



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**

**Câmpus – Itaqui**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO – BACHARELADO**

**Itaqui**  
**Janeiro, 2023**



## PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

### NUTRIÇÃO – BACHARELADO

- ♣ Reitor: Roberlaine Ribeiro Jorge
- ♣ Vice-Reitor: Marcus Vinicius Morini Querol
- ♣ Pró-Reitora de Graduação: Shirley Grazieli da Silva Nascimento
- ♣ Pró-Reitor Adjunto de Graduação: Cesar Flaubiano da Cruz Cristaldo
- ♣ Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação: Fábio Gallas Leivas
- ♣ Pró-Reitor Adjunto de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação: Ana Paula Manera Ziotti
- ♣ Pró-Reitor de Extensão e Cultura: Paulo Rodinei Soares Lopes
- ♣ Pró-Reitor Adjunto de Extensão e Cultura: Franck Maciel Peçanha
- ♣ Pró-Reitor de Assuntos Estudantis e Comunitários: Carlos Aurélio Dilli Gonçalves
- ♣ Pró-Reitor Adjunto de Assuntos Estudantis e Comunitários: Bruno dos Santos Lindemayer
- ♣ Pró-Reitor de Administração: Fernando Munhoz da Silveira
- ♣ Pró-Reitora de Planejamento e Infraestrutura: Viviane Kanitz Gentil
- ♣ Pró-Reitor Adjunto de Planejamento e Infraestrutura: Fabiano Zanini Sobrosa
- ♣ Pró-Reitor de Gestão de Pessoas: Edward Frederico Castro Pessano
- ♣ Procurador Educacional Institucional: Michel Rodrigues Iserhardt
- ♣ Diretor do Câmpus: José Carlos Severo Corrêa.
- ♣ Coordenador Acadêmico: Alisson Daros Santos.
- ♣ Coordenador Administrativo: Marcio Luciano dos Santos Campos.
- ♣ Coordenadora do Curso: Ana Letícia Vargas Barcelos.
- ♣ Coordenadora Substituta: Nádia Rosana Fernandes de Oliveira.
- ♣ Núcleo Docente Estruturante: Ana Letícia Vargas Barcelos, Carla Pohl Sehn, Fabiana Copês Cesario, Karina Sanches Machado d'Almeida, Lana Carneiro Almeida, Marina Couto Pereira, Marina Prigol, Roberta de Vargas Zanini.
- ♣ Colaboradora: Liziane Guimarães Oliveira (discente)



## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Distribuição da carga horária exigida para integralização do curso	50
Tabela 2 - Matriz Curricular do Curso	51
Tabela 3 - Componentes Curriculares Complementares de Graduação do Curso	65
Tabela 4 - Atividades Complementares de Graduação	66
Tabela 5 - Migração curricular - Medidas resolutivas	73



## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABP - Aprendizagem Baseada em Problemas

APS - Atenção Primária à Saúde

ACG - Atividade Complementar de Graduação

BRACOL - Programa Brasil-Colômbia

BRAMEX - Programa Brasil-México

CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CCA - Comissão Central de Avaliação

CCCG - Componente Curricular Complementar de Graduação

CFN - Conselho Federal de Nutrição

CLA - Comitê Local de Avaliação

CONSUNI - Conselho Universitário

CPA - Comissão Própria de Avaliação

CRE - Coordenadoria de Regional de Educação

DAN - Diretório Acadêmico do Curso de Nutrição

DAEN - Diretório Acadêmico Escudero da Nutrição

DCN - Diretrizes Curriculares Nacionais

DOU - Diário Oficial da União

DE - Dedicção Exclusiva

EEB - Empréstimo Entre Bibliotecas

ENADE - Exame Nacional de Avaliação de Desempenho do Estudante

ENEM - Exame Nacional do Ensino Médio

FAPERGS - Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul

FECIPAMPA - Programa de Feiras de Ciências da Unipampa

GURI - Gestão Unificada de Recursos Institucionais

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDS - Índice de Desenvolvimento Social

IES - Instituição de Ensino Superior

INEP - Instituto Nacional de Estudo e Pesquisas Educacionais

IRUG - Institucionais Recursos de Unificada Gestão

Libras - Língua Brasileira de Sinais

MEC - Ministério da Educação

MERCOSUL - Mercado Comum do Sul

NDE - Núcleo Docente Estruturante

NInA - Núcleo de Inclusão e Acessibilidade

NuDE - Núcleo de Desenvolvimento Educacional

PAE - Programa de Acompanhamento de Egressos

PAPEC - Programa de Apoio à Participação de Estudantes em Eventos e Cursos Não Presenciais

PDA - Programa de Desenvolvimento Acadêmico

PDI - Plano de Desenvolvimento Institucional

PI - Projeto Institucional

PIB - Produto Interno Bruto

PNAES - Plano Nacional de Assistência Estudantil

PPC - Projeto Pedagógico do Curso

PRAEC - Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários

PROEXT - Pró-Reitoria de Extensão e Cultura

PROGRAD - Pró-Reitoria de Graduação

PROPPI - Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

RIU - Repositório Institucional da Unipampa

RS - Rio Grande do Sul

SESu - Secretaria de Educação Superior

SINAES - Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior

SiSU - Sistema de Seleção Unificada

SUS - Sistema Único de Saúde

TAE - Técnico Administrativo em Educação

TIC - Tecnologias de Informação e Comunicação

UAB - Universidade Aberta do Brasil

UFMS - Universidade Federal de Santa Maria

UFPeI - Universidade Federal de Pelotas

## SUMÁRIO

IDENTIFICAÇÃO.....	12
APRESENTAÇÃO.....	14
1 CONTEXTUALIZAÇÃO.....	15
<b>1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA UNIPAMPA .....</b>	<b>15</b>
<b>1.2 CONTEXTO DA INSERÇÃO REGIONAL DO CÂMPUS E DO CURSO .....</b>	<b>23</b>
<b>1.3 Concepção do Curso .....</b>	<b>25</b>
1.3.1 Justificativa	26
1.3.2 Histórico do Curso	27
<b>1.4 APRESENTAÇÃO DO CURSO .....</b>	<b>28</b>
1.4.1 Administração do Câmpus Itaqui	29
1.4.2 Funcionamento do Curso	31
1.4.3 Formas de Ingresso	32
2 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	37
<b>2.1 POLÍTICAS DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO NO ÂMBITO DO CURSO .....</b>	<b>37</b>
2.1.1 Políticas de Ensino	40
2.1.2 Políticas de Pesquisa	42
2.1.3 Políticas de Extensão	43
<b>2.2 OBJETIVOS DO CURSO .....</b>	<b>45</b>
<b>2.3 PERFIL DO EGRESSO.....</b>	<b>48</b>
2.3.1 Campos de Atuação Profissional	48
2.3.2 Habilidades e Competências	49
<b>2.4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....</b>	<b>55</b>
2.4.1 Requisitos para integralização curricular	56

2.4.2 Matriz curricular	57
2.4.3 Abordagem dos Temas Transversais	63
2.4.4 Flexibilização Curricular	65
2.4.4.1 Componentes Curriculares Complementares de Graduação .....	66
2.4.4.2 Atividades Complementares de Graduação (ACG).....	67
2.4.4.3 Mobilidade Acadêmica .....	72
2.4.4.4 Aproveitamento de Estudos .....	73
2.4.5 Migração curricular e equivalências	73
2.4.6 Atividades Práticas de Ensino para área da saúde	77
2.4.7 Estágios Obrigatórios ou Não Obrigatórios	78
2.4.8 Trabalho de Conclusão de Curso	80
2.4.9 Inserção da extensão no currículo do curso	80
<b>2.5 Metodologias de Ensino .....</b>	<b>82</b>
2.5.1 Interdisciplinaridade	82
2.5.2 Práticas Inovadoras	84
2.5.3 Acessibilidade Metodológica	85
2.5.4 Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo de ensino e aprendizagem	88
<b>2.6 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....</b>	<b>88</b>
<b>2.7 APOIO AO DISCENTE .....</b>	<b>90</b>
2.7.1 Acolhida Discente	91
2.7.2 Política de Assistência Estudantil e Comunitária	92
2.7.3 Acessibilidade metodológica e instrumental	92
2.7.4 Monitorias	93
2.7.5 Nivelamento	94
2.7.6 Núcleo de Desenvolvimento Educacional (NuDE)	94



2.7.7 Diretório Acadêmico Escudero da Nutrição (DAEN)	95
2.7.8 Manual do aluno	95
<b>2.8 GESTÃO DO CURSO A PARTIR DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA</b> .....	<b>96</b>
2.8.1 Avaliação Institucional	96
2.8.2 Acompanhamento dos Egressos	97
<b>3 EMENTÁRIO</b> .....	<b>99</b>
<b>4 GESTÃO</b> .....	<b>321</b>
<b>4.1 RECURSOS HUMANOS</b> .....	<b>321</b>
4.1.1 Coordenação de Curso	322
4.1.2 Núcleo Docente Estruturante (NDE)	322
4.1.3 Comissão do Curso	323
4.1.4 Corpo docente	324
<b>4.2 Recursos de infraestrutura</b> .....	<b>333</b>
4.2.1 Espaços de trabalho	334
4.2.1.1 Sala Coordenação do Curso .....	334
4.2.1.2 Salas de professores.....	335
4.2.1.3 Salas de reunião/videoconferência .....	335
4.2.1.4 Salas de estudo .....	336
4.2.1.5 Salas de aula .....	336
4.2.2 Biblioteca	336
4.2.3 Laboratórios	338
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>342</b>
<b>APÊNDICES</b> .....	<b>345</b>
<b>APÊNDICE A – ESTRUTURA CURRICULAR CURSO DE NUTRIÇÃO</b> .....	<b>346</b>
<b>APÊNDICE B – REGULAMENTO DE ESTÁGIOS</b> .....	<b>349</b>
<b>APÊNDICE C – REGULAMENTO DE TCC</b> .....	<b>359</b>

APÊNDICE D – REGULAMENTO PARA INSERÇÃO DA EXTENSÃO .....	369
APÊNDICE E – REGULAMENTO DE QUEBRA DE PRÉ-REQUISITOS .....	378
APÊNDICE F - REGULAMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE ....	1
APÊNDICE G - REGULAMENTO DA COMISSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO ..	6

## IDENTIFICAÇÃO

### UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

- ♣ Mantenedora: Fundação Universidade Federal do Pampa – Unipampa
- ♣ Natureza Jurídica: Fundação Federal
- ♣ Criação/Credenciamento: Lei nº 11.640 de 11/01/2008, publicada no Diário Oficial da União (DOU) de 14/01/2008
- ♣ Credenciamento EaD: Portaria MEC nº 1.050 de 09/09/2016, publicada no DOU de 12/09/2016
- ♣ Recredenciamento: Portaria MEC nº 316 de 08/03/2017, publicada no DOU de 09/03/2017
- ♣ Índice Geral de Cursos (IGC): 4
- ♣ Site: [www.unipampa.edu.br](http://www.unipampa.edu.br)

### REITORIA

- ♣ Endereço: Avenida General Osório, n.º 900
- ♣ Cidade: Bagé, Rio Grande do Sul (RS)
- ♣ CEP: 96400-100
- ♣ Fone: + 55 53 3240-5400
- ♣ Fax: + 55 53 32415999

### PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

- ♣ Endereço: Rua Melanie Granier, n.º 51
- ♣ Cidade: Bagé, RS
- ♣ CEP: 96400-500
- ♣ Fone: + 55 53 3247-5445 Ramal 4803 (Gabinete)
- ♣ Fone: + 55 53 3242-7629 5436 (Geral)
- ♣ E-mail: [prograd@unipampa.edu.br](mailto:prograd@unipampa.edu.br)

### CÂMPUS ITAQUI

- ♣ Endereço: Rua Luiz Joaquim de Sá Britto, s/n, Bairro Promorar.
- ♣ Cidade: Itaqui, RS
- ♣ CEP: 97650-000
- ♣ Fone: +55 3432-1850
- ♣ E-mail: [itaqui@unipampa.edu.br](mailto:itaqui@unipampa.edu.br)
- ♣ Site: <https://unipampa.edu.br/itaqui>

## DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

- ♣ Área do conhecimento: 0915N01
- ♣ Nome do curso: Nutrição.
- ♣ Grau: Bacharelado.
- ♣ Código e-MEC: 1103690
- ♣ Titulação: Bacharel(a) em Nutrição.
- ♣ Turno: Integral.
- ♣ Integralização: 8 semestres
- ♣ Duração máxima: 16 semestres
- ♣ Carga horária total: 3350 horas
- ♣ Periodicidade: semestral
- ♣ Número de vagas: 50
- ♣ Modo de Ingresso: Sistema de Seleção Unificada (SiSU)
- ♣ Data de início do funcionamento do Curso: 22/03/2010
- ♣ Atos regulatórios do curso:
- ♣ Autorização: Portaria nº 1776, de 07 de dezembro de 2011
- ♣ Reconhecimento: Portaria nº 427, de 28 de julho de 2014
- ♣ Renovação de reconhecimento: Portaria nº 822, de 30 de dezembro de 2014, Portaria nº 135, de 01 de março de 2018 e Portaria nº 110, de 4 de fevereiro de 2021
- ♣ Página web do curso: <https://cursos.unipampa.edu.br/cursos/nutricao>
- ♣ Contato: [itaqui.nutricao@unipampa.edu.br](mailto:itaqui.nutricao@unipampa.edu.br)

## APRESENTAÇÃO

O presente Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição da Universidade Federal do Pampa (Unipampa) define a estrutura acadêmica e requisitos obrigatórios para a formação da modalidade de Bacharel(a) em Nutrição, apresentando as proposições curriculares, as práticas pedagógicas, as formas de avaliação e os atos de gestão do Curso de Nutrição da Unipampa. O PPC deste curso foi redigido pelos componentes do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição da Unipampa, com a colaboração da Comissão do Curso de Nutrição, dos Técnicos Administrativos em Educação (TAE) e discentes do Curso de Nutrição. Construído de forma coletiva, centrado no estudante como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador do processo ensino-aprendizagem. Este PPC está pautado no Projeto Institucional (PI) que contempla o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2019 - 2023) e o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), bem como nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do Curso de Graduação em Nutrição, que definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas. O PPC de Nutrição da Unipampa regulamenta a formação integral e adequada do estudante através de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Ainda, busca contribuir para a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão de culturas regionais, nacionais, internacionais e históricas, em um contexto de pluralismo e diversidade cultural.

## 1 CONTEXTUALIZAÇÃO

### 1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA UNIPAMPA

A criação da Fundação Universidade Federal do Pampa (Unipampa) é marcada por intencionalidades, dentre essas o direito à educação superior pública e gratuita por parte dos grupos que historicamente estiveram à margem deste nível de ensino. Sua instalação em região geográfica marcada por baixos índices de desenvolvimento edifica a concepção de que o conhecimento produzido neste tipo de instituição é potencializador de novas perspectivas.

A expectativa das comunidades que lutaram por sua criação atravessa as intencionalidades da Universidade, que necessita ser responsiva às demandas locais e, ao mesmo tempo, produzir conhecimentos que extrapolem as barreiras da regionalização, lançando-a cada vez mais para territórios globalizados. Esses compromissos foram premissas para a escolha dos valores balizadores do fazer da Instituição, bem como para a definição de sua missão e do desejo de vir a ser (visão de futuro) e passam, a seguir, a ser explicitados.

#### MISSÃO

A Unipampa, através da integração entre ensino, pesquisa e extensão, assume a missão de promover a educação superior de qualidade, com vistas à formação de sujeitos comprometidos e capacitados a atuarem em prol do desenvolvimento regional, nacional e internacional.

#### VISÃO

A Unipampa busca constituir-se como instituição acadêmica de reconhecida excelência, integrada e comprometida com o desenvolvimento sustentável, com o objetivo de contribuir na formação de cidadãos para atuar em prol da região, do país e do mundo.

## VALORES

- ♣ Ética;
- ♣ Transparência e interesse público;
- ♣ Democracia;
- ♣ Respeito à dignidade da pessoa humana e seus direitos fundamentais;
- ♣ Garantia de condições de acessibilidade;
- ♣ Liberdade de expressão e pluralismo de ideias;
- ♣ Respeito à diversidade;
- ♣ Indissociabilidade de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- ♣ Ensino superior gratuito e de qualidade;
- ♣ Formação científica sólida e de qualidade;
- ♣ Exercício da cidadania;
- ♣ Visão multi, inter e transdisciplinar do conhecimento científico;
- ♣ Empreendedorismo, produção e difusão de inovação tecnológica;
- ♣ Desenvolvimento regional e internacionalização;
- ♣ Medidas para o uso sustentável de recursos renováveis; e
- ♣ Qualidade de vida humana (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA, 2019).

A Unipampa é resultado da reivindicação da comunidade da região, que encontrou guarida na política de expansão e renovação das Instituições Federais de Educação Superior, incentivada pelo Governo Federal desde a segunda metade da primeira década de 2000. Veio marcada pela responsabilidade de contribuir com a região em que se edifica - um extenso território, com problemas no processo de desenvolvimento, inclusive de acesso à educação básica e à educação superior - a “Metade Sul” do Rio Grande do Sul (RS). Veio ainda para contribuir com a integração e o desenvolvimento da região de fronteira do Brasil com o Uruguai e a Argentina.

O reconhecimento das condições regionais, aliado à necessidade de ampliar a oferta de ensino superior gratuito e de qualidade nesta região, motivou a proposição dos dirigentes dos municípios da área de abrangência da Unipampa a pleitear, junto ao Ministério da Educação, uma Instituição Federal de Ensino Superior. O atendimento a esse pleito foi anunciado no dia 27 de julho de 2005, em ato público realizado na cidade de Bagé, com a presença do então Presidente da República Luiz Inácio Lula da Silva.

Nessa mesma ocasião, foi anunciado o Consórcio Universitário da Metade Sul, responsável, no primeiro momento, pela implantação da nova Universidade. Em 22 de novembro de 2005, esse consórcio foi firmado mediante a assinatura de um Acordo de Cooperação Técnica entre o Ministério da Educação, a Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), prevendo a ampliação da Educação Superior no Estado. Coube à UFSM implantar os campi nas cidades de São Borja, Itaqui, Alegrete, Uruguaiana e São Gabriel e, à UFPel, os campi de Jaguarão, Bagé, Dom Pedrito, Caçapava do Sul e Santana do Livramento. As instituições componentes do consórcio foram responsáveis pela criação dos primeiros cursos da futura Instituição, sendo estes: Câmpus Alegrete: Ciência da Computação, Engenharia Civil, Engenharia Elétrica; Câmpus Bagé: Engenharia de Produção, Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Engenharia de Computação, Engenharia de Energias Renováveis e de Ambiente, Licenciatura em Física, Licenciatura em Química, Licenciatura em Matemática, Licenciatura em Letras (Português e Espanhol), Licenciatura em Letras (Português e Inglês); Câmpus Caçapava do Sul: Geofísica; Câmpus Dom Pedrito: Zootecnia; Câmpus Itaqui: Agronomia; Câmpus Jaguarão: Pedagogia e Licenciatura em Letras (Português e Espanhol); Câmpus Santana do Livramento: Administração; Câmpus São Borja: Comunicação Social – Jornalismo, Comunicação Social - Publicidade e Propaganda e o Curso de Serviço Social; Câmpus São Gabriel: Ciências Biológicas Licenciatura e Bacharelado, Engenharia Florestal e Gestão Ambiental; Câmpus Uruguaiana: Enfermagem, Farmácia e Fisioterapia; totalizando 27 cursos de graduação.

Em setembro de 2006, as atividades acadêmicas tiveram início nos Câmpus vinculados à UFPel e, em outubro do mesmo ano, nos campi vinculados à UFSM. Para dar suporte às atividades acadêmicas, as instituições componentes do consórcio



realizaram concursos públicos para docentes e técnico-administrativos em educação, além de desenvolverem e iniciarem a execução dos projetos dos prédios de todos os câmpus. Nesse mesmo ano, entrou em pauta no Congresso Nacional o Projeto de Lei número 7.204/06, que propunha a criação da Unipampa.

Em 16 de março de 2007, foi criada a Comissão de Implantação da Unipampa, que teve seus esforços direcionados para constituir os primeiros passos da identidade dessa nova Universidade. Para tanto, promoveu as seguintes atividades: planejamento da estrutura e funcionamento unificados; desenvolvimento profissional de docentes e técnico-administrativos em educação; estudos para o projeto acadêmico; fóruns curriculares por áreas de conhecimento; reuniões e audiências públicas com dirigentes municipais, estaduais e federais, bem como com lideranças comunitárias e regionais, sobre o projeto de desenvolvimento institucional da futura Unipampa.

Em 11 de janeiro de 2008, a Lei nº 11.640 cria a Unipampa – Fundação Universidade Federal do Pampa, que fixa em seu artigo 2º:

A Unipampa terá por objetivos ministrar ensino superior, desenvolver pesquisa nas diversas áreas do conhecimento e promover a extensão universitária, caracterizando sua inserção regional, mediante atuação multicampi na mesorregião Metade Sul do Rio Grande do Sul (BRASIL, 2008, p.1).

No momento de sua criação, a Unipampa já contava com 2.320 estudantes, 180 servidores docentes e 167 servidores técnico-administrativos em educação.

Ainda em janeiro de 2008, foi dado posse ao primeiro reitorado que, na condição pro tempore, teve como principal responsabilidade integrar os campi criados pelas instituições componentes do consórcio que deu início às atividades dessa Instituição, constituindo e consolidando-os como a Universidade Federal do Pampa. Nessa gestão foi constituído provisoriamente o Conselho de Dirigentes, integrado pela Reitora, Vice-Reitor, Pró-Reitores e os Diretores de Câmpus, com a função de exercer a jurisdição superior da Instituição, deliberando sobre todos os temas de relevância acadêmica e administrativa. Ainda em 2008, ao final do ano, foram realizadas eleições para a Direção dos campi, nas quais foram eleitos os Diretores, Coordenadores Acadêmicos e Coordenadores Administrativos.

Em fevereiro de 2010, foi instalado o Conselho Universitário (CONSUNI), cujos membros foram eleitos ao final do ano anterior. Composto de forma a garantir a representatividade da comunidade interna e externa com prevalência numérica de membros eleitos, o CONSUNI, ao longo de seu primeiro ano de existência, produziu um amplo corpo normativo. Dentre outras, devem ser destacadas as Resoluções que regulamentam o desenvolvimento de pessoal; os afastamentos para a pós-graduação; os estágios; os concursos docentes; a distribuição de pessoal docente; a prestação de serviços; o uso de veículos; as gratificações relativas a cursos e concursos; as eleições universitárias; a colação de grau; o funcionamento das Comissões Superiores e da Comissão Própria de Avaliação. Pela sua relevância, a aprovação do Regimento Geral da Universidade, ocorrida em julho de 2010, simboliza a profundidade e o alcance desse trabalho coletivo, indispensável para a implantação e consolidação institucional. Visando dar cumprimento ao princípio de publicidade, as reuniões do CONSUNI são transmitidas, ao vivo, pela Internet, para toda a Instituição, e as resoluções, pautas e outras informações são publicadas na página web.

Atualmente, a instituição como um todo, oferta 66 cursos presenciais e 6 à distância, entre bacharelados, licenciaturas e cursos superiores em tecnologia, com 3.168 vagas disponibilizadas anualmente, o que totaliza mais de 12 mil estudantes de graduação. Importante ressaltar que metade dessas vagas são destinadas para candidatos incluídos nas políticas de ações afirmativas do Ministério da Educação. A Universidade conta com um corpo de servidores composto por mais de 900 docentes, 800 técnicos administrativos em educação e 300 terceirizados, que proporcionam suporte para atender os discentes que podem realizar os seguintes cursos, ofertados nos 10 Câmpus (Figura 1) da Unipampa:

- ♣ Câmpus Alegrete: Ciência da Computação, Engenharia Agrícola, Engenharia Civil, Engenharia Elétrica, Engenharia Mecânica, Engenharia de Software, Engenharia de Telecomunicações (bacharelados);.
- ♣ Câmpus Bagé: Engenharia de Alimentos, Engenharia de Computação, Engenharia de Energia, Engenharia de Produção, Engenharia Química (Bacharelados); Física, Letras - Português e Literaturas de Língua Portuguesa, Letras - Línguas Adicionais (Inglês, Espanhol e Respectivas Literaturas), Matemática, Música, Química (Licenciaturas).

- ♣ Câmpus Caçapava do Sul: Ciências Exatas (Licenciatura), Engenharia Ambiental e Sanitária, Geofísica, Geologia (Bacharelados); Mineração (Tecnológico).
- ♣ Câmpus Dom Pedrito: Agronegócio (Tecnológico); Ciências da Natureza, e Educação do Campo (Licenciaturas); Enologia, e Zootecnia (Bacharelados).
- ♣ Câmpus Itaqui: Agronomia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Engenharia Cartográfica e de Agrimensura, Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, Nutrição (Bacharelados); Matemática (Licenciatura).
- ♣ Câmpus Jaguarão: Gestão de Turismo (Tecnológico); História, Letras - Espanhol e Literatura Hispânica, Letras - Português e Literaturas de Língua Portuguesa, Pedagogia (Licenciaturas), Produção e Política Cultural (Bacharelado); Letras - Português (Licenciatura EaD Institucional), Pedagogia EaD - UAB (Licenciaturas).
- ♣ Câmpus Santana do Livramento: Administração, Ciências Econômicas, Direito, Relações Internacionais (Bacharelados); Gestão Pública (Tecnológico); Administração Pública (Licenciatura EaD UAB).
- ♣ Câmpus São Borja: Ciências Humanas (Licenciatura); Ciências Sociais - Ciência Política, Direito, Jornalismo, Publicidade e Propaganda, Relações Públicas, Serviço Social (Bacharelados); Geografia, História (Licenciaturas EaD UAB).
- ♣ Câmpus São Gabriel: Biotecnologia, Ciências Biológicas, Engenharia Florestal, Gestão Ambiental (Bacharelados); Ciências Biológicas (Licenciatura); Fruticultura (Tecnológico).
- ♣ Câmpus Uruguaiana: Engenharia de Aquicultura (Bacharelado); Ciências da Natureza, Educação Física (Licenciaturas); Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Medicina Veterinária (Bacharelados); Ciências da Natureza (Licenciatura EaD UAB).

Figura 1 - Mapa do Rio Grande do Sul com indicação da localização dos dez Câmpus da Unipampa.



A instituição também oferece cursos de pós-graduação, em nível de especializações, mestrados e doutorados. Conforme dados da Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (PROPI), na Unipampa, encontram-se em funcionamento 27 programas de pós-graduação “lato sensu” (especialização) e 20 programas de pós-graduação “stricto sensu” (mestrado e doutorado), contemplando mais de 1.200 estudantes de pós-graduação (levantamento realizado em 19 de setembro de 2022).

Os cursos de especialização ofertados são:

- ♣ Câmpus Bagé: Ensino de Matemática no Ensino Médio – Matemática na Prática UAB; Gestão de Processos Industriais Químicos.
- ♣ Câmpus Caçapava do Sul: Gestão e Educação Ambiental; Educação Científica e Tecnológica.
- ♣ Câmpus Dom Pedrito: Produção Animal; Agronegócio; Ensino de Ciências da Natureza: práticas e processo formativo.
- ♣ Câmpus Itaqui: Tecnologia de Alimentos; Desenvolvimento Regional e Territorial.

- ♣ Câmpus Jaguarão: Gestão da Educação Básica: articulação entre o político e o pedagógico.
- ♣ Câmpus Santana do Livramento: Relações Internacionais Contemporâneas.
- ♣ Câmpus São Borja: Mídia e Educação (UAB); Políticas de Atenção a Crianças e Adolescentes em situação de violência; Políticas e Intervenção em Violência Intrafamiliar.
- ♣ Câmpus Uruguaiana: Fisioterapia, Neonatologia e Pediatria; Gestão em Saúde (UAB); História e Cultura Africana, Afro-Brasileira e Indígena; Programa de Residência Integrada Multiprofissional em Urgência e Emergência; Programa de Residência Integrada Multiprofissional em Saúde Coletiva; Programa de Residência Integrada Multiprofissional em Saúde Mental Coletiva; Programa de Residência Integrada em Medicina Veterinária.

Em relação aos cursos de mestrado e doutorado, são ofertados:

- ♣ Câmpus Alegrete: Mestrado Acadêmico em Engenharia Elétrica; Mestrado Acadêmico em Engenharia; Mestrado Profissional em Engenharia de Software.
- ♣ Câmpus Bagé: Mestrado Acadêmico em Computação Aplicada; Mestrado Profissional em Ensino de Ciências; Mestrado Profissional em Ensino de Línguas; Mestrado Acadêmico em Ensino, Mestrado Acadêmico em Ciência e Engenharia de Materiais.
- ♣ Câmpus Caçapava do Sul: Mestrado Profissional em Engenharia Mineral; Mestrado Profissional em Educação Matemática.
- ♣ Câmpus Jaguarão: Mestrado Profissional em Educação.
- ♣ Câmpus Santana do Livramento: Mestrado Acadêmico em Administração.
- ♣ Câmpus São Borja: Mestrado Profissional em Políticas Públicas; Mestrado Profissional em Comunicação e Indústria Criativa.
- ♣ Câmpus São Gabriel: Mestrado e Doutorado Acadêmico em Ciências Biológicas.
- ♣ Câmpus Uruguaiana: Mestrado e Doutorado Acadêmico em Bioquímica; Programa Multicêntrico de Pós-graduação em Ciências Fisiológicas; Mestrado e Doutorado

Acadêmico em Ciência Animal; Mestrado Acadêmico em Ciências Farmacêuticas; Mestrado e Doutorado Acadêmico em Educação em Ciências.

## 1.2 CONTEXTO DA INSERÇÃO REGIONAL DO CÂMPUS E DO CURSO

A região em que a Unipampa está inserida - metade sul do RS - já ocupou posição de destaque na economia gaúcha, porém, ao longo da história, sofreu processo gradativo de perda de posição relativa no conjunto do estado. Em termos demográficos, registrou acentuado declínio populacional e sua participação na produção industrial foi igualmente decrescente. Em termos comparativos, as regiões norte e nordeste do estado possuem municípios com altos Índices de Desenvolvimento Social (IDS), ao passo que, na metade sul, os índices variam de médios a baixos. A metade sul perdeu espaço, também, no cenário do agronegócio nacional devido ao avanço da fronteira agrícola para mais próximo de importantes centros consumidores. A distância geográfica, o limite na logística de distribuição e as dificuldades de agregação de valor à matéria-prima produzida regionalmente, colaboram para o cenário econômico aqui descrito.

A região apresenta, por outro lado, vários fatores que indicam potencialidades para diversificação de sua base econômica, entre os quais, ganham relevância: a posição privilegiada em relação ao MERCOSUL; o desenvolvimento do porto de Rio Grande; a abundância de solo de boa qualidade; os exemplos de excelência na produção agropecuária; as reservas minerais e a existência de importantes instituições de ensino e pesquisa. Em termos mais específicos, destacam-se aqueles potenciais relativos à indústria cerâmica, cadeia integrada de carnes, vitivinicultura, extrativismo mineral, cultivo do arroz e da soja, silvicultura, fruticultura, alta capacidade de armazenagem, turismo, entre outros.

Desse modo, a inserção da Unipampa, orientada por seu compromisso social, deve ter como premissa o reconhecimento de que ações isoladas não são capazes de reverter o quadro atual. Cabe à Universidade, portanto, construir sua participação a partir da integração em prol da região. Sua estrutura multi-campi facilita essa relação e promove o conhecimento das realidades locais, com vistas a subsidiar ações focadas na região. Nesse contexto, o Câmpus estabelecido na cidade de Itaqui, em

2006, atualmente é sede dos Cursos de Agronomia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Engenharia Cartográfica e de Agrimensura, Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, Matemática Licenciatura e Nutrição.

O município de Itaqui está localizado na região sudoeste do Estado do RS, às margens do Rio Uruguai. Possui área total de 3.401 km<sup>2</sup> e, segundo dados do IBGE, em 2010, Itaqui contava com uma população de 38.159 habitantes de um total de 782.195 habitantes da região Sudoeste do Estado.

A altitude média do município é de 57 metros acima do nível do mar. A cidade limita-se com: Uruguaiana, Maçambará, Manoel Viana, São Borja, Alegrete e a República da Argentina (Municípios de La Cruz e Alvear), e praticamente todos esses limites são traçados por cursos d'água, com extensas áreas de barragens.

As terras do município começaram a ser povoadas pelos Jesuítas da Redução La Cruz, conhecida atualmente como Ciudad de La Cruz, província de Corrientes na República Argentina. No início do século XIX foi incorporado às terras brasileiras, e a criação do município ocorreu em 6 de dezembro de 1858.

Atualmente, a economia é constituída basicamente pela agricultura, com predomínio do arroz irrigado e pecuária de corte. Os indicadores econômicos mostram PIB per capita passou de R\$ 18.706,26 em 2010 para R\$ 37.236,12 em 2019. Atualmente, o PIB total é de R\$ 690.055.000,00 (IBGE, 2010; 2019; 2022). Diante das dificuldades enfrentadas pelo setor nos últimos anos, há uma crescente demanda por atividades agrícolas diversificadas, explorando as potencialidades regionais, como também pela modernização e eficientização das já existentes, desafio este que a Unipampa, Câmpus Itaqui, passa a assumir.

Ao longo dos 12 primeiros anos do Curso de Nutrição da Unipampa, ocorreram vários processos de aperfeiçoamento, a partir dos quais se tem buscado proporcionar aos estudantes o conhecimento e prática do trabalho do Nutricionista nos diversos campos de atuação, através da imersão nos diferentes cenários de cuidado em saúde. Através de projetos de ensino, pesquisa e extensão, práticas de componentes curriculares e estágios, servidores e estudantes vêm auxiliando não apenas no diagnóstico da situação nutricional da população do município e região, mas também na prevenção e tratamento dos fatores associados ou determinantes. Os dados

levantados nessas ações têm sido de extrema importância para embasar iniciativas de promoção, prevenção e recuperação da saúde nos mais diversos espaços da comunidade.

No contexto educacional, o potencial de estudantes candidatos à Unipampa abrange as regiões geográficas adjacentes, representadas pela 10ª Coordenadoria Regional de Educação (CRE), que inclui os municípios de Alegrete, Barra do Quaraí, Itaqui, Manoel Viana e Uruguaiana (sede). Além destes municípios da fronteira oeste, têm-se ainda aqueles representados pela 7ª CRE – Passo Fundo, 14ª CRE – Santo Ângelo e 17ª CRE – Santa Rosa, que juntas, abrangem 65 municípios em sub-regiões vizinhas.

Com vistas a despertar o interesse da comunidade pelo curso de Nutrição, um importante trabalho de divulgação vem sendo realizado, seja através das redes sociais, participação em programas de rádio, eventos e site, seja através de projetos interdisciplinares, tais como Integração Escola x Universidade.

### 1.3 CONCEPÇÃO DO CURSO

O Curso de Nutrição da Unipampa tem por objetivo propiciar a formação de profissional generalista, com visão humanística, crítica e reflexiva. O egresso do curso deverá estar capacitado a atuar, pautado em princípios éticos, sobre o processo de saúde-doença nos diferentes níveis de atenção, com ações de promoção, prevenção, recuperação e reabilitação à saúde. Nesse sentido, destaca-se, na formação, a perspectiva da integralidade da assistência, com senso de responsabilidade social e compromisso com a cidadania. Com base nestas competências, a formação do nutricionista da Unipampa visa a preparar profissionais para intervir sobre as necessidades sociais de saúde da população, devendo contemplar prioritariamente o Sistema Único de Saúde (SUS) por meio da integração ensino-serviço, com ênfase na Atenção Primária à Saúde (APS).

Para atingir os objetivos do curso de Nutrição da Unipampa, é condição essencial a interdisciplinaridade, através da articulação dos três eixos que estruturam a matriz curricular do curso, assim como a inter-relação entre ensino, pesquisa e extensão. Nesse sentido, é importante destacar que a pesquisa se constitui em uma



importante ferramenta de ensino, compondo o próprio processo didático e metodológico; bem como a extensão, tendo em vista que o curso possui dez por cento de sua carga horária total em atividades extensionistas, dentro de componentes curriculares de ensino ou em componentes curriculares exclusivamente de extensão. Cabe destacar que a metodologia didático pedagógica adotada no curso de Nutrição da Unipampa pressupõe a autonomia do estudante em seu processo de aprendizagem, o que, se configura em uma forma de flexibilização curricular, ainda que existam pré-requisitos; estes, no entanto, existem para proporcionar um aprendizado mais encadeado ao estudante. Da mesma forma, os Componentes Curriculares Complementares de Graduação (CCCG) e as Atividades Complementares de Graduação (ACG) são, também, estratégias para oportunizar a flexibilização do currículo para os discentes.

### **1.3.1 Justificativa**

A implantação do Curso de Nutrição da Unipampa em Itaqui vem atender as necessidades da região, suprimindo a carência por tais profissionais em todas as suas áreas de atuação. A associação entre a ampla área de atuação do nutricionista e a diversidade de conhecimentos construídos durante a graduação, permitirão que o estudante egresso da Unipampa possa atuar em qualquer atividade do âmbito profissional, analisando de forma crítica os problemas locais e propondo estratégias para solucioná-los. Pelas características de funcionamento do Curso de Nutrição da Unipampa, o egresso estará apto a se inserir em diferentes grupos de trabalho dentro e fora do país.

Além disso, o benefício social da existência de um Curso de Graduação em Nutrição na região sudoeste do RS é muito maior do que somente a formação de profissionais a nível superior, pois a interação deste com a comunidade tende a provocar transformações relevantes em todos os agentes e fatores envolvidos, particularmente através da geração de uma prática profissional voltada ao desenvolvimento das pessoas e da sociedade. Nesse sentido, o Curso de Nutrição da Unipampa tem sido importante para implantação de projetos de pesquisa e extensão na região da pampa, relacionados a diversos temas de interesse da nutrição, e

baseados no aumento da disponibilidade de recursos humanos na área de alimentação e nutrição e em áreas correlatas.

Considerando as possíveis demandas do setor relacionado ao mercado de trabalho regional, a inserção do Curso de Nutrição no Câmpus veio agregar conhecimento na área de saúde e alimentação, complementando o entendimento de toda cadeia produtiva, desde o plantio, processamento e controle de qualidade do alimento, contemplados pelos cursos de Agronomia e Ciência e Tecnologia de Alimentos, também ofertados no Câmpus Itaqui.

O curso também se propõe a contribuir para o desenvolvimento sustentável da região, através da inserção de conteúdos desse campo em componentes curriculares e projetos, considerando o conceito ampliado de que "saúde é o resultado das condições de alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse de terra e acesso a serviços de saúde" aprovado na VIII Conferência Nacional de Saúde realizada em 1986 (BRASIL, 1986).

### **1.3.2 Histórico do Curso**

O primeiro Curso de Nutrição no Brasil surgiu em 1939, por iniciativa do médico Geraldo de Paula Souza, no Instituto de Higiene da Universidade de São Paulo. Desde então, muitos outros cursos foram criados em todo o país, mas particularmente no caso da região Sudoeste do RS, a demanda de futuros estudantes de Nutrição não estava sendo atendida, pela inexistência de ofertas de cursos públicos nesta região.

Frente a essa realidade, era necessário que os estudantes buscassem os grandes centros urbanos, localizados na região central e sul do estado para a sua formação, já que nessas regiões estavam concentrados a maioria dos cursos no estado do RS. Se considerarmos ainda a gratuidade, a limitação era ainda maior, pois apenas quatro Universidades Federais ofereciam a opção de Graduação em Nutrição no RS.

Analisando a distribuição geográfica desses cursos, em 2010 as vagas oferecidas concentravam-se em três cidades situadas a grandes distâncias da cidade

de Itaqui: na cidade de Palmeira das Missões (Centro de Educação Superior Norte do Rio Grande do Sul da UFSM) distante 408 km de Itaqui, UFPel, distante 654 km de Itaqui e Porto Alegre (Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS e a Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre - UFCSPA), distante 643 km de Itaqui, gerando uma demanda significativa por oferta de vagas em instituições públicas de ensino superior.

Essa migração, impulsionada pela necessidade de formação, acabava por favorecer, muitas vezes, a transferência definitiva dos estudantes para outras regiões do estado, diminuindo o número de profissionais da área de Nutrição para atender a demanda na região da pampa.

Na época em que o curso de Nutrição foi criado, em 2009, o campus Itaqui promovia discussões sobre novos cursos a serem criados. Como já estavam instalados os cursos de Agronomia e Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTA), ligados à produção e ao processamento de alimentos, o campus definiu que o curso de Nutrição complementaria a área, desenvolvendo aspectos do consumo de alimentos. Elaborou-se uma proposta, que foi submetida ao Conselho Dirigente da Unipampa, e no dia 09/07/2009, na 7ª reunião deste conselho, o curso de Nutrição foi criado - Portaria de autorização nº 1776 de 07 de setembro de 2011 - com autorização para iniciar suas atividades em 2010. No final de 2009 foi realizado o primeiro processo seletivo para ingresso no curso de Nutrição, via ENEM e a primeira turma de alunos iniciou suas aulas em março de 2010.

Nos primeiros 10 anos - desde a sua criação até 2020 - o curso de Nutrição manteve a sua estrutura curricular e formou uma média de 22,4 estudantes por ano. No total, foram formados 157 nutricionistas em 7 turmas (SILVEIRA, 2021).

#### 1.4 APRESENTAÇÃO DO CURSO

O Curso de Nutrição está situado no Câmpus Itaqui, localizado na fronteira oeste do Rio Grande do Sul. Para o ingresso, são disponibilizadas 50 vagas anuais, prioritariamente via SiSU e através de outros processos seletivos complementares. O curso tem a duração de 4 anos (8 semestres) sendo o último ano de estágios curriculares em 3 grandes áreas obrigatórias: Nutrição em Alimentação Coletiva,

Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva, de acordo com as DCN para os cursos de Graduação em Nutrição.

Durante a graduação, o aluno terá a oportunidade de vivenciar atividades de ensino, pesquisa, extensão e gestão universitária, que desenvolverão as competências necessárias para a formação do/a profissional nutricionista egresso da Unipampa.

Neste tópico são descritas a administração do Câmpus, as informações sobre o funcionamento do curso e as formas de ingresso.

#### **1.4.1 Administração do Câmpus Itaqui**

As instâncias de decisão e os órgãos deliberativos estão definidos no Estatuto e no Regimento Geral da Universidade, fixando-se, no âmbito das unidades universitárias, o Conselho do Câmpus e a Direção. A atual concepção de Estrutura Organizacional foi instituída por meio da Portaria nº 900/2016, alterada pela Portaria nº 1.695/2016 e traz, em linhas gerais, a mesma organização entre as unidades universitárias, distinguindo-se apenas em relação aos cursos de graduação e de pós-graduação específicos de cada Câmpus, conforme descrito a seguir:

a) Conselho do Câmpus: órgão normativo, consultivo e deliberativo no âmbito da Unidade Universitária, regulamentado pela Resolução CONSUNI nº 05, de 17 de junho de 2010 (UNIPAMPA, 2010a), composto pelo Diretor; Coordenador Acadêmico; Coordenador Administrativo; Coordenadores dos cursos de graduação e pós-graduação ofertados pelo Câmpus; Coordenador da Comissão Local de Pesquisa; Coordenador da Comissão Local de Extensão; representante dos docentes; representante dos técnico-administrativos em educação; representante dos discentes e representante da comunidade externa;

b) Direção do Câmpus: integrada pelo Diretor, Coordenador Acadêmico e Coordenador Administrativo, sendo o órgão executivo que coordena e superintende todas as atividades do Câmpus, conforme a Resolução CONSUNI nº 05, de 17 de junho de 2010 (UNIPAMPA, 2010a);

c) Coordenação Acadêmica: integrada pelo Coordenador Acadêmico, sendo responsável pelo planejamento, o desenvolvimento e a avaliação das atividades acadêmicas do Câmpus, com suporte da Secretaria Acadêmica, Comissões locais de Ensino, Pesquisa e Extensão, Coordenadores de Curso, Núcleo de Desenvolvimento Educacional (NuDE), Biblioteca do Câmpus, Coordenação de Laboratórios e representantes de outras dependências dedicadas às atividades de ensino, pesquisa e extensão, assessoradas por TAE (UNIPAMPA, 2010a);

d) Coordenação Administrativa: integrada pelo Coordenador Administrativo; Secretaria Administrativa; Setor de Orçamento e Finanças; Setor de Material e Patrimônio; Setor de Pessoal; Setor de Infraestrutura; Setor de Tecnologia de Informação e Comunicação do Câmpus e Setor de Frota e Logística;

e) Secretaria Acadêmica: integrada por TAE, atua como interface entre a gestão acadêmica do Câmpus e a comunidade acadêmica. É por onde passam os processos que envolvem solicitações de discentes e os processos referentes à vida acadêmica dos discentes;

f) Coordenação de curso: integrada pelo Coordenador de Curso e o coordenador substituto. As competências do coordenador de curso estão definidas no artigo 105 do Regimento Geral da Unipampa, estabelecido na Resolução CONSUNI nº 05, de 17 de junho de 2010 (UNIPAMPA, 2010a);

g) Comissão de Curso: integrada pelo Coordenador do Curso, responsável por exercer a Coordenação da respectiva comissão, docentes que atuam ou atuaram em atividades curriculares no curso nos últimos 12 meses, representação dos discentes, eleito por seus pares (um ano de mandato, permitido uma recondução) e representação dos técnico-administrativos em educação, eleito por seus pares (dois anos de mandato, permitido uma recondução). Sua composição atende a Resolução CONSUNI nº 5, de 17 de junho de 2010, a qual aprova o Regimento Geral da Unipampa (UNIPAMPA, 2010a);

h) Comissões Locais de Ensino, Pesquisa, Extensão, Inovação e Empreendedorismo: são órgãos normativos, consultivos e deliberativos independentes no âmbito de cada área. Estas Comissões têm a função de deliberar sobre atividades de natureza acadêmica e zelar pela articulação de suas atividades.

A concepção, a composição e as competências estão estabelecidas na Resolução CONSUNI nº 05, de 17 de junho de 2010 (UNIPAMPA, 2010a).

#### **1.4.2 Funcionamento do Curso**

Todos os cursos da Unipampa são regidos por um Calendário Acadêmico. O Calendário Acadêmico é definido anualmente pela instituição, conforme Resolução CONSUNI nº 253, de 12 de setembro de 2019 (UNIPAMPA, 2019). O ano acadêmico compreende dois períodos letivos regulares, com duração mínima de 100 dias letivos cada um.

O regime de oferta do curso é anual, com ingresso no primeiro semestre letivo e um total de 50 vagas ofertadas. Em caso de vagas ociosas e/ou remanescentes do primeiro semestre, estas serão ofertadas via edital para ingresso no segundo semestre letivo. As atividades de graduação ocorrem em turno integral e a carga horária total do curso é de 3350 horas, sendo 3135 horas de componentes curriculares obrigatórios, 30 horas de CCCG, 30 horas de ACG, 675 horas de estágios curriculares e 335 horas de Atividades Curriculares de Extensão (ACE). Destas, 180 horas estão contempladas dentro dos CC obrigatórios como Atividades Curriculares de Extensão Vinculadas (ACEV) e, o restante (155 horas), como Atividades Curriculares de Extensão Específicas (ACEE) e o Programa Unipampa Cidadã.

Quanto ao regime de matrícula, o discente deverá obrigatoriamente, no primeiro semestre do curso, matricular-se em todos os componentes curriculares ofertados, que correspondem a 420 horas (28 créditos) e nos últimos dois semestres, matricular-se em estágios curriculares, que correspondem a 675 horas (45 créditos).

O discente ingressante no segundo semestre do curso deverá obrigatoriamente, matricular-se em todos os componentes curriculares ofertados que não apresentam pré-requisitos, conforme organização curricular específica, apresentada em APÊNDICE A (Quadro 2), que corresponde a 210 horas. Ainda, recomenda-se que seja realizada a matrícula em Bioquímica e/ou Química, mediante oferta em outros cursos do Câmpus Itaqui com equivalência entre as CC.

O tempo mínimo de integralização regular do curso é 8 semestres e o tempo máximo é de 16 semestres. A carga horária mínima semestral que o discente deve matricular-se para integralizar o curso no tempo máximo (16 semestres) é de 210 horas (carga horária total do curso, descontada a carga horária de ACGs e de estágios, dividido pelo número máximo de semestres para integralização curricular).

Ao concluir todos os requisitos necessários para a integralização curricular, de acordo com a Resolução CONSUNI/Unipampa nº 253/2019, que aprova as normas para atividades e organização do Calendário Acadêmico, e a Resolução CONSUNI/Unipampa nº 260/2019 que aprova as normas para ingresso no ensino de graduação na Unipampa seguindo as normas estabelecidas pela Unipampa e demais resoluções vigentes, o estudante receberá o grau de Bacharel(a) em Nutrição.

### **1.4.3 Formas de Ingresso**

O preenchimento das vagas no curso atenderá aos critérios estabelecidos para as diferentes modalidades de ingresso da universidade, observando as normas para ingresso no ensino de graduação na Unipampa, Resolução CONSUNI nº 260, de 11 de novembro de 2019. A seguir são apresentadas as formas de ingresso:

- I. Processo seletivo pelo Sistema de Seleção Unificada (SiSU) da Secretaria de Educação Superior (SESu) do Ministério da Educação (MEC);
- II. Chamada por Nota do ENEM;
- III. Ingresso via edital específico.

O preenchimento de vagas ociosas será realizado via Processo Seletivo Complementar ou via editais específicos aprovados pelo Conselho Universitário.

#### **1. Do ingresso via Sistema de Seleção Unificada (SiSU):**

- I. O Sistema de Seleção Unificada – SiSU é um sistema informatizado gerenciado pela Secretaria de Educação Superior do Ministério da Educação, por meio do qual são selecionados estudantes a vagas em cursos de graduação

disponibilizadas pelas instituições públicas e gratuitas de Ensino superior que dele participarem.

- II. O ingresso via SiSU é regulado pelo Ministério da Educação (MEC) e por editais internos da Unipampa.
- III. A participação da Unipampa no SiSU será formalizada semestralmente por meio da assinatura de Termo de Adesão, que observará o disposto em edital específico do MEC.

2. O ingresso via chamada por nota do ENEM pode ocorrer:

- I. Para ingresso no semestre letivo regular de início do curso, com oferta de parte das vagas anuais autorizadas, antes do processo de ingresso via SiSU;
- II. Para ingresso no semestre letivo regular de início do curso, para oferta de vagas ociosas, antes do processo de ingresso via SiSU;
- III. Para ingresso no semestre letivo regular de início do curso, para oferta de vagas não preenchidas via SiSU;
- IV. Para ingresso no semestre letivo regular seguinte ao início do Curso, antes do Processo Seletivo Complementar.

3. Do ingresso via edital específico:

- I. Cursos de graduação criados mediante acordos, programas, projetos, pactos, termos de cooperação, convênios, planos de trabalho ou editais com fomento externo podem ter processos de ingresso distintos dos demais, em atendimento a calendários diferenciados ou necessidades de seleção particulares. Entre estes editais, podemos citar: Indígenas Aldeados ou Moradores das Comunidades Remanescentes de Quilombolas e o Ingresso de Fronteiriços. O primeiro, é destinado a vagas para os cursos de graduação a estudantes indígenas aldeados ou moradores das comunidades remanescentes de quilombolas do território nacional que concluíram ou estão em vias de concluir o Ensino Médio até a data prevista



para matrícula. Enquanto o Ingresso de Fronteiriços, disponibiliza nos cursos de graduação nas Unidades Universitárias da Unipampa para candidatos residentes nas localidades fronteiriças listadas a seguir: Barra de Chuy/Uruguai; Rio Branco/Uruguai; Rivera/Uruguai; Aceguá/Uruguai; Artigas/Uruguai; Bella Unión/Uruguai; Bernardo de Irigoyen/Argentina; Alba Posse/Argentina; San Javier/Argentina; São Tomé/Argentina; de Alvear/Argentina; Paso de Los Libres/Argentina e Monte Caseros/Argentina.

#### 4. Ações afirmativas institucionais:

- I. Ação Afirmativa para Pessoa com Deficiência: Reserva de 2% (dois por cento) das vagas em todos os editais de ingresso regular nos cursos de graduação.
- II. Ação Afirmativa para Pessoas autodeclaradas Negras (preta e parda): Reserva de 2% (dois por cento) das vagas em todos os editais de ingresso regular nos cursos de graduação.
- III. Ação Afirmativa para candidatos que cursaram integralmente o ensino médio em escolas públicas: reserva de 50% (cinquenta por cento) das vagas, as quais são divididas entre candidatos:
  - a. Com renda bruta familiar por pessoa de 1 salário mínimo e meio, ou menos;
  - b. Autodeclarados pretos, pardos ou indígenas;
  - c. Com deficiência.

Podem ser criadas outras ações afirmativas para ingresso nos cursos de graduação, desde que autorizadas pelo Conselho Universitário.

#### 5. Do Processo seletivo complementar:

O Processo Seletivo Complementar é promovido semestralmente, para ingresso no semestre subsequente, visando o preenchimento de vagas ociosas geradas em função de abandonos, cancelamentos e desligamentos. É destinado aos

estudantes vinculados a instituições de ensino superior, egressos de cursos interdisciplinares, aos portadores de diplomas que desejam ingressar na Unipampa, aos ex-discentes da Unipampa, em situação de abandono, cancelamento ou que extrapolam o prazo máximo de integralização do curso e que desejam reingressar e aos ex-discentes de instituições de ensino superior interessados em concluir sua primeira graduação.

São modalidades do Processo Seletivo Complementar:

- I. Segundo ciclo de formação - é a modalidade de Processo Seletivo complementar para diplomados ou concluintes de cursos interdisciplinares que permite a continuidade da formação em um dos demais cursos de graduação oferecidos pela Unipampa;
- II. Reingresso - é a modalidade do Processo Seletivo Complementar para discentes da Unipampa em situação de abandono, cancelamento ou desligamento há, no máximo, 04 (quatro) semestres letivos regulares consecutivos;
- III. Conclusão da Primeira Graduação - é a categoria de Processo Seletivo Complementar para discentes de instituições de ensino superior, em situação de abandono ou cancelamento, que buscam concluir sua primeira graduação;
- IV. Reopção de curso - é a modalidade de Processo Seletivo Complementar mediante a qual o discente, com vínculo em curso de graduação da Unipampa, pode transferir-se para outro curso de graduação ou outro turno de oferta de seu Curso de origem na Unipampa;
- V. Transferência voluntária - é a modalidade do Processo Seletivo Complementar na qual o discente regularmente matriculado ou com matrícula trancada em curso de graduação reconhecido de outra Instituição de Ensino Superior (IES), pública ou privada e credenciada conforme legislação, pode solicitar ingresso em Curso de graduação da Unipampa;
- VI. Portador de diploma - é a modalidade do Processo Seletivo Complementar para diplomados por Instituições de Ensino Superior do País, credenciadas conforme legislação, ou que tenham obtido diploma no exterior, desde que revalidado na forma do artigo 48 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

6. As outras formas de ingresso na Unipampa compreendem as seguintes modalidades:

- I. Transferência Ex-officio - é a forma de ingresso concedida a servidor público federal civil ou militar, ou a seu dependente estudante, em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício que acarrete mudança de domicílio para a cidade do Câmpus pretendido ou município próximo, na forma da Lei nº 9.536, 11 de dezembro de 1997 e do Parágrafo único do artigo 49 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996;
- II. Programa de Estudantes-Convênio - conforme Decreto 7.948, de 12 de março de 2013, oferece oportunidades de formação superior a cidadãos de países em desenvolvimento com os quais o Brasil mantém acordos educacionais e culturais;
- III. Matrícula de Cortesia - consiste na admissão de estudantes estrangeiros, funcionários internacionais ou seus dependentes, conforme Decreto Federal nº 89.758, de 06 de junho de 1984, e Portaria MEC nº 121, de 02 de outubro de 1984, somente é concedida a estudante estrangeiro portador de visto diplomático ou oficial vindo de país que assegure o regime de reciprocidade;

O Conselho Universitário pode autorizar outros processos seletivos, além dos descritos.

7. Dos estudos temporários:

Os estudos temporários caracterizam a participação de estudantes em componentes curriculares de graduação, mediante Plano de Estudo devidamente aprovado. Podem ser realizados conforme as seguintes modalidades:

- I. Regime Especial de Graduação - A matrícula no Regime Especial é permitida aos Portadores de Diploma de Curso Superior, discentes de outra Instituição de Ensino Superior e portadores de Certificado de Conclusão de Ensino Médio com idade acima de 60 (sessenta) anos respeitada a existência de vagas e a obtenção de parecer favorável da Coordenação Acadêmica;

II. Mobilidade Acadêmica Intrainstitucional – permite ao discente da Unipampa cursar temporariamente componentes curriculares em câmpus distinto daquele que faz a oferta do Curso ao qual o discente está vinculado;

III. Mobilidade Acadêmica Interinstitucional - permite ao discente de outra Instituição de Ensino Superior (IES) cursar componentes curriculares na Unipampa, como forma de vinculação temporária; e permite ao discente da Unipampa cursar componentes curriculares em outras IES na forma de vinculação temporária.

O discente com deficiência que ingressar na Unipampa, por meio de ações afirmativas, de acordo com a Resolução CONSUNI 328/2021, passará por uma entrevista, no ato de confirmação da vaga, com a finalidade de identificar as tecnologias assistivas necessárias às suas atividades acadêmicas. Após o ingresso do discente com deficiência, a Unipampa deverá nomear uma equipe multidisciplinar para realização de avaliação biopsicossocial.

Os discentes que não tenham ingressado por ações afirmativas ou que não tenham informado a demanda por acessibilidade pedagógica, no momento do ingresso na instituição, poderão fazê-lo a qualquer tempo, mediante solicitação junto à interface do Núcleo de Inclusão e Acessibilidade (NInA).

## **2 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

### **2.1 POLÍTICAS DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO NO ÂMBITO DO CURSO**

As Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão no âmbito do Curso de Nutrição seguem o PDI 2019-2023 da Unipampa, assim como são norteadas pelas DCN para o Ensino de Graduação em Nutrição, pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação e pela Constituição Federal, a qual estabelece, em seu artigo 207, que as universidades devem obedecer ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A Universidade tem o papel de promover a produção e o compartilhamento do conhecimento reconstruído através de pesquisa, ensino e extensão. Nesse sentido, as atividades de ensino, pesquisa e extensão são entendidas como instrumentos

básicos do processo de ensino e aprendizagem, sendo a sua integração fundamental para que o acadêmico possa experimentar diferentes processos que potencializam o desenvolvimento e consolidam as competências necessárias para a formação do profissional nutricionista.

Ainda relacionado ao processo de ensino e aprendizagem, é preciso ter presente uma concepção contemporânea sobre o conhecimento, como se dá sua construção e como se renovam as capacidades cognitivas dos sujeitos envolvidos em seus processos de aprendizagem, considerando que o aprender é um movimento contínuo de desconstrução e reconstrução do conhecimento.

Destaca-se que as informações estão disponíveis em muitos outros lugares que não nas instituições educativas e a quantidade circulante delas é imensa. Nesse sentido, o conhecimento passou a significar, também, o uso que o sujeito consegue fazer da informação. Assim sendo, a concepção de aprendizagem é ressignificada. Em outras palavras, aprendizagem é um processo complexo que habilita o sujeito a procurar as relações e inter-retro-ações entre cada fenômeno e seu contexto. Por isso, as Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão no âmbito do Curso de Nutrição buscam, através da indissociabilidade entre tais práticas, desenvolver ferramentas (teórico-metodológicas) que proporcionem aos acadêmicos uma aprendizagem significativa, balizadas por esses compromissos.

Os projetos/monitorias de ensino, projetos de pesquisa ou extensão, promovidos por docentes e TAE do Curso de Nutrição podem ser consultados na [página do curso](#) e são atualizados periodicamente a partir de dados do Sistema Acadêmico de Projetos (SAP). Esse módulo do sistema de Gestão Unificada de Recursos Institucionais (Guri) implementado em 2021, contempla o cadastro e registro de projetos, gerenciamento de editais e bolsistas, para as áreas de Ensino, Pesquisa, Extensão, Inovação, Empreendedorismo e Ações Sociais no âmbito da Comunidade Acadêmica.

Dentre as políticas institucionais constantes no PDI, voltadas para a promoção de oportunidades de aprendizagem que relacionam a interlocução entre ensino, pesquisa e extensão, estão o Programa de Desenvolvimento Acadêmico (PDA), o

Programa de Educação Tutorial (PET), o Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência (PIBID) e o Programa Residência Pedagógica (PRP).

O PDA caracteriza-se como política institucional de fomento de atividades acadêmicas no contexto da graduação, com o objetivo de promover boas práticas acadêmicas; contribuir para melhoria contínua do desenvolvimento acadêmico e redução dos índices de evasão e retenção; oportunizar a iniciação ao ensino, à extensão e à pesquisa; contribuir para a formação sociocultural, artística e de atenção à diversidade. Inclui as modalidades ensino e monitoria em componente curricular; pesquisa, desenvolvimento tecnológico e inovação; extensão e cultura; ações sociais, culturais e de atenção à diversidade no âmbito da comunidade acadêmica.

O PET é um programa vinculado institucionalmente às Pró-reitorias de Graduação e Extensão, que pretende atuar sobre a graduação a partir do desenvolvimento de ações coletivas, de caráter interdisciplinar, objetivando a formação de um cidadão com ampla visão do mundo e com responsabilidade social. O Programa é composto por grupos tutoriais de aprendizagem e busca propiciar aos alunos, sob a orientação de um professor tutor, condições de realização de atividades extracurriculares, que complementem a sua formação acadêmica, procurando atender mais plenamente às necessidades do próprio curso de graduação e/ou ampliar e aprofundar os objetivos e os conteúdos programáticos que integram sua grade curricular.

Os programas do Pibid e PRP promovem a formação de docentes dos cursos de graduação em licenciatura. Ambas as iniciativas visam oferecer aos estudantes a experiência do cotidiano em escolas públicas de educação básica. O PIBID é destinado a discentes da primeira metade do curso, enquanto o PRP tem o foco nos alunos que estejam na segunda parte da sua graduação.

Além dos programas institucionais, estão previstos eventos que relacionam a interlocução entre ensino, pesquisa e extensão, como Semana Acadêmica Integrada (SEAI), o Salão Internacional de Ensino Pesquisa e Extensão (SIEPE), entre outras ações.

