

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS - UEMG

“RESOLUÇÃO COEPE/UEMG Nº 390, DE 16 DE MARÇO DE 2023 que aprova alterações no Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição da Unidade Acadêmica de Passos.”



CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO BACHARELADO

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

**PASSOS - MG
2023**

Av Juca Stockler, 1130, Bairro Belo Horizonte, 37900-106
www.uemg.br/passos

ESTRUTURA ADMINISTRATIVA DA UEMG

REITORA

Lavínia Rosa Rodrigues

VICE-REITOR

Thiago Torres Costa Pereira

PRÓ-REITORA DE GRADUAÇÃO

Michelle Gonçalves Rodrigues

PRÓ-REITORA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Vanesca Korasaki

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Moacyr Laterza Filho

PRÓ-REITORA EM PLANEJAMENTO, GESTÃO E FINANÇAS

Silvia Cunha Capanema

DIRETOR (A) DA UNIDADE ACADÊMICA

Hipólito Ferreira Paulino Neto

VICE-DIRETOR (A) DA UNIDADE ACADÊMICA

Vinicius de Abreu D'Ávila

COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA CONSTRUÇÃO/REFORMULAÇÃO DO PROJETO

Profa. Dra. Aline Rissetti Roquette

Profa. Dra. Débora Maria Moreno Luzia

Profa. Dra. Gislaine Ferreira Nogueira

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA UNIVERSIDADE

Instituição de Ensino Superior: Universidade do Estado de Minas Gerais

Natureza jurídica: Autarquia Estadual

Representante legal - Reitor(a): Lavínia Rosa Rodrigues

Endereço da sede e Reitoria: Rodovia Papa João Paulo II, 4143 - Ed. Minas - 8º andar - Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves - Bairro Serra Verde - Belo Horizonte - MG - CEP: 31.630-900.

CNPJ: 65.172.579/0001-15.

Ato de criação: Art.81 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias da Constituição Mineira de 1989.

Ato regulatório de credenciamento: Lei Estadual 11539 de 23 de julho de 1994.

Ato regulatório de renovação de credenciamento: Ato Resolução SEDECTES N° 059, de 28/08/2018 Recendência a UEMG.

Ato regulatório de credenciamento para oferta de cursos à distância: Portaria nº1402 de 06/11/2017, publicada em 07/11/2017.

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Unidade Acadêmica: Passos-MG

Esfera administrativa: Estadual

Curso: Nutrição

Modalidade do curso: Bacharelado

Turno(s) de funcionamento: Diurno

Tempo de integralização do curso:

- **Mínimo:** 4 anos (8 semestres)
- **Máximo:** 6 anos (12 semestres)

Número de vagas ofertadas: 40 vagas

Carga horária total do curso: 4.086 horas/aula (equivalente a 3.405 horas/relogio)

Formas de ingresso: Sistema de Seleção Unificado - SiSU/ENEM, Vestibular, Reopção, Transferência e Obtenção de Novo Título

Dias letivos semanais: 06 (seis) dias

Início de Funcionamento: 2002

Ato legal de autorização do curso: Decreto Estadual Nº 42.684, de 20 de junho de 2002

Ato legal de renovação de reconhecimento: Resolução SEE nº 4.742/2022 de 29 de Julho de 2022 publicada em 30/07/2022

Município de implantação: Passos - MG

Endereço de funcionamento do curso: Avenida Juca Stockler, 1130 - Bairro Belo Horizonte - Passos/MG - CEP. 37900-106

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC)	7
2. HISTÓRICO E ESTRUTURA INSTITUCIONAL	9
2.1. A Universidade do Estado de Minas Gerais.....	9
2.2. Histórico da Unidade Acadêmica de Passos.....	11
2.3. Realidade regional.....	12
2.4. Aspectos demográficos	13
3. A REALIDADE DE SAÚDE EM PASSOS E NA REGIÃO	15
3.1. Indicadores de saúde	15
4. JUSTIFICATIVA DO CURSO	19
5. A PROPOSTA DE REFORMULAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO	21
5.1. Formação do profissional de nutrição	23
5.2. Curso de Graduação em Nutrição	24
5.3. Núcleo Docente Estruturante	25
5.4. Colegiado de curso.....	25
6. O CURSO	26
6.1. Aspectos legais	26
6.1.1. Habilidades e competências gerais.....	26
6.1.2. Habilidades e competências específicas do Nutricionista	27
6.2. Objetivos.....	31
6.2.1. Objetivos gerais.	31
6.2.2. Objetivos específicos.....	31
6.3. Perfil dos egressos.....	32
6.4. Metodologia.....	32
6.4.1. Processo de ensino/aprendizagem.....	32
6.4.2. Avaliação do aprendizado.....	34
6.4.3. Inter-relação das Unidades de Estudo.....	38
6.4.4. Flexibilização Curricular	38
7. ESTRUTURA CURRICULAR	40
7.1. Descrição dos componentes curriculares.....	44
7.1.1. Unidades Curriculares Eletivas	44
7.1.2. Unidades Curriculares Optativas	45
7.1.3. Atividades Complementares.....	45
7.1.4. Atividades de Extensão	46
7.1.5. Temas Transversais.....	47
7.2. Ementário.....	51
7.2.1. Unidades curriculares obrigatórias	51
7.2.2. Unidades curriculares optativas.....	91
8. INFRAESTRUTURA	101
8.1. Infraestrutura da Unidade de Passos	101
8.2. Infraestrutura para Curso de Nutrição.....	103

8.3. Laboratórios Didáticos.....	103
8.4. Comitê de Ética em Pesquisa - CEP	108
9. SISTEMA DE BIBLIOTECAS DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS - SIBI UEMG	111
9.1. Biblioteca Bloco 2	111
9.1.1. Espaço Físico.....	112
9.1.2. Estrutura operacional	113
9.1.3. Consulta ao acervo	113
9.1.4. Bases de Acesso Livre.....	113
9.1.5. Acervo Bibliográfico.....	114
9.2. Recursos humanos	115
10. ATENDIMENTO AO ESTUDANTE	116
11. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL	119
APÊNDICES	120
REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	121
REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO – ACG	132
REGULAMENTO DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO	139
REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	144

1. APRESENTAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC)

O presente documento apresenta o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Graduação em Nutrição da Unidade Acadêmica de Passos da Universidade do Estado de Minas Gerais - UEMG, tendo como parâmetro as Diretrizes Nacionais nos termos do Parecer CNE/CES nº 1.133, de 7 de agosto de 2001 e a Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001 que Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

O presente Projeto Pedagógico foi construído coletivamente por profissionais de diferentes áreas do conhecimento, centrado na noção de estudante-sujeito de aprendizagem, que se apoia no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem.

A reforma curricular apresentada no presente projeto foi realizada coletivamente, por meio de comissão composta pelo coordenador e professores membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE), a partir das discussões realizadas na comunidade acadêmica. Durante as reuniões da comissão, foram realizados debates, com o objetivo de criar Estrutura Curricular compatível com os anseios e aspirações da comunidade acadêmica, visando formação de qualidade.

Esta reforma curricular atende igualmente às determinações do Conselho Estadual de Educação de Minas Gerais e da Universidade do Estado de Minas Gerais, considerando a absorção do Curso de Nutrição, anteriormente mantido pela Fundação de Ensino Superior de Passos, pela UEMG (absorção garantida pela Lei nº 20.807, de 26 de julho de 2013 e efetivada em 03 de novembro de 2014). Além disso, outros fatores importantes para a formação dos profissionais que irão exercer suas atividades no século XXI foram considerados nesta reforma curricular, como a curiosidade científica, o engajamento nos processos decisórios que envolvam interesses da comunidade, a compreensão da dimensão social da saúde, o empreendedorismo, a atuação interdisciplinar, o trabalho em equipe, a ética e a sensibilidade humana.

Diante disso, o Colegiado do curso de Nutrição ficou responsável em analisar, alterar, rediscutir e atualizar o Projeto Pedagógico do Curso, atendendo as Diretrizes Curriculares Nacionais e demandas profissionais no âmbito regional e nacional, e as resoluções da UEMG. A nova proposta aumentou a carga horária do curso afim de se adequar as legislações vigentes e o número de 18 semanas letivas semestrais e o número de 40 vagas do curso foram mantidos, assim como o regime de matrícula semestral e por disciplina.

Sofreram alterações as cargas horárias das disciplinas obrigatórias, eletivas, disciplinas optativas e atividades complementares de graduação devida à inclusão de novas disciplinas e

do componente curricular extensão na educação superior prevista na Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de Dezembro de 2018, Resolução COEPE 287/2021 e Resolução CEE 490/2022, que estabelecem as diretrizes para extensão no Ensino Superior.

As disciplinas foram elaboradas, mantendo como critério a necessidade de adequá-las ao perfil do profissional que atenda o mercado de trabalho, com visão ampla, permitindo ao estudante construir sua identidade. A estrutura curricular e o ementário, de modo geral, foram revistos e atualizados conforme as diretrizes da área (Parecer CNE/CES nº 1.133, de 7 de agosto de 2001 e a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001).

A proposta foi apresentada ao Colegiado do Curso, órgão que realizou recomendações pertinentes, posteriormente aprovando o Projeto. Todas as preocupações voltaram-se à formação de qualidade dos estudantes, abrangendo a indissociabilidade entre ensino, pesquisa, extensão, e a profissionalização dos mesmos, com visão ampla e dinâmica da Nutrição, envolvendo inovações e transformações sociais.

2. HISTÓRICO E ESTRUTURA INSTITUCIONAL

2.1. A Universidade do Estado de Minas Gerais

Uma análise dos 30 anos de sua criação permite afirmar que a Universidade do Estado de Minas Gerais - UEMG representa, hoje, uma alternativa concreta e rica de aproximação do Estado mineiro com suas regiões, por acolher e apoiar a população de Minas onde vivem e produzem. Por sua vocação, tem sido agente do setor público junto às comunidades, colaborando na solução de seus problemas, por meio da realização do tripé ensino, pesquisa e extensão, e na formatação e implementação de seus projetos de desenvolvimento.

Para se firmar no contexto do Ensino Superior no Estado e buscando estar presente em suas mais distintas regiões, a UEMG adota um modelo *multicampi*, se constituindo não apenas como uma alternativa aos modelos convencionais de instituição de ensino, mas também como força política e social para o desenvolvimento regional. A Universidade apresenta uma configuração ao mesmo tempo, global e regional. Ela se diferencia das demais pelo seu compromisso com o Estado de Minas Gerais e com as regiões nas quais se insere em parceria com o Governo do Estado, com os municípios e com empresas públicas e privadas. Compromisso este apresentado em um breve histórico da formação de suas Unidades acadêmicas.

A UEMG foi criada em 1989, mediante determinação expressa no Art. 81 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias - ADCT da Constituição do Estado de Minas Gerais e a sua estrutura foi regulamentada na Lei 11.539, de 22 de julho de 1994, estando vinculada Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior - SECTES e atualmente está vinculada à Secretaria de Estado de Educação- SEE/MG, à qual compete formular e implementar políticas públicas que assegurem o desenvolvimento científico e tecnológico, a inovação e o ensino superior. Entre os objetivos precípuos da UEMG está a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. O parágrafo primeiro do Art. 82, do referido Ato proporcionou às fundações educacionais de ensino superior instituídas pelo Estado ou com sua colaboração optar por serem absorvidas como unidades da UEMG.

O Campus de Belo Horizonte teve sua estrutura definida pela mesma Lei nº 11.539/1994, que autorizou a incorporação à UEMG da Fundação Mineira de Arte Aleijadinho - FUMA, hoje transformada em duas escolas: Música e Design; a Fundação Escola Guignard; o curso de Pedagogia do Instituto de Educação, que foi transformado na Faculdade de Educa-

ção. Compõe o Campus Belo Horizonte ainda, a Faculdade de Políticas Públicas Tancredo Neves - FaPP, criada pela Resolução CONUN/UEMG nº 78, de 10 de setembro de 2005, com vistas a contribuir para a consolidação do compromisso da UEMG relativo ao desenvolvimento de projetos de expansão e diversificação dos cursos oferecidos e, para a ampliação do acesso ao ensino superior no Estado.

No interior de Minas Gerais, a UEMG realizou, em convênio com prefeituras municipais, a instalação do curso de Pedagogia fora de sede em Poços de Caldas e das Unidades Acadêmicas em Barbacena, Frutal, João Monlevade, Leopoldina e Ubá com a oferta de cursos que buscam contribuir para a formação de profissionais e para a produção e difusão de conhecimentos, que reflitam os problemas, as potencialidades e as peculiaridades de diferentes regiões do Estado, com vistas à integração e ao desenvolvimento regional.

Em 2010, a Universidade realizou seu credenciamento junto ao Ministério da Educação, através da Portaria nº 1.369 de 07 de dezembro de 2010, para oferta de cursos de Educação à Distância. Consolidado com sua inserção na Universidade Aberta do Brasil - UAB, ofertando Cursos de Aperfeiçoamento, Graduação e Especialização na modalidade à distância.

Por meio da Lei nº 20.807, de 26 de julho de 2013, foi prevista a estadualização das fundações educacionais de ensino superior associadas à UEMG, de que trata o inciso I do § 2º do art. 129 do ADCT, a saber: Fundação Educacional de Carangola, na cidade de Carangola; Fundação Educacional do Vale do Jequitinhonha, em Diamantina; Fundação de Ensino Superior de Passos, na cidade de Passos; Fundação Educacional de Ituiutaba, no município de Ituiutaba; Fundação Cultural Campanha da Princesa, em Campanha e Fundação Educacional de Divinópolis, na cidade de Divinópolis; bem como os cursos de ensino superior mantidos pela Fundação Helena Antipoff no município de Ibitaré.

A finalização do processo da estadualização foi concluído em 2018, com a publicação da Lei 23136, de 10/12/2018, com isso a UEMG passou a assumir posição de destaque no cenário educacional do Estado, com presença em 16 municípios, com 133 cursos presenciais de graduação; 09 cursos de mestrado e 02 cursos de doutorado; 26 cursos de especialização comprometidos com sua missão de promover o Ensino, a Pesquisa e a Extensão de modo a contribuir para a formação de cidadãos comprometidos com o desenvolvimento e a integração dos setores da sociedade e das regiões do Estado.

2.2. Histórico da Unidade Acadêmica de Passos

Depois de 50 anos de existência foi regulamentada a absorção da Fundação de Ensino Superior de Passos - FESP pela Universidade do Estado de Minas Gerais- UEMG, através do Decreto nº 46.479, de 03 de abril de 2014.

A FESP foi criada inicialmente como Fundação da Faculdade de Filosofia de Passos, instituída pelo Decreto do Estado de Minas Gerais nº 8.495, de 15 de julho de 1965, tudo conforme disposto na Lei de Criação nº 2.933, de 6 de novembro de 1963, modificada pela Lei nº 6.140, de 10 de novembro de 1973, com as modificações feitas pelos Decretos Estaduais 16.998, de 20 de fevereiro de 1975, 22.076, de 28 de maio de 1982, 24.254, de 07 de fevereiro de 1985, 30.815, de 28 de dezembro de 1989 e 36.258, de 17 de outubro de 1994. Em seguida foram criadas por Decreto Estadual a Faculdade de Engenharia de Passos - FEP: Portaria nº 223, de 18 de março de 1980; Faculdade de Enfermagem de Passos - FAENPA: Decreto Estadual nº 85.732, de 17 de fevereiro de 1981; Faculdade de Direito de Passos - FADIPA decreto de 15 de setembro de 1994; Faculdade de Informática de Passos - FIP decreto de 27 de setembro de 1994; Faculdade de Administração de Passos - FAP: Decreto Estadual 42.507, de 15 de abril de 2002; Faculdade de Serviço Social de Passos - FASESP: Decreto Estadual nº 42.272, de 18 de janeiro de 2002; Faculdade de Moda de Passos - FAMOPA: Parecer Estadual n. 312, de 16 de maio de 2002; Faculdade de Nutrição de Passos - FANUTRI; Decreto Estadual nº 42.684, de 20 de junho de 2002; Faculdade de Educação Física de Passos - FADEF: Decreto Estadual 43.357, de 30 de maio de 2003; e Faculdade de Comunicação Social de Passos - FACOMP: decreto de 29 de julho de 2004.

Em 2008 o Supremo Tribunal Federal decretou a inconstitucionalidade do dispositivo da Constituição Mineira que definia que as Faculdades mantidas pela Fundação de Ensino Superior de Passos seriam vinculadas ao Sistema Estadual de Ensino, portanto essas instituições deveriam passar a pertencer ao Sistema Federal de Ensino e neste sistema, através da Portaria MEC 310 de 27 de dezembro de 2012, foi autorizada a unificação das faculdades mantidas pela Fundação de Ensino Superior de Passos. Desta forma, as IES passaram a ser denominadas Faculdades Integradas do Sudoeste Mineiro. A partir da absorção pela UEMG foi criada a Unidade Acadêmica de Passos.

A experiência da Unidade de Passos agora junto com a experiência da Universidade do Estado de Minas Gerais permite afirmar que esta instituição representa hoje uma alternativa concreta de aproximação do Estado mineiro com as necessidades educacionais da região sudoeste de Minas.

Além de cursos de graduação, a instituição oferta pós-graduação com vários cursos na modalidade *lato sensu*, além do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente aprovado pela CAPES. A unidade possui diversos projetos de pesquisa e extensão. A maioria do corpo docente possui mestrado e doutorado.

2.3. Realidade regional

O município de Passos, sede da unidade, está localizado na região sudoeste do Estado de Minas Gerais. O município possui uma população estimada de 115.970 habitantes para 2021, de acordo com o censo do IBGE (IBGE, 2021), em uma área territorial de 1.338,070 km² (IBGE, 2020). A Densidade Demográfica é de 79,44 hab/km² (IBGE, 2010). Em 2020 segundo dados do EducaCenso no município existiam 12.669 matrículas no ensino fundamental distribuídas em 38 estabelecimentos escolares e 3.669 matrículas no ensino médio em 17 estabelecimentos. Em 2010 a taxa de escolarização de 6 a 14 anos de idade foi de 96,8 %.

No entanto, a região polarizada abrange 32 municípios no entorno de Passos e que referenciam a cidade como pólo de desenvolvimento: Alpinópolis, Alterosa, Areado, Bom Jesus da Penha, Cassia, Claraval, Capetinga, Carmo do Rio Claro, Capitólio, Conceição da Aparecida, Doloresópolis, Delfinópolis, Fortaleza de Minas, Guaxupé, Ibiraci, Ilícinea, Itamogi, Itaú de Minas, Jacuí, Monte Santo de Minas, Muzambinho, Pains, Pimenta, Piumhi, Pratápolis, São João Batista do Glória, São José da Barra, São Pedro da União, São Roque de Minas, São Sebastião do Paraíso, São Tomáz de Aquino e Vargem Bonita.

No conjunto Passos e os municípios da região de abrangência apresentam uma população de 542.909 habitantes, com 21.766 matrículas no ensino médio. A região conta com 386 estabelecimentos de saúde, entre públicos e privados, com abrangência da pequena e média complexidade (IBGE, 2010).

No contexto econômico observa-se forte predominância da área de serviços, seguida pela indústria e a agropecuária. A cidade carrega consigo o *status* de cidade polo do Sudoeste Mineiro. A economia do município de Passos e as fontes de trabalho são geradas, principalmente, pela cafeicultura, pecuária, agroindústria canavieira e indústria confeccionista e moveleira, além do comércio local e da prestação de serviços.

A Unidade Acadêmica de Passos é a única Instituição de Ensino Superior do município e à medida que cresce, contribui de modo significativo para o dinamismo das economias da cidade e região. Nascida como parte integrante do processo de desenvolvimento cultural, econômico, político e social do Sudoeste de Minas Gerais, integra-se, progressivamente, na

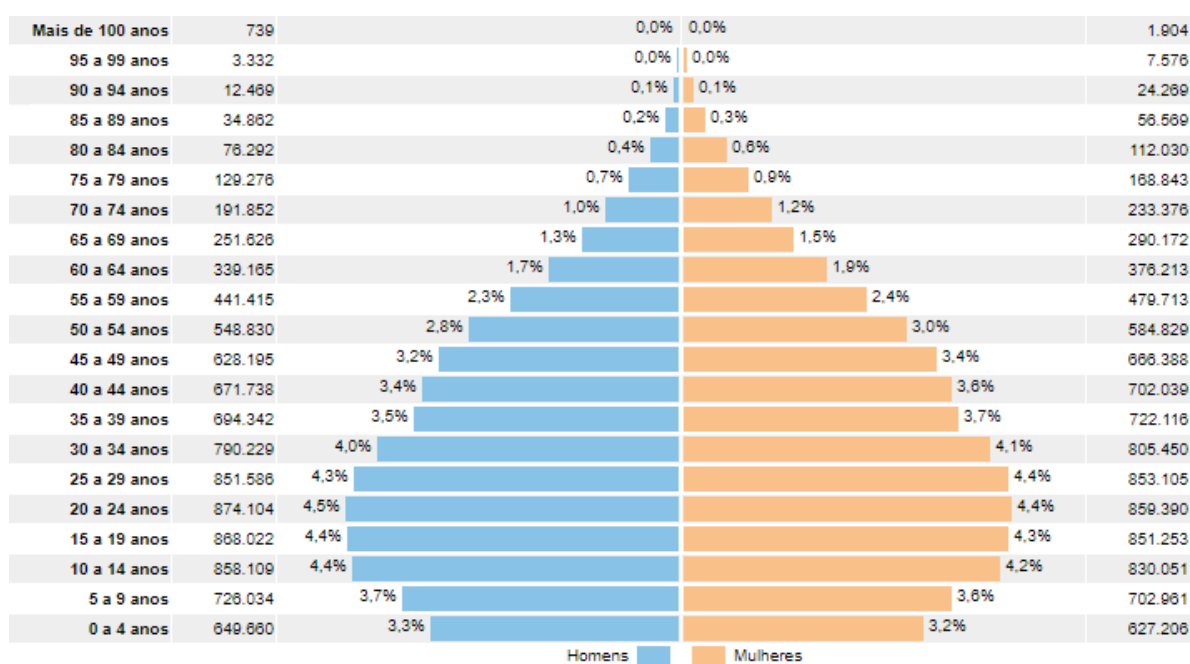
vida das cidades por meio do desenvolvimento das atividades de ensino, de prestação de serviço à comunidade e de seu engajamento na responsabilidade com o processo acadêmico.

As novas e rápidas mudanças ocorridas neste início de milênio e os atuais mecanismos de estímulo à qualidade, utilizados em todas as áreas da sociedade exigem que a instituição de ensino superior contribua fundamentalmente na valorização do desenvolvimento integral do ser humano. Dentro deste pensamento os 27 cursos da Unidade de Passos demonstram um sólido compromisso com a sociedade contemporânea da inserção local, regional e nacional.

2.4. Aspectos demográficos

Uma reflexão sobre a análise da situação da saúde na região Sul de Minas Gerais, particularmente em Passos (sede do curso), é importante para justificar a necessidade da atuação do profissional nutricionista.

Pirâmide populacional por grupo de idade e sexo do Estado de Minas Gerais.



Fonte: <https://censo2010.ibge.gov.br/sinopse/>

Passos dista 343 km da capital (Belo Horizonte), localiza-se na região Sudoeste de Minas Gerais e pertence à região de saúde Sul, de acordo com o Plano Diretor de Regionalização da Saúde (PDR). A região Sul de Minas Gerais limita-se com as regiões mineiras Triângulo/Alto Paranaíba, Oeste, Campo das Vertentes e Zona da Mata e com os estados de São Paulo e Rio de Janeiro. É uma região de enorme importância socioeconômica

no estado de Minas Gerais, abrangendo território de 53.766,3 km², com população estimada, em 2011, de 2.609.602 habitantes (77,9% na zona urbana e 22,1% na zona rural) (IBGE, 2011), conforme apresentado na Pirâmide populacional por grupo e sexo. O perfil educacional na região Sul vem melhorando, com redução significativa do analfabetismo em todas as faixas etárias, especialmente na população com 15 anos e mais (7%). Cerca de 17% dos chefes de domicílios da região possuem renda familiar de até um salário-mínimo.

Embora os dados apontem para melhoria na cobertura de redes de esgotamento sanitário (domicílios sem canalização interna de água = 0,5%; lixo domiciliar coletado = 93,2%), evidencia-se, ainda, um grande número de enfermidades condicionadas a fatores ambientais e a dinâmicas sociais (IBGE, 2011).

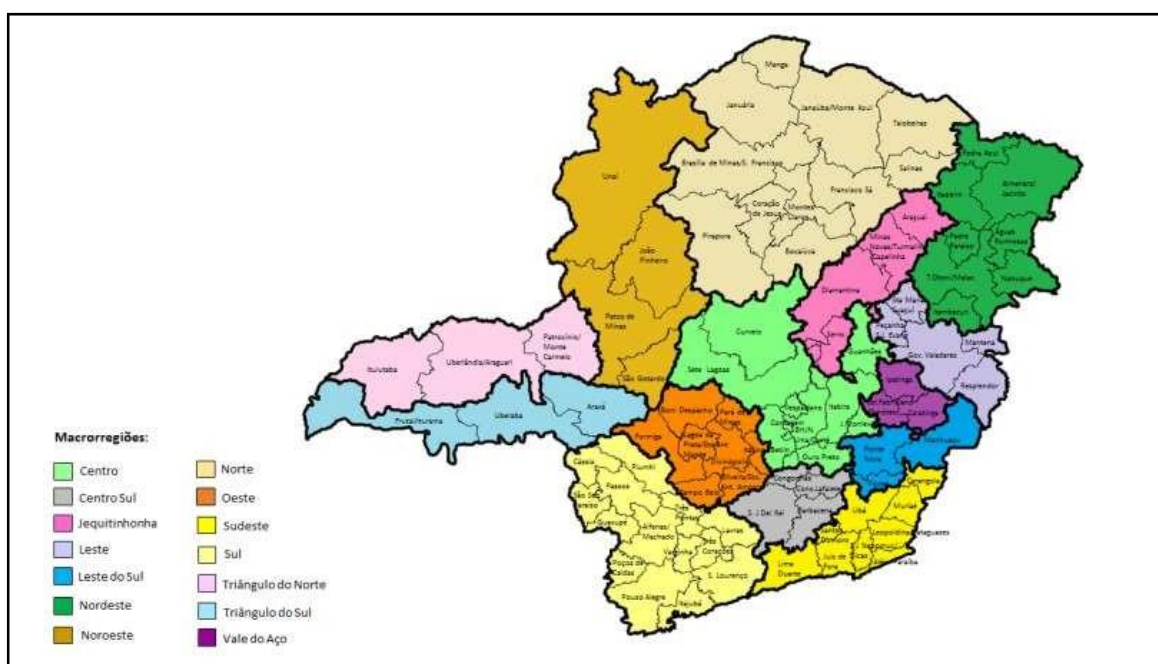
3. A REALIDADE DE SAÚDE EM PASSOS E NA REGIÃO

3.1. Indicadores de saúde

Na organização da atenção primária à saúde, adota-se a Estratégia de Saúde da Família (ESF), com ações direcionadas à promoção de saúde, prevenção de doenças e proteção do indivíduo e das famílias nos locais de residência, sem desconsiderar a cura e a reabilitação dos doentes. Atualmente, a região de saúde ampliada Sul conta com 264 Equipes de Saúde da Família (ESF), 15 Programas de Agentes Comunitários de Saúde (PACS) e 20 Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF), que funcionam em sua maioria em instalações físicas alugadas ou cedidas, mas com equipamentos e materiais suficientes para a demanda da população. As ações desenvolvidas pelas equipes fazem cobertura de 86% da população da região.

Devido a atual pandemia que o mundo vem enfrentando pelo COVID-19, a partir da confirmação de casos em vários municípios do Estado de Minas Gerais e da heterogeneidade das regiões mineiras quanto a aspectos epidemiológicos e assistenciais, identificou-se a necessidade de elaboração de respostas específicas para cada território, que considerassem a projeção local de casos, o contingente populacional e o complexo hospitalar de cada território.

Divisão territorial das macrorregiões e microrregiões, conforme PDR-SUS/MG.



Fonte: Diretoria de Regionalização e Estudos Assistenciais - DREA/SDCAR/SUBGR/SES-MG, 2020.

Assim, segundo a Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais, atualmente o estado encontra-se subdividido em 15 regiões no limite territorial das macrorregiões definidas no PDR-SUS/MG, nos termos da Deliberação CIB-SUS/MG nº 3.013, de 23 de outubro de 2019. A região de saúde ampliada Sul é constituída por 154 municípios de pequeno e médio porte e formada por 12 regiões de saúde: Alfenas-Machado, Guaxupé, Itajubá, Lavras, Passos-Piumhi, Poços de Caldas, Pouso Alegre, São Lourenço-Caxambu, São Sebastião do Paraíso, Três Corações, Três Pontas e Varginha (MINAS GERAIS, 2020).

Passos, município polo regional de saúde e sede de Superintendência Regional de Saúde do Estado de Minas Gerais, é a maior cidade da região de saúde, com população estimada em 106.303 habitantes, sendo 92,5% residentes na zona urbana e 7,5% na zona rural. A cidade é referência para 24 municípios que compõem as regiões de saúde Passos-Piumhi e São Sebastião do Paraíso, sendo 18 pertencentes à região de saúde Passos-Piumhi e 6, à região de saúde São Sebastião do Paraíso.

Região de Saúde Passos-Piumhi



Fonte: SES/MG, IBGE, DATASUS

Região de Saúde São Sebastião do Paraíso



Fonte: SES/MG, IBGE, DATASUS

As regiões de saúde Passos-Piumhi e São Sebastião do Paraíso possuem população aproximada de 422.493 habitantes (IBGE, 2021).

As regiões de saúde Passos-Piumhi e São Sebastião do Paraíso, em 2021.

Regiões de Saúde Passos-Piumhi	Municípios	Nº de habitantes	Distância de Passos
Passos-Piumhi	Alpinópolis	20.059	35 km
	Bom Jesus da Penha	4.270	41 km
	Capetinga	6.860	60 km
	Cássia	17.741	45 km
	Claraval	4.873	98 km
	Delfinópolis	7.146	59 km
	Fortaleza de Minas	4.460	22 km
	Ibiraci	14.128	76 km
	Itaú de Minas	16.286	19 km
	Passos	115.970	-
	São João Batista do Glória	7.541	17 km
	São José da Barra	7.532	39 km
	Capitólio	8.693	23 km
	Doresópolis	1.539	25 km
Guapé	14.269	103 Km	

	Piumhi	35.137	93,4 Km
	São Roque de Minas	7.100	61 km
	Vargem Bonita	2.143	57 km
Região de Saúde São Sebastião do Paraíso	Municípios	Nº de habitantes	Distância de Passos
São Sebastião do Paraíso	Itamogi	10.122	77 Km
	Jacuí	7.695	42 km
	Monte Santo de Minas	21.504	87 km
	Pratápolis	8.530	32 km
	São Sebastião do Paraíso	71.915	52 km
	São Tomas de Aquino	6.980	74 km
TOTAL	24 Municípios	422.493 hab.	-

Fonte: IBGE cidades, 2021.

O município de Passos, segundo dados do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-9) é composto atualmente por 149 nutricionistas ativos no ano de 2022. Destes, apenas 12 possuem cadastro como Pessoa Jurídica e o restante atuam como Nutricionistas em clínicas particulares, hospitais, academias, prefeitura municipal, dentre outros.

