coletiva	FAN0033	300	9º/10º	Estágio em Alimentação Coletiva	FAN0119	250

COMPONENTES DE NÚCLEO ESPECÍFICO OPTATIVOS (a partir do 5º período do curso)

6º	Alimentação Escolar	FAN0003	48	8º	Alimentação Escolar	FAN0120	32
6º	Análise Sensorial de Alimentos	FAN0011	32	6º	Análise Sensorial dos Alimentos	FAN0121	32
6º	Dietoterapia em Pediatria	FAN0024	32	8º	Nutrição em Pediatria	FAN0125	32
8º	Nutrição e Saúde do Trabalhador	FAN0062	32	8º	Nutrição e Saúde do Trabalhador	FAN0124	32
6º	Pesquisa Experimental em Nutrição	FAN0079	32	7º	Pesquisa Experimental em Nutrição	FAN0079	32
6º	Vegetarianismo	FAN0090	32	5º	Vegetarianismo	FAN0126	32
				5º	Fundamentos da Genômica Nutricional	FAN0123	32
				6º	Consultoria em Alimentação e Nutrição	FAN0122	32
5º	Libras	FAL 0214	64	5º	Libras	FAL 0214	64

		FAL0215 FAL0252 FAL0254					
	-			5º	Saúde digital	INF0397	32
7º	Plantas Medicinais e Fitoterápicos	FFA0066	32	6º	Plantas Medicinais e Fitoterápicos	FFA0183	32

14. REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **NBR 9050**: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. 2015. Rio de Janeiro, 2015.

BASSALOBRE, J. N. Ética, responsabilidade social e formação de educadores. **Educação em Revista**, Belo Horizonte, v. 29, n. 01, p. 311-317, 2013.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/ Câmara de Educação Superior (CNE/CES). **Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 9 nov. 2001. Seção 1, p.39.

BRASIL. MEC. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução CNE/CES N ° 04/2009**. 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. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 11 mar. 2009.

BRASIL. MEC. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução CNE/CES N ° 02/2007**. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 13 jun. 2007.

BRASIL. MEC. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução CNE/CES N ° 08/2012**. Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 mar. 2012.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 001, de 17 de junho de 2004**. Institui Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17, junho. 2004.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **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. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jun. 2004.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação (CNE). Câmara de Educação Superior (CES). **Resolução CNE/ CES nº 07, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei no. 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE, 2014-2024 e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 dez. 2018.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Parecer CNE/ CP n ° 329, de 11 de novembro de 2004**. Dispõe sobre a carga horária mínima dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 nov. 2004.

BRASIL. **Decreto n 4.281 de 25 de junho de 2002.** Regulamenta a Lei n 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 jun. 2002.

BRASIL. **Decreto nº 5.296, de 02 de dezembro de 2004.** Regulamenta as Leis nº10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 02 dez. 2004.

BRASIL. **Decreto Nº 7.824, De 11 de outubro de 2012.** Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio.. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 11 out. 2012.

BRASIL. **Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009.** Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 ago. 2009.

BRASIL. **Decreto n ° 7.611 , de 17 de novembro de 2011.** Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 nov. 2011.

BRASIL. **Lei n ° 10.098, de 19 de dezembro de 2000.** Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 dez. 2000.

BRASIL. **Lei n 9.795 de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental e institui a Política Nacional de Educação Ambiental. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 27 abr. 1999.

BRASIL. **Lei n 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 dez. 1996. p. 27833.

BRASIL. **Lei n ° 11.645, de 10 de março de 2008 .** Es tabelece 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”. Diário Oficial da União, Brasília, DF. 10, março. 2008.

BRASIL. **Lei n ° 12.764 de 27 de dezembro de 2012.** Instituiu a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, estabelecendo diversas diretrizes para sua consecução.. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 27 dez. 2012.

BRASIL. **Lei nº 11.788/2008 .** Dispõe sobre o estágio de estudantes . Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 set. 2008.

BRASIL. **Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015.** Lei Brasileira de Inclusão de Pessoas com Deficiência. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 6 jul. 2015. BRASIL. **Lei n 13.005 de 25 de junho de 2014** Plano Nacional de Educação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 jun. 2014.

BRASIL. **Lei nº 12.711/2012 ,** Lei de Cotas. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 29 ago. 2012.

BRASIL. **Decreto nº 5626 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.

BRASIL. MEC. **Portaria MEC nº 3.284/2003.** Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de

cursos, e de credenciamento de instituições. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 07 nov. 2003.