A Semana Acadêmica acontece de forma integrada entre os cursos do câmpus e é promovida pelos diretórios acadêmicos, coordenações de cursos, docentes,

discentes e técnicos administrativos. Através de palestras, minicursos, mesas redondas e apresentações de pôsteres, é um momento que visa potencializar o crescimento pessoal e profissional, o engajamento e a multiplicação de ideias. É uma oportunidade para conhecer pessoas e praticar a interdisciplinaridade, ao compreender que o conhecimento de uma área pode ser pertinente em outra.

O SIEPE tem por objetivo geral oportunizar um espaço de integração à comunidade acadêmica, visando o compartilhamento dos conhecimentos produzidos nos âmbitos da pesquisa, da extensão e do ensino, nas diversas áreas do conhecimento, para a sociedade, bem como à promoção a reflexão sobre a importância da ciência para o desenvolvimento do país.

### **2.1.1 Políticas de Ensino**

Em conformidade com o PDI 2019-2023 da Unipampa, o ensino no curso de Nutrição está pautado nos princípios específicos de: (1) formação cidadã, que atenda o perfil do egresso autônomo, participativo, responsável, crítico, pesquisador, criativo, ético, reflexivo, comprometido com o desenvolvimento e capaz de agir e interagir num mundo globalizado; (2) compromisso com a articulação entre educação básica e educação superior, mediante a formação e a capacitação de profissionais, a realização de pesquisas e da extensão de forma que aproximem os dois níveis acadêmicos; (3) qualidade acadêmica, traduzida na coerência, na estruturação dos currículos em sintonia com as demandas da educação superior nacional e internacional, na flexibilidade, acessibilidade e inovação das práticas pedagógicas, na avaliação e no conhecimento pautado na ética e comprometido com os interesses da sociedade; (4) universalidade de conhecimentos e concepções pedagógicas, valorizando a multiplicidade, interculturalidade, multi e interdisciplinaridade de saberes e práticas, e a apreensão de conceitos e paradigmas inovadores, como forma de possibilitar ao indivíduo o pleno exercício da cidadania responsável, assim como a qualificação profissional, condições indispensáveis para sua inserção e ascensão na sociedade; (5) autonomia e aprendizagem contínua, como centro do processo educativo, a partir de uma pedagogia que promova o protagonismo do aluno e sua participação ativa na vida acadêmica; (6) equidade de condições para acesso,

permanência e sucesso no âmbito da educação superior, considerando-a como bem público e direito universal do cidadão, capaz de contribuir para a redução de desigualdades sociais, regionais e étnico-culturais; (7) inovação pedagógica, que reconhece formas interculturais de saberes e experiências, objetividade e subjetividade, teoria e prática, cultura e natureza, gerando novos conhecimentos; (8) extensão como eixo da formação acadêmica, garantindo a articulação, por meio da sua inserção na matriz curricular dos cursos de graduação, fortalecendo a relação entre a teoria e a prática profissional com potencial de inserção na sociedade e, especialmente, na comunidade regional; (9) pesquisa como princípio educativo, como referência para o ensino na graduação e na pós-graduação, em que a pesquisa e a inovação atendam demandas regionais, assim como a internacionalização seja um eixo presente em ambos os níveis; (10) institucionalização da mobilidade acadêmica nacional e internacional, na forma de intercâmbios, estágios e programas de dupla titulação, tendo a internacionalização presente com eixo norteador em nível de graduação e pós-graduação; (11) inserção internacional desenvolvendo uma política linguística no nível de graduação, pós-graduação e gestão, por meio do ensino de língua inglesa, sem fragilizar o contexto regional de fortalecimento da língua portuguesa, espanhola, LIBRAS, mandarim e línguas minoritárias.

De maneira a possibilitar o desenvolvimento destes princípios, os docentes do Curso de Nutrição coordenam projetos de monitoria e ensino, sempre que possível integrados à pesquisa e à extensão. A nível institucional, estes projetos contam com fomento do Programa de Desenvolvimento Acadêmico (PDA), o qual proporciona aos estudantes de graduação bolsas de estudo para a atuação nos projetos. Também são realizadas chamadas internas pela PROGRAD que buscam atender demandas emergentes dos cursos e dos Câmpus, a exemplo das Chamadas Internas 07/2022 e 08/2022, destinadas à Monitoria de suporte às ações de Inclusão e Acessibilidade, e a Ações de Apoio Pedagógico, respectivamente. Os projetos de pesquisa permitem a retomada e ampliação dos conteúdos/conceitos trabalhados nos componentes curriculares da graduação, bem como explorar aspectos relacionados à aplicação desses conteúdos/conceitos em situações reais. De modo semelhante, nas atividades de extensão os discentes são envolvidos em ações educativas na comunidade com



diferentes grupos populacionais e em diferentes áreas de atuação do nutricionista, sempre que possível de forma interdisciplinar.

### **2.1.2 Políticas de Pesquisa**

O processo de pesquisa, articulado entre os componentes curriculares, contribui para aprendizagens como: a busca de alternativas para a solução de problemas; o estabelecimento de metas, a criação e a aplicação de modelos; a produção, a redação, a interpretação e a difusão dos resultados; e o compartilhamento do conhecimento científico. Nesse sentido, uma base sólida de conhecimentos deve orientar a formação do nutricionista para que suas ações sejam tomadas com propriedade e pautadas em evidências científicas. Assim, a iniciação científica e a formação para a pesquisa devem ser incentivadas e promovidas, uma vez que potencializam o desenvolvimento de competências e habilidades essenciais à formação do nutricionista.

As atividades de pesquisa no curso de Nutrição, em consonância com o PDI da Unipampa, estão pautadas em princípios específicos, a saber: (1) formação de recursos humanos voltados para o desenvolvimento científico e tecnológico; (2) difusão da prática da pesquisa no âmbito da graduação e da pós-graduação; (3) produção científica pautada na ética e no desenvolvimento sustentável e regional; (4) incentivo a programas de colaboração em redes de pesquisa nacional e internacional; e (5) Viabilização de programas e projetos de cooperação técnico-científicos e intercâmbio de docentes no País e no exterior, por meio de parcerias com instituições de pesquisa e desenvolvimento.

O atendimento desses princípios é efetivado por meio da participação dos discentes na modalidade de iniciação científica nos diferentes projetos de pesquisa coordenados por docentes do Curso de Nutrição do Câmpus Itaqui, na realização do Trabalho de Conclusão de Curso e na integralização das horas em atividades de pesquisa como ACG.

São também incentivadas práticas, como a formação de grupos de pesquisa que promovam a interação entre docentes, discentes e técnico-administrativos. A participação dos discentes nos projetos de pesquisa é fomentada por diferentes tipos

de bolsas oportunizadas pela Unipampa (Programa de Desenvolvimento Acadêmico - PDA), e também programas de iniciação científica e tecnológica do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) (PIBIC, PIBIC nas ações afirmativas, PIBIC-EM e PIBITI); e da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul (FAPERGS) (PROBIC e PROBITI). Além do fomento com bolsas, a Unipampa oportuniza a participação em editais de pesquisa internos: auxílio a grupos de pesquisa, apoio a inovação (INOVAPAMPA), apoio ao custeio das publicações, dentre outros, importantes para o desenvolvimento da pesquisa científica.

### **2.1.3 Políticas de Extensão**

Uma das concepções de aprendizagem refere-se ao fato de aplicar os conhecimentos produzidos em situações reais ou considerar que a aprendizagem pode ser construída a partir da análise de situações reais. Nesse sentido, a vivência extensionista revela-se fundamental na formação universitária, propiciando experiências ampliadas aos graduandos, muito além daquelas obtidas nos moldes tradicionais de formação profissional.

No âmbito do curso de Nutrição, a extensão universitária potencializa a formação de profissionais com postura diferenciada para a promoção da saúde numa perspectiva ampliada, que extrapola a prática biologicista do cuidado. Essa integração possibilita, assim, a construção de um processo de sensibilização para um exercício da profissão mais humanizado, crítico, proativo e reflexivo, articulado com os anseios e interesses da população, na perspectiva da garantia do direito à saúde integral para todos (BRASIL, 1988).

De acordo com os princípios gerais do PDI da Unipampa e da concepção de formação acadêmica, a Política de Extensão deve ser pautada pelos seguintes princípios específicos: (1) valorização da extensão como prática acadêmica; (2) impacto e transformação: cada atividade de extensão da Universidade deve contribuir efetivamente para a mitigação dos problemas sociais e o desenvolvimento da região; (3) interação dialógica: orienta para o diálogo entre a Universidade e os setores sociais, numa perspectiva de mão dupla e de troca de saberes; (4) contribuição com

ações que permitam a integralização do Plano Nacional de Educação; (5) interdisciplinaridade: as ações devem buscar a interação entre os componentes curriculares, áreas de conhecimento, entre os campi e os diferentes órgãos da Instituição; (6) indissociabilidade entre ensino e pesquisa: garantir que as ações de extensão integrem o processo de formação cidadã dos discentes e dos atores envolvidos. Inclusa como estruturante na formação discente, as ações de extensão geram aproximação com novos objetos de estudo, envolvendo a pesquisa, bem como revitalizam as práticas de ensino pela interlocução entre teoria e prática, contribuindo tanto para a formação do profissional egresso, quanto para a renovação do trabalho docente; (7) incentivo às atividades de cunho artístico, cultural e de valorização do patrimônio histórico, que propiciem o desenvolvimento e livre acesso à arte na região em suas variadas expressões; (8) apoio a programas de extensão interinstitucionais sob forma de consórcios, redes ou parcerias e apoio às atividades voltadas para o intercâmbio nacional e internacional; e (9) contribuição para a formação profissional e cidadã dos discentes.

O curso de Nutrição tem trabalhado progressivamente para atender às Diretrizes Institucionais e o Plano Nacional de Educação, que visam inserir as atividades de extensão nos espaços curriculares, mantendo de forma clara a indissociabilidade entre o ensino, pesquisa e extensão. Por isso, de forma coletiva, o curso discutiu as mudanças necessárias que deram origem a uma nova estrutura curricular apresentada, neste PPC. Nesta nova estrutura curricular, a extensão desenvolvida pelo curso aparece efetivamente e cumpre a implementação da já normatizada introdução dos 10% obrigatórios de carga horária de extensão no currículo, conforme descrição no item 2.4.9.

Entende-se que a realização de atividades de extensão pelo discente amplia a socialização de saberes e práticas, uma vez que circulam entre os espaços formais e não formais de educação, trazendo questionamentos e subsídios capazes de exemplificar, ou de contextualizar situações em debate na sala de aula e para além deste espaço. Nesse sentido, as atividades de extensão estão previstas em diferentes CC ao longo do curso, pelo Programa Institucional Unipampa Cidadã e por programas/projetos de extensão, desenvolvidos por docentes e TAE do curso de Nutrição e também no âmbito da Unipampa, Câmpus Itaqui. A participação discente

em programas/projetos é fomentada por diferentes tipos de bolsas oportunizadas pela Unipampa, para além do PDA, como o Programa de Fomento à Extensão (PROFEXT), Divulgação Científica e Democratização do Conhecimento, Jovem Extensionista, Programa de Fomento à Universidade Aberta à Pessoa Idosa, Gênero e Sexualidade, Quilombolas, Indígenas e Campesinos, Programa de Feiras de Ciências da Unipampa (FECIPAMPA), dentre outros.

## 2.2 OBJETIVOS DO CURSO

O Curso de Nutrição da Unipampa tem por objetivo formar profissionais nutricionistas com uma formação geral, humanista, crítica, reflexiva e ética, aptos a atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou coletividades, com compromisso com a defesa da dignidade humana, com responsabilidade social e considerando os determinantes sociais do processo de saúde e doença. O currículo é pensado visando o desenvolvimento de habilidades e competências necessárias à formação de profissional nutricionista com alto grau de autonomia e centrado na resolução de problemas de saúde e nutrição de indivíduos ou grupos.

De acordo com as DCN para o Curso de Nutrição:

Os profissionais de saúde, dentro do seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção, e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde. Sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo (BRASIL, 2001).

Com vista a atender esses requisitos, o currículo do Curso de Nutrição da Unipampa possui uma ampla formação teórica amparada em: 1) pesquisas nas áreas de ciências básicas e aplicadas; e 2) atuação prática na rede assistencial de saúde e em instituições conveniadas com a universidade. Nos primeiros semestres de curso, são ministrados os componentes curriculares teóricos e práticos relacionados às ciências da saúde, nos semestres seguintes os componentes de formação básica do

nutricionista, e nos últimos semestres os componentes profissionalizantes. No último ano, após o estudante ter cumprido com aprovação as etapas anteriores, são ofertados os estágios curriculares obrigatórios, nas áreas de Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva - conforme as DCN - e são realizados em diferentes espaços, como hospitais, rede de atenção básica de prefeituras municipais e empresas de refeições coletivas, locais, regionais e em diferentes estados do Brasil.

O Câmpus Itaquí possui alguns grupos de pesquisa em desenvolvimento nas áreas de alimentação e nutrição e também desenvolve pesquisas em diferentes áreas relacionadas. Além da pesquisa, a extensão está incluída desde o início do curso, como forma de oportunizar ao estudante a integração com a comunidade externa à universidade e permitir uma reflexão sobre os seus conhecimentos e as demandas sociais. A Unipampa oferece aos seus estudantes o ensino, a pesquisa e a extensão de forma integrada, de forma que cada um possa desenvolver sua trajetória profissional adaptada às suas inclinações e interesses.

Há uma atenção constante com a avaliação do curso, tanto institucional quanto externa, por parte do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e da Comissão de Curso. Os resultados dessas avaliações são discutidos para proposição de melhorias no currículo. Ainda que o curso tenha recebido nota 4 no processo de reconhecimento de curso em 2014, durante a vigência do PPC 2010, nas três avaliações do ENADE que ocorreram ao longo desses anos, o conceito obtido foi 3, em uma escala de 1,0 a 5,0. Apontando a necessidade de melhorias, não apenas na infraestrutura (dimensão com menor nota no processo de reconhecimento), como também em um novo PPC, mais maduro e sólido, e que refletisse o caminho percorrido até aqui e com olhar para o futuro.

A universidade também incentiva a participação de docentes e da TAE-nutricionista em atividades de formação continuada, de forma a qualificar cada vez mais o quadro de servidores e, conseqüentemente, melhorar a formação dos(as) nutricionistas.

Considerando o perfil de morbimortalidade associado ao estilo de vida, em especial à alimentação, no histórico contexto de crescentes prevalências de

sobrepeso e obesidade na população como um todo, é evidente a necessidade de maior atuação de nutricionistas no Brasil. Nas últimas décadas houve um crescimento dos cursos de graduação e do número de profissionais. Do ano 2000 ao ano de 2018 passamos de aproximadamente 95 para 609 cursos de graduação, um crescimento de 641%, e de 27 mil nutricionistas para mais de 137 mil, um crescimento de 507%. Nesse período houve a inclusão desse profissional em diversos programas de saúde e de educação, o que ampliou as áreas de atuação.

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) informa que em fevereiro de 2021 estavam cadastradas mais de 158 mil nutricionistas no Brasil. Considerando a população brasileira estimada em 22/02/2022, que era de 214.265.336 (IBGE, 2022), há no Brasil uma relação de aproximadamente 1 nutricionista para cada 1350 habitantes, ou 7,4 nutricionistas para cada 10 mil habitantes.

A demanda por profissionais faz com que haja perspectiva de manutenção dos cursos de Nutrição nos próximos anos, sem redução de vagas. No RS, há 5 universidades federais que oferecem graduação em Nutrição, totalizando 237 vagas no estado. A instituição pública mais próxima de Itaqui fica a mais de 400 Km.

Desde a sua fundação em 2010 até o ano de 2019, o Curso de Nutrição da Unipampa já formou 157 nutricionistas. A primeira turma concluiu o curso em 2013 e, desde então, o curso tem formado uma média de 22,4 profissionais por ano. Os egressos são, em sua maioria (90,5%) naturais do estado do RS. Cerca de 42% são naturais de Itaqui e cerca de 34% das cidades vizinhas de Uruguaiana, São Borja e Alegrete, e cerca de 17% de outras cidades do estado. Em relação às áreas de atuação, cerca de 40,6% dos egressos trabalham na área de nutrição clínica, 28,5% na área de alimentação coletiva e 21,4% na área de nutrição em saúde pública. Os resultados de um levantamento realizado com os egressos do curso de Nutrição estão disponíveis em um livro recentemente publicado sobre a história dos 10 anos do curso de Nutrição (SILVEIRA, 202). Dessa forma, conclui-se que os objetivos do curso de Nutrição estão alinhados com os objetivos institucionais da Unipampa, no que se refere a garantir acesso à educação à população da região sul do estado do RS.

## 2.3 PERFIL DO EGRESSO

De acordo com a Confederação Internacional de Associações de Dietética (ICDA, 2016) o nutricionista é um profissional que aplica as ciências da alimentação e nutrição para promover a saúde, prevenir e tratar doenças para melhorar a saúde de indivíduos, grupos, comunidades e populações (ICDA, 2016).

O perfil do egresso do Curso de Nutrição da Unipampa segue as DCN do Curso de graduação em Nutrição (BRASIL, 2001) as quais trazem em seu artigo 3º que o egresso é um(a) nutricionista:

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

De maneira complementar, o egresso do Curso de Nutrição da Unipampa é um(a) nutricionista com competências para perceber as necessidades da região onde pretende atuar, e de trabalhar com autonomia na resolução de problemas de saúde e nutrição nos diversos campos de atuação, seja de forma individual ou em equipe multidisciplinar, considerando os determinantes sociais do processo saúde-doença e os princípios de beneficência, não maleficência, justiça e equidade. Ainda, o nutricionista formado na Unipampa será um profissional apto à constante atualização profissional, seja em relação às tecnologias e ao conhecimento científico, seja em relação ao desenvolvimento de habilidades sociocomportamentais necessárias ao aperfeiçoamento da sua prática.

### 2.3.1 Campos de Atuação Profissional

O curso de Nutrição contempla uma ampla área de conhecimento e forma nutricionistas para o exercício profissional em cenários abrangentes. O nutricionista formado pela Unipampa poderá atuar nas seis áreas da Nutrição: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes e exercício físico, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição na Cadeia de produção, na indústria e no comércio de alimentos, Nutrição no Ensino, na pesquisa e na extensão (CFN, 2018).

As áreas oferecem diferentes espaços de atuação, como unidades de alimentação e nutrição, restaurantes comerciais, clínicas, casas de repouso, spas, academias, consultórios, atendimento domiciliar, hospitais, unidades básicas de saúde, escolas e secretarias de educação, supermercados, indústrias de alimentos, instituições de ensino e pesquisa e demais instituições públicas e/ou privadas e/ou filantrópicas. O nutricionista pode atuar como empreendedor no seu próprio negócio ou como funcionário de empresas e instituições.

Dentre as seis áreas de atuação definidas pelo CFN, o Curso de Nutrição da Unipampa atende as DCN e oferece estágios curriculares nas três seguintes áreas: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva. Os estágios têm por objetivo implementar o conhecimento teórico na prática profissional e propiciar o desenvolvimento das competências necessárias à atuação independente e ética.

### **2.3.2 Habilidades e Competências**

Nutricionistas qualificados devem possuir algumas habilidades, conhecimentos e atitudes desenvolvidas para atuar profissionalmente desde o início de suas carreiras. Este capítulo define as competências mínimas que o nutricionista formado pela Unipampa deve demonstrar ao ingressar na vida profissional, e atuará como uma estrutura para o seu desenvolvimento contínuo ao longo da sua carreira.

Uma educação baseada em competências utiliza estratégias que aliam teoria e prática nas quais os estudantes são avaliados através do grau de desenvolvimento de cada uma das competências (ICDA, 2014). Este projeto pedagógico propõe colocar o estudante como protagonista do seu processo de aprendizagem e o professor como mediador para que ele desenvolva as habilidades e competências necessárias à prática profissional.

Para uma melhor compreensão sobre o tema, é necessário explicitar os conceitos de conteúdos, habilidades e competências utilizados neste documento. Foram considerados conteúdos os conhecimentos necessários à formação discente e que foram sistematizados nas componentes curriculares e no currículo em um nível crescente de complexidade. Os conteúdos podem estar classificados em três



categorias: 1) Conceituais, que visam desenvolver nos estudantes as competências relacionadas com a aprendizagem de significados, ideias, símbolos, etc., tradicionalmente conhecidos como o conhecimento teórico sobre o assunto; 2) Procedimentais, que visam desenvolver no estudante competências relacionadas ao saber fazer; requerem a participação e o envolvimento do estudante na prática; 3) Atitudinais, que visam desenvolver no estudante competências relacionadas a valores e atitudes, desenvolvendo conjuntamente a ética e a responsabilidade (COLL; POZZO, 1995). As habilidades e competências desenvolvidas pelos estudantes podem envolver os conteúdos conceituais, procedimentais e atitudinais.

Os termos de habilidades e competências serão explicados em conjunto. A habilidade é da pessoa, e pode ser natural ou adquirida por ela (KLASS, 2000). Já a competência depende do contexto, pois ela envolve a habilidade da pessoa e a tarefa dentro de determinada situação (EPSTEIN; HUNDERT, 2002). Competência é uso habitual e judicioso/criterioso/prudente de comunicação, conhecimento, habilidades técnicas, raciocínio clínico, emoções, valores e reflexões na prática diária para o benefício de indivíduos e comunidades atendidas (EPSTEIN; HUNDERT, 2002). A competência mudará de acordo com a situação em que ela deve ser demonstrada (KLASS, 2000). As competências definem o que uma pessoa está apta a fazer satisfatoriamente; elas só podem ser demonstradas, pois necessitam da combinação dos recursos existentes em cada pessoa e na sua capacidade de aplicá-los nas distintas situações profissionais (ICDA, 2016).

Na descrição dessas habilidades e competências necessárias ao nutricionista, não se descreve a competência em si, mas sim o ser competente em determinada ação que é feita sobre algo ou alguém. Avalia-se, dessa forma, se o estudante está apto a desenvolver de forma efetiva e seguindo padrões profissionais, determinada atividade, seja intelectual, prática ou profissional. Destaca-se que essa avaliação das competências considerará, também, a acessibilidade e a inclusão. O Curso de Nutrição trabalhará pela redução ou eliminação de barreiras - sejam elas físicas, tecnológicas e/ou atitudinais - para garantir às pessoas com deficiência uma igualdade de condições e oportunidades. Podem ser feitos ajustes e adaptações necessárias nas avaliações de forma que todos os discentes possam gozar de seus direitos e liberdades fundamentais.

Na construção desse currículo, consideraram-se três referências básicas para a construção das competências do nutricionista da Unipampa: 1) International Competencies for Dietitians (STEINMULLER, 2014); 2) DCN para os cursos de Nutrição (BRASIL, 2001) e 3) Resolução nº 600, de 23 de maio de 2018 (CFN, 2018), que trata das atribuições do nutricionista nas suas diferentes áreas.

Conforme estas referências, para a formação do(a) nutricionista da Unipampa, espera-se que no início da carreira ele(a) esteja apto(a) a:

1. Processo dietético e raciocínio profissional:

- I. Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência em todos os níveis de complexidade do sistema de saúde;
- II. Aplicar o cuidado nutricional alinhado, sempre que possível, às expectativas e prioridades de indivíduos, grupos, comunidade ou população para promover, manter e ou recuperar a saúde;
- III. Atuar na formulação e execução de projetos e programas de educação alimentar e nutricional; de vigilância alimentar, nutricional e sanitária;
- IV. Engajar-se em práticas colaborativas para buscar alta qualidade e melhor gestão dos custos a fim de alcançar resultados positivos em relação à saúde;
- V. Engajar-se na prática colaborativa (compartilhada) no fornecimento de serviços de alta qualidade e com boa relação custo-benefício para alcançar resultados de saúde positivos.
- VI. Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- VII. Trabalhar independentemente e/ou em parcerias para integrar a nutrição entre as diversas profissões;
- VIII. Atuar com respeito às necessidades emocionais, sociais, econômicas, culturais, religiosas e ecológicas de indivíduos, grupos, comunidades ou populações na assistência nutricional;

- IX. Planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição;
- X. Realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

2. Prática baseada em evidências e aplicação de pesquisas:

- I. Buscar, avaliar, interpretar e aplicar sistematicamente evidências científicas sobre alimentação, nutrição, dietética, comportamento e ciências da educação na prática profissional;
- II. Desenhar, coordenar e contribuir em pesquisas sobre alimentação e nutrição para identificar problemas e possíveis soluções com objetivo de melhorar a prática profissional;
- III. Aplicar as ciências da alimentação e nutrição para resolver problemas;
- IV. Compartilhar informações sobre nutrição baseada em evidências com colegas e interessados.

3. Avaliação da qualidade da prática dietética:

- I. Refletir sobre a sua própria conduta profissional, realizando autoavaliação contínua e sistemática a fim de melhorar a prática;
- II. Manter-se competente em sua prática profissional através do aprendizado ao longo da vida;
- III. Assumir papéis de liderança, de educador e de orientador com pares, estudantes e colegas;
- IV. Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- V. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades nas diferentes áreas da nutrição;
- VI. Realizar atividades de consultoria, assessoria, auditoria nas diferentes áreas da nutrição;

- VII. Utilizar tecnologias atualizadas para coletar e gerenciar dados, de forma responsável e profissional, para fins de informação e relatoria;
- VIII. Atender às legislações profissionais vigentes de forma responsável.

4. Relações profissionais, comunicação e parceiros:

- I. Comunicar-se efetivamente e responsabilmente, adaptando a linguagem para o nível de compreensão necessário ao entendimento de indivíduos ou grupos;
- II. Demonstrar autonomia profissional e habilidades interpessoais, tais como comunicação verbal e não verbal, cordialidade, responsabilidade, objetividade, dentre outras;
- III. Promover a profissão de nutricionista a fim de demonstrar a contribuição da nutrição para melhorar a saúde;
- IV. Buscar e promover oportunidades de aprendizado entre pares e interessados, bem como dar suporte durante o processo.

5. Conhecimento essencial para a prática da nutrição:

- I. Ciências Biológicas e da Saúde - conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;
- II. 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;
- III. 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 sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

- IV. Ciências dos Alimentos - Incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

Com o desenvolvimento destas habilidades e competências, o curso de Nutrição atende, também, às competências gerais definidas pelas DCN (BRASIL, 2001), descritas a seguir:

- I. Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;
- II. Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada;
- III. Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de

escrita e leitura, domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

- IV. Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- V. Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, como recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;
- VI. Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender, ter responsabilidade e compromisso com a educação e com o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, não apenas transmitindo conhecimentos, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços.

## 2.4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

De acordo com o PDI 2019 – 2023, a Unipampa tem compromisso com a atualização permanente das propostas curriculares de seus cursos com vistas a assegurar que o egresso tenha um perfil adequado às exigências atuais do mundo do trabalho, mediante ação pedagógica e gestão acadêmico-administrativa articulada e contextualizada.

A Estrutura Curricular do Curso de Nutrição para ingressantes no primeiro e segundo semestre letivo são apresentadas em APÊNDICE A (Quadro 1 e 2, respectivamente). Desde o início de funcionamento do curso, em 2010, foram

propostas atualizações com o intuito de melhorar o currículo e atender as DCN dos Cursos de Graduação em Nutrição e demais legislações vigentes.

#### 2.4.1 Requisitos para integralização curricular

Os requisitos para a integralização curricular dos discentes do Curso de Nutrição compreendem:

- I. A totalização dos créditos, correspondente a carga horária total de 3350 horas, destas 675 horas de estágios curriculares, 30 horas de CCCG, 30 horas de ACG, 335 horas de ACE;
- II. Ser aprovado no Trabalho de Conclusão de Curso;
- III. Realizar, em caso de convocação, o Exame Nacional de Avaliação de Desempenho de Estudante (ENADE) conforme Lei 10.861/2004.

A Resolução CONSUNI nº 240, de 25 de abril de 2019 da Unipampa determina o prazo máximo de integralização dos cursos de graduação desta universidade que, para o curso de Nutrição, é de 8 anos. Quando excedido este prazo, há o desligamento do estudante da instituição.

Na Tabela 1, é apresentada a distribuição de carga horária em CC obrigatórios, CCCG, ACE e ACG.

Tabela 1 – Distribuição da carga horária exigida para integralização do Curso de Nutrição, Unipampa, Câmpus Itaqui.

Modalidade da Atividade	Carga Horária
<b>1 Componentes Curriculares Obrigatórios de Graduação</b>	<b>3135</b>
1.1 Trabalho de Conclusão de Curso	60
1.2 Estágio Curricular Obrigatório	675
<b>2 Componentes Curriculares Complementares de Graduação</b>	<b>30</b>
<b>3 Atividades Complementares de Graduação</b>	<b>30</b>
<b>4 Atividades Curriculares de Extensão</b>	<b>335</b>
4.1 Atividades Curriculares de Extensão Vinculadas	180
4.2 Atividades Curriculares de Extensão Específicas	155

Modalidade da Atividade	Carga Horária
4.2.1 Unipampa Cidadã	120
<b>*Total</b> (soma dos itens 1, 2, 3 e 4)	<b>3350**</b>

\* Carga horária a ser registrada no sistema e-MEC.

#### 2.4.2 Matriz curricular

A matriz curricular contempla uma sequência lógica de componentes curriculares teóricos, teórico-práticos, práticos, extensão, estágios obrigatórios, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares, que são distribuídos em semestres, seguindo um grau crescente de complexidade, é apresentada na Tabela 2.



Tabela 2 - Matriz Curricular do Curso de Nutrição, Unipampa, Câmpus Itaqui.

Semestre (SEM)	Código do Componente Curricular	Nome do Componente Curricular	Pré-requisitos	Carga Horária - Teórica	Carga Horária - Prática	Carga Horária - Extensão	Carga Horária - Total	Créditos
1º SEM		Anatomia Humana	*	45	15	0	60	4
		Bioestatística	*	30	15	0	45	3
		Biologia Celular e Molecular	*	30	0	0	30	2
		Bioquímica	*	60	0	0	60	4
		Histologia, Citologia e Embriologia	*	30	30	0	60	4
		Genética	*	45	0	0	45	3
		Informática	*	15	15	0	30	2
		Iniciação à Nutrição	*	30	0	0	30	2
		Química	*	60	0	0	60	4
2º SEM		Bioquímica Avançada	Bioquímica	60	0	0	60	4
		Bromatologia	Química	30	30	0	60	4
		Deontologia e Bioética	*	30	0	0	30	2
		Fisiologia Humana I	*	45	0	0	45	3
		Metodologia Científica	*	30	0	0	30	2
		Microbiologia	*	30	15	0	45	3

Semestre (SEM)	Código do Componente Curricular	Nome do Componente Curricular	Pré-requisitos	Carga Horária - Teórica	Carga Horária - Prática	Carga Horária - Extensão	Carga Horária - Total	Créditos
		Parasitologia	*	30	0	0	30	2
		Química Experimental	Química	0	45	0	45	3
		Sociologia da Alimentação	*	30	0	0	30	2
3º SEM		Epidemiologia	*	45	15	0	60	4
		Fisiologia Humana II	*	45	0	0	45	3
		Higiene de Alimentos e Legislação	Microbiologia	30	0	15	45	3
		Imunologia	Bioquímica	30	0	0	30	2
		Microbiologia dos Alimentos	Microbiologia	30	15	15	60	4
		Nutrição e Dietética	*	30	15	15	60	4
		Patologia I	Histologia, Citologia e Embriologia	30	15	0	45	3
		Seminários	*	45	0	0	45	3
		Técnica Dietética I	*	30	30	0	60	4
4º SEM		Antropologia da Alimentação	*	30	0	0	30	2
		Avaliação Nutricional I	*	30	15	0	45	3
		Controle de Qualidade dos Alimentos	Higiene de Alimentos e Legislação	30	0	0	30	2

Semestre (SEM)	Código do Componente Curricular	Nome do Componente Curricular	Pré-requisitos	Carga Horária - Teórica	Carga Horária - Prática	Carga Horária - Extensão	Carga Horária - Total	Créditos
		Nutrição Experimental	Bioestatística	30	0	0	30	2
		Patologia II	Patologia I	30	15	0	45	3
		Psicologia em Nutrição	*	30	0	0	30	2
		Técnica Dietética II	Técnica dietética I	30	15	15	60	4
		Toxicologia de Alimentos	Bioquímica	30	30	0	60	4
		Saúde Coletiva	*	45	15	0	60	4
5º SEM		Alimentação Coletiva	*	30	0	0	30	2
		Avaliação Nutricional II	Avaliação Nutricional I	30	0	15	45	3
		Bioquímica dos Alimentos	Bioquímica	30	30	0	60	4
		Dietoterapia I	Avaliação Nutricional I; Patologia I; Técnica Dietética II	45	15	0	60	4
		Educação Alimentar e Nutricional	Avaliação Nutricional I	30	0	15	45	3
		Marketing, Economia e Comunicação em Nutrição	*	30	0	0	30	2
		Nutrição Materno Infantil	Avaliação Nutricional I; Técnica Dietética II	60	0	0	60	4
		Tecnologia dos Alimentos	*	45	15	0	60	4

Semestre (SEM)	Código do Componente Curricular	Nome do Componente Curricular	Pré-requisitos	Carga Horária - Teórica	Carga Horária - Prática	Carga Horária - Extensão	Carga Horária - Total	Créditos
6º SEM		Dietoterapia II	Dietoterapia I	45	15	0	60	4
		Dietoterapia Pediátrica	Nutrição Materno Infantil	45	15	0	60	4
		Farmacologia	Fisiologia Humana I; Fisiologia Humana II	45	0	0	45	3
		Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Alimentação Coletiva	45	0	15	60	4
		Práticas em Nutrição Clínica	Dietoterapia I; Avaliação Nutricional II; Patologia II	15	0	60	75	5
		Nutrição no Envelhecimento	*	30	0	0	30	2
		Nutrição no Exercício Físico	Avaliação Nutricional I; Fisiologia Humana I; Fisiologia Humana II	30	0	15	45	3
		Trabalho de Conclusão de Curso I	Integralização de 56% da CH total do curso	15	15	0	30	2
7º SEM		Estágio Curricular de Nutrição Clínica	Todos os componentes curriculares, exceto TCC I e TCC II	36	189	0	225	15
		Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva	Todos os componentes curriculares, exceto TCC I e TCC II	29	196	0	225	15
		Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva	Todos os componentes curriculares, exceto TCC I e TCC II	-*	-*	-*	-*	-*

Semestre (SEM)	Código do Componente Curricular	Nome do Componente Curricular	Pré-requisitos	Carga Horária - Teórica	Carga Horária - Prática	Carga Horária - Extensão	Carga Horária - Total	Créditos
		Trabalho de Conclusão de Curso II	Trabalho de Conclusão de Curso I	15	15	0	30	2
8º SEM		Estágio Curricular de Nutrição Clínica	Todos os componentes curriculares, exceto TCC I e TCC II	_*	_*	_*	_*	_*
		Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva	Todos os componentes curriculares, exceto TCC I e TCC II	_*	_*	_*	_*	_*
		Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva	Todos os componentes curriculares, exceto TCC I e TCC II	25	200	0	225	15
CARGA HORÁRIA TOTAL DE COMPONENTES CURRICULARES COMPLEMENTARES							30	
CARGA HORÁRIA TOTAL DE ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO							335	
Carga horária total de Atividades Curriculares de Extensão Específicas							35	
Carga horária total de Unipampa Cidadã							120	
Carga horária total de Atividades Curriculares de Extensão Vinculadas							180	
CARGA HORÁRIA TOTAL DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO							30	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>							<b>3350</b>	

*\*Podem ser realizados até dois Estágios por semestre, de forma que o estudante complete os três Estágios obrigatórios no último ano do curso. Por isso, a carga horária de cada área está contabilizada apenas uma vez.*

### 2.4.3 Abordagem dos Temas Transversais

No decorrer da formação acadêmica dos discentes do Curso de Nutrição, serão desenvolvidos de forma transversal conhecimentos sobre os temas relacionados à educação ambiental, direitos humanos, relações étnico-raciais, língua brasileira de sinais e sobre a história da cultura afro-brasileira e indígena, atendendo às leis e diretrizes que regulamentam a inclusão destas temáticas nos currículos oficiais da Rede de Ensino.

Documentos que norteiam a profissão de nutricionista e que incluem estas questões: Lei nº 8080/1990, Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Guia alimentar para a população brasileira), Código de ética do Nutricionista (Nos princípios fundamentais: artigo 1º O nutricionista tem o compromisso de conhecer e pautar sua atuação nos princípios universais dos direitos humanos e da bioética, na Constituição Federal e nos preceitos éticos contidos neste Código), Política Nacional de Promoção da Saúde, Legislações relacionadas à profissão (Lei. nº 11.947/2009 que trata da alimentação escolar e agricultura familiar; Resolução nº 600/2018, que trata das atividades do nutricionista e inclui a sustentabilidade ambiental).

Cabe destacar que as temáticas supracitadas perpassam os três eixos básicos do Curso de Nutrição, a saber: ensino, como descrito acima, pesquisa e extensão.

Em atendimento às Políticas de Educação Ambiental, de acordo com a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, o Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002 e a Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012, que estabelecem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental, o tema é inserido de forma transversal no decorrer do curso, assim como nas CC Epidemiologia e Educação Alimentar e Nutricional, além das CCGG Segurança Alimentar e Nutricional, Saúde e ambiente e, Zoonoses.

No que tange às Políticas de Educação em Direitos Humanos, de acordo com a Resolução nº 8, de 30 de maio de 2012, o Curso de Nutrição oferece componentes curriculares que abordam as Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, por tratar-se de um curso da área da saúde, como os CC Saúde Coletiva I e II. Além disso, os CC de Antropologia da alimentação e Sociologia da Alimentação abrange, entre outros, temas relacionados à história da África e cultura Afro-Brasileira e Indígena, bem como

as relações étnico-raciais, contemplando as Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008. A abordagem da temática “Educação para as Relações Étnico-raciais” ocorre através do diálogo com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) do campus Itaqui e por meio de ações desenvolvidas pela Assessoria de Diversidade, Inclusão e Ações Afirmativas (ADAFI).

Em 2022, a Unipampa instituiu a Política de Inovação, pela aprovação da Resolução CONSUNI/Unipampa nº 338, estabelecendo normas e diretrizes para gestão e incentivo da Inovação e Empreendedorismo. Entre as diretrizes está o Programa de Educação para a Criatividade, Inovação e Empreendedorismo, que objetiva promover e valorizar, na comunidade acadêmica, a criatividade, o empreendedorismo e a inovação, com vistas a trabalhar conteúdos e desenvolver conhecimentos e características comportamentais que permitam a transformação do conhecimento em novidade ou aperfeiçoamento no ambiente produtivo ou social, capazes de resultar em novos produtos, processos ou serviços.

A educação empreendedora está sendo inserida no âmbito do curso, em atividades de ensino, pesquisa e extensão. Conteúdos de criatividade, inovação e empreendedorismo serão abordados em diferentes componentes curriculares, como Seminários, Marketing, Economia e Comunicação em Nutrição, Tecnologia dos Alimentos, e trabalhados utilizando ferramentas como Design Thinking, Brainwriting, Brainstorm, Diagnóstico da Inovação entre outras, para estimular a criatividade.

Outro modo de aproximar a comunidade acadêmica e externa desse universo da inovação e empreendedorismo é por meio de projetos de pesquisa e extensão. Citamos aqui os projetos “Dinheiro Fácil”, que visa viabilizar, de modo educativo, uma transformação social por meio da educação financeira e o projeto “PampaCast”, um podcast que apresenta e discute ideias inovadoras e ações empreendedoras da região do Pampa.

A Política de Inovação da Unipampa também prevê a criação das Comissões de Inovação e Empreendedorismo – CIEs, em cada uma das 10 unidades acadêmicas, como parte estrutural do Núcleo de Inovação Tecnológica. As CIEs locais, como a CIE Campus Itaqui, terão por objetivo incentivar a criatividade, inovação e empreendedorismo; atender e esclarecer aos autores e pesquisadores nos assuntos

ligados a inovação e empreendedorismo; facilitar a comunicação e encaminhamento dos trâmites envolvendo a proteção do conhecimento cultural, científico e tecnológico e outros inerentes aos processos de patenteamento.

As referidas temáticas também são contempladas em Atividades Curriculares de Extensão, Atividades Complementares de Graduação, e durante os estágios curriculares, por meio de discussões e reflexões acerca de situações vivenciadas no campo de prática.

#### **2.4.4 Flexibilização Curricular**

A construção dos saberes necessários para o exercício da profissão de nutricionista deve estar alicerçada não somente nas atividades de sala de aula, mas também em outras vivências experimentadas pelo acadêmico durante os anos de contato com a educação formal. Essa concepção de flexibilidade e valorização de diversas formas de aquisição e desenvolvimento de habilidades e competências dentro da grande área da saúde é apoiada pelas seguintes legislações:

- I. artigo nº 207 da Constituição da República Federativa do Brasil: Trata do gozo de autonomia por parte das Universidades sob o ponto de vista didático, científico, administrativo e de gestão financeira e patrimonial;
- II. Lei de Diretrizes e Bases nº 9394, de 20 de dezembro de 1996: Defende a autonomia universitária, visto que a flexibilização curricular decorre do exercício concreto da autonomia.

Nesse sentido, o curso de Nutrição objetiva proporcionar a inserção dos discentes em atividades que estimulem sua visão crítica da realidade, dentre elas destacam-se:

- I. Atividades ou componentes curriculares cursados em outras instituições ou em outros cursos, que estimulem o crescimento do discente para a sua formação profissional, e que poderão ser aproveitados no currículo como CCGG ou ACG;
- II. Atividades à distância, desde que as mesmas sejam oferecidas por órgãos ou instituições reconhecidas pelas instâncias educacionais e de saúde;



- III. Estágios voluntários, que constituem uma modalidade de atividade acadêmica que tem sido estimulada desde a promulgação da Lei nº 11.788 de 25 de setembro 2008, que regulamenta a realização de estágios voluntários;
- IV. Atividades de pesquisa, ensino e extensão, incentivadas através da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários (PRAEC), Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PROEXT), Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD), Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (PROPI), por meio do programa de bolsas de desenvolvimento acadêmico (PDA);
- V. Atividades curriculares de extensão que podem ser escolhidas pelo acadêmico de acordo com suas áreas de interesse.

#### **2.4.4.1 Componentes Curriculares Complementares de Graduação**

Os discentes do Curso de Nutrição poderão cursar, ao longo do seu percurso formativo, CCCG de qualquer um dos cursos do câmpus ou de outros câmpus da Unipampa, via mobilidade acadêmica. A realização destes CCCG possibilita ao discente escolher, dentro de uma variedade de componentes e de acordo com os princípios da autonomia universitária dispostos no artigo 207 da Constituição Federal do Brasil de 1988 e na LDB de 1996, aqueles em consonância com seu interesse.

Os CCCG ofertadas pelo Curso de Nutrição são elencados na Tabela 3.

Tabela 3 - Componentes Curriculares Complementares de Graduação do Curso de Nutrição, Unipampa, Câmpus Itaqui.

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Pré-requisitos</b>	<b>Carga Horária – Teórica</b>	<b>Carga Horária - Prática</b>	<b>Carga Horária - Total</b>	<b>Créditos</b>
	Alimentação escolar	*	30	0	30	2
	Alimentos funcionais	*	30	0	30	2
	Análise e interpretação de artigos científicos	*	30	0	30	2

Código	Nome	Pré-requisitos	Carga Horária – Teórica	Carga Horária - Prática	Carga Horária - Total	Créditos
	Informática Aplicada à Pesquisa em Saúde	*	15	15	30	2
	Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica	Patologia II	30	0	30	2
	Genômica Nutricional	Genética e Bioquímica	30	0	30	2
	Libras	*	60	0	60	4
	Microbiota intestinal e saúde	*	30	0	30	2
	Padrões Alimentares e Dietas da moda	*	30	0	30	2
	Saúde e ambiente	*	30	0	30	2
	Segurança Alimentar e Nutricional	*	30	0	30	2
	Saúde mental coletiva	*	30	0	30	2
	Tópicos de gastronomia aplicados à nutrição	*	0	30	30	2
	Tópicos em obesidade	*	30	0	30	2
	Zoonoses	*	30	0	30	2

#### **2.4.4.2 Atividades Complementares de Graduação (ACG)**

De acordo com a Resolução CONSUNI nº 29, de 28 de abril de 2011, as ACG são atividades desenvolvidas pelo discente, no âmbito de sua formação acadêmica, com o objetivo de atender ao perfil do egresso da Unipampa e do respectivo curso de graduação, bem como à legislação pertinente.

A carga total de ACG exigida pelo Curso de Nutrição corresponde a 30 horas, distribuídas em atividades em quatro grupos classificados pelo artigo 104 da

Resolução CONSUNI nº 29, de 28 de abril de 2011, e a Resolução CONSUNI nº 337, de 28 de abril de 2022. Destes, o aluno deve, obrigatoriamente, cumprir uma carga horária mínima de 10% (dez por cento) em atividades em cada um dos seguintes grupos: Grupo I: Atividades de Ensino, Grupo II: Atividades de Pesquisa e Grupo IV: Atividades Culturais e Artísticas, Sociais e de Gestão. Ao aluno é facultada a realização e validação de ACG correspondentes ao Grupo III: Atividades de Extensão.

As ACG compreendem atividades não previstas na matriz curricular e têm por objetivo proporcionar aos discentes a participação em experiências diversificadas, que possam contribuir em sua formação. Essas atividades complementares incluem estágios não obrigatórios, iniciação científica, participação em projetos como bolsista ou voluntário, palestras, cursos de aperfeiçoamento, cursos de extensão, eventos científicos, competições esportivas, fóruns, workshops, organização de eventos, entre outras. Para validação das ACG o aluno deve estar regularmente matriculado na Unipampa, independente do período de realização das ACG (se durante o semestre letivo, período de férias ou recesso letivo) ou do curso, podendo solicitar o aproveitamento em caso de reopção de curso.

Ao integralizar o quinto semestre ou 56% da carga horária total do curso, o discente deverá solicitar o aproveitamento das ACG realizadas até este momento, conforme orientações da Secretaria Acadêmica, em período informado no Calendário Acadêmico da Unipampa, e de acordo com os critérios para validação e cômputo de ACG no Curso de Nutrição, descritos na Tabela 4.

Cabe à coordenação do curso validar, ou não, o requerimento de aproveitamento de ACG, conforme os documentos comprobatórios e os critérios estabelecidos pela comissão de curso. O discente poderá realizar as atividades ao longo de seu percurso formativo e somente será considerado apto para a formatura após o cumprimento da carga horária total de ACG exigida.

Aos ingressantes no Segundo Ciclo de Formação do curso Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia (BICT), é garantido o aproveitamento integral das ACGs já validadas, assim como dos componentes curriculares já cursados na Nutrição e equivalentes, em acordo com as Normas de Graduação vigentes na Unipampa. Em não atendendo a carga horária mínima de ACG exigida pelo curso de

Nutrição, o estudante deverá completar a carga horária respeitando a distribuição das atividades nos grupos supracitados.

Tabela 4 - Atividades Complementares de Graduação do Curso de Nutrição, Unipampa, Câmpus Itaqui.

<b>Atividades</b>	<b>Documentos comprobatórios</b>	<b>Condições para aproveitamento</b>
<b>GRUPO I - ATIVIDADES DE ENSINO</b>		
Apresentação oral ou em pôster de trabalhos em eventos científicos	Certificado	1h por certificado
Bolsista ou voluntário (monitoria ou projeto de ensino)	Comprovante ou Atestado emitido pela Instituição ou coordenador do projeto	2h por semestre letivo de participação
Componentes curriculares realizadas na Unipampa ou na Unipampa ou em outras IES, não aproveitadas como CCCG	Histórico escolar comprovando aprovação	1h por CC
Cursos à distância CH menor ou igual a 10h	Certificado com CH	1h por certificado
Cursos à distância CH maior do que 10h	Certificado com CH	2h por certificado
Curso de Informática CH menor ou igual a 10h	Certificado com CH	1h por certificado
Curso de Informática CH maior do que 10h	Certificado com CH	2h por certificado
Cursos de língua Estrangeira (mínimo de 30h/Curso)	Certificado com CH	1h por certificado
Estágios não obrigatórios	Relatório final de estágio assinado pelo responsável na unidade concedente e pelo professor orientador	2h por certificado
Livro/Capítulo de livro técnico-científico com ISBN	Cópia da ficha catalográfica e da primeira página do capítulo	3h por livro/capítulo
Participação como ouvinte da Semana Acadêmica do Curso de Nutrição da Unipampa, Campus Itaqui	Certificado com CH	2h por certificado

<b>Atividades</b>	<b>Documentos comprobatórios</b>	<b>Condições para aproveitamento</b>
Participação como ouvinte em eventos técnico-científicos (ex: SIEPE, palestra)	Certificado com CH	1h por certificado
Participação como palestrante ou ministrante de mini-curso	Certificado	2h por certificado
Premiação referente a trabalho acadêmico	Certificado	2h por certificado
Publicação de resumo em evento técnico-científico, categoria ensino	Cópia do resumo nos anais do evento	1h por resumo
<b>GRUPO II - ATIVIDADES DE PESQUISA</b>		
Apresentação oral ou em pôster de trabalhos em eventos científicos	Certificado	1h por certificado
Bolsista ou voluntário (projeto de pesquisa)	Comprovante ou atestado emitido pela Instituição ou coordenador do projeto	2h por semestre letivo de participação
Livro/Capítulo de livro técnico-científico com ISBN	Cópia da ficha catalográfica e da primeira página do capítulo de documento	3h por livro/capítulo
Premiação referente a trabalho acadêmico	Certificado	1h por certificado
Publicação de artigo científico em periódico indexado pela CAPES	Documento de submissão e/ou artigo	3h por artigo
Publicação de artigo científico em periódico não indexado pela CAPES	Documento de submissão e/ou artigo	2h por artigo
Publicação de resumo em evento técnico-científico, categoria pesquisa	Cópia do resumo nos anais do evento	1h por resumo
<b>GRUPO III - ATIVIDADES DE EXTENSÃO (Não obrigatório)</b>		
Apresentação oral ou em pôster de trabalhos em eventos científicos	Certificado	1h por certificado
Bolsista ou voluntário (projeto de extensão)	Comprovante ou atestado emitido pela Instituição ou coordenador do projeto	2h por semestre letivo de participação

<b>Atividades</b>	<b>Documentos comprobatórios</b>	<b>Condições para aproveitamento</b>
Livro/Capítulo de livro técnico-científico com ISBN	Cópia da ficha catalográfica e da primeira página do capítulo	3h por livro/capítulo
Participação em ação de extensão	Certificado	1h por certificado
Premiação referente a trabalho acadêmico	Certificado	1h por certificado
Publicação de artigo científico em periódico indexado pela CAPES	Documento de submissão e/ou artigo	3h por artigo
Publicação de artigo científico em periódico não indexado pela CAPES	Documento de submissão e/ou artigo	2h por artigo
Publicação de resumo em evento técnico-científico, categoria extensão	Cópia do resumo nos anais do evento	1h por resumo
<b>GRUPO IV - ATIVIDADES CULTURAIS E ARTÍSTICAS, SOCIAIS E DE GESTÃO</b>		
Bolsista ou voluntário (em projetos que não sejam de ensino, pesquisa e extensão)	Comprovante ou atestado emitido pela Instituição ou coordenador do projeto	2h por semestre letivo de participação
Livro/Capítulo de livro com ISBN	Cópia da ficha catalográfica e da primeira página do capítulo	3h por certificado
Organização de eventos	Comprovante ou atestado emitido pela Instituição ou coordenador do projeto	2h por certificado
Participação em Diretório Acadêmico	Cópia da ata de entrada em exercício e da ata que comprova a última presença em reunião	1h por mandato
Participação em ações culturais, artísticas ou sociais	Certificado	1h por certificado
Participação na avaliação institucional	Certificado	1h por certificado
Premiação por ação cultural, artística ou social	Certificado	1h por certificado

Atividades	Documentos comprobatórios	Condições para aproveitamento
Representação discente em comissões institucionais	Cópia da ata de entrada em exercício e da ata que comprova a última presença em reunião	2h por mandato

#### **2.4.4.3 Mobilidade Acadêmica**

A mobilidade acadêmica nacional e internacional permite aos estudantes de graduação cursar componentes curriculares em outras IES do País e do exterior. Ao estudante em mobilidade é garantido o vínculo com a instituição e curso de origem assim como o aproveitamento do(s) componente(s) curricular(es) registrados em seu histórico acadêmico (carga horária, frequência e nota). Entre os programas de mobilidade da instituição, estão: BRACOL, BRAMEX, CAPES-BRAFITEC e Andifes/Santander.

Os programas BRACOL (Brasil-Colômbia) e BRAMEX (Brasil-México) têm como principais objetivos fortalecer a internacionalização da atividade acadêmica, criar frentes de colaboração e reciprocidade, com o objetivo de abrir a Universidade para o mundo. Busca-se como resultado aproximar as pessoas da ciência, fortalecer o intercâmbio bilateral e propiciar aos estudantes indicados a oportunidade de acesso às culturas estrangeiras bem como contrastar com a experiência própria, adquirir uma visão mais rica e universalista da realidade e promover uma maior integração entre Brasil, Colômbia e México.

O programa CAPES - BRAFITEC consiste em projetos de parcerias universitárias em todas as especialidades de engenharia, exclusivamente em nível de graduação, para fomentar o intercâmbio em ambos os países participantes e estimular a aproximação das estruturas curriculares, inclusive à equivalência e o reconhecimento mútuo de créditos obtidos nas instituições participantes.

O Programa Andifes/Santander de Mobilidade Acadêmica foi instituído mediante convênio assinado pelos respectivos representantes e permite que estudantes de uma instituição cursem componentes curriculares em outra instituição, de acordo com requisitos estabelecidos no convênio. O edital é voltado para

mobilidade realizada em Instituições Federais de Educação Superior (IFES) em unidade federativa diferente da instituição de origem.

#### **2.4.4.4 Aproveitamento de Estudos**

Conforme as normas básicas de graduação, controle e registro das atividades acadêmicas, “o aproveitamento de estudos é o resultado do reconhecimento da equivalência de componente curricular de curso de graduação da Unipampa, com um ou mais componentes curriculares cursados em curso superior de graduação” (UNIPAMPA, 2011, p. 12). O aproveitamento de estudos deve ser solicitado à Comissão de Curso e deferido pelo Coordenador de Curso, em período indicado no calendário acadêmico.

Os procedimentos e regras para aproveitamento de estudos seguem a Resolução CONSUNI nº 29, de 28 de abril de 2011. Em seu artigo 62, § 1º: “a equivalência de estudos, para fins de aproveitamento do componente curricular cursado, só é concedida quando corresponder a no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária e a 60% (sessenta por cento) de identidade do conteúdo do componente curricular de curso da Unipampa” (UNIPAMPA, 2011, p. 12).

#### **2.4.5 Migração curricular e equivalências**

A matriz curricular apresentada anteriormente estará vigente a partir do primeiro semestre de 2023. Discentes ingressantes a partir de 2023/1 iniciarão o curso na nova matriz curricular. Aos discentes ingressantes até 2022/1 será facultada a migração curricular, mediante apresentação do PPC em assembleia e assinatura de anuência dos discentes que optarem pela migração curricular, em atendimento aos trâmites institucionais.

Na Tabela 5, constam os componentes curriculares da versão anterior do currículo e as medidas resolutivas para aproveitamento dos componentes no processo de migração curricular para a nova matriz.

Tabela 5 - Migração curricular e medidas resolutivas do Curso de Nutrição, Unipampa, Câmpus Itaqui.



Semestre (SEM)	Código	Componente curricular	Carga Horária	Proposta de alteração	Medida resolutiva*
1º SEM	IT3200	Iniciação à Nutrição	30	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3201	Informática	30	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3202	Bioestatística	45	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3203	Bioquímica	60	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3204	Química	60	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3205	Genética	45	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3206	Histologia, Citologia e Embriologia	60	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3207	Anatomia Humana	60	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3208	Biologia Celular e Molecular	30	Sem alteração	Aproveitamento
2º SEM	IT3209	Fisiologia Humana I	45	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3210	Microbiologia	45	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3211	Química Experimental	45	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3212	Parasitologia	30	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3213	Metodologia Científica	30	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3215	Bioquímica Avançada	60	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3216	Deontologia em Nutrição	30	Nova nomenclatura: Deontologia e Bioética	Aproveitamento
	IT3217	Bromatologia	60	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3219	Sociologia e Filosofia	30	Nova nomenclatura: Sociologia da Alimentação	Aproveitamento
3º SEM	IT3218	Epidemiologia e Saúde Pública	60	Nova nomenclatura: Epidemiologia	Aproveitamento
	IT3220	Fisiologia Humana II	45	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3221	Patologia I	45	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3222	Técnica Dietética I	60	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3223	Imunologia	30	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3224	Seminários	45	Sem alteração	Aproveitamento

Semestre (SEM)	Código	Componente curricular	Carga Horária	Proposta de alteração	Medida resolutiva*
	IT3225	Higiene de Alimentos e Legislação	30	Aumento de 15h e Inclusão de CH de extensão: 30h teórica 15h extensão	Aproveitamento como ACG
	IT3226	Microbiologia dos Alimentos	60	Inclusão de CH de extensão: 30h teórica 15h prática 15h extensão	Aproveitamento*
	IT3230	Nutrição e Dietética	60	Inclusão de CH de extensão: 30h teórica 15h prática 15h extensão	Aproveitamento*
4º SEM	IT3214	Psicologia em Nutrição	30	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3227	Técnica Dietética II	60	Inclusão de CH de extensão: 30h teórica 15h prática 15h extensão	Aproveitamento*
	IT3228	Patologia II	45	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3229	Tecnologia dos Alimentos	60	Realocada para o 5ºsem	Aproveitamento
	IT3231	Saúde Coletiva e Vigilância nutricional	60	Nova nomenclatura: Saúde coletiva	Aproveitamento
	IT3232	Controle de Qualidade dos Alimentos	30	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3233	Nutrição Experimental	60	Redução de 30h	Aproveitamento 30h como ACG
	IT3234	Antropologia	30	Nova nomenclatura: Antropologia da Alimentação	Aproveitamento
	IT3235	Avaliação Nutricional I	45	Sem alteração	Aproveitamento
5º SEM	IT3236	Bioquímica dos Alimentos	60	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3237	Dietoterapia I	60	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3238	Toxicologia de Alimentos	60	Realocada para o 4ºsem	Aproveitamento
	IT3239	Marketing, Economia e Comunicação em Nutrição	30	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3240	Educação Alimentar	45	Nova nomenclatura: Educação Alimentar e Nutricional Inclusão de CH de extensão:	Aproveitamento*

Semestre (SEM)	Código	Componente curricular	Carga Horária	Proposta de alteração	Medida resolutiva*
				30h teórica 15h extensão	
	IT3241	Nutrição Materno Infantil	60	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3242	Avaliação Nutricional II	45	Inclusão de CH de extensão: 30h teórica 15h extensão	Aproveitamento*
	IT3243	Alimentação Coletiva	30	Sem alteração	Aproveitamento
6º SEM	IT3244	Nutrição e Exercício Físico	45	Nova nomenclatura: Nutrição no Exercício Físico Aumento de 15h e inclusão de CH de extensão: 30h teórica 15h extensão	Aproveitamento como ACG
	IT3245	Dietoterapia II	60	Sem alteração	Aproveitamento
	IT3246	Terapia Nutricional Pediátrica	60	Nova nomenclatura: Dietoterapia Pediátrica	Aproveitamento
	IT3247	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	60	Inclusão de CH de extensão: 45h teórica 15h extensão	Aproveitamento*
	IT3248	Nutrição do Adulto e Idoso	30	Nova nomenclatura: Nutrição no Envelhecimento	Aproveitamento
	IT3249	Nutrição Clínica	75	Nova nomenclatura: Práticas em Nutrição Clínica Inclusão de CH de extensão: 15h teórica 60h extensão	Aproveitamento*
	IT3250	Farmacologia em Nutrição	45	Nova nomenclatura: Farmacologia	Aproveitamento
	IT3253	Projeto de TCC	30	Nova nomenclatura: TCC I	Aproveitamento
	7º e 8º SEM	IT3254	Estágio Supervisionado em Nutrição clínica	225	Nova nomenclatura: Estágio Curricular de Nutrição Clínica
IT3255		Estágio supervisionado em Nutrição social	225	Nova nomenclatura: Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva	Aproveitamento
IT3256		Estágio supervisionado: nutrição em unidades de alimentação e nutrição	225	Nova nomenclatura: Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva	Aproveitamento

Semestre (SEM)	Código	Componente curricular	Carga Horária	Proposta de alteração	Medida resolutiva*
	IT3257	Trabalho de Conclusão de Curso	30	Nova nomenclatura: TCC II	Aproveitamento

\* Quando o aluno optar pela migração, precisará realizar os 10% da carga horária total do curso em extensão, independentemente da quantidade de horas já integralizadas no curso.

#### 2.4.6 Atividades Práticas de Ensino para área da saúde

O Curso de Nutrição da Unipampa realiza práticas curriculares previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição – Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001 e no perfil do egresso do curso, estabelecido no presente PPC. As práticas curriculares são atividades de ensino-aprendizagem realizadas pelos discentes sob orientação de um ou mais docentes da Unipampa na perspectiva de integração com o sistema local e regional de saúde/SUS.

As atividades práticas ocorrem desde o início do curso e totalizam 1035 horas, das quais 675 horas correspondem aos estágios curriculares, que contemplam majoritariamente atividades práticas. Essas atividades complementam os componentes teóricos e proporcionam desafios e estratégias importantes para a formação do nutricionista. Os laboratórios utilizados para a realização das atividades práticas são descritos no item Recursos de Infraestrutura.

Para além das atividades descritas acima é importante destacar outras vivências práticas oportunizadas aos discentes ao longo do curso como visitas técnicas que contemplam as três grandes áreas do curso.

Além disso, a inserção do discente no contexto do SUS (chamada de imersão no SUS) e nos diferentes cenários proporcionados por este sistema, visa promover a construção de conhecimento, desenvolvimento de habilidades e competências, bem como, o contato direto com as atividades práticas relacionadas à atuação do nutricionista. Esse contato com o SUS proporciona aos discentes conhecimentos acerca da realidade da saúde da população (considerando aspectos territoriais) e saúde da família, integração entre ensino-serviço-comunidade, bem como, gestão e participação social na área da saúde.

A possibilidade de vivenciar o SUS em seus diferentes níveis de complexidade se dá mediante convênios já firmados com as Prefeituras e Secretarias Municipais de Saúde dos municípios de Itaqui, São Borja, Uruguai e Maçambará, Hospitais locais e regionais. Ainda, sempre que possível e, havendo interesse entre as partes, novos convênios e/ou termos de cooperação técnica podem ser firmados a fim de contribuir para a realização de atividades práticas de ensino.