O modelo assistencial de saúde na região compreende um conjunto de ações e serviços hierarquizados, regionalizados e municipalizados, com articulação entre eles. Busca-se sempre a integralidade das ações, a racionalização dos recursos e a garantia do acesso universal e prioritário ao Sistema Único de Saúde (Lei 8.080/90). Tais ações são desenvolvidas por meio de uma rede integrada entre serviços públicos e serviços conveniados com o SUS, com efetiva participação dos Conselhos de Saúde (Lei 8.142/90). Esses conselhos constituem uma forma efetiva de participação popular na gestão do SUS, na construção de uma sociedade justa e solidária e na consolidação da reforma sanitária brasileira.

Passos possui 41 estabelecimentos públicos de saúde inseridos nos níveis primário, secundário e terciário, no Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (CNES), distribuídos nos níveis primário, secundário e terciário de atenção à saúde.

4. JUSTIFICATIVA DO CURSO

A profissão de Nutricionista, bem como todas as profissões emergentes, surgiu para atender as necessidades identificadas pelo próprio progresso científico e tecnológico e pelas urgências reclamadas pelo desenvolvimento social.

Em 1967 a profissão foi regulamentada pela Lei nº 5.276/67, a qual foi revogada em 1991 entrando em vigor a Lei nº 8.234/91 para regulamentar a profissão de nutricionista e determinar outras providências. Dentre os dispositivos legais que se sucederam, destaca-se a Lei nº 6.229/75, que dispõem sobre o Sistema Nacional de Saúde e em especial, a Lei nº 6.583/78, que cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regulamentada pelo Decreto nº 84.444, de 30/01/1980. Outro marco importante para a categoria foi a fundação da Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN), em 31 de agosto de 1949, primeira entidade brasileira criada com o intuito de representar e defender os interesses dos nutricionistas. Em comemoração à fundação da ABN, hoje Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), instituiu o dia 31 de Agosto como dia Nacional do Nutricionista.

Em 19 de setembro de 1990 foi promulgada a Lei nº 8.080 (Lei Orgânica da Saúde) que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes valorizando a nutrição como um direito do ser humano que deve ser garantido pelo Estado. Em seu Art. 2º diz que “A saúde é um direito fundamental do ser humano, devendo o Estado prover as condições indispensáveis ao seu pleno exercício”. Em seu Art. 3º diz que a saúde tem como determinantes e condicionantes, entre outros, a alimentação. Em seu Art. 5º esta mesma legislação define os objetivos e atribuições do Sistema Único de Saúde (SUS) de uma maneira geral. A partir destes objetivos e atribuições gerais o Art. 6º inclui no campo de atuação do SUS, a execução de ações relacionadas: de vigilância sanitária; de vigilância epidemiológica; de saúde do trabalhador e de assistência terapêutica (aqui incluída a dietoterapia); a ordenação da formação de recursos humanos na área da saúde; a vigilância nutricional e orientação alimentar; colaboração na proteção do meio ambiente, incluindo o ambiente de trabalho; o controle e a fiscalização de serviços, produtos e substâncias de interesse para a saúde; a fiscalização e a inspeção de alimentos, água e bebidas, para consumo humano; o incremento do desenvolvimento científico e tecnológico.

Até 2021, existiam aproximadamente 434 estabelecimentos registrados no município de Passos que trabalhavam com a manipulação de alimentos, sendo 27 açougues (sem contar os supermercados), 10 *buffet* e cantinas, 20 distribuidores e armazenadores de alimentos, 50 supermercados, 15 indústrias de alimentos, 7 peixarias, 90 restaurantes e *deliverys*, 60 serviços

ambulantes de alimentação, 50 padarias e 120 lanchonetes. Sabe-se que a atuação do nutricionista nesses estabelecimentos é de extrema importância para a melhoria contínua da qualidade dos serviços, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos e da coletividade.

Assim, para que se cumpra as políticas de alimentação e nutrição, previstas na Lei 8.080/90 e considerando o número significativo de estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos em nossa região, justifica-se a manutenção do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade do Estado de Minas Gerais - UEMG, pois o nutricionista desempenha um papel de destaque na saúde, tanto por suas ações de prevenção e tratamento de doenças e promoção à saúde, quanto pela garantia da qualidade dos alimentos oferecidos à população, o que deixa claro sua responsabilidade com o bem estar biopsicossocial da sociedade. Suas atividades têm sido bastante incrementadas nos dias atuais e a busca da população por práticas alimentares e nutricionais adequados na prevenção de doenças e na recuperação e manutenção da saúde tem realçado o significativo papel do Nutricionista no contexto social do país e de nossa região.

Neste momento o Colegiado do curso aprovou uma reformulação curricular que se faz necessária para adequar o curso de Nutrição da Unidade Acadêmica de Passos às normativas da Universidade do Estado de Minas Gerais - UEMG e ainda, para adequar o curso às necessidades da atualidade e garantir a formação de um profissional com o perfil desejado, para isso foram introduzidas as disciplinas de Introdução a Nutrição, Ética e Bioética; Humanização e Políticas de Saúde; Planejamento de Cardápios; Educação Alimentar e Nutricional; Psicologia Aplicada a Nutrição; Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso - TCC I e TCC II; e Atividades de Extensão. Além disso as disciplinas profissionalizantes também passam a ser pré-requisito obrigatório para a realização dos estágios curriculares obrigatórios, o que garantirá a atuação do estagiário no mercado com o perfil desejado. As disciplinas foram elaboradas, mantendo como critério a necessidade de adequá-las ao perfil do profissional que atenda o mercado de trabalho, com visão ampla, permitindo ao estudante construir sua identidade. A estrutura curricular e o ementário, de modo geral, foram revistos e atualizados conforme as diretrizes da área (Parecer CNE/CES nº 1.133, de 7 de agosto de 2001 e a Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001).

5. A PROPOSTA DE REFORMULAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

A reformulação do presente projeto pedagógico se justifica devido a algumas mudanças em leis, decretos e resoluções que ocorreram nos últimos anos pelo Conselho Federal de Nutrição, além também para atender às novas diretrizes curriculares encaminhadas e estabelecidas pelo MEC e, ao mesmo tempo, atende aos ensejos dos professores e alunos em melhorar cada vez mais a qualidade de vida e a experiência de ensino-aprendizagem.

Para a elaboração da proposta de reformulação do curso de Graduação em Nutrição foram observadas as orientações previstas nas seguintes legislações:

- Resolução CNE/CP, Nº 1 de 30 de maio de 2012 estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- Decreto 9.656/2018 que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras.
- Lei Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.
- Diretrizes Curriculares para cursos de graduação do Conselho Nacional de Educação: Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.
- Resolução Nº - 4, de 6 de abril de 2009: Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, Bacharelados, na Modalidade Presencial.
- Diretrizes Curriculares para cursos a distância do Conselho Nacional de Educação: Portaria MEC nº 2.117 de 2 de dezembro de 2019 que dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior.
- Decreto 48402, de 07/04/2022 - Altera o Decreto nº 47.389, de 23 de março de 2018, que dispõe sobre o Programa Estadual de Assistência Estudantil - PEAES.
- LEI Nº 9.394/1996 - Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- LEI 11.788/2008 - Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências.
- LEI 13.146/2015 - Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência.
- LEI 23.197/2018 - Institui o Plano Estadual de Educação – PEE – para o período de 2018 a 2027 e dá outras providências.
- RESOLUÇÃO CNE/CP 1/2004 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- RESOLUÇÃO CNE/CP 1/2012 - Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- RESOLUÇÃO CNE/CP 2/2012 - Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- RESOLUÇÃO CNE/CES 7/2018 – Estabelece as Diretrizes da Extensão no Ensino Superior; RESOLUÇÃO COEPE 287/2021 e RESOLUÇÃO CEE Nº 490, de 26 de abril de 2022 -

Dispõe sobre os princípios, os fundamentos, as diretrizes e os procedimentos gerais para a Integralização da Extensão nos Currículos dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação Lato Sensu no Sistema de Ensino do Estado de Minas Gerais e dá outras providências.

- RESOLUÇÃO CEE/MG 482/2021 - Estabelece normas relativas à regulação do ensino superior do Sistema Estadual de Ensino de Minas Gerais e dá outras providências.
- DECRETO ESTADUAL 46.352/2013 - Aprova o Estatuto da UEMG de PDI 2015-2024 - Plano de Desenvolvimento Institucional.
- RESOLUÇÃO COEPE 87/2010 - Aprova a criação do Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos e o seu Regimento no âmbito da Universidade do Estado de Minas.
- RESOLUÇÃO COEPE 132/2013 - Regulamenta a implantação do regime de matrícula por disciplina nos cursos de graduação e Resolução COEPE 222/2017 - Inclui os parágrafos 1º e 2º no artigo 23 da Resolução 132/2013.
- RESOLUÇÃO COEPE 149 /2015 - Regulamenta a garantia aos estudantes Transgêneros, Transexuais e Travestis, do uso de um “nome social” no âmbito da Universidade do Estado de Minas Gerais. Este documento não possui validade legal. Trata-se de orientações internas.
- RESOLUÇÃO COEPE 150/2015 - Aprova a nova versão do Programa de Apoio à Pesquisa e Pós Graduação da Universidade do Estado de Minas Gerais.
- RESOLUÇÃO COEPE 223/2017 - Regulamenta a criação, organização e funcionamento de Empresa Júnior.
- RESOLUÇÃO COEPE 234-2018 - Dispõe sobre o cálculo de encargos didáticos e sua atribuição aos ocupantes do cargo de Professor de Educação Superior – PES da UEMG, bem como aos professores designados da Instituição.
- RESOLUÇÃO COEPE 249/2020 - Regulamenta a compensação de faltas e a avaliação de rendimento acadêmico e dá outras providências.
- RESOLUÇÃO COEPE 250/2020 - Dispõe sobre o aproveitamento de estudos, adaptações curriculares, exame de proficiência e abreviação do tempo de conclusão no âmbito dos cursos de graduação.
- RESOLUÇÃO COEPE 273/2020 - Regulamenta a composição e o funcionamento dos Colegiados de Curso de Graduação, estabelece normas complementares para a criação de Departamentos Acadêmicos.
- RESOLUÇÃO COEPE 284/2020 - Regulamenta a composição e o funcionamento dos Núcleos Docentes Estruturantes no âmbito de cada curso de graduação.
- RESOLUÇÃO CONUN 280/2013 - Institui as Diretrizes para Criação de Cursos Novos de graduação.
- RESOLUÇÃO CONUN 374/2017 - Estabelece o Regimento Geral UEMG.
- RESOLUÇÃO CONUN 381/2018 - Aprova o Regulamento das Bibliotecas da Universidade do Estado de Minas Gerais. Este documento não possui validade legal. Trata-se de orientações internas.
- RESOLUÇÃO CONUN 419/2018 - Cria a Comissão Própria de Avaliação - CPA e estabelece suas atribuições e condições de funcionamento.

- RESOLUÇÃO CONUN 453/2020 - Dispõe sobre a Política de Formação e Desenvolvimento do Acervo da Rede de Bibliotecas da Universidade do Estado de Minas Gerais.
- PORTARIA UEMG Nº 92/2019 - Regulamenta os processos de intercâmbio internacional de discentes da Universidade do Estado de Minas Gerais.
- PORTARIA/UEMG Nº 010, DE 19 DE JANEIRO DE 2022- Que constitui a Comissão de Ética no Uso de Animais -CEUA da Universidade do Estado de Minas Gerais – CEUA/UEMG/Passos.

5.1. Formação do profissional de nutrição

A estrutura curricular desenvolvida para o Curso está baseada na multidisciplinaridade e na interação entre reflexão teórica e vivência profissional, que visa levar o aluno a desenvolver as habilidades de compreensão, análise, comparação e síntese das informações, gerando autonomia para propor soluções baseadas em análises críticas, formando assim um profissional inovador e pluralista com formação multidisciplinar.

A integração entre as disciplinas cria condições para a análise crítica e para a investigação da complexidade da realidade e para a criatividade na proposição de soluções para os problemas encontrados. Esses aspectos estão em consonância com a concepção do Curso, que se pauta na construção do conhecimento, enfatizando o “aprender a aprender”: o discente deixa de ser um “consumidor” passivo de conhecimentos e informações transmitidas pelos docentes e passa a ser o construtor de seu conhecimento, de forma crítica e reflexiva, tendo o docente como um mediador desse processo de ensino-aprendizagem.

A matriz curricular enfocará, principalmente, as áreas técnicas pertinentes na área de alimentação e nutrição. Tal enfoque é demasiadamente importante para tornar o egresso um profissional valorizado nas empresas do setor de alimentação e nutrição, e capaz de atuar em áreas como Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Clínica Hospitalar (lactário, sondário, produção de refeições e atendimento clínico), Ambulatórios, Consultórios, Banco de Leite Humano, Clínicas de Estética, Atenção Básica de Saúde, Alimentação Escolar, Vigilância Sanitária, Atendimento Domiciliar, Personal Diet, Academias, Hotelaria, Comissarias, Indústrias de Alimentos na elaboração de novos produtos e controle de qualidade, porém não se limitando a estas.

Além disso, a estrutura curricular do Curso prevê a oferta de disciplinas básicas, específicas, profissionalizantes e extensionistas, visando atender as Diretrizes Curriculares Nacionais.

5.2. Curso de Graduação em Nutrição

O Curso de Graduação em Nutrição atende à Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001 e demais legislações pertinentes, uma vez que:

- a) A carga horária do curso é de 4.086 horas aula e 3.405 horas/relógio;
- b) O tempo mínimo de integralização é de 4 (quatro) anos;
- c) Os objetivos do curso e o perfil do egresso atendem ao estabelecido nos artigos 3º, 4º e 5º das DCN;
- d) O estágio supervisionado, com 864 horas aula e 720 horas relógio (21,15%), atende ao estabelecido no Art 7º das DCN;
- e) As atividades complementares, com 108 horas aula e 90 horas relógio, de estudos e práticas independentes presenciais e/ou a distância (monitorias, estágios extracurriculares; programas de extensão; estudos complementares; participação em cursos, seminários, conferências e congressos) contribuem para a formação do profissional autônomo e comprometido com a educação continuada;
- f) O Trabalho de Conclusão de Curso atende ao Art. 12º das DCN, sendo feito sob orientação docente, o regulamento pode ser consultado no Apêndice IV;
- g) Disciplina de Libras (optativa) atende ao DECRETO 9.656/2018, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras;
- h) Atende ao estabelecido na Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004 (Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena) sendo o conteúdo trabalhado em Formação Geral;
 - i) Atende ao estabelecido na Resolução CNE, Nº 2, de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental, sendo os conteúdos trabalhados na disciplina Epidemiologia e Educação Ambiental; e,
 - j) Atende à Resolução CNE/CP, Nº 1, de 30 de maio de 2012 que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conteúdo trabalhado em Promoção de Saúde.
- k) As atividades de extensão como componente curricular obrigatório dos cursos de graduação da UEMG atendem a Resolução COEPE/UEMG nº287 de 04 de março de 2021, bem como a Resolução CNE/CES Nº 7, de 18 de dezembro de 2018.

- l) Resolução COEPE/UEMG N° 323, de 28 de outubro de 2021, que dispõe sobre a abordagem curricular de conteúdos transversais em Gestão e Inovação nos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UEMG.

5.3. Núcleo Docente Estruturante

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é constituído de grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso.

O NDE é constituído por membros do corpo docente do curso, que exerçam liderança acadêmica no âmbito do mesmo, percebida na produção de conhecimentos na área, no desenvolvimento do ensino, e em outras dimensões entendidas como importantes pela instituição, e que atuem sobre o desenvolvimento do curso.

O NDE do curso de Nutrição está estruturado e atuante conforme preconizado na Resolução COEPE/UEMG n°284 de 11 de dezembro de 2020.

5.4. Colegiado de curso

A composição e funcionamento do Colegiado de curso, da graduação em Nutrição da UEMG - Unidade de Passos atende ao estabelecido pelo Estatuto da Universidade do Estado de Minas Gerais, Decreto n° 46.352, de 25 de novembro de 2013 e pela Resolução COEPE/UEMG n°273 de 21 de julho de 2020.

6. O CURSO

6.1. Aspectos legais

O exercício da profissão de Nutricionista no Brasil é regulamentado pela Lei Federal nº 8.234, de 17/09/1991, que autoriza o bacharel em Nutrição a exercer a profissão em atividades de assistência pública ou privada à saúde, gestão de serviços de alimentação e nutrição, gerenciamento de estudos dietéticos e em instituições de ensino ou de pesquisa.

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição aprovadas pela Resolução Nº 5, de 7 de novembro de 2001 e Parecer 1.133 de 7 de agosto de 2001 do Conselho Nacional de Educação, definem o perfil do profissional egresso do curso, as competências gerais e específicas a serem desenvolvidas pelo aluno, os conteúdos curriculares e a organização do curso, os estágios, as atividades complementares e o sistema de acompanhamento, avaliação e certificação.

6.1.1. Habilidades e competências gerais

(Art. 4º da Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001)

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, 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;

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

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; o 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 tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

VI - Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

6.1.2. Habilidades e competências específicas do Nutricionista

(Art. 5º da Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001)

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

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

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

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

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

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

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

- VIII- planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- IX - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- XIII - atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;
- XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

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

A Nutrição, como outras profissões da área de saúde, divide-se em várias de especialidades ou habilitações. A seguir, um rol de áreas de atuação, conforme a Resolução CFN nº 600/2018.

I. Área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):

A. Subárea - Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):

A.1. Segmento - Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (pública e privada):

A.1.1. Subsegmento - Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), spa clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares.

A.2. Segmento - Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar:

A.2.1. Subsegmento - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

- A.2.2. Subsegmento - Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar - Rede Privada de Ensino.
- A.3. Segmento - Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
- A.3.1. Subsegmento - Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão).
- A.3.2. Subsegmento - Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio.
- A.3.3. Subsegmento - Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos.
- A.4. Segmento - Serviço Comercial de Alimentação.
- A.4.1. Subsegmento - Restaurantes Comerciais e similares.
- A.4.2. Subsegmento - Bufê de Eventos.
- A.4.3. Subsegmento - Serviço Ambulante de Alimentação.

II. Área de Nutrição Clínica - Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar, Ambulatorial, em nível de Consultórios e em Domicílio:

- A. Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais, Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e Spa clínicos.
- B. Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Serviços e Terapia Renal Substitutiva.
- C. Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI).
- D. Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatórios e Consultórios.
- E. Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Bancos de Leite Humano (BLH) e Postos e Coleta.
- F. Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Lactários.
- G. Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Centrais de Terapia Nutricional.
- H. Subárea - Atenção Nutricional Domiciliar (pública e privada).
- I. Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (Personal Diet).

III. Área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico – Assistência Nutricional e Dietoterápica para Atletas e Desportistas.

IV. Área de Nutrição em Saúde Coletiva – Assistência e Educação Nutricional Individual e Coletiva:

- A. Subárea - Políticas e Programas Institucionais:
 - A.1. Segmento - Gestão das Políticas e Programas.
 - A.2. Segmento - Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN):
 - A.2.1. Subsegmento - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros.
 - A.2.2. Subsegmento - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Banco de Alimentos (públicos, privados e fundacionais).
 - A.2.3. Subsegmento - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos de segurança alimentar.
 - A.2.4. Subsegmento - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, entre outras.
 - A.2.5. Subsegmento - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).
 - A.3. Segmento - Rede Socioassistencial.

- A.4. Segmento - Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar:
 - A.4.1. Subsegmento - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- A.5. Segmento - Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT):
 - A.5.1. Subsegmento - Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão).
 - A.5.2. Subsegmento - Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio.
 - A.5.3. Subsegmento - Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos.
- B. Subárea - Atenção Básica em Saúde:
 - B.1. Segmento - Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição.
 - B.2. Segmento - Cuidado Nutricional.
- C. Subárea - Vigilância em Saúde:
 - C.1. Segmento - Gestão da Vigilância em Saúde.
 - C.2. Segmento - Vigilância Sanitária.
 - C.3. Segmento - Vigilância Epidemiológica.
 - C.4. Segmento - Fiscalização do Exercício Profissional.

V. Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos – atividades de desenvolvimento e produção e comércio de produtos relacionados à alimentação e à nutrição:

- A. Subárea - Cadeia de Produção de Alimentos:
 - A.1. Segmento - Extensão Rural e Produção de Alimentos.
- B. Subárea - Indústria de Alimentos:
 - B.1. Segmento - Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos.
 - B.2. Segmento - Cozinha Experimental.
 - B.3. Segmento - Produção.
 - B.4. Segmento - Controle da Qualidade.
 - B.5. Segmento - Promoção de Produtos.
 - B.6. Segmento - Serviços de Atendimento ao Consumidor.
 - B.7. Segmento - Assuntos Regulatórios.
- C. Subárea - Comércio de Alimentos (atacadista e varejista) - atividades relacionadas à comercialização e distribuição de alimentos destinados ao consumo humano:
 - C.1. Segmento - Controle da Qualidade.
 - C.2. Segmento - Representação.
 - C.3. Segmento - Serviços de Atendimento ao Consumidor.

VI. Área de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão – atividades de coordenação, ensino, pesquisa e extensão nos cursos de graduação e pós-graduação em nutrição, cursos de aperfeiçoamento profissional, cursos técnicos e outros da área de saúde ou afins:

- A. Subárea - Coordenação/Direção.
- B. Subárea - Docência (Graduação).
- C. Subárea - Pesquisa.

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (TND)

(Resolução CFN nº 605/2019)

- I. Nutrição em Alimentação Coletiva.
- II. Nutrição Clínica.
- III. Nutrição em Saúde Coletiva.
- IV. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

Além das DCN, a presente proposta está em sintonia também com as diretrizes da RESOLUÇÃO CEE/MG 482/2021, que estabelece normas relativas à regulação do ensino superior do Sistema Estadual de Ensino de Minas Gerais e dá outras providências. No que diz respeito à elaboração da Estrutura Curricular, observou-se também a Resolução COEPE/UEMG nº 132/2013, que estabelece normas para matrícula por disciplina.

6.2. Objetivos

6.2.1. Objetivos gerais

Formar profissionais capazes de atuarem na educação e na promoção, proteção, manutenção e recuperação da saúde e, prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais de forma competente, humanista, ética e inovadora.

6.2.2. Objetivos específicos

- Formar profissionais aptos a desenvolver, de forma plena e inovadora, atividades na área de Nutrição, fornecendo aos futuros profissionais a formação específica para a utilização correta das técnicas necessárias às suas funções;
- Capacitar para o mercado de trabalho este profissional dotando-o de habilidades técnicas e conhecimentos específicos, aliados à moderna visão do mercado contemporâneo desenvolvendo e aperfeiçoando um perfil empreendedor, criativo e dinâmico;
- Desenvolver competência profissional para a formação na área de Nutrição, conferindo ao seu final a titulação de Bacharel em Nutrição;
- Formar um profissional global e pluralista com formação multidisciplinar;
- Preparar profissionais capacitados a exercer todas as funções clássicas da Nutrição como prevenir agravos nutricionais, planejar e calcular cardápios, projetar, organizar e gerenciar unidades de alimentação e nutrição, liderar seus subordinados, promover educação nutricional etc;
- Formar profissionais criativos, inovadores, líderes, empreendedores e que tenham visão de futuro;
- Preparar profissionais capazes de contribuir para o desenvolvimento de novos modelos empregáveis à profissão;
- Formar profissionais com sólida formação humanística e consciente do seu papel social.

Busca-se, portanto, uma formação que supera a tradição pedagógica tecnicista caracterizada pela separação do saber/fazer e da teoria/prática. O foco é abrir novos enfoques metodológicos e tecnológicos, numa proposta de trabalho atualizada, dinâmica e contextualizada nas demandas sociais e de mercado.

6.3. Perfil dos egressos

O perfil desejado dos egressos do Curso de Graduação em Nutrição da UEMG - Unidade Acadêmica de Passos foi concebido a partir das orientações definidas nas DCN e nas recomendações elaboradas pelo CFN que estabelecem a formação do profissional capacitado, tendo em vista as peculiaridades da contemporaneidade, o mercado de trabalho e as mudanças socioeconômicas e tecnológicas.

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais, no Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES n. 5, de 07/11/2001), deverá ser observado, um perfil do egresso/profissional nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural da região local e nacional do País. Nutricionista com Licenciatura em Nutrição capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição.

6.4. Metodologia

6.4.1. Processo de ensino/aprendizagem

Compete à UEMG/Unidade Passos a busca da excelência na formação de profissionais comprometidos com a vida e com a transformação social. Essa meta reflete o exposto no Projeto Institucional e orienta a organização curricular dos PPC. Ao buscar a excelência, a Instituição se empenha na formação de profissionais aptos a reunir conteúdos conceituais, procedimentais e atitudinais para resolver problemas, buscando soluções comprometidas com a preservação da vida e a transformação social baseada na ética.

Isso significa que não basta o aprender a fazer. A tomada de decisão para a solução de qualquer problema precisa ser um ato intencional apoiado em sólidos conhecimentos científicos. O profissional precisa saber o porquê de fazer desta maneira e não de outra. Há que ter a compreensão, cada vez maior, do processo no qual está envolvido e atuar nesse processo com crescente grau de autonomia intelectual.

Como materializar este discurso na escolha das metodologias de ensino?

O ensino deve ser focado no aluno. A questão é buscar como o aluno aprende, como o aluno agrega na sua formação as diferentes formas de conteúdos que a Instituição trabalha e orienta para a formação do profissional com o perfil pretendido.

Os **conteúdos conceituais** formam toda a base científica. Esses conteúdos serão trabalhados nas atividades com os professores em salas de aulas para 40 alunos e laboratórios para, no máximo 20 alunos, através de aulas expositivas, trabalhos individuais e em grupos, seminários, visitas técnicas, atividades complementares e outras atividades de integração interdisciplinar.

Os **conteúdos procedimentais** serão trabalhados nos laboratórios específicos para, no máximo 20 alunos, nos estágios supervisionados para grupos de aproximadamente 10 alunos, nas práticas voltadas para a formação profissional, nos quais cada técnica a ser empregada será analisada, discutida e observada nos seus mais variados aspectos.

Os **conteúdos atitudinais** perpassarão todo o processo de formação do aluno, orientando a construção ética pretendida para os egressos.

A metodologia de ensino desenvolvida no Curso está profundamente baseada na interação entre reflexão teórica e vivência profissional, que visa levar o aluno a desenvolver as habilidades de compreensão, análise, comparação e síntese das informações, gerando autonomia para propor soluções baseadas em análises críticas.

Esses aspectos estão em consonância com a concepção do Curso, que se pauta na construção do conhecimento, enfatizando-se o “aprender a aprender”: o discente deixa de ser um “receptor” passivo de conhecimentos e informações transmitidas pelos docentes e passa a ser o construtor de seu conhecimento, de forma crítica e reflexiva, tendo o docente como um mediador desse processo de ensino-aprendizagem.

Segundo Paulo Freire (in *Pedagogia da Autonomia*, 1996), “não há docência sem discência, as duas se explicam e seus sujeitos, apesar das diferenças que os conotam, não se reduzem à condição de objeto, um do outro. Quem ensina aprende ao ensinar e quem aprende ensina ao aprender”.

Para tanto, serão adotadas as seguintes práticas didático-pedagógicas, dentre outras:

- Aulas teóricas com exposições dialogadas problematizadas e contextualizadas;
- Apresentação de seminários, mesas redondas e debate;
- Trabalhos individuais, em grupos e seminários que levem o aluno a ser sujeito do processo de ensino-aprendizagem, tendo o professor como o facilitador desse processo, favorecendo a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- Visitas técnicas;
- Elaboração e participação em projetos de iniciação científica e extensão;
- Realização de pesquisas bibliográficas e empíricas com cunho científico;
- Programa de monitoria;
- Desenvolvimento do estágio curricular supervisionado;
- Participação em eventos científicos promovidos pela UEMG;
- Participação em atividades solicitadas pela sociedade e em atividades desenvolvidas na comunidade;
- Trabalho de conclusão de curso;
- Atividades complementares.

6.4.2. Avaliação do aprendizado

a) Critério de aprovação nas disciplinas

A avaliação do rendimento escolar é feita em cada disciplina, em função do aproveitamento verificado em provas e trabalhos decorrentes das atividades exigidas do aluno.

É assegurado ao aluno o direito de revisão de provas e trabalhos escritos, desde que requerida no prazo de 48 horas após o recebimento do resultado.

A revisão de provas e trabalhos deverá ser feita, de preferência, na presença do aluno.

A avaliação da aprendizagem do aluno, nas disciplinas e no curso como um todo, será realizada por pontos cumulativos, em uma escala de zero (0) a cem (100). O docente poderá utilizar diversos procedimentos de avaliação: provas (oral ou escrita), exercícios, trabalhos individuais ou em grupo, relatórios, seminários, participação em debates on-line, aulas práticas, etc.

Os procedimentos de avaliação serão aplicados ao longo do período letivo, gerando, no final do período, uma única nota. Essa nota comporá a nota final do aluno na disciplina, conforme critérios abaixo. O aluno que deixar de comparecer às avaliações de aprendizagem individuais nas datas fixadas, poderá requerer no Serviço de Atendimento ao Estudante (SAE),

no prazo de 48 horas após a data da avaliação, desde que devidamente justificado, de acordo com a legislação em vigor, uma Avaliação Substitutiva (AVS) correspondente.

Decorrido o prazo, será atribuída nota zero ao aluno que deixar de se submeter à verificação prevista na data fixada. No caso de deferimento do coordenador de curso referente ao requerimento de uma avaliação substitutiva, o mesmo indicará, no calendário acadêmico, a data prevista para a realização desta avaliação. Atribui-se nota zero ao aluno que utilizar de meios ilícitos nas avaliações da aprendizagem.

Os critérios de aprovação na disciplina, envolvendo simultaneamente a frequência e o aproveitamento acadêmico, para os cursos de graduação da instituição, são os seguintes:

- I. Ter frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) nas atividades de ensino-aprendizagem presenciais;
- II. Obter nota igual ou superior a 60 (sessenta pontos), utilizando-se a soma das notas das avaliações em uma distribuição de 100 (cem pontos).

Caso o aluno não obtenha a nota necessária para aprovação, ele poderá fazer a Avaliação Final (AVF), na forma de prova que será elaborada pelo docente da disciplina, desde que a nota final seja ≥ 40 e < 60 .

Na Avaliação Final anulam-se as notas obtidas anteriormente e serão distribuídos 100 (cem) pontos para o cálculo final (AVF). Será aprovado o aluno que obtiver nota ≥ 60 (sessenta) pontos.

Síntese dos critérios para aprovação nas unidades curriculares por semestre:

Avaliação Semestral/Frequência	Situação
Nota maior ou igual a 60 e frequência maior ou igual a 75%	Aprovado
Nota maior ou igual a 40 e menor que 60 e frequência maior ou igual a 75%	Exame Final
Frequência inferior a 75%	Reprovação direta
Nota inferior a 40	Reprovação direta

- Nenhuma Avaliação Parcial do aproveitamento pode ter valor superior a quarenta (40) pontos.

- O professor deverá apresentar os resultados das avaliações em data definida no calendário.

- Cabe ao professor entregar os resultados finais até, no máximo, no dia do término do semestre letivo.