BRASIL. MEC. **Portaria MEC nº 2.117/2019**. Dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EaD em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior - IES pertencentes ao Sistema Federal de Ensino. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 dez 2019.

BRASIL. **Portaria Normativa MEC nº 23 de 01 de dezembro de 2010**. Institui o E-MEC. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 01 dez. 2010.

FINKLER, M.; CAETANO, J. C.; RAMOS, F; R. S. Ética e valores na formação profissional em saúde: um estudo de caso. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 10, p. 3033-3042, 2013.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). **Política Nacional de Extensão Universitária**. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão, 2012.

GUIMARÃES, M.M.; STRINGHINI, M. L. F.; SOUSA, L.M.; MENEZES, I.H.C.F.; FREITAS, A.T.V.S.; CORREIA, M. H. S.; MORTOZA, A. S.; BOLLELA, V. R.; MARQUES, R. M.B. Matriz de habilidades e competências para a formação do nutricionista como instrumento de avaliação do projeto pedagógico do curso. **Revista Eletrônica de Farmácia**, Goiânia, v. 14, n. 1, p. 23-31, 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura – CEPEC. Câmara Superior de Graduação – CSG. **Instrução normativa n.3, de 27 de setembro de 2016**.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura – CEPEC/UFG. **Instrução normativa nº, de 21 de março de 2022**. Diretrizes e procedimentos para elaboração de projetos pedagógicos de cursos de graduação da UFG.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura CEPEC. **Resolução CEPEC/ UFG nº 700 de 17 de dezembro de 2004**. Fixa o Currículo Pleno do Curso de Graduação em Nutrição para os estudantes que ingressarem a partir do ano de 2004. Diário Oficial da União, Brasília, DF. 17, dezembro. 2004.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura CEPEC. **Resolução CEPEC/ UFG nº 1.627 de 28 de dezembro de 2018**. Aprova o novo Regulamento do Programa de Pós- graduação em Nutrição e Saúde da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, revogando a Resolução CEPEC Nº 1494/2017. Diário Oficial da União, Brasília, DF. 28, dezembro. 2018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura CEPEC. **Resolução CEPEC nº 1.228 de 06 de dezembro de 2013**. Dispõe sobre o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição. Diário Oficial da União, Brasília, DF. 06, dezembro. 2013.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura. **Resolução CEPEC n ° 1394/2016**. Dispõe sobre a regulamentação do preenchimento de vagas remanescentes nos cursos de graduação presenciais da UFG. Diário Oficial da União, Brasília, DF. 11, março, 2016.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura CEPEC. **Resolução CEPEC/UFG nº 1699, de 22 de outubro de 2021**. Dispõe sobre a regulamentação das Atividades Curriculares de Extensão (ACEx) nos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Goiás. Diário Oficial da União, Brasília, DF.

2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Reitoria. Conselho Universitário. CONSUNI. **Plano de desenvolvimento institucional da Universidade de 2018 a 2022**. PDI. CEGRAF: Goiânia, 94 p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura CEPEC. **Resolução CEPEC/UFG nº 1557/2017**. Aprova o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação (RGCG) da Universidade Federal de Goiás, e revoga as disposições em contrário. Diário Oficial da União, Brasília, DF. 01, dezembro, 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura CEPEC. **Resolução CEPEC/ UFG nº 1604/2018**. Regulamenta o Programa de Monitoria dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Goiás (UFG), e revoga a Resolução CEPEC Nº 1418/2016.. Diário Oficial da União, Brasília, DF. 2018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura CEPEC. **Resolução CEPEC/ UFG nº 1538/2017**. Disciplina os estágios curriculares obrigatórios e não obrigatórios dos cursos de bacharelado da Universidade Federal de Goiás, e revoga as resoluções CEPEC nº 766/2005 e nº 880/2008. Diário Oficial da União, Brasília, DF. 06,outubro, 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura CEPEC. Conselho Universitario CONSUNI. Conselho de Curadores. **Regimento Geral da UFG**. Aprova o Regimento Geral da Universidade Federal de Goiás, considerando o Estatuto aprovado pela Portaria n o 9 de 23/01/2014- MEC, publicada no DOU de 24/01/2014.Diário Oficial da União, Brasília, DF. 17 de abril, 2015.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura CEPEC. **Instrução Normativa nº 01 de 21 de março de 2022**.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Faculdade de Nutrição FANUT. **Regimento Interno do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição da UFG**. Faculdade de Nutrição, Goiânia, GO. 06 de maio, 2016.

RECINE, E.; MORTOZA, A. S. **Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva**. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição, 2013. 64 p.