#### **2.4.7 Estágios Obrigatórios ou Não Obrigatórios**

A Resolução CONSUNI/Unipampa nº 329, de 04 de novembro de 2021 dispõe sobre as normas para os Estágios destinados a discentes de cursos de graduação, presenciais ou a distância, vinculados à Unipampa e para estágios cuja unidade concedente é a própria instituição. De acordo com o seu artigo 1º:

Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em Instituições de Educação Superior, seguindo os preceitos estabelecidos pela Lei nº11.788/2008 em sua integralidade.

Conforme o artigo 4º, da Resolução 329, "O estágio poderá ser obrigatório ou não obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso":

§ 1º Estágio Curricular Obrigatório é um componente da matriz curricular previsto no Projeto Pedagógico do Curso, com regulamentação específica aprovada pela Comissão de Curso, em consonância com as normas da Unipampa, com a Lei nº 11.788/2008 e com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

§ 2º Estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, fora da carga horária regular e obrigatória, podendo ou não ser aproveitado como parte da integralização curricular.

§ 3º É de responsabilidade da Unipampa assegurar a oportunidade do estágio curricular obrigatório aos discentes.

O estágio objetiva a contextualização curricular, o aprendizado técnico e o desenvolvimento de competências próprias à futura atividade profissional do educando, visando o seu desenvolvimento para a vida cidadã e para o trabalho.

No âmbito do Curso de Nutrição, o discente deverá cumprir três estágios curriculares obrigatórios, nas seguintes áreas de atuação:

- I. Estágio curricular de Nutrição Clínica (225 horas);
- II. Estágio curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva (225 horas).
- III. Estágio curricular de Nutrição em Saúde Coletiva (225 horas);

Para a realização dos estágios, é necessária aprovação prévia em todos os componentes curriculares obrigatórios do curso, com exceção de TCC I e II. Os estágios serão ofertados nos dois últimos semestres, regidos por regulamento próprio, aprovado pela Comissão do Curso de Nutrição (APÊNDICE B).

É importante ressaltar que de acordo com Resolução CONSUNI/Unipampa nº 329, de 04 de novembro de 2021, para realização de estágio obrigatório ou não obrigatório, é necessária a celebração de Termo de Compromisso de Estágio, sendo o convênio facultado conforme a Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008. De acordo com o artigo 36 da referida Resolução, são atribuições da unidade concedente:

I - Assinar termo de compromisso com a Unipampa, zelando por seu cumprimento;

II - Indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário para supervisioná-lo;

III - Informar à Unipampa, sempre que solicitado, dados sobre o andamento do estágio ou irregularidades que justifiquem intervenção ou encerramento do estágio;

IV - Assegurar as condições de segurança do trabalho necessárias às atividades do estagiário;

V - Assegurar ao estagiário, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 1 (um) ano, período de recesso de 30 (trinta) dias, a ser gozado preferencialmente durante o recesso acadêmico, devendo este ser remunerado quando o estagiário receber bolsa ou outra forma de contraprestação. Os dias de recesso previstos neste item serão concedidos de maneira proporcional, nos casos de o estágio ter duração inferior a 1 (um) ano.

#### **2.4.8 Trabalho de Conclusão de Curso**

Conforme artigo 116 da Resolução CONSUNI nº 29, de 28 de abril de 2011, que aprova as normas básicas de graduação, controle e registro das atividades acadêmicas, “o Trabalho de Conclusão de Curso, doravante denominado TCC, também entendido como Trabalho de Curso, é um componente curricular dos cursos de graduação da Universidade, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos” (UNIPAMPA, 2011, p. 20).

No Curso de Nutrição o TCC é dividido em duas etapas subsequentes que contempla o CC TCC I (30 horas), no qual o estudante elabora um projeto sob orientação de um professor da Unipampa e, o CC TCC II (30 horas), em que o estudante desenvolve o projeto e apresenta o TCC a uma banca examinadora. Para matrícula no CC TCC I o discente deverá ter cumprido 56% da carga horária total do curso, além deste CC ser pré-requisito para matrícula em TCC II.

As normas destes CC estão descritas no Regulamento de TCC (APÊNDICE C).

#### **2.4.9 Inserção da extensão no currículo do curso**

A inserção da extensão nos cursos de graduação da Unipampa está balizada pela Resolução CNE/CES nº 07, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, contemplando quatro eixos:

- I. Na interação dialógica entre a universidade e a sociedade;
- II. Na formação cidadã dos estudantes;
- III. Na produção de mudanças na própria instituição de ensino superior e demais setores da sociedade;
- IV. Na articulação entre ensino-extensão-pesquisa (BRASIL, 2018).

Essa legislação tem por objetivo regulamentar o Plano Nacional de Educação – PNE 2014-2024, na forma da Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014, que define que as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da

carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, e que devem fazer parte da matriz curricular dos cursos (BRASIL, 2018b, p. 02).

O Curso de Nutrição da Unipampa contempla a extensão de acordo com a Resolução CONSUNI nº 317, de 29 de abril de 2021, que regulamenta a inserção das atividades de extensão nos cursos de graduação, presencial e a distância, da Unipampa, e a Resolução CONSUNI nº 332, de 21 de dezembro de 2021, que institui as Normas para Atividades de Extensão e Cultura da Unipampa.

As ações de extensão são reconhecidas como Atividades Curriculares de Extensão (ACE) e no currículo do Curso de Nutrição da Unipampa atendem ao percentual mínimo obrigatório de 10%, totalizando 335 horas. O discente deve integralizar essa carga horária por meio de:

- I. Atividades Curriculares de Extensão Vinculadas (ACEV), constituídas por Componentes Curriculares Obrigatórios de Graduação discriminados na matriz curricular (180 horas), ofertados a partir do terceiro semestre do curso;
- II. Atividades Curriculares de Extensão Específicas (ACEE), constituídas por atividades de extensão ofertadas pelo Curso de Nutrição, mas não vinculadas a componentes curriculares, ou realizadas em outros cursos da Unipampa (155 horas), a serem realizadas ao longo da trajetória acadêmica do discente. A carga horária referente às ACEE deve contemplar, obrigatoriamente, 120 horas de participação no Programa institucional Unipampa Cidadã e 35 horas de participação em outras ACEE.

As ACEV estão inseridas nos seguintes CC: Higiene de Alimentos e Legislação, Microbiologia dos Alimentos, Nutrição e Dietética, Técnica Dietética II, Avaliação Nutricional II, Educação Alimentar e Nutricional, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Práticas em Nutrição Clínica e Nutrição no Exercício Físico.

As ACEE somente serão validadas se contemplarem ao menos uma das áreas temáticas da Política Nacional de Extensão, a saber: Comunicação; Cultura; Direitos Humanos e Justiça; Educação; Meio Ambiente; Saúde; Tecnologia e Produção; Trabalho.



As normas que regulam a inserção da extensão no currículo do Curso de Nutrição da Unipampa estão descritas no Regulamento de inserção das atividades de extensão no Curso de Nutrição (APÊNDICE D).

## 2.5 METODOLOGIAS DE ENSINO

As metodologias e técnicas didático-pedagógicas utilizadas no curso de Nutrição da Unipampa contribuem para a implementação de um processo de ensino-aprendizagem que permite a ampliação de espaços para a construção do conhecimento. Para alcançar o perfil de egresso desejado, são utilizadas metodologias que enfatizam a construção do conhecimento por parte do estudante, por meio da criação de situações nas quais o próprio estudante possa participar ativamente do seu processo de aprendizagem e perceba o contexto em que está inserido.

Muitas das práticas pedagógicas utilizadas no curso são inovadoras, estimulando a ação discente em uma relação teoria-prática, e utilizam recursos que proporcionam aprendizagens diferenciadas dentro da área. Tecnologias de informação e comunicação também são adotadas no processo de ensino-aprendizagem, dentre elas podemos citar a plataforma Moodle, plataforma Google, sites de base de dados, instituições governamentais, conselhos, associações, softwares, entre outros recursos. Busca-se atender ao desenvolvimento de conteúdos, ao contínuo acompanhamento das atividades, à acessibilidade metodológica e à autonomia do discente.

### 2.5.1 Interdisciplinaridade

O Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação do INEP concebe a interdisciplinaridade como “Concepção epistemológica do saber na qual as disciplinas são colocadas em relação, com o objetivo de proporcionar olhares distintos sobre o mesmo problema, visando a criar soluções que integrem teoria e prática, de modo a romper com a fragmentação no processo de construção do conhecimento.” (p 47).

De acordo com o PDI 2019-2023, a interdisciplinaridade é um dos princípios que pautam a Política de Extensão e Cultura da Unipampa, em que “as ações devem buscar a interação entre componentes curriculares, cursos, áreas de conhecimento, entre os campi e os diferentes órgãos da Instituição;” (p. 32)

No mesmo documento, consta que, na organização didático-pedagógica dos cursos de graduação, a interdisciplinaridade e a flexibilização curricular sejam desenvolvidas “a partir de atividades em projetos de ensino e de aprendizagem ou eixos que integram os componentes curriculares. Nesse aspecto, as atividades complementares de graduação, projetos, estágios, aproveitamentos de estudo, atividades de extensão, de pesquisa, atividades práticas, além de proporcionarem a relação teoria e prática, apresentam flexibilidade ao currículo, buscando garantir a formação do perfil do egresso generalista e humanista.” (p. 47).

Dessa forma, a matriz curricular foi elaborada considerando a interdisciplinaridade tanto de forma vertical (entre os semestres) quanto horizontal (dentro de cada semestre). Na perspectiva vertical, foi considerada a complexidade crescente dos conteúdos para proporcionar um encadeamento dos componentes curriculares e, dessa forma, constam alguns pré-requisitos, com vistas a uma aprendizagem significativa. A ideia de aprendizagem significativa pressupõe proporcionar ao estudante a possibilidade de expansão do seu conhecimento levando em conta o que já foi adquirido até o momento, de forma que o estudante consiga conectar saberes e dar mais sentido ao seu aprendizado. A perspectiva horizontal estabelece a interação dos conhecimentos entre os componentes curriculares do semestre, para que os estudantes tenham claras as possíveis inter-relações provenientes deles.

São exemplos de ações desenvolvidas de forma articulada com outros componentes curriculares no Curso de Nutrição: a orientação dos estágios curriculares, que se faz de forma colaborativa entre docentes; as ações de extensão curriculares, nas quais ocorre sincronização de atividades e programas; e a Semana Acadêmica Integrada que acontece anualmente, no primeiro semestre letivo e que proporciona integração entre os diferentes cursos do Câmpus Itaqui.

No sentido de fortalecer a interdisciplinaridade no curso, recomenda-se a realização de planejamento acadêmico conjunto entre docentes de diferentes áreas, a realização de seminários integrando conhecimentos de diferentes componentes, a promoção de encontros temáticos para discutir casos e/ou situações reais sob diferentes óticas, a discussão coletiva sobre questões pedagógicas do curso, o desenvolvimento de avaliações e de projetos interdisciplinares, dentre outras ações. Ainda, pensando em promover a interdisciplinaridade para além do Curso de Nutrição, e a inovação, apoia-se a realização de evento integrador destinado à comunidade acadêmica dos diferentes cursos da área da saúde da Unipampa.

### **2.5.2 Práticas Inovadoras**

Segundo o PDI 2019-2023, um dos objetivos da organização acadêmica na Instituição é “investir na inovação pedagógica que reconhece formas alternativas de saberes e experiências, objetividade e subjetividade, teoria e prática, cultura e natureza, gerando novos conhecimentos, usando novas práticas” (p. 39-40)

Além disso, o documento indica, como princípio metodológico da organização didático-pedagógica da graduação, “promover práticas pedagógicas inovadoras e metodologias ativas, a fim de favorecer a aprendizagem com foco no aluno, suas vivências, experiências, dificuldades e potencialidades” (p. 44). Ainda, consta que “Os PPCs de muitos cursos mencionam, de forma explícita, tecnologias de ensino inovadoras, com caráter interdisciplinar, como fóruns eletrônicos, salas de bate-papo, blogs, correspondências eletrônicas, softwares específicos, entre outros elementos”, bem como o PDI menciona “a proposição da internacionalização do currículo para qualificação da educação em uma instituição de fronteira” (p. 48) como uma política inovadora de ensino.

Com vistas a atender a necessidade de melhorias na aprendizagem e no desempenho dos estudantes e o combate à evasão e à retenção, o curso de Nutrição oferece curso de nivelamento com revisão de conteúdos do ensino médio para um melhor aproveitamento dos componentes curriculares.

Outras práticas inovadoras realizadas no Curso de Nutrição incluem realização de visitas técnicas, entrevistas, dinâmicas de grupo, debates, estudos dirigidos, a

oferta de um componente curricular quase todo voltado à prática extensionista (Práticas de Nutrição Clínica), assim como aplicação de metodologias ativas, a exemplo da aprendizagem baseada em problemas (ABP), sala de aula invertida, júri simulado, dentre outras. Recomenda-se que no planejamento acadêmico das componentes curriculares seja assegurado o envolvimento do estudante em atividades, individuais e de equipe, e que sejam utilizados procedimentos que estimulem o estudante a participar ativamente da aula.

### **2.5.3 Acessibilidade Metodológica**

Acessibilidade metodológica (também conhecida como pedagógica) caracteriza-se pela ausência de barreiras nas metodologias e técnicas de estudo. Está relacionada diretamente à atuação docente, ou seja, a forma como os professores concebem conhecimento, aprendizagem, avaliação e inclusão educacional irá determinar, ou não, a remoção das barreiras pedagógicas. Já acessibilidade atitudinal é relativa à superação das barreiras comportamentais, como discriminação e estigmatização, que dificultam a participação digna das pessoas com deficiência em diferentes espaços da sociedade.

A acessibilidade metodológica ocorre nas salas de aula quando os professores promovem processos de diversificação curricular, flexibilização do tempo e utilização de recursos para viabilizar a aprendizagem de estudantes com deficiência. São exemplos de aplicação da acessibilidade metodológica: pranchas de comunicação, texto impresso e ampliado, softwares ampliadores de comunicação alternativa, leitores de tela, entre outros recursos. Nos cursos de graduação da Unipampa são garantidos recursos acessíveis, tais como: prova ampliada, prova em Braille, Soroban, LIBRAS tátil, auxílio de leitor, tradução/interpretação em LIBRAS, auxílio para transcrição, fácil acesso, apoio para orientação e mobilidade, audiodescrição, comunicação alternativa, bem como todo o tipo de recurso que reduza as barreiras de acessibilidade.

Para garantir acessibilidade atitudinal, a Unipampa realiza eventos de formação docente que abordam o tema, inserido entre outros de importância para a atuação docente.

Os recursos (textos físicos e digitais, slides, vídeos, filmes etc.), bem como as técnicas e procedimentos (dinâmicas interativas, instrumentos avaliativos, apresentação de trabalhos etc.) devem ser concebidos em formatos acessíveis, havendo ou não estudantes com deficiência, de forma a contemplar os princípios do Desenho Universal para Aprendizagem (DUA), que são:

- I. Proporcionar múltiplos meios de envolvimento: estimular o interesse dos estudantes e motivá-los para a aprendizagem recorrendo a formas diversificadas;
- II. Proporcionar múltiplos meios de representação: apresentar a informação e o conteúdo em diferentes formatos para que todos tenham acesso;
- III. Proporcionar diversos meios de ação e expressão: permitir formas alternativas de expressão e de demonstração das aprendizagens, por parte dos estudantes.

No âmbito institucional, a Resolução CONSUNI nº 328/2021 orienta os procedimentos referentes à acessibilidade no âmbito das atividades acadêmicas, científicas e culturais da Unipampa, a instituição de percursos formativos flexíveis para discentes com deficiência e discentes com altas habilidades/superdotação.

A acessibilidade metodológica de que trata esta resolução, conforme o capítulo II, refere-se à eliminação de barreiras vislumbradas no processo de ensino e aprendizagem, especialmente por meio de:

- I. Adaptações razoáveis: são consideradas, na perspectiva do aluno, modificações e ajustes necessários e adequados que não acarretem ônus desproporcional e indevido, quando requeridos em cada caso, a fim de assegurar que pessoa com deficiência possam gozar ou exercer, em igualdade de condições e oportunidades com as demais pessoas, todos os direitos e liberdades fundamentais;
- II. Garantia de recursos de tecnologia assistiva ou ajuda técnica compreendidos como: produtos, equipamentos, dispositivos, recursos, metodologias, estratégias, práticas e serviços que objetivem promover a funcionalidade, relacionada à atividade e à participação da pessoa com

deficiência ou com mobilidade reduzida, visando à sua autonomia, independência, qualidade de vida e inclusão social;

- III. Reconhecimento da LIBRAS como língua oficial das pessoas pertencentes à comunidades surdas;
- IV. O Braille como sistema de escrita utilizado por pessoas com deficiência visual.

Ainda, segundo a referida resolução, ao discente com deficiência será garantida a flexibilidade do percurso formativo, no que diz respeito à escolha de componentes curriculares a serem cursados e a certificação destas escolhas ao final do percurso formativo trilhado, as orientações sobre o percurso formativo flexível deverão ser registradas na pasta do discente.

O discente com altas habilidades/superdotação poderá ter abreviada a duração dos seus cursos, conforme o artigo 64 da Resolução CONSUNI nº 29, de 28 de abril de 2011. Também poderá cursar componentes curriculares para aprofundamento, no próprio curso ou outro curso de graduação (através de mobilidade acadêmica), incluindo componentes que estejam fora do semestre seriado. A escolha de componentes curriculares deverá considerar, prioritariamente, as habilidades do(a) discente. O discente que optar pelo percurso formativo flexível terá garantida a quebra de pré-requisito, de acordo com Regulamento de Quebra de Pré-requisito aprovado pela Comissão de Curso (APÊNDICE E).

Para os discentes com déficit cognitivo e discentes com deficiência múltipla poderá ser conferida certificação específica, a partir das habilidades desenvolvidas e aprendizagens construídas com base na avaliação dos pareceres do percurso formativo flexível.

No caso de componentes curriculares que tenham aulas práticas e/ou de laboratório, os professores deverão, juntamente com a interface do NInA e com o Núcleo de Desenvolvimento Educacional (NUDE), decidir, se possível, sobre as adaptações necessárias, tendo em vista as particularidades de cada discente.

#### **2.5.4 Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo de ensino e aprendizagem**

As tecnologias de informação e comunicação (TIC) planejadas para o processo de ensino-aprendizagem devem possibilitar a execução do projeto pedagógico do curso, viabilizar a acessibilidade digital e comunicacional e a interatividade entre docentes e discentes.

No curso de Nutrição, são utilizadas diversas TIC que incrementam o desenvolvimento das atividades do curso e favorecem o acesso à informação e a aprendizagem dos estudantes, a exemplo da plataforma Moodle, plataforma Google (*Meet, Classroom, Drive, Docs, Forms* etc), sites (base de dados, instituições governamentais, conselhos, associações etc.), softwares, entre outros recursos.

#### **2.6 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

A avaliação da aprendizagem é prevista para as atividades de ensino, que englobam os componentes curriculares obrigatórios e as atividades complementares de graduação, de modo a atender as especificidades do estudante e atingir o perfil de egresso almejado. Entendendo o “conceito de avaliação como reflexão crítica sobre a prática, necessária à formação de novas estratégias de planejamento, é percebido como interativo, crítico, reflexivo e democrático. A concepção de avaliação acompanha os princípios metodológicos, portanto a avaliação considera que o aluno é partícipe do processo de aprendizagem, de modo a ser uma estratégia que possibilite o diagnóstico das dificuldades e a construção das aprendizagens.” (p. 45)

O desempenho acadêmico é o resultado do processo de avaliação processual, contínua e cumulativa, com a prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional da Unipampa, as DCN para os Cursos de Graduação em Nutrição e legislação pertinente. No Curso de Nutrição a avaliação da aprendizagem compreende três dimensões:

- I. Diagnóstica: avaliação de uma determinada realidade, em certo momento, para melhor desenvolver um projeto ou processo. Na educação, tem por

objetivo compreender o estágio de aprendizagem em que se encontra o discente para ajustar e adequar o projeto/processo do ensino-aprendizagem.

- II. Formativa: entendida como uma prática de avaliação contínua, que objetiva fornecer feedback, a fim de ajustar o processo de ensino-aprendizagem.
- III. Somativa: realizada após processo finalizado, para verificar se os objetivos foram alcançados. Na educação, considera a avaliação de um discente após o processo de ensino-aprendizado vivenciado e finalizado.

O planejamento didático pedagógico expresso no plano de ensino é de responsabilidade do docente do respectivo componente curricular, registrado no sistema de Gestão Unificada de Recursos Institucionais – GURI, que além de auxiliar na gestão acadêmica, agrega diversas funcionalidades, agrupadas em módulos, para atender discentes, docentes e TAE. O plano de ensino passa por análise da Coordenação e aprovação pela Comissão de Curso semestralmente, em período anterior ao início do semestre. Os planos de ensino contendo o programa, os dados de identificação, o objetivo geral e/ou objetivos específicos, o conteúdo curricular, a metodologia, o cronograma, os critérios de avaliação de aprendizagem, as atividades de recuperação e outras referências, são apresentados e discutidos com os discentes ao iniciarem os trabalhos de cada CC, para comprometimento de ambos, docentes e discentes, na execução dos trabalhos.

A avaliação da aprendizagem do estudante do Curso de Nutrição é compreendida como uma reflexão crítica sobre a prática, necessária à formação de novas estratégias de planejamento e percebida como um processo democrático, sem caráter punitivo. Por isso, engloba avaliações (de conhecimentos, habilidades e atitudes) realizadas em mais de um momento ao longo do semestre, possibilitando ao estudante refazer caminhos, adequar condutas e recuperar conhecimentos. Esse processo contempla a concepção contemporânea sobre o conhecimento, como se dá sua construção e como se renovam as capacidades cognitivas dos sujeitos envolvidos em seus processos de ensino e de aprendizagem, considerando que o aprender transita em um “\*...+ vaivém sem fim de desconstrução e reconstrução (BAUMAN, 2007, p 34)”.



O registro da aprendizagem do estudante deve constar em pelo menos um documento físico (prova escrita, relatório ou outro instrumento de avaliação). Ao estudante é assegurado vistas aos documentos referentes às suas atividades de avaliação, após a divulgação do resultado dessas e o direito de requerer à Coordenação de Curso revisão da nota parcial ou da nota final a qual lhe foi atribuída na avaliação de sua aprendizagem.

O resultado final da avaliação de aprendizagem, de acordo com os critérios de frequência e nota atribuída ao discente, é expresso como aprovado ou reprovado. A nota atribuída segue uma escala numérica crescente de 0 (zero) a 10 (dez), sendo aprovado o discente que atender à frequência de 75% (setenta e cinco por cento) na carga horária do componente curricular e obtiver nota igual ou maior do que 6 (seis).

Atividades de recuperação são asseguradas ao discente e promovidas ao longo do desenvolvimento do componente curricular, em uma perspectiva de superação de aprendizagem insuficiente. Àqueles que não atingirem desempenho mínimo para aprovação ao final do semestre letivo, no intuito de atender as diferentes especificidades dos estudantes, são oportunizadas ainda, atividades de recuperação da aprendizagem, previamente estabelecidas no plano de ensino.

No GURI, através do módulo Portal do Aluno, o estudante acompanha seu desempenho acadêmico (frequência e nota), entre outras funcionalidades como rematrícula, aproveitamento de estudos, geração de histórico e outros comprovantes. O GURI possibilita também o acompanhamento por parte da Coordenação de Curso e da Comissão de Acompanhamento da Evasão e Retenção, para estabelecimento de ações concretas para a melhoria da aprendizagem em função das avaliações realizadas.

## 2.7 APOIO AO DISCENTE

No PDI é descrita a Política de Assistência Estudantil e Comunitária, considerada de extrema importância por viabilizar o acesso ao Ensino Superior Público Federal, por promover a permanência e a conclusão de curso pelos acadêmicos, a formação ampla e qualificada, bem como por combater as desigualdades sociais e regionais e a retenção. As políticas desenvolvidas na

Unipampa são baseadas no que foi estabelecido pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil do MEC (PNAES - Decreto nº 7.234/2010), pelo PDI e pelas demais legislações pertinentes. Entre as ações, programas e políticas institucionais que visam reconhecer e atender às necessidades específicas e variantes dos discentes ao longo de sua trajetória formativa estão a Acolhida Discente, a Política de Assistência Estudantil, as Diretrizes para Acessibilidade dos PPC e Percursos Formativos Flexíveis para discentes com deficiência, Monitorias e Nivelamento. Conta-se ainda com as ações dos orientadores de Estágios do curso, do NuDE, do Diretório Acadêmico Escudero da Nutrição (DAEN) e da Diretoria de Assuntos Institucionais e Internacionais (DAINTER), descritas a seguir.

### **2.7.1 Acolhida Discente**

A Unipampa realiza semestralmente a Acolhida Discente, destinado aos estudantes ingressantes, o evento é uma iniciativa das Pró-Reitorias de Graduação (PROGRAD), de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (PROPPi), de Extensão e Cultura (PROEXT), e de Assuntos Estudantis e Comunitários (PRAEC). Para além da programação institucional, cada câmpus possui espaço para organizar e propor atividades *in loco*. Estas contam com a participação de servidores (TAE e docentes) e discentes veteranos, de todos os semestres do curso e do câmpus, como forma de acolher e aproximar a comunidade acadêmica.

A participação dos discentes nas atividades da Acolhida Discente, especialmente dos veteranos, é estimulada e certificada. Ou seja, a partir do registro de participação do discente, a frequência nas aulas dos CC no período é abonada e ele ainda recebe um certificado de participação, a ser contabilizado como Atividade Complementar de Graduação. Além de melhorar a vivência no ambiente, o objetivo desta ação é aumentar o próprio entendimento dos estudantes sobre os processos institucionais. O acolhimento é uma recepção aos calouros, que fortalece as relações, celebra a conquista alcançada por estes que ingressam em uma nova etapa formativa, facilitando a ambientação dos mesmos neste novo ciclo educacional. É ainda, o momento no qual estes estudantes podem tomar conhecimento dos recursos e infraestrutura que terão disponíveis na IES, assim como conhecer as oportunidades

oferecidas pelo Curso de Nutrição da Unipampa, no qual acabam de ingressar. É momento de tirar dúvidas, visualizar as oportunidades e orientar-se sobre assuntos de interesse relacionados à vida acadêmica.

### **2.7.2 Política de Assistência Estudantil e Comunitária**

A Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários (PRAEC) que tem por finalidade desenvolver programas, benefícios e ações voltadas à assistência estudantil e ao acesso aos direitos de cidadania. A Assistência Estudantil na Unipampa é regulamentada pela Resolução CONSUNI nº 84, de 30 de outubro de 2014, em consonância com o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), e na Portaria Normativa 39, de 12 de dezembro de 2007, do MEC/SESU, que institui o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

De acordo com a Resolução nº 84, artigo 1º, “a Assistência Estudantil, por meio de suas ações, visa criar condições para garantir o acesso e a permanência dos estudantes na Instituição, de forma a atender a comunidade universitária multicampi na perspectiva da inclusão social, contribuindo para a construção de uma sociedade mais justa e igualitária.” Entre os programas e ações de assistência estudantil, estão: o Plano de Permanência, Apoio ao Ingressante, Projeto de Apoio Social e Pedagógico – PASP, Programa de Apoio a Estudantes em Eventos – PAPE, Programa de Ações Afirmativas – Auxílio ao Desenvolvimento Acadêmico Indígena e Quilombola (ADAIQ)/Monitoria Indígena e Quilombola/Plano de Apoio à Permanência Indígena e Quilombola (PAPIQ), Programa de apoio emergencial, Restaurante Universitário e Moradia Estudantil (ainda não implementada no Câmpus Itaqui).

### **2.7.3 Acessibilidade metodológica e instrumental**

No contexto universitário, a acessibilidade não deve ser entendida, apenas, enquanto a superação de barreiras físicas (acessibilidade arquitetônica), mas, também em suas dimensões atitudinais e metodológicas. Nesse sentido, Sasaki (2005) explica que a acessibilidade atitudinal - da qual derivam todas as outras -

refere-se à sensibilização e conscientização das metodológica, o autor a descreve como a transposição de:

“(...) barreiras nos métodos e técnicas de estudo (adaptações curriculares, aulas baseadas nas inteligências múltiplas, uso de todos os estilos de aprendizagem, participação do todo de cada estudante, novo conceito de avaliação de aprendizagem, novo conceito de educação, novo conceito de logística didática etc), de ação comunitária (metodologia social, cultural, artística etc. baseada em participação ativa) e de educação dos filhos (novos métodos e técnicas nas relações familiares, etc)” (SASSAKI, 2005).

Portanto, fica evidenciado que não basta possibilitar o acesso físico de pessoas com deficiência ao ambiente universitário, mas oferecer as condições adequadas para que estes possam desenvolver suas habilidades e competências profissionais e exercer sua cidadania.

No que compete à acessibilidade, a Política de Acessibilidade e Inclusão da Universidade está fomentada e articulada institucionalmente, de forma transversal, por meio do NInA, vinculado à Assessoria de Diversidade, Ações Afirmativas e Inclusão (ADAFI). É papel do NInA, em articulação com as demais unidades da universidade, *“eliminar barreiras físicas, de comunicação e de informação que restringem a participação e o desenvolvimento acadêmico e social de estudantes com deficiência”* (Decreto nº 7.611/2011).

#### **2.7.4 Monitorias**

A monitoria na Unipampa apresenta-se como Projeto e caracteriza-se por ações realizadas por um estudante monitor que, orientado por um docente, desenvolve práticas de apoio, de acompanhamento e suporte à recuperação de conhecimentos de acadêmicos. As atividades desempenhadas pelo monitor podem ser desenvolvidas tanto no momento do ensino em sala de aula quanto em momentos extraclasse, de acordo com o planejamento da monitoria. As monitorias podem ser executadas por estudantes bolsistas e/ou voluntários e deverá estar previsto no Plano de Ensino de um CC ou de um conjunto de CC afins (exceto TCC I, TCC II e estágio curricular). O objetivo principal de um projeto de monitoria é somar na qualificação das questões didáticas do componente curricular, com vistas à melhoria da aprendizagem e do rendimento acadêmico dos estudantes.

### **2.7.5 Nivelamento**

A partir de 2020, a PROGRAD, com base na concepção de excelência de graduação conforme PDI 2019-2023, implementa a Promoção de Cursos de Nivelamento. São chamadas internas para seleção de propostas que visem à melhoria da aprendizagem e o combate da evasão e da retenção nos cursos de graduação da Unipampa. As propostas podem prever o nivelamento dos conteúdos provenientes do ensino médio, no caso de ingressantes, e/ou a consolidação de conteúdos da graduação necessários para a realização dos componentes curriculares a serem ofertados durante o ano letivo. A submissão às chamadas deve ser realizada pelo Coordenador de Curso (proponente) e prevê a disponibilização de bolsas a estudantes de graduação e pós-graduação.

No Curso de Nutrição, a oferta do Curso de Nivelamento 1.0, encontra-se em sua segunda edição, podendo ser realizado por todos os discentes regularmente matriculados, independente do semestre. No Nivelamento 1.0 são revisados os conteúdos do ensino médio necessários para o Curso de Nutrição, com desenvolvimento de atividades em 3 áreas: matemática, química e biologia.

### **2.7.6 Núcleo de Desenvolvimento Educacional (NuDE)**

Cada câmpus conta com o Núcleo de Desenvolvimento Educacional (NuDE), formado por uma equipe multiprofissional constituída por Pedagogo, Assistente Social e Técnico em Assuntos Educacionais, a fim de possibilitar a execução e articulação das ações de acessibilidade e inclusão, das atividades de cultura, lazer e esporte, das ações de acompanhamento aos cotistas, das políticas de ações afirmativas e dos demais projetos. Quanto à Política de Acessibilidade e Inclusão da Universidade, esta é fomentada e articulada institucionalmente, de forma transversal, por meio do NInA. É papel do NInA, em articulação com as demais Unidades da Universidade, “eliminar barreiras físicas, de comunicação e de informação que restringem a participação e o desenvolvimento acadêmico e social de estudantes com deficiência” (Decreto nº 7.611/2011).

### **2.7.7 Diretório Acadêmico Escudero da Nutrição (DAEN)**

Em 2014 um grupo de discentes liderou um movimento para a criação do Diretório Acadêmico do Curso de Nutrição (DAN), que contou com Estatuto e dois mandatos. No entanto, com a saída desse grupo de estudantes, ainda que outros de modo mais isolado buscaram retomar o DAN, esse só foi implementado e perpetuado em 2022, assumindo a atual denominação de Diretório Acadêmico Escudero da Nutrição (DAEN). A inspiração para o nome do diretório acadêmico foi o médico argentino Pedro Escudero, que foi o pioneiro na criação de cursos de Nutrição na América Latina, iniciando sua cidade natal, Buenos Aires. O Instituto de Nutrição e a Escola de Dietistas criados por ele forneceram bolsas para profissionais brasileiros que vieram a ser os pioneiros no desenvolvimento da Nutrição como ciência e como profissão no Brasil, tais como Josué de Castro, Lieselotte Hoeschl Ornellas e Firmina Santana, a primeira nutricionista do Brasil. Há cerca de 70 anos atrás, desenvolveu as leis da alimentação, que são utilizadas até os dias atuais. Para Escudero, os alimentos devem ser consumidos em uma quantidade suficiente para manter o organismo, com qualidade e equilíbrio entre todos os nutrientes, se adequando às necessidades de cada indivíduo, com isso, as Leis da Alimentação: Quantidade, Qualidade, Harmonia e Adequação. Mais informações podem ser obtidas na página oficial do DAEN (@daenunipampa).

### **2.7.8 Manual do aluno**

Desenvolvido com o objetivo de fornecer informações gerais sobre a vida acadêmica e o funcionamento da Unipampa, o manual é apresentado aos ingressantes durante a Acolhida discente e disponibilizado via e-mail e na página do Curso de Nutrição.

## 2.8 GESTÃO DO CURSO A PARTIR DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA

A gestão do Curso de Nutrição compreende a esfera institucional, os resultados de avaliações externas, a autoavaliação do curso e o acompanhamento de egressos, em consonância ao proposto pela Unipampa.

### 2.8.1 Avaliação Institucional

A Unipampa realiza sistematicamente a autoavaliação institucional, de caráter diagnóstico, formativo e de compromisso coletivo, que objetiva identificar o perfil da Universidade e o significado de sua atuação por meio de suas atividades, cursos, programas, projetos e setores.

A autoavaliação institucional é promovida pela Comissão Própria de Avaliação – CPA, constituída nos termos da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES, tem as atribuições de condução dos processos de avaliação internos da Unipampa, de sistematização e de prestação das informações solicitadas pelo INEP.

A CPA/Unipampa é um órgão colegiado permanente constituído pela Portaria nº 697, de 26 de março de 2010, que assegura a participação de todos os segmentos da comunidade universitária e da sociedade civil organizada. A CPA organiza-se em Comitês Locais de Avaliação (CLA), sediados nos câmpus e compostos pelos segmentos da comunidade acadêmica – um docente, um TAE, um discente e um representante da comunidade externa –, e em uma Comissão Central de Avaliação (CCA) que, além de reunir de forma paritária os membros dos CLA, agrega os representantes das Comissões Superiores de Ensino, Pesquisa e Extensão. São avaliadas as seguintes dimensões: a missão e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI); a política de ensino, pesquisa, extensão, pós-graduação; a responsabilidade social; a comunicação com a sociedade; políticas de pessoal (carreira, remuneração, desenvolvimento e condições); organização e gestão; infraestrutura física, de ensino, de pesquisa, biblioteca, recursos de informação e comunicação; planejamento e avaliação: especialmente os processos e resultados da autoavaliação institucional; políticas de atendimento aos estudantes; sustentabilidade

financeira (BRASIL, 2017a). As temáticas da EaD e da inclusão de estudantes com necessidades especiais perpassam transversalmente essas áreas.

O processo de autoavaliação é realizado anualmente, amplamente divulgado e estimulado via e-mails, site institucional, ações locais realizadas pelas CLAs, visando a participação de toda a comunidade acadêmica: estudantes dos cursos presenciais e a distância, técnico-administrativos em educação, tutores e docentes. Ainda, como forma de estimular a participação dos discentes, aqueles que responderem completamente o questionário de avaliação terão direito a uma hora de Atividade Complementar de Graduação (ACG), a ser validada como atividade de gestão.

O resultado da autoavaliação institucional é disponibilizado na página da Unipampa e encaminhado para as unidades acadêmicas (relatórios por segmento, contendo o resultado geral e por curso). Atualmente, considerando a recomendação da própria CLA, a Comissão de Curso analisa os dados, seleciona entre 1 e 3 indicadores com piores resultados e propõe ações focadas para melhoria do(s) indicador(es) selecionado(s).

Além disso, são realizadas reuniões mensais de Comissão de Curso e NDE, nas quais são apontadas situações vivenciadas por discentes, docentes e TAE que embasam discussões, reflexões e ações. Esses momentos permitem uma contínua (re)avaliação do que estamos nos propondo enquanto curso, unidade acadêmica e instituição de ensino superior, com vistas a atender às necessidades de qualificação do profissional nutricionista no cenário atual de trabalho.

### **2.8.2 Acompanhamento dos Egressos**

Inclui-se, ainda, o Programa de Acompanhamento de Egressos (PAE), regulamentado pela Resolução CONSUNI nº 294, de 30 de novembro de 2020. Este programa, em atividade desde 2016, tem por objetivo avaliar o desempenho dos cursos de graduação e de pós; estabelecer políticas institucionais de formação continuada no âmbito da pós graduação, contribuindo para o planejamento e a melhoria dos cursos; orientar a oferta de novos cursos; e divulgar ações institucionais para os egressos da Unipampa. Cabe aos docentes da Comissão de Curso divulgar a política de acompanhamento de egressos aos estudantes, principalmente aos



formandos, conscientizando-os sobre a importância de contribuírem com a avaliação do curso, enquanto cidadãos diplomados pela Instituição.

Através da comunicação com os egressos, metas poderão ser traçadas para resolver problemas relativos à formação oferecida; isso, conseqüentemente, refletirá na comunidade acadêmica, na organização do curso e na atividade dos servidores. Após o recebimento dos relatórios, cabe ao NDE utilizar os resultados para análise e reflexão acerca das condições e percepções dos egressos, como um importante instrumento de debate sobre os indicadores de sucesso ou fragilidades no curso e quais novas ações poderão ser planejadas, com registro dos encaminhamentos, as ações e tomadas de decisões. Também, os docentes deverão refletir sobre o currículo, analisando se o perfil do egresso exposto no PPC condiz com a prática que os ex-alunos vivenciaram. O resultado das avaliações externas é utilizado para o aprimoramento contínuo do planejamento do curso, com evidências da divulgação dos resultados à comunidade acadêmica e registro do processo de autoavaliação periódica do curso.

O papel do docente é fundamental, ainda, para que se estabeleça um processo de sensibilização dos estudantes sobre a importância de contribuírem com a avaliação da instituição. É importante que eles compreendam a importância de suas constatações e opiniões, não somente enquanto estudantes, mas que saibam, previamente, da importância que terão também enquanto cidadãos formados pela Instituição. Logo, é preciso sensibilizá-los desde o início de seu percurso na Universidade para que contribuam na vida institucional, sejam participativos e críticos com a sua autoavaliação, de modo que esta sirva de base para questionamentos e reflexões sobre o processo.

Ainda, em relação ao processo de autoavaliação, os cursos devem considerar os resultados da avaliação do desempenho didático realizada pelo discente (conforme a Resolução CONSUNI 80/2014), tendo em vista a qualificação da prática docente.

### **3 EMENTÁRIO**

O ementário do Curso de Nutrição é composto pela ementa de cada CC obrigatório explicitado na matriz curricular, incluindo os estágios obrigatórios, bem como todos os CCCG ofertados pelo curso. A ementa é utilizada como referência para elaboração do Plano de Ensino, de acordo com a Resolução CONSUNI/ nº 29, de 28 de abril de 2011, em seu Capítulo II - Do Plano de Ensino e demais orientações institucionais.

As ementas são apresentadas em ordem alfabética do CC, por semestre de oferta e, na sequência, as CCCGs ofertadas pelo curso, todas contendo as seguintes informações: carga horária total, carga horária teórica, carga horária prática, carga horária de extensão, objetivo geral, objetivos específicos, referências bibliográficas básicas e complementares. As referências estão adequadas, segundo análise do NDE, considerando o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os mesmos títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

Cabe destacar que, ao longo do processo de reformulação/atualização do PPC do Curso de Nutrição, foram considerados todos conteúdos essenciais a fim de proporcionar ao estudante conhecimentos para o exercício de competências e habilidades gerais e específicas, para atuar sobre o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição.

O conteúdo do ementário está apresentado a seguir:

#### **1º SEMESTRE**

#### **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

Componente Curricular: Anatomia humana

- ♣ Carga horária total: 60h
- ♣ Carga horária teórica: 45h
- ♣ Carga horária prática: 15h

♣ Pré-requisito(s): não há

## **EMENTA**

Conceituação de anatomia e sua relevância para a área de Nutrição. Princípios de construção corporal. Metodologia do estudo anatômico. Nomenclatura anatômica básica. Organização geral morfofuncional dos sistemas orgânicos. Compreensão da estrutura e do funcionamento dos sistemas anatômicos. Desenvolvimento humano durante o período embrionário e fetal. Anomalias no desenvolvimento. Anexos embrionários.

## **OBJETIVO GERAL**

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer a nomenclatura, estrutura e a organização básica dos sistemas anatômicos e sua relevância para a área de Nutrição.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ♣ Identificar pelo nome todas as estruturas relacionadas com a unidade de ensino, ressaltando suas características constitucionais (tamanho, forma, cor, localização, situação e posição) e suas propriedades funcionais mais importantes;
- ♣ Formar uma imagem integrada com os conhecimentos adquiridos com os componentes curriculares afins, desenvolvendo um raciocínio sobre a constituição e a função do corpo humano como um todo.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

DANGELO, J. G. **Anatomia humana básica**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2006. 184p. (ISBN 8573790709) – 10 exemplares físicos.

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia humana: sistêmica e segmentar**, 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 763 p. (ISBN 8573798483) – 06 exemplares físicos.

TANK, P. W.; GEST, T. R. **Atlas de anatomia humana**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. (ISBN 9780781785051) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

TANK, P. W.; GEST, T. R. **Atlas de anatomia humana**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. 341p. (ISBN 9788536317052) – 08 exemplares físicos.

VAN DE GRAAFF, K. M. **Anatomia Humana**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2003, 840p. (ISBN 9788520413180) – 06 exemplares físicos.

VAN DE GRAAFF, K. M. **Anatomia humana**. 6. ed. Barueri, SP: Manole 2003. (ISBN 9788520452677) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

GARDNER, E.; GRAY, D. J.; O'RAHILLY, R. **Anatomia: estudo regional do corpo humano**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2010. 815p. (ISBN 9788527717519) – 06 exemplares físicos.

JUNQUEIRA, L. C. U. **Histologia básica**. 11. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. 524p. (ISBN 9788527714020) – 12 exemplares físicos.

NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. 548p. (ISBN 8536302488) – 06 exemplares físicos.

ROHEN, J. W.; LUTJEN-DRECOLL, E.; YOKOCHI, C. **Anatomia humana**: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 500 p. (ISBN 8520414524) – 01 exemplar físico.

SLEUTJES, L. **Anatomia humana**. 2. ed. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2008. 453p. (ISBN 9788577280360) – 08 exemplares físicos.

TORTORA, G. J. **Princípios de anatomia humana**. 14. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019. (ISBN 9788527734868) – Disponível em [Minha Biblioteca](#)

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Bioestatística

- ♣ Carga horária total: 45h
- ♣ Carga horária teórica: 30h
- ♣ Carga horária prática: 15h
- ♣ Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

Definição e conceitos básicos de bioestatística. Organização de dados: elaboração e interpretação de tabelas e figuras. Medidas de tendência central, de posição e de dispersão. Probabilidade. Distribuição Normal.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de utilizar princípios e conhecimentos básicos de bioestatística indispensáveis para o processo de ensino-aprendizagem do estudante no curso de Nutrição.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ♣ Conceituar e compreender elementos básicos de bioestatística;
- ♣ Organizar dados quantitativos e qualitativos;
- ♣ Elaborar tabelas e figuras;
- ♣ Interpretar resultados apresentados em tabelas e figuras;
- ♣ Calcular, compreender e interpretar medidas de tendência central, de posição e de dispersão;
- ♣ Calcular probabilidade de eventos e tomar decisões a partir de análise dos resultados;
- ♣ Demonstrar conhecimento sobre a distribuição normal e suas propriedades;
- ♣ Utilizar a distribuição normal como instrumento para verificação de probabilidades contínuas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística: princípios e aplicações**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011. (ISBN 9788536311449) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PARENTI, T. M. S.; SILVA, J. S. F.; SILVEIRA, J. **Bioestatística**. Porto Alegre, RS: SAGAH, 2018. (ISBN 9788595022072) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PEREIRA, J. C. R. **Bioestatística em outras palavras**. São Paulo, SP: Editora da Universidade de São Paulo, 2010. 420 p. (ISBN 9788531412264) – 10 exemplares físicos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BEIGUELMAN, B. **Curso prático de bioestatística**. 5. ed. Ribeirão Preto, SP: Fundação de Pesquisa Científica de Ribeirão Preto, 2002. 274 p. (ISBN 8587528254) – 01 exemplar físico.

MOTTA, V. T. **Bioestatística**. 2. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2006. 190 p. (ISBN 9788570613653) – 05 exemplares físicos.

MOTTA, V. T.; WAGNER, M. B. **Bioestatística**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003. 201p. (ISBN 8573631635) – 01 exemplar físico.

PAGANO, M.; GAUVREAU, K. **Princípios de bioestatística**. São Paulo, SP: Thomson, 2004. 506 p. (ISBN 8522103445) – 05 exemplares físicos.

VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 345 p. (ISBN 9788535229851) – 13 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Biologia Celular e Molecular

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

Propiciar ao estudante o estudo e a análise dos aspectos morfofisiológicos da célula animal, comparando-a e diferenciando-a de outros tipos celulares e seres vivos.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz identificar e compreender os aspectos morfofisiológicos das estruturas que compõem as células animais e comparar essas características com as células procarióticas, células vegetais e vírus.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Diferenciar células eucariotas de procariotas e vírus, e os componentes químicos das células;

Caracterizar a estrutura e função das organelas celulares;

Descrever processos moleculares de replicação, transcrição e tradução do material genético.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ALBERTS, B. et al. Fundamentos da Biologia Celular. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 866 p. (ISBN 9788536306797) – 07 exemplares físicos.

ALBERTS, B. Fundamentos da biologia celular. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. (ISBN 9788582714065) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 5 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 1268p. (ISBN 978853632066) – 10 exemplares físicos.

DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. Bases da biologia celular e molecular. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1985. 332p. (ISBN 9788527712033) – 16 exemplares físicos.



DE ROBERTIS, E. M. F. Biologia celular e molecular. 16. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014. (ISBN 978-85-277-2386-2) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

COOPER, G. M.; HAUSMAN, R. E. A célula: uma abordagem molecular. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2007. 716p. (ISBN 9788536308838) – 06 exemplares físicos.

HARVEY, L. et al. Molecular cell biology. 5th ed. New York: W.H. Freeman and Company, 2004. 973p. (ISBN 0716743663) – 01 exemplar físico.

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2005. 339p. (ISBN 8527710455) – 05 exemplares físicos.

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012. 364p. (ISBN 9788527720786) – 04 exemplares físicos.

PAULINO, W. R. Biologia: citologia e histologia. São Paulo: Ática, 2005. 320p. (ISBN 9788508098675) – 03 exemplares físicos.

ZAHA, A. Biologia molecular básica. 5. Ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014. (ISBN 9788582710586) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Bioquímica

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

Carboidratos, lipídeos e proteínas: conceito, classificação, importância biológica, propriedades químicas e estruturais. Principais vias metabólicas de biossíntese e degradação de carboidratos, lipídios e proteínas.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz identificar, comparar e explicar funções de substâncias orgânicas nos organismos vivos, bem como suas estruturas, propriedades e transformações metabólicas.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Desenvolver saberes que estabeleçam relações entre as ciências básicas e a área da saúde;

Adquirir conhecimentos bioquímicos de forma a compreender a composição bioquímica do organismo e os eventos metabólicos de transformação de energia e entender como esses processos são responsáveis pela origem, desenvolvimento e progressão da vida;

Integrar o conhecimento adquirido sobre as estruturas químicas, funções e o metabolismo das principais biomoléculas, fornecendo os alicerces fundamentais para a compreensão dos componentes curriculares correlatos, básicos e profissionalizantes do curso de nutrição;

Realizar o autogerenciamento do aprendizado e de suas respectivas habilidades básicas e específicas;

Saber mobilizar seus conhecimentos, habilidades e atitudes para solucionar determinadas situações que serão colocadas pelo docente.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. Bioquímica. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014. (ISBN 9788527723886) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

BERG, J. M.; CLARKE, N. D.; STRYER, L.; TYMOCZKO, J. Bioquímica. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2010. 1059 p. (ISBN 9788527713696) – 06 exemplares físicos.

CAMPBELL, M. K. Bioquímica. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016. (ISBN 9788522125005) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 7. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2018. (ISBN 9788582715345) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011. 1273 p. (ISBN 9788536324180) – 13 exemplares físicos.

RODWELL, V. W.; BENDER, D. A.; BOTHAM, K. M. et al. Bioquímica ilustrada de Harper. 31. ed. Porto Alegre: AMGH, 2017. (ISBN ISBN 9786558040033) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. (ISBN 9788536317137) – 06 exemplares físicos.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica Básica. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015. (ISBN 9788527727822) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MURRAY, R. K. Bioquímica Ilustrada de Harper. 27. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 620p. (ISBN 9788577260096) – 04 exemplares físicos.

VOET, D.; VOET, J. G. Bioquímica. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013. (ISBN 9788582710050) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

VOET, D.; PRATT, C. W.; VOET, J. G. Fundamentos de Bioquímica: a vida em nível molecular. 2 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2008. 1241p. (ISBN 9788536313474) - 06 exemplares físicos.

Portal Periódicos Capes

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Histologia, Citologia e Embriologia

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 30h

Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

O componente curricular visa fornecer informações qualificadas de conceitos fundamentais em histologia, citologia e embriologia. Conhecer as características morfológicas dos tecidos e dos sistemas do organismo humano.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de compreender os mecanismos celulares e utilizar os conhecimentos de histologia, citologia e embriologia. Identificar e descrever os diversos tecidos do corpo humano. Permitir a integração entre Anatomia e Fisiologia. Desenvolver bases para a Patologia, Bioquímica, Fisiologia e Farmacologia.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender a estrutura celular;

Manusear sistema de microscopia óptica para visualização de lâminas histológicas;

Identificar e descrever os tecidos epitelial, conjuntivo e muscular;

Identificar e descrever os tecidos associados aos principais sistemas orgânicos: nervoso, endócrino, digestório e circulatório;

Relacionar os conhecimentos adquiridos nessa CC com ciências relacionadas, tais como: anatomia, fisiologia, patologia, bioquímica e farmacologia.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

EYNARD, A. R. Histologia e embriologia humanas: bases celulares e moleculares. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011. 695p. (ISBN 9788536323565) – 05 exemplares físicos.

GLEREAN, A. Manual de histologia. São Paulo, SP: Atheneu, 2003. 223 p. (ISBN 8573793562) – 10 exemplares físicos.

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 11. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. 524p. (ISBN 9788527714020) – 12 exemplares físicos.

JUNQUEIRA, L. C. U. Histologia básica: texto e atlas. 13. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017. (ISBN 9788527732178) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. 365p. (ISBN 9788535226621) – 06 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CORMACK, D. H. Fundamentos de histologia. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2003. 371 p. (ISBN 8527707772) – 06 exemplares físicos.

DE ROBERTIS, E. M. Biologia celular e molecular. 16. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014. (ISBN 9788527723862) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PIEZZI, R. S.; FORNES, M. W. Novo atlas de histologia normal de Di Fiore. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara, 2008. 334 p. (ISBN 9788527713788) – 02 exemplares físicos.

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2005. 339p. (ISBN 8527710455) – 05 exemplares físicos.

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012. 364p. (ISBN 9788527720786) – 04 exemplares físicos.

MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia clínica. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. 536 p. (ISBN 9788535226621) – 06 exemplares físicos.

PAULINO, W. R. *Biologia: citologia histologia*. São Paulo, SP: Atica, 2005. 320 p. (ISBN 9788508098675) – 03 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Genética

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 45h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há.

#### EMENTA

Bases químicas da herança. Bases citológicas da Herança. Mecanismos de distribuição dos genes. Genética quantitativa. Genética de populações.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer os princípios básicos que regem a genética, relacionando-os com aspectos pertinentes à formação profissional dos estudantes de Nutrição.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Relacionar os eventos químicos e citológicos envolvidos nos processos de herança genética, com o intuito de utilizar essa informação durante um diagnóstico clínico;

Identificar os possíveis mecanismos de distribuição de genes relacionados à herança de patologias de interesse da Nutrição distúrbios alimentares em pacientes ambulatoriais e clínicos;

Relacionar os conteúdos desenvolvidos na Componente Curricular com as informações genéticas dos pacientes atendidos;

Reconhecer a importância da genética quantitativa;  
Estimar as frequências genotípicas e genéticas de uma população.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ALBERTS, B. *et al.* Fundamentos da Biologia Celular. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 866 p. (ISBN 9788536306797) – 07 exemplares físicos.

ALBERTS, B. Fundamentos da biologia celular. 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. (ISBN 9788582714065) Disponível em [Minha Biblioteca](#).

GRIFFITHS, A. J. F. Introdução à genética. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1998. 856 p. – 38 exemplares físicos.

GRIFFITHS, A. J. F. Introdução à genética. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2022. (ISBN 9788527738682) Disponível em [Minha Biblioteca](#).

NUSSBAUM, R. L.; MCLNNES, R. R.; WILLARD, H. F. Thompson &Thompson: Genética Médica. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. 525p. (ISBN 9788535221497) – 10 exemplares físicos.

SNUSTAD, D. P. Fundamentos de genética. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017. (ISBN 9788527731010) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BORGES-OSÓRIO, M. R. L. Genética humana. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 459 p. (ISBN 857307832) – 01 exemplar físico.



BORGES-OSÓRIO, M. R. L. Genética humana. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013. (ISBN 9788565852906) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

BROWN, T. A. Genética um enfoque molecular. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1999. 336p. (ISBN 9788527705219) – 01 exemplar físico.

BROWN, T. A. Genética um enfoque molecular. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1999. (ISBN 9788527723428) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

BURNS, G. W.; BOTTINO, P. J. Genética. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 381p. (ISBN 9788527701346) – 02 exemplares físicos.

JORDE, L. B., Genética médica. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. 350 p. (ISBN 9788535225693) – 06 exemplares físicos.

JORDE, L. B. Genética médica. Rio de Janeiro, RJ: GEN Guanabara Koogan, 2017. (ISBN 9788595151659) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ZAHA, A. Biologia Molecular Básica. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. 403p. (ISBN 8528002837) – 03 exemplares físicos.

ZAHA, A. Biologia molecular básica. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014. (ISBN 9788582710586) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

WATSON, J. D. et al. DNA recombinante: genes e genomas. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. 496 p. (ISBN 8536304421) – 05 exemplares físicos.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Informática

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 15h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): não há.

## EMENTA

Histórico, evolução da informática. Conceitos básicos de computação. Componentes do computador (Hardware). Sistema Operacional. Softwares aplicativos (navegadores, editores de texto, planilhas eletrônicas e software de apresentações). Redes de Computadores.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer conceitos básicos em informática e utilizar computadores, softwares e aplicativos como ferramentas para o desenvolvimento de trabalhos acadêmicos e profissionais.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Propiciar o entendimento conceitual e hardware e software;

Trabalhar com softwares livres e proprietários;

Usar navegadores;

Manipular softwares de Apresentação;

Manipular Planilhas Eletrônicas;

Trabalhar com Editores de Texto.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CAPRON, H. L. Introdução à Informática. 8. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2004. 350p. (ISBN 9788587918888) – 39 exemplares físicos.

MARÇULA, M.; BENINI FILITO, P. A. Informática: conceitos e aplicações. São Paulo, SP: Érica, 2005. 406p. (ISBN 9788536500539) - 36 exemplares físicos.

MARÇULA, M. Informática conceitos e aplicações. São Paulo, SP: Erica, 2019. (ISBN 9788536531984) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Editora Campus, 2004. 407p. (ISBN 9788535215366) – 03 exemplares físicos.

VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011. 391p. (ISBN 9788535243970) – 25 exemplares físicos.

VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos. 10. ed. Rio de Janeiro, RJ: GEN LTC, 2017. (ISBN 9788595152557) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ENGLANDER, I. R. V. A arquitetura de hardware computacional, software de sistema e comunicação em rede: uma abordagem de tecnologia da informação. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2011. 539 p. (ISBN 97885216179140) – 02 exemplares físicos.

MANZANO, J. A. N. G. BrOffice.org 3.2.1 - Guia Prático de Aplicação. São Paulo, SP: Erica, 2010. 208p. (ISBN 9788536502861) – 02 exemplares físicos.

MCFEDRIES, P. Fórmulas e funções com o Microsoft office Excel 2007. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009. 356 p. (ISBN 9788576051947) – 02 exemplares físicos.

MONTEIRO, M. A. Introdução à organização de computadores. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC. 2012. 686p. (ISBN 9788521615439) – 10 exemplares físicos.

MONTEIRO, M.A. Introdução à organização de computadores. 5. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2007. (ISBN 9788521619734) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MOTA FILHO, J. E. Descobrimo o Linux. 3.ed. São Paulo, SP: Novatec, 2012. 924p. (ISBN 9788575222782) – 03 exemplares físicos.

PENTEADO, M; BORBA, M. C. A informática em ação: formação de professores, pesquisa e extensão. São Paulo, SP: Olho d'agua, 2000. 79p. (ISBN 8585428694) – 06 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Iniciação à Nutrição

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há.

#### EMENTA

Histórico da ciência da Nutrição. Surgimento da profissão de nutricionista. Áreas de atuação do nutricionista. Inter-relações disciplinares do currículo do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) com a prática profissional. Entidades de classe. Noções básicas sobre alimentação, nutrição e alimentação saudável. A ciência da Nutrição no contexto atual.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de conhecer o curso de nutrição e áreas de atuação. Discutir a ética profissional nas diferentes áreas de atuação profissional no curso de nutrição. Conhecer normas de conduta ética e o corpo de leis que as regulamentam no exercício da profissão.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Explicar sobre o funcionamento geral da Unipampa e as suas normas institucionais;

Apreciar diferentes métodos de estudo a fim de aplicá-los na sua vida acadêmica;

Demonstrar conhecimento sobre o histórico da ciência da nutrição e da profissão de nutricionista;

Recordar os pioneiros e nomes importantes para o desenvolvimento da ciência da Nutrição;

Explicar as atividades realizadas nas diferentes áreas de atuação do nutricionista;

Esquematizar o currículo do curso de nutrição a fim de acompanhar a sua própria trajetória;

Conceituar noções básicas sobre alimentação saudável e nutrição.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BRASIL. Ministério do Trabalho. Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978. Criação dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas. [Disponível *online*].

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e define suas atividades privativas e as de âmbito geral. [Disponível *online*].

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN 380, de 28 de dezembro de 2005. 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. [Disponível *online*].

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. São Paulo, SP: Sarvier, 2008. 460p. (ISBN 9788573781830) – 06 exemplares físicos.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. História da alimentação. São Paulo, SP: Estação Liberdade, 1996. 885p. (ISBN 9788574480022) – 06 exemplares físicos.

FORTES, P. A. C.; ZOBOLI, E. L. C. P. Bioética e saúde pública. São Paulo, SP: Centro Universitário São Camilo, 2009. 167p. (ISBN 9788515027026) – 10 exemplares físicos.

TIRAPEGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. São Paulo, SP: Atheneu, 2006. 329p. (ISBN 8573797916) – 06 exemplares físicos.

VALENTE, F. L. S. Direito humano a alimentação: direitos e conquistas. São Paulo, SP: Cortez, 2002. 272p. (ISBN 8524908491) - 06 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Química

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

Estrutura Atômica. Periodicidade Química. Ligações Químicas e Interações Intermoleculares. Funções Orgânicas. Compostos Inorgânicos. Equilíbrio Químico e Iônico. Estequiometria. Soluções. Reações Redox.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer propriedades físicas e químicas das substâncias, suas classificações, funções, aspectos qualitativos e quantitativos e relações com o cotidiano, os componentes curriculares afins e o exercício da profissão.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender a organização atômica no que se refere às partículas subatômicas e suas características energéticas a fim de proporcionar conhecimentos básicos para entender a ocorrência de ligações e, conseqüentemente, a estrutura da matéria.

Conhecer os tipos de ligações químicas e sua ocorrência na formação de diferentes moléculas, a fim de compreender como as estruturas químicas são formadas e se encontram na natureza (e.g. alimentos), bem como, possibilitar conhecimentos prévios para o entendimento de interações intermoleculares.

Desenvolver habilidades de reconhecer funções orgânicas e inorgânicas e o que isso implica nas propriedades físicas dos materiais e ocorrência de interações intermoleculares, com o objetivo de tornar acessível o entendimento sobre as propriedades físicas de pontos de fusão, ponto de ebulição e solubilidade.

Entender os principais conceitos de equilíbrio químico e iônico relacionando o conhecimento sob o ponto de vista da bioquímica e fenômenos do cotidiano.

Compreender as relações entre quantidades elementares contidas em uma porção material participante de uma transformação química, reconhecendo a importância da estequiometria das reações para os cálculos de determinação de concentrações.

Compreender os aspectos qualitativos e quantitativos que envolvem soluções químicas e seus processos de preparação, bem como reconhecer alterações nas propriedades de substâncias devido à adição de soluto.

Compreender os princípios das reações que envolvem transferência de elétrons e reconhecer a importância destas em reações bioquímicas e no cotidiano.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ATKINS, P. W.; JONES, L. Princípios de Química: Questionando a vida moderna e o meio ambiente. 7. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2018. (ISBN 9788582604625) Disponível em [Minha Biblioteca](#).

HARRIS, D. C. Análise química quantitativa. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2017. (ISBN 9788521634522) Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SKOOG, D. A. *et al.* Fundamentos de Química Analítica. 8. ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2015. (ISBN 9788522121373) Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRADY, J. E.; RUSSEL, J. W.; HOLUM, J. R. Química: A Matéria e suas Transformações. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2009. v. 1 (ISBN 9788521604488) - 05 exemplares físicos.

BRADY, J. E.; RUSSEL, J. W.; HOLUM, J. R. Química: A Matéria e suas Transformações. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2009. v. 2 (ISBN 9788521617211) - 05 exemplares físicos.

KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. Química Geral e Reações Químicas. 6. ed. São Paulo, SP: Thomson Learning, 2005. v.1 (ISBN 97888522106912) - 05 exemplares físicos.



KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. Química Geral e Reações Químicas. 6 ed. São Paulo, SP: Thomson Learning, 2005. v.2 (ISBN 97888522106912) - 05 exemplares físicos.

ROZENBERG, I. M. Química Geral. São Paulo, SP: Edgard Blücher, 2002. (ISBN 9788521215646) Disponível em Minha Biblioteca.

2º semestre

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Bioquímica Avançada

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): Bioquímica

#### EMENTA

Integração e regulação das vias metabólicas nos diferentes tecidos, bioquímica hormonal, bioquímica do exercício físico, bioquímica do colesterol. Problemas causados por distúrbios metabólicos: diabetes, dislipidemia e obesidade. Bioquímica da respiração e equilíbrio ácido/básico.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de identificar as principais vias metabólicas atuantes em estado alimentado, pós-absortivo, jejum e exercício físico. Inter-relacionar os processos metabólicos compreendendo seus mecanismos de regulação e controle hormonal. Diferenciar o metabolismo de tecidos específicos de acordo com

suas funções no organismo. Compreender os problemas causados por distúrbios metabólicos: diabetes, dislipidemias e obesidade. Entender os mecanismos envolvidos nas trocas gasosas e no equilíbrio ácido-básico.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Demonstrar capacidade de integrar conhecimentos de bioquímica metabólica no contexto da nutrição, estabelecendo relação entre a nutrição/alimentação e os eventos metabólicos que ocorrem no organismo;

Desenvolver saberes que estabeleçam uma visão integrada da bioquímica metabólica, visando a compreensão dos mecanismos moleculares que regem a função metabólica celular normal e em algumas alterações patológicas como diabetes, dislipidemias e obesidade;

Compreender e relacionar os processos metabólicos que ocorrem nos diferentes tecidos, em situações metabólicas como estado alimentado, pós-absortivo, jejum breve, jejum longo e exercício físico;

Entender de que forma o metabolismo é regulado, assim como as adaptações metabólicas e o controle hormonal em diferentes situações metabólicas como estado alimentado, pós-absortivo, jejum breve, jejum longo e exercício físico;

Compreender os mecanismos envolvidos nas trocas gasosas e no equilíbrio ácido-básico;

Adquirir conhecimentos necessários para interpretar bioquimicamente um estado nutricional e a importância dos nutrientes no equilíbrio orgânico. Assim como ser capaz de refletir sobre hábitos alimentares saudáveis por meio do conhecimento bioquímico;

Realizar o autogerenciamento do aprendizado e de suas respectivas habilidades básicas e específicas;

Realizar e reconhecer a importância da investigação científica sendo capaz de interpretar e discutir artigos científicos relacionados aos assuntos abordados;

Saber mobilizar seus conhecimentos, habilidades e atitudes para solucionar determinadas situações clínicas que serão colocadas pelo docente.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. Bioquímica. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014. (ISBN 9788527723886) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CAMPBELL, M. K. Bioquímica. 2. ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2016. (ISBN 9788522125005) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

GROPPER, S. S. Nutrição avançada e metabolismo humano. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2016. (ISBN 9788522126392) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MCARDLE, M. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2016. (ISBN 9788527730167) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 7. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2018. (ISBN 9788582715345) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J. et al. Nutrição moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11. ed. São Paulo, SP: Manole, 2016. (ISBN 9788520451670) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

Consensos, diretrizes e pareceres/posicionamentos:

Associação Brasileira de Estudos sobre Sobrepeso e Obesidade (ABESO)

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN)

Ministério da Saúde do Brasil

Organização Mundial da Saúde (OMS)

Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC)

Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD)

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. (ISBN 9788536317137) – 06 exemplares físicos.

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição nas Diferentes Fases da Vida, na Saúde e na Doença. Barueri, SP: Manole, 2013. (ISBN 9788520445006) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica Básica. 4 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015. (ISBN 9788527727822) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MURRAY, R. K. Harper: Bioquímica Ilustrada. 26. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 692 p. (ISBN 9788574540894). – 06 exemplares físicos.

PINTO, W. J. Bioquímica Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (ISBN 9788527731478) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

TOY, E. C. *et al.* Casos clínicos em Bioquímica. 3. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. (ISBN 9788580555752) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

VOET, D.; VOET, J. G.; PRATT, C. W. Fundamentos de Bioquímica: a vida em nível molecular. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. (ISBN 9788536313474) – 06 exemplares físicos.

VOET, D.; VOET, J. G. Bioquímica. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. (ISBN 9788582710050) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

Portal Periódicos Capes

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Bromatologia

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 30h

Pré-requisito(s): Química

#### EMENTA

O componente curricular visa fornecer informações qualificadas de conceitos fundamentais da composição e transformações químicas dos alimentos. Definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades físico-químicas e funcionais dos carboidratos, água, proteínas, lipídios, vitaminas e sais minerais em alimentos. Principais reações e transformações destes componentes durante condições de processamento de alimentos.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de identificar os princípios básicos da bromatologia, relacionando-os com os aspectos pertinentes a sua formação profissional.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar, definir e classificar os principais componentes dos alimentos;

Descrever as propriedades físico-químicas e funcionais dos componentes dos alimentos;

Conhecer metodologias para determinação da composição química/centesimal e outras de relevância na análise de alimentos para aplicar na experimentação científica e no controle de qualidade;

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ANDRADE, E. C. B. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 2 ed. São Paulo, SP: Varela, 2009. 274 p. (ISBN 9788577590070) – 11 exemplares físicos.

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos - Teoria e Prática. 5 ed. Viçosa, MG: Imprensa Universitária, 2011. 601 p. (ISBN 9788572694049) – 31 exemplares físicos.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003. 207p. (ISBN 9788526806416) – 23 exemplares físicos.

DAMODARAN, S.; PARK, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed Editora, 2010. 900 p. (ISBN 9788536322483) – 12 exemplares físicos.

DAMODARAN, S.; PARK, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2018. (ISBN 9788582715468) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 307 p. (ISBN 8573791349) – 34 exemplares físicos.

GONÇALVES, E. C. B. A. Análise de alimentos - Uma visão química da nutrição. 2 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2009. 274 p. (ISBN 9788577590070) – 11 exemplares físicos.

RIBEIRO, L. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2007. 184 p. (ISBN 9788521203667) – 9 exemplares físicos.

RIBEIRO, L. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2007. 184 p. (ISBN 9788521215301) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CASTRO, F. A. F. Estudo experimental dos alimentos: uma abordagem prática. 2 ed. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998. 107 p. (ISBN 9788572693059) – 05 exemplares físicos.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2004. 368 p. (ISBN 8536304049) – 03 exemplares físicos.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed Editora, 2006. 602 p. (ISBN 9788536306520) – 25 exemplares físicos.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2018. (ISBN 9788582715260) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FREITAS, S. M. L. Alimentos com alegação Diet e Light - Definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. 138 p. (ISBN 9788573797701) – 04 exemplares físicos.

NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. (ISBN 9788582715345) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011. 1273 p. (ISBN 9788536324180) – 13 exemplares físicos.

OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006. 612 p. (ISBN 9788520419786) – 22 exemplares físicos.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Componentes dos Alimentos e Processos. Volume 1. Porto Alegre: Artmed Editora. 2005. 294 p. (ISBN 9788536304366) – 15 exemplares físicos.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de Origem Animal. Volume 2. Porto Alegre: Artmed Editora, 2005. 280 p. (ISBN 8536304316) – 15 exemplares físicos.

PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2006 (reimpressão 2009). 654 p. (ISBN 9788587600575) – 14 exemplares físicos.



SALINAS, R. Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia. Porto Alegre, RS: Artmed, 2002. 278 p. (ISBN 8573079913) – 03 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Deontologia e Bioética

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

Conceitos, fundamentações e definições utilizadas no estudo da ética, da bioética e da deontologia. Código de ética do nutricionista. Regulamentação profissional. Leis, Portarias e Resoluções de interesse para a/o nutricionista. Entidades representativas de classe. Bioética. História e evolução da bioética. Princípios bioéticos. Bioética e o cuidado em saúde.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de compreender e refletir sobre ética, deontologia e bioética.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Demonstrar conhecimento conceitual e histórico sobre ética, bioética e deontologia;

Reconhecer o valor social da profissão;

Demonstrar conhecimento sobre o código de ética do nutricionista, sobre as legislações profissionais e sobre bioética;

Incorporar virtudes básicas profissionais no trabalho;

Identificar as questões éticas e de valores dos sujeitos envolvidos no processo de cuidado com a saúde, a fim de considerá-los na tomada de decisões;

Adotar princípios éticos/bioéticos/deontológicos durante a sua prática profissional;

Utilizar as legislações profissionais como referências na sua conduta.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ALONSO, A. H. *Ética das profissões*. Ed. Loyola. 2006. 262 p. (ISBN 8515032376) - 10 exemplares físicos.

SILVA, J. V. *Bioética: visão multidimensional*. São Paulo, SP: Látia, 2010. (ISBN 9788576140863) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

VALLS, A. L. M. *O que é ética*. 9 ed. São Paulo, SP: Ed. Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 1994. 83 p. (ISBN 9788511011777) – 25 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ARISTÓTELES. *Ética a Nicômaco*. 2. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2017. (ISBN 9788530977467) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. *Legislações*. [Disponível *online*]

CORTELLA, M. S. *Educação, convivência e ética, audácia e esperança!* São Paulo: Cortez, 2015. (ISBN 9788524923777) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FORTES, P. A. C. *Bioética e saúde pública*. 3 ed. Ed. Loyola, 2009. 167 p. 10 exemplares.

FURROW, D. Ética. Porto Alegre: ArtMed, 2017. (ISBN 9788536309637) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

GOLDIM, J. R. Página de bioética. [Disponível *online*]

MARCONDES, D. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault. 4. ed. Ed Zahar, 2009. 143 p. - 22 exemplares físicos.

SPINOZA. Ética. 2. ed. São Paulo: Ed. Autêntica, 2009. (ISBN 9788551302071) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

VALLE. S.; TELLES J. L. Bioética e biorrisco: abordagem transdisciplinar. Ed. Interciência, 2003. 417p. - 04 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Fisiologia Humana I

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 45h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

Fisiologia do sistema nervoso central e autonômico, potencial de ação, funções celulares nos processos fisiológicos. Mecanismo límbico da regulação da fome e saciedade. Princípios de fisiologia do cardiovascular e muscular. Com ênfase na fisiologia da absorção, digestão e metabolização dos nutrientes, além dos

mecanismos de controle e regulação da fome e saciedade. Conhecimento dos mecanismos fisiológicos dos sistemas cardiovascular e respiratório.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de demonstrar conhecimento global do corpo humano e de seus sistemas, e dos muitos processos que contribuem para que os sistemas corporais trabalhem de forma coordenada e integrada. Estudo dos processos fisiológicos que ocorrem no corpo humano, da inter-relação entre eles, bem como dos seus mecanismos de regulação. Estudo dos diferentes sistemas e sua importância na área de alimentação e nutrição. Desta forma, estará capacitado a avaliar e a fazer a devida aplicação dos conhecimentos adquiridos à sua vida pessoal e à sua profissão - Nutricionista.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender processos fisiológicos que ocorrem no corpo humano, a inter-relação e os mecanismos de regulação;

Demonstrar conhecimento da fisiologia dos diferentes tecidos musculares;

Compreender o funcionamento dos diferentes sistemas orgânicos e sua importância na área de alimentação e nutrição;

Demonstrar conhecimentos de Fisiologia que subsidiarão a compreensão de outras componentes curriculares para as quais esses conhecimentos são necessários;

Estabelecer uma relação dos conhecimentos fisiológicos adquiridos com a prática clínica nutricional.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ANGELIS, R. Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais. São Paulo: Atheneu, 2007. 565 p. (ISBN 9788573799118) – 10 exemplares físicos.

COSTA, E. A. Manual de fisiopatologia e nutrição. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. 223 p. (ISBN 9788532631817) – 13 exemplares físicos.

SILBERNAGL, S. Fisiopatologia: texto e atlas. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2016. (ISBN 9788536325996) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

AIRES, M. M. Fisiologia. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012. 1335 p. (ISBN 9788527721004) – 02 exemplares físicos.

AIRES, M. M. Fisiologia. 5 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018. (ISBN 9788527734028) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CUKIER, C. Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas. 3. ed. São Paulo: Sarvier, 2005. 332 p. (ISBN 9788573781533) – 08 exemplares físicos.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia medica. 12 ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011. 1150 p. (ISBN 9788535237351) - 06 exemplares físicos.

MCARDLE, W. D. *et al.* Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. 1061 p. (ISBN 9788527718185) - 05 exemplares físicos.

MCARDLE, W. D. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. 8 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2016. (ISBN 9788527730167) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SILVERTHORN, D. U. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. (ISBN 9788582714041) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Metodologia Científica

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

Pensamento Científico. Pesquisa no Brasil. Trabalho Científico. Normas Técnicas de formatação. Projeto de Pesquisa. Execução de Pesquisa.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de demonstrar conhecimento sobre as etapas do raciocínio científico, utilizando ferramentas essenciais para a elaboração de trabalhos acadêmicos.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Diferenciar os tipos de conhecimento: popular, científico, filosófico e teológico;

Identificar e referenciar as principais pesquisas populacionais realizadas no Brasil;

Pesquisar referências bibliográficas em bases de dados científicas utilizando diferentes estratégias de busca;

Elaborar objetivos gerais e específicos de um trabalho acadêmico;

Construir hipóteses para os objetivos elaborados;

Elaborar a justificativa para defender a realização do projeto;

- Construir hipóteses que respondam objetivos investigados;
- Elaborar justificativa que sustente a importância de um trabalho;
- Planejar metodologia que permita o alcance de objetivos investigados;
- Redigir introdução de forma adequada e suficiente para o entendimento do tema de trabalho;
- Interpretar e redigir resultados observados;
- Redigir conclusões com base em resultados observados;
- Realizar discussão adequada e suficiente de resultados observados;
- Utilizar Normas Técnicas em trabalhos acadêmicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Atlas, 2022. (ISBN 9788597012934) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

LOZADA, G.; NUNES, K. S. Metodologia científica. Porto Alegre, RS: SAGAH, 2018. (ISBN 9788595024533) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PRODANOV, C. C.; ERNANI, C. F. Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2 ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. (ISBN 978-85-7717-158-3). [Disponível *online*].

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

FARIAS FILHO, M. C. Planejamento da pesquisa científica. 2 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2015. (ISBN 9788522495351) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARCONI, M. A. Técnicas de pesquisa. 9. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2021. (ISBN 9788597026610) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MATIAS-PEREIRA, J. Manual de metodologia da pesquisa científica. 4 ed. Rio de Janeiro, RJ: Atlas, 2016. (ISBN 9788597008777) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PEREIRA, M. G. Artigos científicos: como redigir, publicar e avaliar. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013. 383 p. (ISBN 9788527719285) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SORDI, J. O. Elaboração de pesquisa científica. São Paulo, SP: Saraiva, 2013. (ISBN 9788502210332) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Microbiologia

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

Aspectos básicos da Microbiologia. Histórico e desenvolvimento da Microbiologia. Caracterização e classificação dos microrganismos. Morfologia dos microrganismos. Nutrição e cultivo dos microrganismos. Metabolismo microbiano. Crescimento e regulação do metabolismo. Controle de microrganismos. Genética microbiana. Bactérias. Fungos. Vírus. Técnicas laboratoriais de microbiologia – esterilização de materiais, coleta de amostras, técnicas de isolamento e preparações microscópicas de bactérias, bolores e leveduras.

#### OBJETIVO GERAL



Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer os aspectos de microbiologia básica, apresentando informações sobre o mundo microbiano, a distribuição natural dos microrganismos, suas estruturas, relações com os seres vivos e com o meio ambiente, seus efeitos benéficos e prejudiciais, mecanismos de controle e detecção.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conhecer os aspectos básicos da Microbiologia, as estruturas, classificação e fatores de virulência dos diferentes grupos de microrganismos (bactérias, fungos e vírus) e relacioná-los com os objetivos do curso;

Conhecer a distribuição natural dos microrganismos, suas relações com os seres vivos e com o meio ambiente, seus efeitos benéficos e prejudiciais;

Conhecer os métodos físicos e químicos de controle de microrganismos;

Conhecer as técnicas laboratoriais básicas de isolamento, identificação e controle de microrganismos;

Relacionar a temática Educação Ambiental com Microbiologia através da discussão do papel dos microrganismos na ciclagem de nutrientes e no equilíbrio ambiental;

Relacionar a temática saúde com a microbiologia através da discussão sobre os microrganismos e as epidemias, a transmissão de doenças sexualmente transmissíveis e nas doenças transmitidas por alimentos.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ENGELKIRK, P. G.; DUBEN-ENGELKIRK, J. Burton: Microbiologia para as ciências da saúde. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 436 p. (ISBN 9788527718974) – 16 exemplares físicos.

FADER, R. C.; ENGELKIRK, P. G.; DUBEN-ENGELKIRK, J. Burton: microbiologia para as ciências da saúde. 11 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2021. (ISBN 9788527737302) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

HÖFLING, J. F.; GONÇALVES, R. B. Microscopia de luz em Microbiologia: morfologia bacteriana e fúngica. Porto Alegre: Artmed, 2008. 244 p. (ISBN 9788536314471) – 10 exemplares físicos.

HÖFLING, J. F.; GONÇALVES, R. B. Microscopia de luz em microbiologia: morfologia bacteriana e fúngica. Porto Alegre, RS: ArtMed, 2008. (ISBN 9788536315966) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J; PARKER, J. Microbiologia de Brock. 10. ed. São Paulo, SP: Pearson/Prentice Hall, 2004. 608 p. (ISBN 8587918516) – 10 exemplares físicos.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. 934 p. (ISBN 9788536326061) - 06 exemplares físicos.

TORTORA G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 12 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. (ISBN 9788582713549) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

TRABULSI, L. R.; TOLEDO, M. R. R. F. Microbiologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 760 p. (ISBN 9788573799811) – 10 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. (ISBN 8573791217) – 10 exemplares físicos.

PITT, J. I.; HOCKING, A. D. Fungi and food spoilage. 3. ed. Dordrecht: Springer, 2009. (ISBN 9780387922065) – 03 exemplares físicos.

SILVA, N. *et al.* Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. São Paulo: Editora Blucher, 2017. (ISBN 9788521212263) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

VERMELHO, A. B. *et al.* Práticas de Microbiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 239 p. (ISBN 9788533624092) – 11 exemplares físicos.

VERMELHO, A. B. *et al.* Práticas de Microbiologia. 2 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2006. 239 p. (ISBN 9788533624092) Disponível em [Minha Biblioteca](#).

JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 711 p. (ISBN 9788536305073) – 18 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Parasitologia

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

Noções fundamentais de parasitologia de interesse para o nutricionista fornecendo informações sobre os protozoários, helmintos e insetos envolvidos nas infecções e infestações parasitárias. Dar ao aluno noções sobre as principais endemias do país, enfatizando os mecanismos de transmissão, patogenia, epidemiologia e profilaxia.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer os principais parasitos do homem, bem como suas implicações na saúde e no ambiente.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconhecer a morfologia dos parasitos mais importantes em saúde humana e saúde pública, no âmbito de atuação do profissional de nutrição;

Conhecer a biologia dos parasitos e compreender os processos patogênicos assim como os mecanismos de transmissão e os métodos de controle e prevenção das principais parasitoses humanas;

Possuir noções sobre as principais endemias do país, enfatizando o ciclo biológico do parasito, patogenia, epidemiologia e profilaxia.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

NEVES, D. P. Atlas didático de parasitologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 87 p. (ISBN 8573797371) - 06 exemplares físicos.

NEVES, D. P. Parasitologia humana. 12. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2011. 546 p. (ISBN 9788538802204.) – 09 exemplares físicos.

REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos Trópicos Ocidentais. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 883 p. (ISBN 9788527714068) - 10 exemplares físicos.

REY, L. Bases da parasitologia médica. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009. (ISBN 978-85-277-2026-7) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Doenças infecciosas e parasitárias: guia de bolso. 6. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006. 320 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). (ISBN 8533412223) – 01 exemplar físico.

BRASIL. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Doenças infecciosas e parasitárias: guia de bolso. 8. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2010. 448 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). (ISBN 9788533416574). [Disponível *online*].

CIMERMAN, B.; FRANCO, M. A. Atlas de parasitologia humana: com a descrição e imagens de artrópodes, protozoários, helmintos e moluscos. São Paulo, SP: Atheneu, 2011. 166 p. (ISBN 9788538802587) – 02 exemplares físicos.

CIMERMAN, B.; CINERMAM, S. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 390 p. (ISBN 9788573791402) – 02 exemplares físicos.

Portal Periódicos Capes

Parasitology Research. ISSN: 1432-1955.

ParasitologyInternational. ISSN: 1383-5769.

Revista Brasileira de Parasitologia Veterinária. ISSN 1984-296.

The Journal of Parasitology. ISSN: 1937-2345.

REY, L. Bases da parasitologia médica. 3 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009. (ISBN 9788527720267) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

TRABULSI, L. R.; TOLEDO, M. R. R. F. Microbiologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 760 p. (ISBN 9788573799811) – 10 exemplares físicos.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Química Experimental

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 0

Carga horária prática: 45h

Pré-requisito(s): Química

## EMENTA

Vidraria e segurança de laboratório. Propriedades da matéria. Soluções. Separação de misturas. Volumetria de neutralização. Potenciometria e Condutometria. Espectroscopia UV-Vis.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de desenvolver habilidades práticas em Química, dando fundamentos para a compreensão da relação entre teoria e prática, observação dos fenômenos químicos no dia-a-dia, identificação e resolução de problemas e reconhecimento das relações da química com outras áreas do saber, tecnologia e instâncias sociais.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender os princípios básicos de segurança em laboratórios de química;

Executar técnicas e operações básicas de laboratório e aplicá-las em trabalhos experimentais simples, envolvendo preparo de soluções e realização de medidas mais comuns;

Selecionar e realizar corretamente a separação de misturas;

Selecionar e utilizar corretamente o equipamento e/ou técnica para o desenvolvimento dos trabalhos;

Elaborar propostas metodológicas a partir do conhecimento básico adquirido, a fim de propor um trabalho experimental simples que viabilize, através de temas transversais, a identificação e inserção do conhecimento químico no cotidiano.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BESSLER, K. E.; NEDER, A. de V. F. Química em tubos de ensaio: uma abordagem para principiantes. 2. ed. São Paulo, SP: Edgard Blucher, 2011. 195 p. (ISBN 9788521205159) – 05 exemplares físicos.

HARRIS, D. C. Análise química quantitativa. 9 ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2017. (ISBN 9788521634522) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

HARRIS, D. C.; BARCIA, O. E. Análise química quantitativa. 8 ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2012. (ISBN 9788521634522) – 15 exemplares físicos.

ROSA, G.; GAUTO, M.; GONÇALVES, F. Química analítica: práticas de laboratório. Porto Alegre: Bookman, 2013. 127 p. (ISBN 9788565837668) - 20 exemplares físicos.

ROSA, G.; GAUTO, M.; GONÇALVES, F. Química analítica: práticas de laboratório. Porto Alegre: Bookman, 2013. 127 p. (ISBN 9788565837705) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SKOOG, D. A. *et al.* Fundamentos de química analítica. 8 ed. São Paulo, SP: Thomson Learning, 2006. 999 p. (ISBN 9788522104369) – 11 exemplares físicos.

SKOOG, D. A. *et al.* Fundamentos de Química Analítica. 8. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2015 (ISBN 9788522121373) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRADY, J. E.; RUSSEL, J. W.; HOLUM, J. R. Química: A Matéria e suas Transformações. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. v. 1 (ISBN 9788521604488) - 05 exemplares físicos.

BRADY, J. E.; RUSSEL, J. W.; HOLUM, J. R. Química: A Matéria e suas Transformações. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. v. 2 (ISBN 7988521617211) - 05 exemplares físicos.

KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. Química Geral e Reações Químicas. 6 ed. São Paulo: Thomson Learning, 2005. v.1 (ISBN 97888522106912) - 05 exemplares físicos.

KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. Química Geral e Reações Químicas. 6 ed. São Paulo: Thomson Learning, 2005. v.2 (ISBN 97888522106912) - 05 exemplares físicos.

ROZENBERG, I. M. Química Geral. São Paulo: Edgard Blücher, 2002. (ISBN 9788521215646) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Sociologia da Alimentação

Carga horária total: 30h



Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

Introdução à Sociologia da Alimentação. Sistema capitalista e o acúmulo de capital. Transformações na produção alimentar. Estado, sistema agroalimentar e o alimento mercadoria. Sistemas alimentares: tendências sociais e sustentabilidade.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer noções básicas de sociologia e aplicá-la ao estudo da alimentação considerando a complexidade das relações econômicas, políticas, culturais, ambientais e de saúde que envolvem o alimento, sua produção e seus modos de comer.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Analisar a estrutura social a partir do pensamento reflexivo e crítico acerca da alimentação;

Compreender a pluralidade das realidades humanas, históricas e sociais, identificando as relações incontornáveis entre o ser humano e o sistema socioeconômico que o circunda;

Analisar a dinâmica da produção, do abastecimento e do consumo de alimentos com base nos elementos históricos, estruturais e políticos e suas consequências sociais, ambientais e de saúde;

Analisar as crises alimentares contemporâneas, os sistemas alimentares e o alimento mercadoria;

Discutir as políticas agroalimentares e as perspectivas dos sistemas alimentares sustentáveis.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ARON, R. As etapas do pensamento sociológico. 7. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008. 884 p. (ISBN 9788533624047) – 25 exemplares físicos.

FLANDRIN, J-L. História da alimentação. 6. ed. São Paulo, SP: Estação Liberdade, 1996. 885 p. (ISBN 9788574480022) – 06 exemplares físicos.

GEERTZ, C. Nova luz sobre a antropologia. Rio de Janeiro, RJ: J. Zahar, 2001. 247 p. (ISBN 857110588X) – 21 exemplares físicos.

GIDDENS, A. Sociologia. 6 ed. Porto Alegre, RS: Penso, 2012. 847 p. (ISBN 9788563899262) – 25 exemplares físicos.

WEBER, M. Ensaios de Sociologia. 5 ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2002. 325 p. (ISBN 8521613210) – 40 exemplares físicos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BAUMAN, Z.; MAY, T. Aprendendo a pensar com a sociologia. Rio de Janeiro: Zahar, 2010. 301 p. (ISBN 9788537801970) – 30 exemplares físicos.

BERGER, P. L. A construção social da realidade: tratado da sociologia do conhecimento. 35 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013. 240 p. (ISBN 9788532605986) – 02 exemplares físicos.

BERGER, P. L.; LUCKMANN, T. A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento. 34 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. 237 p. (ISBN 9788532605986) – 25 exemplares físicos.

BOTTOMORE, T. B. Introdução à sociologia. 9 ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC 1981 (ISBN 978-85-216-2691-6) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

DURKHEIM, E. Lições de Sociologia. São Paulo, SP: Martins Fontes, 2002. 304 p. (ISBN 9788533615458) - 25 exemplares físicos.

LOWY, M. As aventuras de Karl Marx contra o Barão de Munchhausen: marxismo e positivismo na sociologia do conhecimento. 10. ed. São Paulo, SP: Cortez, 2013. 279 p. (ISBN 9788524915130) – 02 exemplares físicos.

MALUF, R. S. J. Segurança alimentar e nutricional. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007. 174 p. (ISBN 9788532634467) - 10 exemplares físicos.

3º semestre

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Epidemiologia

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 45h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

Conceitos, objetivos e aplicações da Epidemiologia. O raciocínio epidemiológico. Dinâmica da transmissão de doenças. Educação ambiental. Epidemiologia e prevenção. Transições demográfica, epidemiológica e nutricional. Indicadores de

Saúde. Medidas de ocorrência de doenças e de óbitos. Vigilância epidemiológica. Causalidade em Epidemiologia. Desenhos de estudos epidemiológicos. Medidas de associação e de impacto. Validade em estudos epidemiológicos.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer conceitos de epidemiologia e aplicar o método epidemiológico nas investigações de saúde e doença nas populações.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Demonstrar conhecimento sobre conceitos, objetivos e aplicações da Epidemiologia;

Aplicar o raciocínio epidemiológico, seus métodos e fundamentos, no âmbito da saúde coletiva;

Explicar a dinâmica da transmissão de doenças, contextualizando com o meio ambiente;

Diferenciar as transições demográfica, epidemiológica e nutricional;

Discernir as medidas de prevenção de agravos na população;

Caracterizar a frequência e distribuição de agravos à saúde, de acordo com aspectos da tríade pessoa, tempo e lugar;

Identificar e interpretar indicadores de saúde;

Calcular e interpretar adequadamente medidas de ocorrência de agravos à saúde e de óbitos;

Calcular e interpretar adequadamente medidas de associação e de impacto;

Estabelecer relações entre associação e causalidade em Epidemiologia;

Diferenciar os principais tipos de estudos epidemiológicos e suas características;

Analisar a validade de estudos epidemiológicos;

Demonstrar conhecimentos sobre conceitos e aplicações da vigilância epidemiológica.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ALMEIDA FILHO, N. Introdução à epidemiologia. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 282p. (ISBN 9788527711876) - 10 exemplares físicos.

KAC, G.; GIGANTE, D, P.; SICHIEIRI, R. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz/Atheneu, 2009. 580 p. (ISBN 9788575411469) - 02 exemplares físicos.

ROTHMAN, K. Epidemiologia moderna. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2015. (ISBN 9788536325880) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Articulação Estratégica de Vigilância em Saúde. Guia de Vigilância em Saúde. 5. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. 126 p. [Disponível *online*].

FRANCO, L. J.; PASSOS, A. D. C. Fundamentos de epidemiologia. 3. ed. Barueri, SP: Manole 2011. (ISBN 9786555767711) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. Epidemiologia, Bioestatística e Medicina Preventiva. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432p. (ISBN 9798536302965) - 06 exemplares físicos.

MARTINS, A. A. B. *et al.* Epidemiologia. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (ISBN 9788595023154) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PEREIRA, M. G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. 596 p. (ISBN 8527703564) - 06 exemplares físicos.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Fisiologia humana II

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 45h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

O componente curricular de Fisiologia Humana II estuda o sistema renal e composição líquida do nosso organismo; células sanguíneas do nosso organismo e sua relação com imunidade e estado nutricional; sistema nervoso central e as funções exercidas pelas principais estruturas cerebrais; funções reprodutivas e hormonais femininas e masculinas e a relação com a nutrição.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de compreender os processos fisiológicos que ocorrem no corpo humano, a inter-relação entre eles, bem como dos seus mecanismos de regulação. Reconhecer os diferentes sistemas e sua importância na área de alimentação e nutrição.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Entender como os diversos sistemas do organismo atuam de forma integrada para manutenção da homeostase;

Compreender o funcionamento do sistema endócrino através do entendimento fisiológico das diversas glândulas endócrinas;

Reconhecer e comparar os mecanismos fisiológicos dos aparelhos reprodutivos feminino e masculino;

Demonstrar conhecimento sobre a fisiologia do aparelho renal e urinário;  
Compreender e analisar parâmetros fisiológicos relacionados ao sangue;  
Estabelecer uma relação dos conhecimentos fisiológicos adquiridos com a prática clínica nutricional.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ANGELIS, R. Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais. São Paulo: Atheneu, 2007. 565p. (ISBN 9788573799118) – 10 exemplares físicos.

COSTA, E. A. Manual de fisiopatologia e nutrição. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. 223 p. (ISBN 9788532631817) – 13 exemplares físicos.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia medica. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011. 1150 p. (ISBN 9788535237351) - 06 exemplares físicos.

SILBERNAGL, S. Fisiopatologia: texto e atlas. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2016. (ISBN 9788536325996) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SILBERNAGL, S. Fisiopatologia: texto e atlas. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. (ISBN 9788536325996) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

AIRES, M. M. Fisiologia. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012. 1335p. (ISBN 9788527721004) – 02 exemplares físicos.

CLAPAUCH, R. Endocrinologia feminina & andrologia. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Thieme Brazil, 2022. (ISBN 9786555721645) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CUKIER, C. Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas. 3. ed. São Paulo: Sarvier, 2005. 332 p. (ISBN 9788573781533) - 08 exemplares físicos.

MCARDLE, W. D. *et al.* Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. 1061 p. (ISBN 9788527718185) - 05 exemplares físicos.

MCARDLE, W. D. *et al.* Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2016. (ISBN 9788527730167) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

RIZZO, D. C. Fundamentos da anatomia e fisiologia. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2016. (ISBN 9788522112968) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Higiene de Alimentos e Legislação

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Carga horária de extensão: 15h

Pré-requisito(s): Microbiologia

#### EMENTA

Qualidade dos alimentos. Doenças Transmitidas por alimentos (DTA). Órgãos vinculados à segurança dos alimentos e legislações sanitárias. Higiene e segurança dos alimentos. Atividade de extensão voltada à promoção das Boas Práticas em



Serviços de Alimentação, contemplando as seguintes áreas temáticas da Política Nacional de Extensão: Comunicação, Direitos Humanos e Justiça, Meio Ambiente, Saúde, Tecnologia e Produção, e Trabalho.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de avaliar aspectos higiênico-sanitários em alimentação coletiva, dos órgãos regulamentadores na área de produção de alimentos, suas legislações sanitárias, bem como desenvolver atividade de extensão que promova Boas Práticas em Serviços de Alimentação, por meio da aplicação dos conhecimentos teóricos, considerando as particularidades do espaço social.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender os diferentes aspectos relacionados à qualidade dos alimentos produzidos;

Diferenciar segurança alimentar (food security), segurança dos alimentos (food safety) e alimentos seguros;

Demonstrar conhecimento sobre os efeitos da falta de qualidade higiênico-sanitária dos alimentos na saúde;

Reconhecer os serviços de alimentação como importante local de ocorrência de surtos alimentares;

Identificar as principais causas de surto alimentar em serviços de alimentação;

Reconhecer a importância do papel do nutricionista na garantia da oferta de alimentos seguros em serviços de alimentação;

Demonstrar conhecimento sobre legislações sanitárias, bem como dos órgãos regulamentadores na área de produção de alimentos;

Aplicar a lista de verificação de boas práticas em serviços de alimentação, interpretar o resultado do diagnóstico e elaborar um plano de ação para as inadequações encontradas, classificando-as em estratégias de curto, médio e longo prazo.

Desenvolver saberes através da interação com a sociedade, que possibilitem um processo de enriquecimento da sua formação profissional de maneira crítica e responsável.

Portar-se de forma ética e respeitosa, de forma a fortalecer um diálogo mais próximo entre a Unipampa e a sociedade.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BRASIL. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004. Seção 1, p. 25. [Disponível *online*].

CARELLE, A. C. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. (ISBN 9788536521060) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS, 2012. 74 p. [Disponível *online*].

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. 1034 p. (ISBN 9788520431337) - 22 exemplares físicos.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. (ISBN 9788520454176) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78, de 28 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e

dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, 30 jan. 2009. p. 35. [Disponível *online*].

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro, RJ: Editora Rubio, 2012. 288 p. (ISBN 9788564956155) – 12 exemplares físicos.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 294 p. (ISBN 9788527712040) – 10 exemplares físicos.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. [Disponível *online*].

JUCENE, C. **Manual de BPF, POP e Registros em Estabelecimentos Alimentícios**: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro, RJ: Editora Rubio, 2012. 189 p. (ISBN 9788564956001) - 03 exemplares físicos.

PEREIRA, L.; PINHEIRO, A. N.; SILVA, G. C. **Alimentos seguros**: higiene e controles em cozinhas e ambientes de manipulação. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2010. 94 p. (ISBN 9788574582764) – 10 exemplares físicos.

SANT'ANNA, L. C. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre, RS: SER – SAGAH, 2018. (ISBN 9788595022966) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

TONDO, E. C.; BARTZ, S. **Microbiologia e Sistemas de Gestão em Segurança de Alimentos**. Porto Alegre, RS: Sulina, 2011. 263 p. (ISBN 9788520506097) - 10 exemplares físicos.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

Componente Curricular: Imunologia

- ♣ Carga horária total: 30h
- ♣ Carga horária teórica: 30h
- ♣ Carga horária prática: 0
- ♣ Pré-requisito(s): Bioquímica

## **EMENTA**

Estudo dos mecanismos gerais e específicos de defesa imunológica dos seres humanos. Células responsáveis pela resposta imune. Fatores humorais específicos e inespecíficos envolvidos na resposta imune. Métodos imunológicos de prevenção e controle de doenças. Processos patológicos decorrentes de alterações nos mecanismos normais de resposta imunológica.

## **OBJETIVO GERAL**

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer os mecanismos gerais e específicos de defesa imunológica dos seres humanos.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ♣ Compreender o funcionamento geral do sistema imunológico no organismo humano;
- ♣ Diferenciar os componentes celulares, órgãos e os mecanismos envolvidos na imunidade inata e imunidade adquirida;

- ♣ Diferenciar e relacionar as imunidades adquiridas: humoral e celular;
- ♣ Compreender as características estruturais e funcionais da relação antígeno-anticorpo;
- ♣ Compreender os mecanismos de regulação dos processos de defesa imunológica;
- ♣ Compreender a imunologia do sistema gastrointestinal;
- ♣ Entender os mecanismos imunológicos da autoimunidade;
- ♣ Compreender os processos patológicos oriundos de falhas ou reações exacerbadas dos processos de defesa imunológica;
- ♣ Compreender o conceito de imunonutrição e os mecanismos dos imunomoduladores.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

ABUL, K. A. **Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 314 p. (ISBN 9788535230949) – 10 exemplares físicos.

ABUL, K. A. **Imunologia celular e molecular**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 564 p. (ISBN 9788535222449) – 06 exemplares físicos.

ROITT, I. M. **Fundamentos de imunologia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 489 p. (ISBN 9788527733885) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

DOAN, T. **Imunologia ilustrada**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2008. 334 p. (ISBN 9788536314792) – 10 exemplares físicos.

BMC Immunology. ISSN 1471-2172.

Clinical Immunology. ISSN: 1521-6616.

European Journal of Immunology. ISSN: 1521-4141.

Immunology. ISSN: 1365-2567.

MURPHY, K. **Imunobiologia de Janeway**. 8. ed. Porto Alegre, RS: ArtMed, 2014. (ISBN 9788582710401) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

STITES, D. P.; TERR, A. I. **Imunologia básica**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2004. 187 p. (ISBN 9788527709286) – 06 exemplares físicos.

TRABULSI, L. R.; TOLEDO, M. R. R. F. **Microbiologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 760 p. (ISBN 9788573799811) – 10 exemplares físicos.

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. **Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico**. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2009. 314 p. (ISBN 9788535230949) – 10 exemplares físicos

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

Componente Curricular: Microbiologia dos Alimentos

♣ Carga horária total: 60h

♣ Carga horária teórica: 30h

♣ Carga horária prática: 15h

♣ Carga horária de extensão: 15h

♣ Pré-requisito(s): Microbiologia

## **EMENTA**

Introdução à microbiologia de alimentos – Histórico, importância, microrganismos de importância em alimentos; Fatores que influenciam o seu desenvolvimento, a contaminação e deterioração microbiana dos alimentos, bem como os métodos para controle destes. Apresentação dos principais grupos de microrganismos de importância tanto na produção quanto na deterioração de alimentos e seu papel no desencadeamento de infecções e intoxicações alimentares. Principais técnicas de detecção de microrganismos relacionados a doenças transmitidas por alimentos. Utilização de microrganismos na fermentação de alimentos. Atividade de extensão voltada a integrar os estudantes do componente com estudantes do ensino fundamental e médio de escolas da região com dinâmicas sobre a aplicação dos conhecimentos de microbiologia de alimentos no cotidiano, contemplando as seguintes áreas temáticas da Política Nacional de Extensão: Educação e Saúde.

## **OBJETIVO GERAL**

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer os aspectos de microbiologia aplicada aos alimentos, compreender como os microrganismos influenciam na produção, conservação e segurança dos alimentos, bem como desenvolver atividade de extensão que promova a disseminação de informações sobre a segurança microbiológica dos alimentos, por meio da organização de ações envolvendo os acadêmicos e alunos de escolas da comunidade, onde serão realizadas dinâmicas para demonstração da distribuição dos microrganismos no ambiente, medidas de assepsia e cuidados com a conservação.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

♣ Conhecer as características de cada grupo de microrganismos relacionados aos alimentos;

- ♣ Conhecer os fatores que influenciam na presença e crescimento de microrganismos em alimentos para assim atuar na segurança microbiológica, determinando a adoção das medidas necessárias para prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos;
- ♣ Conhecer os principais microrganismos de importância em alimentos, sejam eles patogênicos, deteriorantes ou benéficos para definir as condições e critérios para produção, utilização, armazenamento e conservação ou descarte de alimentos.
- ♣ Elencar os principais microrganismos indicadores de higiene e segurança dos alimentos, a fim de interpretar laudos microbiológicos e monitorar as condições sanitárias de produção e manipulação de alimentos;
- ♣ Conhecer os parâmetros microbiológicos em alimentos para atuar em programas de segurança e vigilância sanitária e também no desenvolvimento de novas fórmulas alimentícias;
- ♣ Demonstrar conhecimento sobre as principais técnicas de análises microbiológicas de alimento;
- ♣ Desenvolver saberes através da interação com a sociedade, que possibilitem um processo de enriquecimento da sua formação profissional de maneira crítica e responsável;
- ♣ Portar-se de forma ética e respeitosa, de forma a fortalecer um diálogo mais próximo entre a Unipampa e a sociedade.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ENGELKIRK, P. G.; DUBEN-ENGELKIRK, J. **Burton**: Microbiologia para as ciências da saúde. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 436 p. (ISBN 9788527718974) – 16 exemplares físicos.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). **Política Nacional de Extensão Universitária**. Porto Alegre: UFRGS, 2012. 74 p. [Disponível *online*].



FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p. (ISBN 9788573079883) – 12 exemplares físicos.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. (ISBN 8573791217) – 10 exemplares físicos.

HÖFLING, J. F.; GONÇALVES, R. B. **Microscopia de luz em Microbiologia: morfologia bacteriana e fúngica**. Porto Alegre: Artmed, 2008. 244 p. (ISBN 9788536314471) – 10 exemplares físicos.

HÖFLING, J. F.; GONÇALVES, R. B. **Microscopia de luz em microbiologia: morfologia bacteriana e fúngica**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2008. (ISBN 9788536315966) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 711 p. (ISBN 9788536305073) – 18 exemplares físicos.

MARTIN, J., LINDNER, J. D. **Microbiologia de alimentos fermentados**. São Paulo: Blucher, 2022. (ISBN 9786555061338) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

TORTORA G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. (ISBN 9788582713549) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

GAVA, A. J; SILVA, C. A. B; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. (ISBN 9788521313823) – 10 exemplares físicos.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de Alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2011. (ISBN: 9788520431337) – 22 exemplares físicos.

PITT, J. I.; HOCKING, A. D. **Fungi and food spoilage**. 3. ed. Dordrecht: Springer, 2009. (ISBN 9780387922065) – 03 exemplares físicos.

TONDO, E. C.; BARTZ, S. **Microbiologia e Sistemas de Gestão em Segurança de Alimentos**. Porto Alegre, RS: Sulina, 2011. 263 p. (ISBN 9788520506097) - 10 exemplares físicos.

TRABULSI, L. R.; TOLEDO, M. R. R. F. **Microbiologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 760 p. (ISBN 9788573799811) – 10 exemplares físicos.

## **IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE**

Componente Curricular: Nutrição e Dietética

- ♣ Carga horária total: 60h
- ♣ Carga horária teórica: 30h
- ♣ Carga horária prática: 15h
- ♣ Carga horária de extensão: 15h
- ♣ Pré-requisito(s): não há

## **EMENTA**

Alimentos, nutrientes e nutrição. Recomendações de ingestão dietética (DRIs). Água e eletrólitos. Macronutrientes e micronutrientes: Definição e classificação, fontes, digestão, absorção, transporte e armazenamento. Funções e mecanismos de ação.

Interações com outros nutrientes e biodisponibilidade. Excreção. Dose diária recomendada. Deficiência. Toxicidade. Determinação dos nutrientes e valor energético total do alimento. Atividade de extensão voltada a promoção de uma alimentação adequada e saudável e, a prevenção de carências nutricionais, com destaque para alimentos fonte de nutrientes mais importantes para cada ciclo da vida, contemplando as seguintes áreas temáticas da Política Nacional de Extensão: Comunicação, Cultura, Educação, Meio Ambiente, Saúde.

### **OBJETIVO GERAL**

Ao final do componente o discente é capaz de conhecer os fundamentos de Nutrição e Dietética na identificação, recomendação, importância e interação dos nutrientes com o organismo humano, bem como desenvolver atividade de extensão que promova a prática de uma alimentação adequada e saudável e previna carências nutricionais, por meio da aplicação dos conhecimentos teóricos, considerando as particularidades do espaço social.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ♣ Compreender a relação entre alimentos, nutrientes e nutrição na/para a saúde humana;
- ♣ Utilizar as recomendações de ingestão nutricionais na prática profissional;
- ♣ Identificar e classificar os macros e micronutrientes e a relação com o metabolismo humano, para melhor aproveitamento destes pelo organismo;
- ♣ Explicar a importância dos nutrientes, bem como da água e eletrólitos na promoção, manutenção e recuperação da saúde;
- ♣ Explicar as funções, ação e interações dos macros e micronutrientes no organismo humano;
- ♣ Identificar as principais fontes e fatores que levam a deficiência, toxicidade e interferem na biodisponibilidade dos macros e micronutrientes;
- ♣ Determinar o valor energético e de nutrientes presentes em um alimento;

- ♣ Desenvolver saberes através da interação com a sociedade, que possibilitem um processo de enriquecimento da sua formação profissional de maneira crítica e responsável;
- ♣ Portar-se de forma ética e respeitosa, de forma a fortalecer um diálogo mais próximo entre a Unipampa e a sociedade.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. (ISBN 9786555761115) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

GROPPER, S. S. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2016. (ISBN 9788522126392) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

GROPPER, S. S. *et al.* **Nutrição avançada e metabolismo humano**. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2012. 612 p. (ISBN 9788522109043) – 09 exemplares físicos.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (ISBN 9788520448595) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). **Política Nacional de Extensão Universitária**. Porto Alegre: UFRGS, 2012. 74 p. [Disponível *online*].

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

DA COSTA, T. H. M. **CalcNut**: plataforma para cálculo de dieta. [Disponível *online*].

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia**. 13. ed. São Paulo, SP: Elsevier, 2012. 1242 p. (ISBN 9788535255126) – 02 exemplares físicos.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia**. 11. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005. 1242 p. (ISBN 8572415483) – 08 exemplares físicos.

PINTO E SILVA, M. E. M.; YONAMINE, G. H.; ATZINGEN, M. C. B. C. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia**. Barueri, SP: Manole, 2015. (ISBN 9788520452417) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação - NEPA. **Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO**. 4. ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. [Disponível *online*].

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Patologia I

- ♣ Carga horária total: 45h
- ♣ Carga horária teórica: 30h
- ♣ Carga horária prática: 15h
- ♣ Pré-requisito(s): Histologia, Citologia e Embriologia

## EMENTA

Estudo das lesões celulares reversíveis e irreversíveis (necrose e apoptose), lesões por acúmulo de pigmentos exógenos e endógenos, distúrbios circulatórios, inflamação, cicatrização, alterações de crescimento e diferenciação celular e

neoplasias com ênfase à etiopatogenia, alterações moleculares morfológicas e funcionais que as mesmas apresentam.

### **OBJETIVO GERAL**

Ao final do componente o discente é capaz de compreender os fundamentos de patologia geral e estudo das principais enfermidades e distúrbios de interesse em Nutrição; compreender os mecanismos celulares; identificar as diversas patologias no corpo humano; descrever os mecanismos das alterações reversíveis e irreversíveis; identificar macro e microscopicamente destas alterações. Permitir a integração entre os componentes curriculares básicos do curso de Nutrição; desenvolver bases para a Bioquímica, Fisiologia, Imunologia e Farmacologia.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ♣ Compreender os mecanismos celulares;
- ♣ Descrever os mecanismos das alterações reversíveis e irreversíveis na célula;
- ♣ Identificar macro e microscopicamente alterações celulares;
- ♣ Compreender o processo inflamatório;
- ♣ Analisar distúrbios hemodinâmicos;
- ♣ Compreender as implicações patológicas das neoplasias;
- ♣ Descrever e compreender os mecanismos patológicos da Síndrome metabólica.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**

FARIA, J. L. **Patologia geral**: fundamentos das doenças, com aplicações clínicas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 298 p. (ISBN 8527708310) - 10 exemplares físicos.

ABBAS, A. K. *et al.* **Robbins e cotran patologia**: bases patológicas das doenças. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1458 p. (ISBN 9788535234596) - 12 exemplares físicos.

PEREZ, E. **Fundamentos de patologia**. São Paulo, SP: Erica, 2014. (ISBN 9788536520957) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo Patologia**. 10. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2021. (ISBN 9788527738378) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

HANSEL, D. E. **Fundamentos de Rubin**: patologia. Rio de Janeiro Guanabara Koogan, 2007. (ISBN 9788527724913) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MONTENEGRO, R.; FRANCO, M. **Patologia**: processos gerais. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. 331 p. (ISBN 9788538800958) - 06 exemplares físicos.

SILBERNAGL, S. **Fisiopatologia**: texto e atlas. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2016. (ISBN 9788536325996) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SPERANDIO, F. F.; GIUDICE, F. S. **Atlas de Histopatologia Oral Básica**. Rio de Janeiro, RJ: Grupo GEN, 2013. (ISBN 9788541201728) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Seminários

♣ Carga horária total: 45h

- ♣ Carga horária teórica: 45h
- ♣ Carga horária prática: 0
- ♣ Pré-requisito(s): não há

## **EMENTA**

Função e importância da pesquisa; Temas de pesquisa em Nutrição; Definição do problema e objetivo de pesquisa; Busca de artigos científicos nos periódicos; Orientações para elaboração de slides; Orientações para apresentação oral.

## **OBJETIVO GERAL**

Ao final do componente o discente é capaz de desenvolver habilidades relacionadas à comunicação oral e visual, através da utilização de material técnico-científico vinculado às áreas da Nutrição.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ♣ Desenvolver reflexão e discussão acerca de temas atuais ou emergentes nas diversas áreas da Nutrição;
- ♣ Definir um problema de pesquisa e questionar sua relevância;
- ♣ Desenvolver habilidade na busca de informações técnico-científicas, embasando seu conhecimento em informações confiáveis;
- ♣ Aprimorar a elaboração de slides para apresentação oral, com intuito de nortear sua explanação e interagir com o público;
- ♣ Desenvolver apresentação oral utilizando técnicas de oratória a fim de aperfeiçoar a comunicação para a vida acadêmica e profissional.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS**



AQUINO, I. S. **Como ler artigos científicos**: da graduação ao doutorado. 3. ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2012. (ISBN 9788502160972) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

AQUINO, I. S. **Como ler artigos científicos**: da graduação ao doutorado. 3. ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2012. 94 p. (ISBN 9788502160965). – 04 exemplares físicos.

FERREIRA, L. A. **Artimanhas do dizer**: retórica, oratória e eloquência. São Paulo, SP: Blucher, 2017. (ISBN 9788580392883) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CAMPBELL, K. K. **Atos de retórica para pensar, falar e escrever criticamente**. São Paulo: Cengage Learning, 2016. (ISBN 9788522124046) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. 20 abr. 2018. Seção 1, n. 76, p. 157. [Disponível *online*].

LUCAS, S. E. **A arte de falar em público**. 11. ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2014. (ISBN 9788580552850) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: Atlas, 2021. (ISBN 9788597026580) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 297 p. (ISBN 9788522457588) – 26 exemplares físicos.

MATTAR, J. **Metodologia científica na era digital**. 4 ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2017. (ISBN 9788547220334) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MICROSOFT OFFICIAL ACADEMIC COURSE. **Microsoft Office Power Point 2003 básico**. Porto Alegre, RS: Bookman, 2008. (ISBN 9788577801442) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BOOTH, W. C.; COLOMB, G. G.; WILLIAMS, J. M. **A arte da pesquisa**. 2. ed. São Paulo, SP: Martins Fontes, 2005. 351 p. (ISBN 8533621574) - 14 exemplares físicos.

ESTRELA, C. **Metodologia científica**. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. (ISBN 9788536702742) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FARIAS FILHO, M. C. **Planejamento da pesquisa científica**. 2. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2015. (ISBN 9788522495351) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2021. (ISBN 9788597026580) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARCONI, M. A; LAKATOS, E. M. **Metodologia científica**. 5. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 312 p. (ISBN 9788522447626) – 04 exemplares físicos.

SANTOS, N. R. Z. **O pulo do gato. Estratégias para apresentações orais**. 1. ed. Santa Maria: UFSM, 2005. 152 p. (ISBN 8590506312) - 01 exemplar físico.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Técnica Dietética I

- ♣ Carga horária total: 60h
- ♣ Carga horária teórica: 30h
- ♣ Carga horária prática: 30h
- ♣ Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

Conceitos e objetivos da técnica dietética. Equivalência de pesos e medidas em utensílios domésticos. Tipos de panelas, utensílios e equipamentos para preparo de alimentos. Técnicas de pré-preparo e preparo de alimentos. Indicadores de qualidade no preparo de alimentos. Ficha técnica de preparo de alimentos. A técnica dietética estudada por grupos de alimentos: Leite e derivados; Ovos; Carnes; Frutas e hortaliças; Cereais, massas e pães; Leguminosas; Óleos e gorduras; Açúcares e adoçantes.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de desenvolver conhecimentos teóricos e práticos sobre seleção e preparo de alimentos, visando qualidade nutricional e sensorial, bem como o uso racional de recursos.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ♣ Demonstrar conhecimento sobre os principais equipamentos e utensílios utilizados no preparo de alimentos, promovendo o uso adequado dos mesmos;
- ♣ Aplicar técnicas de pré-preparo e preparo de alimentos, visando a elaboração de preparações com qualidade nutricional e sensorial;
- ♣ Realizar pesagem e medição de alimentos, a fim de possibilitar a reprodução de receitas e elaborar fichas técnicas de preparo de alimentos;

- ♣ Elaborar ficha técnica de preparações a fim de conhecer, avaliar e controlar os indicadores de qualidade das preparações, como per capita, custos, rendimento, porção, valor calórico, etc.;
- ♣ Reconhecer os principais grupos de alimentos e suas características nutricionais e sensoriais, a fim de possibilitar seleção adequada dos alimentos e das técnicas de pré-preparo e preparo.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M. **Dietética aplicada na produção de refeições**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012. 294 p. (ISBN 9788527721875) - 10 exemplares físicos.

SILVA, A. B.; VENTURI, I. **Técnica dietética II**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (ISBN 9788595027787) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação - NEPA. **Tabela brasileira de composição de alimentos** - TACO. 4. ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. [Disponível *online*].

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. [Disponível *online*].

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética: Teoria e aplicações**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018. (ISBN 9788527733571) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MCWILLIAMS, M. **Preparo de alimentos**: um guia prático para profissionais. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2013. (ISBN 9788520445037) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. **Dietética**: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP: Manole, 2015. (ISBN 9788520448670) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (ISBN 9788520448595) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 131 p. (ISBN 9788573796780) - 10 exemplares físicos.

Portal Periódicos Capes

#### 4º semestre

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Antropologia da Alimentação

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

A construção social do gosto. Estudo etnográfico. Antropologia da saúde e da doença. A formação da cozinha brasileira e as tendências da alimentação contemporânea. Alimentação e cultura Afro-Brasileira e Indígena. Comida como cultura.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz compreender teorias e abordagens antropológicas dos fenômenos socioculturais, construindo habilidades para a interpretação dos saberes e práticas envolvidos na alimentação.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Interpretar a contribuição da Antropologia no estudo sobre a construção social dos gostos e da culinária brasileira;

Identificar os elementos culturais que contribuem para as diferentes relações sociais com a comida;

Relacionar os fundamentos teóricos a partir de conceitos como tabus, crenças, ritualizações, morte e luto, nas práticas de saúde e de alimentação;

Sistematizar os fundamentos teóricos e as abordagens antropológicas utilizando-as para a interpretação das diferentes realidades individuais e coletivas acerca da alimentação.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011. 954 p. (ISBN 9788526015838) – 10 exemplares físicos.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. História da alimentação. 6. ed. São Paulo, SP: Estação Liberdade, 1996. 885 p. (ISBN 9788574480022) – 06 exemplares físicos.

GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro, RJ: Zahar, 1978. (ISBN 978852161336) - 13 exemplares físicos.

GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 1989. (ISBN 9788521623977) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

LAPLANTINE, F. Aprender antropologia. São Paulo, SP: Brasiliense, 1988. 205 p. (ISBN 8511070303) – 28 exemplares físicos.

POLLAN, M. Em defesa da comida: um manifesto. Rio de Janeiro, RJ: Intrínseca, 2008. 271 p. (ISBN 9788598078335) – 10 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. (ISBN 8575410555). [Disponível *online*].

CARDOSO, O. R. Tempo e tradição: interpretando a antropologia. Rio de Janeiro: Tempo brasileiro, 1997.

CONTRERAS, H. J.; GRACIA, A. M. Alimentacion y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004.

DOUGLAS, M. As abominações do Levítico. São Paulo: Perspectiva, 1976.

FISCHLER, C. El (h)onívoro: El gusto, La cocina y El cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

GEERTZ, C. Nova luz sobre a antropologia. Rio de Janeiro, RJ: Zahar, 2001. 247 p. (ISBN 857110588X) – 21 exemplares físicos.

HARRIS, M. Amigos e inimigos de porcos. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v.16, n. 47, São Paulo, 2001. [Disponível *online*].

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Avaliação Nutricional I

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

Avaliação de marcadores indiretos do estado nutricional. Inquéritos Alimentares. Antropometria: peso, estatura e índice de massa corporal. Composição corporal: métodos indiretos e duplamente indiretos. Validade de medidas antropométricas.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de selecionar e utilizar instrumentos e indicadores de avaliação do estado nutricional em todas as fases da vida e em diferentes estados fisiológicos de indivíduos e grupos populacionais. Promover a execução de diagnóstico nutricional individual e coletivo, em diferentes grupos populacionais e fases da vida, através de diferentes métodos e considerando suas



aplicabilidades e limitações. Discutir as consequências de um estado nutricional inadequado na saúde de indivíduos e populações.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Aplicar diferentes técnicas e métodos recomendados para avaliação do estado nutricional nas diferentes fases do curso da vida e em diferentes estados fisiológicos, incluindo: anamnese, inquéritos dietéticos, semiologia nutricional, avaliação bioquímica, antropometria e métodos de composição corporal.

Realizar diagnóstico nutricional apropriado por meio de métodos diretos e indiretos de indivíduos em nível ambulatorial e hospitalar em qualquer fase da vida, considerando as aplicabilidades e limitações de cada método disponível.

Identificar as causas e compreender as consequências nutricionais, de saúde, sociais e econômicas que um estado nutricional inadequado pode acarretar.

Aplicar os conhecimentos relacionados aos métodos de avaliação nutricional em atividades de ensino, pesquisa e extensão vinculadas ao curso de Nutrição da UNIPAMPA e/ou ao Campus Itaqui.

Desenvolver saberes através da interação com a sociedade, que possibilitem um processo de enriquecimento da sua formação profissional de maneira crítica e responsável.

Portar-se de forma ética e respeitosa, de forma a fortalecer um diálogo mais próximo entre a Unipampa e a sociedade.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p. (ISBN 852042340X) – 14 exemplares físicos.

DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 607 p. (ISBN 9788573799071) – 13 exemplares físicos.

GALANTE, A. P.; ROSSI, L. Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo, SP: Roca, 2009. 422 p. (ISBN 9788572417624) - 13 exemplares físicos.

LEAO, L. S. C. S.; GOMES, M. C. R. Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto. 10. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003. 231 p. (ISBN 9788532629197) – 12 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CARDOSO, E.; ISOSAKI, M.; OLIVEIRA, A. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do instituto do coração. 2. ed. São Paulo, SP: Editora Atheneu, 2009. 274 p. (ISBN 9788538800484) – 10 exemplares físicos.

GALANTE, A. P.; ROSSI, L. Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo, SP: Roca, 2009. 422 p. (ISBN 9788572417624) – 13 exemplares físicos.

KAC, G.; GIGANTE, D, P.; SICHIEIRI, R. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz/Atheneu, 2009. 580 p. (ISBN 9788575411469) - 02 exemplares físicos.

PALMA, D.; OLIVEIRA, F. L. C; ESCRIVAO, M. A. M. S. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009. 661 p. (ISBN 9788520423615) – 11 exemplares físicos.

VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2008. 186 p. (ISBN 9788532803757) – 05 exemplares físicos.

WEFFORT, V. R. S. Nutrição em pediatria: da neonatologia a adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009. 661 p. (ISBN 9788520427583) - 12 exemplares físicos.

WEFFORT, V. R. S. LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. (ISBN 9786555762266) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

THE LANCET SERIES. The Double Burden of Malnutrition. The Lancet. v. 395, 16 dez. 2019. [Disponível *online*].

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic: Report of a WHO Consultation (WHO Technical Report Series 894). Geneva: WHO, 2000. 252 p. [Disponível *online*].

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Waist circumference and waist-hip ratio: report of a WHO expert consultation. Geneva: WHO, 2011. 39 p. [Disponível *online*].

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Guideline: assessing and managing children at primary health-care facilities to prevent overweight and obesity in the context of the double burden of malnutrition, 2017, 73 p. [Disponível *online*].

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Controle de Qualidade dos Alimentos

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): Higiene de Alimentos e Legislação

#### EMENTA

Introdução à qualidade. Ferramentas gerais da qualidade. Gestão da qualidade na produção de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Sistemas de gestão da qualidade.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de compreender a gestão da qualidade na produção de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição e suas ferramentas de controle.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Demonstrar conhecimento sobre a evolução da gestão da qualidade;

Diferenciar o conceito antigo e atual da qualidade;

Demonstrar conhecimento sobre a aplicação de ferramentas gerenciais que auxiliam na definição, análise e mensuração de problemas, permitindo a tomada de decisão mais adequada;

Demonstrar conhecimento sobre a aplicação de ferramentas de controle da qualidade sensorial, nutricional e higiênico-sanitária dos alimentos produzidos em serviços de alimentação;

Reconhecer ações que promovam o desenvolvimento sustentável em serviços de alimentação;

Explicar a importância da implementação de sistemas de gestão da qualidade em serviços de alimentação para atender as expectativas dos diversos públicos envolvidos com o estabelecimento (clientes internos e externos).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

MELLO, F. R. Controle e qualidade dos alimentos. Porto Alegre, RS: SER - SAGAH, 2017. (ISBN 9788595022409) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PEZZATTO, A. T. *et al.* Sistema de controle da qualidade. Porto Alegre, RS: SER-SAGAH, 2018. (ISBN 9788595026155) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SENAI. SEBRAE. SESC. SESI. ANVISA. SENAC. Guia de elaboração do Plano APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 314 p. [Disponível *online*].