Apurados os resultados finais de cada disciplina, o rendimento escolar de cada aluno é convertido em conceitos:

A - Ótimo: 90 a 100 pontos

B - Muito Bom: 80 a 89 pontos

C - Bom: 70 a 79 pontos

D - Regular: 60 a 69 pontos

E - Fraco: 40 a 59 pontos

F- Insuficiente: abaixo de 40 pontos ou infrequente

Obs: No Art. 38 do Regimento da UEMG é considerado aprovado o aluno que alcança o Conceito “D”, no mínimo, e apresenta Frequência “Satisfatória”.

b) Quanto à Avaliação dos Estágios Supervisionados

A avaliação do Estágio Supervisionado visa verificar se os objetivos propostos na elaboração do Plano de Estágio foram atingidos pelo acadêmico estagiário. Para tal, são propostos os protocolos de avaliação específicos. O estágio curricular do curso funciona a partir de regulamento específico.

Ao final do estágio ou de cada uma de suas etapas, o aluno entregará ao orientador/supervisor uma cópia de relatório circunstanciado, produzido conforme as normas definidas no regulamento de estágio do curso.

O objetivo dos relatórios é oferecer ao estudante, à Unidade Acadêmica e à instituição cedente, uma avaliação da atividade de estágio, comparando os resultados alcançados com os esperados.

São critérios de avaliação dos estágios:

- Domínio de conteúdos conceituais;
- Elaboração de relatórios ou estudo de casos;
- Conduta e postura no decorrer do estágio (ética, entrosamento no local de trabalho, frequência e pontualidade);

- Cumprimento das normas de estágio;
- Conduta técnica (iniciativa, atenção, capacidade de síntese, argumentação, habilidade, criatividade, comprometimento, desempenho);
- Responsabilidade frente ao trabalho e aos compromissos assumidos para a concretização do planejamento proposto;
- Avaliação do supervisor ou preceptor;
- Segurança ao ler e escrever;
- Interesse e dedicação; e,
- Dinâmica/criatividade.

Somente poderá ser considerado aprovado o aluno que obtiver frequência **integral** no estágio supervisionado e nota igual ou superior a 60 (sessenta pontos), utilizando-se a soma das notas do supervisor acadêmico e do supervisor de campo, em uma distribuição de 100 (cem pontos).

c) Quanto à Avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso - TCC

O TCC é atividade obrigatória no Curso de Graduação em Nutrição sendo um dos pré-requisitos para obtenção do diploma, devendo ser elaborado sob orientação direta de um docente.

As orientações relativas à realização e avaliação do TCC estão devidamente descritas em normas específicas do curso.

A pesquisa deverá estar pautada em atividade de iniciação científica, relacionada com a área de formação do aluno, isto é, atividade centrada em área teórica-prática do curso e/ou atividade de formação profissional relacionada com o curso. A apresentação pública do artigo científico elaborado pelo aluno será obrigatória e a avaliação deverá ser feita por banca composta por três avaliadores.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver nota final igual ou superior a 60 pontos.

d) Quanto à Avaliação das Atividades Complementares - ACG

Os acadêmicos apresentarão cópia validada dos comprovantes das atividades complementares de ensino, pesquisa e extensão ao professor coordenador de ACG, o qual fará o registro das atividades em formulário próprio e os encaminharão à Secretaria de Registro Acadêmico para serem incorporados ao histórico escolar do aluno.

e) Quanto ao cumprimento da carga horária de Extensão

Para integralização do curso o aluno deverá comprovar o cumprimento de 414 horas aula equivalente a 345 horas relógio referentes a extensão universitária. Tal carga horária equivale a 10% da carga horária total do curso de Nutrição e segue normativa vigente (Resolução COEPE/UEMG n°287 de 04 de março de 2021).

Para melhor organização do cumprimento dessas horas de extensão universitária à estrutura curricular indica o cumprimento semestral de (do 1º ao 6º período). O detalhamento está expresso no regulamento em anexo.

6.4.3. Inter-relação das Unidades de Estudo

O currículo mantém uma estrutura que permite uma formação adequada nas disciplinas específicas devido à necessária sustentação fornecida pelas disciplinas básicas e profissionalizantes. No Curso de Graduação em Nutrição da Unidade Acadêmica de Passos, a inter-relação entre unidades de estudo será feita a partir da seleção de conteúdos e do seu posicionamento na estrutura curricular.

Os Conteúdos Básicos (Formação Humana) fundamentam a formação profissional a partir de conteúdos de formação humanística com temas da antropologia, sociologia, direitos humanos, respeito à diversidade, ética geral e profissional, entre outros.

Os Conteúdos Profissionalizantes e Específicos orientam para estudos aprofundados dos fenômenos mais característicos da Nutrição e da Saúde.

6.4.4. Flexibilização Curricular

A adoção de uma dinâmica curricular integradora, considerando a interdisciplinaridade, ocorre tanto entre as disciplinas quanto com as outras atividades que configurarão a formação e que até agora foram consideradas complementares ao ensino, tais como: estágio, monitoria e extensão.

Essas atividades ajudarão o acadêmico a construir seus saberes e seus limites, a fim de se integrar plenamente ao processo formativo. Assim, de modo articulado, a estrutura curricular deve possibilitar o engajamento dos acadêmicos na busca de soluções para problemas correspondentes a sua área de formação.

A flexibilização dos componentes curriculares estará também presente nos estudos independentes, nas atividades complementares, cursos de extensão e projetos de responsabilidade social.

- I. **Estudos independentes:** são as atividades que, sob iniciativa do acadêmico e/ou recomendadas pelo professor, complementam a sua formação. Constituem um componente curricular aberto e flexível, devendo ocorrer com a orientação do professor, mas fora do horário regular das aulas. Poderão ser constituídos por grupos de estudo, participação em eventos culturais, científicos, tecnológicos, comunicações escritas ou orais e outros.
- II. **Desenvolvimento de atividades complementares:** como estudos e práticas estudantis/acadêmico/culturais independentes, possibilitam enriquecimento das propostas do currículo institucionalizado, contribuindo para a flexibilização curricular e participação social.
- III. **Cursos de extensão:** têm a finalidade de proporcionar o enriquecimento da comunidade com o aproveitamento prático dos conteúdos teóricos assimilados.
- IV. **Projetos de responsabilidade social:** oportunizam ao acadêmico aquisição de competências e o desenvolvimento de habilidades específicas da futura profissão.
- V. **Disciplinas na modalidade a distância em cursos de graduação presencial:** Como forma de flexibilização curricular há a possibilidade de oferta de disciplina à distância, seguindo o estabelecido pelo Art. 2 da Portaria MEC nº 2.117/2019, que dispõe sobre a oferta de 40% da carga horária total do curso, por Instituições de Educação Superior - IES, de disciplinas na modalidade a distância em cursos de graduação presencial. Em casos, em que seja necessária a oferta de alguma disciplina na modalidade a distância, a solicitação deverá ser submetida e aprovada pelo colegiado do curso.

7. ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular do curso está consolidada sob a forma de unidades curriculares obrigatórias, unidades curriculares optativas e atividades complementares de graduação. Ao lado dessas está previsto 36 h/a de disciplinas eletivas que correspondem a 2 créditos e que não integram a Estrutura Curricular do Curso de Graduação em Nutrição, mas que são necessárias para integralização do currículo.

ESTRUTURA CURRICULAR							
Semestre Letivo	Disciplina	Carga Horária					Pré-Requisito
		CHT h/a	CHT h/r	Teor.	Prát.	Créd.	
1º	Socioantropologia	36	30	30		2	
	Anatomia Humana	72	60	30	30	4	
	Citologia, Histologia e Embriologia	72	60	45	15	4	
	Química Orgânica e Analítica	72	60	30	30	4	
	Microbiologia Geral e dos Alimentos	72	60	45	15	4	
	Introdução à Nutrição, Ética e Bioética	54	45	30	15	3	
	Metodologia Científica	54	45	45		3	
	Atividade Prática Extensionista	72	60	0	60	4	
	Atividades Complementares de Graduação – ACG	18	15		15	1	
	SubTotal	522	435	255	180	29	
2º	Bioquímica	108	90	60	30	6	Química Orgânica e Analítica
	Bromatologia	72	60	30	30	4	Química Orgânica e Analítica
	Parasitologia	36	30	30		2	
	Técnica Dietética	108	90	60	30	6	
	Imunologia e Patologia Geral	72	60	45	15	4	
	Genética e Evolução	36	30	30		2	
	Atividade Prática Extensionista	72	60	0	60	4	
	Atividades Complementares de Graduação – ACG	18	15		15	1	
	SubTotal	522	435	255	180	29	
3º	Humanização e Políticas de Saúde	72	60	45	15	4	
	Fisiologia Humana	90	75	60	15	5	
	Farmacologia	54	45	45		3	
	Nutrição e Dietética I	72	60	30	30	4	
	Avaliação Nutricional I	72	60	30	30	4	
	Higiene e Legislação dos Alimentos	54	45	30	15	3	
	Optativa	36	30	30		2	
	Atividade Prática Extensionista	72	60	0	60	4	

	Atividades Complementares de Graduação – ACG	18	15		15	1	
	SubTotal	540	450	270	180	30	
4°	Nutrição e Dietética II	72	60	30	30	4	Nutrição e Dietética I
	Interpretação de Exames Laboratoriais	36	30	15	15	2	
	Avaliação Nutricional II	72	60	30	30	4	Avaliação Nutricional I
	Bioestatística	36	30	30		2	
	Metodologia da Pesquisa em Saúde	36	30	30		2	
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	108	90	60	30	6	Avaliação Nutricional I
	Epidemiologia e Educação Ambiental	72	60	45	15	4	
	Atividade Prática Extensionista	72	60	0	60	4	
	Atividades Complementares de Graduação – ACG	18	15		15	1	
	SubTotal	522	435	240	195	29	
5°	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição	108	90	60	30	6	
	Assessoria Consultoria e Marketing	54	45	45		3	
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	90	75	45	30	5	Avaliação Nutricional I
	Nutrição Materno Infantil	108	90	60	30	6	
	Nutrição Experimental	72	60	30	30	4	
	Atividade Prática Extensionista	72	60	0	60	4	
	Atividades Complementares de Graduação – ACG	18	15		15	1	
	SubTotal	522	435	240	195	29	
6°	Nutrição em Saúde Pública	72	60	30	30	4	
	Nutrição no Esporte	72	60	60		4	Bioquímica e Fisiologia Humana
	Tecnologia de Alimentos	72	60	30	30	4	
	Planejamento de cardápios	36	30	30		2	
	Psicologia Aplicada a Nutrição	54	45	45		3	
	Educação Alimentar e Nutricional	72	60	30	30	4	
	Optativa	36	30	30		2	
	Atividade Prática Extensionista	54	45	0	45	3	
	Atividades Complementares de Graduação – ACG	18	15		15	1	
	SubTotal	486	405	255	150	27	
7°	Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso - TCC I	36	30	15	15	2	
	Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	144	120		120	8	Técnica Dietética e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição

	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I	144	120		120	8	Nutrição e Dietética I e II Avaliação Nutricional I e II Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II Interpretação de Exames Laboratoriais
	Estágio Supervisionado em Nutrição Social I	144	120		120	8	Nutrição e Dietética I e II Avaliação Nutricional I e II Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II Interpretação de Exames Laboratoriais
	SubTotal	468	390	15	375	26	
8º	Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso - TCC II	36	30	15	15	2	
	Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	144	120		120	8	Técnica Dietética e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica II	144	120		120	8	Nutrição e Dietética I e II Avaliação Nutricional I e II Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II Interpretação de Exames Laboratoriais
	Estágio Supervisionado em Nutrição Social II	144	120		120	8	Nutrição e Dietética I e II Avaliação Nutricional I e II Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II Interpretação de Exames Laboratoriais
	SubTotal	468	390	15	475	26	
	Disciplinas Eletivas	36	30	30		2	
TOTAL		4.086	3.405	1.575	1.8605	227	

DADOS GERAIS DA ESTRUTURA CURRICULAR	CHT h/a	CHT h/r	Créd.
Carga Horária Disciplinas Obrigatórias	2.592	2.160	144
Carga Horária Disciplinas Optativas	72	60	4
Carga Horária Disciplinas Eletiva	36	30	2
Carga Horária Estágios Supervisionados	864	720	48
Atividades Complementares de Graduação	108	90	6
Atividades de Extensão	414	345	23
Carga Horária Total do Curso	4.086	3.405	227

SIGLAS UTILIZADAS	
SIGLA	DESCRIÇÃO
CHT h/r	Carga Horária Total em horas relógio
CHT h/a	Carga Horária Total em hora aula
Prát.	Carga Horária Prática
Teor.	Carga Horária Teórica
Créd.	Créditos

(*) DISCIPLINAS OPTATIVAS	CHT h/r	CHT h/a	Créd.
Libras	30	36	2
Informática Aplicada à Nutrição	30	36	2
Gastronomia	30	36	2
Planejamento e Modelos de Negócios	30	36	2
Análise Sensorial	30	36	2
Alimentos Funcionais	30	36	2
Terapia Nutricional	30	36	2
Nutrição em Oncologia	30	36	2
Tópicos Especiais em Nutrição	30	36	2
Fitoterapia	30	36	2

A carga horária total do curso compreende 4.086 horas aula. As Unidades curriculares obrigatórias, por sua própria natureza, tratam de conteúdos/atividades essenciais a todos os

estudantes; as optativas oferecem oportunidades de abordar temas específicos e/ou de aprofundar conhecimentos em assuntos oferecidos em unidades curriculares obrigatórias; as atividades de extensão e as atividades complementares de graduação referem-se à atuação do estudante em outras atividades da vida acadêmica, as quais são de grande importância na sua formação geral e procuram contemplar interesses particulares do aluno; as disciplinas eletivas servem para enriquecimento cultural, aprofundamento e atualização de conhecimentos específicos que complementem a formação acadêmica e não integram a Estrutura Curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

No quadro abaixo é apresentada a síntese da estrutura curricular.

SÍNTESE DA ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA (HORAS AULA)	CARGA HORÁRIA (HORAS RELÓGIO)	CHT (%)
Carga Horária Disciplinas Obrigatórias	2.592	2.160	63,44
Carga Horária Disciplinas Optativas	72	60	1,76
Carga Horária Disciplinas Eletiva	36	30	0,88
Carga Horária Estágios Supervisionados	864	720	21,15
Atividades Complementares de Graduação	108	90	2,64
Atividades de Extensão	414	345	10,13
CARGA HORÁRIA TOTAL	4.086	3.405	100

7.1. Descrição dos componentes curriculares:

7.1.1. Unidades Curriculares Eletivas

Em consonância com o Art.2º da Resolução COEPE/UEMG nº132/2013, que cita que “Disciplinas eletivas: são quaisquer disciplinas dos cursos de graduação, que não estejam incluídas na matriz curricular do curso de origem do/a estudante”, para a integralização do Curso de Graduação em Nutrição, o estudante regularmente matriculado neste, poderá cursar como eletivas, disciplinas de outros cursos de graduação que não pertençam à matriz curricular do curso de Nutrição, na própria Unidade Acadêmica de Passos, bem como, disciplinas em outras Instituições de Ensino Superior, devidamente credenciadas ao órgão competente.

7.1.2. Unidades Curriculares Optativas

Por sua natureza, as unidades curriculares optativas referem-se às atividades curriculares cumpridas pelos alunos segundo a escolha de cada um dispostas num elenco a ser oferecido em semestre determinado, sendo aliada a experiência acumulada pelos docentes do Curso de Graduação em Nutrição. São dispostas num elenco a ser oferecido por semestre e estão aliadas à experiência acumulada pelos docentes do curso. Aliadas às disciplinas obrigatórias, podem compor percursos formativos oferecidos aos estudantes no decorrer do seu curso.

No conjunto de disciplinas optativas, algumas tratam de conteúdos não abordados nas unidades curriculares obrigatórias (Libras, Informática Aplicada à Nutrição, Gastronomia, Alimentos Funcionais, Análise Sensorial, Fitoterapia, Tópicos Especiais em Nutrição, Planejamento e Modelos de Negócios) e outras procuram explorar, de forma mais abrangente e profunda, conteúdos abordados de forma sucinta ao longo do curso (Terapia Nutricional, Nutrição em Oncologia).

A regulamentação das disciplinas optativas segue o previsto na Resolução COEPE/UEMG nº132/2013.

7.1.3. Atividades Complementares

Este componente curricular corresponde a atividades acadêmicas variadas desenvolvidas pelos alunos para enriquecimento curricular, integralização do curso e complementação da formação. Constituídas por amplo leque de atividades, elas oportunizam aos alunos adquirir conhecimentos, habilidades e atitudes de grande valor na sua formação tanto profissional como pessoal. Ao lado de prover treinamento ou aprofundamento em alguns temas ligados à Nutrição, tais atividades possibilitam a vivência em ações que favorecem a aquisição de outras competências valiosas, para qualquer profissional, como liderança, trabalho em equipe, enfrentamento e superação de desafios, comunicação científica, participação em órgãos colegiados, introdução ao trabalho docente, investigação científica e atividades de extensão, conforme previsto em seu regulamento em Apêndice II.

Tais atividades podem ser desenvolvidas ao longo de todo o percurso formativo, em qualquer momento do curso, de forma isolada ou sequencial e complementar. Estão previstas 108 horas aula para atividades complementares, o que corresponde a 2,62% da carga horária total do curso. Assim como as unidades curriculares optativas, as atividades complementares são também uma maneira eficaz de flexibilização curricular.

7.1.4. Atividades de Extensão

Conforme Resolução CNE/CES nº 7 de 18/12/2018 que estabelece a Diretrizes para a Extensão no Ensino Superior, deve-se incluir no currículo do curso, atividades de extensão com, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos.

As atividades de extensão estão previstas neste PPC, como disciplinas de Atividade de Práticas Extensionistas, de 72 h/a do 1º ao 5ºP e de 54h/a no 6ºP, sendo ofertadas sob responsabilidade de Professores supervisores que idealizarão parcerias com a Rede de Atenção Governamental e não Governamental do município, valorizando ações interdisciplinares e intersetoriais, que podem ser planejadas e implementadas em conjunto com outros Cursos da Unidade, buscando a interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato com as questões complexas contemporâneas presentes no contexto social, voltadas em especial para as diversas formas de vulnerabilidade. Essas atividades são relevantes para a formação cidadã e comprometida com o ser humano, devendo ser marcada e constituída pela vivência prática dos seus conhecimentos, que, de modo interprofissional, seja valorizada e integrada à matriz curricular, com vista a estender o conhecimento produzido no contexto acadêmico para o benefício da comunidade externa.

Conforme Matriz Curricular, o aluno deve acumular 414 (quatrocentos e quatorze) horas aula, que equivalem a 345 horas relógio e 23 créditos, que devem ser registradas no histórico escolar podendo ser cumpridas até a integralização do Curso.

As Atividades de Extensão são intervenções que envolvem diretamente as comunidades externas à IES e estão vinculadas à formação do estudante e devem contribuir para a sua formação integral como cidadão crítico e responsável e se inserem nas seguintes modalidades:

- programas;
- projetos;
- cursos e oficinas;
- eventos;
- prestação de serviços.

A discussão e definição de critérios de totalização dos créditos em cada modalidade de atividades extensionistas, bem como, os regulamentos (Apêndice III) e normas referentes a essas atividades ficará a critério do Colegiado de Curso.

Durante o desenvolvimento da disciplina, os discentes serão avaliados quanto a frequência e aproveitamento acadêmico verificado em atividades avaliativas decorrentes das atividades exigidas do aluno. O professor da disciplina de Atividades de Práticas Extensionistas fará avaliações periódicas das atividades visando o aperfeiçoamento de suas características essenciais de articulação como ensino, a pesquisa, a formação do estudante, a qualificação do docente, a relação com a sociedade.

Será considerado aprovado o estudante que tiver cumprido os requisitos e obtiver nota final igual ou superior 60,0 pontos ou conceito “Aprovado”. O Professor responsável pela disciplina fará o registro em diário no sistema Lyceum das notas ou conceito e faltas dos alunos, que serão encaminhados à Secretaria de Registro Acadêmico para registro no histórico escolar do aluno. Para isso é necessário a atribuição de encargos didáticos aos Professores responsáveis pelas disciplinas de Atividade de Práticas Extensionistas.

O próprio aluno deverá acompanhar os registros das notas e ou conceito e faltas pelo sistema Lyceum, bem como atentar-se para o somatório de horas totais. Estas horas são pré-requisito para a formação do aluno sendo que, uma vez não concluídas em sua integralidade ao final da graduação, o mesmo fica com situação pendente até que regularize sua situação.

7.1.5. Temas Transversais

Os temas transversais correspondem aos conteúdos/atividades desenvolvidos ao longo de todo o curso, seja como unidades curriculares ou atividades próprias, seja como componentes inseridos em mais de uma unidade ou atividade curricular como descritos abaixo:

a) Ética

Por sua natureza e abrangência, os conteúdos sobre Ética serão abordados dentro da disciplina Introdução à Nutrição, Ética e Bioética, inseridas no 1º período que têm por objetivo fornecer as bases conceituais e teóricas, de modo a explorar os princípios básicos sobre o assunto. A partir daí, espera-se que, em todos os momentos e locais do curso, especialmente nos serviços e no contato com os clientes/pacientes e seus familiares, os preceitos éticos e as práticas correspondentes sejam exercitados por todos os professores e alunos. Com isso, espera-

se que estes sejam formados com base em conhecimentos teóricos e, sobretudo, com bons exemplos vivenciados e extraídos da prática cotidiana.

b) Metodologia Científica

Como destacado na descrição das unidades curriculares obrigatórias e optativas, embasamento científico é absolutamente essencial na formação do nutricionista, como está recomendado nas DCNs. Neste curso, o conjunto de competências que o nutricionista deve ter nessa área será adquirido por meio de algumas unidades curriculares próprias e de ações/práticas desenvolvidas ao longo de todo o curso. Os conteúdos relacionados à metodologia serão abordados no 1º período na unidade curricular Metodologia Científica e no 4º período na unidade curricular Metodologia de Pesquisa em Saúde as quais tratam dos princípios científicos que dão suporte à prática de investigação científica relacionada à nutrição. Também no 4º período, os alunos cursam a unidade curricular, Bioestatística, em conexão com a unidade curricular Epidemiologia e Educação Ambiental visando abordar as bases científicas sobre a utilização de dados quantitativos para aplicação em diversas situações no processo saúde-doença. No 7º e 8º período, as unidades curriculares Trabalho de Conclusão de Curso I e Trabalho de Conclusão de Curso II, abordam os princípios do pensamento e do método científico, direcionando o aluno à construção da investigação científica.

c) Educação Ambiental

Este assunto tem hoje notória importância no mundo todo, uma vez que o ambiente em que os seres vivos habitam, incluindo o ambiente de trabalho, exerce forte influência na vida das pessoas. Nesse contexto, a formação em nutrição pressupõe abordagem adequada e abrangente das inúmeras relações entre condições ambientais e o processo saúde-doença, seja como determinante do aparecimento de enfermidades, seja como base para ações de promoção de saúde e de prevenção de doenças.

Este tema será abordado no 4º período na unidade curricular obrigatória com a Disciplina de Epidemiologia e Educação Ambiental, que trata da análise de dados estatísticos sobre comunidades e populações e sua aplicação na saúde coletiva e na saúde individual. Os conteúdos pertinentes à Educação Ambiental também serão abordados ao longo do curso, de acordo com a vinculação de cada componente com o que se pretende tratar, atendendo a Resolução CNE/CP 2/2012.

d) Educação das relações étnico-raciais e para o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana

Este tema, por sua natureza e importância, será incluído nos componentes curriculares obrigatórios, com abordagem aprofundada do assunto na disciplina de Socioantropologia ofertada no 1º Período, atendendo a Resolução CNE/CP 1/2004. Durante a disciplina será dada ênfase às discussões e análise crítica e reflexiva sobre História, Cultura Afro-Brasileira e Africana e relações étnico-raciais na busca do reconhecimento e respeito da diversidade e a valorização das relações conforme indicado nas DCNs. Ainda será promovido o aprofundamento de estudos sobre a temática em projetos de pesquisa e extensão com o incentivo à produção do conhecimento, principalmente sobre o processo saúde-doença dessas populações.

e) Direitos Humanos

A Educação em Direitos Humanos deverá orientar os alunos, desde o início do curso e ao longo deste, por tratar de temática de grande relevância na formação do profissional nutricionista, sendo os alunos incentivados a adotar atitudes e práticas de promoção, proteção e defesa dos direitos e da dignidade humana. A primeira abordagem do tema será feita logo no 1º período como Disciplina obrigatória de Socioantropologia, e no 3º período na Disciplina de Humanização e Políticas de Saúde, atendendo a Resolução CNE/CP 1/2012.

Nestas unidades curriculares o aluno poderá reconhecer e refletir sobre direitos de saúde, a partir dos princípios do SUS, relacionando-os ao contexto local e nacional. Além disso, aluno poderá refletir sobre as práticas sociais que expressam a cultura dos direitos humanos em todos os espaços da sociedade, bem como desenvolver uma consciência cidadã e lutar pelo fortalecimento de práticas individuais e sociais que gerem ações em favor da defesa dos direitos humanos e, ainda, pela reparação das diferentes formas de violação de direitos.

f) Libras

Este tema, por sua natureza e importância, será incluído de forma optativa em Disciplinas ofertadas no 3º ou 6º período de acordo com o Decreto nº 9.656 de 27 de dezembro de 2018. O conteúdo curricular visa reconhecer a utilização da Língua Brasileira de Sinais como forma de promoção da acessibilidade na sociedade fornecendo as bases conceituais e teóricas, de modo a explorar os princípios básicos sobre o assunto. A partir daí, espera-se que, ao longo do curso, especialmente nos serviços e no contato com os clientes/pacientes e seus familiares,

a linguagem Brasileira de Sinais sejam exercitadas passando a ser bons exemplos vivenciados e extraídos da prática cotidiana. Ainda poderá ser promovido o seu aprofundamento de estudos sobre a temática em atividades complementares com o incentivo à produção do conhecimento.

7.1.6 Gestão e Inovação

A gestão e inovação trabalhada no curso de Nutrição como componente curricular está prevista na disciplina de Assessoria, Consultoria e Marketing, no 6º semestre atendendo a Resolução COEPE/UEMG nº 323, de 28 de outubro de 2021. O conteúdo abordado visa possibilitar ao aluno um entendimento conceitual, sobre os significados da inovação tecnológica e suas implicações para as empresas e para a economia, fornecendo elementos que lhe permitam identificar as oportunidades e contribuir para o desenho de sua estratégia de inovação, alinhada a estratégia corporativa e competitiva aplicada a sua área de atuação.

7.2. Ementário

7.2.1. Unidades curriculares obrigatórias

SOCIOANTROPOLOGIA

Carga Horária: 30h

1º PERÍODO

EMENTA

Fundamentos Filosóficos: O conhecimento; atitude filosófica e atitude científica. A Ciência: Ciências Humanas e Ciências Sociais. Fundamentos de Ciências Sociais: relações sociais, alteridade, poder; Democracia, ética, cidadania e direitos humanos. Educação para as relações étnico-raciais: conceitos de raça e etnia, mestiçagem, racismo e racialismo, preconceito e discriminação. Cultura afro-brasileira, africana e indígena. Sociodiversidade e multiculturalismo: história e cultura afrobrasileira e indígena, tolerância, inclusão/exclusão, relações de gênero, violência; Direitos Fundamentais e Direitos Humanos: Evolução histórica. O Estado e a proteção dos direitos humanos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LAPLANTINE, F. **Aprender antropologia**. Trad. Marie-Agnès Chauvel. São Paulo: Brasiliense, 2005.

SANTOS, J. L. dos. **O que é cultura**. Petrópolis: Vozes, 2002.

TOMAZI, N. D. **Iniciação à sociologia**. São Paulo: Atual, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARDOSO, F. H.; IANNI, O. **Homem e sociedade**: leituras básicas de sociologia geral. 14. ed. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1984.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo, SP: Global, 2004

CHAUÍ, M. S. **Convite à filosofia**. 14. ed. São Paulo: Ática, 2010.

FÁVERO, Leonor Lopes. **Coessão e coerência textuais**. 9. ed. São Paulo: Ática, 2004.

FURTADO, C. **O capitalismo global**. 5. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2001.

ANATOMIA HUMANA

Carga Horária: 60h

1º PERÍODO

EMENTA

Anatomia macroscópica do corpo humano, atentando para: sistema tegumentar, sistema esquelético, sistema muscular, sistema circulatório, sistema respiratório, sistema digestivo, sistema nervoso, sistema sensorial, sistema endócrino e sistema urogenital.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DANGELO, J. G. **Anatomia humana básica**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

MOORE, K.L. **Anatomia orientada para clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara- Koogan, 2007.

NETTER, FRANK H. **Atlas de anatomia humana**. 2. ed. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARNES, R.D.; RUPPERT, E. E.. **Anatomia humana básica**. São Paulo: Atheneu, 2002.

DANGELO, J. G. **Anatomia humana sistêmica e segmentar para o estudante de medicina**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

KENT, M. Van de Graaff. **Anatomia humana**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2003.

SOBOTTA, J. **Atlas de anatomia humana**. 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

SOBOTTA, J. **Atlas de anatomia humana**. 23. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

CITOLOGIA, HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

Carga Horária: 60h

1º PERÍODO

EMENTA

Noções de citologia. Estudo das células e organelas celulares. Epitélios, conjuntivo, pele, sangue. Tecidos e órgãos linfóides. Ossos e cartilagem. Músculos e tecidos nervosos. Fertilização, Desenvolvimento Embrionário, Anexos Embrionários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

JUNQUEIRA, Luiz Carlos. **Histologia básica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

MOORE, Keeth L.; PERSAUD, T.V.N. **Embriologia básica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALBERTS, B. et al. **Fundamentos da Biologia Celular: uma introdução a biologia molecular da célula**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

GARTNER, LESLIE P. **Atlas colorido de histologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

KERR, Jeffrey B. **Atlas de Histologia**. Porto Alegre, RS: Artes Médicas, 2000.

MOORE, Keeth L.; PERSAUD, T.V.N.; TORCHIA, M.G. **Embriologia Clínica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

ALBERTS, B. et al. **Biologia Molecular da Célula**. 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

QUÍMICA ORGÂNICA E ANALÍTICA

Carga Horária: 60h

1º PERÍODO

EMENTA

Soluções e análises volumétricas. Preparo de soluções. Amostragem e preparo da amostra em análise de alimentos. Composição e classificação dos alimentos. Determinação de acidez em alimentos. Composição centesimal de produtos Estrutura e propriedades do carbono e dos hidrocarbonetos. Estereoquímica. Estrutura e propriedades das funções oxigenadas e nitrogenadas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRADY, J.; SENESE, F. **Química**: a matéria e suas transformações. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. v. 2.

CARVALHO, G.C. **Química orgânica moderna**. São Paulo: Nobel, 2000. v. 2.

KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, Gabriela C. **Química geral e reações químicas**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. v. 1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de química**: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre: Bookmann, 2006.

FIESER, L. F. **Química orgânica fundamental**. Ed. RevertéS. A. 1967.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. São Paulo: Artmed, 2011.

MORRISON, R. BOYD, R.; **Química orgânica**. 13. ed. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 1996.