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012. 294 p. (ISBN 9788527712040) – 10 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004. Seção 1, p. 25. [Disponível *online*].

CARPINETTI, L. C. R. Gestão da qualidade: conceitos e técnicas. 3 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2016. (ISBN 9788597006438) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. Barueri, SP: Manole, 2013. (ISBN 9788520448946) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

JUCENE, C. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro, RJ: Editora Rubio, 2012. 189 p. (ISBN 9788564956001) - 03 exemplares físicos.

KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. (ISBN 9788527723312) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

KOBLITZ, M. G. B. Matérias primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. 301 p. (ISBN 9788527718158) - 08 exemplares físicos.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78, de 28 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 30 jan. 2009. p. 35. [Disponível *online*].

SOUZA, S. M. O. Gestão da qualidade e produtividade. Porto Alegre, RS: SER – SAGAH, 2018. (ISBN 9788595025561) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Nutrição Experimental

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): Bioestatística

## EMENTA

Introdução à nutrição experimental. Princípios éticos da experimentação com animais de laboratório. Animais de laboratório, manejo e manutenção. Utilização do modelo animal em pesquisa na área de Nutrição. Desenho experimental e análise estatística

em experimentos envolvendo animais. Modelos animais de patologias de interesse da Nutrição. Planejamento de pesquisas experimentais. Métodos alternativos ao uso de animais.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer conteúdos básicos para compreensão, planejamento e execução de estudos experimentais na área de nutrição.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender conceitos básicos sobre a pesquisa experimental a fim de aplicá-los no planejamento e execução de estudos na área;

Realizar leitura criteriosa de publicações resultantes de pesquisas experimentais a fim de compreender a metodologia utilizada e os resultados obtidos;

Expressar conhecimento sobre legislações e princípios éticos que norteiam a pesquisa experimental com modelos animais a fim cumprir as normas vigentes e promover o bem estar animal;

Relacionar os principais modelos experimentais relevantes para pesquisas em nutrição;

Realizar análise criteriosa para escolha do modelo experimental a ser utilizado nas pesquisas na área, de acordo com os princípios éticos, a legislação vigente e as publicações científicas sobre o assunto;

Estimular o uso e utilizar, sempre que possível, os métodos alternativos ao uso de animais na pesquisa experimental em nutrição.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BRASIL. Conselho nacional de controle de experimentação animal – CONCEA. Resolução normativa Nº 17, de 3 de julho de 2014. Dispõe sobre o reconhecimento

de métodos alternativos ao uso de animais em atividades de pesquisa no Brasil e dá outras providências. Diário Oficial da União – DOU, Nº 126, 4 de julho de 2014.

Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA). [Disponível *online*].

IBRAHIM, T.; SENNA, J. R. X. Nutrição experimental. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 149 p. (ISBN 9788577710928) - 10 exemplares físicos.

Rede Nacional de Métodos Alternativos (Renama). [Disponível *online*].

Sociedade brasileira de ciência em animais de laboratório. [Disponível *online*].

TRAMONTE, V. L. C. G.; SANTOS, R. A. Nutrição experimental. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 138 p. (ISBN 9788527721875) - 10 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

Alternatives to Animal Experiments (ALTEX). [Disponível *online*].

Alternatives to Animal Testing and Experimentation (AATEX). [Disponível *online*].

Alternatives to Laboratory Animals (ATLA). [Disponível *online*].

BRAGA, L. M. G. M.; FEIJO, A. G. S.; PITREZ, P. M. C. Animais na pesquisa e no ensino: aspectos éticos e técnicos. Porto Alegre, RS: Comitê de Ética Para Uso de Animais; EdiPucRS, 2010. 421 p. (ISBN 9788574309286) - 01 exemplar físico.



BRASIL. Lei Nº 11.794, de 8 de outubro de 2008. Regulamenta o inciso VII do § 1o do art. 225 da Constituição Federal, estabelecendo procedimentos para o uso científico de animais; revoga a Lei no 6.638, de 8 de maio de 1979; e dá outras providências. Diário Oficial da União – 09 out. 2008.

CONSELHO NACIONAL DE CONTROLE DE EXPERIMENTAÇÃO ANIMAL (CONCEA). Diretriz brasileira para o cuidado e a utilização de animais para fins científicos e didáticos – DBCA. Brasília/DF – 2013.

MAJEROWICZ, J.; MAJEROWICZ, J. Boas práticas em biotérios - biossegurança. Rio de Janeiro, RJ: Interciência, 2008. 175 p. (ISBN 9788571931930) – 09 exemplares físicos.

MOLINARO, E. M.; MAJEROWICZ, J.; VALLE, S. Biossegurança em biotérios. Rio de Janeiro, RJ: Interciência, 2008. 226 p. (ISBN 9788571931800) - 09 exemplares físicos.

Portal Periódicos Capes

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Patologia II

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): Patologia I

## EMENTA

O componente curricular estuda os mecanismos fisiopatológicos das doenças relacionadas ao curso de nutrição.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer os principais agentes causadores de doenças e os mecanismos de desenvolvimento das doenças. Identificar as principais doenças que atingem os sistemas: digestivo, nervoso, respiratório, renal, cardiovascular e endócrino. Reconhecer a importância da nutrição na etiologia, prevenção e tratamento das enfermidades.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender as patologias associadas ao trato gastrointestinal;

Entender os aspectos patológicos envolvidos em doenças hepáticas, trato biliar e pâncreas;

Compreender a fisiopatologia associada ao sistema renal e urinário;

Descrever os mecanismos patológicos envolvidos nos sistemas respiratório e cardiovascular;

Compreender as patologias associadas ao sistema endócrino;

Analisar as doenças relacionadas ao sistema nervoso.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ABBAS, A. K. *et al.* Robbins e Cotran: Patologia - bases patológicas das doenças. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. 1458 p. (ISBN 9788535234596) - 12 exemplares físicos.

BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo Patologia. 10 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2021. (ISBN 9788527738378) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

COSTA, E. A. Manual de fisiopatologia e nutrição. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. 223 p. (ISBN 9788532631817) – 13 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

FARIA, J. L. Patologia geral: fundamentos das doenças, com aplicações clínicas. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 298 p. (ISBN 8527708310) - 10 exemplares físicos.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia medica. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011. 1150 p. (ISBN 9788535237351) - 06 exemplares físicos.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 13. ed. São Paulo, SP: Elsevier, 2012. 1242 p. (ISBN 9788535255126) - 02 exemplares físicos.

MONTENEGRO, R.; FRANCO, M. Patologia: processos gerais. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. 331 p. (ISBN 9788538800958) - 06 exemplares físicos.

MUTTONI, S. Patologia da nutrição e dietoterapia. Porto Alegre, RS: SER – SAGAH, 2017. (ISBN 9788595021013) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Psicologia em Nutrição

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

Aspectos gerais da nutrição e psicologia. Vínculo profissional-paciente. Comportamento alimentar. Avaliação e identificação de alterações nos comportamentos alimentares. Transtornos psiquiátricos e condutas nutricionais. Abordagens terapêuticas na nutrição. Saúde mental e nutrição.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer os aspectos psicológicos da alimentação e do comportamento alimentar a fim de reconhecer as condutas nutricionais nos diversos transtornos psiquiátricos.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender os aspectos psicológicos envolvidos na atitude e no comportamento alimentar;

Reconhecer a importância do vínculo profissional-paciente para o tratamento;

Realizar a avaliação nutricional de modo a identificar possíveis alterações nos comportamentos alimentares;

Diferenciar as condutas nutricionais nos transtornos psiquiátricos, visando promoção da saúde;

Identificar as diferentes abordagens terapêuticas e suas aplicabilidades na nutrição;

Reconhecer a importância da nutrição no âmbito da saúde mental.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ALVARENGA, M. *et al.* Nutrição comportamental. Barueri, SP: Manole, 2015. (ISBN 9788520448830) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ALVARENGA, M. *et al.* Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento. Barueri, SP: Manole, 2011. (ISBN 9788520442647) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CLAUDINO, A. M; ZANELLA, M. T. Guia de transtornos alimentares e obesidade. Barueri, SP: Manole, 2005. 322 p. (ISBN 9788520422670) – 06 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BUSSE, S. R. Anorexia, bulimia e obesidade. Barueri, SP: Manole, 2004. (ISBN 9788520444894) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

BARLOW, D. H. Psicopatologia: uma abordagem integrada. 3 ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2020. (ISBN 9786555580020) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

BERGER, K. S. O desenvolvimento da pessoa do nascimento à terceira idade. 9 ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2017. (ISBN 9788521634270) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CUNHA, L. N. Anorexia, bulimia e compulsão alimentar. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 171 p. (ISBN 9788573799644) - 17 exemplares físicos.

WEINBERG, C. Transtornos alimentares na infância e adolescência: uma visão multidisciplinar. São Paulo, SP: Sa, 2008. 235 p. (ISBN 9788588193420) - 08 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Técnica dietética II

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 15h

Carga horária de extensão: 15h

Pré-requisito(s): Técnica dietética I

## EMENTA

Metabolismo energético. Critérios qualitativos, semiquantitativos e quantitativos do planejamento dietético. Métodos para determinação de peso. Equações para determinação da Necessidade Energética Total (GEB, GET, EER, VET). Recomendações de macronutrientes (% e em g/Kg/dia) nos diferentes ciclos da vida. Análise, planejamento dietético e orientações nutricionais para os diferentes ciclos da vida. Programas de análise da composição nutricional. Atividade de extensão voltada ao planejamento dietético para indivíduos saudáveis de diferentes ciclos da vida, contemplando as seguintes áreas temáticas da Política Nacional de Extensão: Comunicação, Cultura, Direitos Humanos e Justiça, Educação, Meio Ambiente, Saúde.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de conhecer e utilizar ferramentas de Nutrição e Dietética na análise, elaboração e planejamento dietético para indivíduos saudáveis em diferentes ciclos da vida, bem como desenvolver atividade de extensão que proporcione a prática do planejamento dietético em diferentes ciclos da vida, por meio da aplicação dos conhecimentos teóricos, considerando as particularidades do espaço social.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Traçar o objetivo do tratamento, empregando os métodos validados para o planejamento dietético;

Demonstrar conhecimento sobre o balanço energético, os constituintes do gasto energético e os fatores que os influenciam;

Aplicar critérios qualitativos, semiquantitativos e quantitativos para a análise e planejamento dietético;

Aplicar equações de determinação das necessidades de energia para indivíduos saudáveis em diferentes ciclos da vida;

Utilizar recomendações de nutrientes para análise e planejamento dietético para indivíduos saudáveis em diferentes ciclos da vida;

Elaborar orientações nutricionais para indivíduos saudáveis em diferentes ciclos da vida, de acordo com o objetivo do tratamento dietético;

Utilizar diferentes tipos de dieta na prática profissional;

Calcular e analisar planos alimentares utilizando diferentes ferramentas de análise de composição dos alimentos;

Desenvolver saberes através da interação com a sociedade, que possibilitem um processo de enriquecimento da sua formação profissional de maneira crítica e responsável;

Portar-se de forma ética e respeitosa, de forma a fortalecer um diálogo mais próximo entre a Unipampa e a sociedade.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 1 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar: bases teóricas e metodológicas e protocolo para a população adulta Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 2 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da população idosa. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 4 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de crianças de 2 a 10 anos. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. [Disponível *online*].

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS, 2012. 74 p. [Disponível *online*].

GUIMARAES, A. F.; GALISA, M. S. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas. São Paulo, SP: M. Books, 2008. 91 p. (ISBN 9788576800514) - 10 exemplares físicos.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005. 1242 p. (ISBN 8572415483) - 08 exemplares físicos.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP: Manole, 2015. (ISBN 9788520448670) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (ISBN 9788520448595) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 131 p. (ISBN 9788573796780) - 10 exemplares físicos.



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. [Disponível *online*].

DA COSTA, T. H. M. CalcNut: plataforma para cálculo de dieta. [Disponível *online*].

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. Tratado de nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019. (ISBN 9788527735476) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação - NEPA. Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO. 4. ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. [Disponível *online*].

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Toxicologia de Alimentos

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 30h

Pré-requisito(s): Bioquímica

## EMENTA

Princípios gerais da Toxicologia de Alimentos. Processo de intoxicação. Substâncias tóxicas adicionadas aos alimentos. Substâncias tóxicas naturalmente presentes nos alimentos. Substâncias tóxicas geradas a partir do processamento dos alimentos. Toxicidade dos metais.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de conhecer, compreender e avaliar os objetivos da toxicologia de alimentos, os riscos toxicológicos das substâncias tóxicas naturalmente presentes em alimentos, bem como das substâncias tóxicas acidentalmente presentes, formadas ou adicionadas durante o processamento e o armazenamento dos alimentos e as implicações à saúde decorrentes de seu consumo.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Estudar a Toxicologia Geral como introdução à Toxicologia dos Alimentos;

Identificar e compreender os diferentes ensaios toxicológicos e suas aplicações;

Identificar e avaliar as substâncias naturalmente presentes nos alimentos, que apresentam características toxicológicas;

Identificar e avaliar as substâncias intencionalmente adicionadas aos alimentos, com enfoque para os aditivos químicos alimentares com potencial toxicológico;

Identificar e avaliar as substâncias que contaminam os alimentos por razões de produção, processamento, embalagem e poluição ambiental.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos - Teoria e Prática. 5 ed. Viçosa, MG: Imprensa Universitária, 2011. 601 p. (ISBN 9788572694049) – 31 exemplares físicos.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p. (ISBN 9788536306520) – 25 exemplares físicos.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed Editora, 2018. (ISBN 9788582715260) – Disponível em Minha Biblioteca.

GAVA, A. J; SILVA, C. A. B; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo, SP: Nobel, 2008. 511 p. (ISBN 9788521313823) – 10 exemplares físicos.

OGA, S.; CAMARGO, M. M. A.; BATISTUZZO, J. A. O. Fundamentos de Toxicologia. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 677 p. (ISBN 9788574540986) - 12 exemplares físicos.

OLIVEIRA, F. A.; OLIVEIRA, F. C. Toxicologia Experimental de Alimentos. Porto Alegre: Sulina – Editora Universitária Metodista IPA, 2010. 119 p. (ISBN 9788520505816) - 12 exemplares físicos.

VOET, D.; VOET, J. G. Bioquímica. 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013. (ISBN 9788582710050) – Disponível em Minha Biblioteca.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ANGELIS, R. C. Alergias Alimentares: tentando entender por que existem pessoas sensíveis a determinados alimentos. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 123 p. (ISBN 9788573796643) - 01 exemplar físico.

OHARA, A. Radicais livres: bons, maus e naturais. São Paulo: Oficina de Textos, 2006. 115 p. (ISBN 9788586238505) - 24 exemplares físicos.

PESSANHA, L.; WILKINSON, J. Transgênicos, recursos genéticos e segurança alimentar: o que está em jogo nos debates? Campinas, SP: Armazém do Ipê, 2005. 132 p. (ISBN 9788574961231) - 05 exemplares físicos.

SHIBAO, J. *et al.* Edulcorantes em Alimentos – aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos. 2. ed. São Paulo, SP: Phorte, 2009. 111 p. (ISBN 9788576552246) - 10 exemplares físicos.

VOET, D.; PRATT, C. W.; VOET, J. G. Fundamentos de Bioquímica: a vida em nível molecular. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2008. 1241 p. (ISBN 9788536313474) - 06 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Saúde Coletiva

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 45h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

Marcos históricos e conceituais da Nutrição em Saúde Coletiva. Direito à saúde. Sistema Único de Saúde. Gestão da atenção em saúde. Vigilância em saúde. Políticas de saúde no Brasil. Direito Humano à Alimentação Adequada. Segurança Alimentar e Nutricional. O nutricionista no Sistema Único de Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional. Políticas, programas e estratégias de alimentação e nutrição no Brasil.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de demonstrar aprendizado sobre Nutrição em Saúde Coletiva, compreendendo a complexidade do sistema de saúde brasileiro, e relacionando a atuação do nutricionista com o arcabouço teórico da área, de maneira articulada, humanizada e ética.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar e discutir o processo histórico de construção do Sistema Único de Saúde;

Analisar a garantia da saúde sob a perspectiva dos direitos humanos fundamentais;

Identificar a estrutura, os princípios e as diretrizes do Sistema Único de Saúde, relacionando-os com as práticas de cuidado em saúde;

Identificar e discutir o processo histórico de inserção do nutricionista do Sistema Único de Saúde;

Analisar a promoção da alimentação adequada e saudável sob a perspectiva da garantia de direitos humanos fundamentais;

Demonstrar conhecimento sobre Segurança Alimentar e Nutricional, desde sua perspectiva histórica até os programas e equipamentos que buscam a sua garantia;

Relacionar os fundamentos teóricos e práticos da vigilância alimentar e nutricional;

Sistematizar as principais políticas, programas e estratégias de saúde e de alimentação e nutrição no Brasil;

Manter-se atualizado de forma autônoma sobre o conhecimento da área, para que sua atuação seja baseada em evidências científicas consolidadas e referências atualizadas de órgãos oficiais.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BERTOLLI F. C. História da saúde pública no Brasil. 4. ed. São Paulo: Ática, 2008. 71 p. (ISBN 9788508058013) - 10 exemplares físicos.

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

BRASIL. Portaria de Consolidação nº 6, de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre o financiamento e a transferência dos recursos federais para as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2017. [Disponível *online*].

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia de Assuntos Jurídicos. 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. [Disponível *online*].

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia de Assuntos Jurídicos. 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. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Núcleo Técnico da Política Nacional de Humanização. HumanizaSUS: Documento base para gestores e trabalhadores do SUS. 4. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2010. 72 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. Revisão da Portaria

MS/GM nº 687, de 30 de março de 2006. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014a. 36 p. [Disponível *online*].

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

KAC, G.; GIGANTE, D, P.; SICHIEIRI, R. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz/Atheneu, 2009. 580 p. (ISBN 9788575411469) - 02 exemplares físicos.

MOREIRA, T. C. Saúde coletiva. Porto Alegre, RS: SER – SAGAH, 2018. (ISBN 9788595023895) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ORDONEZ, A. M. Políticas públicas de alimentação e nutrição. Porto Alegre, RS: SER - SAGAH 2017. (ISBN 9788595020290) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROCHA, A. A.; CESAR, C. L. G. Saúde Pública - Bases Conceituais. 2 ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2013. 414 p. (ISBN 9788538803188) – 10 exemplares físicos.

SARTI, F. M. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2017. (ISBN 9788520455616) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SOUZA, L. Nutrição e atenção à saúde. Porto Alegre, RS: SER – SAGAH, 2017. (ISBN 9788595020696) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

TADDEI, J. A. et al. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 640 p. (ISBN 9788577710744) – 10 exemplares físicos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015a. 59 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional-SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015b. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2008a. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde [versão preliminar]. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. [Disponível *online*].

FORTES, P. A. C.; ZOBOLI, E. L. C. P. Bioética e Saúde Pública. 3. ed. São Paulo, SP: Loyola, 2009. 167 p. (ISBN 9788515027026) – 10 exemplares físicos.



LAURENTI, R. *et al.* Estatísticas de saúde. 2. ed. São Paulo, SP: EPU, 1987. 186 p. (ISBN 9788512408309) – 09 exemplares físicos.

SCLIAR, M. Do mágico ao social - Trajetória da Saúde Pública. 2. ed. São Paulo, SP: SENAC, 2005. 160 p. (ISBN 9788573592917) - 03 exemplares físicos.

5º semestre

### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Alimentação Coletiva

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

### EMENTA

O componente curricular abordará o planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação (UANs), segurança e saúde do trabalhador em UANs e alimentação escolar.

### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de compreender os aspectos físico-funcionais de unidades de alimentação e nutrição e proporcionar ao estudante os conhecimentos necessários para atuar, gerenciar e administrar uma unidade de alimentação escolar.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Demonstrar conhecimento sobre as características de UANs e do trabalho do nutricionista a fim de preparar-se para a prática profissional;

Avaliar a estrutura físico-funcional de diferentes tipos de unidades de alimentação e nutrição a fim de melhorar o processo produtivo, orientar adaptações e reformas na estrutura e planejar a compra de equipamentos;

Compreender plantas arquitetônicas a fim de melhorar os fluxos no processo produtivo de refeições, orientar adaptações e reformas na estrutura e planejar a compra de equipamentos;

Atualizar-se quanto às legislações do trabalho e ao conhecimento científico na área, a fim de desenvolver autonomia na busca de referências;

Avaliar as condições de trabalho em unidades de alimentação e nutrição a fim de preservar e promover a saúde dos trabalhadores;

Propor mudanças nas atividades de rotina a fim de torná-las mais ergonômicas e preservar e promover a saúde dos trabalhadores;

Orientar os trabalhadores quanto às normas de segurança, uso correto de equipamentos e utensílios e uso de equipamentos de proteção individual e coletiva a fim de promover a saúde e evitar acidentes no trabalho;

Demonstrar conhecimento sobre os aspectos que envolvem a prática profissional do/a nutricionista na gestão de unidades de alimentação e nutrição;

Compreender seu papel como nutricionista na gestão de uma UAN escolar a fim de preparar-se para assumir as atribuições e responsabilidades no ambiente administrativo escolar;

Fornecer assistência nutricional adequada a fim de contribuir na consecução dos objetivos do PNAE;

Planejar cardápios de acordo com as necessidades e a adequação de cada faixa etária, conforme exigências a fim de promover qualidade nutricional e saúde.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CHIRMICI, A. Introdução à segurança e saúde no trabalho. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2016. (ISBN 9788527730600) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

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: n. 163, seção 1, p. 118-119, 25 ago. 2010. [Disponível *online*]

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Ministério da Educação. Lei nº 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; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, nº 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, nº 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, p. 2, 17 jun. 2009. [Disponível *online*]

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Ministério 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: seção 1, 18 jun. 2013. [Disponível *online*]

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Ministério da Educação. Dados da Agricultura Familiar. 2017. [Disponível *online*]

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

AYRES, D. O. Manual de prevenção de acidentes de trabalho. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Atlas, 2017. (ISBN 9788597013092) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

BRASIL. 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. Brasília: Diário Oficial da União, 2006.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 04 abr. 2018. [Disponível *online*].

MAFRA, R. *et al.* Formação de nutricionistas para atuação no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina. 1. ed. Florianópolis: UFSC, 2018. 196 p. [Disponível *online*].

MINISTÉRIO DA ECONOMIA. Secretaria Especial de Previdência e Trabalho. [Disponível *online*].

SOUZA, D. A. Ergonomia aplicada. Porto Alegre, RS: SER - SAGAH, 2018. (ISBN 9788595026568) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Avaliação Nutricional II

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária de extensão: 15h

Pré-requisito(s): Avaliação Nutricional I

## EMENTA

Avaliação Nutricional no ciclo vital: gestantes, crianças, adolescência, adulto e pessoa idosa. Curvas de crescimento. Avaliação Nutricional em condições especiais: paciente hospitalizado, amputação, síndrome de Down, paralisia cerebral e deficiência motora, atleta. Avaliação Bioquímica. Atividade de extensão voltada ao diagnóstico do estado nutricional no ciclo vital, contemplando a seguinte área temática da Política Nacional de Extensão: Saúde.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente curricular o estudante é capaz de selecionar e utilizar instrumentos e indicadores de avaliação do estado nutricional em todas as fases da vida e em diferentes estados fisiológicos de indivíduos e grupos populacionais. Promover a execução de diagnóstico nutricional individual e coletivo, em diferentes grupos populacionais e fases da vida, através de diferentes métodos e considerando suas aplicabilidades e limitações. Discutir as consequências de um estado nutricional inadequado na saúde de indivíduos e populações. Desenvolver atividades de extensão que promovam conhecimento e monitoramento do estado nutricional da comunidade local, por meio da aplicação dos conhecimentos teóricos, considerando as particularidades do espaço social.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conhecer os conceitos e entender a importância da avaliação direta e indireta do estado nutricional de indivíduos e populações nas diferentes fases do curso da vida, considerando as aplicabilidades e limitações de cada método disponível;

Reconhecer e aplicar diferentes técnicas e métodos recomendados para avaliação do estado nutricional nas diferentes fases do curso da vida e em diferentes estados fisiológicos, incluindo: anamnese, inquéritos dietéticos, semiologia nutricional, avaliação bioquímica, antropometria e métodos de composição corporal;

Realizar diagnóstico nutricional apropriado por meio de métodos diretos e indiretos de indivíduos em nível ambulatorial e hospitalar em qualquer fase da vida, considerando as aplicabilidades e limitações de cada método disponível;

Identificar as causas e compreender as consequências nutricionais, de saúde, sociais e econômicas que um estado nutricional inadequado pode acarretar;

Aplicar os conhecimentos relacionados aos métodos de avaliação nutricional em atividades de ensino, pesquisa e extensão vinculadas ao curso de Nutrição da UNIPAMPA e/ou ao Campus Itaqui;

Desenvolver saberes através da interação com a sociedade, que possibilitem um processo de enriquecimento da sua formação profissional de maneira crítica e responsável;

Portar-se de forma ética e respeitosa, de forma a fortalecer um diálogo mais próximo entre a Unipampa e a sociedade.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 607 p. (ISBN 9788573799071) - 13 exemplares físicos.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS, 2012. 74 p. [Disponível *online*].

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p. (ISBN 852042340X) - 14 exemplares físicos.

GALANTE, A. P.; ROSSI, L. Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo, SP: Roca, 2009. 422 p. (ISBN 9788572417624) - 13 exemplares físicos.

LEAO, L. S. C. S.; GOMES, M. C. R. Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto. 10. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003. 231 p. (ISBN 9788532629197) - 12 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CARDOSO, E.; ISOSAKI, M.; OLIVEIRA, A. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do instituto do coração. 2. ed. São Paulo, SP: Editora Atheneu, 2009. 274 p. (ISBN 9788538800484) - 10 exemplares físicos.

KAC, G.; GIGANTE, D, P.; SICHIEIRI, R. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz/Atheneu, 2009. 580 p. (ISBN 9788575411469) - 02 exemplares físicos.

PALMA, D.; OLIVEIRA, F. L. C; ESCRIVAO, M. A. M. S. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009. 661 p. (ISBN 9788520423615) - 11 exemplares físicos.

THE LANCET SERIES. The Double Burden of Malnutrition. The Lancet. v. 395; 16 dez. 2019. [Disponível *online*].

VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2008. 186 p. (ISBN 9788532803757) - 05 exemplares físicos.

WEFFORT, V. R. S. Nutrição em pediatria: da neonatologia a adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009. 661 p. (ISBN 9788520427583) - 12 exemplares físicos.

WEFFORT, V. R. S. LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. (ISBN 9786555762266) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic: Report of a WHO Consultation (WHO Technical Report Series 894). Geneva: WHO, 2000. 252 p. [Disponível *online*].

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Waist circumference and waist-hip ratio: report of a WHO expert consultation. Geneva: WHO, 2011. 39 p. [Disponível *online*].

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Guideline: assessing and managing children at primary health-care facilities to prevent overweight and obesity in the context of the double burden of malnutrition, 2017, 73 p. [Disponível *online*].

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Bioquímica dos Alimentos

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 30h

Pré-requisito(s): Bioquímica

#### EMENTA

O componente curricular visa fornecer informações sobre as reações bioquímicas que ocorrem em alimentos de origem animal e vegetal, durante o processamento e armazenagem, bem como sobre a influência das reações químicas e bioquímicas dos principais componentes alimentícios sobre a vida de prateleira dos alimentos. Adicionalmente, o componente curricular tem como objetivo prover conhecimentos sobre as principais enzimas utilizadas na indústria de alimentos e suas aplicações.

#### OBJETIVO GERAL



Ao final do componente o discente é capaz de conhecer as modificações bioquímicas sofridas pelos alimentos durante condições de processamento e armazenamento, bem como conhecer as reações bioquímicas envolvendo os principais componentes dos alimentos.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Entender as principais transformações que ocorrem durante a produção, processamento, armazenamento e preparo dos alimentos a fim de consolidar saberes técnico-científicos da sua formação;

Conhecer os aspectos bioquímicos dos principais sistemas alimentares no intuito de complementar seu conhecimento na área de alimentos;

Reconhecer as necessidades dos consumidores em relação à qualidade e segurança dos alimentos com o propósito de assimilar informações importantes para sua futura atuação profissional;

Executar metodologias analíticas para avaliação das modificações bioquímicas que ocorrem na formulação, processamento e armazenamento de alimentos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 2. ed. São Paulo, SP: Livraria Varela, 2001. 143 p. (ISBN 8585519126) – 01 exemplar físico.

BORZANI, W. *et al.* Biotecnologia industrial – Fundamentos. v. 1. São Paulo, SP: Editora Blucher, 2001. (ISBN 9788521202783) – 09 exemplares físicos.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças – Fisiologia e Manuseio. Lavras: ESAL-FAEPE, 2005. 783 p. (ISBN 9788587692275) - 08 exemplares físicos.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2018. (ISBN 9788582715260) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica dos alimentos: Teoria e aplicações práticas. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019. (ISBN 9788527735261) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 7. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2018. (ISBN 9788582715345) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

OETTERER, M., REGITANO-D´ARCE, M. A. B., SPOTO, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006. 612 p. (ISBN 9788520419786) – 22 exemplares físicos.

RIBEIRO, L. P., SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2007. 184 p. (ISBN 9788521203667) – 9 exemplares físicos.

RIBEIRO, L. P., SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2007. 184 p. (ISBN 9788521215301) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

VIEIRA, R. H. S. F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: Teoria e prática. São Paulo: Editora Varela, 2004. 380 p. ISBN 9788585519728. – 08 exemplares físicos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

AQUARONE, E. *et al.* Biotecnologia industrial – Biotecnologia na produção de alimentos. v. 4. São Paulo, SP: Blucher Ltda, 2001. (ISBN 9788521215202) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos - Teoria e Prática. 5. ed. Viçosa, MG: Imprensa Universitária, 2011. 601 p. (ISBN 9788572694049) – 31 exemplares físicos.

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p. (ISBN 9788520427064) – 06 exemplares físicos.

CASTRO, F. A. F. Estudo experimental dos alimentos: Uma abordagem prática. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. Universidade Federal de Viçosa - UFV, 2007. 107 p. (ISBN 9788572693059) - 05 exemplares físicos.

DAMODARAN, S.; PARK, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed Editora, 2010. 900 p. (ISBN 9788536322483) – 12 exemplares físicos.

DAMODARAN, S.; PARK, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed Editora, 2018. (ISBN 9788582715468) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 652 p. (ISBN 8573790757) - 36 exemplares físicos.

LIMA, U. A. *et al.* Biotecnologia industrial: Processos fermentativos e enzimáticos. v. 3. São Paulo, SP: Blucher, 2001. (ISBN 9788521215196) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. v. 1. Porto Alegre, RS: Artmed Editora. 2005. 294 p. (ISBN 9788536304366). – 15 exemplares físicos.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. v. 2. Porto Alegre, RS: Artmed Editora, 2005. 280 p. (ISBN 8536304316) – 15 exemplares físicos.

SCHMIDELL, W. *et al.* Biotecnologia industrial: Engenharia química. 2. ed. v. 2. São Paulo, SP: Blucher, 2021. (ISBN 9786555060195) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

VARNAM, A. H.; SUTHERLAND, J. P. Carne y productos carnicos: Tecnologia, química y microbiologia. Zaragoza, ESP: Editorial Acribia, 1998. 423 p. (ISBN 8420008478) - 01 exemplar físico.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Dietoterapia I

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 45h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): Avaliação Nutricional I; Patologia I; Técnica Dietética II

## EMENTA

Dietoterapia. Dietoterapia nas patologias do trato gastrointestinal. Dietoterapia no sobrepeso e na obesidade. Dietoterapia no diabetes mellitus. Dietoterapia na síndrome metabólica. Dietoterapia na síndrome bariátrica. Dietoterapia nas doenças cardiovasculares. Dietoterapia nas doenças pulmonares. Dietoterapia na desnutrição. Dietoterapia nas anemias.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer as doenças do indivíduo adulto para a prescrição e tratamento nutricional.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender a relação entre nutrição/alimentação e alterações fisiológicas, metabólicas e nutricionais nas enfermidades;

Reconhecer a importância da dieta na promoção, manutenção e auxílio na recuperação da saúde;

Identificar as patologias que requerem intervenção nutricional efetiva e planejar dietas específicas para o tratamento do paciente;

Realizar a adaptação terapêutica da dieta normal para satisfazer as necessidades nutricionais do paciente;

Realizar prescrição de dietas e elaborar planos de cuidados nutricionais, considerando os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades, a ação dos alimentos sobre o organismo e os determinantes biopsicossociais, visando recuperação da saúde;

Avaliar, sistematizar e decidir a conduta adequada, baseada em evidências científicas, no desenvolvimento do diagnóstico e da intervenção nutricional;

Elaborar orientações e/ou recomendações nutricionais para indivíduos adultos enfermos em nível hospitalar, ambulatorial e de consultório como apoio ao tratamento dietoterápico;

Ser autônomo na tomada de decisões individuais e coletivas, advindas das atividades essenciais da prática clínica.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (ISBN 9788520438237) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 13. ed. São Paulo, SP: Elsevier, 2012. 1242 p. (ISBN 9788535255126) - 02 exemplares físicos.

ROSS, A. C. *et al.* Nutrição moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. (ISBN 9788520451670) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. Tratado de nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019 (ISBN 9788527735476) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 490 p. (ISBN 9788564956162) - 06 exemplares

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. (ISBN 9786555761115) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005. 1242 p. (ISBN 8572415483) - 08 exemplares físicos.

SHILS, M. E. *et al.* Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222 p. (ISBN 9788520424933) - 10 exemplares físicos.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2007. 1122p. (ISBN 9788572416788) – 14 exemplares físicos.

STUMP, S. E.; BUASSALY, F. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. (ISBN 9788520452011) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo, SP: Editora Atheneu, 2009. v. 2, 1289 p. (ISBN 9788538800453) - 54 exemplares físicos.

Consensos, diretrizes e pareceres/posicionamentos:

Associação Brasileira de Estudos sobre Sobrepeso e Obesidade (ABESO) [Disponível *online*].

Associação Brasileira de Nutrologia [Disponível *online*].

Diretrizes Associação Médica Brasileira (AMB) - Projeto diretrizes [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Doenças Cerebrovasculares (SBDCV) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral [Disponível *online*].

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Educação Alimentar e Nutricional

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Carga horária de extensão: 15h

Pré-requisito(s): Avaliação Nutricional I

## EMENTA

Histórico da Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Princípios norteadores das ações de EAN. Habilidades de comunicação. Estratégias de EAN voltadas para indivíduos, famílias e comunidades. Atividade de extensão voltada à promoção da alimentação adequada e saudável de coletividades, contemplando as seguintes áreas temáticas da Política Nacional de Extensão: Comunicação, Cultura, Direitos Humanos e Justiça, Educação, Meio Ambiente e Saúde.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de demonstrar habilidades que permitam refletir, planejar, executar e avaliar ações de alimentação e nutrição voltadas para indivíduos, famílias e coletividades, bem como desenvolver atividade de extensão que promova alimentação adequada e saudável de coletividades, por meio da aplicação dos conhecimentos teóricos, considerando as particularidades do espaço social.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Discutir as diferentes concepções teóricas da Educação e a trajetória histórica da EAN;

Relacionar os princípios norteadores das ações de EAN;

Praticar a comunicação em saúde aplicando habilidades interpessoais no processo educativo;

Identificar a prática educativa nas diferentes áreas de atuação e locais de trabalho do nutricionista, enquanto agente de mudança na sociedade;



Colocar em prática a habilidade de liderança em diferentes situações de trabalho envolvendo EAN;

Aplicar estratégias de EAN adequadas a indivíduos, famílias e coletividades;

Atuar considerando a influência sociocultural e econômica na disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelos indivíduos, famílias e coletividades;

Sistematizar e empregar o conteúdo de documentos oficiais brasileiros de orientação em alimentação e nutrição, considerando especificidades de indivíduos, famílias e coletividades;

Manter-se atualizado de forma autônoma sobre o conhecimento da área, para que sua atuação seja baseada em evidências científicas consolidadas e referências atualizadas de órgãos oficiais;

Desenvolver saberes através da interação com a sociedade, que possibilitem um processo de enriquecimento da sua formação profissional de maneira crítica e responsável;

Portar-se de forma ética e respeitosa, de forma a fortalecer um diálogo mais próximo entre a Unipampa e a sociedade.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ALVARENGA, M. *et al.* Nutrição comportamental. Barueri, SP: Manole, 2015. (ISBN 9788520448830) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A.M.; VANNUCCHI, H. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017. (ISBN 9788527732512) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

.

FAO - Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação. Guia Metodológico de Comunicação Social em Nutrição. Roma: FAO, 1999. [Disponível *online*].

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS, 2012. 74 p. [Disponível *online*].

GALISA, M. S. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. Rio de Janeiro. Roca, 2014. (ISBN 9788527725750) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROCKETT, F. Educação nutricional. Porto Alegre, RS: SER – SAGAH, 2017. (ISBN 9788595020177) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROLLNICK, S. Entrevista motivacional no cuidado da saúde. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. (ISBN 9788536318660) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. [Disponível *online*].

BRASIL Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015a. 56 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Matriz para organização dos cuidados em alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2022. 97 p. ([Disponível *online*]).

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 1 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar: bases teóricas e metodológicas e protocolo para a população adulta. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 2 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da população idosa. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 3 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de gestantes. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. [Disponível *online*].

CARDOSO, M. A.; SCAGLIUSI, F. B. Nutrição e dietética. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019. 400 p. (ISBN 9788527735599) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FREIRE, P. Extensão ou comunicação? 15. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011. 131 p. (ISBN 9788577531813) - 15 exemplares físicos.

NASCIMENTO, A. G. *et al.* Educação nutricional em pediatria. Barueri, SP: Manole, 2018. (ISBN 9788520455623) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

POLLAN, M. Em defesa da comida: um manifesto. Rio de Janeiro, RJ: Intrínseca, 2008. 271 p. (ISBN 9788598078335) – 10 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Marketing, Economia e Comunicação em Nutrição

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

O componente curricular abordará questões sobre o mercado de alimentos/alimentação no Brasil e no mundo, os conceitos básicos sobre marketing em alimentos, a influência do marketing no consumo. Serão abordadas questões básicas de economia, globalização e de comunicação social de massa.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer os mercados de alimentos e alimentação e noções básicas de economia e marketing. A influência do marketing no consumidor e no consumo e aspectos importantes sobre comunicação social de massa.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Expressar conhecimento sobre os fundamentos do Marketing;

Compreender o papel do marketing na comunicação, posicionamento e diferenciação no mercado;

Demonstrar domínio sobre os fatores que influenciam na consolidação de um negócio;

Elaborar e aplicar um plano de negócios;

Utilizar técnicas de planejamento estratégico de Marketing;

Posicionar-se profissionalmente em ambiente físico ou digital;

Desenvolver atividades de marketing de forma ética.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BORNIA, A. C. Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas. 3. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. (ISBN 9788522485048) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CAMPOS, A. Administração guia prático. 3. ed. São Paulo, SP: Erica, 2020. (ISBN 9788536533728) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CONDE, A.; CONDE, S. R. Nutricionista, o seu próprio empreendedor. São Paulo, SP: Metha, 2008. 128 p. (ISBN 978858888811) – 11 exemplares físicos.

KOTLER, P. Administração de Marketing: análise, planejamento, implementação e controle. 10. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2000. 764 p. (ISBN 9788587918017) - 10 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CAMPOS, A. Administração guia prático. 3. ed. São Paulo, SP: Erica 2020. (ISBN 9788536533728) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

KWASNICKA, E. L. Introdução à administração. 6. ed. São Paulo, SP: Atlas 2012. (ISBN 9788522477890) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MALUF, R. S. J. Segurança alimentar e nutricional. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007. 174 p. (ISBN 9788532634467) - 10 exemplares físicos.

NEVES, M. F.; CASTRO, T. L. Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos. São Paulo, SP: Atlas, 2011. 365 p. (ISBN 9788522436514) – 02 exemplares físicos.

OLIVEIRA, D. P. R. Como elaborar um plano de carreira para ser um profissional bem sucedido. 3. ed. São Paulo, SP: Atlas 2018. (ISBN 9788597015577) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

OLIVEIRA, D. P. R. Administração de processos: conceitos, metodologia e práticas. 6. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2019. (ISBN 9788597021301) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROCHA, A. Administração de marketing conceitos, estratégias, aplicações. São Paulo, SP: Atlas, 2013. (ISBN 9788522479122) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SILVA, C. L. Inovação e sustentabilidade. Curitiba, PR: Aymar, 2012. 96 p. (Série UTFInova) (ISBN 9788578418885) - 01 exemplar físico.

VALENTE, F. L. S. Direito humano a alimentação: direitos e conquistas. São Paulo, SP: Cortez, 2002. 272 p. (ISBN 8524908491) - 06 exemplares físicos.

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Nutrição Materno Infantil

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): Avaliação Nutricional I; Técnica Dietética II

## EMENTA

Introdução à nutrição materno infantil. Saúde e nutrição no grupo materno infantil. Nutrição da gestante. Nutrição da gestante com condições clínicas especiais. Nutrição da lactante. Aleitamento materno. Nutrição na infância: lactente; pré-escolar e escolar. Nutrição do adolescente.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de conhecer o processo de cuidado nutricional de gestantes, lactantes, lactentes, crianças e adolescentes.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar a relação entre nutrição/alimentação e alterações anátomo fisiológicas, metabólicas e nutricionais na gestação, lactação, infância e adolescência;

Compreender os processos fisiológicos e nutricionais na gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, relacionado aos determinantes biopsicossociais;

Compreender os aspectos fisiopatológicos, nutricionais e dietoterápicos na atenção nutricional em condições clínicas especiais na gestação;

Identificar a relação da assistência pré-natal na saúde e nutrição materna e fetal;

Compreender aspectos da avaliação do estado nutricional e metabólico, diagnóstico, intervenção e acompanhamento nutricional na gestação, lactação, infância e adolescência;

Reconhecer a importância da nutrição na promoção, manutenção e auxílio na saúde da população materno infantil;

Realizar prescrição dietoterápica e orientação nutricional para gestantes, lactantes, lactentes, crianças e adolescentes, considerando os mecanismos fisiopatológicos, a ação dos alimentos sobre o organismo e os determinantes biopsicossociais, visando a promoção da saúde;

Avaliar, sistematizar e decidir a conduta adequada, baseada em evidências científicas, no desenvolvimento do diagnóstico e da intervenção nutricional para o grupo materno infantil;

Elaborar orientações e/ou recomendações nutricionais para indivíduos do grupo materno infantil em nível ambulatorial e de consultório, como apoio ao tratamento dietoterápico.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p. (ISBN 9788572416788) – 14 exemplares físicos.

VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008. 628 p. (ISBN 9788577710096) - 13 exemplares físicos.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v. 1. 27 exemplares físicos.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v. 2. 27 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BARBOSA, V. L. P. Prevenção da obesidade na infância e na adolescência. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 164 p. (ISBN 9788520427736) - 05 exemplares físicos.



BARBOSA, V. L. P. Prevenção da obesidade na infância e na adolescência. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. (ISBN 9788520444238) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

BORGES, S. L. Manual de aleitamento materno. Barueri, SP: Manole, 2013. (ISBN 9788520439319) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 76 p. (Série G. Estatística e Informação em Saúde) [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 318 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica, nº 32) [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Gestação de alto risco: manual técnico. 5. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 302 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 184 p. (Cadernos de Atenção Básica; n. 23). [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. [Disponível *online*].

FULGINITI, H. S. D. O. Nutrição materno-infantil. Porto Alegre, RS: SER – SAGAH, 2016. (ISBN 9788569726838) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. Tratado de nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019. (ISBN 9788527735476) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2007. 1122 p. (ISBN 9788572416788) – 14 exemplares físicos.

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009. (ISBN 9786555762266) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

Consensos, diretrizes e pareceres/posicionamentos:

American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN) [Disponível *online*].

Associação Brasileira de Estudos sobre Sobrepeso e Obesidade (ABESO) [Disponível *online*].

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) [Disponível *online*].

Diretrizes Associação Médica Brasileira (AMB) - Projeto diretrizes [Disponível *online*].

Instituto Nacional do Câncer (INCA) [Disponível *online*].

Ministério da Saúde do Brasil [Disponível *online*].

Organização Mundial da Saúde (OMS) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Doenças Cerebrovasculares (SBDCV) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (BRASPEN) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Pneumologia e Tisiologia (SBPT) [Disponível *online*].

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Tecnologia dos Alimentos

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 45h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos. Tecnologia de produtos de origem vegetal e animal. Ferramentas de qualidade na indústria de alimentos.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de conhecer definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos. Tecnologia de produtos de origem vegetal e animal. Ferramentas de qualidade na indústria de alimentos.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conhecer a Tecnologia dos Alimentos, sua evolução e importância a fim de garantir o abastecimento de alimentos nutritivos e seguros;

Diferenciar os métodos utilizados para conservação e industrialização dos alimentos a fim de indicar o processo mais adequado para que sua aplicação não incorra em perda de qualidade;

Avaliar a importância da conservação e industrialização dos alimentos a fim de preservar os compostos e nutrientes necessários para a promoção da saúde;

Relacionar a conservação dos alimentos com a saúde dos consumidores;

Compreender as causas das alterações decorrentes do processamento dos alimentos (microbianas, bioquímicas ou enzimáticas, químicas, físicas, por ataque de insetos e roedores) e controlar sua qualidade;

Identificar os efeitos do processamento sobre os principais grupos de alimentos e seu efeito sobre o valor nutricional;

Orientar a aplicação de técnicas de beneficiamento, conservação ou transformação a fim de melhorar o processo produtivo aproveitando ao máximo as matérias-primas na produção de alimentos;

Identificar os problemas relativos ao controle de qualidade dos alimentos in natura e processados a fim de garantir a segurança dos alimentos e do trabalhador;

Planejar e supervisionar a aquisição de materiais e equipamentos com o objetivo de garantir o nível de produtividade;

Conhecer os materiais de embalagens utilizados em alimentos, a fim de indicar o produto mais adequado, bem como as diversas formas de armazenamento de matérias-primas e produtos alimentícios;

Demonstrar conhecimento e atualizar-se sobre legislações relacionadas à industrialização e à segurança dos alimentos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 652 p. (ISBN 8573790757) - 36 exemplares físicos.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed Editora, 2018. (ISBN 9788582715260) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

GAVA, A. J; SILVA, C. A. B; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. (ISBN 9788521313823) – 10 exemplares físicos.

JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 711 p. (ISBN 9788536305073) – 18 exemplares físicos.

OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006. 612 p. (ISBN 9788520419786) – 22 exemplares físicos.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed Editora. 2005. 294 p. (ISBN 9788536304366). – 15 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos - Teoria e Prática. 5. ed. Viçosa, MG: Imprensa Universitária, 2011. 601 p. (ISBN 9788572694049) – 31 exemplares físicos.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 2. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 143 p. (ISBN 8585519126) – 01 exemplar físico.

BORZANI, W. *et al.* Biotecnologia industrial – Fundamentos. v. 1. São Paulo, SP: Blucher, 2001. ISBN (9788521202783) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2004. 368 p. (ISBN 8536304049) – 03 exemplares físicos.

DAMODARAN, S.; PARK, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed Editora, 2010. 900 p. (ISBN 9788536322483) – 12 exemplares físicos.

DAMODARAN, S.; PARK, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed Editora, 2018. (ISBN 9788582715468) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2009. 450 p. (ISBN 8573792809) – 32 exemplares físicos.

6º semestre

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Dietoterapia II

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 45h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): Dietoterapia I

#### EMENTA

Nutrição oral e diagnóstico nutricional. Dietoterapia nas patologias músculo esqueléticas e artríticas. Dietoterapia nas doenças hepáticas e da vesícula biliar. Dietoterapia nas doenças pancreáticas. Dietoterapia nos distúrbios endócrinos. Dietoterapia na Resposta Metabólica ao Estresse. Dietoterapia no Câncer. Dietoterapia na Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (SIDA). Dietoterapia nas Nefropatias. Nutrição Enteral. Nutrição Parenteral. Prática e Revisão de critérios para o Atendimento em leito.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de compreender as doenças do indivíduo adulto para prescrição e tratamento nutricional.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender a relação entre nutrição/alimentação e alterações fisiológicas, metabólicas e nutricionais nas enfermidades;

Identificar as patologias que requerem intervenção nutricional efetiva e planejar dietas específicas para o tratamento do paciente;

Realizar prescrição de dietas e elaborar planos de cuidados nutricionais considerando os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades, a ação dos alimentos sobre o organismo e os determinantes biopsicossociais, visando recuperação da saúde;

Avaliar, sistematizar e decidir a conduta adequada, baseada em evidências científicas, no desenvolvimento do diagnóstico e da intervenção nutricional;

Elaborar orientações e/ou recomendações nutricionais para indivíduos adultos enfermos em nível hospitalar, ambulatorial e de consultório como apoio ao tratamento dietoterápico;

Ser autônomo na tomada de decisões individuais e coletivas, advindas das atividades essenciais da prática clínica.

Compreender a relação entre nutrição/alimentação e alterações fisiológicas, metabólicas e nutricionais nas enfermidades;

Calcular dietas enterais e parenterais.

Estabelecer o diagnóstico nutricional, considerando os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades, a ação dos alimentos sobre o organismo e os determinantes biopsicossociais, para a prescrição dietoterápica dos pacientes em uso de terapia nutricional.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CALIXTO-LIMA, L; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 490 p. (ISBN 9788564956162) - 06 exemplares físicos.

CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (ISBN 9788520438237) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).



MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 13. ed. São Paulo, SP: Elsevier, 2012. 1242 p. (ISBN 9788535255126) - 02 exemplares físicos.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005. 1242 p. (ISBN 8572415483) - 08 exemplares físicos.

STUMP, S. E.; BUASSALY, F. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. (ISBN 9788520452011) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROSS, A. C. *et al.* Nutrição moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. (ISBN 9788520451670) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 6 ed. Barueri, SP: Manole, 2020. (ISBN 9786555761115) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SHILS, M. E. *et al.* Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222 p. (ISBN 9788520424933) - 10 exemplares físicos.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p. (ISBN 9788572416788) – 14 exemplares físicos.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. v.1. São Paulo: Atheneu, 2009.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. v. 2. São Paulo: Atheneu, 2009.

Consensos, diretrizes e pareceres/posicionamentos:

BRASPEN - Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (SBNPE)

INCA - Instituto Nacional do Câncer.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Dietoterapia Pediátrica

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 45h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): Nutrição Materno Infantil

#### EMENTA

Introdução à dietoterapia pediátrica. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais nas patologias pediátricas. Distúrbios nutricionais em pediatria. Nutrição em condições clínicas especiais em pediatria. Prescrição dietoterápica e orientação nutricional nas patologias pediátricas. Terapia nutricional e fórmulas infantis.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer as doenças e condições clínicas especiais de recém-nascidos, crianças e adolescentes para a prescrição e suporte nutricional pediátrico.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar a relação entre nutrição/alimentação e alterações fisiológicas, metabólicas e nutricionais nas enfermidades pediátricas;

Reconhecer a importância da dieta para pacientes pediátricos, visando a promoção, manutenção e auxílio na recuperação da saúde;

Identificar as patologias que requerem intervenção nutricional efetiva e planejar dietas específicas para o tratamento do paciente pediátrico;

Realizar a adaptação terapêutica da dieta normal para paciente pediátrico, visando satisfazer as necessidades nutricionais;

Realizar cálculo de necessidades nutricionais e a adequação dietética ao paciente pediátrico.

Realizar prescrição de dietas e elaborar planos de cuidados nutricionais, considerando os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades pediátricas, a ação dos alimentos sobre o organismo e os determinantes biopsicossociais, visando a recuperação da saúde.

Avaliar, sistematizar e decidir a conduta adequada, baseada em evidências científicas, no desenvolvimento do diagnóstico e da intervenção nutricional de pacientes pediátricos;

Elaborar orientações e/ou recomendações nutricionais para indivíduos pediátricos em nível hospitalar, ambulatorial e de consultório, como apoio ao tratamento dietoterápico.

Reconhecer a importância da terapia nutricional como componente profilático e terapêutico em diferentes situações clínicas especiais em pediatria.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 13. ed. São Paulo, SP: Elsevier, 2012. 1242 p. (ISBN 9788535255126) - 02 exemplares físicos.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005. 1242 p. (ISBN 8572415483) - 08 exemplares físicos.

ROSS, A. C. et al. Nutrição moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11 ed. Barueri, SP: Manole, 2016. (ISBN 9788520451670) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2007. 1122p. (ISBN 9788572416788) – 14 exemplares físicos.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.v.1.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v.2.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CARDOSO, E.; ISOSAKI, M.; OLIVEIRA, A. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do instituto do coração. 2. ed. São Paulo, SP: Editora Atheneu, 2009. 274 p. (ISBN 9788538800484) - 10 exemplares físicos.

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 6 ed. Barueri, SP: Manole, 2020. (ISBN 9786555761115) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (ISBN 9788520438237) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PALMA, D.; OLIVEIRA, F. L. C; ESCRIVAO, M. A. M. S. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009. 661p. (ISBN 9788520423615) - 11 exemplares físicos.

SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 438p. (ISBN 9788577710140) - 08 exemplares físicos.

WAITZBERG, D. L. Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 196 p. (ISBN 9788573799163) - 08 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Farmacologia

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 45h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): Fisiologia Humana I; Fisiologia Humana II

#### EMENTA

O componente curricular abordará os aspectos gerais da farmacocinética, farmacodinâmica e dos fatores que alteram o efeito de drogas, bem como as noções de farmacologia dos principais sistemas e aparelhos onde a interação droga-nutriente é importante como fator de influência na atividade farmacológica.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de compreender as vias de administração dos medicamentos, seus mecanismos de absorção, distribuição, biotransformação e excreção. Compreender o modo de ação e os efeitos dos fármacos. Compreender as interações medicamentosas e reações induzidas pelos medicamentos e sua relação

com a nutrição. Compreender a farmacologia dos sistemas: nervoso central, autônomo, digestivo, endócrino, cardiovascular, sangue, respiratório, bem como a farmacologia da dor e inflamação e das doenças infecciosas. Entender os efeitos colaterais e tóxicos dos medicamentos e alimentos.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender as vias de administração dos medicamentos, seus mecanismos de absorção, distribuição, biotransformação e excreção;

Compreender o modo de ação e os efeitos dos fármacos;

Compreender as interações medicamentosas e reações induzidas pelos medicamentos e sua relação com a nutrição;

Compreender a farmacologia dos principais sistemas biológicos;

Conhecer a farmacologia aplicada a distúrbios em diferentes sistemas;

Entender os efeitos colaterais e tóxicos dos medicamentos e das interações fármaco-nutriente;

Compreender conceitos básicos sobre fitoterapia e as resoluções sobre prescrição de plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BRUNTON, L. L. Goodman e Gilman: as bases farmacológicas da terapêutica. 12. ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2010. 2079 p. (ISBN 9788580551167) - 10 exemplares físicos.

OGA, S.; CAMARGO, M. M. A.; BATISTUZZO, J. A. O. Fundamentos de Toxicologia. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 677 p. (ISBN 9788574540986) - 12 exemplares físicos.

RANG, H. P.; DALLE, M.; RITTER, J. M. Farmacologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 829 p. (ISBN 9788535222432) - 06 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ANDRIGHETTI, L. H. Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais. 2 ed. Porto Alegre, RS: SER – SAGAH, 2018. (ISBN 9788595023338) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CARELLE, A. C. Nutrição e farmacologia. 2 ed. São Paulo, SP: Erica, 2014. (ISBN 9788536513294) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas. 2. ed. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2008. 544 p. (ISBN 8586714283) – 05 exemplares físicos.

TOY, E. C. et al. Casos clínicos em farmacologia. 3. ed. Porto Alegre: AMGH, 2015 (ISBN 9788580554533). Disponível em [Minha Biblioteca](#).

LÜLLMANN, H. Farmacologia. 7. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017. (ISBN 9788582713815). Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SILVA, P. Farmacologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010 (ISBN 9788527720342). Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CRAIG, C. R.; STITZEL, R. E. Farmacologia moderna: com aplicações clínicas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 815 p. (ISBN 9788527709712) - 06 exemplares físicos.

COSTA, E. A. Nutrição & fitoterapia: tratamento alternativo através das plantas. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011. 260 p. (Coleção Medicina Alternativa). (ISBN 9788532641489) - 09 exemplares físicos.

Portal Periódicos Capes (<https://www.periodicos.capes.gov.br/>)

BRITISH JOURNAL OF PHARMACOLOGY. ISSN: 1476-5381. [Disponível *online*].

PHARMACOLOGICAL REVIEWS. ISSN 1521-0081. [Disponível *online*].

TRENDS IN PHARMACOLOGICAL SCIENCES. ISSN: 0165-6147. [Disponível *online*].

SIMÕES, C. M. O.; Farmacognosia: da planta ao medicamento. 6. ed. Florianópolis, SC: UFSC, 2007. 1102 p. (ISBN 9788532803955) - 01 exemplar físico.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 45h

Carga horária prática: 0

Carga horária de extensão: 15h

Pré-requisito(s): Alimentação Coletiva

#### EMENTA

Planejamento e avaliação de cardápios para coletividades. Valor nutricional de cardápios. Compras em serviços de alimentação. Custos em serviços de alimentação.



Princípios de administração. Gestão de pessoas. Leis trabalhistas. Psicologia organizacional. Administração por competências. Liderança e motivação. Treinamentos e educação alimentar e nutricional em UAN. Gestão de unidades de alimentação e nutrição. Atividade de extensão voltada à gestão de suprimentos ou gestão de pessoas, contemplando as seguintes áreas temáticas da Política Nacional de Extensão: Comunicação, Saúde e Trabalho.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de analisar a gestão de suprimentos e de gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição, bem como desenvolver atividade de extensão que promova uma aproximação e um diálogo com serviços de alimentação a fim de integrar conhecimentos teóricos e competências profissionais, considerando as particularidades do espaço social.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Planejar cardápios para diferentes tipos de unidades de alimentação e nutrição (UAN);

Avaliar quantitativamente e qualitativamente os aspectos nutricionais e sensoriais de cardápios de UAN;

Planejar e efetuar compra/solicitação de suprimentos em UAN;

Fazer a gestão dos custos em UAN.

Compreender o papel do nutricionista como gestor de uma UAN;

Gerenciar uma equipe de trabalho em uma UAN;

Demonstrar conhecimento sobre os principais elementos da legislação trabalhista a fim de saber orientar os funcionários sob sua responsabilidade na prática profissional;

Planejar e executar treinamentos para desenvolvimento da equipe e, assim, promover a qualidade na produção de refeições.

Desenvolver saberes através da interação com a sociedade, que possibilitem um processo de enriquecimento da sua formação profissional de maneira crítica e responsável.

Portar-se de forma ética e respeitosa, de forma a fortalecer um diálogo mais próximo entre a Unipampa e a sociedade.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CHESSER, J. W. Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. (ISBN 9788520451700) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CHIAVENATO, I. Administração de recursos humanos: fundamentos básicos. 7. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. (ISBN 9786559771233) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CHIAVENATO, I. Comportamento organizacional: a dinâmica do sucesso das organizações. 4a. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2021. (ISBN 9788597027778) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo, SP: Varela, 2003, 94p. (ISBN 8585519711) - 06 exemplares físicos.

MCWILLIAMS, M. Alimentos: um guia completo para profissionais. 10. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. (ISBN 9788520451649) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MUTTONI, S. Administração de serviços de alimentação. Porto Alegre, RS: SER - SAGAH, 2017. (ISBN 9788595020450) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SANT'ANNA, L. C. Administração aplicada à produção de alimentos. Porto Alegre, RS: SER - SAGAH, 2019. (ISBN 9788595027442) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SILVA, S. M. C. S. Cardápios: guia prático para a elaboração. 4 ed. Rio de Janeiro, RJ: Roca, 2019. (ISBN 9788527735360) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 294 p. (ISBN 9788527712040) – 10 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRAGA, R. M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3 ed. São Paulo, SP: Senac, 2012. 190 p. (ISBN 9788575261040) - 10 exemplares físicos.

ELEUTERIO, H. Fundamentos de gastronomia. São Paulo, SP: Erica, 2014. (ISBN 9788536520933) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

GRIFFIN, R. Comportamento organizacional: gestão de pessoas e organizações. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2016. (ISBN 9788522120970) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MAXIMIANO, A. C. A. ADM por competências você gestor. São Paulo: SP: Atlas. 2019. (ISBN 9788597022148) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MCWILLIAMS, M. Preparo de alimentos: um guia prático para profissionais. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2013. (ISBN 9788520445037) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MINISTÉRIO DA ECONOMIA. Programa de Alimentação do trabalhador. [Disponível *online*].

TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7 ed. Caxias, RS: Educus, 2009. 151p. (ISBN 9788570615121) - 15 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Nutrição no Envelhecimento

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

Saúde e condições de vida da pessoa idosa. Epidemiologia do envelhecimento. Processos do envelhecer. Envelhecimento funcional. Políticas Públicas para/da pessoa idosa. Promoção da alimentação adequada e saudável para a pessoa idosa.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de propor ações que promovam alimentação adequada e saudável da pessoa idosa.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar os aspectos gerais de vida e de saúde que influenciam a alimentação em idosos;

Relacionar as características fisiológicas próprias do envelhecimento, e também as síndromes geriátricas, a fim de intervir com a conduta nutricional adequada para cada situação;

Propor ações em alimentação e nutrição para pessoas idosas institucionalizadas e domiciliadas

Sistematizar os fundamentos teóricos sobre as políticas públicas que promovem ações em saúde, alimentação e nutrição das pessoas idosas, a fim de subsidiar aplicação de ações na gestão do cuidado ao idoso;

Realizar avaliação nutricional da pessoa idosa;

Realizar orientação alimentar e nutricional utilizando as recomendações propostas nas bibliografias atualizadas de órgãos oficiais e na evidência científica consolidada.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BUSNELLO, F. Aspectos Nutricionais do processo do envelhecimento. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 292 p. (ISBN 9788573799002) - 11 exemplares físicos.

MAGNONI, D. Nutrição na terceira idade. 2. ed. São Paulo, SP: Sarvier, 2010. 274 p. (ISBN 978857378028) - 08 exemplares físicos.

VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008. 628 p. (ISBN 9788577710096) - 13 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. Estatuto do Idoso. 2. ed. rev. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009. 70 p. [Disponível *online*].

CAMPOS, M. T. F. S; MONTEIRO, J. F. R.; ORNELAS, A. P. R. C. Fatores que afetam o consumo alimentar e a nutrição do idoso. Revista de Nutrição, v. 13, n. 3 , p. 157-165, 2000. [Disponível *online*].

CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. 515 p. (ISBN 9788520452202) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 13. ed. São Paulo, SP: Elsevier, 2012. 1242 p. (ISBN 9788535255126) - 02 exemplares físicos.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005. 1242 p. (ISBN 8572415483) - 08 exemplares físicos.

SAMPAIO, L. R. Avaliação nutricional e envelhecimento. Revista de Nutrição, v. 17, n.4, p. 507-514, 2004. [Disponível *online*].

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2007. 1122p. (ISBN 9788572416788) – 14 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Nutrição no Exercício Físico

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0

Carga horária de extensão: 15h

Pré-requisito(s): Avaliação Nutricional I; Fisiologia Humana I; Fisiologia Humana II

#### EMENTA

Introdução a Nutrição no exercício físico. Princípios do treinamento. Metabolismo energético no exercício físico. Respostas hormonais ao exercício físico.

Termorregulação e equilíbrio hídrico no exercício físico. Avaliação de atletas e praticantes de exercício físico. Necessidades nutricionais no exercício físico. Suplementos nutricionais, substâncias ergogênicas e regulamentação de alimentos para atletas. Alimentos funcionais na prática esportiva. Nutrição para praticantes de exercícios físicos com necessidades dietéticas especiais. Atividade de extensão voltada à avaliação nutricional e compartilhamento de orientações nutricionais a praticantes de exercício físico, contemplando uma ou mais das seguintes áreas temáticas da Política Nacional de Extensão: Comunicação, Cultura, Direitos Humanos e Justiça, Educação, Meio Ambiente, Saúde, Tecnologia e Produção, e Trabalho.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de compreender e atuar na assistência nutricional e dietoterápica para atletas e praticantes de exercício físico, bem como desenvolver atividade de extensão que promova saúde, qualidade de vida e desempenho/resultados almejados por praticantes de exercícios físicos, por meio da aplicação dos conhecimentos teóricos, considerando as particularidades do espaço social.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender as alterações metabólicas associadas à prática de exercícios físicos a fim de proporcionar atenção nutricional adequada aos atletas e praticantes de exercício físico, de acordo com as suas especificidades;

Realizar diagnóstico e acompanhamento nutricional em atletas e praticantes de exercício físico;

Basear sua conduta nutricional em evidências científicas e publicações de órgãos regulamentadores sobre alimentos/suplementos/estratégias nutricionais atuais para o esporte;

Contribuir na consecução dos objetivos de atletas e praticantes de exercício físico, visando a promoção de saúde e qualidade de vida.

Desenvolver saberes através da interação com a sociedade, que possibilitem um processo de enriquecimento da sua formação profissional de maneira crítica e responsável.

Portar-se de forma ética e respeitosa, de forma a fortalecer um diálogo mais próximo entre a Unipampa e a sociedade.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ANDRADE, M. S.; LIRA, C. A. B. Fisiologia do exercício. Barueri, SP: Manole, 2016. (ISBN 9788520461815) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. Barueri, SP: Manole, 2015. (ISBN 9788520448502) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS, 2012. 74 p. [Disponível *online*].

HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R. Nutrição esportiva: uma visão prática. Barueri, SP: Manole, 2014. (ISBN 9788520449813) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Nutrição para o esporte e o exercício. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2021. (ISBN 978852771665) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). [Disponível *online*].



CLARK, N. Guia de nutrição esportiva: recursos nutricionais para pessoas ativas. 6. Barueri: Manole, 2021. (ISBN 9786555764925) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

Comitê Olímpico Brasileiro. [Disponível *online*].

Comitê Paralímpico Brasileiro. [Disponível *online*].

International Olympic Committee. [Disponível *online*].

International Paralympic Committee. [Disponível *online*].

International Society of Sports Nutrition. [Disponível *online*].

JEUKENDRUP, A. Nutrição no esporte: diretrizes nutricionais e bioquímica e fisiologia do exercício. 3. Barueri: Manole, 2021. (ISBN 9786555765212) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2016. (ISBN 9788527730167) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MUTTONI, S. Nutrição na prática esportiva. Porto Alegre, RS: SER – SAGAH, 2018. (ISBN 9788595020030) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

NABOHLZ, T. V. P. Nutrição esportiva: aspectos relacionados à suplementação nutricional. São Paulo, SP: Sarvier, 2007. 480 p. (ISBN 9788573781724) - 20 exemplares físicos.

Sociedade Brasileira de Medicina do Exercício e do Esporte. [Disponível *online*].

World Anti-doping Agency (WADA). [Disponível *online*].

Portal Periódicos Capes (<https://www.periodicos.capes.gov.br/>)

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Práticas em Nutrição Clínica

Carga horária total: 75h

Carga horária teórica: 15h

Carga horária prática: 0

Carga horária de extensão: 60h

Pré-requisito(s): Dietoterapia I; Avaliação Nutricional II; Patologia II

#### EMENTA

Estratégias de atendimento. Avaliação e diagnóstico nutricional. Prescrição nutricional e preenchimento de prontuários. Planejamento dietético. Educação nutricional. Orientações nutricionais. Organização do serviço e agendamento de consultas. Atividade de extensão voltada ao atendimento nutricional ambulatorial nos diferentes ciclos da vida, contemplando uma ou mais das seguintes áreas temáticas da Política Nacional de Extensão: Comunicação, Cultura, Direitos Humanos e Justiça, Educação, Meio Ambiente e Saúde.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de compreender o atendimento nutricional ambulatorial, bem como desenvolver atividade de extensão que promova a prática

profissional, por meio da aplicação dos conhecimentos teóricos, considerando as particularidades do espaço social.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Demonstrar conhecimento sobre a relação entre nutrição/alimentação e alterações fisiológicas, metabólicas e nutricionais no atendimento nutricional ambulatorial;

Aplicar o conhecimento da nutrição na promoção, manutenção e auxílio na recuperação da saúde, no atendimento nutricional ambulatorial;

Realizar prescrição dietética e elaborar planos alimentares, considerando os mecanismos fisiológicos e fisiopatológicos, a ação dos alimentos sobre o organismo e os determinantes biopsicossociais;

Avaliar, sistematizar e decidir a conduta nutricional adequada, baseada em evidências científicas, no desenvolvimento do diagnóstico e da intervenção no atendimento ambulatorial;

Elaborar orientações e/ou recomendações nutricionais individualizadas para os pacientes atendidos, baseadas em evidências científicas atualizadas;

Demonstrar autonomia na tomada de decisões individuais e coletivas, advindos das atividades essenciais da prática clínica e no atendimento nutricional ambulatorial.

Desenvolver saberes através da interação com a sociedade, que possibilitem um processo de enriquecimento da sua formação profissional de maneira crítica e responsável.

Portar-se de forma ética e respeitosa, de forma a fortalecer um diálogo mais próximo entre a Unipampa e a sociedade.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ACCIOLY, E; LACERDA, E. M. A; SAUNDERS, C. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Cultura Médica Guanabara Koogan, 2012. 657 p. (ISBN 9788570064448) - 18 exemplares físicos.

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 490 p. (ISBN 9788564956162) - 06 exemplares físicos.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 04 abr. 2018. [Disponível *online*].

CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto. 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (ISBN 9788520438237) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR BRASILEIRAS (FORPROEX). Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: UFRGS, 2012. 74 p. [Disponível *online*].

PALMA, D.; OLIVEIRA, F. L. C; ESCRIVAO, M. A. M. S. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009. (ISBN 9788520447673) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J. et al. Nutrição moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11 ed. Barueri, SP: Manole, 2016. (ISBN 9788520451670) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008. 628 p. (ISBN 9788577710096) - 13 exemplares físicos.

WAITZBERG, D. L. Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 196 p. (ISBN 9788573799163) - 08 exemplares físicos.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo, SP: Editora Atheneu, 2009. 2 v., 1289 p. (ISBN 9788538800453) - 54 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2 ed., 1. Reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da saúde. Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. [Disponível *online*].

CAMARGO, A. C. Manual de dietas do Hospital do câncer. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 166 p. (ISBN 9788573798852) - 08 exemplares físicos.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 abr. 2018. [Disponível *online*].

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. (ISBN 9786555761115) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 13. ed. São Paulo, SP: Elsevier, 2012. 1242 p. (ISBN 9788535255126) - 02 exemplares físicos.

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. Tratado de nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019. (ISBN 9788527735476) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

Consensos, diretrizes e pareceres/posicionamentos:

American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN) [Disponível *online*].

Associação Brasileira de Estudos sobre Sobrepeso e Obesidade (ABESO) [Disponível *online*].

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) [Disponível *online*].

Diretrizes Associação Médica Brasileira (AMB) - Projeto diretrizes [Disponível *online*].

Instituto Nacional do Câncer (INCA) [Disponível *online*].

Ministério da Saúde do Brasil [Disponível *online*].

Organização Mundial da Saúde (OMS) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Doenças Cerebrovasculares (SBDCV) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (BRASPEN) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Pneumologia e Tisiologia (SBPT) [Disponível *online*].

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso I

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 15h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): Integralização de 56% da CH total do curso

## EMENTA

Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso da UNIPAMPA. Problema de pesquisa. Ferramentas de busca de fontes científicas. Objetivos. Palavras-chave. Título. Justificativa. Introdução. Metodologia. Formatação geral do Projeto TCC conforme modelo institucional. Cronograma. Orçamento. Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA). Referências bibliográficas.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de elaborar um projeto de Trabalho de Conclusão de Curso sob orientação de um docente da Universidade Federal do Pampa.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Delimitar um problema de pesquisa;  
Utilizar ferramentas de busca de fontes científicas;  
Identificar literatura relevante para o tema de estudo;  
Realizar leituras e sínteses de trabalhos científicos;  
Desenvolver raciocínio crítico e reflexivo sobre o tema de estudo;  
Estruturar o projeto de TCC de acordo com as normas vigentes;  
Redigir o projeto de TCC;  
Explanar sobre o projeto, demonstrando conhecimento em cada etapa;  
Apreciar as contribuições dos avaliadores ao projeto;  
Desenvolver um projeto de TCC baseado em princípios éticos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ARAÚJO, C. R. L.; MARQUES, D. C. Manual de normatização de trabalhos acadêmicos: conforme normas da ABNT. 5.ed. Bagé: Universidade Federal do Pampa, 2019. [Disponível *online*].

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 7 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2022. 183 p. (ISBN 9786559771653) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

NASCIMENTO, L. P. Elaboração de projetos de pesquisa monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2016. (ISBN 9788522126293) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 6023, Informação e documentação -Referências - Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.



BRUSCATO, W. Quem tem medo da monografia? 2 ed. São Paulo, SP: Saraiva 2010. (ISBN 9788502112940) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

HULLEY, S. B. et al. Delineando a pesquisa clínica. 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2015. (ISBN 9788582712030) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica. 9 ed. Rio de Janeiro, RJ: Atlas, 2021. (ISBN 9788597026580) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 297 p. (ISBN 9788522457588) – 26 exemplares físicos.

VITTOLO, M. R. Como Fazer Seu Trabalho De Conclusão De Curso Em Nutrição. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2012.

Sites para pesquisa de artigos científicos:

<https://bvsalud.org/>

<http://www.periodicos.capes.gov.br/>

<http://www.sciencedirect.com/>

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>

7º SEMESTRE

IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Estágio Curricular de Nutrição Clínica

Carga horária total: 225h

Carga horária teórica: 36h

Carga horária prática:189h

Pré-requisito(s): Todos os componentes curriculares, exceto TCC I e TCC II

## EMENTA

Avaliação nutricional. Prescrição dietoterápica. Cálculo e elaboração de dieta. Suporte nutricional enteral e parenteral. Orientação nutricional. Acompanhamento e tratamento clínico-nutricional durante a internação, alta hospitalar e em nível ambulatorial.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de exercer a prática profissional de Nutrição Clínica.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ♣ Atuar em ações que aliem a prática hospitalar, o conhecimento teórico e o senso crítico no âmbito hospitalar, ambulatorial e clínico;
- ♣ Compreender a relação entre nutrição/alimentação e alterações metabólicas e nutricionais nas enfermidades;
- ♣ Realizar avaliação, diagnóstico, intervenção e monitoração nutricional dos pacientes internados em unidade hospitalar e atendidos em ambulatório;
- ♣ Reconhecer e acompanhar a evolução e distribuição de dietas hospitalares;
- ♣ Atuar em atividades relativas à dietoterapia nos diferentes ciclos da vida e nas diversas especialidades clínicas;
- ♣ Participar em equipes multidisciplinares no atendimento de pacientes;
- ♣ Reconhecer a importância de manter-se atualizado de forma autônoma sobre o conhecimento da área, para que sua atuação seja baseada em evidências científicas consolidadas;
- ♣ Atuar de forma profissional, utilizando-se da argumentação e exposição, com todos os sujeitos envolvidos na sua prática;

- ♣ Realizar suas atividades profissionais, de acordo com o código de ética do nutricionista.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ACCIOLY, E; LACERDA, E. M. A; SAUNDERS, C. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Cultura Médica Guanabara Koogan, 2012. 657 p. (ISBN 9788570064448) - 18 exemplares físicos.

CALIXTO-LIMA, L; REIS, N. T. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 490 p. (ISBN 9788564956162) - 06 exemplares físicos.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 04 abr. 2018. [Disponível *online*].

CUPPARI, L. **Guia de nutrição clínica no adulto**. 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (ISBN 9788520438237) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PALMA, D.; OLIVEIRA, F. L. C; ESCRIVAO, M. A. M. S. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009. (ISBN 9788520447673) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J. et al. **Nutrição moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11 ed. Barueri, SP: Manole, 2016. (ISBN 9788520451670) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008. xxvi, 628 p. (ISBN 9788577710096) - 13 exemplares físicos.

WAITZBERG, D. L. **Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 196 p. (ISBN 9788573799163) - 08 exemplares físicos.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo, SP: Editora Atheneu, 2009. 2 v., 1289 p. (ISBN 9788538800453) - 54 exemplares físicos.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2 ed., 1. Reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da saúde. Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. [Disponível *online*].

CAMARGO, A. C. **Manual de dietas do Hospital do câncer**. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 166 p. (ISBN 9788573798852) - 08 exemplares físicos.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 abr. 2018. [Disponível *online*].

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6 ed. Barueri, SP: Manole, 2020. (ISBN 9786555761115) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia**. 13. ed. São Paulo, SP: Elsevier, 2012. 1242 p. (ISBN 9788535255126) - 02 exemplares físicos.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2007. 1122p. (ISBN 9788572416788) – 14 exemplares físicos.

Consensos, diretrizes e pareceres/posicionamentos:

American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN) [Disponível *online*].

Associação Brasileira de Estudos sobre Sobrepeso e Obesidade (ABESO) [Disponível *online*].

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) [Disponível *online*].

Diretrizes Associação Médica Brasileira (AMB) - Projeto diretrizes [Disponível *online*].

Instituto Nacional do Câncer (INCA) [Disponível *online*].

Ministério da Saúde do Brasil [Disponível *online*].

Organização Mundial da Saúde (OMS). [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD). [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Doenças Cerebrovasculares (SBDCV). [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (BRASPEN). [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP). [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Pneumologia e Tisiologia (SBPT). [Disponível *online*].

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva

Carga horária total: 225h

Carga horária teórica: 29h

Carga horária prática: 196h

Pré-requisito(s): Todos os componentes curriculares, exceto TCC I e TCC II

## EMENTA

Caracterização de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). Avaliação da qualidade higiênico-sanitária. Avaliação da estrutura física e funcional da UAN. Estudo dos custos em UAN. Avaliação e planejamento de cardápios em UAN. Acompanhamento do processo de logística e suprimentos. Observação e acompanhamento da gestão de pessoas e saúde do trabalhador. Desenvolvimento de

atividades de educação nutricional e treinamento em UAN. Planejamento sustentável e responsabilidade social da UAN.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de exercer a prática profissional de Nutrição em Alimentação Coletiva.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender seu papel como nutricionista na gestão de uma UAN a fim de preparar-se para assumir as atribuições e responsabilidades em unidades semelhantes;

Entender o processo produtivo de uma UAN a fim de estar apto a organizar a produção em unidades semelhantes;

Responsabilizar-se em se manter atualizado de forma autônoma sobre o conhecimento da área, para que sua atuação seja baseada em evidências científicas consolidadas;

Sintetizar e aplicar o conhecimento técnico na UAN a fim de melhorar o processo produtivo na sua atuação profissional;

Enfrentar situações novas e intercorrências ocorridas dentro de UAN, a fim de desenvolver sua capacidade de adaptação;

Resolver problemas em UAN a partir de diagnóstico realizado previamente, com o intuito de melhorar o processo produtivo;

Comunicar-se de forma profissional, utilizando-se da argumentação e exposição, a fim de melhorar a transmissão e compreensão das informações entre todos os sujeitos envolvidos na sua prática profissional;

Reconhecer as responsabilidades socioambientais da UAN, a fim de planejar práticas sustentáveis de produção;

Desenvolver suas atividades profissionais de acordo com o código de ética do nutricionista

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 04 abr. 2018. [Disponível *online*].

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78/2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do RS. Porto Alegre, 30 jan. 2009. [Disponível *online*].

SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro, RJ: Editora Rubio, 2012. 288 p. (ISBN 9788564956155) – 12 exemplares físicos.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 294 p. (ISBN 9788527712040) – 10 exemplares físicos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. [Disponível *online*].



BRASIL. Portaria nº. 66 de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 ago. 2006. [Disponível *online*].

BRASIL. Portaria nº 321 de 26 de maio de 1988. Estabelece padrões mínimos destinados a disciplinar a construção, instalação e o funcionamento de creches, em todo o território nacional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 set. 1988. [Disponível *online*].

BRASIL. RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 set. 2004. [Disponível *online*].

BRASIL. RDC nº. 50, de 21 de fevereiro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 mar. 2002. [Disponível *online*].

BRASIL. RDC nº. 307, de 14 de novembro de 2002. Altera a Resolução – RDC nº 50 de 21 de fevereiro de 2002 que dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 nov. 2002. [Disponível *online*].

BRASIL. 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, Brasília, DF, 18 jun. 2013. [Disponível *online*].

CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel da gestão do talento humano. 5. São Paulo, SP: Atlas, 2020. (ISBN 9788597024074) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

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: n. 163, seção 1, p. 118-119, 25 ago. 2010. [Disponível *online*]

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 abr. 2018. [Disponível *online*].

MEZOMO, I. F. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. (ISBN 9788520449820) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar – Boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008. 214 p. (ISBN 9788577710003) – 06 exemplares físicos.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6 ed. São Paulo, SP: Livraria Varela, 1995. 625 p. (ISBN 8585519533) - 06 exemplares físicos.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. D. C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. *Nutrição em Pauta*, v.11, n.62, set/out. 2003. [Disponível *online*].

VEIROS, M. B.; MARTINELLI, S.S. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio escolar–AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*, v. 20, n. 114, p. 3-12, 2012. [Disponível *online*].

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva

Carga horária total: 225h

Carga horária teórica: 25h

Carga horária prática: 200h

Pré-requisito(s): Todos os componentes curriculares, exceto TCC I e TCC II

#### EMENTA

Atuação do nutricionista no campo da Saúde Coletiva, considerando as políticas públicas vigentes. Compreensão e vivência do funcionamento da Estratégia Saúde da Família e da Rede de Atenção à Saúde. Produção de cuidado nutricional no âmbito da atenção primária do Sistema Único de Saúde (SUS): diagnóstico e interpretação de condições alimentares e nutricionais, promoção da saúde, prevenção e tratamento de doenças e agravos de indivíduos, famílias e comunidades. Desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional. Desenvolvimento de ações de qualificação em saúde.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de exercer a prática profissional de Nutrição em Saúde Coletiva.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconhecer a saúde como direito de todos e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência e a humanização do cuidado;

Atuar considerando a influência sócio-cultural e econômica na disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

Desenvolver suas atividades profissionais, de acordo com o código de ética do nutricionista;

Compreender seu papel como nutricionista na atenção primária do SUS, assumindo atribuições e responsabilidades da área;

Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área da saúde;

Comunicar-se com assertividade, utilizando-se da argumentação e exposição dos conhecimentos de forma adequada à compreensão de todos os sujeitos envolvidos na sua prática profissional;

Tomar decisões baseadas na avaliação cuidadosa e ponderada de diferentes situações, visando a assumir condutas adequadas e que considerem o usuário como centro do cuidado;

Responsabilizar-se em se manter atualizado de forma autônoma sobre o conhecimento da área, para que sua atuação seja baseada em evidências científicas consolidadas;

Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar e nutricional, visando à promoção da saúde em âmbito local;

Promover o acolhimento no âmbito da atenção básica, incluindo a realização de salas de espera para diferentes públicos;

Desenvolver intervenções de educação alimentar e nutricional para coletividades, com vistas a contribuir para promover, manter ou recuperar o estado nutricional de grupos populacionais;

Realizar orientações nutricionais em âmbito domiciliar com foco na família, considerando quadro de saúde, condições de moradia e diálogo investigativo com os envolvidos;

Conduzir abordagens individuais, considerando avaliação, diagnóstico, planejamento, orientação e acompanhamento do estado nutricional, com vistas a promover, manter ou recuperar o estado nutricional de indivíduos;

Desenvolver intervenções de educação em saúde para indivíduos multiplicadores (profissionais de saúde, da área da educação, entre outros atores).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ASEN, E.; TOMSOM, D.; YOUNG, V.; TOMSOM, P. 10 MINUTOS para a família: intervenções sistêmicas em atenção primária à saúde. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. (ISBN 9788536327747) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN na assistência à saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2008. 33 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2011. 76 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015a. 59 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015b. 35 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Matriz para organização dos cuidados em alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2022. 97 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. [Disponível *online*].

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 04 abr. 2018. [Disponível *online*].

DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M.; VANNUCCHI, H. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2017. (ISBN 9788527732512) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FAO - Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação. Guia Metodológico de Comunicação Social em Nutrição. Roma: FAO, 1999. [Disponível *online*].

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ALVARENGA, M. et al. *Nutrição comportamental*. Barueri, SP: Manole, 2015. (ISBN 9788520448830) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia de Assuntos Jurídicos. 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. [Disponível *online*].

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia de Assuntos Jurídicos. 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. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Núcleo Técnico da Política Nacional de Humanização. *HumanizaSUS: Documento base para gestores e trabalhadores do SUS*. 4. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2010. 72 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2012a. 84 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Caderno de atenção domiciliar*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012b. 106 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Caderno de atenção domiciliar. 2 v. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. 207 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. Revisão da Portaria MS/GM nº 687, de 30 de março de 2006. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014a. 36 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014b. 162 p. (Cadernos de Atenção Básica, n. 35). [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: obesidade. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014c. 212 p. (Cadernos de Atenção Básica, n. 38). [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros. 2 ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015a. 484 p. [Disponível *online*].



BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Cuidados em terapia nutricional. 3 v. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015b. 90 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Desmistificando dúvidas sobre alimentação e nutrição: material de apoio para profissionais de saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2016a. 164 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. Instrutivo: metodologia de trabalho em grupo para ações de alimentação e nutrição na atenção básica. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2016c. 168 p. [Disponível *online*].

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: promoção da alimentação adequada e saudável - ensino fundamental I. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2018a. 128 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: promoção da alimentação adequada e saudável - educação infantil. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2018b. 92 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual instrutivo: implementando o guia alimentar para a população brasileira em equipes que atuam na Atenção Primária à Saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019. 143 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 1 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar: bases teóricas e metodológicas e protocolo para a população adulta. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 2 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da população idosa. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 3 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de gestantes. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 4 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de crianças de 2 a 10 anos. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 5 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da pessoa na adolescência. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 1 Protocolos de Uso do Guia Alimentar para a População Brasileira na orientação alimentar de pessoas adultas com obesidade, hipertensão arterial e diabetes mellitus: bases teóricas e metodológicas. Ministério da

Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 2. Protocolo de Uso do Guia Alimentar para a População Brasileira na orientação alimentar de pessoas adultas com obesidade. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. [Disponível *online*].

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 abr. 2018. [Disponível *online*].

FREEMAN, T. R. Manual de medicina de família e comunidade de McWhinney. 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. (ISBN 9788582714652) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

GERALDI, M. V. et al. Pictorial instrument to guide the classification of foods in the Dietary Guidelines for the Brazilian Population. Revista de Nutrição, Campinas, n. 30, v. 1, p. 137-144, jan./fev. 2017. [Disponível *online*].

UMPIERRE, R. N. et al. Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde. Porto Alegre: UFRGS, 2017. 197 p. (ISBN 9788594890849) - [Disponível *online*].

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso II

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 15h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): Trabalho de Conclusão de Curso I

## EMENTA

Oportunizar aos acadêmicos a ocasião formal para a demonstração do grau de habilitação adquirido, capacidade de aprofundamento temático, correlacionar teoria e prática, desenvolver o manejo oral e escrito da linguagem científica, socializar conhecimentos e experiências relativas a pesquisa estimulando a produção acadêmica.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de elaborar um projeto de Trabalho de Conclusão de Curso sob orientação de um docente da Universidade Federal do Pampa.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Cumprir as etapas e quesitos previstos no Regulamento do trabalho de conclusão de Curso;

Desenvolver o TCC baseado em princípios éticos;

Cumprir cronograma de atividades de seu trabalho de conclusão de curso;

Executar as ações de produção e/ou coleta de dados, considerando a fundamentação teórica e metodológica do escopo do trabalho;

Realizar análise crítica e reflexiva dos dados produzidos e /ou coletados;

Redigir o trabalho de conclusão de curso de acordo com as normas vigentes;

Realizar defesa pública do trabalho de conclusão de curso, demonstrando conhecimento em cada etapa;

Apreciar as contribuições dos avaliadores ao trabalho de conclusão de Curso.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

AQUINO, Italo de Souza. Como escrever artigos científicos. 8 ed. São Paulo Saraiva, 2008. (ISBN 9788502161009) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ARAÚJO, C. R. L.; MARQUES, D. C. Manual de normatização de trabalhos acadêmicos: conforme normas da ABNT. 5.ed. Bagé: Universidade Federal do Pampa, 2019. [Disponível *online*].

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600, 25 de fevereiro de 2018. Texto retificado em 23 de maio de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. [Disponível *online*].

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 6023, Informação e documentação -Referências - Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.

BRUSCATO, W. Quem tem medo da monografia?. 2 ed. São Paulo, SP: Saraiva 2010. (ISBN 9788502112940) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

HULLEY, S. B. et al. Delineando a pesquisa clínica. 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2015. (ISBN 9788582712030) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica. 9 ed. Rio de Janeiro, RJ: Atlas, 2021. (ISBN 9788597026580) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 297 p. (ISBN 9788522457588) – 26 exemplares físicos.

VITTOLO, M. R. Como Fazer Seu Trabalho De Conclusão De Curso Em Nutrição. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2012.

Sites para pesquisa de artigos científicos:

<https://bvsalud.org/>

<http://www.periodicos.capes.gov.br/>

<http://www.sciencedirect.com/>

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>

Ementário acessibilidade CCCGs

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Alimentação Escolar

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

Introdução e história da alimentação escolar no Brasil. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e legislações voltadas à área. Atribuições do nutricionista na alimentação escolar. Agricultura Familiar: Seleção, compras e licitações. Planejamento físico-funcional de uma unidade de alimentação escolar. Planejamento e Elaboração de Cardápio e Fichas técnicas para alimentação escolar. Planejamento anual de trabalho. Elaboração e implantação de Manual de Boas Práticas. Teste de aceitabilidade. Avaliação nutricional. Educação Alimentar e Nutricional na Alimentação Escolar. Capacitação para manipuladores de alimentos.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de atuar, gerenciar e administrar uma unidade de alimentação escolar.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender seu papel como nutricionista na gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição escolar a fim de preparar-se para assumir as atribuições e responsabilidades no ambiente administrativo escolar;

Entender os aspectos envolvidos no planejamento da alimentação escolar, desde a estrutura física e aquisição de gêneros até a distribuição de uma refeição equilibrada, a fim de garantir melhor qualidade alimentar e nutricional;

Fornecer assistência nutricional adequada a fim de contribuir na consecução dos objetivos do PNAE;

Capacitar equipe de produção de alimentos;

Conhecer e aplicar métodos de avaliação e educação nutricional em escolares a fim de realizar diagnóstico e acompanhamento nutricional;

Planejar cardápios de acordo com as necessidades e a adequação de cada faixa etária, conforme exigências a fim de promover qualidade nutricional e saúde.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

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: n. 163, seção 1, p. 118-119, 25 ago. 2010. [Disponível *online*]

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Ministério da Educação. Lei nº 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; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, nº 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, nº 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, p. 2, 17 jun. 2009. [Disponível *online*]

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Ministério 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: seção 1, 18 jun. 2013. [Disponível *online*]

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Ministério da Educação. Dados da Agricultura Familiar. 2017. [Disponível *online*]

SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro, RJ: Editora Rubio, 2012. 288 p. (ISBN 9788564956155) – 12 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. 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: seção 1, p. 1, 18 set. 2006. [Disponível *online*]

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 599 de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, p. 182, 04 abr. 2018. [Disponível *online*]

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO Resolução nº 01, de 06 de março de 2020. Dispõe sobre o recebimento das prestações de contas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e do Programa Nacional de Apoio ao Transporte do Escolar – PNATE, relativas à competência de 2019, e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, p. 46, 10 mar. 2020. [Disponível *online*]

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos

da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União: edição 89, seção 1, p. 38, 12 maio de 2020. [Disponível *online*]

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA. Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina. Formação de nutricionistas para atuação no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 1. ed. Florianópolis: UFSC, 2018. 196 p. [Disponível *online*]

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Alimentos Funcionais

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

Histórico, conceito, classificação e legislação de alimentos funcionais. Perspectiva de mercado. Caracterização dos principais compostos bioativos nos alimentos e seus mecanismos de ação. Consumo e benefícios à saúde. Biodisponibilidade, avaliação de risco e toxicidade. Métodos de avaliação. Aplicações do conhecimento em compostos bioativos.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer os principais compostos bioativos em alimentos e seu papel funcional na saúde.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Expressar conhecimento sobre alimentos com propriedades funcionais;

Interpretar a legislação brasileira vigente;

Relacionar as substâncias ativas presentes nos alimentos conforme suas funções na saúde humana;

Aplicar o conhecimento sobre alimentos funcionais na prática clínica, saúde de populações, tecnologia de alimentos e gastronomia funcional.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ROSS, A. C. et al. Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. 11. ed. São Paulo: Manole, 2016. (ISBN 9788520451670) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SALGADO, J. Alimentos Funcionais. Oficina de Textos. 2017. (ISBN 978-85-7975-286-5). [Disponível *online*].

SARTI, F. M. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. São Paulo: Manole, 2017 (ISBN 9788520455616) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SOUZA, L. Nutrição funcional e fitoterapia. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. (ISBN 9788595021297) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CARELLE, A. C. Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva. São Paulo: Erica, 2015 (ISBN 9788536521466) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 6. ed. São Paulo: Manole, 2020. (ISBN 9786555761115) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CRUZ, Adriano; OLIVEIRA, Carlos; CORASSIN, Carlos SÁ, Patrícia. Processamento de produtos lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais, vol. 3. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2017. 330 p. (Coleção Lácteos, vol. 3). (ISBN 9788535280852) - 08 exemplares físicos.

DAMODARAN, S. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2018. (ISBN 9788582715468) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FARIA, J. A. F.; SAAD, S. M. I. Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. 1. Ed. São Paulo, SP: Varela, 2011. 669 p. (ISBN 9788577590162) - 03 exemplares físicos.

GOMES, C. E. T. Nutrição e dietética. 2. ed. São Paulo: Erica, 2015. (ISBN 9788536521152) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MELLO, F. et al. Tecnologia de alimentos para gastronomia. 2. ed. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. (ISBN 9788595023291) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MUTTONI, S. Nutrição e dietética avançada. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2016. (ISBN 9788569726814) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

OLIVEIRA, L. F. Farmacognosia pura. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2019. (ISBN 9788595027527) - – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Análise e Interpretação de Artigos Científicos

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

Leitura crítica e discussão de artigos publicados na literatura científica na área da saúde.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de analisar e interpretar artigos científicos.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar e interpretar indicadores e métricas de qualidade de revistas científicas;

Analisar a adequação do título do artigo com o trabalho apresentado;

Identificar a estrutura de um resumo;

Analisar as palavras-chave informadas e sugerir opções adequadas;

Avaliar a estrutura e a adequação do conteúdo da seção introdução;

Identificar e analisar a elaboração do objetivo do trabalho;

Analisar e discutir os materiais e os métodos propostos para realização do trabalho;

Identificar e interpretar os resultados apresentados em tabelas, figuras e no texto;

Analisar a coerência entre o objetivo do estudo e as informações apresentadas em materiais e métodos e nos resultados;

Debater a discussão de um artigo, identificando fragilidades e pontos fortes;

Verificar se a conclusão apresentada representa os principais achados do trabalho;

Conduzir um debate científico com base em artigo selecionado.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

AQUINO, I. S. Como ler artigos científicos. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. (ISBN 9788502160972) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: ArtMed, 2011. (ISBN 9788536311449) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARTINS, A. A. B. et al. Epidemiologia. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (ISBN 9788595023154) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

AQUINO, I. S. Como ler artigos científicos: da graduação ao doutorado. 3. ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2012. 94 p. (ISBN 9788502160965) – 04 exemplares físicos.

ELM E. V. et al. The Strengthening the Reporting of Observational Studies in Epidemiology (STROBE) statement: guidelines for reporting observational studies. *Journal of Clinical Epidemiology*, v. 61, n. 4, p. 344-349, abr. 2008. [Disponível *online*].

GALVÃO, T. F.; PEREIRA, M. G. Revisões sistemáticas da literatura: passos para sua elaboração. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, v. 23, n. 1, 183-184, jan./mar. 2014. [Disponível *online*].

GALVÃO, T. F.; PEREIRA, M. G. Avaliação da qualidade da evidência de revisões sistemáticas. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, v. 24, n. 1, 173-175, jan./mar. 2015. [Disponível *online*].

PAGE, M. J. et al. The PRISMA 2020 statement: an updated guideline for reporting systematic reviews. *BMJ*, v. 372, n. 71, 2021. [Disponível *online*].

PARENTI, T. M. S.; SILVA, J. S. F.; SILVEIRA, J. Bioestatística. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (ISBN 9788595022072) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PEREIRA, M. G. Artigos científicos: como redigir, publicar e avaliar. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013. 383 p. (ISBN 9788527719285) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PEREIRA, M. G.; GALVÃO, T. F. Etapas de busca e seleção de artigos em revisões sistemáticas da literatura. Epidemiologia e Serviços de Saúde, v. 23, n. 2, p. 369-371, abr./jun. 2014. [Disponível *online*].

PEREIRA, M. G.; GALVÃO, T. F. Extração, avaliação da qualidade e síntese dos dados para revisão sistemática. Epidemiologia e Serviços de Saúde, v. 23, n. 3, p. 577-578, jul./set. 2014. [Disponível *online*].

PEREIRA, M. G.; GALVÃO, T. F. Heterogeneidade e viés de publicação em revisões sistemáticas. Epidemiologia e Serviços de Saúde, v. 23, n. 4, p. 775-778, out./dez. 2014. [Disponível *online*].

SCHULZ, F. K.; ALTMAN, D. G.; MOHER, D. CONSORT 2010 Statement: updated guidelines for reporting parallel group randomised trials. BMJ, v. 340, n. 332, 2010. [Disponível *online*].

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Genômica Nutricional

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): Genética e Bioquímica

## EMENTA

Genética e nutrição molecular. Nutrigenética. Nutrigenômica. Epigenética. Genômica nutricional na perspectiva atual da nutrição personalizada. Aspectos éticos na genômica nutricional. Fitoterapia. Atualidades em genômica nutricional.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer conceitos da genômica nutricional, fitoterapia e seus aspectos éticos.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconhecer os conceitos básicos de biologia molecular e celular, nutrigenética, nutrigenômica e epigenética;

Elaborar planos e cuidados nutricionais considerando os mecanismos fisiopatológicos da população, a ação dos alimentos sobre o organismo, os determinantes psicossociais e a importância da nutrição individualizada, a partir da nutrigenética, nutrigenômica e epigenética;

Identificar o papel do nutricionista na área da genômica nutricional e na fitoterapia;

Avaliar, sistematizar e decidir a conduta adequada, baseada em evidências científicas, no desenvolvimento do diagnóstico e intervenção nutricional nesta área;

Reconhecer os aspectos éticos aplicados para essas áreas de atuação.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

COMINETT, C.; ROGERO, M. M.; HORST, M. A. Genômica nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular. São Paulo: Manole, 2016. 552 p. (ISBN 9788520440162) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).



COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2020. (ISBN 9786555761115) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. Tratado de nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019. (ISBN 9788527735476) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 5 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 1268p. (ISBN 978853632066) – 10 exemplares físicos.

BOSCO, S. M. D.; GENRO, J. P. Nutrigenética e implicações na Saúde Humana. São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte: Atheneu, 2014. [Disponibilidade].

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos Funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p. (ISBN 9788577710669) – 10 exemplares físicos.

HERMSDORFF, H. H. M.; BRESSAN, J. Genômica Nutricional nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Rio de Janeiro: Rubio, 2019. [Disponibilidade]

PUJOL, A. P. Nutrição aplicada à estética. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 424 p. (ISBN 9788577710690) – 05 exemplares físicos.

Outras fontes:

Journal of Nutrigenetic and Nutrigenomic [Disponível *online*].

Nutrigenomics Organization [Disponível *online*].

Rede Brasileira de Nutrigenômica [Disponível *online*].

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Informática Aplicada à Pesquisa em Saúde

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 15h

Carga horária prática: 15h

Pré-requisito(s): não há

#### EMENTA

Revisão bibliográfica. Levantamento de dados. Banco de dados. Organização e interpretação de dados. Formatação de trabalhos acadêmicos. Referências.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de utilizar ferramentas de informática necessárias para o desenvolvimento de trabalhos de pesquisa na área da saúde.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Realizar buscas bibliográficas em base de dados científicos, utilizando estratégias e ferramentas disponíveis;

Sintetizar e organizar informações de trabalhos científicos em planilhas.

Elaborar e utilizar questionários de pesquisa;

Construir banco de dados utilizando ferramentas de validação para dados quantitativos;

Realizar diferentes etapas na digitação de dados;  
Desenvolver análises estatísticas básicas para dados quantitativos;  
Elaborar tabelas e figuras;  
Formatar trabalhos acadêmicos conforme normas institucionais;  
Elaborar, citar e gerenciar referências.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011. (ISBN 9788536311449) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MCFEDRIES, P. Análise de dados com Excel para leigos. Rio de Janeiro, RJ: Alta Books, 2020. (ISBN 9786555201932) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

OLSEN, W. Coleta de dados debates e métodos fundamentais em pesquisa social. Porto Alegre, RS: Penso, 2015. (ISBN 9788584290543). – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

FARIAS FILHO, M. C. Planejamento da pesquisa científica. 2 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2015. (ISBN 9788522495351) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARCONI, M. A. Técnicas de pesquisa. 9. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2021. (ISBN 9788597026610) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MARTINEZ, E. Z. Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde. São Paulo, SP: Blucher, 2015. (ISBN 9788521209034) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PARENTI, T. M. S.; SILVA, J. S. F.; SILVEIRA, J. Bioestatística. Porto Alegre, RS: SAGAH, 2018. (ISBN 9788595022072) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PRODANOV, C. C.; ERNANI, C. F. Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2 ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. (ISBN 978-85-7717-158-3). [Disponível *online*].

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): Patologia II

#### EMENTA

Interpretação de exames para fins diagnósticos e de acompanhamento de diversas enfermidades relacionadas à nutrição.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de interpretar exames laboratoriais, reconhecendo subsídios necessários à avaliação, prescrição e evolução nutricional do cliente-paciente.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Estabelecer relação entre as alterações laboratoriais e a fisiopatologia das enfermidades relacionadas à nutrição;

Desenvolver raciocínio crítico sobre os significados do resultado de um exame laboratorial, aplicando os conhecimentos adquiridos na prática da nutrição clínica;

Mobilizar seus conhecimentos, habilidades e atitudes para solucionar determinadas situações clínico-laboratoriais;

Realizar o autogerenciamento do aprendizado e de suas respectivas habilidades básicas e específicas.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ANDRIGHETTI, L. H. Farmacologia Aplicada à Nutrição e Interpretação de Exames Laboratoriais. 2. ed. Porto Alegre, RS: SER-SAGAH, 2018. (ISBN 9788595023338) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados a nutrição clínica. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 490 p. (ISBN 9788564956162) – 06 exemplares físicos.

MOTTA, V. T. Bioquímica clínica para o laboratório: princípios e interpretações. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: MedBook, 2009. 400 p. (ISBN 9788599977354) - 05 exemplares físicos.

PINTO, W. J. Bioquímica Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (ISBN 9788527731478) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROSS, A. C. et al. Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. (ISBN 9788520451670) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SANTOS, E. C. Deficiências nutricionais técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico. São Paulo, SP: Érica, 2015. (ISBN 9788536520841) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

WILLIAMSON, M. A. W. Interpretação de exames laboratoriais. 10. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015. (ISBN 9788527728652) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição nas Diferentes Fases da Vida, na Saúde e na Doença. Barueri, SP: Manole, 2013. (ISBN 9788520445006) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

GROPPER, S. S. Nutrição avançada e metabolismo humano. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2016. (ISBN 9788522126392) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

HENRY, J. B. Diagnósticos Clínicos e Tratamento por Métodos Laboratoriais de Henry. 21 ed. Barueri, SP: Manole, 2012. (ISBN 9788520451854) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

NICOLL, D.; LU, C. M.; MCPHEE, S. J. Manual de exames diagnósticos. 7 ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2019. (ISBN 9788580556261) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PHILIPPI, S. T. Nutrição clínica estudos de casos comentados. São Paulo: Manole, 2014. (ISBN 9788520441961) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

TOY, E. C. et al. Casos clínicos em Bioquímica (Lange). 3.ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2016. (ISBN 9788580555752) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

VENCIO, S. Manual de Exames Laboratoriais em Geriatria. Rio de Janeiro, RJ: AC Farmacêutica, 2014. (ISBN 9788581142555) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

Outras fontes:

Portal Periódicos Capes (<https://www.periodicos.capes.gov.br/>)

Associação Brasileira de Estudos sobre Sobrepeso e Obesidade (ABESO) [Disponível *online*].

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) [Disponível *online*].

Ministério da Saúde do Brasil [Disponível *online*].

Organização Mundial da Saúde (OMS) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD) [Disponível *online*].

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Libras

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): não há

## EMENTA

Fundamentos linguísticos e culturais da Língua Brasileira de Sinais. Desenvolvimento de habilidades básicas expressivas e receptivas em Libras para promover comunicação entre seus usuários. Introdução aos Estudos Surdos.

## OBJETIVO GERAL

(OBS.: não consta no modelo disponibilizado no site da PROGRAD)

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Desenvolver as habilidades de recepção e de produção sinalizada, visando às competências linguística, discursiva e sociolinguística na Língua Brasileira de Sinais;

Propor uma reflexão sobre o conceito e a experiência visual dos surdos a partir de uma perspectiva sócio-cultural e linguística;

Propor uma reflexão sobre o papel da Língua de Sinais na vida dos surdos e nos espaços de interação entre surdos e ouvintes, particularmente nos ambientes educacionais.

Desenvolver a competência linguística na Língua Brasileira Sinais, em nível básico elementar;

Fornecer estratégias para uma comunicação básica de Libras e adequá-las, sempre que possível, às especificidades dos alunos e cursos;

Utilizar a Libras com relevância linguística, funcional e cultural;

Refletir e discutir sobre a língua em questão e o processo de aprendizagem;

Refletir sobre a possibilidade de ser professor de alunos surdos e interagir com surdos em outros espaços sociais;

Compreender os surdos e sua língua a partir de uma perspectiva cultural.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS



FELIPE, Tanya; MONTEIRO, Myrna. LIBRAS em Contexto: Curso Básico: Livro do aluno. 5ª edição – Rio de Janeiro: LIBRAS Editora Gráfica, 2007.

GESSER, Audrei. *LIBRAS - Que língua é essa?* 1. ed. Parábola. 2009.

QUADROS, Ronice; KARNOPP, Lodenir. *Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos*. 1. ed. Artmed, 2004.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

CAPOVILLA, Fernando César, Raphael, Walkiria Duarte, Mauricio, Aline Cristina L. NOVO DEIT-LIBRAS: *Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua de Sinais Brasileira*. vol. 1. 2. ed. Editora EDUSP, 2012.

CAPOVILLA, Fernando César, Raphael, Walkiria Duarte, Mauricio, Aline Cristina L. NOVO DEIT-LIBRAS: *Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua de Sinais Brasileira*. vol. 2. 2. ed. Editora EDUSP, 2012.

FLAVIA, Brandão. *Dicionário Ilustrado de LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais*. 1. ed. Global Editora, 2011.

Legislação Brasileira Online e Repositórios Digitais em Geral [Disponível *online*].

MOURA, Maria Cecília de. *O surdo, Caminhos para uma nova identidade*. Rio de Janeiro. Ed. Revinter, 2000.

STROBEL, Karin. *As imagens do outro sobre a cultura surda*. Florianópolis: Editora UFSC, 2008

\_\_\_\_\_. *História da Educação dos Surdos*. Licenciatura em Letras/LIBRAS na Modalidade a Distância, universidade Federal de Santa Catarina-UFSC, 2008.

#### MATERIAIS DE APOIO

BARRETO, Madson, Raquel Barreto. Livro Escrita de Sinais sem mistérios – Belo Horizonte: Ed.do autor, 2012.

QUADROS, Ronice Muller de; PIMENTA, Nelson. Curso de Libras 1 (iniciante).Rio de Janeiro: LSB Vídeo,2007

QUADROS, Ronice Muller de; PIMENTA, Nelson. Curso de Libras 2 (Básico). Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2009

#### Dicionário de Libras

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Microbiota Intestinal e Saúde

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): não há.

#### EMENTA

Microbiota e saúde intestinal. Modulação da microbiota intestinal. Aspectos éticos na prescrição dietética.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer conceitos básicos para compreensão da interação da microbiota intestinal com os demais sistemas, a relação com doenças metabólicas, imunológicas e comportamentais e da modulação da microbiota intestinal.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender conceitos básicos da microbiota intestinal, a interação com os demais sistemas, a diversidade e mecanismos de ação, a fim de aplicá-los na modulação intestinal;

Reconhecer as principais doenças metabólicas, imunológicas e comportamentais e sua relação com a microbiota intestinal;

Utilizar diferentes estratégias para modulação intestinal em atenção aos aspectos éticos da prescrição dietética.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri, SP: Editora Manole, 2020. (ISBN 9786555761764) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FAINTUCH, J. Microbioma, disbiose, probióticos e bacterioterapia. Barueri, SP: Editora Manole, 2017. (ISBN 9788520462362) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROSS, A. C. et al. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11 ed. Barueri, SP: Editora Manole, 2016. (ISBN 9788520451670) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

FARIA, J. A. F.; SAAD, S. M. I. Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. 1. ed. São Paulo, SP: Varela, 2011. 669 p. (ISBN 9788577590162) – 06 exemplares físicos.

MANCINI, M. C. Tratado de Obesidade. 3 ed. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2020. (ISBN 9788527737142) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PINTO, W. J. Bioquímica Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (ISBN 9788527731478) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROSSI, L. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. (ISBN 9788527735476) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parental na prática clínica. 4. ed. São Paulo, SP: Editora Atheneu, 2009. v. 2, 1289 p. (ISBN 9788538800453) – 54 exemplares físicos.

Outras fontes:

Portal Periódicos Capes (<https://www.periodicos.capes.gov.br/>)

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Padrões Alimentares e Dietas da moda

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): não há.

## EMENTA

Nutrição baseada em evidências. Padrões alimentares. Dietas da moda.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer os diferentes padrões alimentares e dietas da moda e sua aplicabilidade na prática clínica baseada em evidências.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Expressar conceitos e aplicabilidades dos diferentes padrões alimentares para promoção e recuperação da saúde;

Demonstrar conhecimentos sobre aspectos positivos e negativos das dietas da moda, seus conceitos e aplicabilidades na prática clínica;

Avaliar, sistematizar e decidir condutas adequadas, baseadas em evidências científicas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. (ISBN 9788520438237) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 13. ed. São Paulo, SP: Elsevier, 2012. xxxvii, 1242 p. (ISBN 9788535255126) - 02 exemplares físicos.

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. Tratado de nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019 (ISBN 9788527735476) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2007. 1122p. (ISBN 9788572416788) – 14 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

CALIXTO-LIMA, L; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 490 p. (ISBN 9788564956162) - 06 exemplares

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005. xxxvii, 1242 p. (ISBN 8572415483) - 08 exemplares físicos.

ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J. et al. Nutrição moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. (ISBN 9788520451670) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SHILS, M. E. et al. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222 p. (ISBN 9788520424933) - 10 exemplares físicos.

STUMP, S. E.; BUASSALY, F. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. (ISBN 9788520452011) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo, SP: Editora Atheneu, 2009. 2 v, 1289 p. (ISBN 9788538800453) - 54 exemplares físicos.

Consensos, diretrizes e pareceres/posicionamentos:

Associação Brasileira de Estudos sobre Sobrepeso e Obesidade (ABESO) [Disponível *online*].

Associação Brasileira de Nutrologia [Disponível *online*].

Diretrizes Associação Médica Brasileira (AMB) - Projeto diretrizes [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Doenças Cerebrovasculares (SBDCV) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral [Disponível *online*].

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Saúde e Ambiente

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): não há.

## EMENTA

Relações entre a sociedade, saúde e ambiente. Fatores socioambientais em âmbito local, regional e geral. Poluição ambiental e saúde pública. Fontes ambientais de exposição humana a contaminantes. Contaminantes ambientais e implicações na saúde humana. Biomonitoramento. Educação ambiental para saúde alimentar e nutrição. Sustentabilidade ambiental. Sistemas alimentares sustentáveis

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de integrar conhecimentos, aptidões e ações na área de saúde ambiental, para que possa atuar com responsabilidade e

contribuir para a promoção da saúde pública e qualidade ambiental, com princípios humanistas e responsabilidade social.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconhecer as relações entre a sociedade, saúde e ambiente;

Expressar conhecimento sobre os fatores socioambientais envolvidos no processo saúde-doença;

Demonstrar conhecimento crítico sobre os principais fatores ambientais para a geração e perpetuação dos agravos à saúde e das doenças de indivíduos e coletividades;

Descrever técnicas de avaliação das exposições ambientais;

Compreender o seu papel como agente de promoção da saúde, a partir de conteúdos da saúde ambiental e nutrição;

Dissertar sobre a sustentabilidade ambiental;

Identificar sistemas alimentares sustentáveis.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BARSANO, P. R. Poluição ambiental e saúde pública. São Paulo: Erica, 2014. (ISBN 9788536521695) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MILLER, G. T. Ciência ambiental. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016. (ISBN 9788522118663) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PHILIPPI, J. A.; PELICIONI, M. C. F. Educação ambiental e sustentabilidade. 2. ed. São Paulo: Manole, 2014. (ISBN 97885204450200) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES



BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Ministério da Educação. Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Manual de educação para o consumo sustentável. Brasília, DF: IDEC, 2005. 154 p. [Disponível *online*].

BIESBROEK, S. et al. Reducing our environmental footprint and improving our health: greenhouse gas emission and land use of usual diet and mortality in EPIC-NL: a prospective cohort study. *Environ Health*, v. 13, n. 27, 2014. [Disponível *online*].

CASSO, A.; SCHNEIDER, A. C. S. Produção e consumo de alimentos: novas redes e atores. *Lua Nova*, v. 95, p. 143-177, 2015. [Disponível *online*].

FERREIRA, S. R. G. Alimentação, nutrição e saúde: avanços e conflitos da modernidade. *Cienc. Cult.* v. 62, n. 4, out. 2010. [Disponível *online*].

RIBEIRO, H. JAIME, P. C.; VENTURA, D. Alimentação e sustentabilidade. *Estudos avançados*, v. 31, n. 89, 2017. [Disponível *online*].

UMEZAKI, A. S. et al. Sustentabilidade e Interdisciplinaridade. São Paulo, SP: Blucher, 2019. 396 p. (ISBN 9788521218722). [Disponível *online*].

## IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Saúde Mental Coletiva

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): não há.

## EMENTA

Saúde mental e direitos humanos no Brasil: Reforma Psiquiátrica e legislação. Introdução à intervenção em saúde mental. Cuidado do sofrimento das pessoas: definição de pessoa, sofrimento, cuidado e território. Produção do cuidado em saúde mental na perspectiva multiprofissional. Ferramentas para cartografia em saúde mental. Situações de saúde mental comuns na Atenção Primária à Saúde. Instrumentos de intervenção psicossocial na Atenção Primária à Saúde: grupos, rede de suporte social e práticas integrativas e complementares. Uso de psicofármacos no cuidado centrado na pessoa. Atuação do nutricionista na Rede de Atenção Psicossocial.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de demonstrar aprendizado sobre Saúde Mental na perspectiva dos direitos humanos, partindo da histórica mudança do modelo de atenção e de gestão do cuidado para apresentar estratégias terapêuticas que ampliem a capacidade de cuidado enquanto futuro profissional de Saúde, contemplando a nutrição e a saúde coletiva de maneira articulada, humanizada e ética no campo da Saúde Mental.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Analisar o processo da Reforma Psiquiátrica no Brasil e sua relação com o processo da Reforma Sanitária Brasileira;

Apresentar os desafios para a implementação e gestão da Política Nacional de Saúde Mental no contexto do Sistema Único de Saúde, e suas implicações na prática das profissões da saúde;

Relacionar ações terapêuticas comuns aos profissionais de saúde;

Elaborar um Projeto Terapêutico Singular;

Demonstrar conhecimento sobre o uso da Abordagem da Redução de Danos;

Aplicar ferramentas de cartografia em saúde mental;

Apresentar as situações de saúde mental mais comuns na Atenção Primária à Saúde;

Aplicar estratégias de manejo em saúde mental;

Descrever as práticas integrativas e complementares enquanto intervenções psicossociais;

Expressar conhecimento sobre os principais fármacos usados no cuidado em saúde mental;

Demonstrar respaldo interno para se colocar disponível como ouvinte e cuidador, quando estiver diante de um usuário com algum tipo de sofrimento psíquico;

Expressar competências para o cuidado nutricional em saúde mental, considerando a singularidade do usuário no processo de cuidado integral à saúde;

Manter-se atualizado de forma autônoma sobre o conhecimento da área, para que sua atuação seja baseada em evidências científicas consolidadas e referências atualizadas de órgãos oficiais.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 3.088, de 23 de dezembro de 2011. Institui a Rede de Atenção Psicossocial para pessoas com sofrimento ou transtorno mental e com necessidades decorrentes do uso de crack, álcool e outras drogas, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2011. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral de Saúde Mental. Reforma psiquiátrica e política de saúde mental no Brasil. Documento apresentado à Conferência Regional de Reforma dos Serviços de Saúde Mental: 15 anos depois de Caracas. OPAS. Brasília, 2005. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Saúde mental no SUS: os centros de atenção psicossocial. Brasília, 2004. 86 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Cadernos de Atenção Básica nº 34 - Saúde Mental. Brasília, 2013. 176 p. [Disponível *online*].

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

BRASIL. Lei nº 10.216, de 6 de abril de 2001. Dispõe sobre a proteção e os direitos das pessoas portadoras de transtornos mentais e redireciona o modelo assistencial em saúde mental. Diário Oficial da União: seção 1, p. 2, 09 abr. 2001. [Disponível *online*].

THORNICROFT, Graham; TANSELLA, Michele. Boas práticas em saúde mental comunitária. Barueri: Manole, 2010. – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ASEN, E. et al. 10 minutos para a família: intervenções sistêmicas em Atenção Primária à Saúde. São Paulo: Artmed, 2012. – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

BOCK, A. M. B.; TEIXEIRA, M. L. T.; FURTADO, O. Bem-estar e Saúde Mental. São Paulo: Saraiva Educação, 2021. – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

CRUZ, N. F. O.; GONÇALVES, R. W.; DELGADO, P. G. G. Retrocesso da Reforma Psiquiátrica: o desmonte da política nacional de saúde mental brasileira de 2016 a 2019. Trabalho, Educação e Saúde, v. 18, n. 3, 2020. [Disponível *online*].

MORRISON, J. Entrevista inicial em saúde mental. Porto Alegre: ArtMed, 2015. – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

ROLLNICK, S. Entrevista motivacional no cuidado da saúde. Porto Alegre: ArtMed, 2009. – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Segurança Alimentar e Nutricional

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): não há.

#### EMENTA

Direito humano à alimentação adequada e saudável. O combate à fome e à insegurança alimentar e nutricional. Intersetorialidade. Dimensões do sistema alimentar: produção, disponibilidade, consumo. Circuitos de comercialização e Mercados Institucionais. Sociobiodiversidade. Soberania Alimentar. Políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional: legislação, indicadores, planos de ações e equipamentos públicos. Formação de nutricionistas no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de propor estratégias de promoção do direito humano à alimentação adequada e saudável nos diferentes cenários de prática do nutricionista, a partir da análise das mudanças históricas no campo das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Analisar as dimensões do sistema alimentar na heterogeneidade dos territórios brasileiros;

Sistematizar os fundamentos teóricos sobre a implementação das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, e suas implicações na prática de trabalho do nutricionista;

Analisar o ciclo da política pública de segurança alimentar e nutricional;

Propor ações de segurança alimentar e nutricional de modo intersetorial;

Utilizar os diferentes instrumentos de avaliação de segurança alimentar e nutricional;

Identificar os equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional, quanto ao objetivo de implantação, público-alvo, modelos de gestão;

Promover o direito humano à alimentação adequada nos diferentes cenários de prática do nutricionista, considerando a multidimensionalidade da alimentação;

Manter-se atualizado de forma autônoma sobre o conhecimento da área, para que sua atuação seja baseada em evidências científicas consolidadas e referências atualizadas de órgãos oficiais.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BRASIL. 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: seção 1, p. 1, 18 set. 2006. [Disponível *online*].

CASTRO, J.; SANTOS, M. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. 11. ed. Rio de Janeiro, RJ: Civilização Brasileira, 2011. 318 p. (ISBN 9788520005309) - 02 exemplares físicos.

LEÃO, M.; MALUF, R. A construção social de um sistema público de segurança alimentar e nutricional: a experiência brasileira. Brasília: ABRANDH, 2012. 72 p [Disponível *online*].

MALUF, R. S. J. Segurança alimentar e nutricional. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007. 174 p. (ISBN 9788532634467) - 10 exemplares físicos.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Food and Agriculture Organization. Sustainable healthy diets: guiding principles. Rome, 2019. 44 p. [Disponível *online*].

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2012. 84 p. [Disponível *online*].

KUNSCH, M. M. K.; MACHADO, M. A. A. M. Políticas públicas para o combate à fome. São Paulo: Pró-Reitoria de Cultura e Extensão Universitária, 2021. [Disponível *online*].

MANCUSO, A. M. C. Guia de segurança alimentar e nutricional. São Paulo: Manole, 2015. – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MORAIS, D. C.; SPERANDIO, N.; PRIORE, S. E. Atualizações e debates sobre Segurança Alimentar e Nutricional. Viçosa, MG: UFV, 2020. 865 p. [Disponível *online*].

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Tópicos de Gastronomia Aplicados à Nutrição

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 0h

Carga horária prática: 30h

Pré-requisito(s): não há.

## EMENTA

Tópicos de história e de antropologia da alimentação. Terminologia aplicada à gastronomia. Tipos de serviço. Montagem da mesa. Cardápios. Métodos tradicionais de preparo e manipulação da cozinha clássica. Tendências atuais em gastronomia. *Mise en place*. Carnes. Vegetais. *Garde manger*. Frutas. Ovos. Panificação. Confeitaria. Gastronomia infantil. Gastronomia hospitalar. Plano de marketing.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer conceitos, evolução histórica e tendências na área de gastronomia, e demonstrar conhecimento sobre a manipulação e o preparo de diferentes grupos de alimentos e sobre sua aplicação em diferentes ambientes.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender as mudanças da alimentação através dos tempos;

Aplicar os termos técnicos utilizados em gastronomia;

Descrever os principais tipos de serviço;

Demonstrar a montagem de uma mesa;

Planejar cardápios para diferentes eventos;

Demonstrar conhecimento sobre as tendências atuais em gastronomia;



Demonstrar conhecimento sobre a manipulação e preparo de diferentes grupos de alimentos;

Descrever características da gastronomia voltada ao público infantil e servida no ambiente hospitalar;

Elaborar e avaliar preparações de: carnes, vegetais, frutas, ovos, panificação, confeitaria, pratos lúdicos para o público infantil e opções para dietas hospitalares;

Desenvolver de um plano de marketing para um negócio.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

ELEUTERIO, H. Fundamentos de gastronomia. São Paulo: Erica, 2014. (ISBN 9788536520933) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

GISSLEN, W. Culinária profissional. 6. ed. São Paulo: Manole, 2012. (ISBN 9788520444566) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MCWILLIAMS, M. Alimentos: um guia completo para profissionais. 10. ed. São Paulo: Manole, 2016. (ISBN 9788520451649) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MCWILLIAMS, M. Preparo de alimentos: um guia prático para profissionais. 11. ed. São Paulo: Manole, 2013. (ISBN 9788520445037) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

RIPPINGTON, N. Curso introdutório de chef profissional. 2. ed. São Paulo: Manole, 2014. (ISBN 9788520449462) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

ASTIGARRAGA, M. Cozinha clássica francesa e italiana. Indaial: UNIASSELVI, 2018. [Disponível *online*].

CHON, K. Hospitalidade: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2014. (ISBN 9788522116195) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. História da alimentação. São Paulo, SP: Estação Liberdade, 1996. 885p. (ISBN 9788574480022) – 06 exemplares físicos.

GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. Barueri, SP: Manole, 2012. 770 p. (ISBN 9788520428504) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R.C. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP: Manole, 2015. (ISBN 9788520448670) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

PETRINI, C. Slow Food: Princípios da nova gastronomia. São Paulo, SP: Editora Senac, 2009. 245p. (ISBN 9788573598872) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

TEICHMANN, I. M. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009. 362 p. (ISBN 9788570615206) – 08 exemplares físicos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Tópicos em Obesidade

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): não há.

## EMENTA

Introdução sobre obesidade. Conceitos, epidemiologia e etiologia do sobrepeso e obesidade. Consequências do sobrepeso e obesidade. Avaliação e diagnóstico nutricional em pacientes com sobrepeso e obesidade. Abordagem e intervenção nutricional no paciente com sobrepeso e obesidade.

## OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer sobre prevenção, implicações e tratamento do sobrepeso e obesidade na saúde humana.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Expressar conceitos, informações epidemiológicas, etiológicas e fisiopatológicas atuais do sobrepeso e obesidade;

Realizar a avaliação e diagnóstico nutricional adequadas no paciente com sobrepeso e obesidade;

Realizar intervenção e monitoração nutricional direcionadas ao paciente com sobrepeso e obesidade;

Demonstrar conhecimento sobre formas de prevenção tratamento do sobrepeso e obesidade;

Determinar abordagem nutricional aos pacientes com sobrepeso e obesidade nos diferentes ciclos da vida;

Identificar os pontos de atuação e a importância do nutricionista no atendimento de pacientes com sobrepeso e obesidade;

Realizar pesquisas para atualização do conhecimento científico a fim de desenvolver sua autonomia intelectual.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. 515 p. (ISBN 9788520452202) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

HALPERN, A.; MANCINI, M. C. Manual de obesidade para o clínico. São Paulo, SP: Roca, 2002. 288 p. (ISBN 8572414096) – 08 exemplares físicos.

ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J. et al. Nutrição moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11 ed. Barueri, SP: Manole, 2016. (ISBN 9788520451670) - Disponível em [Minha Biblioteca](#).

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005. 1242 p. (ISBN 8572415483) - 08 exemplares físicos.

VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008. xxvi, 628 p. (ISBN 9788577710096) - 13 exemplares físicos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. [Disponível *online*].

BARBOSA, V. L. P. Prevenção da obesidade na infância e na adolescência. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 164 p. (ISBN 9788520427736) - 05 exemplares físicos.

CLAUDINO, A. M; ZANELLA, M. T. Guia de transtornos alimentares e obesidade. Barueri, SP: Manole, 2005. 322 p. (ISBN 9788520422670) – 06 exemplares físicos.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p. (ISBN 9788577710669) – 10 exemplares físicos.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 13. ed. São Paulo, SP: Elsevier, 2012. 1242 p. (ISBN 9788535255126) - 02 exemplares físicos.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005. 1242 p. (ISBN 8572415483) - 08 exemplares físicos.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2007. 1122p. (ISBN 9788572416788) – 14 exemplares físicos.

Outras fontes:

Associação Brasileira de Estudos sobre Sobrepeso e Obesidade (ABESO) [Disponível *online*].

Associação Brasileira de Nutrologia [Disponível *online*].

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) [Disponível *online*].

Diretrizes Associação Médica Brasileira (AMB) - Projeto diretrizes [Disponível *online*].

Ministério da Saúde do Brasil [Disponível *online*].

Organização Mundial da Saúde (OMS) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Doenças Cerebrovasculares (SBDCV) [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral [Disponível *online*].

Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) [Disponível *online*].

#### IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Componente Curricular: Zoonoses

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária prática: 0h

Pré-requisito(s): não há.

#### EMENTA

Principais zoonoses brasileiras e sua relação com a saúde pública causadas por protozoários, bactérias, vírus, fungos e helmintos. Principais animais peçonhentos brasileiros e sua relação com danos à saúde humana.

#### OBJETIVO GERAL

Ao final do componente o discente é capaz de reconhecer zoonoses, sua relação com a saúde única, e identificar os principais sinais e sintomas em seres humanos acometidos.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconhecer a importância de conhecer as principais zoonoses brasileiras e sua relação com a saúde humana;

Saber quais são os agentes etiológicos das principais doenças estudadas;

Compreender a patogenia de tais doenças;

Conhecer e identificar os principais animais peçonhentos brasileiros bem como a intoxicação provocada pela peçonha de cada um deles.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. Manual de vigilância, prevenção e controle de zoonoses: normas técnicas e operacionais. Brasília: Ministério da Saúde, 2016. 121 p. [Disponível *online*].

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Vigilância em saúde: zoonoses Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 224 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde) [Disponível *online*].

COSTA, A. A. Z.; HIGA, C. B. O. Vigilância em saúde Porto Alegre, RS: SER – SAGAH, 2019. (ISBN 9788595027831) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

DORAL, S. S.; BARROS, E. Clínica médica: consulta rápida. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2020. (ISBN 9788582715833) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

LEVINSON, W. Microbiologia médica e imunologia. 13 ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2016. (ISBN 9788580555578) – Disponível em [Minha Biblioteca](#)

NEVES, D. P. Parasitologia humana. 12. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2011. 546p. (ISBN 9788538802204.) – 09 exemplares físicos.

RIEDEL, S.; MORSE, S. A.; MIETZNER, T. A.; et al. Microbiologia Médica de Jawetz, Melnick & Adelberg. 28 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2022. (ISBN 9786558040170) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

SILVA, A. T. F.; BRANDESPIM, D. F.; PINHEIRO, J. W. J. Manual de controle de zoonoses e agravos para agentes comunitários de saúde e agentes de controle de endemias. 1. ed. Recife: EDUFRP, 2017. – Disponível em [Minha Biblioteca](#)

TORTORA G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 12 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. (ISBN 9788582713549) – Disponível em [Minha Biblioteca](#).

## **4 GESTÃO**

Nesta seção, são apresentadas informações sobre recursos humanos e recursos de infraestrutura do Curso de Nutrição da Unipampa, Câmpus Itaquí.

### **4.1 RECURSOS HUMANOS**

Os docentes que atuam no curso e TAE constituem os recursos humanos do Curso de Nutrição. Os docentes que ministram componentes curriculares no curso compõem a Comissão de curso. Os TAE fornecem suporte para o funcionamento do curso, nos diversos setores do câmpus, como Secretaria Acadêmica, Secretaria



Administrativa, Laboratórios, Biblioteca, NuDE, NInA e Setor de Tecnologia da Informação e Comunicação. O curso possui um TAE com formação em Nutrição que atua mais diretamente no curso, auxiliando nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

#### **4.1.1 Coordenação de Curso**

O Coordenador de Curso e seu substituto são docentes nutricionistas do Curso de Nutrição, conforme determina a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de Nutricionista e dá outras providências. A coordenação é eleita para um mandato de 2 (dois) anos, em um processo eleitoral disciplinado por edital específico, elaborado de acordo com as diretrizes da Universidade. O Coordenador substituto representará o Coordenador em caso de afastamentos temporários e impedimentos eventuais. As competências do Coordenador de Curso são definidas pela Resolução Unipampa nº 5, de 17 de junho de 2010.

Atualmente, a coordenadora do curso é a Prof.<sup>a</sup> Ana Letícia Vargas Barcelos, professora adjunta, com dedicação exclusiva (DE), atuante no curso desde 2017. Possui graduação em Nutrição, mestrado em Genética e Toxicologia Aplicada e doutorado em Ciências da Saúde. A coordenadora substituta é a Prof.<sup>a</sup> Nádia Rosana Fernandes de Oliveira, professora adjunta, DE, atuante no curso desde 2016. Possui graduação em Nutrição, mestrado em Extensão Rural e doutorado em Nutrição em Saúde Pública.

#### **4.1.2 Núcleo Docente Estruturante (NDE)**

Conforme artigo 1º da Resolução CONSUNI nº 97, de 19 de março de 2015, que institui o NDE e estabelece suas normas de funcionamento, “o Núcleo Docente Estruturante (NDE) de cada Curso de Graduação é proposto pela Comissão de Curso, sendo o Núcleo responsável pela concepção, pelo acompanhamento, consolidação, avaliação e atualização do respectivo projeto pedagógico” (UNIPAMPA, 2015, p.1).

Atualmente o NDE do curso de Nutrição é composto pelas docentes Ana Letícia Vargas Barcelos (Coordenadora do curso), Carla Pohl Sehn, Fabiana Copês Cesario,

Karina Sanches Machado d'Almeida, Lana Carneiro Almeida, Marina Couto Pereira, Marina Prigol e Roberta de Vargas Zanini, todas em regime de tempo integral, com titulação *stricto sensu*. No intuito de ter boa representatividade do corpo docente do curso, o NDE da Nutrição é composto por representantes das áreas de Nutrição Clínica, Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição em Saúde Coletiva e representantes da área de Ciências Biológicas e/ou Ciências Humanas.

O NDE do Curso de Nutrição atua no acompanhamento, na consolidação e na atualização do PPC, realizando estudos e atualização periódica, verificando o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante e analisando a adequação do perfil do egresso, considerando as DCN e as novas demandas do mundo do trabalho; e possui sistemática que garante a manutenção de parte de seus membros desde o último ato regulatório.

O Regulamento do NDE do Curso de Nutrição encontra-se no apêndice G.

#### **4.1.3 Comissão do Curso**

Conforme artigo 102 da Resolução CONSUNI nº 5, de 17 de junho de 2010, que aprova o Regimento Geral da Universidade, “a Comissão de Curso é o órgão que tem por finalidade viabilizar a construção e implementação do Projeto Pedagógico de Curso, as alterações de currículo, a discussão de temas relacionados ao curso, bem como planejar, executar e avaliar as respectivas atividades acadêmicas” (UNIPAMPA, 2010, p.26). É constituída por docentes que atuam ou atuaram em atividades curriculares nos últimos doze meses, um representante discente e um representante técnico administrativo em educação.

A Comissão de Curso reúne-se mediante convocação, de forma ordinária e extraordinária, com periodicidade determinada em calendário próprio aprovado semestralmente. As reuniões e as decisões são devidamente registradas em ata, seguindo fluxo determinado para o encaminhamento das decisões às instâncias competentes, conforme Regulamento da Comissão do Curso, que se encontra no apêndice H.

#### 4.1.4 Corpo docente

O Curso de Nutrição possui 25 docentes que atuam diretamente no curso, apresentados em ordem alfabética a seguir. Todos possuem doutorado e regime de trabalho de 40 horas de dedicação exclusiva. Destes, 12 possuem graduação em Nutrição, e os demais com formação nas áreas de Agronomia, Farmácia, Biologia, Engenharia de Alimentos, Química, Química de Alimentos e Medicina Veterinária.

O regime de trabalho de dedicação exclusiva favorece o envolvimento docente, não somente nas atividades de ensino, pesquisa e extensão, como também nas atividades administrativas e pedagógicas do curso, como comissões de apoio à Comissão de Curso e participação em reuniões nas quais são discutidos temas relevantes para o curso e para os discentes, como conteúdos, metodologias em sala de aula e avaliações.

A seguir, são apresentados os docentes que atuam no curso, sua formação, as experiências de exercício no ensino superior, na educação básica, na educação a distância e as experiências profissionais.

#### Relação do corpo docente

- ♣ Docente: **Ana Letícia Vargas Barcelos**
- ♣ Componentes Curriculares: Dietoterapia II, Práticas em Nutrição Clínica, Estágio Curricular de Nutrição Clínica, Genômica Nutricional (CCCG)
- ♣ Formação: Graduação em Nutrição, Especialização em Nutrição Humana, Mestrado em Genética e Toxicologia Aplicada e Doutorado em Ciências da Saúde
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 14 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: 8 anos
- ♣ Docente: **Augusto Gonzaga Oliveira de Freitas**
- ♣ Componentes Curriculares: Química Experimental

- ♣ Formação: Graduação em Química, Mestrado e Doutorado em Química
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 6 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: não
  
- ♣ Docente: **Carla Pohl Sehn**
- ♣ Componentes Curriculares: Nutrição e Dietética, Técnica Dietética II, Práticas em Nutrição Clínica, Estágio Curricular de Nutrição Clínica, Microbiota Intestinal e Saúde (CCCG)
- ♣ Formação: Graduação em Nutrição, Mestre em Ciências e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 12 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: 2 meses
  
- ♣ Docente: **Fabiana Copes Cesario**
- ♣ Componentes Curriculares: TCC I, Alimentação Coletiva, Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva, Deontologia e Bioética, Alimentação Escolar (CCCG).
- ♣ Formação: Graduação em Nutrição, Especialização em Gestão a Saúde do Idoso, Mestrado em Medicina e Ciências da Saúde e Doutorado em Saúde da Criança e do Adolescente
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 10 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: 4 anos

♣ Docente: **Fernanda Aline de Moura**

♣ Componentes Curriculares: Técnica Dietética I, Nutrição Experimental, Nutrição no Exercício Físico, Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva, Análise e interpretação de Artigos Científicos (CCCG)

♣ Formação: Graduação em Nutrição, Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial e Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos

♣ Experiências:

- Ensino Superior: 10 anos
- Educação Básica: não
- Educação a Distância: não
- Profissionais: não

♣ Docente: **Graciela Salete Centenaro**

♣ Componentes Curriculares: Tecnologia dos Alimentos

♣ Formação: Graduação em Engenharia de Alimentos, Mestrado e Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos

♣ Experiências:

- Ensino Superior: 11 anos
- Educação Básica: não
- Educação a Distância: não
- Profissionais: não

♣ Docente: **Hecson Jesser Segat**

♣ Componentes Curriculares: Histologia, Citologia e Embriologia, Patologia I, Patologia II, Zoonoses (CCCG)

♣ Formação: Graduação em Farmácia e Medicina Veterinária, Mestrado, Doutorado e Pós-Doutorado em Ciências Biológicas (Bioquímica Toxicológica)

♣ Experiências:

- Ensino Superior: 2 anos
- Educação Básica: não

- Educação a Distância: não
- Profissionais: não

♣ Docente: **Jaderson Kleveston Schneider**

♣ Componentes Curriculares: Química

♣ Formação: Graduação em Química Industrial, Mestrado e Doutorado em Química

♣ Experiências:

- Ensino Superior: 3,5 anos
- Educação Básica: não
- Educação a Distância: não
- Profissionais: 1 ano

♣ Docente: **Joice Trindade Silveira**

♣ Componentes Curriculares: Deontologia e Bioética, Iniciação à Nutrição, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva, Tópicos de Gastronomia Aplicados à Nutrição (CCCG)

♣ Formação: Graduação em Nutrição, Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente e Doutorado em Educação em Ciências Química da Vida e Saúde

♣ Experiências:

- Ensino Superior: 12 anos
- Educação Básica: não
- Educação a Distância: não
- Profissionais: 3 anos

♣ Docente: **Karina Sanches Machado d'Almeida**

♣ Componentes Curriculares: Psicologia em Nutrição, Dietoterapia I, Práticas em Nutrição Clínica, Estágio Curricular de Nutrição Clínica, Padrões Alimentares e Dietas da Moda (CCCG)

♣ Formação: Graduação em Nutrição, Mestrado e Doutorado em Ciências da Saúde: Cardiologia e Ciências Cardiovasculares

♣ Experiências:

- Ensino Superior: 9 anos
- Educação Básica: não
- Educação a Distância: não
- Profissionais: 1 anos

♣ Docente: **Lana Carneiro Almeida**

- ♣ Componentes Curriculares: Epidemiologia, Saúde Coletiva, Educação Alimentar e Nutricional, Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva, Saúde Mental Coletiva (CCCG).
- ♣ Formação: Graduação em Nutrição, Mestrado em Nutrição em Saúde Pública e Doutorado em Ciências.
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 11 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: não

♣ Docente: **Maria Fernanda Antunes Da Cruz**

- ♣ Componentes Curriculares: Biologia Celular e Molecular, Genética
- ♣ Formação: Graduação em Ciências Biológicas, Mestrado em Agronomia e Doutorado em Biologia Celular e Estrutural
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 7 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: não

♣ Docente: **Marina Couto Pereira**

- ♣ Componentes Curriculares: Higiene de Alimentos e Legislação, Seminários, Controle de Qualidade dos Alimentos, Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva, Alimentos Funcionais (CCCG)

♣ Formação: Graduação em Nutrição, Especialização em Fisiologia e treinamento do exercício físico, Mestrado e Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

♣ Experiências:

- Ensino Superior: 7 anos
- Educação Básica: não
- Educação a Distância: não
- Profissionais: não

♣ Docente: **Marina dos Santos**

♣ Componentes Curriculares: Avaliação Nutricional I, Avaliação Nutricional II, Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva, Saúde e Ambiente (CCCG).

♣ Formação: Graduação em Nutrição, Especialização em Nutrição Clínica, Mestrado em Saúde e Comportamento e Doutorado em Ciências da Saúde

♣ Experiências:

- Ensino Superior: 3 anos
- Educação Básica: não
- Educação a Distância: não
- Profissionais: não

♣ Docente: **Marina Prigol**

♣ Componentes Curriculares: Bioquímica, Bioquímica Avançada, Interpretação de Exames Laboratoriais aplicados à Nutrição Clínica (CCCG)

♣ Formação: Graduação em Farmácia - Bioquímica Clínica, Mestrado e Doutorado em Ciências Biológicas (Bioquímica Toxicológica)

♣ Experiências:

- Ensino Superior: 10 anos
- Educação Básica: não
- Educação a Distância: não
- Profissionais: não

♣ Docente: **Nádia Rosana Fernandes de Oliveira**



- ♣ Componentes Curriculares: Iniciação à Nutrição, Antropologia da Alimentação, Nutrição no Envelhecimento, Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva, Segurança Alimentar e Nutricional (CCCG)
- ♣ Formação: Graduação em Nutrição, Mestrado em Extensão Rural e Doutorado em Nutrição em Saúde Pública
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 10 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: 2 anos
  
- ♣ Docente: **Paula Fernanda Pinto da Costa**
- ♣ Componentes Curriculares: Microbiologia, Microbiologia dos Alimentos
- ♣ Formação: Graduação em Agronomia, Mestrado em Tecnologia de Alimentos e Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 11 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: não
  
- ♣ Docente: **Paula Ferreira de Araujo Ribeiro**
- ♣ Componentes Curriculares: Toxicologia de Alimentos
- ♣ Formação: Graduação em Química de Alimentos, Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial e Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 11 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: não

- ♣ Docente: **Paulo Roberto Cardoso da Silveira**
- ♣ Componentes Curriculares: Marketing, Economia e Comunicação em Nutrição
- ♣ Formação: Graduação em Zootecnia, Mestrado em Extensão Rural e Doutorado em Interdisciplinar em Ciências Humanas
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 27 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: não
  
- ♣ Docente: **Roberta de Vargas Zanini**
- ♣ Componentes Curriculares: Bioestatística, Metodologia Científica, Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva, Informática Aplicada à Pesquisa em Saúde (CCCG)
- ♣ Formação: Graduação em Nutrição, Mestrado e Doutorado em Epidemiologia
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 8 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: não
  
- ♣ Docente: **Rogério Rodrigues de Vargas**
- ♣ Componentes Curriculares: Informática
- ♣ Formação: Graduação em Informática, Mestrado e Doutorado em Ciência da Computação
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 11 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: 6 anos
  
- ♣ Docente: **Shanda de Freitas Couto**

- ♣ Componentes Curriculares: Nutrição Materno Infantil, Dietoterapia Pediátrica, Práticas em Nutrição Clínica, Estágio Curricular de Nutrição Clínica, Tópicos em Obesidade (CCCG)
- ♣ Formação: Graduação em Nutrição, Especialização em Especialização em Gestão em Saúde, Mestrado em Ciências e Doutorado em Bioquímica
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 11 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: 4 anos
  
- ♣ Docente: **Silvana Peterini Boeira**
- ♣ Componentes Curriculares: Anatomia Humana, Fisiologia Humana I, Parasitologia, Fisiologia Humana II, Imunologia, Farmacologia
- ♣ Formação: Graduação em Farmácia, Especialização em Gestão em Saúde, Especialização em Nutrição Clínica Hospitalar e Ambulatorial, Especialização em Docência no Ensino Superior, Mestrado em Bioquímica e Doutorado em Farmacologia
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 8 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: 7 anos
  
- ♣ Docente: **Tiago André Kaminski**
- ♣ Componentes Curriculares: Bromatologia, Bioquímica dos Alimentos
- ♣ Formação: Graduação em Farmácia e Bioquímica Tecnologia dos Alimentos, Mestrado e Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 11 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: 3 anos

- ♣ Docente: **Vinicius Piccin Dalbianco**
- ♣ Componentes Curriculares: Sociologia da Alimentação
- ♣ Formação: Graduação em Agronomia, Especialização em Residência Agrária e Educação do Campo, Mestrado e Doutorado em Extensão Rural
- ♣ Experiências:
  - Ensino Superior: 7 anos
  - Educação Básica: não
  - Educação a Distância: não
  - Profissionais: 4 anos

#### 4.2 RECURSOS DE INFRAESTRUTURA

A estrutura física do Câmpus Itaqui, composta pelos Prédios Acadêmico I e II, Prédio de Laboratórios, Prédio Administrativo, Biotério, Prédio de Fitotecnia e Restaurante Universitário (RU), é de uso comum para todos os cursos do câmpus (Agronomia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Engenharia Cartográfica e de Agrimensura, Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, Matemática Licenciatura e Nutrição). Os espaços físicos mencionados visam atender as atividades acadêmicas e administrativas da unidade e serão descritos a seguir aqueles utilizados pelo Curso de Nutrição. Cabe destacar que se encontra em fase de conclusão, o Prédio Acadêmico III, planejado para atender mais especificamente os cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição, comportando salas de aula e laboratórios didáticos de formação específica.

É importante salientar que a Unipampa contempla, em sua estrutura, o desenvolvimento de espaços em conformidade com as demandas apontadas na Lei nº 10.098, de 19 de novembro de 2000 (BRASIL, 2000) e o Decreto nº 5.296, de 02 de dezembro de 2004 (BRASIL, 2004d), que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida. Os edifícios com mais de um andar, possuem elevadores em todos os andares, rampas e corredores com larguras adequadas permitindo adequado acesso às pessoas que usam cadeira de rodas. Possui ainda piso tátil para dar

acessibilidade às pessoas com deficiência visual. A Unipampa disponibiliza aos cursos materiais que possibilitam a acessibilidade pedagógica e atitudinal, contando com geoplano, fones de ouvido com microfone; teclado numérico; mouse; lupa eletrônica; cadeira de rodas; impressora braile; gravadores; bengala para pessoas com deficiência visual; mesas para pessoas que usam cadeira de rodas; cadeiras para pessoas obesas, cadeiras especiais, com reforço.

#### **4.2.1 Espaços de trabalho**

Os espaços de trabalho disponíveis para o Curso de Nutrição contemplam salas de uso da Coordenação de Curso e de professores, bem como espaços de uso comum, descritos a seguir.

##### **4.2.1.1 Sala Coordenação do Curso**

O espaço de trabalho para o coordenador de curso viabiliza as ações acadêmicos-administrativas em sala localizada no Prédio Administrativo, próximo à Coordenação Acadêmica e Administrativa do Câmpus Itaqui. Esse espaço é compartilhado com outras duas Coordenações (Ciência e Tecnologia de Alimentos e Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia) e conta com uma área de 32 (trinta e dois) metros quadrados. Possui ambiência e equipamentos adequados à sua finalidade, a saber: incidência de luz natural, cortinas, ventilação natural, sistema de refrigeração e limpeza diária terceirizada. Cada coordenação de curso possui infraestrutura exclusiva (mesa de escritório ampla e cadeira, computador de mesa, um telefone com ramal, gaveteiro com chave para guarda de itens pessoais, fichário de metal e armário de duas portas, para guarda da documentação do curso) e compartilhada (impressora multifuncional em rede, localizada no mesmo andar, uma mesa redonda e cadeiras para até quatro pessoas, quadro branco, para avisos/recados importantes).

A sala compartilhada permite a troca de experiências e o apoio mútuo entre as coordenações nas atividades diárias, especialmente aquelas relacionadas aos fluxos e processos administrativos. Ainda, as coordenações de curso são apoiadas por TAE designado para este fim e de um Bolsista de Apoio à Gestão Acadêmica, selecionado

a partir de Chamada Interna da PROGRAD para o desenvolvimento de ações de apoio à gestão acadêmica e de enfrentamento à evasão e retenção no âmbito das Coordenações Acadêmicas, Coordenação Geral UAB/Unipampa e Coordenações de Curso de Graduação.

Quando da necessidade de atendimento individualizado ou de pequenos grupos com privacidade, a coordenação conta com uma sala privativa localizada ao lado, que dispõe de mesa e cadeiras, para até dez pessoas e equipamentos para videoconferência, permitindo também o atendimento on line aos estudantes.

#### **4.2.1.2 Salas de professores**

As salas dos professores do Curso Nutrição localizam-se nos Prédios Acadêmicos I e II e no Prédio Administrativo do Câmpus Itaqui. As salas são na sua maioria divididas entre 5 docentes, com 32 (trinta e dois) metros quadrados, destinadas a acomodar os professores enquanto atendem aos alunos, preparam aulas ou conduzem os trabalhos de ensino, pesquisa e extensão. As salas possuem ambiência e equipamentos adequados à sua finalidade, a saber: incidência de luz natural, cortinas, ventilação natural, sistema de refrigeração e limpeza diária terceirizada. A infraestrutura destinada a cada docente pode variar de acordo com o quantitativo de móveis e equipamentos que o Câmpus possui, mas em geral, cada docente conta com uma mesa e cadeira de escritório, um computador de mesa, um armário de duas portas e/ou gaveteiro com chave para guarda de itens pessoais, internet wi-fi e impressora em rede.

#### **4.2.1.3 Salas de reunião/videoconferência**

O Prédio Administrativo conta com duas salas de reuniões para uso coletivo, localizadas no segundo e terceiro andar, respectivamente. As salas apresentam as mesmas características de ambiência citadas acima, mesa ampla, com capacidade para até dez pessoas. A sala de reuniões do terceiro andar conta ainda, com equipamentos multimídia para realização de videoconferência e, ambas podem ser agendadas pelo sistema Institucionais Recursos de Unificada Gestão (IRUG),

mediante consulta de disponibilidade verificado no próprio sistema, e acessado pela página do Câmpus Itaqui.

#### **4.2.1.4 Salas de estudo**

Atualmente está alocada na sala 109 do prédio acadêmico I. Esta sala conta com uma área de aproximadamente 20 (vinte) metros quadrados usada também para acomodar os estudantes enquanto realizam estudos e/ou trabalhos escolares. Esta sala conta com mesas e cadeiras escolares que atendem a demanda, além de um espaço, dentro da mesma, composto por um sofá de pallet, um tapete, dois quadros pequenos e uma estante com livros e revistas, para descanso e socialização dos discentes.

#### **4.2.1.5 Salas de aula**

O Câmpus Itaqui possui atualmente, 14 (quatorze) salas de aula, destinadas às aulas teóricas dos componentes curriculares, utilizadas de acordo com a capacidade e o número de alunos matriculados por componente curricular ofertadas semestralmente. As salas de aula estão localizadas nos Prédio Acadêmico I e II (104, 201, 202, 209, 213, 217, 220, 230, 303, 305, 307, 309, 315 e 317). Em geral o tamanho das salas varia de 38,4 metros quadrados até 103,6 metros quadrados, e comportam cerca de 30 (trinta) a 80 (oitenta) discentes. Apresentam ambiência e equipamentos adequados à sua finalidade, a saber: incidência de luz natural, cortinas, ventilação natural, sistema de refrigeração e limpeza diária terceirizada. São equipadas com quadro escolar branco e/ou de giz, mesas e classes escolares para os discentes, mesa e cadeira de escritório para o professor, projetor fixo e acesso a internet wi-fi.

#### **4.2.2 Biblioteca**

A Biblioteca Unipampa do Câmpus Itaqui fica localizada nas salas 1102 e 1104 do Prédio Administrativo, que correspondem a um espaço total de 184,7 metros quadrados, onde 152,7 metros quadrados são destinados ao acervo de livros e de

mídias digitais e 32 metros quadrados, área de atendimento ao público, retirada de livros, processamento técnico e, também, a conservação e restauração do acervo físico.

Atualmente, o acervo físico da biblioteca está em torno de 18.000 itens distribuídos em livros, revistas, teses, dissertações e monografias de conclusão de curso. Este acervo é ampliado pelo serviço de Empréstimo Entre Bibliotecas (EEB), para todos os itens que constam nas demais bibliotecas da Unipampa, dado que é possível solicitar material de outras bibliotecas para empréstimo no Câmpus Itaqui. Fazem parte do acervo digital os e-Books, disponíveis na plataforma Minha Biblioteca e os trabalhos disponibilizados no Repositório Institucional da Unipampa (RIU).

A equipe da biblioteca é composta por três técnicos administrativos em educação e dois bibliotecários responsáveis por gerir o acervo. O atendimento ao público ocorre de segunda a sexta-feira das 8 às 20 horas. Os serviços oferecidos, além dos decorrentes de empréstimo de livros, também incluem orientação e capacitação de usuários em pesquisas e trabalhos acadêmicos.

A gestão da biblioteca conta com o suporte do sistema Pergamum, desde final de 2019. O Pergamum é um sistema de gerenciamento integrado do acervo bibliográfico existente nas bibliotecas do Sistema de Bibliotecas Unipampa (SISBI/Unipampa). Através deste sistema é possível o acesso aos serviços de consultas, empréstimos, renovações, reservas, materiais pendentes, entre outros serviços oferecidos.

Através da interoperabilidade de sistemas da Unipampa, precisamente no Sistema de Gestão Unificada de Recursos Institucionais (GURI), de forma on-line, é possível realizar consultas ao acervo, renovar empréstimos e reservar itens de interesse para empréstimo. No entanto, tais facilidades são exclusivas para alunos, docentes e servidores da Unipampa, embora a consulta local ao acervo também atenda a comunidade em geral.

A página do SISBI/Unipampa também disponibiliza entre produtos e serviços, acesso ao acervo digital composto por diversas bases de dados, como Latindex e a Scielo que reúnem estudos que priorizam contextos latino-americanos, o Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Nível Superior (CAPES) que



reúne as principais bases de acesso restrito, como a Scopus, ISI *Web of Knowledge* e *Thomson Reuters*. Assim, professores, pesquisadores, alunos e servidores têm a sua disposição mais de 38 mil publicações periódicas contendo textos completos de artigos de revistas internacionais e nacionais, assim como de bases de dados de resumos de documentos em todas as áreas do conhecimento.

Outro destaque é a plataforma de e-books Minha Biblioteca, que conta com aproximadamente 9.699 títulos disponibilizados a partir do sistema de bibliotecas Pergamum. Terão acesso aos livros digitais alunos e servidores da Unipampa.

Por último, mas não menos importante, o RIU mantém registro em diretórios nacionais e internacionais com o intuito de aumentar sua visibilidade. Serão disponibilizados no repositório institucional Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC), Dissertações de Mestrado e Teses de Doutorado – produções essas que já são entregues com termo que autoriza sua publicação no repositório institucional. Também serão disponibilizados artigos produzidos por docentes, técnicos administrativos e discentes, respeitadas as normas de direito autoral das revistas nas quais os artigos foram originalmente publicados e conforme regramento da Resolução nº 106, de 27 de agosto de 2015, que trata da Política Informacional da Universidade. Há ainda áreas para publicação destinadas às Pró-Reitorias, nas quais estão disponibilizados os projetos pedagógicos de curso (PPC) dos cursos de Graduação e os regimentos dos cursos de Pós-Graduação.

#### **4.2.3 Laboratórios**

Devido ao limitado número de laboratórios existentes até o momento, da grande demanda de utilização e da inexistência de laboratórios específicos para atender os componentes curriculares do curso com atividade prática, estes estão sendo realizadas nos laboratórios existentes no prédio Acadêmico I e II de maneira adaptada, com o objetivo de possibilitar as atividades de ensino e pesquisa aos discentes do curso. Embora adaptado, os laboratórios do Prédio Acadêmico I e II possuem infraestrutura (equipamentos, iluminação, cortinas, ventilação, ar condicionado e limpeza) adequada para seus respectivos fins.

Os laboratórios atendem ao horário de funcionamento do Câmpus, com suporte técnico dos técnicos administrativos em educação, e eventuais necessidades extras para atividades de ensino, pesquisa ou extensão. O suporte técnico abrange o auxílio no preparo e andamento das aulas práticas, a organização da logística e sistema operacional do laboratório, controle de reagentes, manutenção de equipamentos, além de encaminhamentos desses para manutenção quando necessário.

O acesso aos laboratórios é controlado e registrado na portaria do Câmpus sempre que há a solicitação de chaves, quer por servidor ou discente autorizado, este último devendo ser previamente registrado no sistema a pedido do docente orientador. O acesso aos laboratórios por parte de discentes, na ausência de um servidor, requer Termo de Autorização e Responsabilidade para o exercício das atividades. Para a segurança dos usuários, esses são instruídos a não permanecerem sozinhos nos laboratórios e seguirem todas as normas de segurança, incluindo uso de equipamentos de proteção.

A quantidade e variedade de móveis e equipamentos, incluindo desde bancadas fixas a equipamentos portáteis, são diversificadas considerando a finalidade e espaço físico do respectivo laboratório. Abaixo estão listadas informações relevantes, referente aos laboratórios utilizados pelo Curso de Nutrição e respectivos componentes curriculares:

- ♣ Laboratório de Fitopatologia: possui área de 65 metros quadrados, está localizado no terceiro andar do Prédio Acadêmico I. Possui capacidade para atender 42 discentes. O laboratório é equipado para suprir as necessidades das aulas práticas dos componentes curriculares Histologia, Citologia e Embriologia; Microbiologia; Patologia e Microbiologia dos alimentos, além de atividades de pesquisa.
- ♣ Laboratório de Informática: possui 62,72 metros quadrados e está localizado no segundo andar do Prédio Acadêmico I. Possui capacidade para atender 40 discentes. Atualmente este laboratório possui 31 (trinta e um) computadores de mesa com mouse, teclado, monitor e estabilizador, sendo destes 30 (trinta) destinados à discentes e 1 (um) destinado aos docentes que ministram aula. Além disso, a sala possui um quadro escolar branco, um projetor, sistema de refrigeração e acesso a internet wifi. É utilizado para as aulas teóricas e práticas de Informática, Bioestatística e Técnica Dietética II. O laboratório está disponível aos alunos para acesso à internet, programas de edição de texto e demais

softwares utilizados na área de Nutrição; Nutrição e Dietética, Técnica Dietética II. O acesso é livre em horários não destinados a aulas. Os computadores recebem atualização regular, possuem acesso à internet, programas de edição de texto e outros softwares. A manutenção e atualização das licenças dos softwares instalados são realizadas pelo Setor de Tecnologia da Informação e Comunicação (STIC).

- ♣ Laboratório de Processamento de Alimentos I: possui área de 85,76 metros quadrados e está localizado no primeiro andar do prédio Acadêmico II. Possui capacidade para atender 56 discentes. É utilizado nas aulas práticas de Técnica Dietética I, Nutrição e Dietética, Tecnologia dos Alimentos; Dietoterapia I; Dietoterapia II e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. O laboratório está equipado para viabilizar aulas práticas, além de atividades de pesquisa e extensão.
- ♣ Laboratório de Química I: está localizado no primeiro andar do prédio Acadêmico II e possui área de 89,05 metros quadrados. Possui capacidade para atender 58 discentes. O laboratório é equipado para suprir as necessidades das aulas práticas de Química, atividades de pesquisa e extensão.
- ♣ Laboratório de Química II: está localizado no terceiro andar do Prédio Acadêmico I. Com área de 62,72 metros quadrados é equipado para suprir as necessidades das aulas práticas e atividades de pesquisa. Possui capacidade para atender 40 discentes. É utilizado nas aulas práticas de Química Experimental; Bromatologia; Tecnologia dos alimentos; Toxicologia de Alimentos e Bioquímica de Alimentos.

Para a realização de aulas práticas é recomendado, no máximo, a presença de 25 alunos por turma, sendo que a divisão de turmas é imprescindível, tanto pelo aspecto pedagógico, como por questão de segurança, conforme as normas reguladoras para uso dos laboratórios do Câmpus. Os discentes também podem utilizar a estrutura laboratorial para executar atividades de ensino nos laboratórios durante a execução do TCC.

Os reagentes em estoque são acondicionados em sala de acesso controlado pela Coordenação Local de Laboratórios. Os reagentes em uso (abertos) ficam disponíveis na sala 113, devidamente climatizada e com sistema de exaustão, ou nos laboratórios quando forem necessárias as suas utilizações. O acesso à sala de reagentes abertos é permitido somente aos servidores autorizados (docentes e técnicos administrativos em educação), mediante retirada da chave na portaria do

Câmpus Itaqui. Todos os resíduos gerados no Câmpus são armazenados em local específico até a coleta por empresa terceirizada de tratamento de resíduos.

Na Unipampa existe uma comissão geral de laboratórios constituída por representantes dos 10 campi, com objetivo de organizar e elaborar as normas e regulamentos para uso dos laboratórios na instituição. Os laboratórios da Unipampa seguem as normas previstas na Resolução nº 343, de 30 de junho de 2022, prevendo o uso dos mesmos para atividades de ensino, pesquisa e extensão, promovendo o pleno desenvolvimento acadêmico, dentro das normas de segurança e sob rigoroso controle e orientação de responsáveis, sendo estes docente ou técnico administrativo em educação, especializados na área. Em relação aos laboratórios do Câmpus Itaqui, até o momento, as atividades são guiadas pelo regimento acima mencionado e pelas normas de cada laboratório, apreciadas e aprovadas pelo Conselho de Câmpus.

Os laboratórios projetados para o Prédio Acadêmico III compreendem laboratórios didáticos de formação específica, laboratórios de ensino para a área de saúde e laboratório de habilidades, entre os quais destacamos: Laboratório de Histologia, Fisiologia e Embriologia; Laboratório de Anatomia humana; Laboratório de Técnica Dietética; Laboratório de Nutrição Experimental; Laboratório de Avaliação Nutricional; Laboratório de Nutrigenômica e Nutrigenética e Ambulatório de Nutrição.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 11.640, de 11 de janeiro de 2008. Institui a Fundação Universidade Federal do Pampa - Unipampa e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 11 jan. 2008. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Ato2007-2010/2008/Lei/L11640.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2007-2010/2008/Lei/L11640.htm)>. Acesso em: 10 set. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Relatório final da VIII Conferência Nacional de Saúde**, 1986.

INEP. Coordenação Geral de Avaliação de Cursos de Graduação e Instituições de Ensino Superior. **Documento orientador das comissões de avaliação *in loco* para instituições de educação superior com enfoque em acessibilidade**. Brasília, 2016. 96p. Disponível em: <[https://download.inep.gov.br/educacao\\_superior/avaliacao\\_institucional/documentos\\_orientadores/2016/documento\\_orientador\\_em\\_acessibilidade\\_avaliacao\\_institucional.pdf](https://download.inep.gov.br/educacao_superior/avaliacao_institucional/documentos_orientadores/2016/documento_orientador_em_acessibilidade_avaliacao_institucional.pdf)>. Acesso em 12 fev. 2021.

CAST. **Desenho Universal para Aprendizagem**. Disponível em: <https://www.cast.org/impact/universal-design-for-learning-udl>. Acesso em 12 fev. 2021.

COLL, Cesar; POZO, Juan Ignacio; SARABLA, Bernabá; VALLS, Enric. **Los Contenidos em La Reforma: Enseñanza y Aprendizaje de Conceptos, Procedimientos y Actitudes**. Aula XXI Santillana. Buenos Aires 3. ed, 1995

EPSTEIN RM, HUNDERT EM. Defining and assessing professional competence. **JAMA**. 2002 Jan 9;287(2):226-35. doi: 10.1001/jama.287.2.226.

INEP. **Glossário dos Instrumentos de Avaliação Externa**. Disponível em: <<http://inep.gov.br/web/guest/educacao-superior/avaliacao-dos-cursos-de-graduacao/glossario>>. Acesso em 22 set. 2021.

INEP. **Instrumentos de avaliação de cursos de graduação presencial e a distância**. Disponível em: <<http://inep.gov.br/instrumentos>>. Acesso em 22 set. 2021.

STEINMULLER, P. L., et al. Academy of Nutrition and Dietetics: Revised 2014 Standards of Practice and Standards of Professional Performance for Registered Dietitian Nutritionists (Competent, Proficient, and Expert) in Sports Nutrition and Dietetics, **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, Volume 114, Issue 4, 2014, p.631-641.

SASSAKI, Romeu Kazumi. Inclusão: o paradigma do século 21. **Revista Inclusão**, da Seesp/MEC, ano I, n. 1, out. 2005, p. 19-23.

SILVEIRA, Joice T. (org.). **História do curso de Nutrição da Unipampa**: 10 anos (2010-2020). Itaqui: Edição do autor, 2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 5**, de 17 de junho de 2010: aprova o Regimento Geral da Universidade. Disponível em: <<https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2017/12/3-regimento-geral-nova-versao.pdf>>. Acesso em: 04 set. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 29**, de 28 de abril de 2011: aprova as normas básicas de graduação, controle e registro das atividades acadêmicas. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/08/res--29\\_2011-normas-basicas-de-graduacao-alterada-pela-res--249.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/08/res--29_2011-normas-basicas-de-graduacao-alterada-pela-res--249.pdf)>. Acesso em: 04 set. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 97**, de 19 de março de 2015: institui o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e estabelecer suas normas de funcionamento. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2010/06/res--97\\_2015-nde1.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2010/06/res--97_2015-nde1.pdf)>. Acesso em: 10 set. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 253**, de 12 de setembro de 2019. Aprova a Estrutura Organizacional e as Normas para Atividades e Organização do Calendário Acadêmico da Unipampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/09/resolucao-no-253\\_2019-atividades-academicas-de-graduacao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/09/resolucao-no-253_2019-atividades-academicas-de-graduacao.pdf)>. Acesso em: 10 fev. 2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 239**, de 25 de abril de 2019. Aprova o Regimento do Núcleo de Desenvolvimento Educacional (NuDE) da Universidade Federal do Pampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/04/res-239\\_2019-regimento-nude.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/04/res-239_2019-regimento-nude.pdf)> Acesso em: 19 nov. 2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 240**, de 25 de abril de 2019. Fixa o tempo máximo de integralização dos cursos de graduação da Universidade Federal do Pampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/04/res-240\\_2019-tempo-maximo-integralizacao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/04/res-240_2019-tempo-maximo-integralizacao.pdf)>. Acesso em: 16 dez. 2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 260**, de 11 de novembro de 2019. Aprova as normas para ingresso no ensino de graduação na Unipampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/11/res--260\\_2019-normas-ingresso\\_no\\_ensino\\_de\\_graduacao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/11/res--260_2019-normas-ingresso_no_ensino_de_graduacao.pdf)>. Acesso em: 10 fev. 2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 294**, de 3 de novembro de 2020. Regulamenta o Acompanhamento de Egressos da Universidade Federal do Pampa Unipampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2020/12/res--294\\_2020-acompanhamento-de-egressos-certo.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2020/12/res--294_2020-acompanhamento-de-egressos-certo.pdf)> Acesso em: 16 dez. 2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 328**, de 04 de novembro de 2021. Aprova as Diretrizes para Acessibilidade no âmbito do Projeto Pedagógico dos Cursos de Graduação e para a instituição de Percursos Formativos Flexíveis para discentes com deficiência no âmbito da Universidade Federal do Pampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/11/res-328\\_2021-diretrizes-acessibilidade.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/11/res-328_2021-diretrizes-acessibilidade.pdf)> Acesso em: 1º dez.2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 329**, de 04 de novembro de 2021 – Aprova as Normas para os Estágios destinados a discentes de cursos de graduação, presenciais ou a distância, vinculados à Universidade Federal do Pampa e para estágios cuja unidade concedente Unipampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/11/res-329\\_2021-nova-norma-estagios.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/11/res-329_2021-nova-norma-estagios.pdf)> Acesso em: 19 nov.2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 317**, de 29 de abril de 2021. Regulamenta a inserção das atividades de extensão nos cursos de graduação, presencial e a distância, da Unipampa. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317\\_2021-politica-de-extensao.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2021/05/res--317_2021-politica-de-extensao.pdf)> Acesso em: 16 dez. 2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Resolução CONSUNI nº 343**, de 30 de julho de 2022. Aprova o Regimento do Sistema de Laboratórios da Unipampa (SisLab) e torna sem efeito a Resolução CONSUNI/UNIPAMPA nº 257, de 21 de outubro de 2019. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/dilab/files/2022/08/sei\\_unipampa-0852879-resolucao-consuni.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/dilab/files/2022/08/sei_unipampa-0852879-resolucao-consuni.pdf)> Acesso em: 07 dez. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2019-2023**. Bagé: Unipampa, 2019. Disponível em: <[https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/07/res--246\\_2019-pdi-2019-2023.pdf](https://sites.unipampa.edu.br/consuni/files/2019/07/res--246_2019-pdi-2019-2023.pdf)>. Acesso em: 10 set. 2019.

## **APÊNDICES**

APÊNDICE A – Estrutura Curricular Curso de Nutrição

APÊNDICE B – Regulamento de Estágios

APÊNDICE C – Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso

APÊNDICE D – Regulamento para inserção da Extensão

APÊNDICE E – Regulamento de Quebra de Pré-requisitos

APÊNDICE F – Regulamento do Núcleo Docente Estruturante

APÊNDICE G - Regulamento da Comissão do Curso de Nutrição



## APÊNDICE A – ESTRUTURA CURRICULAR CURSO DE NUTRIÇÃO

Quadro 1. Estrutura curricular para ingressantes no primeiro semestre do Curso de Nutrição, Unipampa, Câmpus Itaqui.

1º semestre	2º semestre	3º semestre	4º semestre	5º semestre	6º semestre	7º semestre	8º semestre
Anatomia Humana	Bioquímica Avançada (Bioquímica)	Epidemiologia	Antropologia da Alimentação	Alimentação Coletiva	Dietoterapia II (Dietoterapia I)	Estágio Curricular de Nutrição Clínica (todos os CCs, exceto TCC I e TCC II)	Estágio Curricular de Nutrição Clínica (todos os CCs, exceto TCC I e TCC II)
Bioestatística	Bromatologia (Química)	Fisiologia Humana II	Avaliação Nutricional I	Avaliação Nutricional II (Avaliação Nutricional I)	Farmacologia (Fisiologia Humana I + Fisiologia Humana II)	Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva (todos os CCs, exceto TCC I e TCC II)	Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva (todos os CCs, exceto TCC I e TCC II)
Biologia Celular e Molecular	Deontologia e Bioética	Higiene de Alimentos e Legislação (Microbiologia)	Controle de Qualidade dos Alimentos (Higiene de Alimentos e Legislação)	Bioquímica dos Alimentos (Bioquímica)	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (Alimentação Coletiva)	Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva (todos os CCs, exceto TCC I e TCC II)	Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva (todos os CCs, exceto TCC I e TCC II)
Bioquímica	Fisiologia Humana I	Imunologia (Bioquímica)	Nutrição experimental (Bioestatística)	Dietoterapia I (Avaliação Nutricional I + Patologia I + Técnica Dietética I)	Práticas em Nutrição Clínica (Dietoterapia I + Avaliação Nutricional II + Patologia II)	TCC II (TCC I)	
Histologia, Citologia e Embriologia	Metodologia Científica	Microbiologia dos Alimentos (Microbiologia)	Patologia II	Educação Alimentar e Nutricional (Avaliação Nutricional I)	Nutrição no Envelhecimento		
Genética	Microbiologia	Nutrição e Dietética	Psicologia em Nutrição	Marketing, Economia e Comunicação em Nutrição	Nutrição no Exercício Físico (Avaliação Nutricional I + Fisiologia Humana I + Fisiologia Humana II)		
Informática	Parasitologia	Patologia I	Técnica Dietética II (Técnica Dietética I)	Nutrição Materno Infantil (Avaliação Nutricional I + Técnica Dietética II)	TCC I (Conclusão de 56% da carga horária total do curso)		
Iniciação à Nutrição	Química Experimental (Química)	Seminários	Toxicologia de Alimentos (Bioquímica)	Tecnologia dos Alimentos	Dietoterapia Pediátrica (Nutrição Materno Infantil)		

1º semestre	2º semestre	3º semestre	4º semestre	5º semestre	6º semestre	7º semestre	8º semestre
Química	Sociologia da Alimentação	Técnica Dietética I	Saúde Coletiva				

Quadro 2. Estrutura curricular para ingressantes no segundo semestre do Curso de Nutrição, Unipampa, Câmpus Itaqui.

1º semestre	2º semestre	3º semestre	4º semestre	5º semestre	6º semestre	7º semestre	8º semestre
Histologia, Citologia e Embriologia (BIC&T)	Bioquímica	Bioquímica Avançada (Bioquímica)	Alimentação Coletiva	Dietoterapia II (Dietoterapia I)	Bioquímica dos Alimentos (Bioquímica)	Estágio Curricular de Nutrição Clínica (todos os CCs, exceto TCC I e TCC II)	Estágio Curricular de Nutrição Clínica (todos os CCs, exceto TCC I e TCC II)
Química (outro curso)	Fisiologia Humana II	Bromatologia outro curso (Química)	Avaliação Nutricional II (Avaliação Nutricional I)	Farmacologia (Fisiologia Humana I + Fisiologia Humana II)	Educação Alimentar e Nutricional (AN I)	Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva (todos os CCs, exceto TCC I e TCC II)	Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva (todos os CCs, exceto TCC I e TCC II)
Deontologia e Bioética	Higiene de Alimentos e Legislação (Microbiologia)	Controle de Qualidade dos Alimentos (Higiene de Alimentos e Legislação)	Imunologia (Bioquímica)	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (Alimentação Coletiva)	Marketing, Economia e Comunicação em Nutrição	Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva (todos os CCs, exceto TCC I e TCC II)	Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva (todos os CCs, exceto TCC I e TCC II)
Fisiologia Humana I	Anatomia Humana*	Nutrição experimental (Bioestatística)	Dietoterapia I (Avaliação Nutricional I + Patologia I + TD II)	Práticas em Nutrição Clínica (Dietoterapia I + Avaliação Nutricional II + Patologia II)	Toxicologia de Alimentos	TCC II (TCC I)	
Metodologia Científica	Microbiologia dos Alimentos (Microbiologia)	Química Experimental (Química)	Nutrição e Dietética	Nutrição no Envelhecimento	Seminários		
Microbiologia	Bioestatística	Patologia II (Patologia I)	Biologia Celular e Molecular*	Nutrição no Exercício Físico (Avaliação Nutricional I + Fisiologia Humana I + Fisiologia Humana II)	TCC I (Conclusão de 56% da carga horária total do curso)		
Antropologia da Alimentação	Patologia I (Histologia)	Técnica Dietética II (Técnica Dietética I)	Nutrição Materno Infantil (Avaliação Nutricional I + TD II)	Parasitologia	Genética		
Saúde Coletiva	Iniciação à Nutrição*	Tecnologia dos Alimentos	Informática	Dietoterapia Pediátrica (Nutrição Materno Infantil)			
Sociologia da Alimentação	Técnica Dietética I	Avaliação Nutricional I	Epidemiologia	Psicologia em Nutrição			

## APÊNDICE B – REGULAMENTO DE ESTÁGIOS

### REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO

A Comissão do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa (Unipampa), campus Itaqui/RS, em reunião realizada no dia 23 de setembro de 2022, no uso de suas atribuições conferidas pela Resolução Nº 5 de 17 de junho de 2010, resolve:

Instituir o presente Regulamento para condução dos componentes curriculares relativos ao estágio curricular obrigatório do Curso de Nutrição.

#### TÍTULO I NORMAS GERAIS

**Art. 1º** As atividades práticas desenvolvidas no estágio constituem-se em requisito curricular obrigatório, seguindo as Diretrizes Curriculares Nacionais constantes na Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, na Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 (Lei do Estágio), na Resolução CONSUNI/UNIPAMPA n.º 329/2021 (que , na Resolução CONSUNI/UNIPAMPA n.º 329/2021 (que aprova as Normas para os estágios destinados a discentes de cursos de graduação), na Resolução nº 29, de 28 de abril de 2011, que estabelece as normas básicas da graduação da Unipampa, , na Resolução n. 192 de 23 de março de 2018 e na Resolução CFN nº 698, de 11 de agosto de 2021 (CFN 698/2021), que dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição.

**Parágrafo único.** As atividades desenvolvidas durante o estágio são acompanhadas e orientadas por docente nutricionista e supervisionadas pelo nutricionista do local onde se realiza, conforme previsto no termo de compromisso de estágio (TCE).

**Art. 2º** O estágio deverá ser realizado apenas pelos alunos regularmente matriculados no Curso de Graduação em Nutrição da Unipampa que tenham cumprido com aprovação os pré-requisitos acadêmicos indicados no Projeto Pedagógico do Curso, de acordo com as exigências legais (Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 e Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001).

**Parágrafo único:** São pré-requisitos acadêmicos para realização dos estágios o cumprimento, com aprovação, de todos componentes curriculares obrigatórios do PPC, exceto TCC I e II.

**Art. 3º** Durante os estágios curriculares, o aluno deverá realizar as atividades definidas previamente no plano de ensino de cada área de atuação e no plano de atividades.

**Art. 4º** Só estará apto para colação de grau em Nutrição o aluno que tiver concluído, com aprovação, as três áreas do estágio obrigatório do curso, além dos componentes curriculares obrigatórios, TCC I e TCC II, ACGs, Extensão e CCCGs.

## **TÍTULO II ESTRUTURA DO ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO**

**Art. 5º** As três áreas obrigatórias de estágio do Curso de Nutrição da Unipampa, Campus Itaqui são:

- I - Nutrição Clínica;
- II - Nutrição em Alimentação Coletiva;
- III - Nutrição em Saúde Coletiva.

**Art. 6º** A carga horária total do estágio curricular obrigatório é de 675 (seiscentos e setenta e cinco) horas, correspondendo a 20,1% da carga horária total do curso. Cada área deve compor carga horária de 225 horas e a jornada diária do estagiário deve obedecer a Resolução de estágios da Unipampa vigente e as diretrizes curriculares nacionais para o curso de Nutrição.

**Parágrafo único.** A carga horária dos créditos, para fins de estágio, fica determinada como hora/hora e não hora/aula.

**Art. 7º** Cada área de estágio será ofertada em 4 turmas (T) por ano (T1, T2, T3 e T4) e os alunos deverão cursá-las em forma de rodízio. O total de alunos aptos a realizar estágio no período será distribuído, na medida do possível, de forma equânime entre as turmas, de forma que o aluno realize um estágio por vez. Como são três áreas de realização de estágio, um dos períodos ficará disponível para o aluno realizar TCC ou qualquer outra atividade.

**Art. 8º** A escolha das áreas, períodos e locais de estágio obedecerá a disponibilidade de vagas e a ordem decrescente da média geral (ranqueamento) dos estudantes, em reuniões ao final de cada semestre com todos os alunos aptos a cursar os CC de estágios.

**Art. 9º** No dia da reunião de ranqueamento, serão apresentadas as vagas fixas de estágio. Para os estágios nestes locais não é necessária a apresentação da carta de aceite de orientação do nutricionista do local.

**Parágrafo único.** Define-se carta de aceite o documento assinado pelo(a) nutricionista do local de estágio pretendido pelo estudante, onde deve constar o período previsto para o estágio. O modelo desse documento é compartilhado previamente pela coordenação de curso.

**Art. 10** Para estágio em locais novos (ou seja, que não constam na lista de vagas fixas), mas que já possuem compromisso firmado com a Unipampa conforme normas institucionais vigentes, é necessário que o aluno apresente para o professor responsável da área, em até 2 (dois) dias antes da reunião de ranqueamento, a carta de aceite assinada pelo(a) nutricionista.

**Art. 11** Para estágio em locais novos (ou seja, que não constam na lista de vagas fixas), e que não possuem compromisso firmado com a Unipampa conforme normas institucionais vigentes, o aluno deverá verificar se há nutricionista responsável e se este concorda em supervisioná-lo. Em caso positivo, deverá indicar o local e contato do setor de estágio da unidade concedente para o setor de estágio da Unipampa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, considerando os trâmites para estabelecimento de convênio.

**Parágrafo único.** Após firmado o compromisso entre as instituições, o aluno deve seguir as orientações do **Art. 10**.

**Art. 12** Estão incluídas, nas atividades do estágio, tarefas teórico-práticas, não necessariamente realizadas no local de estágio, como reuniões, seminários, avaliações e atividades eventuais, conforme a demanda do local de estágio.

**§1º.** A carga horária de cada área de estágio será composta por até 20% (45 horas) de atividades teóricas, de acordo com as DCNs.

**§2º.** A carga horária teórica será contemplada de duas formas:

I - Atividades em grupo, com todos os professores orientadores e todos os estagiários presentes;

II - Atividades individuais, entre o estagiário e seu orientador.

**§3º.** Os estágios curriculares podem ser desenvolvidos em Itaqui ou em outros municípios.

**Art. 13** A carga horária do **Estágio Curricular de Nutrição Clínica** será distribuída considerando-se 84% (189 horas) em atividades práticas e 16% (36 horas) em atividades teóricas.

**Parágrafo único.** A carga horária teórica em grupo será de 28 horas e a carga horária teórica individual será de 8 horas, totalizando 36 horas teóricas para o estagiário.

**Art. 14** A carga horária do **Estágio Curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva** será distribuída considerando-se 87,1% (196 horas) em atividades práticas e 12,9% (29 horas) em atividades teóricas.

**Parágrafo único.** A carga horária teórica em grupo será de 20 horas e a carga horária teórica individual será de 9 horas, totalizando 29 horas teóricas para o estagiário.

**Art. 15** A carga horária do **Estágio Curricular de Nutrição em Saúde Coletiva** será distribuída considerando-se 88,9% (200 horas) em atividades práticas e 11,1% (25 horas) em atividades teóricas.

**Parágrafo único.** A carga horária teórica em grupo será de 16 horas e a carga horária teórica individual será de 9 horas, totalizando 25 horas teóricas para o estagiário.

**Art. 16** Não é permitida a realização de banco de horas, a saber, acúmulo de horas no local de estágio, visando à finalização antecipada do mesmo.

**Art. 17** As datas de início e término do estágio curricular obrigatório serão determinadas conforme o calendário acadêmico da Unipampa. Situações atípicas serão tratadas na comissão de curso.

**Art. 18** Os critérios de avaliação são independentes em cada área de estágio e constarão nos respectivos planos de ensino.

**Art. 19** É permitida a participação em evento científico, sem compensação de carga horária, por um período não superior a 5 (cinco) dias úteis, desde que este não coincida com datas de avaliação previstas no plano de ensino.

Para participação em evento, o aluno deverá:

I – Preencher solicitação de afastamento e entregar ao orientador de Estágio, com ciência do seu supervisor local.

II – Solicitar o afastamento em, no máximo, 10 (dez) dias úteis antes do início do evento;

III – Apresentar comprovante de participação no evento, em até 3 (três) dias úteis após o evento.

**Parágrafo único.** A participação em evento sem compensação de CH fica limitada a uma por turma.

### **TÍTULO III DOS LOCAIS DE ESTÁGIO**

**Art. 20** Os locais para o desenvolvimento do estágio de Nutrição compreendem instituições públicas ou privadas, incluindo a Rede de Atenção à Saúde (unidades básicas de saúde, centros de saúde, Centros de Atenção Psicossocial, hospitais, dentre outros), a rede de educação básica e serviços de alimentação, que possuam nutricionista responsável regularmente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas da região de jurisdição.

### **TÍTULO IV DA ORIENTAÇÃO DE ESTÁGIO**

**Art. 21** Entende-se por acompanhamento de estágio a orientação e ensino ao aluno, exercidos pelo docente nutricionista, nas atividades teóricas e práticas, visando ao alcance dos objetivos constantes no plano de ensino e/ou TCE.

**Art. 22** A orientação do estagiário deverá ser realizada sistematicamente pelo docente, enquanto a supervisão será realizada pelo nutricionista do local. No caso de

estágios obrigatórios realizados em outras localidades, a supervisão será realizada diretamente pelo nutricionista do local e o docente orientará à distância, e, quando necessário, em visitas presenciais.

## **TÍTULO V DOS ESTUDANTES**

**Art. 23** São deveres dos estudantes:

I - Manter postura ética e comportamento condizente à condição de futuro profissional em exercício. Embora ainda não sejam graduados, os alunos deverão seguir o Código de Ética do Nutricionista.

**Parágrafo único.** A transgressão do Código de Ética poderá acarretar reprovação no estágio, mediante apreciação da Comissão de Curso, seguindo os ritos regimentais da Unipampa.

II - Apresentar-se adequadamente à atividade e ao ambiente de trabalho e utilizar o crachá identificador da Unipampa preso no jaleco em local visível. Em relação às roupas, exigem-se: jaleco com mangas compridas, calça comprida, sapato fechado e sem salto. As roupas devem estar limpas e passadas. Em relação à higiene pessoal, exigem-se: cabelo limpo e preso, unhas curtas, ausência de maquiagem, de adornos e de barba. No estágio de Nutrição em Saúde Coletiva e durante a entrada e/ou circulação no ambiente da cozinha, deverão ser respeitadas as legislações sanitárias vigentes.

III - Responsabilizar-se por levar ao local de estágio o material de estudo (didático) necessário às atividades.

IV - Disponibilizar-se em auxiliar o supervisor e demais profissionais nas atividades desenvolvidas pela unidade concedente.

V - Respeitar a autoridade do supervisor. Quando houver interesse em sugerir modificações em rotinas/processos/procedimentos, o estagiário deve remeter-se diretamente ao supervisor. Tomar decisões e atitudes somente após a ciência e autorização deste.

VI - Sempre que solicitado, auxiliar o supervisor a resolver problemas de condutas a serem tomadas.

VII - Promover o bom relacionamento com os demais profissionais do local de estágio;

VIII - Ter discrição no desenvolvimento de atividades junto ao cliente/paciente/usuário, à equipe de saúde e outros;

IX - Manter sigilo das informações relativas à unidade concedente e aos clientes/pacientes/usuários;



X - Procurar integrar as suas atividades com as demais áreas do conhecimento;

XI - Desenvolver as atividades de acordo com o plano de ensino e respeitá-lo na sua execução;

XII - Cumprir com as atividades definidas pelo supervisor de estágio.

XIII - Nos locais de estágio, circular somente em áreas permitidas e necessárias à realização das atividades;

XIV - Utilizar a carga horária do estágio exclusivamente para cumprir a programação, ficando excluído o desenvolvimento de atividades paralelas. Durante esse período, utilizar equipamentos de mídia (notebook, telefone celular, tablet etc.) somente para atividades relacionadas ao estágio;

XV – Evitar levar materiais e objetos desnecessários ao local de estágio;

XVI – Evitar o envolvimento em assuntos não relacionados à atividade profissional;

XVII – Evitar comer e beber durante o período de estágio. Quando necessário, definir um horário destinado ao lanche de, no máximo, 15 minutos;

XVIII – Não é permitido fumar e/ou fazer uso de bebida alcoólica no local estágio;

XIX – Procurar o orientador para esclarecimento de dúvidas pertinentes ao estágio, sempre que necessário.