SOLOMONS, T. W. G. **Química**. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1996. v. 2.

MICROBIOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 60 h

1º PERÍODO

EMENTA

Estudo dos microrganismos focalizando sua fisiologia, genética e ecologia, relacionando-os com as doenças humanas. Infecções oportunas, infecções hospitalares e microbiota normal. Conhecimento das técnicas de esterilização e de desinfecção. A importância dos microrganismos em alimentos. Contaminação, Deterioração e Conservação dos alimentos. Fatores extrínsecos e intrínsecos que afetam o crescimento de microrganismos em alimentos. Toxinfecções alimentares. Controle microbiológico de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. São Paulo: Artmed, 2005.

PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia, conceitos e aplicações**. 2. ed. v.1 e 2. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AWETZ, E. e C. **Microbiologia médica**. 18 ed. Rio de Janeiro. Guanabara-Koogan, 1991.

BLACK, G. **Microbiologia. Fundamentos e Perspectivas**, 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

SILVA JR., E.A. **Manual de controle higiênico: sanitário em alimentos**. 5. ed. São Paulo: Varela, 2002.

SILVA, N; JUNQUEIRA, V.; SILVEIRA, M. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Livraria Valela, 2001.

TORTORA, G.J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.

INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO, ÉTICA E BIOÉTICA

Carga Horária: 45h

1º PERÍODO

EMENTA

História da Nutrição, conceitos básicos da nutrição, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, minerais, fibras, água suas funções, guias alimentares: tabelas e pirâmides, peso /altura/IMC, áreas de atuação / expectativa de trabalho, visitas técnicas em estabelecimentos comerciais alimentícios (restaurante comercial, nutrição e dietética hospitalar, instituições e escolas). Ética geral e Bioética aplicadas ao exercício profissional e à pesquisa científica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMARGO, Marculino. **Fundamentos de ética geral e profissional**. 9. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 1998.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, Sylvia S. E. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, Maria Ligia Dias. **Ética**. Belo Horizonte: Secretaria do Estado de Minas Gerais, 1998.

BOFF, Leonardo. **Saber cuidar: ética do humano**. 7. ed. Petrópolis: Vozes. 2001.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **O código de ética do nutricionista**. 2004. (maio).

NALINI, José Renato. **Ética geral e profissional**. 2. ed. São Paulo: RT, 1999.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2002.

METODOLOGIA CIENTÍFICA

Carga Horária: 45h

1º PERÍODO

EMENTA

Relação Ensino, Pesquisa e Extensão. Introdução ao método científico. Características essenciais da ciência. Formas de organização de estudo. Redação técnico-científica. Normas de apresentação escrita de trabalhos conforme ABNT. Elaboração de projetos e relatórios técnicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 6. ed. Rev. e Ampl. São Paulo: Atlas, 2006.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 10 ed. São Paulo: Hucitec, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, M. M. **Comunicação em língua portuguesa: normas para elaboração de trabalho de conclusão de curso**. 5ed. São Paulo: Atlas, 2009.

CASTRO, C. M. **A prática de pesquisa**. 2 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

COSAC, C. M. D.; MAIA, M. A. C. **Trabalho de iniciação científica: normas, estrutura, estética**. Franca: UNESP, 2007.

KOCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 28. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

BIOQUÍMICA

Carga Horária: 90h

2º PERÍODO

EMENTA

Introdução à Bioquímica, Bioquímica Celular, Carboidratos, Lipídeos, Aminoácidos, Proteínas, Membranas biológica, Enzimas, Vitaminas e Coenzimas, Nucleotídeos e Ácidos Nucléicos, Bioenergética. Catabolismo de Carboidratos, Oxidação Biológica (ciclo de krebs, Ciclo de Glioxilato, e cadeia transportadora de elétrons), Via das pentoses fosfatadas, Catabolismo de lipídeos. Metabolismo de compostos nitrogenados. Biossíntese de carboidratos e lipídeos, Princípios da Biologia Molecular (replicação de DNA, transcrição e tradução).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LEHNINGER, A. L. NELSON, D. L. COX, M. M. **Princípios de bioquímica**. 5. ed. São Paulo: Artmed, 2011.

PALERMO, J. R. **Bioquímica da nutrição**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

STRYER L. **Bioquímica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

TANEZ, R. N.; SILVA, M. J. P. **Química de alimentos: teoria e prática**. Viçosa: UFV, 2004.

VIEIRA, E. C. GAZZINELLI, G. & MARES-GUIA, M. **Bioquímica celular e biologia molecular**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1998.

VOET, Donald; VOET, Judith G. **Fundamentos de bioquímica**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

VOET, Donald. **Bioquímica**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 95

BROMATOLOGIA

Carga Horária: 60h

2º PERÍODO

EMENTA

Conceito de alimentos e grupos alimentícios e seu valor nutritivo. Constituição química dos alimentos, classificação, métodos e técnicas utilizadas na determinação de sua composição química. Amostragem e preparo da amostra em análise de alimentos. Determinação de acidez e do pH dos alimentos. Determinação da composição centesimal dos alimentos: umidade e sólidos totais, cinzas, lipídeos, proteínas, carboidratos e fibras alimentares. Legislação e Fiscalização de Alimentos. Rotulagem de Alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRADY, J.; SENESE, F. **Química**: a matéria e suas transformações. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. 2 v.

BOBBIO, F.O. **Química do processamento de alimentos**. São Paulo. Varela,2001.

KOTZ, John C.; TREICHEL, Paul M.; WEAVER, Gabriela C. **Química geral e reações químicas**. São Paulo: Cengage Learning; 2010. v. 1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de química**: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre: Bookmann, 2006.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. São Paulo: Artmed, 2011.

PERUZZO, F. M.; CANTO, E. L. do. **Química**: na abordagem do cotidiano. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2004.

SEICCHIN, H. **Fundamentos teóricos e práticos de análise de alimentos**. Campinas: UNICAMP, 1999.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. São Paulo, SP: Nepa - UNICAMP, 2011.

PARASITOLOGIA

Carga Horária: 30h

2º PERÍODO

EMENTA

Introdução geral ao estudo da Parasitologia e das relações parasito-hospedeiro. Estudo dos principais protozoários, helmintos e vetores encontrados no Brasil e suas consequências para o ser humano, incluindo seu ciclo biológico, aspectos morfológicos e taxonômicos, patogenicidade, transmissão, epidemiologia, profilaxia, diagnóstico e tratamento. Relação entre parasitoses, alimentação e Nutrição. Perspectivas atuais de controle das parasitoses.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. **Parasitologia humana e seus fundamentos gerais**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

NEVES, D.P. **Parasitologia humana**. 12. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

REY, L. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CIMERMAN, B.; FRANCO, M. **Atlas de parasitologia humana com a descrição e imagens de artrópodes, protozoários, helmintos e moluscos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

DE CARLI, G. A.; TASCA, T. **Atlas de diagnóstico em parasitologia humana**. São Paulo: Atheneu, 2014.

FERREIRA, M.U. **Parasitologia contemporânea**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

GOCKEL-BLESSING, E. A. **Parasitologia clínica: uma abordagem clínico-laboratorial**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

NEVES, D. P. **Parasitologia dinâmica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

TÉCNICA DIETÉTICA

Carga Horária: 90h

2º PERÍODO

EMENTA

Introdução à técnica dietética. Fator de Correção e fator de cocção. Pesos e Medidas. Estudo da estrutura e propriedades físicas e químicas envolvidas no preparo e com influência sobre o valor nutritivo. Conhecimentos e prática da manipulação do alimento: Hortaliças, Frutas, Cereais e Leguminosas. Leite. Carnes. Pescados. Aves. Miúdos. Ovos. Açúcares. Edulcorantes. Gorduras. Panificação. Bebidas e Infusos. Técnicas empregadas para seleção, preparo e conservação de alimentos no processamento doméstico e institucional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOBBIO, F. O.; Bobbio, P. A. **Introdução à química dos alimentos**. 3. ed. rev. atual São Paulo: Varela, 2003.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética, seleção e preparo dos alimentos**. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

DOMENE, S. M. Á. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 265 p. ISBN 9788527732857.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. São Paulo Manole 2014 1 recurso online ISBN 9788520448595.

MOREIRA, M.A. **Medidas caseiras no preparo dos alimentos**. Goiânia: A.B Editora, 2002.

SILVA, A. B. da. **Técnica dietética 2**. Porto Alegre SAGAH 2018-ISBN 9788595027787.

TEICHMAM, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

CHAVONI ZAGO, R. A. **Técnica dietética e gastronomia aplicada à estética**. Contentus – 2020- 89 ISBN 9786557454329.

IMUNOLOGIA E PATOLOGIA GERAL

Carga Horária: 60h

2º PERÍODO

EMENTA

Introdução a Resposta Imune. Células do sistema imunológico. Imunidade Inata e Adquirida. Aplicação de reações imunológicas em clínicas e pesquisas. Interação - Nutrição – Sistema Imune. Inflamação. Reparo Tecidual. Distúrbios da circulação. Carcinogênese.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Bogliolo patologia geral**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

ROBBINS, Stanley L. **Robbins e Cotran patologia: bases patológicas das doenças**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H; PILLAI, Shiv. **Imunologia celular e molecular**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABBAS, Abul K. **Imunologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.

MURPHY, Kenneth. **Imunobiologia de Janeway**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

JANEWAY, Chalés A.; TRAVES, Paul; WALPORT. Mark. **Imunologia: o sistema imunológico na saúde e na doença**. Porto Alegre: Artmed, 2000.

ROBBINS, Stanley L. **Fundamentos de Robbins: patologia estrutural e funcional**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

ROITT, Ivan M; DELVES, Peter J. Roitt, **Fundamentos de imunologia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

GENÉTICA E EVOLUÇÃO

Carga Horária: 30h

2º PERÍODO

EMENTA

Bases Mendelianas da hereditariedade. Tipos de transmissão dos caracteres genéticos. Natureza do material genético. Recombinação e mutação. Variação da estrutura e expressão do genoma. Bases da variação e mecanismo de evolução. Formação de raças e espécies. Engenharia genética. Princípios básicos de biotecnologia e alimentos transgênicos: produção e seu impacto na alimentação humana.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORGES-OSÓRIO, M. R.; ROBINSON, W. M. **Genética humana**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

RIDLEY, M. **Evolução**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

SNUSTAD, D. P.; SIMMONS, M. J. **Fundamentos de genética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BORÉM, A.; ROMANO, E.; SÁ, M. F. G. **Fluxo gênico e transgênico**. 2 ed. Viçosa-MG: UFV, 2007.

BROWN, T. A. **Genética: um enfoque molecular**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1998.

FUTUYAMA, D. J. **Biologia evolutiva**. 2. ed. Ribeirão Preto: Sociedade Brasileira de Genética. 2003.

GRIFFITHS, A. J. F.; MILLER, J. H.; SUZUKI, D. T.; LEWONTIN, R. C.; GELBART, W. M. **Introdução à genética**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

SNYDER, L. and CHAMPNESS, W. **Molecular Genetics of Bacteria**. 1st ed. . American Society for Microbiology-Washington, D.C. 1997.

HUMANIZAÇÃO E POLÍTICAS DE SAÚDE

Carga Horária: 60h

3º PERÍODO

EMENTA

Humanização em políticas públicas de saúde. Organização dos serviços de saúde. Vigilância em Saúde focando o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Política Nacional de Alimentação e Nutrição. A internacionalização da proteção dos direitos humanos. Previsão normativa interna e internacional de direitos humanos. Mecanismos institucionais de proteção dos direitos humanos. Educação em Saúde. Conferências nacionais e internacionais sobre promoção da saúde. Conceitos atuais e emergentes em promoção da saúde. Estratégias de intervenção em promoção da saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan**: orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004.

COTTA, R.; MINARDI M.; MENDES, F. F.; MUNIZ, J. N. **Descentralização das políticas públicas de saúde do imaginário ao real**. Viçosa: UFV, 1998.

CZERESNIA, D; FREITAS, CM. (orgs). **Promoção da saúde**: conceitos, reflexões, tendência. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Assessoria de Comunicação Social. **Lei Orgânica da Saúde**. 2. ed. Brasília, DF: Assessoria de Comunicação Social, 1991.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de saúde. Projeto Promoção da Saúde. **As Cartas da Promoção da Saúde**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. **SUS - Sistema Único de Saúde**: a saúde no Brasil indicando resultados 1994 – 2001. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2002.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **A segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação adequada no Brasil**: indicadores e monitoramento da Constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília, DF: Conselho Regional de Medicina de São Paulo, 2010.

FILHO, C. B. **História da saúde pública no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Ática, 2006.

FISIOLOGIA HUMANA

Carga Horária: 75h

3º PERÍODO

EMENTA

Homeostasia e processos fisiológicos. Eletrofisiologia celular. Fisiologia dos sistemas muscular, circulatório, cardiovascular, respiratório, digestivo, endócrino, renal e venoso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CONSTANZO, L. S. **Fisiologia**. 6ª Ed.: Guanabara Koogan, 2015.

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 12ª Ed.: Editora Elsevier, 2011.

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 7ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2017

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AIRES, M.M. **Fisiologia**. 4ª Ed.: Editora Guanabara Koogan, 2012.

FALAVIGNA, Asdrubal; SCHENKEL, Paulo Cavalheiro. **Fisiologia prática**, 1ª. Ed.: EDUCS - Editora da universidad, 2010

DAVIES, Andrew; KIDD, C; BLAKELEY, Asa G. H. **Fisiologia Humana**, 1ª. Ed. Artmed, 2002

BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **Fisiologia**. 5ª. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2000

MAURER, Martin H. **Fisiologia Humana Ilustrada**, 2ª. Ed. Editora Manole, 2014.

FARMACOLOGIA

Carga Horária: 45h

3º PERÍODO

EMENTA

Noções de Farmacologia correlacionadas às alterações metabólicas, implicações na absorção de nutrientes e alterações fisiopatológicas que venham promover interações fármacos–nutrientes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MICEK, M.; HARVEY, R. A.; CHAMPE, P. C. **Farmacologia ilustrada**. 3. ed. São Paulo: Artmed, 2007.

RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M. **Farmacologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

SILVA, Pernildon. **Farmacologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRODY, Theodore. **Farmacologia humana**. 4. ed. São Paulo: Elsevier, 2006.

DELUCIA, Roberto. **Farmacologia integrada**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2004.

GOODMAN, Gilman. **As bases farmacológicas da terapêutica**. 10 ed. São Paulo: Mc Graw-Hill. 2003.

GOTH, Andrés. **Farmacologia médica**. 9. ed. Rio de Janeiro: ed. Guanabara Koogan, 1981.

LEHNINGER, A. L. NELSON, D. L. COX, M. M. **Princípios de bioquímica**. 3. ed. São Paulo: Sarvier, 1995.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I

Carga Horária: 60h

3º PERÍODO

EMENTA

Energia e nutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade, metabolismo, recomendações e necessidades. Nutrição do adulto. Guias alimentares. Elaboração de planos alimentares para indivíduos saudáveis.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, G. **Tabela de composição química de alimentos**. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-ESTUMP, S. KRAUSE, M. V. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.

SÁ, N. G.; ESPERANÇA, L. M. B.; GALISA, M. S. **Nutrição: conceitos e aplicações**. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006.

FISBERG, R. M., SLATER, B., MARCHIONI, D. M. L. MARTINI, L. A. **Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicos**. Barueri: Manole, 2005.

PINHEIRO, A. B. V., LACERDA, E. M. A. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. São Paulo, SP: Nepa - UNICAMP, 2011.

VITOLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I

Carga Horária: 60h

3º PERÍODO

EMENTA

Técnicas de avaliação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais através dos determinantes do estado nutricional da população como: indicadores antropométrico, clínicos, bioquímicos e de consumo alimentar. Inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens. Metodologia de inquéritos dietéticos para estudos populacionais. Técnicas de avaliação da composição corporal. Avaliação do estado nutricional da população adulta e sadia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

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

HEYWARD, V H; STOLARCZYK, L M. **Avaliação da composição corporal**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2004.

MANHAN, L, K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**, 12. ed. São Paulo: Rocca, 2010.

MARTINS, C. **Avaliação do estado nutricional e diagnóstico**. Curitiba: Nutroclínica, 2008. v.1.

VITOLO, M R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 45h

3º PERÍODO

EMENTA

Conceitos fundamentais sobre higiene dos alimentos considerando matérias-primas, processamento e manipulação e, também, limpeza e sanificação das áreas, máquinas e utensílios utilizados, com a finalidade de prevenir ou reduzir contaminações por microrganismos ou substâncias que possam colocar em riscos à saúde do consumidor. Legislação pertinente a manipulação e comercialização de alimentos. Elaboração completa de Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação. Procedimento Operacional Padronizado. Iniciação ao Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas**: unidades de alimentação e nutrição. 2. ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002. v. 2.

SILVA Jr, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5. ed. São Paulo: Varela, 2002.

SILVA Jr, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL, Ministério da Saúde. **Portaria N. 1428 de 26 de novembro/93**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 1993.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Portaria N. 326 de 30 de julho/97**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 1997.

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Brasília, DF: ANVISA, 2002.

BRASIL, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para a Serviços de Alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II

Carga Horária: 60h

4º PERÍODO

EMENTA

Nutrição da Criança. Nutrição do Adolescente. Nutrição do Idoso. Elaboração de planos alimentares para indivíduos saudáveis, em diferentes idades e gênero.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L. K.; ESCOTT-ESTUMP, S. KRAUSE, M. V. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. São Paulo, SP: Nepa - UNICAMP, 2011.

VITOLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica**. 2. ed. Brasília, DF : Ministério da Saúde, 2010.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 1998.

GARCIA, E. M. **Atendimento sistematizado em nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2005.

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

SÁ, N. G.; ESPERANÇA, L. M. B.; GALISA, M. S. **Nutrição: conceitos e aplicações**. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008.

INTERPRETAÇÃO DE EXAMES LABORATORIAIS

Carga Horária: 30h

4º PERÍODO

EMENTA

Interpretação dos exames laboratoriais de análise clínicas. Avaliação hematológica e bioquímica do sangue, exames de urina e de fezes. Avaliação e interpretação dos exames para fins diagnósticos e de acompanhamento de diversas enfermidades relacionadas à nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica**. São Paulo: Rubio, 2012.

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

WALLACH, J. **Interpretação de exames laboratoriais**. 7. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAWN, T. A. **Genética um enfoque molecular**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara - koogan, 1999.

COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.

MILLER, O. **Laboratório para o clínico**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 1999.

MURRAY, P. R. **Microbiologia clínica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Médica e Científica LTDA, 2002.

OLIVEIRA LIMA, A. **Métodos de laboratório aplicados à clínica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II

Carga Horária: 60h

4º PERÍODO

EMENTA

Técnicas de avaliação do estado nutricional de indivíduos e grupos especiais: gestantes, crianças, adolescentes e idosos, por meio de determinantes do estado nutricional da população com indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos e de consumo alimentar. Inquéritos dietéticos, aplicabilidade, vantagens e desvantagens. Metodologia de inquéritos dietéticos para estudos populacionais. Avaliação subjetiva global. Técnicas de avaliação da composição corporal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

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

HEYWARD, V. H.; STOLARCZYK, L. M. **Avaliação da composição corporal**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2004.

MANHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia, 12. ed. São Paulo: Rocca, 2010.

MARTINS, C. **Avaliação do estado nutricional e diagnóstico**. Curitiba: Nutroclinica, 2008. v. 1.

VITOLO, M. R. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 121

BIOESTATÍSTICA

Carga Horária: 30h

4º PERÍODO

EMENTA

Análise exploratória de dados. Amostragem. Noções de probabilidade. Noções sobre testes de hipóteses.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MALLETTA, C. H. M., BRANDÃO, L. L. **Bioestatística: saúde pública**. Belo Horizonte: Independente, 2000.

RODRIGUES, P. C. **Bioestatística**. 3. ed. Niteroi: Eduff, 2002.

SPINELLI, Walter. **Introdução à estatística**. 3. ed. São Paulo: Ática, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERQUÓ, E. S.; SOUZA, J. M. P.; GOTLIEB, S. L. D. **Bioestatística**. São Paulo: EPU, 1980.

NAZARETH, H. R. S. **Curso básico de estatística**. 3. ed. São Paulo: Ática, 1999.

SOUNIS, E. **Bioestatística**. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1985.

SPIEGEL, M. R. **Probabilidade e estatística**. 3. ed. São Paulo: MC Graw-Hill.do Brasil, 1998.

VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1987.

METODOLOGIA DE PESQUISA EM SAÚDE

Carga Horária: 30h

4º PERÍODO

EMENTA

Pesquisas na área da saúde. Processo de pesquisa em saúde. Escolha do tema e elaboração do objetivo de estudo. Planejamento do estudo. Etapas de elaboração do projeto de pesquisa. Redação final do projeto de pesquisa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 6. ed. Rev. e Ampl. São Paulo: Atlas, 2006.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 10. ed. São Paulo: Hucitec, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, M. M. **Comunicação em língua portuguesa: normas para elaboração de trabalho de conclusão de curso**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

CASTRO, C. M. **A prática de pesquisa**. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

COSAC, C. M. D.; MAIA, M. A. C. **Trabalho de iniciação científica: normas, estrutura, estética**. Franca: UNESP, 2007.

KOCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 28. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

Carga Horária: 90h

4º PERÍODO

EMENTA

Conceito de dietoterapia e patologia da nutrição, finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica. Avaliação Clínica, Bioquímica, Antropométrica e Avaliação da Ingestão Alimentar aplicado a patologia da Nutrição e Dietoterapia. Dietas Hospitalares e Dietas para fins especiais. Patologia e dietoterapia nas enfermidades orais, esofágicas, gástricas, intestinais, glândulas anexas, distúrbios da nutrição (vitaminas, minerais, anemias, bulimia, anorexia nervosa, obesidade). Cirurgia bariátrica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L. K.; ESCOTT-ESTUMP, S. KRAUSE, M. V. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 14. ed. São Paulo: Roca, 2018..

WAITZBERG, D. L. et al. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. v. 1 e 2.

SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. Barueri, SP: Manole, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo patologia geral**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

GUYTON, A. C; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 4 ed. São Paulo: Editora Manole, 2018.

KNOBEL, E., CAL, R. G. R.; OLIVEIRA, R. M. C. **Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2005.

ROBBINS, Stanley L. **Fundamentos de Robbins: patologia estrutural e funcional**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001

EPIDEMIOLOGIA E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Carga Horária: 60h

4º PERÍODO

EMENTA

Noções gerais de epidemiologia e sua aplicação no campo da saúde coletiva. Estudo das realidades regionais no que diz respeito ao perfil de morbi-mortalidade e as prioridades assistenciais visando a formulação de estratégias de intervenção nas diferentes áreas de saúde. Sustentabilidade e desenvolvimento humano. Temáticas ambientais básicas. Ecologia/biodiversidade; Políticas públicas: educação, habitação, saneamento, saúde, transporte, segurança, defesa, desenvolvimento sustentável; Agendas Ambientais. Política nacional de educação ambiental, programas e projetos de educação ambiental em empresas, escolas e comunidades e participação comunitária e a educação ambiental. O papel do profissional de saúde na educação ambiental.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

ROUQUAYROL, Maria Z.; SILVA, M. G. C. **Rouquayrol: epidemiologia e saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: MEC/SEPS, 2013.

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

FERRARO JÚNIOR, L. A. **Encontros e caminhos: formação de educadoras ambientais e coletivos educadores**. v.2. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2007.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BRASIL, Ministério do Meio Ambiente. **Educação ambiental por um Brasil sustentável Pronea, marcos legais e normativos**. 4. ed. Brasília: Brasil.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Articulação Institucional e Cidadania Ambiental. Departamento de Educação Ambiental, 2014.

FORATTINI, Osvaldo Paulo. **Ecologia, epidemiologia e sociedade**. 2. ed. São Paulo: Artes Médicas, 2004.

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e pratica**. Rio de janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

PORTILHO, F. **Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2010

GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga Horária: 90h

5º PERÍODO

EMENTA

Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. Definição, tipos, estrutura organizacional e funções administrativas. Gestão de Serviços de Alimentação Coletiva: restaurantes comerciais e institucionais. Planejamento de cardápios para trabalhadores seguindo os parâmetros do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Avaliação da qualidade na produção das refeições. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Sistemas de controle de estoque. Gestão de recursos financeiros. Gestão de custos. Gestão de pessoas. Leis trabalhistas. Planejamento, organização e gestão do lactário, banco de leite humano e sondário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANADI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: 2003.

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

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial**. 2. ed. Brasília, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, S. M. C. S. da. **Cardápios guia prático para a elaboração**. 4. Rio de Janeiro Roca 2019. ISBN 9788527735360.

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo. SENAC, 2004.

OLIVEIRA, N. F. W. **Alimentação institucional: uma visão moderna**. Passos: São Paulo, 2007.

RIBEIRO, S. **Gestão e procedimentos para atingir qualidade – ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's**. São Paulo: Ed. Varela, 2005.

ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**, São Paulo: Metha, 2007.

ASSESSORIA, CONSULTORIA E MARKETING

Carga Horária: 45h

5º PERÍODO

EMENTA

Assessoria e Consultoria no planejamento, logística e distribuição de produtos. Marketing como ferramenta competitiva para o desenvolvimento de design de produtos, embalagens e rótulos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARMSTRONG, Gary; KOTLER, Philip. **Princípios de marketing**. 9. ed. São Paulo, SP: Prentice Hall, 2003.

KOTLER, Philip. **Marketing para o século XXI**: como criar, conquistar e dominar mercados. 14. ed. São Paulo, SP: Futura, 1999.

KOTLER, Philip. **Administração de marketing**: a edição do novo milênio. 10. ed. São Paulo, SP: Prentice Hall, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUAILIBI, Roberto; SIMONSEN JR., Harry. **Criatividade e marketing**: nova edição. São Paulo, SP: Makron Books, 2004.

MCKENNA, Regis. **Marketing de relacionamento**: estratégias bem – sucedidas para a era do cliente. 21. ed. São Paulo: Nobel, 1998.

MOWEN, John C. **Comportamento do consumidor**. São Paulo: Prentice Hall, 2003.

OLIVEIRA, Djalma de Pinto Rebouças de. **Planejamento estratégico**. 21. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

RICHERS, Raimars. **Marketing**: uma visão brasileira. 2. ed. São Paulo: Negócio Editora, 2000.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

Carga Horária: 75h

5º PERÍODO

EMENTA

Patologia da nutrição e dietoterapia no estresse metabólico (Sepse, Trauma, Quimadura e Cirurgia). Alergias e Intolerância alimentar. Patologia da nutrição e dietoterapia nas doenças neoplásicas, reumáticas, diabetes, AIDS e nos distúrbios metabólicos. Patologia da nutrição e dietoterapia do sistema cardiovascular e dislipidemias, sistema respiratório, sistema renal e pielocalicial e doenças neuropsíquicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L. K.; ESCOTT-ESTUMP, S. KRAUSE, M. V. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 14. ed. São Paulo: Roca, 2018..

WAITZBERG, D. L. et al. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. v. 1 e 2.

SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. Barueri, SP: Manole, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo patologia geral**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

GUYTON, A. C; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 4 ed. São Paulo: Editora Manole, 2018.

KNOBEL, E., CAL, R. G. R.; OLIVEIRA, R. M. C. **Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2005.

ROBBINS, Stanley L. **Fundamentos de Robbins: patologia estrutural e funcional**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001

NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL

Carga Horária: 90h

5º PERÍODO

EMENTA

Caracterização do grupo materno infantil. Fisiologia da gestação. Nutrição na gestação. Fisiologia da lactação. Nutrição na lactação. Fisiologia do lactente. Nutrição do lactente. Nutrição no primeiro ano de vida. Nutrição na infância e adolescência. Crescimento e desenvolvimento da criança e adolescente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VITOLLO, Márcia Regina (org.). **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves (Coord.). **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. 2. ed. Barueri: Manole, 2017.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-ESTUMP, S. KRAUSE, M. V. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 14. ed. São Paulo: Roca, 2018

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VITOLLO, M. R. et al. **Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de 2 anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

MARIA DAS GRAÇAS GARCEZ SILVEIRA. **Alimentação do pré-escolar e escolar**. Editora Vozes - 2015 113 ISBN 9788532649300.

CARVALHO, Marcus Renato de. **Amamentação bases científicas**. 4. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527730846.

CHAVES NETTO, Hermógenes; SÁ, Renato Augusto Moreira de. **Obstetrícia básica**. 2. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 1087 p. ISBN 9788573799545.

EUCLYDES, Marilene Pinheiro. **Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação saudável**. Viçosa: UFV, 2014. 616 p. ISBN 9788572694971

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Carga Horária: 60h

5º PERÍODO

EMENTA

Aplicação de técnicas para pesquisa em nutrição. Estudo da manipulação adequada de animais experimentais em biotério, das necessidades de nutrientes e das condições básicas para o preparo de dietas e desenvolvimento de modelos experimentais. Aplicação de métodos químicos e biológicos de avaliação da qualidade proteica de alimentos. Modelos experimentais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PELUZIO, M. do C. G; MARTINO, H. S. D; HENRIQUES, G. S. **NUTRIÇÃO experimental: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 185 p. ISBN 9788564956889.

MEZADRI, T. J.; TOMÁZ, V. A.; AMARAL, V. L. L. **Animais de laboratório: cuidados na iniciação experimental**. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004. 154 p. ISBN 85-328-0301-6.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. rev., 3. reimpr. Campinas: Ed. Unicamp, 2011. 207 p. ISBN 8526806416.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUTRA, O. J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 1998.

SCARBIERI, V. C. **Alimentação e nutrição**. São Paulo: Almed, 1987.

SCARBIERI, V. C. **Proteínas em alimentos protéicos**. São Paulo: Varela, 1996.

TEIXEIRA, Antônio Soares. **Alimentos e alimentação dos animais**. Lavras, MG: UFLA/FAEPE, 1999.

NAVES, M. M. V. **Animais experimentais e biotérios: aspectos básicos**. Goiânia: Faculdade de Nutrição/ UFG, 1999. 31p. (Texto didático)

NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

Carga Horária: 60h

6º PERÍODO

EMENTA

Epidemiologia nutricional. Política de saúde. Ações de nutrição em saúde pública e políticas de alimentação e nutrição, com ênfase em Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KAC, G.; SICHIERI, R; GIGANTE, D. P. (org). **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.

SANTOS, I. G. (org). **Nutrição**: da assistência à promoção da saúde. São Paulo: RCN Editora, 2007.

TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo; LANG, Regina Maria Ferreira; LONGO-SILVA, Giovanna; TOLONI, M. H. A. (Org.). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2017. 540 p. ISBN 9788584110551.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

BUSATO, Ivana Maria Saes. **Epidemiologia e processo saúde-doença**. Editora Intersaberes - 2016 246 ISBN 9788559721638.

GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela Brassea. **Epidemiologia** indicadores de saúde e análise de dados. São Paulo Erica 2014 1 recurso online ISBN 9788536520889.

MINAYO, Maria Cecilia de Souza (Org.). **Os muitos brasis**: saúde e população na década de 80. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1999. 356 p. (Saúde em Debate ; 79). ISBN 8527102838.

ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da (org.). **Rouquayrol**: epidemiologia e saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2013. 709 p. ISBN 9788599977842.

NUTRIÇÃO NO ESPORTE

Carga Horária: 60h

6º PERÍODO

EMENTA

Avaliação, educação e planejamento dietético para o desportista e o atleta. Importância da alimentação para o rendimento nas diversas modalidades esportivas. Suplementos alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BACURAU, R. F. **Nutrição e suplementação esportiva**. 4. ed. São Paulo: Phorte, 2006.

BROUNS, F. **Fundamentos de nutrição para os desportos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

MCARDLE, W. D. **Nutrição para esporte e o exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LANCHA, J. R. A. H. **Nutrição e metabolismo aplicado à atividade motora**. São Paulo: Atheneu, 2002.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-ESTUMP, S. KRAUSE, M. V. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.

MAUGHAN, R. J.; BURKE, L. M. **Nutrição esportiva**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

OLIVEIRA, P. M.; GOÉS, M. C. M. **Nutrição no exercício e no esporte**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2002.

TIRAPÉGUI, J. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física**. São Paulo: Atheneu, 2005. p. 133.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga Horária: 60h

6º PERÍODO

EMENTA

Introdução à Tecnologia de Alimentos. Indústria de Alimentos. Principais métodos de conservação de alimentos. Tecnologia de alimentos de origem animal e vegetal. Embalagem de alimentos. Desenvolvimento de pesquisa na área de Tecnologia de Alimentos. Rotulagem de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUARONE, E.(coord.), et al. **Biotecnologia industrial**: 1. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ORDÓÑEZ PERADA, Juan A. et al. **Tecnologia de alimentos**: componentes de alimentos e processos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. v.1.

ORDÓÑEZ PERADA, Juan A. et al. **Tecnologia de alimentos**: alimentos de origem animal. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. v. 2.

ORETTO, Eliane. **Introdução à ciência de alimentos**. Florianópolis: UFSC, 2002.

SILVA, João Andrade. **Tópicos da tecnologia dos alimentos**. São Paulo: Varela, 2000.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. ISBN 9788521313523.

ASSESSORIA, CONSULTORIA E MARKETING

Carga Horária: 60h

6º PERÍODO

EMENTA

Assessoria e Consultoria no planejamento, logística e distribuição de produtos. Gestão, inovação e marketing como ferramenta competitiva para o desenvolvimento de design de produtos, embalagens e rótulos. Conceitos de inovação e seus reflexos estratégicos em relação ao mundo corporativo. Discussão de modelos de gestão para desenvolvimento da capacidade inovadora no ambiente empresarial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARMSTRONG, Gary; KOTLER, Philip. **Princípios de marketing**. 9. ed. São Paulo, SP: Prentice Hall, 2003.

KOTLER, Philip. **Marketing para o século XXI**: como criar, conquistar e dominar mercados. 14. ed. São Paulo, SP: Futura, 1999.

KOTLER, Philip. **Administração de marketing**: a edição do novo milênio. 10. ed. São Paulo, SP: Prentice Hall, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUAILIBI, Roberto; SIMONSEN JR., Harry. **Criatividade e marketing**: nova edição. São Paulo, SP: Makron Books, 2004.

MCKENNA, Regis. **Marketing de relacionamento**: estratégias bem – sucedidas para a era do cliente. 21. ed. São Paulo: Nobel, 1998.

MOWEN, John C. **Comportamento do consumidor**. São Paulo: Prentice Hall, 2003.

OLIVEIRA, Djalma de Pinto Rebouças de. **Planejamento estratégico**. 21. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

RICHERS, Raimars. **Marketing**: uma visão brasileira. 2. ed. São Paulo: Negócio Editora, 2000.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

Carga Horária: 45h

6º PERÍODO

EMENTA

Fisiologia do gosto e análise sensorial. Gastronomia e tendências culinárias no Brasil e sua aplicabilidade prática. Gastronomia internacional, nacional e regional. Critérios operacionais e administrativos para o desenvolvimento de diferentes tipos de cardápios. Aspectos gráficos, combinação de cores, dimensões, materiais, acabamentos e aproveitamento integral de alimentos. Elaboração de cardápios compreendendo entrada, prato principal, guarnição, prato base, sobremesas e bebidas. Utilização de Softwares para o planejamento e avaliação de cardápios elaborados para populações saudáveis e enfermas em nível ambulatorial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M.; VANNUCCHI, H. **Dietética aplicada na produção de refeições**. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2012.

MENDONÇA, R. J. **Cardápios: técnicas e planejamento**. 1ª edição. Rubio, 2013.

SILVA, S. C. S.; MARTINEZ, S. M. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3ª edição. Roca, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ORNELAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8ª edição. Atheneu, 2007.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3ª edição. Manole, 2014.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7ª edição. EDUCS, 2009.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. **Gestão de qualidade na produção de refeições: série nutrição e metabolismo**. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2012.

CHAVES J. B. .P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3ª ed. Viçosa: UFV, 2005.

PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Carga Horária: 45h

6º PERÍODO

EMENTA

Principais teorias da psicologia: behaviorismo, *gestalist* e psicanálise. Desenvolvimento mental da criança. Relação emocional da criança com o alimento: amamentação, concepção da existência da mãe alimentadora. Implicações dos modelos familiares no desenvolvimento de hábitos alimentares. Dinâmica da relação do profissional nutricionista com paciente/família. Mecanismos de defesa na transferência e contratransferência. Fatores motivadores e de resistência às mudanças de hábitos alimentares. Transtornos alimentares. Doenças psicossomáticas. Saúde mental.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOCK, A. M. B. (org). **Psicologias**: uma introdução ao estudo da psicologia. São Paulo: Saraiva, 1999.

MALDONADO, M. T. **Recursos de relacionamento para profissionais de saúde**: a boa comunicação com clientes e seus familiares em consultórios, ambulatórios e hospitais. Rio de Janeiro: Reichamann & Affonso Editores, 2009.

RAPPAPORT, Clara R.; DAVIS, Claudia; FIORI, Wagner da R. **Psicologia do desenvolvimento**: teorias do desenvolvimento. São Paulo: EPU. 1981. v.1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CLAUDINO, A.M. (Coord.), ZANELLA, M.T (Coord.). **Guia de transtornos alimentares e obesidade**. São Paulo: Castor, 2007.

COELHO, Virgínia P. **Fome de ser feliz**: história de vida de mulheres com transtornos alimentares. São Paulo: NEPI, 1996.

GOLEMAN, D. **Inteligência emocional**: a teoria revolucionária que redefine o que é ser inteligente. Rio de Janeiro: Objetiva, 1996.

MORRIS, Charles G.; MAISTO, Albert A. **Introdução à Psicologia**. 6. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

RODRIGUES, A.; ASSNAR, E. M. L.; JABLONSKI, B. **Psicologia social**. Petrópolis/RJ: Vozes, 2002.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Carga Horária: 60h

6º PERÍODO

EMENTA

Construção do saber didático e compreensão do papel do nutricionista como educador na prevenção primária, secundária e terciária da saúde. Filosofia e concepções da educação nutricional. Processo de formação e mudanças dos hábitos alimentares. Etapas do planejamento e execução de programas educativos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. **Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas.** São Paulo: RCN, 2008.

LINDEN, S. **Educação Nutricional.** Algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela. 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica.** 2. ed. Brasília, DF : Ministério da Saúde, 2010.

GARCIA. E. M. **Atendimento sistematizado em nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2005.

MOTTA, D. G.; BOOG, M. C. F. **Educação nutricional.** 2. ed. São Paulo: Ibrasa, 1987.

STÜRNER, J. S. **Reeducação alimentar na família.** Da gestação à adolescência. Petrópolis: Vozes, 2004.

VITOLLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento.** Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

METODOLOGIA APLICADA AO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I – TCC I

Carga horária: 30h

7º PERÍODO

EMENTA

Processo de pesquisa. Desenvolvimento das fases do projeto de pesquisa. Organização do trabalho de campo. Coleta de dados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 6. ed. Rev. e Ampl. São Paulo: Atlas, 2006.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 10. ed. São Paulo: Hucitec, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, M. M. **Comunicação em língua portuguesa: normas para elaboração de trabalho de conclusão de curso**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

CASTRO, C. M. **A prática de pesquisa**. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

COSAC, C. M. D.; MAIA, M. A. C. **Trabalho de iniciação científica: normas, estrutura, estética**. Franca: UNESP, 2007.

KOCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 28. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

METODOLOGIA APLICADA AO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II – TCC II

Carga horária: 30h

8º PERÍODO

EMENTA

Análise e discussão dos dados. Conclusão. Apresentação escrita dos resultados da pesquisa. Elaboração do relatório final do estudo. Apresentação oral da pesquisa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 6. ed. Rev. e Ampl. São Paulo: Atlas, 2006.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 10. ed. São Paulo: Hucitec, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, M. M. **Comunicação em língua portuguesa: normas para elaboração de trabalho de conclusão de curso**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

CASTRO, C. M. **A prática de pesquisa**. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

COSAC, C. M. D.; MAIA, M. A. C. **Trabalho de iniciação científica: normas, estrutura, estética**. Franca: UNESP, 2007.

KOCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 28. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

7.2.2. Unidades curriculares optativas

LIBRAS

Carga Horária: 30h

OPTATIVA

EMENTA

História da Língua de Sinais. Legislação aplicável: Decreto Nº 9.656 de 27 de dezembro de 2018. Domínio da língua de sinais e inclusão educacional. Interpretação em Libras na sala de aula. Conteúdo geral para comunicação visual baseada em regras gramaticais da Língua de Sinais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D.; MAURICIO, A. C. **Novo dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da língua de sinais brasileira Novo deit-libras**. São Paulo: [s.n.], 2008.

QUADROS, R. M.; KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: Bookman, 2004.

_____. SCHMIEDT, M. L. P. **Ideias para ensinar português para alunos surdos**. Brasília, DF: MEC, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAPTISTA, J. A. **Os surdos na escola: a exclusão pela inclusão**. [S.l.]: Fundação Livro do Cego Brasil, 2008.

GARCIA, R. L. et al. **O corpo que fala dentro e fora da escola**. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2002.

GUARINELLO, A. C. **O papel do outro na escrita de sujeitos surdos**. São Paulo: Pleamar, 2007.

QUADROS, R. M.; PERLIN, G. **Estudos surdos I**. Petrópolis, RJ: Argos, 2006.

_____. **Estudos surdos II**. Petrópolis, RJ: Argos, 2007.

INFORMÁTICA APLICADA À NUTRIÇÃO

Carga Horária: 30h

OPTATIVA

EMENTA

Recursos para edição de textos, confecção de planilha e gráficos. Internet. Informática em saúde e sua aplicabilidade. Software de Nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FURMANKIEWICZ, E. **Microsoft Windows 95: passo a passo**. São Paulo: Makron Books, 1996.

LAPPONI, J. C. **Estatística usando Excel**. São Paulo: Campus, 2005.

TAJRA, S. F. **Informática na educação: novas ferramentas pedagógicas para o professor na atualidade**. 5. ed. São Paulo: Editora Érica, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOHM, G. M. **Informática médica - um guia prático**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1989.

DAVIS, W. S. **Sistemas operacionais: uma visão sistêmica**. Rio de Janeiro: Campus, 1991.

NEGROPONTE, N. **A vida digital**. 2. ed. São Paulo: Companhia das letras, 1995.

NIMERSHEIM, J. **Introdução ao Windows 95**. Rio de Janeiro: Axcel Books, 1995.

TORTELLO, J. E. N. **Word 97 - passo a passo**. São Paulo: Makron Books, 1997.

GASTRONOMIA

Carga Horária: 30h

OPTATIVA

EMENTA

História da gastronomia. Variantes do universo gastronômico: Tendências culinárias no Brasil e sua aplicabilidade prática. Gastronomia internacional, nacional e regional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 9. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2001.

SENAC. Departamento Nacional. **Cozinheiro nacional, ou, coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustáceos, ovos, leite, legumes, pudins, pastéis, doces de massa e conservas para sobremesa**. São Paulo: SENAC, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

JAMAL, S. **Aroma árabe: receitas e relatos**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2005.

MONTANARINI, M. **Os Sabores da Sicília**. 2. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2004.

RODRIGUES, D. **Arte de cozinha: 1680**. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2008.

SENAC, Departamento Nacional; CWIERTKA, KATARZYNA J. **Moderna cozinha japonesa: comida, poder e identidade nacional**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.

PLANEJAMENTO E MODELO DE NEGÓCIOS

Carga Horária: 30 h

OPTATIVA

EMENTA

Aspectos conceituais e introdutórios de Negócio. A administração do ambiente de negócio. Os ambientes empresariais. Os ambientes internos e externos de negócios. Plano de Negócios. Etapas de elaboração. Criação de novos negócios, técnicas de identificação e aproveitamento de oportunidades. Elementos básicos de Gestão de Negócios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPOMAR, Marcos Cortez; IKEDA, Ana Akemi. **O planejamento de marketing e a confecção de planos: dos conceitos a um novo modelo**. São Paulo: Saraiva, 2006. ix, 206 p. ISBN 8502060163.

CORRÊA, Roberto. **Planejamento de propaganda**. 10. ed., rev. e ampl. São Paulo, SP: Global, 2008. 281 p. (Coleção contato imediato). ISBN 978-85-260-1269-1.

LUNA, Sérgio Vasconcelos de. **Planejamento de pesquisa: uma introdução: elementos para uma análise metodológica**. São Paulo: Educ, 1996. 108 p. (Trilhas). ISBN 8528301036.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OSTERWALDER, Alexander; PIGNEUR, Yves. **Business Model Generation Inovação em Modelos de Negócios; um Manual para Visionários, Inovadores E Revolucionários**; São Paulo: Alta Books, 2011.

Dornelas, Jose Carlos Assis; Timmons, Jeffry A.; Zacharakis, Andrew. **Planos de Negócios que Dão Certo**; São Paulo: Elsevier Campus, 2007.

RIES, Eric. **A Startup Enxuta como os empreendedores atuais utilizam a inovação contínua para criar empresas extremamente bem sucedidas**; São Paulo: Lua de Papel, 2012.

DEGEN, R. **O empreendedor** – Empreender como opção de carreira. São Paulo: Pearson, 2009.

HISRICH, D. P.; PETERS, M. P.; SHEPERED, D. **Empreendedorismo**. Porto Alegre:Bookman, 2009

ANÁLISE SENSORIAL

Carga Horária: 30h

OPTATIVA

EMENTA

Importância da análise sensorial. Órgãos de percepção sensorial. Estímulos e receptores. Condições para testes sensoriais. Ambiente, amostra, seleção e treinamento de equipe. Métodos de análise sensorial. Análise estatística e interpretação dos resultados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

INSTITUTO ADOLFO LUTZ - IAL. **Métodos físico-químicos e sensoriais para análise de alimentos**. 4. ed. 1.ed. digital. São Paulo, 2008. 1020p. Disponível em: <http://www.ial.sp.gov.br>.

QUEIROZ, M. I.; TREPTOW, R. O. **Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos**. Rio Grande: FURG, 2006.

FARIA, EV. **Técnicas de análise sensorial**. 2. ed. Campinas: ITAL, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHAVES J. B .P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3ª ed. Viçosa: UFV, 2005.

CHAVES JBP. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3ª ed. Viçosa: UFV, 2005.

MORAES, M. A. C. **Métodos para avaliação sensorial dos alimentos**. 8. ed. Campinas: UNICAMP, 1993.

SHIROSE, I.; MORI, E. E. M. **Estatística aplicada à análise sensorial**. Módulo II. Campinas: ITAL, 1994.

TEIXEIRA, E. **Curso de análise físico-sensorial**. Florianópolis: UFSC, 1996.

ALIMENTOS FUNCIONAIS

Carga Horária: 30h

OPTATIVA

EMENTA

Legislação para alimentos funcionais. Estudo dos alimentos funcionais e Nutracêuticos. Principais grupos de alimentos funcionais. Intervenções individualizadas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DOLINSKY, M. **Nutrição funcional**. São Paulo: Roca, 2009.

PASCHOAL, V.; MARQUES, N.; SANT'ANNA, V. **Nutrição clínica funcional: suplementação nutricional**. São Paulo: VP, 2015.

PASCHOAL, V.; NAVES, A.; FONSECA, A. B. **Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica**. 2. ed. São Paulo: VP, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. **Nutrição: conceitos e aplicações**. São Paulo: M. Books, 2008.

PALERMO, J. R. **Bioquímica da nutrição**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

PASCHOAL, V.; MARQUES, N.; SANT'ANNA, V. **Nutrição clínica funcional: suplementação nutricional**. São Paulo: VP, 2012.

STRINGHETA, P. C.; VILELA, M. A. P.; OLIVEIRA, T. T.; NAGEM, T. J. **Alimentos funcionais: conceitos, contextualização e regulamentação**. Juiz de Fora: Templo, 2009.

TERAPIA NUTRICIONAL

Carga Horária: 30h

OPTATIVA

EMENTA

Introdução à terapia nutricional Enteral e Parenteral. Equipe multiprofissional e Regulamento Técnico da Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS) para terapia nutricional enteral e parenteral. Terapia nutricional enteral. Terapia nutricional parenteral. Terapia nutricional enteral e parenteral em situações especiais. Terapia nutricional enteral e parenteral em pediatria.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AUGUSTO, A. L. P. **Terapia nutricional**. São Paulo, SP: Atheneu, 2005.

MAHAN, L. Kathleen / ESCOTT-STUMP, Sylvia / KRAUSE, Marie V. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**, 12. ed., Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010.

WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G.; ISOSAKI, M. **Manual de Boas Práticas em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral**. 2 ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BODINSKI, L. H. **Dietoterapia: princípios e prática**. São Paulo, SP: Atheneu, 2006.

LEE, A. D. W. **Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas**. São Paulo, SP: Atheneu, 2005.

MARTINS, Cristina. **Terapia nutricional enteral e parenteral: manual de rotina técnica**. Curitiba, PR: Nutroclínica, 2000.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo, SP: Roca, 2007.

WAITZBERG, D. L. et al. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006. v. 1 e 2.

NUTRIÇÃO EM ONCOLOGIA

Carga Horária: 30 h

OPTATIVA

EMENTA

Epidemiologia; Avaliação Nutricional em Crianças, Adultos e Idosos; Avaliação Bioquímica; Nutrição no tratamento; Macro e micronutrientes; Alimentação em Diferentes Tipos de Câncer; Alimentação em Quimioterapia; Alimentação em Radioterapia; Terapia Nutricional Enteral e Parenteral; Cuidados Paliativos na Doença Avançada.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GARÓFOLO, A. **Nutrição clínica, funcional e preventiva aplicada à oncologia**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

GENARO, S. **Guia de alimentação da criança com câncer em tratamento oncológico**. São Paulo: Metha, 2007.

WAITZBERG, D. L. **Dieta, nutrição e câncer**. São Paulo, SP: Atheneu, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERGEROT, Caroline. **Câncer: o poder da alimentação na prevenção e tratamento**. São Paulo: Cultrix, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Ações de enfermagem para o controle do câncer**. Rio de Janeiro, Pro-Onco, 1995.

CARUSO, Lúcia. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo, SP: Atheneu, 2004.

Instituto Nacional de Câncer (Brasil). Coordenação Geral de Gestão Assistencial. **Hospital do Câncer I. Serviço de Nutrição e Dietética**. Consenso nacional de nutrição oncológica, volume 3 / Instituto Nacional de Câncer. Coordenação Geral de Gestão Assistencial. Hospital do Câncer I. Serviço de Nutrição e Dietética. – Rio de Janeiro: INCA, 2015.

SAÚDE. Organização Mundial. **Alivio del dolor en el cáncer: con una guía sobre la disponibilidad de opioides**, 2. ed. Ginebra.OMS / 1996.

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO

Carga Horária: 30 h

OPTATIVA

EMENTA

Estudo de temas atuais e/ou inovadores para a prática nutricional. Os temas serão definidos semestralmente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Definida de acordo com a temática a ser abordada.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Definida de acordo com a temática a ser abordada.

FITOTERAPIA

Carga Horária: 30h

OPTATIVA

EMENTA

Introdução a fitoterapia. Indicações terapêuticas de plantas medicinais. Demonstrar a importância da fitoterapia e dos fitoterápicos no tratamento e prevenção das principais doenças que atingem a humanidade. Prescrição de medicamentos fitoterápicos. Preparações magistrais de fitoterápicos como complemento da prescrição dietética.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SIMÕES, C.M.O (Org.). **Farmacognosia: da planta ao medicamento**. 6. ed. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2010.

CECHINEL FILHO, V. **Fitoterapia avançada uma abordagem química, biológica e nutricional**. Porto Alegre ArtMed 2020.

BOTSARIS, A.S. **Fitoterapia Chinesa e Plantas Brasileiras**. Ícone Editora ,2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TAVARES, J.C. **Formulário médico-farmacêutico de Fitoterapia**. 3ª ed. São Paulo: Pharmabook, 2012.

BARNES, J.; ANDERSON, L.A.; PHILLIPSON, J.D. **Fitoterápicos**. 3 ed. ArtMed, Porto Alegre, 2012.

DA CUNHA, A.P; SILVA, A. P.; ROQUE, O. R. **Plantas e produtos vegetais em fitoterapia**. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 2003.

NEWALL, C.A.; ANDERSON, L.A.; PHILLIPSON, J.D. **Plantas Medicinais: guia para profissional de saúde**. Ed. Editorial Premier. São Paulo, 2002.

COSTA, A. F. **Farmacognosia**. 6 ed., Lisboa : Fundação Calouste Gulbenkian, 2002.

8. INFRAESTRUTURA

8.1. Infraestrutura da Unidade de Passos

A Unidade Acadêmica de Passos da Universidade do Estado de Minas Gerais – UEMG possui 9 (nove) blocos didáticos distribuídos em diferentes locais da cidade, que inclui:

Bloco I: Diretoria Acadêmica, Vice-diretoria Acadêmica e Administrativa, Assessoria de Comunicação, Central de Informações, Gabinete de trabalho para coordenadores e/ou responsáveis de departamento do ensino de graduação, Gabinetes de trabalho para professores em regime integral, Salas para reunião de professores, Coordenação de cursos, Secretarias de cursos; 29 (vinte e nove) salas de aula com capacidade em média para 50 (cinquenta) alunos, dos Cursos (Biomedicina, Ciências Biológicas Bacharelado e Licenciatura, Enfermagem, Estética e Cosmética, História, Letras, Medicina, Nutrição e Pedagogia), Complexo de Laboratórios dos Cursos da área da Saúde, 02 (dois) Auditórios com capacidade para 100 (cem) pessoas cada, 01 (um) Anfiteatro com capacidade para 400 (quatrocentas) pessoas, Laboratório de Informática e Almoxarifado;

Blocos II: Secretaria de Registro Acadêmico, Serviço de Atendimento ao Estudante (SAE), Setor de Recursos Humanos, Setor de Contratos e Convênios, Setor Jurídico, Setor de Informática e Manutenção, Gestão Documental, Conselho Curador da FESP, Controladoria, Coordenadoria de Pesquisa e a Coordenadoria de Extensão (CE), Setor de Compras, Revista Científica, Uaitec e Biblioteca;

Bloco III: Centro de Ciências, Experimentoteca, Laboratório de Robótica Lego, Coordenação e salas de aula da Pós-graduação e do Mestrado Profissional;

Bloco IV: Ambulatório Escola - AMBES (atende Passos e região), Laboratório de Análises Clínicas, Ambulatório de Hanseníase (referência na Região), Biofábrica, Herbário, Laboratório de Entomologia, Biotério, Laboratório de Análises Ambientais e Produtos Alimentícios (LAAPA), Laboratório de Hidrobiologia, Laboratório de Análises Clínicas, Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos, Centro de Atendimento

Nutricional (CAN), Núcleo de Apoio à Criança com Obesidade (NACO); Laboratório de Construção Civil; Laboratório de Ecologia Aplicada e Zoologia; Laboratório de Ecologia da Poluição, Evolução e Conservação e Pesquisa (LEPEC); Laboratório de Microscopia; Laboratório de Materiais e Energia, Laboratório de Geologia e Geotecnia; Laboratório de Geoprocessamento e Zoneamento Ambiental; Laboratório de Topografia, Laboratório de Vigilância Ambiental, Epidemiologia e Sanitária; Projeto Corredor Verde; Laboratório de Eletricidade, Laboratório de Química, entre outros;

Bloco V - CIRE: Coordenação de cursos, Secretarias de cursos, Diretoria, Salas para reunião de professores, 80 (oitenta) salas de aula distribuídas em dois Prédios I e II, com capacidade em média para 50 alunos (dos Cursos Administração, Ciências Contábeis, Direito, Educação Física Bacharelado e Licenciatura, Engenharia Agrônômica, Engenharia Ambiental, Engenharia Civil, Engenharia de Produção, Física, Gestão Comercial, Matemática, Serviço Social e Sistemas de Informação), Escritório Escola Jurídico Social e Núcleo de Prática Jurídica (NPJ), Área de Esportes, Auditório, Biblioteca e Laboratórios;

Bloco VI: Coordenação de cursos, Secretarias de cursos, Sala para reunião de professores, 28 (vinte e oito) salas de aula com capacidade em média para 50 alunos (dos Cursos Design-Moda, Jornalismo, Comunicação Social com habilitação em Publicidade Propaganda), Núcleo de Apoio Psicopedagógico, Brinquedoteca, Redação e Agência Escola (RAE), Laboratórios de TV, Laboratório de Rádio, Laboratório de Fotografia, Laboratório de Modelagem e Costura, Restaurante Comunitário e Universidade Aberta para a Maturidade (UNABEM); Sala dos Centro Acadêmico dos cursos;

Bloco VII: Fazenda Experimental (espaço de práticas do Curso de Engenharia Agrônômica);

Bloco VIII: Estratégia de Saúde da Família – ESF Escola;

Bloco IX: Laboratório de Análises de Solos.

8.2. Infraestrutura para Curso de Nutrição

O Núcleo de Ciências Biomédicas e da Saúde funciona no Bloco I, também chamado Prédio Principal, situado na Avenida Juca Stockler, nº1130, onde serão ministradas as aulas teóricas e grande parte das aulas práticas do Curso de Graduação em Nutrição. O edifício, com área total de 3.540,40 m², distribuídos em três pavimentos, tem piso frio antiderrapante, rampa de acesso pela portaria principal, estacionamento privativo nos quatro lados do quarteirão, instalações sanitárias (masculina e feminina) em cada pavimento, contendo cada uma, três boxes com vaso sanitário e lavatório. Possui ainda, em todos os pavimentos, serviço web para acesso à internet e intranet, bebedouros e serviço de telefonia pública.

Todas as dependências do edifício são acessíveis a pessoas com deficiências físicas: existem rampas de acesso em todas as entradas do bloco, elevador, vagas privativas nos estacionamentos e banheiros adaptados em todos os pavimentos e na área de convivência.

Para o Curso de Nutrição são destinadas 4 salas para aulas teóricas com aeração e iluminação natural e artificial, todas com revestimento de alvenaria, piso frio antiderrapante, quadro de giz em fórmica quadriculado, ventiladores de teto e laterais, carteiras com mesa de armação de ferro e tampo fórmico, cadeiras estofadas e ergonomicamente corretas, todos em ótimo estado de conservação. Todas as salas de aulas são equipadas com tela e projetor multimídia. Também estão disponíveis, para instalação nas salas de aula, aparelhos de vídeo cassete e DVD, televisores, caixas de som e microfone.

O edifício conta com dois auditórios com 100 cadeiras cada, aparelho de projeção tipo data show fixo, telão, microfones, sistema de ar condicionado, armários, cabine para comando central de áudio e vídeo e mesa para conferências e seminários. Na recepção, possui sistema de telefonia PABX para comunicação externa e interna entre as unidades, mesas, cadeiras, sala de espera, computadores e impressores. Também conta com serviços terceirizados de lanchonete, proporcionando ao aluno comodidade para alimentação.

8.3. Laboratórios Didáticos

Laboratórios de ensino

As atividades práticas em laboratórios serão realizadas de acordo com a legislação, segundo as normas de biossegurança e preconizadas na forma de Procedimento Operacional

Padrão da IES.

As atividades que envolvem animais seguirão as recomendações preconizadas pelo Colégio Brasileiro de Experimentação Animal (COBEA), quanto à origem, trato, manipulação e destino, segundo o previsto na Lei nº 11.794.

Laboratório de informática

Os alunos do Curso de Graduação em Nutrição terão acesso aos laboratórios de informática localizados no Bloco I - Prédio Principal. O primeiro laboratório possui 31 microcomputadores HP/Compaq AMD Athlon x 264 bites, com monitores 17” LCD, dos quais 30 são destinados aos alunos e 1, ao professor/monitor, acesso à internet de 20 megabytes/segundo. O segundo laboratório, Morfologia Virtual, possui 17 microcomputadores com Monitores 19”, CPU EPC: Athlon 64 e 8gb de memória, dos quais 16 são destinados aos alunos e 1, ao professor/monitor, acesso à internet de 20 megabytes/segundo. Os computadores estão ligados a uma impressora compartilhada em rede e um projetor de imagens (data show).

Todos os equipamentos de informática existentes são ligados à Internet em tempo integral e ficam controlados por um provedor, o que possibilita acesso ilimitado à Rede Mundial de Computadores. Além disso, o acesso à internet pode ser feito por meio de uma rede sem fio no prédio principal da instituição, bastando o aluno estar de posse de um equipamento que possua conexão *wireless*. Os alunos podem ter acesso ilimitado de qualquer um dos computadores existentes nos laboratórios de informática ou, ainda, através de um dos 20 terminais disponíveis na biblioteca. A Unidade possui diversos *softwares* licenciados para uso em suas máquinas, *softwares* livres que não necessitam de licenciamento para sua utilização e *softwares* desenvolvidos pelo Departamento de Informática da própria instituição.

Laboratório de anatomia

O Laboratório de anatomia, localizado no Bloco I da Unidade Acadêmica de Passos, é utilizado para estudo e manuseio de peças anatômicas conservadas em formol e peças anatômicas em resinas e emborrachadas. Constituído por quatro salas, com capacidade para 30 alunos. Nele serão ministradas as aulas práticas das unidades curriculares Anatomia Humana e Fisiologia Humana. **Sala 1 – Prática de Anatomia** - Área construída de 66m²; com ralo para escoamento de líquidos direcionados para caixa de tratamento de esgoto específica, possui

ainda quadro de giz, quadro para projeção e utilização de caneta eletrônica, prateleiras com cubas e peças do museu de anatomia, a sala possui também pias / lavatórios equipados com torneiras fotocélulas. **Sala 2 – Sala de Preparo** - Área construída de 14m²; possui tanques para cadáveres; uma mesa para preparo de cadáveres e peças anatômicas; possui ainda pias equipadas com torneiras fotocélulas. **Sala 3 – Gabinete do Professor** – Área construída de 4m². É equipada com mesa tipo escrivaninha, cadeiras, armário, telefone e computador com acesso à rede mundial de computadores. **Sala 4 – Sala de práticas anatômicas virtuais** – Destinada à práticas virtuais; com área construída de 30m²; equipada com 15 computadores com software interativo e CDs de Anatomia e Fisiologia; comporta dois alunos por computador.