**Art. 24** A presença do aluno no local de estágio será comprovada diariamente mediante o preenchimento do controle de frequência mantido no local de estágio, assinado pelo estagiário e pelo supervisor ou profissional designado que ateste seu horário de entrada e de saída.

**Art. 25** A apresentação de atestados médicos deverá obedecer a Resolução nº 249 de 5 de agosto de 2019 da Unipampa.

**Art. 26** O aluno não poderá mudar de horário do estágio sem autorização prévia da instituição concedente/supervisor e do orientador.

**Art. 27** Documentos, textos, artigos, relatórios etc. plagiados serão avaliados com nota 0 (zero), sem direito a atividade de recuperação.

**Art. 28** É vedada ao aluno a cópia de qualquer material, impresso ou eletrônico das instituições concedentes, bem como fotografar/filmar instalações/pessoas sem a prévia autorização da instituição e dos envolvidos. A infração deste artigo será avaliada junto às instâncias envolvidas e tomadas as medidas cabíveis.

**Art. 29** Os alunos deverão apresentar, previamente ao início do estágio, comprovante de vacinação conforme calendário vacinal e/ou exames obrigatórios solicitados pelo

local de estágio. As vacinas obrigatórias e/ou exames serão informados na reunião de ranqueamento.

**Art. 30** Alunos que realizam estágios em outras cidades deverão comparecer às atividades avaliativas em Itaqui, se previsto no plano de ensino da área de estágio.

**Parágrafo único.** Para alunos que realizam estágios fora de Itaqui, as despesas de viagem para atividades avaliativas deverão ser custeadas pelo aluno. A Unipampa não se responsabiliza por custos referentes a deslocamento de estagiários.

## **TÍTULO VI ESTÁGIO CURRICULAR DE NUTRIÇÃO CLÍNICA**

**Art. 31** Entende-se por estágio de Nutrição Clínica prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos, sadios ou enfermos, em âmbito hospitalar, através de atendimento na beira do leito e ambulatorial, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde em nível de atenção secundária e terciária de saúde.

**Art. 32** Ao concluir o estágio curricular em Nutrição Clínica, o estudante deverá ser capaz de:

I - Atuar em ações que aliem a prática hospitalar, o conhecimento teórico e o senso crítico no âmbito hospitalar e ambulatorial;

II - Compreender a relação entre nutrição/alimentação e alterações metabólicas e nutricionais nas enfermidades;

III - Realizar avaliação, diagnóstico, intervenção e monitoração nutricional dos pacientes internados em unidade hospitalar e atendidos em ambulatório;

IV - Reconhecer e acompanhar a evolução e distribuição de dietas hospitalares;

V - Atuar em atividades relativas à dietoterapia nos diferentes ciclos da vida e nas diversas especialidades clínicas;

VI - Participar em equipes multidisciplinares no atendimento de pacientes;

VII - Reconhecer a importância de manter-se atualizado de forma autônoma sobre o conhecimento da área, para que sua atuação seja baseada em evidências científicas consolidadas;

VIII - Atuar de forma profissional, utilizando-se da argumentação e exposição, com todos os sujeitos envolvidos na sua prática;

IX - Realizar suas atividades profissionais, de acordo com o código de ética do nutricionista.

## **TÍTULO VII**

### **ESTÁGIO CURRICULAR DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA**

**Art. 33** Entende-se por estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva todas as atividades relacionadas à área de alimentação coletiva.

**Parágrafo único.** O estágio curricular de Nutrição em Alimentação Coletiva será realizado em serviços de alimentação e nutrição comprometidos com a Unipampa para esse propósito.

**Art. 34** Ao final do estágio curricular em Nutrição em Alimentação Coletiva o estudante deverá ser capaz de:

I - Compreender seu papel como nutricionista na gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) a fim de preparar-se para assumir as atribuições e responsabilidades em unidades semelhantes;

II - Entender o processo produtivo de uma UAN a fim de estar apto a organizar a produção em unidades semelhantes;

III - Responsabilizar-se em se manter atualizado de forma autônoma sobre o conhecimento da área, para que sua atuação seja baseada em evidências científicas consolidadas;

IV - Sintetizar e aplicar o conhecimento técnico na UAN a fim de melhorar o processo produtivo na sua atuação profissional;

V - Enfrentar situações novas e intercorrências ocorridas dentro de UANs, a fim de desenvolver sua capacidade de adaptação;

VI - Resolver problemas em UANs a partir de diagnóstico realizado previamente, com o intuito de melhorar o processo produtivo;

VII - Comunicar-se de forma profissional, utilizando-se da argumentação e exposição, a fim de melhorar a transmissão e compreensão das informações entre todos os sujeitos envolvidos na sua prática profissional;

VIII - Reconhecer as responsabilidades socioambientais da UAN, a fim de planejar práticas sustentáveis de produção;

IX - Desenvolver suas atividades profissionais de acordo com o código de ética do nutricionista.

## **TÍTULO VIII**

### **ESTÁGIO CURRICULAR DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA**

**Art. 35** Entende-se por estágio de Nutrição em Saúde Coletiva todas as atividades voltadas para a implementação das políticas públicas de saúde e de alimentação e nutrição ao nível de atenção primária em saúde.

**Parágrafo único.** O estágio curricular de Nutrição em Saúde Coletiva será realizado em Unidades Básicas de Saúde (UBS) e Estratégias de Saúde da Família e se estende aos locais de atendimento da unidade na região adstrita.

**Art. 36** Ao concluir o estágio curricular de Nutrição em Saúde Coletiva o estudante deverá ser capaz de:

I – Reconhecer a saúde como direito de todos e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência e a humanização do cuidado;

II – Atuar considerando a influência sociocultural e econômica na disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

III – Desenvolver suas atividades profissionais, de acordo com o código de ética do nutricionista;

IV – Compreender seu papel como nutricionista na atenção primária do SUS, assumindo atribuições e responsabilidades da área;

V – Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área da saúde;

VI – Comunicar-se com assertividade, utilizando-se da argumentação e exposição dos conhecimentos de forma adequada à compreensão de todos os sujeitos envolvidos na sua prática profissional;

VII – Tomar decisões baseadas na avaliação cuidadosa e ponderada de diferentes situações, visando a assumir condutas adequadas e que considerem o usuário como centro do cuidado;

VIII – Responsabilizar-se em se manter atualizado de forma autônoma sobre o conhecimento da área, para que sua atuação seja baseada em evidências científicas consolidadas;

IX – Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar e nutricional, visando à promoção da saúde em âmbito local;

X – Promover o acolhimento no âmbito da atenção básica, incluindo a realização de salas de espera para diferentes públicos;

XI – Desenvolver intervenções de educação alimentar e nutricional para coletividades, com vistas a contribuir para promover, manter ou recuperar o estado nutricional de grupos populacionais;

XII – Realizar orientações nutricionais em âmbito domiciliar com foco na família, considerando quadro de saúde, condições de moradia e diálogo investigativo com os envolvidos;

XIII – Conduzir abordagens individuais, considerando avaliação, diagnóstico, planejamento, orientação e acompanhamento do estado nutricional, com vistas a promover, manter ou recuperar o estado nutricional de indivíduos;

XIV – Desenvolver intervenções de educação em saúde para indivíduos multiplicadores (profissionais de saúde, da área da educação, entre outros atores).

## **TÍTULO IX DA APROVAÇÃO**

**Art. 37** O aluno é considerado aprovado quando:

I - Cumprir 100% da carga horária prática prevista para o componente curricular.

II - Alcançar nota igual ou superior a 6,0 (seis).

**Parágrafo único.** No estágio curricular obrigatório não há atividades para recuperação da média final. Em caso de reprovação em uma ou mais áreas do estágio, o aluno deverá realizá-lo(s) novamente em local e período a ser definido posteriormente.

## **TÍTULO X DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 38** A realização de estágio obrigatório não pressupõe a emissão de certificado, visto que o mesmo é componente curricular da matriz obrigatória do curso de graduação em Nutrição.

**Art. 39** Os casos omissos neste Regulamento serão encaminhados para a Comissão de Curso de Nutrição, podendo ser encaminhado à Comissão de Ensino e Conselho do Campus para análise e tomada de providências cabíveis.

**Art. 40** Este Regulamento entra em vigor a partir da data de aprovação do PPC versão 2023, revogando todas as demais disposições existentes sobre a matéria no âmbito do Curso de Nutrição.

Itaqui/RS, 23 de setembro de 2022.

## APÊNDICE C – REGULAMENTO DE TCC

### REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

A Comissão do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa (Unipampa), Câmpus Itaqui/RS, em reunião realizada no dia 23 de setembro de 2022, no uso de suas atribuições conferidas pela Resolução Nº 5 de 17 de junho de 2010, resolve:

Instituir o presente Regulamento para condução dos componentes curriculares relativos ao Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição.

#### TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º** O presente Regulamento tem por finalidade normatizar as atividades relacionadas com a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Este será constituído pelos Componentes Curriculares (CC) obrigatórios **TCC I e TCC II**, ambos requisitos parciais para obtenção do título de bacharel(a) em Nutrição pela Unipampa.

**Art. 2º** O TCC consiste em trabalho orientado em ensino, extensão ou pesquisa, realizado individualmente, com temas relevantes nas áreas da nutrição e afins, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição vigentes e com a Resolução 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas.

#### TÍTULO II DO COMPONENTE CURRICULAR TCC I

**Art. 3º** O CC **TCC I** contempla o planejamento de um trabalho acadêmico a ser realizado previamente ao seu desenvolvimento.

**Art. 4º** O projeto deverá ser elaborado durante o decorrer do CC **TCC I**, de acordo com este Regulamento e com as orientações tanto do docente do CC quanto do orientador.

**Art. 5º** A estrutura do projeto deverá seguir o modelo proposto pelo docente responsável pelo componente e aprovado pela Comissão de Curso;

**Art. 6º** Para o desenvolvimento do CC **TCC I**, o estudante deverá ter integralizado pelo menos 1.880 horas (56%) da carga horária total do curso de Nutrição, a qual corresponde aproximadamente à carga horária realizada até o 5º semestre.

**Art. 7º** O projeto desenvolvido no CC **TCC I** deverá ser entregue na forma escrita e avaliado pelo orientador e por um docente da Comissão de Curso de Nutrição.

#### TÍTULO III

## DAS ATRIBUIÇÕES DO DOCENTE DO CC TCC I

**Art. 8º** O planejamento do CC **TCC I** será realizado pelo docente do CC.

**Art. 9º** Ao docente do CC **TCC I** compete:

I - A cada início de semestre, instruir os estudantes matriculados sobre as normas e os procedimentos acadêmicos referentes ao CC e sobre os requisitos científicos e técnicos do trabalho a ser produzido;

II - Divulgar os prazos de entrega dos projetos, tanto para apreciação de orientadores e avaliadores, quanto para a entrega da versão final, de acordo com o plano de ensino;

III - Disponibilizar aos estudantes e orientadores os documentos e formulários relativos ao CC **TCC I**;

IV - Avaliar o desempenho do estudante durante a realização do CC **TCC I**, conforme instrumento de avaliação específico previamente proposto e aprovado pela Comissão de curso;

V - Orientar sobre a entrega e receber dos estudantes:

a) Carta de aceite do orientador. Nos casos de substituição de orientador, o docente do CC **TCC I** deverá receber também a carta de aceite do novo orientador.

b) Ficha de frequência com o registro das atividades;

c) Versão final do projeto.

VI - Orientar sobre a entrega e receber dos orientadores:

a) Ficha de avaliação do processo;

b) Ficha de avaliação do resultado;

VII - Tomar, no âmbito de sua competência, todas as demais medidas necessárias para o efetivo cumprimento deste Regulamento;

## TÍTULO IV DAS ATRIBUIÇÕES DOS DOCENTES ORIENTADORES DE TCC I

**Art. 10** A orientação do projeto será realizada por 1 (um) professor do quadro de pessoal docente da Unipampa, sugerida pelo estudante e legitimada por carta de aceite assinada pelo docente orientador.

**Art. 11** Ao docente orientador do projeto compete:

I – Preencher e assinar a carta de aceite;

- II – Atender a seu orientando, em horários e locais previamente estipulados;
- III – Atribuir e solicitar atividades ao orientando, periodicamente;
- IV – Definir o avaliador do projeto junto com o orientando;
- V – Acompanhar o preenchimento da ficha de controle de frequência e de atividades do orientando;
- VI – Avaliar o orientando através de instrumento de avaliação próprio;
- VII – Entregar ao docente do CC **TCC I**: ficha de avaliação do processo, ficha de avaliação do resultado e ficha de controle de frequência e de atividades;
- VIII – Acompanhar o cumprimento das alterações propostas pelo avaliador.

**Art. 12** É facultada a existência de coorientador, a ser indicado pelo orientador.

**Parágrafo único.** Havendo coorientador, o mesmo deverá auxiliar no desenvolvimento do projeto desde as etapas de planejamento da pesquisa até a redação dos resultados finais.

## **TÍTULO V**

### **DAS ATRIBUIÇÕES DOS ESTUDANTES MATRICULADOS NO CC TCC I**

**Parágrafo único.** Para a escolha do orientador, o estudante deverá levar em consideração, sempre que possível, o tema do trabalho de acordo com as áreas de atuação dos docentes.

**Art. 13** Ao orientando compete:

- I - Comparecer às reuniões agendadas com o docente orientador; a presença do estudante será formalmente cobrada por meio da ficha de controle de frequência e de atividades;
- II - Apresentar as atividades que lhe forem solicitadas para o bom andamento e qualidade do trabalho;
- III - Elaborar seu trabalho de acordo com as disposições contidas neste Regulamento e com as sugestões do docente orientador e do docente do CC **TCC I**;
- IV - Cumprir o calendário de atividades divulgado pelo docente do CC **TCC I**.

**Parágrafo único.** O estudante é responsável pela observação dos aspectos éticos e legais na execução e redação do projeto, especialmente em relação a plágio, integral ou parcial.



**Art. 14** Em caso de necessidade de substituição do orientador, quando solicitada pelo estudante ou orientador após a matrícula no CC **TCC I**, esta deverá ser realizada por meio de requerimento assinado pelo estudante, pelo orientador atual e pelo orientador substituto.

**Art. 15** O estudante deverá entregar 2 (duas) cópias do projeto ao docente do CC **TCC I**, acompanhadas das fichas de avaliação em branco. Após apreciação do orientador e do avaliador e correções efetuadas pelo estudante, este deverá entregar uma cópia do trabalho final ao docente do CC **TCC I**.

**Art. 16** Quando o **TCC I** for realizado no formato de projeto de pesquisa e este envolver seres humanos, o estudante deverá encaminhar, com o docente orientador, o projeto a um Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) registrado no Conselho Nacional de Ética e Pesquisa (CONEP).

**Art. 17** Quando o **TCC I** for realizado no formato de projeto de pesquisa e este envolver animais, o estudante deverá encaminhar, com o docente orientador, o projeto a uma Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA), registrada no Conselho Nacional de Bioética e Experimentação Animal.

## **TÍTULO VI DAS ATRIBUIÇÕES DOS AVALIADORES DO TCC I**

**Art. 18** A avaliação do projeto consistirá na apreciação do trabalho escrito e será realizada pelo docente orientador e por outro docente da Comissão do Curso de Nutrição sugerido pelo estudante e pelo orientador.

**Parágrafo único.** No CC **TCC I** não há apresentação ou defesa oral.

**Art. 19** Compete aos avaliadores do projeto atribuir nota final para o trabalho conforme critérios estabelecidos no plano de ensino. Assim sendo:

I – A banca apresentará sugestões e correções ao projeto com objetivo de contribuir e aperfeiçoar o processo de aprendizagem do estudante.

II – A nota do projeto levará em consideração os critérios estabelecidos nas fichas de avaliação referidas no **Art. 9º**.

## **TÍTULO VII DO COMPONENTE CURRICULAR TCC II**

**Art. 21** O CC **TCC II** contempla a elaboração de um trabalho acadêmico orientado, que deverá ser executado/realizado pelo estudante, entregue de forma escrita e defendido oralmente perante uma banca examinadora.

**Art. 22** O **TCC** deverá ser elaborado de acordo com este Regulamento e com as orientações do professor do CC **TCC II** e do orientador.

**Art. 23** A estrutura do **TCC** deverá seguir os critérios técnicos estabelecidos pela instituição (Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos da Unipampa) e contemplar as normas da ABNT ou Normas de Publicação de Periódico acordado com o orientador. O **TCC** poderá ser redigido em um dos três formatos:

a) **Monografia**. O estudante deve seguir o Manual de Normalização da Unipampa e as normas da ABNT;

b) **Manuscrito** (formato de artigo científico, porém ainda não aceito). O estudante deve seguir o Manual de Normalização de artigos em publicação periódica da Unipampa.

c) **Artigo** (aceito ou publicado pelo periódico). O estudante deve utilizar a formatação conforme o Manual de Normalização da Unipampa e obrigatoriamente conter os seguintes elementos textuais: Referencial teórico, Justificativa, Objetivos, seguidos do artigo no formato indicado pela revista.

## **TÍTULO VIII DAS ATRIBUIÇÕES DO DOCENTE DO CC TCC II**

**Art. 24** Ao docente do CC **TCC II** compete:

I - Instruir os estudantes matriculados sobre as normas, prazos, procedimentos acadêmicos e os requisitos científicos e técnicos do trabalho a ser produzido.

II - Disponibilizar aos estudantes e orientadores os documentos e formulários relativos ao CC **TCC II**;

III - Elaborar e divulgar junto à comunidade acadêmica a lista de defesas de **TCC II**, contendo: data, hora e local (sala presencial ou virtual) das defesas, nomes dos estudantes, seus respectivos orientadores, bancas e títulos dos trabalhos;

IV - Encaminhar para Coordenação de Curso a lista de defesas de **TCC II** do semestre vigente, para divulgação de forma pública no site do Curso e demais mídias utilizadas pelo Curso;

V - Orientar sobre a entrega e receber dos estudantes:

a) Carta de aceite do orientador

b) Ficha de controle de frequência

c) Documentos solicitados pela biblioteca do campus para fins de catalogação (após a defesa e correções da banca).

VI - Instruir o orientador sobre:

- a) indicação da banca examinadora;
  - b) entrega da Ficha de avaliação do processo parcial e da Ficha de avaliação do resultado;
  - c) preenchimento da ata de defesa pública;
- VII - Receber a carta de aceite do novo orientador, nos casos de substituição deste;
- VIII - Tomar, no âmbito de sua competência, todas as demais medidas necessárias para o efetivo cumprimento deste Regulamento;
- IX - Examinar e decidir os casos omissos neste Regulamento;
- X - Conferir os documentos e receber as versões finais corrigidas dos **TCC** defendidos e aprovados;
- XI - Conferir e encaminhar os **TCC** e demais documentos recebidos para catalogação na biblioteca do campus.

## **TÍTULO IX DAS ATRIBUIÇÕES DOS DOCENTES ORIENTADORES DE TCC II**

**Art. 25** A orientação do **TCC** será realizada por 1 (um) professor do quadro de pessoal docente da Unipampa, sugerida pelo estudante e legitimada por carta de aceite assinada pelo docente orientador.

**Art. 26** Ao docente orientador do **TCC** compete:

- I – Preencher e assinar a carta de aceite;
- II – Atender a seu orientando, em horários e locais previamente estipulados;
- III – Atribuir e solicitar atividades ao orientando, periodicamente;
- IV – Definir os avaliadores do **TCC II** e convidar, com o orientando, os 2 (dois) componentes da banca examinadora, na ocasião da defesa;
- V – Preencher e assinar o requerimento de constituição de banca examinadora do seu orientando;
- VI – Acompanhar o preenchimento da ficha de controle de frequência e de atividades do orientando;
- VII – Avaliar o **TCC** do seu orientando antes do encaminhamento aos componentes da banca examinadora, bem como preencher e assinar a ficha de avaliação do processo em que conste declaração de que o estudante **está apto à defesa**.

VIII – Avaliar o **TCC** com os demais componentes da banca examinadora, dentro dos critérios estabelecidos no instrumento de avaliação;

IX – Comparecer em data, hora e local determinado e divulgado, para a defesa pública do seu orientando;

X – Informar à banca externa, caso houver, a data, hora e local da defesa do seu orientando;

XI – Entregar ao docente do CC **TCC II**: ficha de avaliação do processo, ficha de avaliação do resultado de cada membro da banca, ata de defesa pública e ficha de controle de frequência e de atividades do seu orientando;

XII – Acompanhar o cumprimento das alterações propostas pela banca examinadora.

**Parágrafo único.** O orientador é corresponsável pela observação dos aspectos éticos e legais na execução e redação do **TCC**, em relação a plágio, integral ou parcial.

**Art. 27** É facultada a existência de coorientador, a ser indicado pelo orientador.

**Art. 28** Havendo coorientador, a ele cabe auxiliar no desenvolvimento do projeto.

**Parágrafo único.** Para fins de comprovação da coorientação, o nome do coorientador deve constar na versão final do **TCC** e na ata de defesa.

## **TÍTULO X DAS ATRIBUIÇÕES DOS ESTUDANTES MATRICULADOS NO CC TCC II**

**Parágrafo único.** Ao sugerir o orientador, o estudante deverá levar em consideração, sempre que possível, o tema do trabalho de acordo com as áreas de atuação dos docentes.

**Art. 29** Ao orientando compete:

I - Comparecer às reuniões agendadas com o docente orientador; a presença do estudante será formalmente cobrada por meio da ficha de controle de frequência e de atividades;

II - Apresentar as atividades que lhe forem solicitadas para o bom andamento e qualidade do trabalho;

III - Elaborar seu trabalho de acordo com as disposições contidas neste Regulamento e com as sugestões do docente orientador;

IV - Comparecer no dia, hora e local determinado para a defesa do **TCC**;

V - Entregar ao professor orientador a versão final do **TCC** para fins de catalogação junto à biblioteca, seguindo as orientações vigentes e os prazos estabelecidos no plano de ensino.

**Parágrafo único.** O estudante é responsável pela observação dos aspectos éticos e legais na execução e redação do **TCC**, em relação a plágio, integral ou parcial.

**Art. 30** Em caso de necessidade de substituição de orientador, quando solicitada pelo estudante ou orientador após a matrícula no CC **TCC II**, esta deverá ser realizada por meio de requerimento assinado pelo estudante, pelo orientador atual e pelo orientador substituto, e entregue ao docente do CC.

**Art. 31** O estudante deverá entregar uma cópia do **TCC** a cada membro da banca examinadora no prazo determinado, com as fichas de avaliação.

**Art. 32** A responsabilidade pelos resultados apresentados no **TCC**, bem como os dados e quaisquer outras informações nele contidos são de inteira responsabilidade do estudante que as elaborou e do orientador do **TCC**.

**Art. 33** O estudante que não entregar o **TCC** e/ou não se apresentar para sua defesa oral nos prazos estabelecidos, sem justificativa respaldada pelas normas institucionais, na forma deste Regulamento e legislação vigente, estará automaticamente reprovado no CC **TCC II**.

## **TÍTULO XI DAS ATRIBUIÇÕES DA BANCA EXAMINADORA DO TCC II**

**Art. 34** A banca do **TCC II** será composta pelo docente orientador, que a preside, e por outros 2 (dois) integrantes, indicados no requerimento de constituição de banca examinadora do **TCC II**. Ambos devem possuir qualificação adequada para o julgamento do trabalho e pelo menos 1 (um) deles deve integrar o corpo docente da Unipampa.

**Parágrafo único.** O terceiro integrante da banca examinadora poderá ser professor de outra instituição com conhecimento na área do **TCC** ou profissional com nível superior que exerça atividades afins ao tema do **TCC**, desde que realize essa atividade de avaliação de forma voluntária, sem ônus para a Unipampa.

**Art. 35** A banca examinadora do **TCC II** somente poderá iniciar seus trabalhos com os 3 (três) componentes presentes.

**Parágrafo único.** Na ausência de um ou mais componentes da banca no dia da defesa, será marcada nova data para a mesma. Os componentes da banca poderão ser substituídos por designação do docente orientador.

**Art. 36** Compete à banca examinadora do **TCC II** atribuir nota final para o trabalho, conforme critérios estabelecidos nas fichas de avaliação. Assim sendo:

I – A banca apresentará sugestões e correções ao **TCC** com objetivo de contribuir e aperfeiçoar o processo de aprendizagem do estudante.

II – A nota do **TCC** levará em consideração os critérios estabelecidos nas fichas de avaliação referidas no **Art. 24º**.

**Art. 37** A defesa do **TCC** será registrada em ata, a qual deverá ser assinada pelos membros da banca e pelo estudante ao final da sessão, em número de vias originais equivalente ao número de pessoas constantes no documento.

## **TÍTULO XII DA DEFESA DO TCC II**

**Art. 38** Previamente à defesa, o estudante deverá enviar o **TCC** para avaliação da banca examinadora, em prazo acordado com a mesma, seguindo as orientações constantes no plano de ensino.

**Art. 39** A defesa do **TCC** é de natureza pública, podendo ocorrer em formato presencial ou remoto, conforme consenso prévio entre os envolvidos.

**Art. 40** O estudante terá de 15 (quinze) a 20 (vinte) minutos para fazer a apresentação oral de seu trabalho perante a banca examinadora, e cada componente desta disporá de até 15 (quinze) minutos para arguição e comentários.

**Art. 41** Ao final da defesa oral do **TCC**, deverá ser lida a ata, onde constará a nota do estudante, constituída pela média das notas atribuídas pelos três membros da banca examinadora à apresentação e à parte escrita, avaliados conforme critérios previamente estabelecidos e aprovados em Comissão de Curso.

**Parágrafo único.** A nota da defesa é parcial, não representando necessariamente aprovação ou reprovação no CC **TCC II**.

**Art. 42** O estudante deverá realizar as modificações sugeridas pela banca, em concordância com o orientador, no prazo estabelecido no plano de ensino.

**Art. 43** A entrega da versão final do **TCC** deverá ser realizada pelo estudante conforme data prevista no plano de ensino.

**Art. 44** Para fins de aprovação no CC, a nota final deverá ser igual ou maior a 6,0 e frequência mínima de 75%.

## **TÍTULO XIII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 45** As fichas de avaliação devem ser aprovadas pela Comissão de Curso.

**Art. 46** Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Curso de Nutrição, com presença obrigatória do docente do CC em questão, cabendo recursos às instâncias superiores.

**Art. 47** Este Regulamento entra em vigor a partir da data de aprovação do PPC de Nutrição versão 2023, revogando todas as demais disposições existentes sobre a matéria no âmbito do Curso de Nutrição.

Itaqui/RS, 23 de setembro de 2022.

## **APÊNDICE D – REGULAMENTO PARA INSERÇÃO DA EXTENSÃO**

### **REGULAMENTO DE INSERÇÃO DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO**

A Comissão do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa (Unipampa), Câmpus Itaqui/RS, em reunião realizada no dia 23 de setembro de 2022, no uso de suas atribuições conferidas pela Resolução Nº 5 de 17 de junho de 2010, resolve:

Instituir o presente Regulamento para condução dos procedimentos relativos à inserção da extensão no currículo do Curso de Nutrição.

#### **TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** Esta normativa regula a inserção da extensão no currículo do Curso de Nutrição, da Unipampa Câmpus Itaqui.

**Art. 2º** A inserção da extensão Universitária como obrigatória nos cursos de graduação é uma medida que tende a qualificar o processo de ensino e de aprendizagem do estudante, colaborando para a sua aproximação e da Universidade com a realidade social e comunitária.

**Art. 3º** Este Regulamento segue as normas estabelecidas na Resolução CONSUNI/Unipampa nº 317, de 29 de abril de 2021, que regulamenta a inserção das atividades de extensão nos cursos de graduação, presencial e a distância, da Unipampa, e na Resolução CONSUNI/Unipampa nº 332, de 21 de dezembro de 2021, que institui as Normas para Atividades de Extensão e Cultura da Unipampa.

**§ 1º** Entende-se por inserção das atividades de extensão o reconhecimento das ações de extensão como Atividades Curriculares de Extensão (ACE) que devem, obrigatoriamente, fazer parte dos projetos pedagógicos dos cursos (PPCs) e corresponder a, no mínimo, 10% (dez por cento) da carga horária total do curso.

**§ 2º** As ações de extensão que compõem as ACE devem estar registradas na Pró-reitoria de Extensão e Cultura.

**§ 3º** As ações de extensão são classificadas como as seguintes modalidades:

I – Programas – conjunto de ações (projetos, cursos, eventos) com período mínimo de execução de 12 meses até 36 meses, prorrogável quando for vinculado a convênio até o tempo máximo estabelecido no mesmo;



II – Projetos – conjunto de ações em torno de tema e objetivos comuns com período mínimo de execução de 6 meses e máximo de até 24 meses, prorrogável quando for vinculado a convênio até o tempo máximo estabelecido no mesmo;

III – Cursos – atividades de formação com carga horária máxima de certificação de 180 horas e período máximo de execução de 18 meses;

IV – Eventos – atividades pontuais de caráter artístico cultural ou científico;

V – Prestação de Serviço – a prestação de serviços deve ser produto de interesse acadêmico, científico, filosófico, tecnológico e artístico do ensino, pesquisa e extensão, devendo ser compreendida como um trabalho social, ou seja, ação deliberada que se constitui a partir da realidade e sobre a realidade objetiva, produzindo conhecimentos que visem à transformação social.

**Art. 4º** Segundo o PPC de Nutrição, o estudante deve integralizar, no mínimo, 335 horas de extensão, por meio de:

**§ 1º Atividades Curriculares de Extensão Vinculadas (ACEV)**, constituídas por atividades vinculadas a Componentes Curriculares Obrigatórios de Graduação discriminados na matriz curricular, na ementa e no plano de ensino, com carga horária parcial de extensão, perfazendo 180 horas;

**§ 2º Atividades Curriculares de Extensão Específicas (ACEE)**, constituídas por atividades de extensão realizadas pelo curso de Nutrição (mas não vinculadas a componentes curriculares constantes da respectiva matriz curricular) ou por outros cursos da Unipampa, totalizando 155 horas, das quais:

I – 120 horas constituindo participação no **Programa Institucional “UNIPAMPA Cidadã”**;

II – 35 horas constituindo participação em outras **ACEE**.

**Art. 5º** A carga horária de ações de extensão executadas em outras IES, no Brasil e no exterior, deverá ser analisada pela Comissão de Curso e poderá ser validada como ACE, de acordo com as normas estabelecidas no PPC e na legislação vigente.

**Art. 6º** Em caso de reingresso ou ingresso em outro curso, o(a) estudante poderá solicitar o aproveitamento da carga horária nas ações de extensão integralizadas anteriormente na UNIPAMPA.

**Art. 7º** Ingressantes provenientes de outras instituições de ensino superior poderão solicitar o aproveitamento da carga horária das ações de extensão integralizadas anteriormente na instituição de origem.

## **TÍTULO II DAS ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO VINCULADAS**

**Art. 8º** Para favorecer o cumprimento da determinação superior de que “projetos e programas devem compor, no mínimo, 80% da carga horária total das ACE”, as ACEV ofertadas pelo curso serão totalmente compostas por essas modalidades de ações. O somatório da carga horária em ACEV com a carga horária destinada ao Programa Unipampa Cidadã totaliza 300 horas, as quais equivalem a 89,6% da carga horária total em ACEEE destinada a projetos e programas.

**Art. 9º** O desempenho do estudante nos CC's que contemplam ACEV será avaliado de acordo com instrumento específico e conforme os planos de ensino aprovados pela Comissão de Curso.

**Art. 10** Ações de extensão em programas e/ou projetos realizadas pelo estudante não serão aproveitadas como ACEV. O estudante deverá cumprir a carga horária prevista nos projetos/programas já vinculados aos CC's correspondentes.

### **TÍTULO III DAS ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO ESPECÍFICAS**

**Art. 11** As ACEE deverão ser compostas pelo Programa Institucional “UNIPAMPA Cidadã” (detalhado no TÍTULO IV), e complementadas por outras atividades de extensão específicas que poderão se constituir em projetos, cursos, eventos e/ou prestação de serviço.

**Art. 12** Os estudantes devem solicitar junto ao Supervisor de Extensão, em prazos definidos semestralmente, a validação da carga horária em ações de extensão referentes às demais ACEE.

**Art. 13** As ACEE devem ser obrigatoriamente realizadas em uma ou mais áreas temáticas da Política Nacional de Extensão, a saber: Comunicação, Cultura, Direitos Humanos e Justiça, Educação, Meio Ambiente, Saúde, Tecnologia e Produção, e Trabalho.

### **TÍTULO IV DO PROGRAMA INSTITUCIONAL “UNIPAMPA CIDADÃ”**

**Art. 14** Esta seção se espelha nas determinações estabelecidas na Instrução Normativa/UNIPAMPA nº 18, de 05 de agosto de 2021, que institui a concepção, justificativas, objetivos, características e normas do Programa Institucional “UNIPAMPA Cidadã”.

**Art. 15** O Programa Institucional “UNIPAMPA Cidadã” deverá ser composto por ações de cidadania e solidariedade, constituindo-se na realização de trabalhos comunitários em instituições públicas, organizações/associações da sociedade civil organizada e organizações não governamentais (ONGs) que atendam, preferencialmente, pessoas em situação de vulnerabilidade.

**Art. 16** O trabalho comunitário deverá atender as demandas e necessidades da comunidade e proporcionar aos estudantes experiências de novas realidades, relações, sentimentos, aprendizados, problemas e saberes.

**Art. 17** O Programa Institucional “UNIPAMPA Cidadã” tem como principais objetivos:  
I - promover a formação integral e cidadã dos discentes, com o intuito de formar egressos cientes de sua responsabilidade social e capazes de atuar de forma autônoma, solidária, crítica, reflexiva e comprometida com a construção de uma sociedade mais justa e democrática;

II - estimular a autonomia dos discentes;

III - aumentar a integração e a interação da comunidade acadêmica da UNIPAMPA com a comunidade;

IV - estimular, no ambiente acadêmico, o uso dos saberes populares como ferramenta de formação humana e profissional.

**Art. 18** Semestralmente, a Comissão do Curso de Nutrição determinará se a escolha do local da ação e o tipo de trabalho ficará a seu cargo ou se será facultada aos estudantes.

**Art. 19** O planejamento, o acompanhamento, a avaliação e a validação da “UNIPAMPA Cidadã” serão feitos pelo Supervisor de Extensão do curso.

**Art. 20** A metodologia para execução deste programa dar-se-á da seguinte forma:

I - apresentação do programa aos estudantes, evidenciando características, objetivos, metodologia e relevância da ação;

II - definição das instituições onde serão realizadas as ações;

III - definição prévia - dos horários, períodos de realização e tipos de trabalho comunitário - de forma consensual entre entidades, discentes e supervisor de extensão;

IV - início da ação somente após ciência e aprovação do supervisor de extensão;

**Art. 21** A participação do estudante no programa institucional “UNIPAMPA Cidadã” é obrigatória e sua carga horária pode ser integralizada a qualquer tempo durante a graduação.

**Art. 22** Para comprovação da realização da ação, o estudante deverá entregar ao supervisor de extensão os seguintes documentos:

a) Certificado da instituição onde foi realizada a ação, informando o tipo de trabalho, a carga horária, a população beneficiada e a avaliação da ação;

b) Relatório da atividade do discente, conforme o modelo anexo;

**Parágrafo único.** Após avaliação dos documentos apresentados pelo estudante, o supervisor de extensão emitirá parecer favorável ou não à aprovação da atividade e encaminhará os documentos comprobatórios à Secretaria Acadêmica para validação da carga horária.

## **TÍTULO V DA SUPERVISÃO E COORDENAÇÃO DA EXTENSÃO**

**Art. 23** - O(s) Supervisor(es) de Extensão será(ão) indicados pela Comissão de Curso ao início de cada ano letivo para exercer a função, com as seguintes atribuições:

§ 1º Avaliar o caráter formativo das ações de extensão realizadas pelos estudantes de acordo com o PPC;

§ 2º Acompanhar, avaliar e validar, como “UNIPAMPA Cidadã”, as ACEE realizadas pelo estudante em conformidade com o TÍTULO IV deste Regulamento;

§ 3º Validar o aproveitamento das outras ACEE realizadas pelo estudante;

§ 4º Elaborar informe semestral sobre as atividades de extensão realizadas no curso e publicizar à comunidade acadêmica por meio digital de amplo acesso.

**Art. 24** Para o exercício das funções de Supervisor de Extensão, serão alocadas 8 (oito) horas semanais de trabalho como encargo docente. Se houver mais de um docente designado para a função, o encargo será dividido pelo número de docentes envolvidos.

**Parágrafo único.** A função de Supervisor de Extensão será realizada em formato de revezamento entre todos os docentes da Comissão de Curso.

**Art. 25** A coordenação de cada ação de extensão fica a cargo de servidor com formação superior completa, pertencente ao quadro de servidores permanentes da Instituição, com vínculo ativo em todo o período de execução da ação.

**Art. 26** As ACEE são de responsabilidade de todos os docentes que compõem a Comissão de Curso.

**Parágrafo único.** Com vistas a evitar interferências no andamento das ações de extensão previstas, a equipe de cada projeto/programa deverá contar com, pelo menos, dois servidores, de forma a garantir que, em eventuais licenças/afastamentos, a coordenação seja incumbida ao servidor em exercício pleno de suas funções.

**Art. 27** As ações que irão compor as ACEV deverão ser aprovadas em Comissão de Curso no mesmo período indicado no Calendário Acadêmico para aprovação da oferta de CC para o semestre seguinte.

## **TÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 28** Os(as) estudantes devem participar da equipe executora das ações de extensão para que a carga horária seja validada como ACE.

**Art. 29** As cargas horárias das ações de extensão utilizadas como ACE não serão consideradas no cômputo da carga horária de outras atividades da graduação.

**Art. 30** Os casos omissos neste Regulamento deverão ser resolvidos no âmbito da Comissão de Curso.

**Art. 31** Este Regulamento entra em vigor a partir da data de aprovação do PPC versão 2023, revogando todas as demais disposições existentes sobre a matéria no âmbito do Curso de Nutrição.

Itaqui, 23 de setembro de 2022.

ANEXO DO APÊNDICE D - MODELO DE RELATÓRIO DO PROGRAMA INSTITUCIONAL “UNIPAMPA CIDADÃ”

<b>Relatório - UNIPAMPA Cidadã</b>	
<b>Nome:</b>	
<b>Matrícula:</b>	<b>Curso de Graduação:</b>
<b>Campus:</b>	
<b>Data de entrega:</b>	
<b>Assinatura:</b>	

**1. Entidade onde realizou o UNIPAMPA Cidadã:**

<b>Nome:</b>
<b>Endereço:</b>

<b>Cidade / Estado:</b>
<b>Responsável pela entidade:</b>
<b>Assinatura do responsável pela entidade:</b>

**2. Informações sobre o trabalho realizado:**

<b>Período de realização:</b>
<b>Carga horária total:</b>
<b>Periodicidade:</b>
<b>Público da ação:</b>
<b>Número de pessoas alcançadas pela ação:</b>
<b>Descrição do trabalho realizado:</b> _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____

**3. Reflexões sobre a “UNIPAMPA Cidadã”:**







## APÊNDICE E – REGULAMENTO DE QUEBRA DE PRÉ-REQUISITOS

### REGULAMENTO PARA CONCESSÃO DE QUEBRA DE PRÉ-REQUISITOS

A Comissão do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa (Unipampa), Câmpus Itaqui/RS, em reunião realizada no dia 10 de junho de 2022, no uso de suas atribuições conferidas pela Resolução Nº 5 de 17 de junho de 2010, resolve:

Instituir o presente Regulamento para concessão de quebra de pré-requisitos, referentes à matriz curricular do Curso de Nutrição.

#### TÍTULO I DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS

**Art. 1º** O presente Regulamento estabelece regras para a concessão de quebra de pré-requisitos referentes à matriz curricular do Curso de Nutrição.

**Art. 2º** Para efeito do que dispõe este Regulamento, são consideradas as seguintes definições:

**§ 1º** Pré-requisito: Componente curricular (CC) cuja aprovação é exigência para matrícula em outro(s) CC(s), conforme estabelece a matriz curricular do curso.

**§ 2º** Requerimento de quebra de pré-requisito: é o documento padrão, no qual são apresentadas informações tais como dados do estudante, nome e código dos CC(s) para os quais solicita a quebra de pré-requisito e justificativa para esta solicitação.

#### TÍTULO II DA ANÁLISE DAS SOLICITAÇÕES

**Art. 3º** As solicitações de quebra de pré-requisito deverão ser realizadas em formulário próprio, denominado no Art. 2º § 2º, conforme orientações da Secretaria Acadêmica no período de ajuste presencial de matrículas definido no calendário estudante.

**Parágrafo único:** Em caso de falta de informações no preenchimento do formulário, a solicitação será indeferida.

**Art. 4º** As solicitações de quebra de pré-requisito serão analisadas e aprovadas pela coordenação de curso, seguindo o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.

**Art. 5º** A quebra de pré-requisito somente será concedida se estiver enquadrada em pelo menos uma das condições que seguem:

§ 1º Quando houver aprovação em CC(s) de outros cursos, equivalente(s) ao(s) pré-requisito(s) cuja quebra o estudante está solicitando, mas ainda não tenha requerido o seu aproveitamento no curso de Nutrição.

§ 2º Quando houver solicitação de matrícula em CC(s) equivalente(s) em outro curso, e neste, ao contrário do curso de Nutrição, houver pré-requisitos.

§ 3º Quando não tiver ocorrido oferta regular de CC (integralmente ou parcialmente) em semestre anterior à matrícula do estudante no CC que a exige como pré-requisito.

§ 4º Quando houver reestruturação curricular do Curso, desde que o(s) CC(s) correspondente(s) tenha(m) equivalência com aquele(s) cujo(s) pré-requisito(s) tenha(m) sido alterado(s).

### **TÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 6º** Os casos omissos serão analisados pela Comissão do Curso de Nutrição.

**Art. 7º** Este Regulamento entra em vigor a partir da data de aprovação do PPC versão 2023, revogando todas as demais disposições existentes sobre a matéria no âmbito do Curso de Nutrição.

Itaqui, 10 de junho de 2022.

## **APÊNDICE F - REGULAMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

### **REGULAMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

A Comissão do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa (Unipampa), campus Itaqui/RS, em reunião realizada no dia 28 de janeiro de 2022, no uso de suas atribuições conferidas pela Resolução Nº 5 de 17 de junho de 2010, resolve:

Instituir o presente Regulamento para condução das atividades do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição.

#### **TÍTULO I DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS**

**Art. 1º** O presente Regulamento normatiza e disciplina as atribuições e o funcionamento do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Graduação em Nutrição da Unipampa.

**Art. 2º** Este documento está de acordo com a Resolução Unipampa nº 97, de 19 de março de 2015, e com as normas da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), a saber: Parecer CONAES nº 4 de 17 de junho de 2010 e Resolução CONAES nº 1, de 17 de junho de 2010.

**Art. 3º** O Núcleo Docente Estruturante (NDE) de cada Curso de Graduação é proposto pela Comissão de Curso, sendo o Núcleo responsável pela concepção, pelo acompanhamento, consolidação, avaliação e atualização do respectivo projeto pedagógico.

#### **TÍTULO II DAS ATRIBUIÇÕES DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

**Art. 4º** O NDE tem caráter consultivo e propositivo em matéria acadêmica, tendo as seguintes atribuições:

- I. Elaborar, acompanhar, avaliar e atualizar periodicamente o PPC do curso.
- II. Propor procedimentos e critérios para a autoavaliação do Curso, prevendo as formas de divulgação dos seus resultados e o planejamento das ações de melhoria;

- III. Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular e atualização periódica do PPC e submetê-las à aprovação pela Comissão de Curso, sempre que necessário;
- IV. Atender aos processos regulatórios internos e externos;
- V. Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para o Curso e para os demais marcos regulatórios;
- VI. Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas das necessidades da graduação e de sua articulação com a pós-graduação, bem como das exigências do mundo do trabalho, sintonizadas com as políticas próprias às áreas de conhecimento;
- VII. Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- VIII. Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo.

**Parágrafo único.** As proposições do NDE são submetidas à apreciação e deliberação da Comissão de Curso.

### **TÍTULO III DA CONSTITUIÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

**Art. 5º** O Núcleo Docente Estruturante será constituído por no mínimo 05 (cinco) professores pertencentes ao corpo docente do Curso, atendidos os seguintes critérios:

- I. Ter o coordenador de curso como integrante;
- II. Ter, ao menos, 60% (sessenta por cento) de seus membros com titulação acadêmica obtida em programa de pós-graduação stricto sensu;
- III. Ter, ao menos, 20% (vinte por cento) dos seus membros em regime de trabalho de tempo integral;
- IV. Ter no mínimo um representante de cada uma das três grandes áreas de atuação do nutricionista Nutrição Clínica; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição em Alimentação Coletiva;
- V. Ter no mínimo um representante da área de Ciências Básicas.

**Art. 6º** O tempo de vigência de mandato para o NDE deve ser de, no mínimo, 03 (três) anos, sendo adotadas estratégias de renovações parciais de modo a haver continuidade no processo de acompanhamento do Curso.

**Parágrafo único.** A determinação do caput não se aplica ao coordenador de curso, cujo mandato é de pelo menos de 02 (dois) anos.

**Art. 7º** Para a renovação parcial do NDE do curso de Nutrição serão adotadas as seguintes estratégias:

I. A renovação deverá respeitar um máximo de 50% dos seus membros por vez, respeitando o tempo mínimo de mandato estabelecido no Art. 5º;

II. Será dada prioridade de renovação aos membros que estão há mais tempo no NDE;

III. A indicação do novo membro deverá ser discutida previamente na área de atuação a ser renovada e aprovada pela comissão de curso;

IV. Caso não haja indicação de servidor da área interessado em substituir o membro do NDE que deseja encerrar seu mandato, o mesmo deverá ser indicado pela Coordenação Acadêmica.

**Art. 8º** Quando da composição ou alteração do NDE, essas devem ser aprovadas pelo Conselho do Campus, que, através de seu representante máximo, deve enviar, para o Gabinete da Reitoria, a Ata de constituição do Núcleo, prevendo o mandato dos membros, para designação formal via portaria.

**Art. 9º** O NDE deve ter um Presidente e um Secretário escolhidos pelos pares, para um mandato de 03 (três) anos.

#### **TÍTULO IV DAS ATRIBUIÇÕES DO PRESIDENTE DO NDE**

**Art. 10** Compete ao Presidente do NDE:

I. Convocar e presidir as reuniões, com direito a voto, inclusive o de qualidade;

II. Representar o NDE junto aos órgãos acadêmicos e administrativos da Unipampa;

III. Encaminhar as deliberações e propostas do NDE às instâncias competentes da Unipampa;

IV. Indicar integrantes para representar o NDE em diferentes instâncias acadêmicas, quando necessário.

#### **TÍTULO V DAS ATRIBUIÇÕES DO SECRETÁRIO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

**Art. 11** Compete ao Secretário do NDE:

I. Confeccionar as atas das reuniões e socializar entre os demais membros do NDE tempo acordado previamente, para leitura e, se necessário, considerações. Não havendo considerações no prazo previsto, a ata será considerada aprovada. Havendo considerações, a ata será apreciada na reunião seguinte;

II. Realizar as correções das atas, se necessário;

III. Após aprovação, inserir as atas em processo no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) e solicitar as assinaturas dos membros do NDE;

IV. Substituir o Presidente em caso de impedimento deste.

## **TÍTULO VI DAS REUNIÕES**

**Art. 12** O NDE funciona em sessão, com a maioria absoluta de seus membros, que corresponde a presença de 50% (cinquenta por cento) dos membros mais 1 (um).

**Art. 13** O NDE reúne-se, ordinariamente, no mínimo, 02 (duas) vezes por semestre, e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo seu Presidente ou por solicitação da maioria de seus membros.

**Parágrafo único.** O calendário de reuniões será acordado na primeira reunião de cada semestre.

**Art. 14** A convocação e a pauta da reunião do NDE deverão ser encaminhadas por escrito (de forma digital), com antecedência mínima de 48 horas.

## **TÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 15** Os casos omissos a este Regulamento serão discutidos pelo NDE e encaminhados à Comissão do Curso de Nutrição para avaliação. Em caso de impossibilidade de solucionar os casos na Comissão de Curso, estes serão encaminhados a uma instância superior da Unipampa, de acordo com o que dispõe o seu Regimento Geral.

**Art. 16** Este Regulamento entra em vigor a partir da data de sua aprovação pelo Conselho do campus Itaqui da Unipampa, revogadas as disposições em contrário.

Itaqui, 28 de janeiro de 2022.

## APÊNDICE G - REGULAMENTO DA COMISSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

### REGULAMENTO DA COMISSÃO DE CURSO

A Comissão do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa (Unipampa), Câmpus Itaqui/RS, em reunião realizada no dia 1º de julho de 2022, no uso de suas atribuições conferidas pela Resolução Nº 5 de 17 de junho de 2010, resolve:

Instituir o presente Regulamento para condução das atividades da Comissão de Curso de Nutrição.

#### TÍTULO I DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS

**Art. 1º** O presente Regimento regula o funcionamento da Comissão do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Pampa (Unipampa).

**Art. 2º** As normas de composição, competências, convocação e quórum são definidas pela Resolução do CONSUNI nº 05, de 17 de junho de 2010.

#### TÍTULO II DA NATUREZA E COMPOSIÇÃO

**Art. 3º** A Comissão de Curso é o órgão que tem por finalidade viabilizar a construção e implementação do Projeto Pedagógico de Curso, as alterações de currículo, a discussão de temas relacionados ao curso, bem como planejar, executar e avaliar as respectivas atividades acadêmicas.

**Art. 4º** Compõem a Comissão de Curso:

- I. O Coordenador de Curso;
- II. Os docentes que atuam no Curso nos últimos 12 meses;
- III. Representação discente eleita por seus pares;
- IV. Representação dos servidores técnico-administrativos em educação atuantes no Curso, eleita por seus pares.

**§1º** Os membros técnico-administrativos da Comissão de Curso terão mandato de 2 (dois) anos, permitida uma recondução.

**§2º** Os representantes discentes terão mandato de 1 (um) ano, sendo permitida uma recondução.



**§3º** Os estudantes e técnicos-administrativos serão representados na Comissão por 1 (um) membro e um suplente por categoria.

**§4º** São componentes da Comissão de Curso os docentes que atuam ou atuaram no curso em componentes curriculares nos últimos 12 (doze) meses.

**§5º** No caso de impedimento definitivo dos representantes previstos nos incisos III e IV, caberá ao Coordenador formalizar o pedido de substituição à categoria representada.

**Art. 5º** O Coordenador do Curso exercerá a Coordenação da respectiva Comissão.

### **TÍTULO III DAS COMPETÊNCIAS E ATRIBUIÇÕES**

**Art. 6º** Compete à Comissão de Curso:

I. Propor e avaliar o Projeto Pedagógico de Curso, bem como o respectivo currículo e suas alterações, apresentado pelo Núcleo Docente Estruturante e encaminhar à apreciação às demais instâncias da Unipampa;

II. Analisar e integrar as ementas e planos de ensino dos componentes curriculares ao Projeto Pedagógico de Curso;

III. Propor formas para articular o ensino, pesquisa e extensão como bases do desenvolvimento dos componentes curriculares do Curso;

IV. Analisar o quadro de horários organizado pela Coordenação de Curso com a oferta de componentes curriculares por semestre, para posterior apreciação da Coordenação Acadêmica e, assim, viabilizar as matrículas;

V. Planejar e avaliar ações pedagógicas, inclusive aquelas propostas para o aperfeiçoamento do ensino;

VI. Promover a identificação e interdisciplinaridade com os demais cursos do câmpus e da Unipampa;

VII. Apresentar e analisar proposta para aquisição de material bibliográfico e de apoio didático pedagógico;

VIII. Contribuir para a proposição de regras, regulamentos e regimentos inerentes à sua esfera de atuação;

IX. Servir como órgão consultivo para as decisões da Coordenação de Curso;

X. Analisar e dar parecer em pedidos de recurso sobre decisões tomadas pelo Coordenador de Curso;

XI. Responder às demandas legais que forem de sua competência, tal como a elaboração do processo de reconhecimento e de avaliação do Curso;

XII. Propor ao Conselho do Campus critérios para definição do perfil das vagas docentes para concurso;

XIII. Propor ao Conselho do Campus a abertura de concurso para admissão de docentes;

XIV. Definir a necessidade de contratação de professor substituto, encaminhando o processo para o Conselho do Campus;

XV. Analisar propostas sobre o número de vagas para o curso e dar parecer sobre o edital do processo de seleção para o ingresso no referido curso;

XVI. Analisar e dar parecer sobre os Regimentos e normas a serem aprovados pela Comissão de Curso, nos assuntos de sua competência.

XVII. Exercer as demais atribuições que lhe forem previstas no Estatuto e no Regimento da Universidade, assim como no Regimento do Campus Itaquí, ou designadas pela Coordenação Acadêmica, Direção ou Conselho do Campus;

**Art. 7º** Compete ao Coordenador da Comissão de Curso:

I. Presidir a Comissão de Curso;

II. Promover a implantação da proposta de Curso, em todas as suas modalidades e/ou habilitações, e uma contínua avaliação da qualidade do Curso, conjuntamente com o corpo docente e discente;

III. Encaminhar aos órgãos competentes, por meio do Coordenador Acadêmico, as propostas de alteração curricular aprovadas pela Comissão de Curso;

IV. Formular diagnósticos sobre os problemas existentes no Curso e promover ações visando à sua superação;

V. Elaborar e submeter anualmente à aprovação da Comissão de Ensino o planejamento do Curso, especificando os objetivos, sistemática e calendário de atividades previstas, visando ao aprimoramento do ensino no Curso;

VI. Apresentar, anualmente, à Coordenação Acadêmica relatório dos resultados gerais de suas atividades, os planos previstos para o aprimoramento do processo avaliativo do Curso e as consequências desta avaliação no seu desenvolvimento;

VII. Servir como primeira instância de decisão em relação aos problemas administrativos e acadêmicos do Curso que coordena, amparado pela Comissão de Curso, quando necessário;

VIII. Convocar reuniões e garantir a execução das atividades previstas no calendário, previamente aprovado pela Comissão de Ensino;

IX. Cumprir ou promover a efetivação das decisões da Comissão de Curso;

X. Assumir e implementar as atribuições a ele designadas pelo Conselho do Campus, pela Direção e pela Comissão de Ensino;

XI. Representar o Curso que coordena na Comissão de Ensino e em órgãos superiores da Unipampa, quando couber;

XII. Relatar ao Coordenador Acadêmico as questões relativas a problemas disciplinares de servidores e estudantes;

XIII. Atender às demandas das avaliações institucionais e comissões de verificação *in loco*;

XIV. Providenciar, de acordo com as orientações da Comissão de Ensino, os planos de todos os componentes curriculares do Curso, contendo ementa, programa, objetivos, metodologia e critérios de avaliação do aprendizado, promovendo sua divulgação entre os docentes para permitir a integração de componentes curriculares e para possibilitar à Coordenação Acadêmica mantê-los em condições de serem consultados pelos estudantes, especialmente no momento da matrícula;

XV. Contribuir com a Coordenação Acadêmica para o controle e registro da vida acadêmica do Curso nas suas diversas formas;

XVI. Orientar os estudantes do Curso na matrícula e na organização e seleção de suas atividades curriculares;

XVII. Autorizar e encaminhar à Coordenação Acadêmica:

a) A matrícula em componentes curriculares complementares de graduação;

b) A matrícula em componentes curriculares de outros cursos;

c) A inscrição de estudantes especiais em componentes curriculares isolados;

d) A retificação de médias finais e de frequências de componentes curriculares, ouvido o professor responsável;

e) A mobilidade discente.

XVIII. Encaminhar à Coordenação Acadêmica, ouvida a Comissão de Curso:

a) O número de vagas por turma de componentes curriculares, podendo remanejar estudantes entre as turmas existentes;

- b) A oferta de componentes curriculares nos períodos regular, de férias ou fora do período de oferta obrigatória;
- c) Prorrogações ou antecipações de horário do Curso;
- d) Avaliação de matrículas fora de prazo.

XIX. Providenciar:

- a) O julgamento dos pedidos de revisão na avaliação em componentes curriculares do curso em consonância com as normas acadêmicas da Unipampa;
- b) A avaliação de notório saber, conforme norma estabelecida;
- c) Os atendimentos domiciliares, quando pertinentes;
- d) A confecção do horário das componentes curriculares em consonância com a Comissão de Ensino;
- e) O encaminhamento à Coordenação Acadêmica, nos prazos determinados, de todos os componentes curriculares do Curso.

XX. Emitir parecer sobre pedidos de equivalência de componentes curriculares, ouvido o responsável pelos componentes curriculares, podendo exigir provas de avaliação;

XXI. Promover a adaptação curricular para os alunos ingressantes com transferência, aproveitamento de componentes curriculares, trancamentos e nos demais casos previstos na legislação;

XXII. Atender às demandas da Coordenação Acadêmica em todo o processo de colação de grau de seu curso.

#### **TÍTULO IV DO FUNCIONAMENTO DA COMISSÃO DE CURSO**

**Art. 8º** A Comissão de Curso reúne-se preferencialmente de forma presencial com quórum de metade mais 1 (um) de seus membros e delibera por maioria absoluta dos presentes.

**Parágrafo Único.** O coordenador, além do seu voto comum, tem direito ao voto de qualidade.

**§1º** A Comissão de Curso se reunirá, ordinariamente, sob convocação do Coordenador de Curso, conforme calendário de reuniões (data e hora) aprovado semestralmente, ou extraordinariamente, para tratar de assuntos urgentes.

**§2º** A Comissão de Curso se reunirá, excepcionalmente, sob convocação de metade mais 1 (um) de seus membros, quando houver recusa explícita do Coordenador de Curso em convocá-lo.

**§3º** Em votações que exijam quórum qualificado, nos termos deste Regimento, as deliberações serão tomadas por, no mínimo, 2/3 (dois terços) do total de seus membros.

**Parágrafo único:** Quórum qualificado refere-se ao número mínimo de membros presentes para votações relacionadas a alterações regimentais, rejeições de *ad referendum* emitidos pela coordenação de curso.

**§4º** A convocação e a pauta de reuniões da Comissão de Curso serão encaminhadas com antecedência mínima de 72 horas.

**§5º** A convocação deverá indicar a pauta dos assuntos a serem tratados e deverá estar acompanhada dos documentos a serem analisados.

**§6º** A ausência de representantes de determinada categoria não impede o funcionamento da Comissão de Curso, nem invalida as decisões.

**Art. 9º** O comparecimento dos membros às reuniões da Comissão de Curso é obrigatório e prioritário, vedada qualquer forma de representação, prevalecendo a qualquer outra atividade acadêmica, salvo as aulas em horários regulares, reuniões da Comissão de Ensino, do Conselho do Campus e do Conselho Universitário.

**§ 1º** A ausência na reunião deverá ser justificada, conforme normas institucionais, em período anterior à realização da mesma.

**§ 2º** As reuniões deverão ser agendadas em horários de menor número de atividades de ensino, de forma a favorecer a participação de todos os membros e da comunidade acadêmica.

**Art. 10** As discussões que não se esgotarem no decorrer da sessão poderão ser retomadas, com devida inscrição em pautas posteriores.

**Art. 11** A inclusão de pauta para apreciação deverá ser enviada ao coordenador em até 48 horas antes da reunião, acompanhada dos documentos a serem analisados.

**Parágrafo único:** pautas na forma de comunicados ou informativos que não necessitem votação podem ser incluídas no início de cada reunião em Assuntos gerais.

**Art. 12** De cada reunião da Comissão de Curso, lavra-se uma ata, que é assinada pelos membros presentes na reunião.

**§ 1º** As atas das reuniões serão redigidas pelo secretário do curso e compartilhada com os demais membros em até 15 (quinze) dias corridos da data da reunião, estabelecendo-se o prazo de 7 (sete) dias para apreciação.

Não havendo contribuições divergentes no prazo de 7 (dias) corridos, a ata será considerada aprovada e será disponibilizada para assinaturas.

Havendo contribuições novas e/ou divergentes, a ata será discutida no início da próxima reunião ordinária, quando deverá ser aprovada e disponibilizada para assinaturas.

§ 2º Na ausência do secretário do curso, a reunião da Comissão de Curso será secretariada pelo coordenador substituto e, na ausência deste, por 1 (um) dos membros da Comissão designado pelo coordenador, respeitando-se escala entre os integrantes da Comissão de Curso.

§ 3º As atas aprovadas serão mantidas sob responsabilidade da Coordenação de Curso e disponíveis para consulta dos membros da Comissão de Curso.

**Art. 13** Das decisões da Comissão de Curso, caberá recurso de acordo com o previsto no TÍTULO IX - DO PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO E DE RECURSOS, da Resolução nº 05/2010 da Unipampa, que trata do Regimento Geral.

## **TÍTULO V DA CONSULTA E VOTAÇÃO ONLINE**

**Art. 14** Caso o Coordenador de Curso julgue necessária uma consulta à Comissão de Curso para deliberar acerca de uma pauta urgente, esta poderá ser realizada em formato *online*, contendo as opções “favorável”, “desfavorável” e “há necessidade de reunião presencial para maiores esclarecimentos”.

§ 1º A consulta *online* prevê apenas pauta única para apreciação.

§ 2º Em havendo pelo menos um voto solicitando maiores esclarecimentos, a pauta será incluída na próxima reunião da Comissão de Curso, preferencialmente ordinária.

§ 3º A votação será considerada válida se realizada por maioria simples dos membros.

§ 4º Em caso de empate, a pauta será incluída para discussão na próxima reunião da Comissão de Curso.

§ 5º O resultado da votação online será incluído na ata da reunião subsequente da Comissão de Curso.

## **TÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 15** Casos omissos ao Regulamento serão tratados pela Comissão de Curso e, caso necessário, encaminhados à Coordenação Acadêmica para sanção ou veto, podendo ainda serem encaminhados ao Conselho do Campus.

**Parágrafo único.** A Comissão de Curso, julgando necessário, poderá solicitar apreciação da assessoria jurídica da universidade (CONJUR), antes das decisões e/ou deliberações por meio da Direção do Campus.

**Art. 16** Este Regulamento entra em vigor a partir da data de sua aprovação pelo Conselho do campus Itaqui da Unipampa, revogadas as disposições em contrário.

Itaqui/RS, 1 de julho de 2022.