Laboratório de microscopia

O Laboratório de microscopia, localizado no Bloco I da Unidade Acadêmica de Passos, é destinado a: 1) estudo de lâminas histológicas em microscópios de luz de células, tecidos e órgãos do corpo humano, normais ou com lesões/doenças; 2) estudo de lâminas preparadas para análise bacteriológica; 3) preparação de lâminas com amostras frescas ou permanentes de parasitos causadores de doença. O laboratório tem capacidade para receber até 30 alunos. Possui área construída de 72m², equipada com bancadas no entorno da sala, pias, cinco bancadas com banquetas e um microscópio por aluno. Também possui dois televisores de 46” conectados ao microscópio de projeção. Nele serão ministradas aulas práticas das unidades curriculares Citologia, Histologia e Embriologia e, Imunologia e Patologia Geral.

Laboratórios de Parasitologia, Hematologia, Microbiologia, Fisiologia, Embriologia, Química, Bioquímica, Genética, Farmacologia e Biofísica

Localizados no Bloco I da Unidade Acadêmica de Passos, são dois laboratórios utilizados para estudo de indicadores/parâmetros de componentes vitais, de funções dos organismos vivos e de intervenções farmacológicas tem capacidade para receber 30 alunos, onde serão ministradas aulas práticas das unidades curriculares Química Orgânica e Analítica; Citologia, Histologia e Embriologia; Microbiologia Geral e dos Alimentos; Bromatologia; Bioquímica; Genética e Evolução; Parasitologia; Imunologia e Patologia Geral; Fisiologia Humana; Farmacologia; Higiene e Legislação dos Alimentos.

Laboratório 1 - Parasitologia, Hematologia, Microbiologia Fisiologia, Embriologia:

Área construída de 67m², equipada com bancadas no entorno da sala, pias, bancadas com

banquetas, bem como vários pontos de gás cada bancada. As pias / bancadas das extremidades da sala possuem espaço que abriga capela de fluxo laminar e estufas. O laboratório possui sala de preparo, com área construída de 32m², equipada com bancadas, e, anexo a ela existe uma sala destinada ao armazenamento de produtos químicos.

Laboratório 2 - Química, Genética, Bioquímica, farmacologia e Biofísica: Área construída de: 56m², equipada com bancadas, pias, banquetas, bem como pontos de gás em cada bancada. Possui espaço que abriga capelas, ar comprimido e ar de sucção. Possui sala de preparo de materiais.

Laboratório Práticas de técnica dietética e tecnologia de alimentos

O Laboratório de Práticas de técnica dietética e tecnologia de alimentos, localizado no Bloco IV da Unidade Acadêmica de Passos, é utilizado para ministrar as aulas práticas das unidades curriculares Técnica Dietética, Tecnologia de Alimentos, Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Materno Infantil e, Nutrição e Dietética I e II. Este laboratório foi construído e equipado dentro das normas específicas possuindo cinco bancadas independentes, compostas com bancada, fogão doméstico de quatro chamas, pia, um processador de alimentos e um liquidificador doméstico em cada uma delas. Possui forno elétrico, forno microondas, três balanças eletrônicas de precisão (semi-analítica), batedeira planetária, liquidificador industrial, picadores de legumes manuais, utensílios e louças necessários à execução das aulas práticas.

Laboratório de análises ambientais e produtos alimentícios

Localizado no Bloco IV da Unidade Acadêmica de Passos, o laboratório tem por finalidade propiciar experimentos práticos aos alunos das áreas de nutrição, ciências biológicas e agrárias, realizando análise de alimentos, especialmente leite e derivados.

Neste Laboratório, podem ser desenvolvidas algumas aulas práticas das unidades curriculares: Microbiologia Geral e dos Alimentos e, Tecnologia de Alimentos.

Biotério

Localizado no Bloco IV da Unidade Acadêmica de Passos, o biotério da tem como objetivos manter camundongos (*Mus musculus*) e ratos para fins de ensino e pesquisa que são fornecidos aos pesquisadores e professores dos cursos do Núcleo de Ciências Biomédicas e da

Saúde, bem como promover o bem-estar dos animais mantidos para fins de experimentação. Compreendendo uma área de 83,60 m² dividida em cinco salas com iluminações naturais provenientes de janelas, das quais duas salas são destinadas a manutenção de ratos e/ou camundongos, uma de experimentação, outra de preparação de materiais ou procedimento e outra sala de recepção. A Sala de manutenção de Camundongos tem dimensões de 3,80m X 3,40m, equipada com estantes de aço onde são mantidas as gaiolas. A sala de manutenção dos animais tem dimensões de 3,80m X 3,40m, equipada com estante de aço, bancada com armários e exaustor. A sala de experimentação possui dimensões de 7,60m X 3,80m, equipada com duas bancadas com pia central, armários e lousa. As salas de procedimento e recepção possuem respectivamente dimensões de 4,40mX 3,80m e 3,40mX 3,80m, equipadas com bancadas com pia, armários, mesas e cadeiras. O biotério é utilizado para as aulas práticas da unidade curricular Nutrição Experimental.

As atividades que envolvem animais seguirão as recomendações preconizadas pelo Colégio Brasileiro de Experimentação Animal (COBEA), quanto à origem, trato, manipulação e destino, segundo o previsto na Lei nº 11.794 de 8 de outubro de 2008. A Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) da Universidade do Estado de Minas Gerais – CEUA/UEMG/Passos, constituída pela Portaria UEMG N°010, de 19/01/2022, é composta por (01) médico veterinário e (01) biólogo devidamente registrados em seus respectivos conselhos de classe; (01) docente e um (01) pesquisador que utilizem animais no ensino ou pesquisa; (01) representante de associações de proteção animal, legalmente constituídas e estabelecidas no país.

Laboratório de zoologia

O Laboratório de zoologia, localizado no Bloco IV da Unidade Acadêmica de Passos, é utilizado eventualmente, para as aulas práticas da disciplina de Nutrição Experimental e Fisiologia Humana.

Laboratório de hidrobiologia

Neste laboratório, localizado no Bloco IV da Unidade Acadêmica de Passos, são realizadas as seguintes análises: Análises Físicas, Químicas, Biológicas e Microbiológicas dos ecossistemas aquáticos. Este laboratório está muito bem equipado, podendo ser desenvolvidas algumas aulas práticas das unidades curriculares Microbiologia Geral e dos Alimentos e, Tecnologia de Alimentos.

Centro de Atendimento Nutricional - CAN

O Centro de Atendimento Nutricional - CAN, localizado no Bloco IV da Unidade Acadêmica de Passos, é uma clínica de atendimento nutricional e funciona como laboratório para as aulas práticas das unidades curriculares Avaliação Nutricional I, Avaliação Nutricional II, Nutrição e Dietética I, Nutrição e Dietética II, Nutrição Materno Infantil, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e Patologia da Nutrição e Dietoterapia II. Neste local, os alunos têm acesso aos equipamentos para avaliação nutricional, incluindo a bioimpedância elétrica, aos formulários de anamnese e orientação nutricional e, ainda ao consultório como um espaço para a simulação do atendimento nutricional.

8.4. Comitê de Ética em Pesquisa - CEP

A Unidade Acadêmica de Passos preocupada com as questões éticas da pesquisa com seres humanos desenvolvidas na instituição instalou o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Seguindo os trâmites legais e após a análise da COMISSÃO NACIONAL DE ÉTICA EM PESQUISA - CONEP, foi aprovado em 30 de maio de 2006 o registro do CEP pela Carta nº 659/CONEP/CNS/MS e renovado em 2017 pelo CONEP.

O CEP é um órgão colegiado de natureza técnico-científico constituído nos termos da Resolução nº 466 do Conselho Nacional de Saúde, expedida em 2012. Compete ao CEP regulamentar, analisar e fiscalizar a realização de pesquisa envolvendo seres humanos, cabendo-lhe a responsabilidade primária pelas decisões sobre a ética da pesquisa a ser desenvolvida na instituição de modo a garantir e resguardar a integridade e os direitos dos participantes. Desempenha também papel consultivo e educativo, fomentando a reflexão em torno da ética na ciência, bem como, a atribuição de receber denúncias e requerer a sua apuração.

É constituído por onze membros titulares das áreas: saúde, ciências sociais, exatas e humanas, e representantes da comunidade assistida pela Instituição. O mandato dos membros do CEP tem duração de três anos permitindo a sua recondução e regido de acordo com seu regimento interno. O CEP se reúne na segunda semana de cada mês em sessão ordinária, ou em caráter extraordinária, quando convocado pelo presidente ou pela maioria de seus membros.

Conta com espaço físico dotado de sala com computadores, mesa para reunião e setor de arquivos. Todo o processo encontra-se informatizado com software de controle dos processos e pareceres.

Protocolo de Experimentos: As atividades práticas em laboratórios serão realizadas de acordo com a legislação, segundo as normas de biossegurança e preconizadas na forma de Procedimento Operacional Padrão da IES. As atividades que envolvem animais seguirão as recomendações preconizadas pelo Colégio Brasileiro de Experimentação Animal (COBEA), quanto à origem, trato, manipulação e destino, segundo o previsto na Lei nº 11.794. Toda atividade que envolve animais na Unidade Acadêmica de Passos segue as recomendações preconizadas em 1991 pelo Colégio Brasileiro de Experimentação Animal (COBEA), hoje Sociedade Brasileira de Ciências em Animais de Laboratório (SBCAL), cujos fundamentos foram transformados em lei, a de número 11.794, de 8 de outubro de 2008, conhecida como Lei Arouca. A experimentação animal deve ser compreendida como procedimentos realizados em animais utilizados tanto na pesquisa básica como na pesquisa aplicada.

Especificamente na Unidade Acadêmica de Passos o uso de animais está previsto para demonstrações, dissecação, treinamento cirúrgico, indução de distúrbios com finalidades demonstrativas, projetos científicos relacionados ao ensino bem como para extração de drogas e produtos biológicos, tais como vacinas, sangue, soro, anticorpos monoclonais, proteínas de animais geneticamente modificados para produzi-las, dentre outros. Deve-se prever quando possível o uso de alternativas a experimentação animal, compreendendo como alternativa o método que leve a substituição do animal através de técnicas físicas e químicas, uso de modelos matemáticos e computadores, uso de organismos "inferiores" não protegidos pela legislação, incluindo invertebrados, plantas e micro-organismos, uso de estádios de desenvolvimento embrionário e fetal de vertebrados uso de métodos in vitro e estudos em humanos, seja em voluntários ou estudos epidemiológicos.

A Comissão de ética no uso animal da Unidade Acadêmica de Passos tem o objetivo de atender ao disposto na legislação que regulamenta a utilização de animais com finalidades acadêmicas e de pesquisa. A função da Comissão de Ética em Pesquisa no Uso de Animais - CEUA, instituído pela Resolução nº 001, de 1º de agosto de 2012 é avaliar os protocolos de experimentos acadêmicos e de pesquisa dos docentes de toda a rede de ensino, além de desempenhar um papel consultivo e educativo, fomentando a reflexão crítica sobre as práticas de ensino e pesquisa científica que envolvam o uso de animais. Essa lei instituiu o Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA), que por sua vez concebeu e concedeu às Comissões de Ética em Pesquisa no Uso de Animais (CEUA's) como órgãos institucionais que irão tratar de protocolos envolvendo animais.

A Comissão de Ética em Pesquisa no Uso de Animais - CEUA é a entidade responsável por essas atribuições que antes eram do Comitê de Ética em Pesquisa – CEP. Os procedimentos que preveem o uso de animais devem atender aos quesitos previstos na lei nº 11.794, o que inclui origem, trato, manipulação e destino. Os protocolos que envolvem seres humanos têm tratamento exclusivo no Comitê de Ética em Pesquisa – CEP, cuja aprovação é absolutamente necessária a qualquer atividade que, direta ou indiretamente, coleta usa ou manipula dados sobre seres humanos. Essa prerrogativa é válida para quaisquer formas de pesquisa, seja quantitativa ou qualitativa, pois o CEP entende que o pesquisador responsável precisa ter, e demonstrar, ciência da conduta ética. O CEP tem uma atuação proativa, fornecendo orientação na confecção dos processos e sugestões para aprimorar o desenho de projetos com o máximo benefício ao objeto-alvo (individual ou no senso coletivo) da pesquisa. O CEP tem preocupação em divulgar o mais completo entendimento das diretrizes da Resolução CNS 196/96 a toda comunidade acadêmica.

9. SISTEMA DE BIBLIOTECAS DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS - SIBI UEMG

A UEMG Unidade Passos possui duas bibliotecas localizadas no Bloco II e Bloco V da Unidade e estruturadas de forma a dar suporte ao Ensino, Pesquisa e Extensão.

9.1. Biblioteca Bloco 2 - Sistema Pergamum nº 22

A Biblioteca Bloco 2 está estruturada de forma a dar suporte ao ensino, pesquisa e extensão aos cursos do Núcleo de Ciências Biomédicas e da Saúde.

ACERVO BIBLIOGRÁFICO

TIPO DE MATERIAL	TÍTULOS	EXEMPLARES
Livros	13.759	28.520
Folhetos	8	45
Catálogo	1	1
Artigos/Analítica	11	11
Monografias	96	96
Dissertações	259	285
Trabalho de Conclusão de Curso	62	62
Teses	84	92
Apostilas	1	5
Periódicos	323	10.100
CDs	120	244
DVDs	795	831
Gravação de vídeo	2	2
Trabalhos Acadêmicos	1	1
Dicionários/Enciclopédias	188	386
TOTAL GERAL	15.710	40.681

Formas de acesso e Utilização do Acervo

Empréstimo Bibliográfico/Consulta ao acervo

Possui acervo informatizado com os seguintes serviços: empréstimo, devolução, reserva.

A Biblioteca possui 02 computadores para empréstimo e todo o procedimento é feito pela leitora de código de barras. Conta com o sistema de segurança antifurto da 3M e com o *Book ckeck* que desativa o sensor sonoro no empréstimo e ativa na devolução. Neste setor ficam também CDs, DVDs.

A Biblioteca possui uma área total de 519, 88 m², contendo os setores:

- Setor de empréstimo, devolução e renovação de livros;
- Setor de preparação técnica;
- Setor de referência/pesquisa internet;
- Setor de consulta ao acervo;
- Sala de estudo em grupo, individual e leitura;
- Setor de periódicos e monografia;
- Setor do acervo bibliográfico.

9.1.1. Espaço Físico

a) Setor de Empréstimo e Devolução de Livros

Empréstimo informatizado com serviços de empréstimo, devolução e renovação de livros.

b) Preparação Técnica

Na preparação é feita o controle de todas as aquisições por compra, doação, permuta, registro, estatística de aquisição por área, bem como todos os serviços de controle de entrada e baixa no acervo bibliográfico.

c) Referência/Pesquisa na Internet

O serviço de referência é destinado a orientar os usuários na localização do material bibliográfico, pesquisas e trabalhos acadêmicos, consulta ao acervo bibliográfico, consulta às novas aquisições pela Internet e aos periódicos eletrônicos.

Este serviço facilita o acesso dos usuários a todos os serviços da Biblioteca. Possui dois computadores para uso de funcionários treinados com acesso à Base de Dados, Internet e Intranet.

d) Sala de Estudo em grupo, individual e de leitura

- Sala de estudo em grupo, o ambiente apropriado para trabalhos em grupos com 90 lugares e ligação elétrica para uso de Notebooks.
- Sala de estudo individual possui 9 cabines e, apropriada para estudo individual.

9.1.2. Estrutura operacional

a) Coordenação e Processamento Técnico

A Coordenação da Biblioteca fica a cargo de profissional Bibliotecária responsável pela organização física, acervo, serviços, treinamentos de calouros, treinamentos de funcionários, listagem de compras de material bibliográfico, seleção de doações recebidas, implantação de novos serviços, entre outros.

O processamento técnico é feito seguindo as normas de catalogação AACR2, e a tabela CDU – Classificação Decimal Universal, este serviço é feito por Bibliotecária. Possui 02 computadores.

b) Preparação Técnica

Na preparação é feita o controle de todas as aquisições por compra, doação, permuta, registro, estatística de aquisição por área e por IES das compras e doações, pesquisa em bases de dados para catalogação do acervo, bem como todos os serviços de controle de entrada e baixa no acervo bibliográfico. Também são feitas as assinaturas, renovações e permutas de periódicos.

Conta com 02 computadores com acesso à Internet, Intranet, Sistema Pergamum, que é utilizado para a confecção de etiquetas de lombada e código de barras.

9.1.3. Consulta ao acervo

Acervo informatizado com os seguintes serviços: consulta ao acervo, reserva feita pelo aluno na internet.

9.1.4. Bases de Acesso Livre A biblioteca possibilita o acesso às seguintes bases:

a) Bibliotecas Digitais: Biblioteca Virtual Pearson, Minha Biblioteca, Revista dos Tribunais, Biblioteca Digital ProView, Portal de Periódicos CAPES, Coleção de normas técnicas da

ABNT, NBR, NBRISO e Mercosul.

b) Biblioteca Virtual em Saúde (BVS/Bireme): é uma biblioteca virtual do Sistema Latino-Americano e Caribe de Informação em Ciências da Saúde, e reúne as mais importantes bases de dados na área de saúde, como: LILACS, MEDLINE, ADOLEC, BBO entre outras.

c) Portal de Revista Científicas em Ciências da Saúde: de iniciativa da BVS/Bireme, este portal é organizado em forma de catálogo, oferecendo informações sobre a descrição bibliográfica dos títulos; o acesso ao formato eletrônico; às coleções de bibliotecas que cooperam com o catálogo coletivo SECS (Seriados em Ciências da Saúde) e com SCAD (Serviço Cooperativo de Acesso a Documentos).

d) Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD): O IBICT coordena o projeto que integra os sistemas de informação de teses e dissertações existentes nas instituições de ensino e pesquisa brasileiras, e também estimula o registro e a publicação de teses e dissertações em meio eletrônico.

e) Portal Domínio Público: Este portal constitui-se em um ambiente virtual que permite a coleta, a integração, a preservação e o compartilhamento de conhecimentos, sendo seu principal objetivo o de promover o amplo acesso às obras literárias, artísticas e científicas (na forma de textos, sons, imagens e vídeos), já em domínio público ou que tenham a sua divulgação devidamente autorizada, que constituem o patrimônio cultural brasileiro e universal.

f) Scientific Electronic Library Online (SCIELO): é uma biblioteca eletrônica que abrange uma coleção selecionada de periódicos científicos brasileiros. O objetivo deste site é implementar uma biblioteca eletrônica que possa proporcionar um amplo acesso a coleções de periódicos como um todo, aos fascículos de cada título de periódico, assim como aos textos completos dos artigos.

9.1.5. Acervo Bibliográfico

O acervo de livros da Biblioteca está dividido por área do conhecimento, contemplando todos os cursos da Biblioteca do Bloco 2.

a) Bibliografia Básica

O acervo da bibliografia básica contará com a manutenção de 3 títulos por unidade curricular na relação de 3 exemplar para cada 10 vagas anuais a serem autorizadas de cada uma das unidades curriculares, sendo informatizado e tombado junto ao patrimônio da IES.

b) Bibliografia Complementar

No que se refere à bibliografia complementar, é garantido ao menos 1 título por unidade curricular, com 2 exemplares de cada título.

c) Acervo de Periódicos

O acervo de periódicos está em ordem alfabética por título, contendo periódicos específicos dos cursos da Biblioteca Bloco 2 e da Biblioteca CIRE 2.

d) Periódicos da UEMG Unidade Acadêmica de Passos

CIÊNCIA ET PRAXIS. Passos, MG, Editora UEMG - Semestral. ISSN (eletrônico): 1983-912X; ISSN (impresso): 1984-5782

9.2. Recursos humanos

Bibliotecária Responsável/Processamento Técnico

Maria Aparecida de Campos - CRB/6 1981 17.3

10. ATENDIMENTO AO ESTUDANTE

Ciente de seu papel social, a Unidade de Passos - UEMG reafirma seu compromisso com a pleno direito de acesso e permanência do estudante ao ensino superior, e, por meio das Pró Reitorias de Ensino e de Extensão, planeja ações e programas que visam à estruturação de uma política de assistência ao estudante, tais como o Núcleo de Apoio ao Estudante (NAE), Programa Estadual de Assistência Estudantil (PEAES), Programa de Ensino em Monitoria Acadêmica (PEMA), Central de Oportunidades e Estágios, Diretório Acadêmico, Política de intercâmbio internacional de discentes da Universidade do Estado de Minas Gerais.

O Núcleo de Apoio ao Estudante (NAE) foi aprovado pelo Conselho Universitário através da Resolução CONUN-UEMG nº 201/2010, e regulamentado, estruturado e implementado através da Resolução CONUN-UEMG nº 523/2021, e propõe implementar as políticas institucionais de inclusão, assistência estudantil e ações afirmativas para o acesso e permanência na Universidade, e realizar atendimento aos estudantes, atuando em ações de caráter social na promoção da saúde, do esporte, da cultura e oferecendo apoio acadêmico, contribuindo para a integração psicossocial, acadêmica e profissional da comunidade discente. Além disso, desenvolve mecanismos que possibilitam a interlocução dos egressos com a Universidade.

O Programa Estadual de Assistência Estudantil (PEAES) foi instituído pela Lei 22.570/17, posteriormente regulamentada pelo Decreto Estadual Nº 48.402, de 07/04/2022 que altera o Decreto 47.389/18, que dispõe sobre o PEAES. Este programa é voltado aos estudantes com menor poder aquisitivo, e objetiva impedir que esse público desista da Universidade por falta de recursos para as despesas básicas, bem como atrair novos alunos, garantindo assim uma maior democratização do Ensino Superior. A Universidade disciplina o acesso aos benefícios por meio do Edital e os estudantes são contemplados por benefícios (ajuda de custo) nas seguintes áreas: Moradia; Alimentação; Transporte; Auxílio creche; e Apoio pedagógico.

O Programa de Ensino em Monitoria Acadêmica (PEMA) no âmbito da Universidade do Estado de Minas Gerais foi instituído pela Resolução COEPE UEMG Nº 305 de 21/06/2021. O PEMA é destinado à melhoria do processo de ensino e aprendizagem nos cursos de graduação e compreende o exercício de atividades de caráter técnico-didático, relacionadas ao Projeto Pedagógico de Curso, mediante a concessão de bolsas a estudantes regularmente matriculados em Cursos de Graduação, nas modalidades presencial e a distância, da Universidade do Estado de Minas Gerais - UEMG. Este programa proporciona aos estudantes a participação efetiva e di-

nâmica em projetos de ensino, sob a orientação dos professores responsáveis pelos componentes curriculares. Além de ser capaz de despertar no estudante o interesse pela docência e ampliar a sua participação na vida acadêmica, por meio da vivência direta do processo educacional, mediante a realização de atividades relacionadas ao ensino, fomentando a formação científica, técnica, cidadã e humanitária, contribuindo para o processo da sua formação. A seleção de estudantes se dá mediante editais.

A Universidade também conta com um Central de Oportunidades e Estágios, um portal que reúne e divulga oportunidades de estágios remunerados aos estudantes da UEMG (<https://www.uemg.br/component/content/article/125-proex/extensao/7758-central-de-oportunidades?Itemid=43713>), contribuindo pela sua inserção no mercado de trabalho.

Por sua vez, ciente das dificuldades enfrentadas pelo estudante, o Curso de Nutrição oferecerá periodicamente programa de nivelamento (Disciplinas básicas: português, matemática, química e biologia), com o objetivo de propiciar ao graduando que aderir ao programa, a oportunidade de acompanhamento, específico e individualizado, voltado para a superação dos fatores que dificultam o seu desenvolvimento acadêmico, profissional, cultural e humano durante o Curso.

Em 2022, também foi eleita a primeira equipe de gestão do Diretório Acadêmico da UEMG de Passos. O Diretório Acadêmico defende os interesses dos estudantes; promove a aproximação e a solidariedade entre os corpos discente, docente e administrativo dos estabelecimentos de ensino superior; preserva as tradições estudantis, a probidade da vida escolar, o patrimônio moral e material das instituições de ensino superior e a harmonia entre os diversos organismos da estrutura escolar; organiza as reuniões e certames de caráter cívico, social, cultural, científico, técnico, artístico e desportivo, visando à complementação e ao aprimoramento da formação universitária; assiste os estudantes carentes de recursos; realiza intercâmbio e colaboração com entidades congêneres; e contribui para o aprimoramento das instituições democráticas.

Além disso, considerando a Resolução CONUN/UEMG Nº 402, de 12 de junho de 2018, que dispõe sobre a Política de Internacionalização da UEMG, e a Resolução CONUN/UEMG Nº 415, de 25 de outubro de 2018, que aprova o Plano Estratégico de Internacionalização da UEMG, a Portaria/ UEMG Nº 92, de 09 de setembro de 2019 regulamentou os processos de intercâmbio internacional de discentes da Universidade do Estado de Minas Gerais. A presente Portaria regulamenta os processos de intercâmbio internacional de discentes da Universidade do Estado de Minas Gerais - UEMG, incluindo a

liberação de estudantes da UEMG para Instituições estrangeiras e a recepção de estudantes estrangeiros para a UEMG. O intercâmbio permite o aperfeiçoamento das competências e habilidades dos docentes, discentes e técnicos, para a produção de conhecimento de ponta, para a legitimação da qualidade acadêmica e ainda para a intensificação da solidariedade internacional e a disseminação de uma cultura de respeito à diversidade, ao possibilitar uma aproximação dialógica entre diferentes realidades. O Intercâmbio internacional ocorre mediante convênios estabelecidos entre a UEMG e instituições estrangeiras. A partir daí a seleção ocorre mediante editais que trazem os procedimentos e critérios para a avaliação e classificação da etapa interna de seleção dos alunos da UEMG.

11. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

A avaliação institucional é promovida pela Comissão Própria de Avaliação – CPA, criada pela Resolução CONUN 419/2018, que visa detectar os aspectos positivos e possíveis deficiências no processo de ensino. Por esse meio, importantes informações são obtidas, as quais permitem correções de rumos, alterações de abordagens, recuperação de materiais e equipamentos, além de que são captadas preocupações e tendências dos discentes, de modo a permitir um direcionamento futuro de atividades, no que se refere ao conteúdo, datas e horários de maior interesse e disponibilidade dos discentes, visando à melhoria das atividades acadêmicas.

APÊNDICES

Apêndice I - Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado

Apêndice II - Regulamento das Atividades Complementares

Apêndice III - Regulamento das Atividades de Extensão

Apêndice IV - Regulamento de TCC

APÊNDICE I

REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Capítulo I

DA ORGANIZAÇÃO E SUBORDINAÇÃO

Art. 1º O Núcleo de Estágio é o órgão técnico-pedagógico de formação profissional dos alunos do Curso de Graduação em Nutrição. É composto pela Coordenação de Estágio, pelos supervisores acadêmicos, supervisores de campo e estagiários.

Art. 2º O Núcleo de Estágio está diretamente subordinado à Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição.

Art.3º O Núcleo de Estágio é coordenado por um professor (NUTRICIONISTA) do Curso de Graduação em Nutrição ou por Nutricionista em exercício no Núcleo de Estágio, indicado pela Coordenação do Curso e nomeado pela Diretora Geral da UEMG - Unidade Acadêmica de Passos.

Capítulo II

DIRETRIZES E PROCEDIMENTOS DE ESTÁGIO

Art. 4º O estágio curricular é uma atividade obrigatória que se configura a partir da inserção do aluno no âmbito profissional, objetivando capacitá-lo para o exercício profissional com supervisão sistemática.

Art. 5º O estágio, espaço de formação profissional, através da atuação prática no campo de trabalho, possibilita vivenciar:

- o acesso, no exercício profissional e as relações de trabalho;
- o contato, a abordagem e a intervenção junto ao público, na perspectiva de se manter relações diretas e/ou com maior proximidade com os usuários;
- troca de experiências com profissionais Nutricionistas e de outras áreas;
- o relacionamento entre profissionais;
- contato com instituições, empresas etc.;
- trabalho em equipe;
- o exercício da ética profissional;
- a aplicabilidade da formação acadêmica, enquanto subsídio à intervenção profissional;

- a percepção e análise crítica (conjuntural e estrutural) da realidade em que se vai intervir;
- a averiguação da vocação para o trabalho e exercício profissional, através da prática;
- a apuração da sensibilidade e perfil para o trabalho.

Parágrafo Único. O estágio permite ainda um processo educativo e formativo para todos os envolvidos nas ações: professores, alunos, profissionais, empresas e usuários do serviço.

Art. 6º A supervisão de estágio será realizada pelo professor supervisor e pelo nutricionista de campo, através da reflexão, acompanhamento e sistematização, com base em planos de estágio elaborados pelo Núcleo de Estágio e as empresas concedentes que oferecem estágio.

Art. 7º O currículo do Curso de Graduação em Nutrição da UEMG - Unidade Acadêmica de Passos estabelece a carga horária mínima de 720 horas relógio que deverá ser cumprida nos dois últimos semestres do curso, não necessariamente no turno matutino.

Art. 8º O estágio curricular supervisionado é obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares do projeto pedagógico do curso de Nutrição, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

Art. 9º O estágio, conforme previsto na Lei Nº 11.788 de 25 DE setembro de 2008, não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos:

- I. matrícula e frequência regular do aluno em curso de educação superior e atestados pela instituição de ensino;
- II. celebração de termo de compromisso entre o aluno, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino;
- III. compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

Art. 10º A carga horária deve ser cumprida durante o curso.

Art. 11º Será permitido ao aluno a possibilidade de realização de estágio em campos diferentes, em ordem subsequente, no decorrer de sua formação profissional.

Parágrafo Único. O aluno só poderá ser autorizado a mudar de Campo de Estágio, após o início do estágio, por razões técnicas, administrativas e/ou pessoais excepcionais, mediante

informe e justificativa por escrito à Supervisão Acadêmica e obtenção de autorização, também por escrito, da Coordenação de Estágio.

Art. 12º O estágio, como atividade curricular, inscreve-se no processo de formação acadêmico-profissional; assim, se o aluno ultrapassar o número mínimo de horas estabelecidas, tal carga horária será computada em seu histórico escolar.

Capítulo III

DOS OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Art. 13º São objetivos do estágio curricular supervisionado:

- capacitar o aluno para o trabalho profissional nas dimensões teórica, técnico-operativa e ético-política, de modo a torná-lo capaz de identificar as demandas tradicionais e as emergentes, que incorporam novas necessidades;
- propiciar ao aluno a formação de uma atitude ética para o estabelecimento de critérios de ação profissional;
- propiciar ao aluno a formação de uma postura profissional frente às diferentes realidades da intervenção: suas práticas, sistematizações e saberes traduzidos em estratégias, procedimentos e práticas específicas;
- possibilitar ao aluno o retorno da reflexão sobre a prática vivida no estágio, e a avaliação dos resultados como forma de produção de conhecimento, determinada, especialmente, pelo confronto entre o saber, o saber fazer e o pensar sobre o fazer (reflexão/ação/reflexão);
- possibilitar ao aluno a realização do estágio segundo as necessidades e demandas.
- conhecer e desenvolver habilidades operacionais para a utilização adequada dos instrumentos profissionais;
- sensibilizar os acadêmicos para o processo de produção científica (pesquisa) e sistematização da prática profissional, seja ela no âmbito governamental ou não governamental;
- possibilitar ao aluno a verificação de sua escolha profissional por meio da aproximação da atividade prática.

Capítulo IV

DA NATUREZA DOS CAMPOS DE ESTÁGIOS

Art. 14º São denominados campos de estágio:

- organizações públicas e privadas, fundações, instituições estatais, mistas, autarquias, entidades, empresas, organismos de representação oficial de categorias profissionais, sindicatos, que contém em seu quadro de pessoal o profissional Nutricionista habilitado (registrado no CRN) às funções de Supervisor de Campo;
- programas, projetos e/ou serviços, desenvolvidos pela Unidade Acadêmica de Passos e supervisionados por professor ou o profissional habilitado às funções de Supervisor de Campo.

Art. 15º São condições necessárias à abertura e manutenção de campo de estágio:

- a organização deve atender às especificações definidas no Art. 14º e 15º deste regulamento;
- disponibilidade e interesse por parte do Nutricionista, Supervisor de Campo, para treinar, avaliar e supervisionar diretamente estagiários;
- a concedente propiciar condições, juntamente com a UEMG - Unidade Acadêmica de Passos, para o atendimento aos objetivos do estágio;
- a celebração do Termo de Compromisso de Estágio e do Plano de Trabalho com o aluno e a UEMG - Unidade Acadêmica de Passos, que fixa as obrigações de ambas as partes;
- apresentação do Plano de Trabalho, pelo futuro Supervisor de Campo, descrevendo as atividades do profissional, a introdução do estagiário neste processo e o método de supervisão. Este Plano de Trabalho será submetido à aprovação do Núcleo de Estágio;
- que o Supervisor de Campo integre a equipe de supervisores junto ao Núcleo de Estágio por meio de participação das reuniões de supervisores.

Parágrafo Único. A abertura de campos de estágio configura-se como atividade precípua, sistemática e permanente do Núcleo de Estágio, cabendo à Coordenação e Supervisão Acadêmica (professores orientadores de estágio), bem como os discentes, o contato com as organizações que se apresentam como campo ou que tenham sido detectadas como possibilidade de novos campos, para viabilizá-los, garantidas as condições necessárias à sua abertura. O discente que conseguir encontrar oportunidades de estágio, em outros locais ou cidades, deverá notificar à Coordenação e Supervisão Acadêmica (professores orientadores de estágio) sobre o campo detectado, apresentando todas as informações referentes ao Art. 9º e 10º, necessárias para a avaliação, se o mesmo apresenta condições necessárias à abertura e manutenção de campo de estágio. Em casos, em que a Coordenação e Supervisão Acadêmica

(professores orientadores de estágio) apresentarem dúvidas quanto a abertura do campo de estágio, o caso deverá ser levado ao colegiado do curso para decisão.

Art. 16º O campo de estágio será suspenso quando, do ponto de vista pedagógico e profissional:

- não se constituir mais em área de exercício da profissão;
- quando não houver interesse das partes conveniadas;
- quando a organização conveniada deixar de cumprir as exigências para a continuação do estágio.

Parágrafo Único. Por parte da UEMG - Unidade Acadêmica de Passos a suspensão de estágio somente poderá ocorrer mediante um processo de avaliação que envolva a Supervisão Acadêmica, a Coordenação de Estágio, Acadêmicos e Supervisor de Campo, com posterior comunicado à Direção da Unidade e à empresa concedente.

Capítulo V

DAS COMPETÊNCIAS DO NÚCLEO DE ESTÁGIO

Art. 17º O Núcleo de Estágio tem as seguintes competências:

- decidir sobre abertura e fechamento de campo de estágio;
- credenciar supervisores de campo;
- encaminhar alunos para os respectivos campos de estágio existentes ou deixá-lo à vontade para procurar um novo campo de estágio que atenda as normas e bem como encaminhá-los à respectiva área de estágio, considerando seus interesses, perfil pessoal e profissional em formação;
- a Coordenação de Estágio deve apresentar aos alunos os campos de estágios, bem como o cronograma e distribuição dos grupos de estágio.

Art. 18º O encaminhamento do aluno ao Campo de Estágio será feito por meio de documentação própria, expedida pelo Núcleo de Estágio.

Parágrafo Único. O estágio somente será reconhecido e considerado para efeito da contagem de horas, após o cumprimento deste artigo.

- manter e intensificar o sistema de comunicação entre aluno-supervisor- Núcleo de Estágio;
- promover eventos de caráter formativo para alunos e/ou supervisores;
- coordenar, juntamente com os supervisores de campo e acadêmicos e a representação discente, a definição de avaliação dos estagiários;

- encaminhar à Secretaria de Registro Acadêmico da UEMG - Unidade Acadêmica de Passos os dados relativos ao aproveitamento e outros documentos relacionados à aprovação do aluno no estágio curricular supervisionado no respectivo semestre letivo;
- coordenar o desenvolvimento da supervisão acadêmica;
- convocar e coordenar as reuniões de supervisores, com representação discente composta por um representante de cada período do Curso de Graduação em Nutrição.

Capítulo VI

DA SUPERVISÃO

Art.19 ° São duas as modalidades de supervisão: Supervisão de Campo e Supervisão Acadêmica:

- a Supervisão de Campo será exercida presencialmente, junto aos estagiários, por Nutricionista do quadro de pessoal do campo de estágio, devidamente credenciado pelo Núcleo de Estágio
- a Supervisão Acadêmica será exercida, presencialmente ou virtualmente, junto aos supervisores de campo e estagiários, pelos Professores Supervisores Acadêmicos do Curso de Graduação em Nutrição.

Art.20° O Núcleo de Estágio obedecerá às seguintes exigências para o credenciamento à função de Supervisor de Campo:

- ser Nutricionista em exercício profissional no Campo de Estágio;
- ser indicado pelo Campo de Estágio;
- ter uma prática profissional condizente com os pressupostos teóricos do currículo do Curso de Graduação em Nutrição vigente nesta Unidade e com o Código de Ética Profissional do Nutricionista;
- reconhecer e respeitar a condição do estagiário como aluno em formação e não como funcionário ou substituto do Nutricionista;
- aceitar participar como corresponsável pela formação profissional do aluno;
- comprometer-se a participar das reuniões de supervisores;
- estar registrado no Conselho Regional de Nutricionistas.

Capítulo VII

DAS RESPONSABILIDADES

Art. 21º O estágio curricular estabelece as seguintes responsabilidades para o Acadêmico, para o Supervisor Acadêmico e para o Supervisor de Campo:

Relativos ao Acadêmico/Aluno Estagiário

- cumprir a carga horária pré-estabelecida no Estágio Supervisionado;
- cumprir cada fase do estágio como pré-requisito para a fase seguinte.
- firmar, com a empresa concedente do Estágio, um Termo de Compromisso que deverá ter como interveniente a UEMG - Unidade Acadêmica de Passos e o seu respectivo Núcleo de Estágio;
- elaborar sob a orientação do Supervisor de Campo e colaboração do Supervisor Acadêmico o Plano de Estágio no prazo estabelecido;
- realizar as atividades estabelecidas no Plano de Estágio, relacionando os conhecimentos teórico-práticos adquiridos na execução do mesmo;
- participar das supervisões individual e grupal e de seminários promovidos pela disciplina;
- cumprir o Plano de Estágio levando em conta não só o interesse do aprendiz, mas o compromisso com a empresa e os usuários dos serviços, em conformidade com o Código de Ética Profissional do Nutricionista;
- comparecer pontualmente às atividades de estágio nas datas previstas, horários e justificar ausências por escrito;
- apresentar relatório diário de estágio para visto e avaliação do Supervisor de Campo nos prazos previstos;
- elaborar e entregar ao Supervisor Acadêmico os documentos, relatórios e avaliações solicitados;
- apresentar aos supervisores e/ou Núcleo de Estágio problemas que possam comprometer a sua formação profissional para estudo de soluções cabíveis;
- apresentar aos supervisores e/ou Núcleo de Estágio, a necessidade de transferência de campo de estágio, quando for o caso;
- apresentar ao Supervisor Acadêmico no final do estágio, um relatório qualitativo sobre o estágio realizado.

Relativos ao Supervisor Acadêmico

- acompanhar, orientar e avaliar, de forma sistemática, o processo de aprendizagem do aluno, oportunizando uma elaboração de conhecimentos concretos da realidade, bem como o entendimento da relação teoria-prática;
- mediar as relações entre Campo de Estágio e Núcleo de Estágio;
- conhecer o campo de prática no qual o aluno está inserido para uma supervisão adequada às exigências da formação profissional e do campo de estágio, incluindo visita ao campo de acordo com a programação do semestre;
- desenvolver atividades de reciclagem com os supervisores de campo de forma a garantir uma supervisão de qualidade aos estagiários;
- acompanhar, por meio de instrumentos de supervisão, o processo de aprendizado do aluno, com uma supervisão semanal;
- convocar supervisores de campo sob sua supervisão para as atividades planejadas;
- realizar periodicamente, dentro das possibilidades das partes envolvidas, reuniões, encontros e/ou seminários de acompanhamento do Estágio;
- promover troca de experiências entre os campos de estágio;
- avaliar e atribuir nota ao aluno segundo os critérios a serem estabelecidos juntamente com a Coordenação do Estágio;
- elaborar um programa de supervisão acadêmica, considerando os seguintes conteúdos: a política de estágio do Curso, o projeto ético-político da profissão, o diagnóstico situacional, os fundamentos legais da área específica e os fundamentos técnicos e metodológicos da atuação profissional;
- apresentar à Coordenação de Estágio, relatórios dos estagiários e documentos solicitados;
- encaminhar, no término do período letivo, à Coordenação de Estágio, uma avaliação do campo de estágio de onde foi orientador.

Relativos ao Supervisor de Campo

- elaborar, juntamente com o estagiário, o Plano de Estágio;
- favorecer a realização de pesquisas que envolvam o Campo de Estágio;
- facilitar ao aluno o conhecimento da Instituição Campo de Estágio, com ênfase no trabalho desenvolvido pelo Nutricionista;
- disponibilizar dados sobre a Empresa necessários ao conhecimento e visando maior

- aproximação com a Escola;
- orientar o aluno em sua inserção no Campo de Estágio e na elaboração da proposta de estágio;
 - controlar a frequência e carga horária cumprida pelos estagiários;
 - acompanhar e capacitar o aluno-estagiário na sua prática institucional e, em caso de situações adversas, contatar imediatamente o Supervisor Acadêmico;
 - participar de reuniões, cursos, seminários, semanas de estudos e outras atividades relativas à formação profissional promovidos pela Universidade e/ou o CRN, buscando garantir sua atualização por meio de uma educação continuada;
 - apresentar ao Núcleo de Estágio os documentos solicitados tais como: planos de estágio, relatórios, controle de frequência e carga horária dos estagiários, avaliações de desempenho e outros que se fizerem necessários;
 - apresentar sugestões à Coordenação de Estágio, sendo co-participante do processo ensino-aprendizagem do aluno-estagiário;
 - avaliar o aluno estagiário e encaminhar parecer qualitativo, por escrito, para o Supervisor Acadêmico no final de cada estágio.

Capítulo VIII

DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Art. 22º A avaliação do processo de aprendizagem do aluno do estágio curricular supervisionado será realizada pelo Supervisor de Campo e pelo Supervisor Acadêmico, sendo este último o responsável pela apresentação da nota final do semestre, frente ao Núcleo de Estágio e à Secretaria de Registro Acadêmico.

Art. 23º Na avaliação do processo de aprendizagem do aluno no estágio serão atribuídas notas de 0 a 100, conforme critérios de avaliação estabelecidos junto à Coordenação de Estágio, sendo necessária para aprovação a nota mínima de 60,0 (sessenta) pontos e o cumprimento de 100% da carga horária.

Art. 24º O estágio supervisionado não se configura como uma disciplina, entretanto, é componente curricular obrigatório, do que decorre ser obrigatório o seu cumprimento.

Art. 25º Os alunos que não obtiverem um desempenho acadêmico satisfatório no decorrer do estágio, segundo a avaliação do supervisor de campo, do supervisor acadêmico e da Coordenação de Estágio serão reprovados, tendo que cumpri-lo novamente após o término do 8º período.

Art. 26º Ao final do Estágio Supervisionado, o aluno deverá elaborar um relatório analítico da experiência vivenciada no estágio.

Art. 27º Os critérios de avaliação do estágio são os seguintes:

- inserção no plano/projeto/programa/lócus do estágio;
- conhecimento da política de estágio;
- conhecimento dos métodos de intervenção utilizados pelo profissional;
- conhecimento/aprofundamento e aplicação de instrumentos e técnicas utilizadas;
- assiduidade e cumprimento dos horários pré-estabelecidos;
- sistematização das atividades desenvolvidas no exercício do estágio.

Art. 28º Os critérios de avaliação serão definidos e redefinidos sempre que se fizer necessário, em conjunto, pela Coordenação de Estágio, supervisores de campo, supervisores acadêmicos e representação discente.

Parágrafo Único. A representação discente para este fim será a mesma da reunião dos supervisores.

Capítulo IX

DO ESTUDANTE TRABALHADOR

Art. 29º Caberá à Coordenação de Estágio e à Supervisão Acadêmica avaliar junto à empresa concedente a possibilidade do aluno estagiar em seu local de trabalho.

Art. 30º O estágio só poderá ocorrer fora do horário de trabalho, para que se possa distinguir claramente a atividade de estágio da atividade de emprego.

Capítulo X

DO ESTÁGIO NA UNIDADE ACADÊMICA DE PASSOS

Art. 31º Faz parte da política de estágio do Curso de Nutrição, sob responsabilidade da Coordenação de Estágio, fomentar ações que viabilizem a abertura de campos de estágios nas áreas de serviços e extensão da UEMG - Unidade Acadêmica de Passos;

Art. 32º A UEMG - Unidade Acadêmica de Passos providenciará um seguro de vida e acidente para os alunos matriculados no estágio curricular supervisionado.

Capítulo XI
DISPOSIÇÃO GERAL

Art. 33 ° Este regulamento foi aprovado pelo Colegiado de Curso, ouvido o NDE, sendo revogadas às disposições anteriores.

APÊNDICE II
REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO
– ACG

Por este documento, são estabelecidos os critérios e as condições para convalidação de atividades complementares de graduação, de acordo com as diretrizes gerais e curriculares definidas pelo CNE/MEC.

Com o objetivo de flexibilizar o currículo e possibilitar que o acadêmico seja sujeito de sua própria formação profissional, será registrado e reconhecido, no seu histórico escolar, atividades extracurriculares realizadas no decorrer da realização do curso, através de mecanismo acadêmico denominado Atividades Complementares de Graduação - ACG.

Entende-se por ACG a participação comprovada em eventos científicos e profissionais, como congressos, encontros e seminários, em grupos de pesquisa, em programas sociais e de extensão não curriculares.

As atividades serão incorporadas ao histórico escolar desde que efetivadas após o ingresso do aluno no curso, mediante autorização prévia do coordenador, e comprovadas por meio de certificados, declarações, projetos desenvolvidos e/ou relatórios.

Para a integralização curricular, o acadêmico deverá comprovar o mínimo de horas (108h/a) de ACG previsto na matriz curricular do curso, para o que o projeto propõe uma tabela de conversão de horas do tempo das ACG; o aluno deverá participar de pelo menos duas das categorias de atividades previstas.

Art. 1º Atividades Complementares são aquelas, ofertadas ou não pela instituição, que complementam a formação dos acadêmicos e ao mesmo tempo flexibilizam a matriz curricular do curso, possibilitando a discussão e a aprendizagem de temas atuais, interessantes e que não constam do ementário das disciplinas do curso.

§ 1º Para serem reconhecidas como Atividades Complementares, as atividades desenvolvidas na Unidade Acadêmica de Passos ou em outra IES devem estar relacionadas com a área de formação profissional do Curso.

§ 2º As Atividades Complementares são obrigatórias, devendo ser cumpridas durante a graduação, conforme definido no Projeto Pedagógico do Curso, e são requisitos para a colação de grau.

Art. 2º As Atividades Complementares nos cursos de graduação da Unidade Acadêmica de Passos têm como objetivos:

I. Integrar a teoria com a prática, por meio de vivências e ou observações de situações

reais;

II. Propiciar a contemporaneidade dos currículos, com vistas a proporcionar o desenvolvimento de temas emergentes nas respectivas áreas de conhecimento, decorrentes das mudanças no contexto organizacional, social, econômico, e dos avanços tecnológicos;

III. Valorizar a interdisciplinaridade dos conteúdos que compõem os componentes curriculares dos cursos;

IV. Promover a contextualização dos componentes curriculares por meio de atividades que contribuam para a formação profissional do aluno.

§ 1º As Atividades Complementares visam adicionalmente, garantir a interação teórica e prática, contemplando as especificidades dos cursos, além de contribuir para o desenvolvimento das habilidades e das competências inerentes ao exercício das atividades profissionais do graduando.

§ 2º As Atividades Complementares não têm a finalidade de suprir conteúdos curriculares previstos e não ministrados, assim como o aproveitamento de quaisquer atividades teóricas ou práticas integrantes dos planos de ensino de disciplinas e estágios curriculares.

Art. 3º A carga horária das Atividades Acadêmicas Complementares, a ser cumprida integralmente pelo aluno, segue o disposto no Projeto Pedagógico do Curso.

Parágrafo único. Compete ao Colegiado do Curso definir a carga horária das Atividades Complementares, respeitando o disposto na legislação do ensino superior e deliberações de seus Conselhos Superiores.

Art. 4º As Atividades Complementares são classificadas nas seguintes modalidades:

- Atividades Complementares de Ensino;
- Atividades Complementares de Pesquisa e Produção Científica;
- Atividades Complementares de Extensão.

§ 1º O cumprimento da carga horária das Atividades Acadêmicas Complementares de ensino, de pesquisa e produção científica e de extensão poderá dar-se por meio de participação em:

- I - eventos;
- II - cursos especiais;
- III - projetos de extensão;
- IV - projetos de pesquisa;
- V - projetos de ensino;
- VI - monitoria acadêmica;

VII - estágios extra curriculares

VII - outras atividades, a juízo do Colegiado de Curso.

§ 2º São considerados eventos as atividades referentes a palestras, congressos, simpósios, semanas acadêmicas, conferências, encontros, seminários, concursos, competições, visitas técnicas, viagens de estudo e culturais, desde que relacionados com a área de formação do curso.

§ 3º Cursos especiais são aqueles relacionados com a área profissionalizante do curso no qual o aluno está matriculado.

§ 4º Conhecimentos adquiridos pelo aluno, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, ou pelo exercício de uma profissão podem ser, a juízo do colegiado do curso, aproveitados como atividades complementares.

§ 5º O pedido de aproveitamento dos estudos a que se refere o parágrafo anterior deve ser feito pelo aluno por meio de documentos que comprovem a execução das atividades realizadas, na secretaria acadêmica da Unidade Acadêmica de Passos, respeitados os períodos indicados no calendário acadêmico.

Art. 5º A relação das atividades complementares contemplada nas tabelas anexas deste documento, poderá ser alterada a qualquer tempo em sua constituição, categorização, limites e valores de carga horária, conforme necessidades determinadas pelo Núcleo Acadêmico e aprovadas pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Unidade Acadêmica de Passos, sendo os alunos informados das alterações.

Parágrafo Único. Objetivando maior qualidade e obedecidas as diretrizes deste Regulamento, a tabela das Atividades Complementares poderá ser alterada a qualquer tempo pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Art. 6º O cômputo da carga horária das atividades complementares dar-se-á semestralmente e sua somatória ao longo do curso.

Parágrafo único. É vedado o preenchimento da carga horária global com um só tipo de atividades dentre as explicitadas.

Art. 7º Os alunos devem realizar as Atividades Complementares desde o 1º semestre de matrícula no curso.

Parágrafo único. No ato da matrícula inicial, o aluno será inscrito automaticamente nas atividades complementares.

Art. 8º As atividades complementares podem ser realizadas a qualquer momento, inclusive durante as férias escolares, desde que respeitados os procedimentos estabelecidos nesta

Resolução.

Art. 9º O aluno que ingressar por meio de transferência fica também sujeito ao cumprimento da carga horária de ACG, podendo solicitar o aproveitamento da respectiva carga horária atribuída pela Instituição de origem.

Art. 10º Compete a Coordenação do Curso de Nutrição a indicar o coordenador das Atividades Complementares do curso, que responderá hierarquicamente ao mesmo, assegurando-lhe uma carga horária para esse fim.

Art. 11º Compete à coordenação de Atividades Complementares:

- I. Supervisionar, analisar, avaliar, aproveitar ou, eventualmente, glosar os comprovantes de Atividades Complementares;
- II. Orientar e incentivar os alunos quanto à participação em eventos extracurriculares;
- III. Apoiar a articulação das Atividades Complementares junto à coordenação do curso, professores e demais envolvidos;
- IV. Orientar sobre a necessidade de cumprimento da exigência curricular;
- V. Verificar a solicitação entregue pelo aluno acompanhada da documentação probatória
- VI. Emitir parecer deferindo ou indeferindo o pedido de aproveitamento de atividades complementares
- VII. Lançar no sistema acadêmico o registro das atividades complementares, que tenham sido integralizadas, com o devido parecer, para que constem no Registro Acadêmico.

Art. 12º O coordenador das atividades complementares é responsável pelo recebimento das atividades e seu protocolo.

Art. 13º Compete ao discente:

- I. Cumprir efetivamente as atividades complementares em horas definidas pelas diretrizes curriculares bem como nos termos deste Regulamento, cuja integralização da carga horária é condição indispensável à colação de grau;
- II. Providenciar o registro da documentação comprovante de participação e respectiva carga horária, com descritivos das atividades e apresentar à coordenação das Atividades Complementares;
- III. Protocolar todos os documentos probatórios da atividade complementar.
- IV. Guardar consigo, em portfólio próprio, até a data de colação de grau, a documentação comprobatória das atividades complementares e apresentá-lo sempre que solicitado.

Art. 14º O enquadramento das atividades em seus respectivos grupos, bem como suas

respectivas cargas horárias máximas, será deliberado pelo Colegiado de Curso, respeitando o definido neste Regulamento.

Art. 15º O Calendário Acadêmico da Unidade Acadêmica de Passos determinará um período, em cada semestre letivo, para que os estudantes protocolizem a solicitação de aproveitamento das atividades complementares realizadas.

Parágrafo único. Atividades complementares não computadas em um determinado período letivo podem ser computadas no período letivo seguinte.

Art. 16º Não poderão ser consideradas atividades de formação complementar, para o fim aqui previsto:

- I. Atividades que não estejam relacionadas a área de formação profissional do Curso de Nutrição.
- II. Trabalho de conclusão de curso ou outras atividades obrigatórias para todos os alunos no âmbito das disciplinas do currículo
- III. Atividades profissionais regulares, remuneradas tais como o exercício de cargos no setor público ou privado;
- IV. As Atividades Complementares realizadas antes do período em que o aluno esteja efetivamente matriculado em um dos cursos da Unidade Acadêmica de Passos.
- V. A carga horária que ultrapassar o respectivo limite fixado para a carga total de atividades complementares no projeto pedagógico de cada curso.
- VI. Não serão consideradas como atividades complementares as atividades computadas em estágio curricular supervisionado.

Art. 17º As atividades complementares que não tenham sido expressas em horas, tais como publicações e outras terão sua carga horária arbitrada pelo coordenador de ACG e/ou Colegiado de Curso, ouvidos, quando for o caso, especialistas da área a que estejam vinculados.

Art. 18º Os casos omissos são resolvidos pela Coordenação das Atividades Complementares e/ou Coordenador de Curso e/ou Direção de Núcleo Acadêmico.

Art. 19º Esse regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Normas para Validação das Atividades Complementares

A relação das atividades complementares, com suas respectivas cargas horárias, é apresentada no Regulamento de Atividades Complementares (Anexo I).

ANEXO I. Atividades Complementares - critérios de pontuação

GRUPO 1 - Atividades de Ensino

Atividades/Limite de carga horária semestral	Carga horária	Comprovantes
Cursos realizados em outras áreas afins (idiomas, gerenciamento, cursos a distância, entre outros - limite máximo: 30 h)	até 10 h / curso	Certificado ou declaração emitida pela instituição responsável pelo curso
Disciplinas de outros cursos ministrados pela instituição (que não integram o currículo do próprio curso - limite máximo: 60 h)	a cada 20 h da disciplina – 4 h de ACG	Histórico escolar ou declaração
Participação em Projetos de Ensino (limite máximo: 60 h)	até 10 h / projeto	Certificado expedido pela Secretaria Acadêmica
Estágio facultativo supervisionado extracurricular na IES ou fora da IES (limite máximo: 60 h).	até 10 h / estágio realizado	Relatório final de estágio, assinado pelo supervisor de estágio

GRUPO 2- Atividades de Pesquisa e Produção Científica

Atividades/Limite de carga total do curso	Carga horária	Comprovantes
Iniciação científica (limite máximo: 60 h)	até 10 h / projeto	Certificado expedido pela Secretaria Acadêmica
Produção científica/técnica/artística: publicação de artigos, sites, papers, capítulo de livro, softwares, hardwares, peças teatrais, composição musical, produção audiovisual, trabalhos publicados em anais etc., (limite máximo: 80 h)	até 10 h / produção	Deverá ser apresentado o produto científico/técnico/artístico em papel ou outra mídia
Apresentação de trabalhos em eventos científicos ou similares (limite máximo: 40 h)	até 10 h / evento	Declaração da comissão organizadora
Estudos Desenvolvidos em Organizações Empresariais (limite máximo: 15 h)	até 5 h / estudo	Apresentação do estudo, com visto da empresa
Premiação científica, técnica e artística ou outra condecoração por relevantes serviços prestados (limite máximo: 30 h)	até 10 h / premiação	Premiação recebida
Participação em concursos, exposições e mostras extracurriculares (limite máximo: 15 h)	até 5 h / participação	Declaração do promotor do evento

GRUPO 3 - Atividades de Extensão

Atividades/ Limite de carga total do curso	Carga horária	Comprovantes
Comissão organizadora de eventos (científicos, técnicos, artístico-culturais, sociais, esportivos e similares - limite máximo: 40 h)	até 5 h / evento	Declaração da Instituição/Organização promotora
Congressos, seminários, simpósios, mesas-redondas, oficinas e similares (participação, como expositor ou debatedor, assistente - limite máximo: 50 h)	até 5 h / evento	Certificado/atestado ou declaração da Instituição/Organização promotora
Participação em projetos de responsabilidade social, trabalho voluntário em entidades	até 5 h / evento	Declaração, contendo o tipo de atividade e a carga horária

Atividades/ Limite de carga total do curso	Carga horária	Comprovantes
vinculadas a compromissos sócio-políticos (OSIPS, ONGS, Projetos comunitários, Creches, Asilos etc - limite máximo: 30 h).		desenvolvida, expedida Instituição/ Organização
Comissão organizadora de campanhas de solidariedade e cidadania (limite máximo: 15 h)	até 5 h / evento	Declaração da Instituição/Organização promotora
Instrutor de cursos abertos à comunidade (limite máximo: 15 h)	até 5 h / evento	Declaração da Instituição/Organização promotora
Participação em Programas de intercâmbio institucional, nacional e/ou internacional (limite máximo: 80 h)	até 5 h / evento	Declaração da Instituição/Organização promotora
Participação em Cursos de Extensão Acadêmica (limite máximo: 20 h)	até 5 h / evento	Declaração da Instituição/Organização promotora

GRUPO 4 - Atividades Sócio-Culturais, Artísticas e Esportivas

Atividades/ Limite de carga total do curso	Carga horária	Comprovantes
Participação em atividades sócio-culturais, artísticas e esportivas (coral, música, dança, bandas, vídeos, cinema, fotografia, cineclubes, teatro, campeonatos esportivos etc. (não curriculares - limite máximo: 10 h)	até 2 h / evento	Declaração da Instituição/ Organização promotora

GRUPO 5 - Outras Atividades

Atividades/ Limite de carga total do curso	Carga horária	Comprovantes
Outras atividades previamente autorizadas como Atividade Complementar pelo Professor Orientador de ACG de cada curso de Graduação (limite máximo: 15 h)	até 5 h / evento	Comprovante determinado pelo Professor Orientador de AC

Aprovação e implantação

Os critérios e procedimentos fixados neste documento foram aprovados pelo Colegiado de Curso, ouvido o NDE, sendo revogadas às disposições anteriores.

APÊNDICE III

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Art. 1º. Este documento estabelece os critérios e as condições para convalidação das Atividades Extensionistas de Graduação, cumprindo com os componentes essenciais à formação discente expostos nas Diretrizes Curriculares definidas pela Resolução CNE/CES nº 7 de 18 de dezembro de 2018. Deve-se desenvolver, portanto, o mínimo de 10% da carga horária curricular total do curso para sua realização, culminando em 414 horas/aula (345 horas/relógio) de extensão para o curso de Nutrição da UEMG - Unidade Passos. Sua aplicação segue as diretrizes da Resolução UEMG/COEPE nº 287, de 04 de março de 2021, bem como a Resolução CEE nº 490, de 26 de abril de 2022, que dispõe sobre os princípios, os fundamentos, as diretrizes e os procedimentos gerais para a Integralização da Extensão nos Currículos dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação *Lato Sensu* no Sistema de Ensino do Estado de Minas Gerais e dá outras providências.

Parágrafo único. Com o objetivo de flexibilizar o currículo e possibilitar que o acadêmico seja sujeito de sua própria formação, serão registradas e reconhecidas tais atividades no seu histórico escolar, realizadas no decorrer da realização do Curso de Nutrição da UEMG - Unidade Passos, através de mecanismo acadêmico denominado Atividades Práticas Extensionistas (AE).

Art. 2º. AE são aquelas atividades de extensão, realizadas sob supervisão do Professor responsável pela Disciplina, ofertadas ou não pela instituição, que possibilitam a complementação da formação dos acadêmicos e, ao mesmo tempo, flexibilizam a matriz curricular do curso, tendo como característica o contato do estudante com a comunidade externa ao Curso de Nutrição, que participará de atividades com temas diversos, que podem ser diferentes dos que constam no ementário das disciplinas do curso.

§ 1º As AE são obrigatórias e devem ser cumpridas durante a graduação, sendo incorporadas ao histórico escolar e compondo requisito obrigatório para a colação de grau.

§ 2º Para serem reconhecidas como AE, as atividades desenvolvidas devem estar relacionadas com a extensão, em área de formação profissional do Curso e ficam a critério do docente supervisor das atividades.

§ 3º As AE devem ter participação comprovada em programas, projetos, cursos e oficinas, eventos ou prestação de serviços, sob orientação do docente supervisor. Desta forma, busca-se fortalecer a indissociabilidade entre os eixos formadores institucionais.

Art. 3º. As AE, enquanto componente curricular, têm como objetivos:

- I- Interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato com as questões contemporâneas presentes no contexto social;
- II- Formação cidadã dos estudantes, marcada e constituída pela vivência e interação dos conhecimentos construídos na Universidade de modo integrado;
- III- Proposição de ações sobre a Universidade e sobre os demais setores da sociedade, a partir da construção e aplicação de conhecimentos;
- IV- Articulação entre ensino/pesquisa/extensão, ancorada em processos pedagógicos integrados, político-educacionais, culturais, científicos e tecnológicos.

§ 1º As AE visam, adicionalmente, garantir a interação teórica e prática, contemplando as especificidades do Curso, além de contribuir para o desenvolvimento das habilidades e das competências inerentes ao exercício das atividades profissionais.

§ 2º As AE não têm a finalidade de suprir conteúdos curriculares previstos e não ministrados, assim como o aproveitamento de quaisquer atividades teóricas ou práticas integrantes dos planos de ensino de disciplinas e estágios curriculares.

Art. 4º. O desenvolvimento das AE como componente curricular está alicerçado:

- I. Na contribuição para a formação integral do estudante como cidadão crítico e responsável;
- II. No estabelecimento de diálogo construtivo e transformador com setores diversos da sociedade, em âmbito regional, nacional e internacional, respeitando e promovendo a interculturalidade na produção acadêmico-científica;
- III. Na promoção de iniciativas que expressem o compromisso social da UEMG com todas as áreas, em especial, as de comunicação, cultura, direitos humanos e justiça, educação, meio ambiente, saúde, tecnologia e produção, e trabalho, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, ações afirmativas, educação étnico-racial, direitos humanos, educação indígena e educação do campo;
- IV. Na promoção da reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa;
- V. No incentivo à atuação da comunidade acadêmica e na contribuição ao enfrentamento

das questões regionais, estaduais e da sociedade brasileira;

VI. Em princípios éticos que expressem o compromisso social da UEMG;

VII. Na produção e na construção de conhecimentos, atualizados e coerentes, voltados para o desenvolvimento social, equitativo e sustentável, segundo especificidades da realidade regional, estadual e nacional.

Art. 5º. A carga horária de AE deverá ser cumprida integralmente pelo discente inseridas como disciplinas obrigatórias com carga horária distribuídas do 1 ao 6º semestre letivo do Curso de Nutrição.

Art. 6º. Para o cumprimento da carga horária prevista para as AE, sob orientação docente, poderá ser considerada a participação do estudante em atividades:

- I. Programadas no desenvolvimento dos componentes curriculares;
- II. Previstas em Projeto de Ensino, Projeto de Extensão e Projeto de Pesquisa;
- III. Desenvolvidas em conjunto com docente ou pelo estudante como trabalho autônomo com acompanhamento docente;
- IV. Desenvolvidas pelo curso com a previsão de participação de todos os estudantes;
- V. Desenvolvidas em conjunto por diferentes áreas, com a previsão de participação de estudantes dos cursos envolvidos;
- VI. Desenvolvidas pela Unidade Acadêmica, abertas à participação de todos ou a parte dos estudantes;
- VII. Desenvolvidas pela Pró-reitora de Extensão ou outro órgão da Universidade;
- VIII. Desenvolvidas por entes públicos e privados, sob a supervisão docente ou com a participação ativa e autônoma do estudante.

§ 1º As AE inserem-se nas seguintes modalidades:

- I. Programas;
- II. Projetos;
- III. Cursos e oficinas;
- IV. Eventos;
- V. Prestação de serviços.

§ 2º A realização de atividades de extensão pelo estudante deve implicar sua participação ativa no processo de planejamento, execução e avaliação.

§ 3º A Universidade poderá estabelecer parcerias com outras instituições, para estimular a interlocução interinstitucional entre estudantes e docentes, no desenvolvimento das atividades

de extensão.

§ 4º As atividades desenvolvidas devem, necessariamente, ter relação com esferas da sociedade, para além da comunidade acadêmica, conforme atividades e carga horária estabelecidas abaixo:

Atividades	Carga horária semestral
Comissão organizadora de eventos (científicos, técnicos, artístico-culturais, sociais, esportivos e similares) oferecidos ao público externo	até 20h / evento
Participação em programas de responsabilidade social	até 15h / programa
Participação em trabalho voluntário em entidades vinculadas a compromissos sócio-políticos (OSIPS, ONGS, Projetos comunitários, Creches, Asilos)	até 15 h / evento
Palestrante de cursos abertos à comunidade	até 20 h / evento
Projeto de extensão como bolsista ou voluntário contemplado em editais internos e externos	até 30 h / projeto

Art. 7º. Para efeito do cumprimento da carga horária das AE pelo estudante serão consideradas as atividades programadas sob supervisão e validadas por docente responsável pela disciplina, em cada semestre letivo.

Art. 8º. Não poderá ser aproveitada, para os fins dispostos neste regulamento, a carga horária que ultrapassar o respectivo limite fixado para a carga total de AE do Curso.

Art. 9. Não serão consideradas como AE:

- I. Atividades computadas em Estágio Supervisionado, Trabalho de Conclusão de Curso ou outras atividades obrigatórias, previstas nos componentes curriculares do Curso;
- II. Atividades profissionais regulares remuneradas, tais como o exercício de cargos no setor público ou privado;
- III. Atividades realizadas antes do período em que o discente esteja efetivamente matriculado em um dos cursos da UEMG.

Art. 10. O discente que ingressar no Curso por meio de transferência estará sujeito ao cumprimento da carga horária de AE, podendo solicitar o aproveitamento da respectiva carga horária atribuída pela Instituição de origem.

Parágrafo único. O aproveitamento desta carga horária terá limite de 50% do total para as AE, considerando sua carga horária para créditos complementares, e obedecerá às normas deste documento, sendo avaliado e aprovado pelo Colegiado do Curso.

Art. 11. Compete à cada docente responsável pela disciplina a Supervisão de cada Atividades de Extensão:

- I. Supervisionar, analisar, avaliar, aproveitar ou, eventualmente, glosar os comprovantes de AE;
- II. Orientar e incentivar os discentes quanto à participação nas atividades;
- III. Apoiar a articulação das AE junto à coordenação do curso, professores e demais envolvidos;
- IV. Orientar sobre a necessidade de cumprimento da exigência curricular;
- V. Verificar a solicitação entregue pelo discente acompanhada da documentação probatória e após análise informar ao mesmo do aceite da realização de cada AE;
- VI. Lançar no sistema acadêmico o registro das AE, que tenham sido integralizadas, com o devido parecer, para que constem no Registro Acadêmico.

Art. 12. Compete ao discente:

- I. Participar das atividades de práticas extensionistas, propostas pelo professor supervisor. Providenciar o registro da documentação comprobatória de participação e respectiva carga horária, com descritivos das atividades e apresentar ao docente responsável por cada supervisãodas AE;
- II. Realizar as atividades avaliativas propostas pelo professor supervisor;
- III. .

Art. 13. O Docente Supervisor de Extensão atua como responsável da Disciplina de AE

- I. Emitir parecer deferindo ou indeferindo o pedido de aproveitamento de AE;

Registrar no sistema acadêmico da UEMG as faltas e notas e ou conceito **Art.**

14. É vedado o preenchimento da carga horária global de AE com um só tipo de atividades dentre as explicitadas no Art. 6º.

Art. 15. O enquadramento das atividades em seus respectivos grupos, bem como suas respectivas cargas horárias máximas, será deliberado pelo Docente Supervisor de Extensão e validado pelo Colegiado de Curso, respeitando o definido neste Regulamento.

Art. 16. As AE que não tenham sido expressas em horas terão sua carga horária arbitrada pelo Docente Supervisor de Extensão e/ou Colegiado de Curso, ouvidos, quando for o caso, especialistas da área a que estejam vinculados.

Art. 17. Não poderá colar grau o discente que deixar de comprovar a carga horária mínima de AE prevista no curso.

Art. 18. Os casos omissos serão resolvidos, prioritariamente, pelo Docente Supervisor Interna de Extensão e/ou Coordenação de Curso. Não obstante, o Colegiado de Curso poderá deliberar sobre os casos omissos, quando recomendado pelo docente e/ou coordenação.

Art. 19. Os critérios e procedimentos fixados neste documento foram aprovados pelo Colegiado de Curso, ouvido o NDE, assim esse regulamento entra em vigor na data de sua aprovação.

APÊNDICE IV

REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Capítulo I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º A elaboração de um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) faz parte dos requisitos mínimos para obter o título de Bacharel no Curso de Graduação em Nutrição, podendo ser realizado individualmente ou em dupla. O TCC deve abordar temas concretos, de preferência relacionados a algum aspecto das três principais áreas da Nutrição (Clínica, Social ou Administração de UAN). Os trabalhos desenvolvidos poderão apresentar carácter de pesquisa ou revisão bibliográfica. Eventualmente, conforme definição do orientador, a forma final que o TCC poderá assumir é a de um artigo que responda aos padrões técnicos exigidos

por revistas especializadas em publicações na área de Nutrição e Alimentação, tendo condições de eventualmente ser aceito para publicação.

Art. 2º A apresentação do TCC segue a mesma estrutura de publicações científicas, devendo ser feita com base nas normas técnicas definidas pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). O conteúdo do trabalho deve demonstrar uma boa familiaridade do estudante para com a literatura sobre algum tema na área de Nutrição, bem como sua capacidade de análise e expressão na forma escrita, empregando os conhecimentos teóricos e metodológicos obtidos ao longo do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 3º Este regulamento normatiza a elaboração, apresenta a estrutura básica e define regras gerais e específicas de elaboração e apresentação do artigo no Curso de Graduação em Nutrição da Unidade Acadêmica de Passos.

Capítulo II

DA ELABORAÇÃO

Art. 4º O aluno deve seguir a seguinte sequência para a elaboração de seu TCC:

- a) Escolha do orientador, cuja área de pesquisa seja compatível com o estudo a ser desenvolvido;
- b) definição e delimitação do tema do trabalho;
- c) definição do(s) objetivo(s) da pesquisa;
- d) revisão bibliográfica sobre o tema a ser pesquisado.
- e) especificação da metodologia a ser empregada na análise, detalhando-se a forma como o problema será abordado e os instrumentos que serão utilizados para este fim;
- f) execução da pesquisa acompanhado da orientação do professor que possua área de pesquisa condizente com tema do trabalho;
- g) apresentação, análise e discussão dos resultados obtidos com o estudo;
- h) descrição das conclusões obtidas com o estudo;
- i) elaboração do relatório final do TCC, seguindo-se as normas técnicas da ABNT e as demais contidas neste manual;
- j) adequação da estrutura do trabalho, que deve seguir as disposições deste manual;
- k) apresentação do trabalho à banca examinadora, cuja escolha segue o disposto neste manual, para sua avaliação final.

Capítulo III

DO CONTEÚDO

Art. 5º O TCC deve ser elaborado observando-se a vinculação direta do tema com a Nutrição, devendo inserir-se em uma das áreas de conhecimento, que podem ser identificadas pelas disciplinas oferecidas no Curso de Graduação em Nutrição. As áreas de pesquisa (ou de concentração) sugeridas são:

- a) Nutrição Clínica e Dietoterapia;
- b) Nutrição Social e Saúde Pública;
- c) Administração de Serviços de Alimentação e Nutrição;
- d) Higiene, Tecnologia, Toxicologia e Análise de Alimentos;
- e) Nutrição Experimental.

Capítulo IV

DA ESTRUTURA

Art. 6º O TCC deve conter estrutura de artigo científico, formal e nesta ordem, a capa, folha de rosto, folha de aprovação, dedicatória (opcional), agradecimentos (opcional), epígrafe (opcional), resumo e palavras-chave em português e inglês, corpo do trabalho (Introdução, Material e Métodos, Resultados e Discussão e Conclusões), referências bibliográficas, apêndices (quando houver) e anexos (quando houver). O conteúdo de cada uma dessas partes é detalhado abaixo.

Elementos Pré-Textuais

a) Capa: o nome da Unidade Acadêmica de Passos, Curso de Graduação em Nutrição no alto da folha, nome do autor e o título do trabalho no centro e o local e data no final da página. Todas essas informações devem estar centralizadas;

b) Folha de Rosto e Folha de Aprovação: deve conter as mesmas informações da capa acrescidas dos dizeres “Trabalho apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição da Unidade Acadêmica de Passos como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Nutrição”. Estes devem ser escritos como um parágrafo deslocado para a margem direita, tendo seu início após o meio da página. Além disso, esta página deve conter o nome do professor orientador;

c) Dedicatória: objetiva prestar uma homenagem especial a alguma pessoa. É uma página opcional. Esta folha não deve apresentar título;

d) Agradecimentos: destina-se a agradecer pessoas e/ou instituições que contribuíram de forma importante para a realização do trabalho. Esta página é opcional.

e) Epígrafe: é um "elemento opcional, mas pode enriquecer o trabalho quando colocada, onde o autor apresenta uma citação, seguida de indicação de autoria, relacionada com a matéria tratada no corpo do trabalho". Tendo em conta que a epígrafe é uma citação que inspira a obra ou capítulo, é uma espécie de introdução ao texto. Não se deve colocar o título "epígrafe" no topo da página, e a citação normalmente vai no final e à direita da folha, em itálico e entre aspas, com fonte de tamanho 12. O alinhamento deve ser justificado, e espaço 1,5 entre linhas. O autor da citação deve estar alinhado à direita, entre parênteses, exemplos de epígrafe são citações da Bíblia, versos de uma poesia, provérbios, trechos de músicas ou pensamento de grandes autores.

f) Resumo: deve sintetizar, de maneira clara e objetiva, o conteúdo principal de cada parte do trabalho. Sua extensão deve limitar-se ao máximo de 250 palavras.

g) Palavras chaves: 3 termos que identificam as ideias e temas importantes para servir de referência a pesquisas.

Elementos Textuais

O corpo do Trabalho deve ser dividido em capítulos, obedecendo-se a sequência apresentada abaixo.

a) **INTRODUÇÃO**: deve apresentar o problema que está motivando o estudo, destacar sua relevância e explicitar os objetivos, geral e específicos, que o estudo visa atingir. Deve conter um tópico específico, entabulado "Objetivos", para descrição dos mesmos, o qual é dividido nos subtópicos "Objetivo Geral" e "Objetivos Específicos".

b) **Capítulo I - REFERENCIAL TEÓRICO**: apresenta uma revisão da literatura existente sobre o tema que versa o estudo. Sempre que houver contraposição ou consenso de idéias entre autores que já analisaram o tema, isto deve ser destacado no texto deste capítulo. O autor do TCC deve buscar se colocar entre as citações apresentadas para a construção do texto, o que chamamos de "*diálogo com os autores*".

c) **Capítulo II - METODOLOGIA**: busca definir o método e a forma de análise que serão empregados na execução do trabalho. Neste capítulo devem ser apresentados, de forma detalhada, o local, a seleção do universo de estudo e os instrumentos a serem empregados, bem como as fontes secundárias que porventura venham a ser consultadas ao longo da execução do trabalho.

d) **Capítulo III - RESULTADOS E DISCUSSÃO:** este capítulo apresenta, discute e analisa as principais evidências do estudo. Deve-se mostrar os principais resultados obtidos no corpo do texto, seguindo-se pelas análises pertinentes. Gráficos, quadros e tabelas devem ser apresentados seguindo-se as normas técnicas da ABNT.

e) **CONCLUSÃO OU CONSIDERAÇÕES FINAIS:** lista os principais resultados do trabalho e as implicações decorrentes para a área de pesquisa sobre a qual versa o estudo. Os objetivos apresentados no capítulo inicial devem ser todos contemplados nas conclusões do trabalho. O texto do capítulo conclusivo deve ser claro, objetivo e totalmente coerente com a proposta inicial do estudo. Não deve conter citações.

Elementos Pós-Textuais

a) **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:** elemento pós-textual que cita todas as obras mencionadas no corpo do trabalho, seguindo os padrões definidos nas normas da ABNT.

b) **APÊNDICES OU ANEXOS:** neles são dispostos documento ou material informativo adicional. Devem ser indicados no corpo do texto. A diferença entre eles é que o apêndice foi elaborado pelo autor do TCC enquanto o anexo foi retirado de uma outra fonte.

Art. 7º O TCC deve ser digitado em espaço 1,5, folha tamanho A4 (210 x 297 cm) com o espaçamento de 3 cm para a margem superior, 2 cm para a inferior, 3 cm para a esquerda e 2 cm para a margem direita.

Art. 8º O TCC deve conter no mínimo 10 (dez) e no máximo 30 (trinta) páginas.

Art. 9º O TCC deve ser encadernado em três vias espiral para a banca examinadora.

Capítulo V

DOS ORIENTADORES

Art. 10º Os professores orientadores de TCC devem possuir título de especialista, mestre ou doutor e ser docente do curso de Nutrição da Universidade do Estado de Minas Gerais – Unidade Passos.

Art. 11º O TCC poderá ser orientado por docente não lotado no curso de Nutrição, desde que essa orientação seja aprovada pelo Colegiado do Curso e formalmente aceita pelo professor orientador.

Art. 12º Caberá ao professor orientador:

a) apresentar à Comissão de TCC a relação de seus orientandos com os respectivos temas de pesquisa quando solicitado;

- b) orientar os estudantes nos horários e locais combinados entre ambos;
- c) decidir se o trabalho deverá passar pelo Comitê de Ética em Pesquisa;
- d) cobrar presença dos estudantes aos encontros de orientação e acompanhamento dos trabalhos;
- e) atribuir tarefas e cobrar relatórios periódicos dos orientandos de tal forma a garantir a realização dos trabalhos dentro do prazo e com a qualidade adequada;
- f) indicar para a Comissão de TCC o nome de dois outros professores que irão compor a banca examinadora na ocasião da defesa do trabalho;
- g) cobrar dos orientandos a entrega do relatório final do trabalho aos membros da banca examinadora dentro do prazo estipulado pela Comissão de TCC, antes de sua defesa final;
- h) comparecer no horário estipulado para a defesa de seus orientandos.

Capítulo VI

DOS ORIENTANDOS

Art. 13º O estudante deverá indicar 1 professor orientador cuja área de pesquisa esteja relacionada com o trabalho que pretende realizar.

Art. 14º A responsabilidade pelo uso de citações diretas e indiretas devidamente indicadas, resultados apresentados no trabalho, bem como todos os dados e quaisquer outras informações nela contidas são de inteira responsabilidade do estudante que elaborou o TCC.

Art. 15º Cabe ao estudante:

- a) procurar o orientador para solicitar encontros de orientação e para entregar prévias do trabalho para correção. Isso deve ocorrer em tempo hábil para que o professor possa se programar para reuniões de orientação e para correção dos materiais entregues;
- b) comparecer às reuniões combinadas com o professor orientador, cuja presença será formalmente cobrada, e apresentar os relatórios periódicos que lhe forem solicitados para o bom andamento e qualidade do trabalho;
- c) elaborar seu trabalho de acordo com as disposições contidas neste regulamento e as orientações da Comissão de TCC;
- d) cumprir o calendário de atividades divulgado pela Comissão de TCC, no que concerne à entrega do relatório final à banca examinadora, comparecimento no dia e hora marcados para a defesa e entrega das versões finais do trabalho;

e) entregar uma cópia do relatório final do trabalho ao professor orientador e à cada professor membro banca examinadora com a devida antecedência, conforme estipulado no cronograma de atividades pela Comissão de TCC;

f) entregar à Comissão de TCC e secretaria acadêmica, após a defesa e aprovação do trabalho, com as devidas correções que porventura venham a ser sugeridas pelos membros da banca, uma via do trabalho final em cópia digital, em formato PDF, DOC ou DOCX.

Capítulo VII DA AVALIAÇÃO

Art. 16º A Banca Examinadora será composta por três professores, sendo dois convidados, mais o professor orientador que é o presidente da banca.

Art. 17º O professor orientador, em conjunto com o discente, é o responsável por organizar a Banca Examinadora.

Art. 18º A versão final do TCC será apresentada e defendida pelo estudante perante uma banca examinadora. A apresentação desses trabalhos ocorrerá conforme normas e rotinas abaixo:

a) a Comissão de TCC ou a Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição elaborará calendário semestral, fixando as datas e prazos limites para entrega da versão final do trabalho à banca examinadora e defesa;

b) o TCC entregue após o prazo definido não mais será aceito e somente poderá ser defendido no semestre seguinte;

c) após a data limite de entrega dos relatórios finais, a Comissão de TCC ou a Coordenação do Curso, divulgarão a composição das bancas examinadoras, o local e o horário em que ocorrerá a apresentação e defesa oral de cada trabalho;

Art. 19º A apresentação e defesa oral do trabalho é de natureza pública, sendo estimulada a participação dos demais estudantes do curso no referido evento. Deverão ser obedecidos os seguintes aspectos:

a) a apresentação oral deve ser feita com o apoio de equipamento audiovisual, de tal forma que seja clara, objetiva e bem orientada;

b) o estudante terá um tempo máximo de 20 (vinte) minutos para fazer a apresentação oral de seu trabalho perante a banca examinadora e cada membro desta disporá de 5 (cinco) minutos para arguição e comentários;

c) a atribuição da nota final dar-se-á após o encerramento da apresentação oral e arguição, quando se reunirão apenas os membros da banca examinadora, devendo esta ser consensual entre os mesmos e constar na Ata da Banca Examinadora do TCC, a qual deve ser entregue à Secretaria do Curso, para proceder com o devido registro no Histórico Escolar do discente.

d) a nota de cada membro da banca examinadora deve levar em consideração tanto a parte escrita do trabalho quanto sua apresentação oral;

e) o professor orientador deve apresentar aos outros membros da banca julgadora apreciações que levem em consideração:

- o interesse do estudante;
- a frequência do estudante às reuniões de orientação;
- o cumprimento das várias etapas do plano de trabalho;
- a entrega, nas datas programadas, dos relatórios parciais solicitados pelo orientador;
- a qualidade do trabalho final, no que concerne à sua essência, conteúdo e forma.

f) será considerado aprovado o estudante que tiver cumprido os requisitos e obtiver nota final igual ou superior 60,0 pontos.

Art. 20º O estudante terá uma semana, a contar da data da defesa oral, para realizar as correções que porventura tenham sido exigidas e/ou sugeridas pela banca examinadora ao seu trabalho.

Art. 21º A versão final do trabalho digital deve ser entregue à Comissão de TCC dentro do prazo estipulado por esta. A não-observância dessa exigência resultará na reprovação do estudante.

Art. 22º O aluno que não entregar o relatório final do trabalho ou que não comparecer no dia e horário marcados para a defesa oral, ficará automaticamente reprovado.

Capítulo VIII

DA COMISSÃO DE TCC

Art. 23º A Comissão de TCC, juntamente com a Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição deverá supervisionar as atividades e fazer cumprir as normas contidas neste regulamento, devendo:

a) elaborar o calendário de atividades de cada semestre letivo, estabelecendo datas e prazos limites para a entrega da versão final do TCC e apresentações orais;

- b) elaborar um cadastro dos professores orientadores disponíveis em cada semestre, detalhando suas respectivas áreas de pesquisa para facilitar a escolha dos estudantes;
- c) organiza as bancas examinadoras dos trabalhos, que podem também ser indicadas pelo professor orientador, desde que corroboradas pela Comissão de TCC;
- d) receber e enviar para biblioteca central e-ou setorial do Curso de Graduação em Nutrição as versões finais dos trabalhos defendidos e aprovados em cada semestre letivo;
- e) manter atualizado o cadastro de trabalhos desenvolvidos;
- f) cumprir e fazer cumprir toda a regulamentação relativa à elaboração do TCC no Curso de Graduação em Nutrição e decidir sobre os casos omissos neste regulamento.

Capítulo IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24º O caso de plágio é considerado falta grave, estando seu praticante sujeito à abertura de inquérito para as devidas providências legais.

Art. 25º A compra de trabalhos é considerada plágio, estando, assim, sujeitas às penalidades legais mencionadas no item anterior.

Art. 26º Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela Comissão de TCC, em conjunto com a Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 27º Estas normas e diretrizes para a elaboração de Trabalhos de Conclusão de Curso de Graduação em Nutrição foram atualizadas e passam a valer a partir do 1º Semestre letivo do ano de 2023.

RECIBO DE ENTREGA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO /TCC

Passos, de de .

Recebi do aluno (a) _____, matriculado sob
número _____ do Curso de Graduação em

_____ da Unidade Acadêmica de Passos, o Trabalho de Conclusão de Curso - TCC sob o tema:

Obs.: O material entregue não se constitui em sua aprovação.

Anexar: 03 cópias (encadernadas)

Prof. Orientador de TCC

ENCAMINHAMENTO DA VERSÃO FINAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Passos, de de .

Ilmo. Sr.

Prof.

Coordenador do Curso de Nutrição.

Prezado Senhor,

Servimo-nos do presente, para encaminhar a V. Sa. o exemplar do Trabalho de Conclusão de Curso intitulada “

_____”, de meu (minha) Orientado(a)
_____.

Informamos que o referido Trabalho de Conclusão de Curso **foi corrigido** atendendo as sugestões da Banca Examinadora.

Atenciosamente,

Prof. Orientador de TCC

**SOLICITAÇÃO PARA COMPOSIÇÃO DA BANCA EXAMINADORA DE
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Passos, de de .

Ilmo. Sr. Prof.

Coordenador do Curso de Nutrição.

Prezado Senhor,

Servimo-nos do presente, para comunicar V.Sa. que o trabalho de conclusão de curso intitulado

“ _____” apresentado pelo(a)

aluno(a) _____, encontra-se em condições de ser defendido.

Sugerimos os nomes dos seguintes membros para comporem a Banca Examinadora e também data e horário.

1. Nome: _____

Instituição _____

2. Nome: _____

Instituição _____

3. Nome: _____

Instituição _____

4. Nome: _____

Instituição _____

5. Nome: _____

Instituição _____

Data ___/___/___

Horário ___:___

Sendo o que se apresenta para o momento, aproveitamos para agradecer a atenção dispensada à esta solicitação.

Atenciosamente,

Prof. Orientador de TCC

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO

Nome do Aluno: _____

Correção do Trabalho de Conclusão de Curso	Nota Máxima	Nota
1 - Relevância do trabalho para a sociedade e para a ciência	10,0	
2 - Arranjo do texto (ordenação)	6,0	
3 - Adequação do texto às normas de publicações científicas	5,0	
4 - Adequação das páginas de Pré-texto e Pós-texto	3,0	
5 - Concisão do Resumo (exposição sucinta dos objetivos, métodos e principais conclusões)	5,0	
6 - Clareza na exposição do problema e dos objetivos	6,0	
7 - Correspondência entre objetivos e conclusões	6,0	
8 - Clareza e objetividade no desenvolvimento do assunto	6,0	
9 - Revisão bibliográfica (se consistente, objetiva e atualizada)	5,0	
10 - Adequação da metodologia	6,0	
11 - Precisão nos resultados e discussões	6,0	
12 - Precisão na forma, ortografia e pontuação	6,0	
Apresentação oral		
1 - Arranjo (ordenação) da apresentação	6,0	
2 - Domínio do assunto	8,0	
3 - Clareza e objetividade na exposição	8,0	
4 - Concisão nas arguições	8,0	
Soma das Notas	100,0	

Assinatura: _____

Data: _____ / _____ / _____

AVALIAÇÃO FINAL DA BANCA

Nome do aluno: _____

Nota do aluno: _____

Informações Adicionais:

--

_____ Presidente e orientador
_____ 1º membro
_____ 2º membro

COMUNICADO AOS COMPONENTES DA BANCA

1) O coordenador da banca (orientador) deverá comunicar ao aluno sobre as seguintes questões:

a) Tempo para exposição do trabalho: 20 minutos (com desvio máximo de 5 minutos);
b) Tempo para os questionamentos: 15 minutos (com desvio máximo de 10 minutos), por cada membro;

c) Critério de aprovação:

- O aluno com nota inferior a 40 pontos estará reprovado;
- O aluno com nota entre 40 e 50,9 deverá se reunir com o orientador e refazer eventuais alterações. Neste caso, o aluno terá direito a uma nova defesa até o prazo da PS;
- O aluno será aprovado se obtiver nota igual ou superior a 60,0;
- O aluno aprovado deverá procurar a bibliotecária para fazer a ficha catalográfica;
- A ficha catalográfica deverá ser inserida no verso da folha de rosto;
- Após esse procedimento o aluno deverá gravar o trabalho de conclusão de curso em arquivo único (PDF) e entregar na diretoria no prazo de, no máximo, 7 dias úteis, contados a partir da data da defesa.

2) Após a apresentação oral do aluno e o período de arguições, os componentes da banca deverão se reunir e lançar a nota do aluno no formulário de **Avaliação Final da Banca**. Os critérios para a atribuição da nota são os seguintes:

a) O aluno obterá uma nota numérica, que será a média aritmética obtida entre os **Formulários de Avaliação** dos componentes da banca.

b) O **Formulário de Avaliação Final da Banca** deverá ser entregue ao Coordenador de TCCs do Curso de Graduação em Nutrição. O professor deverá lançar esta nota no diário de notas da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso.

**TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO ELETRÔNICA NA BIBLIOTECA
DIGITAL**

Unidade Acadêmica de Passos

Na qualidade de titular dos direitos de autor da publicação abaixo citada, de acordo com a lei 9610/98, autorizo a Unidade Acadêmica de Passos, a disponibilizar gratuitamente, sem ressarcimento dos direitos autorais, conforme permissões assinadas abaixo, o texto integral, em meio eletrônico, no formato especificado, para fins de leitura, impressão e/ou *download* pela Internet, a título de divulgação da produção científica gerada pela Universidade, a partir desta data.

1. IDENTIFICAÇÃO DO TRABALHO

<input type="checkbox"/> Monografia ou Artigo (Graduação)	<input type="checkbox"/> Monografia ou Artigo (Especialização)	<input type="checkbox"/> Dissertação	<input type="checkbox"/> Tese
--	---	--------------------------------------	-------------------------------

Programa/curso:

Área de concentração (do programa):

Título:

Área de conhecimento (CNPq):

Palavra(s) chave:

2. IDENTIFICAÇÃO DO AUTOR

Nome completo:	Matrícula:
----------------	------------

Citação:	Telefone:	e-mail:
----------	-----------	---------

RG e órgão expedidor:	CPF:
-----------------------	------

Afiliação (Instituição de vínculo empregatício do autor e CNPJ):	Agência de fomento:
--	---------------------

3. IDENTIFICAÇÃO DA BANCA

1- Presidente/Orientador:	E-mail:	CPF:
---------------------------	---------	------

2-:	E-mail:	CPF:
Afiliação*:		CNPJ:
3-:	E-mail:	CPF:
Afiliação*:		CNPJ:
4-:	E-mail:	CPF:
Afiliação*:		CNPJ:
5-:	E-mail:	CPF:
Afiliação*:		CNPJ:
*Somente para pessoas de outras Instituições.		
4. IDENTIFICAÇÕES DE ACESSO AO TRABALHO		
Este trabalho é confidencial?	<input type="checkbox"/> Sim **	<input type="checkbox"/> Não
Ocasionará registro de patente?	<input type="checkbox"/> Total	<input type="checkbox"/> Parcial <input type="checkbox"/> Não
Pode ser liberado para publicação?	<input type="checkbox"/> Total	<input type="checkbox"/> Parcial <input type="checkbox"/> Não. Justifique***
**Esta classificação poderá ser mantida por até um ano a partir da data de defesa. A extensão deste prazo suscita justificativa junto à coordenação do curso.		
***Justificativa:		
Em caso de publicação parcial, assinale as permissões:		
<input type="checkbox"/> Sumário	<input type="checkbox"/> Introdução e Revisão <input type="checkbox"/> Bibliográfica	<input type="checkbox"/> Material e métodos <input type="checkbox"/> Capítulos. Especifique:
<input type="checkbox"/> Resultados e discussão	<input type="checkbox"/> Conclusões	<input type="checkbox"/> Bibliografia <input type="checkbox"/> Outros segmentos do trabalho:
Assinatura do aluno:		Local e data:
Assinatura do orientador:		Local e data: