



Universidade Federal de Minas Gerais

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

- VERSÃO 2022 -

Documento aprovado em reunião de Câmara de Graduação de 07/ 05/ 2020, nos termos do Parecer CG 006/ 2020, e modificado, por meio de ajuste curricular, em 08/ 11/ 2022 (Parecer CG 351/ 2022) e em 29/ 04/ 2025 (Parecer CG 011/ 2025).

Prof. Bruno Otávio Soares Teixeira
Pró-Reitor de Graduação da UFMG
Portaria UFMG 2.367, de 6 de abril de 2022

Belo Horizonte, 03 de julho de 2024

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

- VERSÃO 2022 -

Profa. Dra. Bruna Vieira de Lima Costa
Coordenadora do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição

Profa. Dra. Tatiani Uceli Maioli
Subcoordenadora do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição

Maíra Helena de Oliveira Costa
Secretária do Colegiado de Graduação em Nutrição

Belo Horizonte, 03 de julho de 2024

SUMÁRIO

1	Da Identificação do Curso e seus Fundamentos Conceituais	
1.1	Introdução	5
1.2	Dados de Identificação da UFMG e Contextualização da Instituição	6
1.3	Perfil Institucional, Missão, Breve Histórico	7
1.4	Dados de Identificação	15
1.5	Breve Histórico da Escola de Enfermagem e do Curso de Graduação em Nutrição no Brasil e da UFMG	16
1.6	Formas de Ingresso	22
1.7	Bases Normativas e Legais	23
1.8	Acessibilidade	27
1.9	Objetivos	28
1.10	Identificação das Demandas Profissionais e Sociais	29
1.11	Perfil do Profissional Egresso	34
2	Da Estrutura Curricular	34
2.1	Princípios Teórico-Methodológicos	34
2.2	Configuração Curricular	36
2.3	Percursos Curriculares	41
2.4	Representação do Currículo	43
2.5	Avaliação da Aprendizagem	61
2.6	Avaliação do Curso	62
2.7	Políticas e Programas de Pesquisa e Extensão e Inclusão	63
3	Da Infraestrutura	64
3.1	Instalações e Laboratórios	64
3.1.1	Laboratórios	65

3.1.2	Ambiente Administrativo e Apoio Docente	66
3.2	Biblioteca	67
4	Gestão do Curso	67
4.1	Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição	67
4.2	Núcleo Docente Estruturante - NDE	68
4.3	Corpo Docente	68
4.4	Corpo Técnico-Administrativo	69
5	Referências Bibliográficas	70
	ANEXO	74

1. DA IDENTIFICAÇÃO DO CURSO E SEUS FUNDAMENTOS CONCEITUAIS

1.1 Introdução

O Curso de Graduação em Nutrição confere o grau acadêmico de Bacharel em Nutrição, e possui atividades de ensino em turno diurno (turnos matutino e vespertino) nos campi Saúde e Pampulha da Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.

Tem por objetivo formar o Nutricionista Generalista, capaz de dominar os conceitos básicos da ciência da nutrição, de aplicar os métodos, as técnicas e os conceitos científicos para solução de problemas do campo profissional, consciente de seu papel de agente de transformação social.

O tripé formado pelo ensino, pela pesquisa e pela extensão constitui o eixo fundamental da Universidade brasileira e não pode ser compartimentado. A indissociabilidade destes três eixos é um princípio fundamental deste projeto pedagógico, e norteia a qualidade da produção universitária porque afirma como necessária a tridimensionalidade do fazer universitário autônomo, competente e ético.

O Curso de Graduação em Nutrição foi concebido de forma a assegurar um caráter inovador, respeitando as Diretrizes Curriculares Nacionais pertinentes (Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001), considerando a flexibilização curricular, os recursos e as vocações institucionais, além das expectativas e demandas do mercado e da sociedade.

Assim, o Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Minas Gerais tem como meta preparar o profissional para o presente e para o futuro, dando-lhe um bom embasamento técnico, sob a ótica do aprendizado constante para a promoção de uma reflexão crítica associada à realidade prática. E, ainda, formar um profissional que ao mesmo tempo seja planejador, empreendedor e criativo, sem esquecer a essência de sua profissão, que é a de garantir uma alimentação adequada e equilibrada às necessidades de cada indivíduo em diferentes situações.

1.2 Dados de Identificação e de Contextualização da UFMG

Mantenedora: Ministério da Educação	
IES: Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)	
Natureza Jurídica: Pessoa Jurídica de Direito Público - Federal	CNPJ: 17.217.985/001-04
Endereço: Av: Antônio Carlos, 6627 Pampulha – Belo Horizonte – MG CEP: 31270 – 901	Fone: +55 (31) 3409-5000 Site: http://www.ufmg.br e-mail: reitor@ufmg.br ou reitora@ufmg.br
Ato Regulatório: Credenciamento Lei Estadual Nº documento: 956 Data de Publicação: 07/09/1927	Prazo de Validade: Vinculado ao Ciclo Avaliativo
Ato Regulatório: Recredenciamento Lei Federal Nº documento: 971 Data de Publicação: 19/12/1949 *Portaria de Recredenciamento de 12 de julho de 2011	Prazo de Validade: 5 anos Vinculado ao Ciclo Avaliativo
CI - Conceito Institucional	5
IGC – Índice Geral de Cursos	5
IGC Contínuo	4.9764
Reitora: Profa. Dra. Sandra Regina Goulart Almeida	Gestão: 2022-2026

1.3 Perfil Institucional, Missão, Breve Histórico da UFMG

Perfil Institucional

Características Gerais da UFMG

A Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) é uma Instituição de Ensino Superior pública historicamente comprometida com o desenvolvimento do Estado de Minas Gerais e do país. É responsável pelo desenvolvimento de programas e projetos de ensino, nos níveis de Graduação e de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão, sob a forma de atividades presenciais e à distância, em todas as áreas do conhecimento (UFMG, 2013).

Esta tem sido a trajetória da UFMG ao longo de sua história, de seus quase 90 anos de existência, e hoje, desfruta de reconhecimento acadêmico, nacional e internacional, e de grande respeitabilidade social.

Partindo da compreensão de que a Educação Superior cumpre uma função estratégica no desenvolvimento econômico, social e cultural das nações, a UFMG constrói formas efetivas de cooperação institucional - bi e multilaterais - nos contextos regional, nacional e internacional. Uma das prioridades institucionais consiste na integração entre os diversos níveis e modalidades de ensino, pesquisa e extensão, em que se busca privilegiar os projetos e programas de maior impacto acadêmico e social, com repercussões de caráter local, regional, nacional e internacional (UFMG, 2013).

Para consolidar tal missão, a Universidade procura disseminar suas formas de atuação em áreas geograficamente diversificadas, investindo permanentemente nas dimensões quantitativa e qualitativa dos projetos acadêmicos, científicos, tecnológicos e culturais em andamento ou em fase de planejamento. Esses são os princípios a partir dos quais deve ser conduzida a ação pedagógica na UFMG (UFMG, 2013).

Assim como outras Instituições de Ensino Superior (IES), a UFMG está cada vez mais inclusiva e busca criar políticas que enriqueçam o trajeto acadêmico de todos os nossos estudantes.

O corpo discente ganha nova configuração provocada pela adesão da UFMG ao Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), programa que expandiu as universidades federais, ao Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), ao Sistema de Seleção Unificada (SISU) e também às ações afirmativas. Dessa forma, a UFMG tem buscado atender ao novo perfil de estudantes que ingressaram nos últimos anos, investindo em processo de inclusão.

Em 2009, teve início o Programa de Acesso e Permanência de Estudantes Indígenas na UFMG, ação afirmativa, para os cursos de graduação, ampliando a presença desses estudantes para além dos cursos de Licenciatura Intercultural Indígena.

Nesse contexto, é importante destacar que o estudante do curso de graduação da UFMG poderá se beneficiar das seguintes intervenções já realizadas: a Pró-reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE, Política de Ações Afirmativas, Núcleo de Acessibilidade e Inclusão - NAI.

No âmbito da Graduação, cada um dos cursos ofertados deve ancorar-se numa proposta conceitual que indique seu histórico, sua contextualização e o perfil profissional que é visado para o formando. O ensino de graduação na UFMG visa conferir ao egresso uma formação acadêmico-profissional com sólida fundamentação científica, tecnológica, artística e humanística, que lhe proporcione autonomia intelectual, capacidade crítica e de aprendizagem continuada, fornecendo-lhe a base para que desenvolva uma atuação ética, em acordo com as necessidades da sociedade (UFMG, 2018).

Objetivos institucionais

A Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), nos termos do seu Estatuto, tem por finalidades precípua a geração, o desenvolvimento, a transmissão e a aplicação de conhecimentos por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, compreendidos de forma indissociada e integrados na educação e na formação científica e técnico-profissional de cidadãos imbuídos de responsabilidades sociais, bem como na difusão da cultura e na criação filosófica, artística e tecnológica. No cumprimento dos seus objetivos, a UFMG mantém cooperação acadêmica, científica, tecnológica e cultural com instituições nacionais, estrangeiras e internacionais e constitui-se em veículo de desenvolvimento regional, nacional e mundial, almejando consolidar-se como universidade de excelência e relevância, mundialmente reconhecida.

Princípios Institucionais

São princípios institucionais da UFMG:

- a) Defesa de um Sistema de Educação Superior sólido, diversificado, dotado de padrões crescentes de qualidade, atendidos os requisitos de infraestrutura e recursos humanos adequados a esse propósito;
- b) Estabelecimento de políticas de ensino, pesquisa e extensão que assegurem níveis crescentes de legitimidade institucional;
- c) Gratuidade do ensino entendido como a inexistência de anuidade ou mensalidade nos cursos regulares de Educação Básica e Profissional, de Graduação, de Mestrado e de Doutorado;
- d) Afirmação do caráter público e da identidade acadêmica da Instituição;
- e) Defesa permanente da autonomia universitária;

- f) Interação continuada com a sociedade;
- g) Integração, articulação e compromisso com os demais níveis e graus de ensino;
- h) Consolidação crescente de programas voltados à inserção nacional e internacional;
- i) Apoio ao desenvolvimento de políticas públicas direcionadas à busca de sociedades não discriminatórias, mais igualitárias e mais justas;
- j) Gestão racional, transparente e democrática do orçamento e do cotidiano da Instituição;
- k) Aperfeiçoamento de um modelo de gestão descentralizada, que priorize a estrutura colegiada e o permanente diálogo com todas as instâncias constitutivas da Comunidade Universitária;
- l) Respeito à diversidade que constitui a Instituição, fonte de sua maior riqueza, em que se incluem tanto os segmentos docente, discente e de servidores Técnico-Administrativos em Educação, quanto os diferentes perfis de atuação individual e de campos disciplinares.

Gestão Institucional

A gestão responsável de uma instituição de ensino superior pública como a UFMG deve, primeiramente, preservar os patamares de solidez e de qualidade atingidos ao longo de décadas de investimentos de toda ordem, dado seu caráter estratégico no conjunto do patrimônio acadêmico, científico e cultural brasileiro.

Compõem a UFMG os seguintes órgãos, distribuídos de acordo com suas respectivas esferas de competência:

- Órgão de Deliberação Superior: Conselho Universitário e Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE).
- Órgão de fiscalização econômico-financeira: Conselho de Curadores.
- Órgão de Administração Superior: Reitoria, Pró-Reitorias, Órgãos Assessores, Auxiliares e Conselho de Diretores.
- Órgão de ensino, pesquisa e extensão: as Unidades Acadêmicas, e os Órgãos Complementares e Suplementares.

Requisitos Legais e Normativos

A Administração do ensino, da pesquisa e da extensão na UFMG é regulamentada por normas estatutárias e regimentais, bem como por resoluções baixadas pelos órgãos competentes.

A Reitoria, órgão de Administração Geral, supervisiona e controla a execução das atividades administrativas da Universidade e, para esse fim, compete-lhe estabelecer as medidas regulamentares cabíveis. É integrada pelo Reitor, pelo Vice-Reitor, pelas Pró-Reitorias, pela Procuradoria Jurídica e por Assessorias.

O Conselho de Diretores é órgão de assessoria executiva da Administração Superior da UFMG, competindo-lhe traçar normas operacionais para matérias aprovadas pelo Conselho

Universitário, decidir daquelas que lhe forem delegadas por esse órgão e assessorar nas de competência do Reitor. Integra esse Conselho o Reitor, o Vice-Reitor, os Pró-Reitores, os Diretores das Unidades Acadêmicas, os Diretores-Gerais das Unidades Especiais e representantes do corpo discente, e do corpo técnico-administrativo.

As Unidades Acadêmicas, estabelecimentos de ensino que possuem sede e estruturas administrativas próprias, realizam atividades de pesquisa e de extensão e oferecem cursos superiores que resultam na concessão de diplomas de Graduação e de Pós-Graduação. Essas Unidades são administradas pela Congregação e pela Diretoria. A Congregação, cuja competência é supervisionar a política de ensino, pesquisa e extensão no âmbito da Unidade Acadêmica, é integrada pelo Diretor, pelo Vice-Diretor e por representantes dos segmentos docente, discente e técnico-administrativo. As Unidades Acadêmicas são sedes dos cursos de Graduação e Pós-graduação da UFMG, que são coordenados pelos Colegiados de Curso. Aos Colegiados de Curso incumbe a coordenação didática de cada curso de Graduação e de Pós-Graduação.

Entre as Unidades Especiais estão o Hospital das Clínicas da UFMG e o Hospital Universitário Risoleta Tolentino Neves. O Hospital das Clínicas é um hospital universitário, público e geral, totalmente inserido no Sistema Único de Saúde (SUS) e, atualmente, administrado pela EBSEH. Atende a uma clientela universalizada e realiza atividades de ensino, pesquisa e assistência, sendo referência no sistema municipal e estadual de saúde no atendimento aos pacientes portadores de doenças de média e alta complexidade. A gestão do Hospital Universitário Risoleta Tolentino Neves é hoje imprescindível à UFMG por ampliar seu campo de estágios na área de saúde e validar sua vocação social através de uma atuação resolutiva no sistema de saúde da capital e do Estado.

1.3.2 Missão Institucional

Visando ao cumprimento integral das suas finalidades e de seu compromisso com os interesses sociais, a UFMG assume como missão gerar e difundir conhecimentos científicos, tecnológicos e culturais, destacando-se como Instituição de referência na formação de indivíduos críticos e éticos, dotados de sólida base científica e humanística e comprometidos com intervenções transformadoras na sociedade, com vistas à promoção do desenvolvimento econômico, da diminuição de desigualdades sociais, da redução das assimetrias regionais, bem como do desenvolvimento sustentável.

1.3.3 Breve Histórico da UFMG

No século XVIII, a criação de uma universidade em Minas Gerais integrava o projeto político dos Inconfidentes. A proposta, entretanto, só veio a se concretizar na terceira década do século XX, no bojo de intensa mobilização intelectual e política que teve no então Presidente do

Estado, Antônio Carlos Ribeiro de Andrada, sua principal expressão. Nesse contexto, pela Lei Estadual nº956, de 7 de setembro de 1927, foi fundada a Universidade de Minas Gerais (UMG), pela reunião das quatro instituições de ensino superior existentes, à época, em Belo Horizonte: a Faculdade de Direito, criada em 1892, em Ouro Preto; a Faculdade de Medicina, criada em 1911; a Escola de Engenharia, criada em 1911, e a Escola de Odontologia e Farmácia, cujos cursos foram criados em, respectivamente, 1907 e 1911. O primeiro Reitor da UMG, nomeado em 10 de novembro do mesmo ano, foi Francisco Mendes Pimentel, Diretor da Faculdade de Direito, que foi sede da primeira Reitoria.

Um ano depois, os planos do governo estadual para a UMG voltaram-se à necessidade da construção de um complexo universitário, já então denominado Cidade Universitária. Como resultado de uma parceria com a Prefeitura de Belo Horizonte, foram colocados à disposição da UMG 35 quarteirões, com área equivalente a 500.000m², nos bairros de Lourdes e Santo Agostinho. Com o tempo, a área destinada para a futura edificação da Cidade Universitária foi se alterando, em decorrência de sua localização central e de seu valor econômico: em 1937, para as imediações do Parque Municipal e, no início da década de 1940, para a região da Pampulha, onde viria a se instalar. O Plano Diretor para a Cidade Universitária, que definia o sistema viário e o zoneamento das atividades por áreas de conhecimento e serviços, foi concluído em 1957, quando foram iniciadas as respectivas obras de infraestrutura e de apoio. Em seguida, foram projetadas e construídas as primeiras edificações, entre as quais, o prédio da Reitoria, inaugurado em 1962.

Na segunda metade dos anos 1940, a UMG ampliou-se consideravelmente, no plano acadêmico, com a incorporação de diversas escolas livres criadas em Belo Horizonte, posteriormente à fundação da Universidade: a de Arquitetura, em 1946, e as Escolas Livres de Filosofia, Ciências e Letras e de Ciências Econômicas e Administrativas, em 1948. Em 1949, houve a federalização da UMG, mas seu nome e sua sigla permaneceram inalterados, por mais de uma década. Em 1950, ocorreu a incorporação da Escola de Enfermagem, originalmente subordinada à Secretaria de Educação e Saúde Pública do Estado de Minas Gerais e incorporada à UMG por ter sido anexada à Faculdade de Medicina.

Nos anos de 1960, a UMG sofreria profundas transformações. Na primeira metade da década, devido a um expressivo programa de expansão, com a incorporação da Escola de Veterinária, em 1961, do Conservatório Mineiro de Música – que daria origem à Escola de Música–, em 1962, da Escola de Biblioteconomia – a atual Escola de Ciência da Informação –, em 1963, e, no mesmo ano, a criação da Escola de Belas Artes. Em 1965, o nome e a sigla da UMG foram alterados, de forma a incorporar sua vinculação à estrutura administrativa federal, passando a denominar-se Universidade Federal de Minas Gerais, com a sigla UFMG.

Na segunda metade da década de 1960, a estrutura e a vida universitária seriam alteradas em decorrência da Reforma Universitária de 1968, que modernizou a universidade brasileira, mas também em virtude de circunstâncias políticas mais gerais. A reforma universitária acarretou o

desmembramento da antiga Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, dando origem, em um primeiro momento aos assim chamados Institutos Básicos – o Instituto de Ciências Biológicas (ICB), o Instituto de Ciências Exatas (ICEEx) e o Instituto de Geociências (IGC) – e, logo a seguir, à Faculdade de Educação (FAE) e à Faculdade de Letras (FALE). Em decorrência dessas transformações, a Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras teve seu nome alterado para Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Decorreu também da reforma universitária a institucionalização da atividade de pesquisa, o estabelecimento de padrões mais bem definidos para a regulação dos cursos de Pós-Graduação, a formalização da atividade de extensão como parte da missão da Universidade e a criação do regime de trabalho de Dedicção Exclusiva para os docentes dedicados aos trabalhos de investigação acadêmica. Ainda nesse período, em 1969, a UFMG incorporaria em sua estrutura a Escola de Educação Física – hoje, Escola de Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional (EEFFTO).

A vida da UFMG seria também bastante alterada, nos anos de 1960 e subsequentes, em decorrência do pronunciamento militar que interrompeu a normalidade democrática no país em 1964. Em consequência desse pronunciamento, agravado em 1968 com a edição do Ato Institucional 5, a UFMG teve um de seus reitores afastados temporariamente de suas funções, o Reitor Aluísio Pimenta, outro cassado, o Professor Gérson Brito de Melo Boson, e diversos professores e funcionários cassados e presos, estudantes expulsos, presos e assassinados. A Instituição reagiu com altivez a esse tempo sombrio, tendo seus reitores e seu Conselho Universitário manifestado, com firmeza, sua condenação à arbitrariedade e à violência da repressão política, bem como, recusado, sempre que possível, a implantação de medidas e procedimentos que consideraram academicamente inconvenientes e inadequados.

O adensamento das construções do Campus Pampulha, a Cidade Universitária, se deu em períodos distintos, sendo mais intenso nos anos 1970, na primeira metade da década de 1990 e na primeira década deste século. Atualmente, das dezenove Unidades Acadêmicas sediadas em Belo Horizonte, quinze têm suas instalações integralmente situadas no Campus Pampulha. Na área central da cidade, encontram-se o Campus Saúde, constituído pela Faculdade de Medicina, pela Escola de Enfermagem e pelo complexo do Hospital das Clínicas (atualmente administrado pela Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – EBSERH), bem como a Faculdade de Direito e a Escola de Arquitetura, estas duas localizadas em prédios isolados e com perspectivas de, no futuro, terem suas instalações transferidas para o Campus Pampulha. Além das Unidades Acadêmicas, encontram-se também no Campus Pampulha a Escola de Educação Básica e Profissional (EBAP), integrada pela Escola Fundamental–Centro Pedagógico (CP), o Colégio Técnico (COLTEC) e o Teatro Universitário (TU).

Fora da Capital, a UFMG possui um terceiro Campus universitário, situado em Montes Claros, município do norte de Minas Gerais. O Campus Regional de Montes Claros oferece cursos de Graduação e Pós-Graduação vinculados ao Instituto de Ciências Agrárias, a vigésima Unidade

Acadêmica da Universidade. Em Diamantina, estão instalados o Instituto Casa da Glória e a Casa Silvério Lessa, ambos vinculados ao Instituto de Geociências. Em Tiradentes, a UFMG mantém, em convênio com a Fundação Rodrigo Mello Franco de Andrade (FRMFA), um Campus Cultural que compreende o Museu Casa do Inconfidente Padre Toledo, a Casa de Cultura, a Biblioteca e o Centro de Estudos, os dois últimos em processo de implantação no Sobrado Quatro Cantos. Merecem ainda uma menção destacada, por sua importância no projeto acadêmico da UFMG, o Hospital Veterinário, as fazendas de Montes Claros, Igarapé e Pedro Leopoldo, a Biblioteca Universitária, o Centro Cultural, o Espaço do Conhecimento, o Centro de Microscopia, o Conservatório, a Editora, o Museu de História Natural e Jardim Botânico (MHNJB) e o Centro de Treinamento Esportivo (CTE). E, como espaço primordialmente voltado ao lazer da Comunidade Universitária, o Centro Esportivo Universitário (CEU).

Ao lado de uma política de expansão que perpassa sua trajetória desde a fundação, a UFMG tem-se pautado por parâmetros de mérito e qualidade acadêmicos e de relevância social em todas as suas áreas de atuação. Seus docentes têm participação expressiva em comitês de assessoramento de órgãos de fomento à pesquisa, em comitês editoriais de revistas científicas e em diversas comissões de normas técnicas. Nos últimos anos, ganhou força o debate sobre políticas de inclusão e democratização do acesso e da permanência no sistema de ensino superior, começando pela ampliação das vagas e criação de novos cursos no período noturno, passando pela experiência da política de bônus, seguidas pela política de cotas para candidatos egressos de escolas públicas (complementadas por critérios relativos à renda familiar, critérios étnico-raciais e a reserva de vagas para pessoas com deficiência), a ampliação dos gastos com a assistência estudantil e a promoção de políticas voltadas para a afirmação da cidadania, da diversidade, da igualdade e da inclusão e o combate às diferentes formas de intolerância, discriminação e violação de direitos humanos.

No período entre 2013 e 2017, segundo dados informados com metodologia padronizada pelo Censo da Educação Superior, o corpo docente cresceu 7,7%, sendo que 88% dos docentes trabalham em regime de tempo integral e 89% são doutores. O corpo Técnico-Administrativo em Educação (TAE) cresceu 1,8% e aprimorou sua qualificação, sendo que mais da metade dispõe de formação em nível de Pós-Graduação.

Quanto ao corpo discente, o total de estudantes matriculados em cursos de Graduação ao longo do período situou-se entre 31 e 33 mil, com média anual de aproximadamente 7.500 ingressantes e 4.600 concluintes, para um total de 6.740 vagas novas ofertadas anualmente nos cursos com oferta regular.

Atualmente a UFMG oferta 90 cursos de Graduação presenciais e 5 cursos a distância. Dos 90 cursos presenciais, 16 são licenciaturas, 73 são bacharelados e um é tecnológico. Dos cinco cursos a distância, quatro são licenciaturas e um, bacharelado.

Observa-se no período recente uma tendência geral de melhoria nos indicadores de qualidade da Pós-Graduação, da pesquisa e da extensão na UFMG. Até 2010, o sistema de Pós-Graduação stricto sensu da UFMG estava constituído por 70 programas que contavam com pouco mais de 1.500 orientadores credenciados e pouco mais de 6.500 estudantes. Em 2018, a UFMG somava 84 programas de Pós-Graduação, envolvendo 70 cursos de Doutorado, 75 cursos de Mestrado acadêmico e cursos de Mestrado Profissional, totalizando mais de 2.000 orientadores credenciados e 9.600 estudantes matriculados. O número total anual de dissertações de Mestrado, no mesmo período, passou de cerca de 1.300 para cerca de 1.600, e o número total anual de teses de Doutorado defendidas passou de pouco mais de 500 para quase 900. O processo de melhoria da qualidade da Pós-Graduação stricto sensu na UFMG, ocorrido no mesmo período, é atestado pela avaliação quadrienal realizada pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), que indica que a UFMG passou de um percentual de 36% de programas que alcançaram conceitos 6 e 7 em 2010, para um percentual de 43% de programas nesses níveis em 2017. Esses conceitos são conferidos a cursos com padrão de excelência internacional. No mesmo período, a UFMG passou de um percentual de 63% para um percentual de 68% de cursos com conceitos 5, 6 ou 7.

Alguns indicadores para acompanhamento da produção intelectual (orientações concluídas, patentes registradas e produção bibliográfica) da UFMG estão disponíveis para consulta pública por meio do sistema SomosUFMG (<http://somos.ufmg.br/indicadores>). Entre 2012 e 2016, a produção científica manteve-se em patamar elevado, em torno de 5.800 artigos por ano, comum a parcela crescente desses artigos contando com indexação pelo DOI. No mesmo período, houve uma redução do número de “trabalhos em eventos”, o que parece refletir a redução do peso desse tipo de publicação nos diversos processos de avaliação da pesquisa, internos e externos, ocorrido ao longo da última década, levando a um concomitante processo de direcionamento dos esforços dos pesquisadores à confecção de publicações de maior potencial de impacto. Quanto à qualidade dessas publicações, ela pode ser avaliada por alguns indicadores. Assim, em 11 das 27 áreas da base de dados SCOPUS, os artigos publicados por docentes da UFMG recebem um número igual ou maior à média de citações das de mais instituições presentes na base. Além disso, a produção científica da UFMG mantém-se concentrada em revistas com JCR (parâmetro de impacto da revista) superior ao da média da base Web of Science: em 2017, a produção da UFMG foi publicada em revistas com JCR médio de 2,6, contra uma média de 2,2 das revistas da base.

Além disso, deve-se mencionar que a UFMG sedia ou possui coordenadores de 17 Institutos Nacionais de Ciência e Tecnologia (INCTs). A Universidade tem atualmente 746 bolsistas de produtividade em pesquisa e 24 bolsistas de produtividade em desenvolvimento tecnológico e extensão inovadora, o que confere à UFMG a quarta posição entre as instituições

com o maior número de bolsas de produtividade concedidas no Brasil (4,9% do total de bolsas) e a primeira no estado de Minas Gerais (44,4% do total de bolsas).

Por fim, destacamos que o Sistema de Informação da Extensão da UFMG (SIEX/UFMG) registrava, em 2017, 185 programas, 1.125 projetos, 377 cursos, 368 eventos e 335 prestações de serviço, totalizando 2.390 ações de extensão, com o envolvimento de 1.872 docentes, 476 servidores TAEs e quase 4.000 estudantes. Ações de extensão são hoje desenvolvidas em todas as Unidades Acadêmicas da UFMG, englobando as oito áreas temáticas (saúde, educação, trabalho, meio ambiente, comunicação, direitos humanos e justiça, tecnologia de produção e cultura), com envolvimento de cerca de 1500 docentes e com relato de mais de 3.000 produtos anuais, sendo a maioria trabalhos apresentada em eventos acadêmicos-científicos e produtos audiovisuais.

1.4 Dados de Identificação

Curso: NUTRIÇÃO	
Unidade: Escola de Enfermagem	
Endereço: Avenida Prof. Alfredo Balena, 190 Bairro Santa Efigênia – Belo Horizonte Minas Gerais CEP:30130-100	Fone: +55 (31) 3409-9833 +55 (31) 3409-9169
	Sítio: http://www.enf.ufmg.br/index.php/2016-02-25-20-26-21 e-mail: nutricao@enf.ufmg.br
Diretora da Unidade: Profa. Dra. Sônia Maria Soares	Gestão: 2022-2026
Coordenadora do Colegiado: Profa. Dra. Bruna Vieira de Lima Costa	Gestão: 2024-2026
Número de vagas iniciais ofertadas por semestre: 36	CPC: 5
Turno de Funcionamento: Diurno (matutino e vespertino)	Carga Horária Total: 3525 horas
Área de conhecimento: Ciências da Saúde	Ato de reconhecimento: Portaria 274 de 31 de março de 2008.
Tempo padrão de integralização: 9 semestres Tempo máximo para integralização: 15 semestres	Modalidade: Bacharelado

1.5 Breve Histórico da Escola de Enfermagem e do Curso de Graduação em Nutrição no Brasil e da UFMG

1.5.1 Breve Histórico da Escola de Enfermagem

A Escola de Enfermagem da Universidade Federal de Minas Gerais – EEUFMG e, por conseguinte, o curso de graduação em Enfermagem, foi criada em 07 de julho de 1933, pelo Decreto nº 10.952, constituindo-se como uma Unidade Acadêmica da UFMG, desde 28 de fevereiro de 1968, quando foi desanexada da Faculdade de Medicina, pelo Decreto nº 62.317.

Atualmente, a EEUFMG abriga mais dois cursos: o de graduação em Nutrição, criado em 2004, e o de graduação em Gestão de Serviços de Saúde, criado em 2009, inserido no Programa REUNI.

A EEUFMG estabeleceu sua missão a partir dos pilares fundamentais da Universidade, ou seja, na indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão. A integração ensino e serviço, o direito à saúde e a luta pela construção de um novo modelo assistencial estão pautados por princípios do SUS, relacionados à equidade e à integralidade do cuidado à saúde das pessoas e da coletividade. A EEUFMG produz e ensina ciência, integrada à sociedade, tendo como eixo central o cuidado em saúde.

1.5.2 Breve Histórico do Curso de Graduação em Nutrição no Brasil

A profissão de nutricionista, regulamentada inicialmente, pela Lei nº 5276/67 que foi revogada pela Lei de Regulamentação da Profissão de Nutricionista em 17/09/91 marca, historicamente, a trajetória da profissão, que teve seu surgimento a partir da organização da Enfermagem moderna, ressaltada pela figura de Florence Nightingale. Pedro Escudero, também foi fundamental como o pioneiro na criação de Cursos de Nutrição na Argentina.

No Brasil, inicialmente, o profissional aparece com a denominação de dietista. Sua origem está associada à administração de restaurantes mantidos pelo Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) criado em agosto de 1940 pelo Decreto nº2478, de 05/08/1940, do Ministério do Trabalho. Só mais tarde, a categoria seria incorporada aos hospitais.

O primeiro curso fundado no Brasil em 1939 se intitulava Curso de Formação de Nutricionistas. Mesmo assim, os termos dietista e nutricionista conviveram simultaneamente.

Em 31 de agosto de 1949, funda-se a Associação Brasileira de Nutricionista (ABN), e em 1954, a ABN inicia o processo de reconhecimento de cursos de Nutrição em nível superior. Em 1966 acontece a 1ª Conferência sobre Adiestramento de Nutricionistas-Dietistas de Salud Publica em Caracas. Nesse encontro foram delineadas as responsabilidades, descritos os elementos fundamentais à atuação do profissional e estabelecidos as qualificações do nutricionista e o termo dietista foi oficialmente abandonado.

Todas as considerações feitas neste evento levaram à conclusão de que o nutricionista seria “a pessoa qualificada por formação e experiência para atuar nos serviços de saúde pública e atenção médica institucional como parte essencial no melhoramento da nutrição humana e manutenção do mais alto grau de saúde”. Para tanto, foi de suma importância determinar os locais destinados à formação deste profissional, dimensionando os centros necessários para a qualificação dele. Estimou-se, então, que seria recomendado um nutricionista para cada 300 habitantes.

Na década de 40, os nutricionistas eram absorvidos, inicialmente, pelos órgãos públicos de fornecimento de refeições a trabalhadores e, em seguida, pelos hospitais. Originalmente, desempenhavam duas funções como a elaboração e orientação dietética como elemento de atenção à saúde e passando para a administração de serviços de alimentação.

Ao término de 1940 ocorriam dois movimentos da maior importância para o Brasil: o primeiro movimento, de ordem interna, era o de criação das bases para a industrialização nacional, a partir da implantação de indústrias nos setores de siderurgia, metalurgia, álcalis, vidro, motores, bem como projetos de geração de energia hidroelétrica, de construção de rodovias; o segundo era de natureza externa e desafiava os brasileiros para participarem de um grande esforço destinado a enfrentar os imprevistos e as consequências da Segunda Guerra Mundial.

Tornou-se prioritário aumentar e melhorar a produção, o abastecimento e o consumo de alimentos, com vistas à melhoria do estado de saúde do trabalhador. Essas políticas foram implementadas a partir da adoção de novos métodos de trabalho e novas estruturas de administração, inclusive com iniciativas pioneiras para a formação de recursos humanos especializados. Fato ocorrido, também, no campo da alimentação e da Nutrição no que se refere ao planejamento, seleção, prepara e consome de alimentos indicados, garantindo padrões alimentares adequados aos trabalhadores engajados no esforço de guerra.

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

Neste contexto, a profissão de Nutricionista teve início na esfera da administração pública, o que ensejou a oportunidade de comprovar sua utilidade, necessidade e importância, estendendo-se depois às várias áreas da iniciativa privada, ocupando espaços deixados pela ação governamental.

No Brasil, inicialmente, o exercício profissional do nutricionista desenvolveu-se nos campos da nutrição clínica e da alimentação do trabalhador, neste último com enfoque na administração de Serviços de Alimentação e Educação Alimentar. Posteriormente, teve sua atuação ampliada com a inclusão dos campos de saúde coletiva, do ensino, da pesquisa, da indústria de alimentos, da nutrição esportiva e outros.

Já na década de 80 observa-se um aumento de profissionais no mercado para atender à progressiva demanda, graças ao aumento da oferta de cursos de graduação em Nutrição na segunda metade dos anos 70.

Nas décadas subsequentes, a atuação dos profissionais se intensificou, o que pode ser verificado na implantação de políticas públicas de alimentação e saúde, e de programas da iniciativa privada. Na atualidade, sua atuação se dá nas áreas retromencionadas, mas vem se diversificando para atender a demandas mais específicas, ligadas aos esportes, à hotelaria, aos *fast foods* e restaurantes comerciais, ao *marketing* e ao atendimento domiciliar.

Com a regulamentação da profissão em 1967 (Lei nº 5.276 de 24/04/67), os campos de atuação do Nutricionista foram assegurados e com a Lei nº 8.234 de 17/09/91, foram ampliados, abrindo grandes espaços de trabalho para este profissional. Mais tarde, o mercado se expande abrangendo creches, ambulatórios, centros e secretarias de saúde. Com a regulamentação da profissão, que define atividades privativas do nutricionista inclusive facultando ao mesmo a realização de prescrições dietéticas e a solicitação de dados bioquímicos, ganham impulso a prática liberal em consultórios, consultorias em geral, pesquisas e trabalhos em Saúde Pública.

Por outro lado, a produção de refeições em caráter industrial em todo o estado e, em especial na grande Belo Horizonte, gerou grande mercado de trabalho para o profissional da nutrição.

Tendências do Mercado de Trabalho

A projeção da nutrição como ciência básica e aplicada para o novo milênio tornam-se promissoras todas as áreas de atuação do nutricionista. Com as diversas transformações que vêm ocorrendo no mercado da alimentação, aumentam as demandas de profissionais bem preparados e adaptáveis aos diferentes segmentos.

Além das três áreas básicas de atuação do nutricionista, definidas como Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Pública, os profissionais têm-se destacado também nas seguintes áreas:

- Nutrição Esportiva, buscando por meio de uma alimentação saudável, melhorar a performance dos atletas e desportistas;
- Hotelaria, zelando pela saúde e pela satisfação do cliente;

- *Fast food* e restaurantes comerciais, exigindo conhecimentos do Código de Defesa do Consumidor, da legislação sanitária, de microbiologia e da administração de serviços de alimentação;
- *Marketing*, onde o profissional deve estar sempre se aprimorando para colocar seus conhecimentos técnicos na promoção de produtos e serviços;
- Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, atividades relacionadas à produção, comercialização e distribuição de alimentos destinados ao consumo humano;
- Atendimento domiciliar, prática bastante defendida atualmente, buscando minimizar a frequência de internações.

Não é difícil imaginar a tendência de se ampliar cada vez mais os limites de atuação do nutricionista, decorrentes da modernização tecnológica relacionada às formas de produção, conservação e preparo do alimento, o que exige desse profissional uma visão holística da profissão, cuja prática requer contínua aquisição de conhecimento para as diferentes frentes de trabalho.

1.5.3 Breve Histórico do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG

Ao fim da década de 90, apesar do crescimento da profissão de nutricionista e aumento nacional para a demanda de profissionais, a UFMG, maior universidade de Minas Gerais, ainda não havia oferecido o curso para os alunos.

Somente no segundo semestre de 1999 que a ideia de implantação do curso de Nutrição da UFMG veio à tona. Nesse momento a já consolidada Escola de Enfermagem apresentou à Reitoria da Universidade Federal de Minas Gerais a proposta de sediar o curso de Nutrição. Após discussões entre a direção da Escola, a Reitoria e Pró-Reitoria de Graduação, iniciaram-se os preparativos para a realização de uma Oficina, para a qual foram convidados diretores, chefes de Departamentos e professores de unidades afins ao curso e também professores da Universidade Federal de Viçosa e Universidade Federal de Ouro Preto, representantes da Organização Panamericana de Saúde (OPAS), da Associação Mineira de Nutricionistas, do Conselho Regional de Nutricionistas, do Ministério da Saúde e da Secretaria Estadual de Educação.

Nos dias 06 e 07 de dezembro de 1999, a Escola de Enfermagem da UFMG promoveu a primeira oficina de trabalho com o objetivo de deflagrar o processo de construção da proposta de criação do curso de Nutrição. Estiveram presentes: José Armando Ansaloni (UFOP); Maria de Lourdes Castello Branco Brandão (Farmácia - UFMG); José Virgílio Coelho (Farmácia - UFMG); Raquel Maria Amaral Araújo (UFV); Gilberto Paixão Rosado (UFV); Raquel Monteiro Cordeiro Azeredo (UFV); Fátima Aparecida Ferreira de Castro (UFV); Rita de Cássia Marques (Enfermagem-UFMG); Ermelinda M. Leite P. Lara (HC/UFMG); Marisa Antonini Ribeiro Bastos (Enfermagem-UFMG); Tarcísio M. Magalhães Pinheiro (HC/UFMG); Luzia da Silva (Enfermagem-

UFMG/PRODEN); Marilene Suzan Marques Michalick (ICB-UFMG); Jacqueline Alvarez Leite (ICB-UFMG); Roseni Rosangela de Sena (Enfermagem-UFMG), Isabel Santos – Consultora do Ministério da Saúde, Solange Soares Nobre – Diretora da Superintendência de Administração da Rede Escolar do Estado de Minas Gerais e Ricardo V. Velloso (PROGRAD-UFMG).

Nessa primeira Oficina, foram apresentadas as experiências dos cursos de Nutrição das Universidades Federais de Viçosa e Ouro Preto, os depoimentos e expectativas de profissionais ligados à Nutrição na UFMG e o interesse da Secretaria Estadual da Educação em incorporar nutricionistas em seus programas de merenda escolar.

Os participantes manifestaram-se favoráveis à proposta, destacando a importância da criação do curso na UFMG e a disposição de contribuir para a sua concepção.

A Oficina definiu os nomes que integraram a comissão, que foram posteriormente designados pelo Reitor, na ocasião, através da Portaria Nº 3392 de 30 de dezembro de 1999, atualizada pela Portaria nº 01826 de 2 de agosto de 2000: José Virgílio Coelho (Farmácia), Henrique Torres (Faculdade de Medicina/ Hospital Clínicas), Rosângelis Del Lama Soares e Ermelinda Lara (Hospital das Clínicas), Marilene Michalick e Jaqueline Alvarez (ICB), Roseni Rosângela de Sena, Gustavo Velasques, Rita de Cássia Marques (Enfermagem) e Ricardo Velloso (PROGRAD). Durante o processo, foram incorporados outros membros à Comissão inicialmente constituída: Cândido Luiz de Lima Fernandes (FACE), Maria Eliza M. Dai de Carvalho e Helmuth Guido Siebald Luna (ICEX-Química), Lúcia Maria H.F. Goulart (Medicina), Salete M. F. Silqueira Resende (Enfermagem), Sheila Marcia Auad (Odontologia) e Lucíola S. de P. Santos (FaE).

A Comissão contou, ainda com a participação esporádica de professores da UFMG e nutricionistas que com suas experiências, contribuíram para a elaboração do conteúdo da proposta curricular, como: Ennio Leão (professor aposentado da Fac. de Medicina da UFMG), Enio Cardillo Vieira (professor aposentado do ICB), João Gabriel Marques Fonseca, Ana Lúcia Pimenta Starling e Celso Becker (Fac. de Medicina), nutricionista Isa de Pádua Cintra (UFOP), Aline Cristine de Souza Lopes (Unicentro Newton Paiva), Emma Elisa C. de Castro (Depto. de Psicologia/ FAFICH), Kátia Borges, Fernando Vítor Lima e Maria Lígia Marcondes (Educação Física), Eloísa de Oliveira Simões Saliba e Décio Souza Graça (Veterinária).

A proposta de criação do Curso de Graduação em Nutrição na UFMG incluiu a justificativa e a relevância da criação do curso no contexto da UFMG, a necessidade social e a demanda verificada para a região mediante a importância da UFMG no cenário político social de Minas Gerais e do Brasil.

Após amplas discussões, o Curso de Graduação em Nutrição foi aprovado na UFMG e teve suas atividades iniciadas em março de 2004. Foram oferecidas inicialmente 30 vagas/semestre e a primeira entrada de alunos para inauguração oficial do curso ocorreu em agosto de 2004. O curso foi reconhecido pelo MEC em 2007 e a primeira turma formou-se em dezembro de 2008. A partir do vestibular do ano de 2009 expandiram-se em 20% as vagas do

curso, mediante a adesão do curso ao Programa de Apoio aos Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI). As vagas remanescentes são preenchidas por transferência, reopção de curso e obtenção de novo título.

O Curso de Graduação em Nutrição veio preencher uma lacuna na UFMG, já que se tratava de, praticamente, o único curso da área de saúde ainda não disponível para a graduação. Além disso, pôde possibilitar uma maior integração de diferentes departamentos e núcleos de pesquisa, com a criação de um curso dinâmico com permeabilidade entre diferentes institutos e departamentos da UFMG.

A estrutura curricular proposta do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG permite ao aluno a integração com as várias Unidades Acadêmicas da universidade, fator fundamental na formação de profissionais bem qualificados.

O Curso de Graduação em Nutrição da UFMG, conta com participação de professores de 15 departamentos diferentes dentro da universidade (Quadro 1). Os primeiros professores nutricionistas contratados pela UFMG foram alocados nos departamentos já existentes da Escola de Enfermagem como o Departamento de Enfermagem Básica – ENB; Departamento de Saúde Pública e Materno Infantil – EMI; Departamento de Enfermagem Aplicada – ENA. Em março de 2013, foi inaugurado o Departamento de Nutrição da UFMG – NUT, que está fisicamente alocado no 3º andar da Escola de Enfermagem e hoje conta com a participação de 24 docentes efetivos e dois docentes em exercício provisório, todos com título de doutor e em regime de trabalho de dedicação exclusiva.

Em agosto de 2014 tiveram início as atividades do Programa de Pós-Graduação em *Nutrição e Saúde*, que conta com a participação de 19 docentes permanentes pertencentes a diferentes departamentos da UFMG, e a coordenação por professores do NUT. Dos 24 professores efetivos do NUT, 15 são membros permanentes do programa e orientam ex-alunos do Curso de Nutrição da UFMG e de outras Instituições de Ensino Superior – IES.

Minas Gerais conta atualmente com 46 cursos de Nutrição, segundo dados do Conselho Regional de Nutricionistas – 9ª Região, em 23/07/2019. Nesse contexto, a UFMG se destaca por sua excelência e formação de alunos com visão crítica, voltados especialmente para os programas de pós-graduação e atividades acadêmicas. O Curso de Graduação em Nutrição da UFMG, área de conhecimento *Ciências da Saúde*, possui Conceito 5 pela avaliação do Enade 2019, e é classificado como o melhor curso de Graduação em Nutrição em Minas Gerais, e o segundo no país, de acordo com o *ranking* Universitário Folha 2019.

Quadro 1 - Departamentos envolvidos no ensino do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG.

UNIDADE	DEPARTAMENTOS
Escola de Enfermagem	Departamento de Nutrição
	Departamento de Enfermagem Materno Infantil e Saúde Pública
Instituto de Ciências Exatas	Departamento de Química
	Departamento de Estatística
Instituto de Ciências Biológicas	Departamento de Genética, Ecologia e Evolução
	Departamento de Bioquímica e Imunologia
	Departamento de Botânica
	Departamento de Morfologia
	Departamento de Fisiologia e Biofísica
Faculdade de Farmácia	Departamento de Alimentos
Faculdade de Medicina	Departamento de Pediatria
	Departamento de Medicina Preventiva e Social
	Departamento de Anatomia Patológica e Medicina Legal
Instituto de Geociências	Departamento de Geografia
Escola de Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional	Departamento de Educação Física

1.6 Formas de Ingresso em Vagas Iniciais

A UFMG oferece, anualmente, 72 vagas para o curso de Nutrição (36 vagas por semestre). Este número de vagas oferecidas corresponde de maneira suficiente à dimensão do corpo docente e da infraestrutura do curso, garantindo assim uma oferta de qualidade e conseqüentemente uma excelente formação profissional.

A admissão dos estudantes aos cursos de graduação ocorre por meio das seguintes modalidades: Sistema de Seleção Unificada - SISU; mudança de curso no âmbito da própria instituição (Reopção); continuidade de estudos, e concurso de Vagas Ociosas (Transferência de outra instituição de ensino e para aqueles que já possuem diploma de curso de graduação).

As normas do processo seletivo para o preenchimento das vagas iniciais ao Curso de Graduação em Nutrição são determinadas pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE), na forma prevista no Regimento Geral da UFMG.

No Curso de Graduação em Nutrição da UFMG podem existir mecanismos de ingresso distintos em vagas iniciais, porém até o final do 4º período o aluno deverá optar por um de seus percursos curriculares conforme descrito em seu Regulamento.

1.7 Bases Normativas e Legais

O Curso de Graduação em Nutrição da UFMG visa conferir ao egresso uma formação acadêmico-profissional com sólida fundamentação científica, tecnológica, artística e humanística, que lhe proporcione autonomia intelectual, capacidade crítica e de aprendizagem continuada, fornecendo-lhe a base para que desenvolva uma atuação ética, em acordo com as necessidades da sociedade. Para tanto baseia-se na indissociabilidade entre pesquisa, ensino e extensão; na interdisciplinaridade e articulação entre as atividades desenvolvidas; na relação entre a teoria e a prática; na flexibilização curricular; na contextualização e criticidade dos conhecimentos; e na ética como orientação das ações educativas.

O Curso de Graduação em Nutrição atende aos requisitos legais e normativos da legislação vigente, tanto externa (do Ministério da Educação, do Conselho Nacional de Educação, Conselho Federal de Nutricionistas), quanto interna (resoluções do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE e normas internas relativas à criação, organização e funcionamento dos cursos de graduação) descrita abaixo:

- Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN: **Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;
- Parecer CNE/CES nº 08/2007, Resolução CNE/CP nº 02/2007 (para os cursos de Bacharelado);
- Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência – Lei 13.146/2015;
- Política Nacional de Proteção dos Direitos da pessoa com Transtorno do Espectro Autista – Lei 12.764/2012, e altera o § 3º do artigo 98 da Lei 8.112/1990;
- Direitos Humanos – Resolução CNE/CP nº 01/2012;
- Educação Ambiental – Lei nº 9795/99;
- Educação para as Relações Étnico-Raciais – Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004 e Lei nº 11.645/2008;
- Diretrizes das Normas Gerais da Graduação para todos os cursos UFMG - Resolução Complementar CEPE nº 01/2018, 20 de fevereiro de 2018 – e resoluções comuns correlatas;
- Resolução CEPE nº 10/2018, de 19 de junho de 2018, que reedita com alterações a resolução que cria o Núcleo Docente Estruturante (NDE) dos Cursos de Graduação;
- Decreto nº 5.626/2005 – disciplina obrigatória/optativa de Libras;
- Lei nº 11.788/2008 – dispõe sobre os estágios curriculares, Resolução nº 02/2009, regulamenta o Estágio na UFMG;

- Portaria MEC nº 1.428, de 28 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a oferta, por Instituições de Educação Superior - IES, de disciplinas na modalidade a distância em cursos de graduação presencial e Resolução nº 13/2018, de 11 de setembro de 2018, regulamenta a oferta de atividades acadêmicas curriculares com carga horária a distância nos cursos de graduação presenciais e a distância e revoga a Resolução do CEPE nº 06/2016, de 10 de maio de 2016;
- Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. Demais documentos norteadores e/ou considerados relevantes quanto às políticas públicas na área do curso.
- Resolução nº10/2019, de 10 de outubro de 2019. Estabelece diretrizes curriculares para a integralização de atividades acadêmicas curriculares de Formação em Extensão Universitária nos cursos de graduação da UFMG e revoga a Resolução CEPE nº12/2015, de 22 de setembro de 2015
- RESOLUÇÃO CEPE/UFMG Nº14/2019, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2019. Regulamenta o regime especial para estudantes de graduação da UFMG.
- RESOLUÇÃO CEPE/UFMG Nº01/2023, DE 20 DE ABRIL DE 2023. Regulamenta o regime acadêmico especial para permanência (RAEP) de estudantes de graduação da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

Estágios Curriculares

O Curso de Graduação em Nutrição da UFMG está em conformidade com a Lei no 11.788/2008 que dispõe sobre os estágios curriculares, a Resolução no 02/2009, regulamenta o Estágio na UFMG, e as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição (Resolução CNE/CES no 5/2001). Os estágios curriculares serão realizados presencialmente, nos locais em convênio com a UFMG sob orientação de Professor Orientador, designado pela instância universitária responsável pelo seu acompanhamento, e sob supervisão de um Supervisor nutricionista designado pelo Campo de Estágio. A carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição e saúde pública e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Os campos de prática do estágio de nutrição clínica serão hospitais preferencialmente os públicos 100% SUS; o de nutrição e saúde pública serão os centros de saúde e a Administração Central do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica; e o de nutrição em unidades de alimentação e nutrição as unidades produtoras de refeições.

Ressalta-se a presença, no currículo do curso, da atividade acadêmica curricular do Estágio Supervisionado em Internato Rural, com características interdisciplinares nas três grandes áreas da Nutrição, que é realizada *in loco* em campos de estágio disponibilizados por municípios do Estado de Minas Gerais (Interior e Região Metropolitana), mediante convênio estabelecido com a Unidade Acadêmica do Curso, a Escola de Enfermagem da UFMG.

Ações afirmativas no Âmbito do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG

O Colegiado de Graduação em Nutrição tem dado apoio sistemático aos professores para elaboração de planos, projetos, seleção de conteúdos e métodos de ensino, cujo foco seja História e Cultura Afro-Brasileira e Africana e a Educação das Relações Étnico-Raciais e Indígenas (Resolução CNE/CP n. 01, de 17/06/2004), Educação Ambiental (Decreto n. 4281, de 25/06/2002 e Resolução CNE/CP n.02 de 15/06/2012) e Direitos Humanos (Resolução CNE/CP n. 01, de 30/05/2012). A disciplina Fundamentos de Libras é ofertada como optativa pela Faculdade de Letras da UFMG, conforme Decreto n. 5626, de 22/12/2005.

Na tentativa de minimizar as barreiras comunicacionais, a Língua Brasileira de Sinais – Libras foi reconhecida como meio de expressão e comunicação das comunidades surdas brasileira, através da Lei 10.436/2002. O Curso de Nutrição da UFMG possui entre suas disciplinas optativas a disciplina “Fundamentos em Libras”, o que proporciona a oportunidade de formar novos profissionais que já sairão da Instituição de Ensino Superior com conceitos acerca do surdo, da surdez e da língua de sinais (Decreto nº 5.626/2005).

Formação em Extensão

A extensão universitária, sob o princípio constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, é um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político que promove a interação dialógica e transformadora entre universidade e outros setores da sociedade. Consiste numa ação acadêmica e política, cujo compromisso é o estreitamento de vínculos com a sociedade para que a Universidade cumpra sua função pública e sustente sua relevância social. Essa forma de atuar tem por finalidade aprofundar as ações de democratização dos saberes científico, artístico e tecnológico, levando o conhecimento acadêmico ao encontro dos anseios e interesses da sociedade e, ao mesmo tempo, aprendendo com ela, a fim de produzir novos conhecimentos e qualificar a formação discente (PDI, 2018).

A formação em extensão na matriz curricular do Curso de Nutrição favorece o processo de ensino-aprendizagem do aluno conectado com as questões contemporâneas, considerando o contexto econômico, social, cultural e político, nos diferentes âmbitos e espaços, estimulando a construção acadêmico-profissional-cidadã (Resolução 08/2020, UFMG). Nesse sentido, a formação em extensão assume papel no enfrentamento das iniquidades sociais e de saúde e no compromisso com a sustentabilidade do meio ambiente (PDI, 2018).

A formação em extensão universitária do Curso de Graduação em Nutrição é registrada pelas disciplinas obrigatórias com características que atendem às *Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira* (Resolução nº 07 de 18 de dezembro de 2018, Ministério da Educação), em consonância com as *Diretrizes Curriculares para a integralização de atividades acadêmicas curriculares de Formação em Extensão Universitária* (Resolução nº 10 de 10 de outubro de 2019, Universidade Federal de Minas Gerais), para integralização de carga horária mediante participação dos estudantes em atividades de extensão universitária (Regulamento do Curso de Graduação em Nutrição – ANEXO 1).

De acordo com a matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição é previsto a integralização de 450 horas (12,8% da carga horária total) por meio da realização das disciplinas obrigatórias distribuídas ao longo do percurso acadêmico: Composição de Alimentos (30 horas; 1º período), Anatomia Humana aplicada a Nutrição (45 horas; 2º período), Educação Alimentar e Nutricional (45 horas; 4º período), Terapia Nutricional I (120 horas; 6º período), Nutrição Esportiva (45 horas; 6º período) e Estágio Supervisionado em Internato Rural (165 horas; 9º período).

Ensino a Distância

Com as mudanças da sociedade, principalmente as tecnológicas, surge um olhar para as teorias e metodologias que tornam o processo de ensinar e aprender mais interativo e dinâmico e desponta como alternativa para o atendimento das limitações existentes na modalidade presencial. A Educação a Distância (EaD) se apresenta como uma valorosa oportunidade para atender as necessidades de evolução e atratividade tecnológica, favorecendo o desenvolvimento do ato educacional, independente de um determinado tempo e espaço, contribuindo para a amplitude do desenvolvimento social de pessoas que não possuem disponibilidade ou acesso ao ensino presencial.

O Curso de Graduação em Nutrição da UFMG possui disciplinas optativas na modalidade a distância (100% de seu conteúdo), e disciplinas obrigatórias com parte de sua carga horária (20% da sua carga horária total na modalidade a distância de acordo com a legislação vigente). O sistema de tutoria adotado para acompanhamento destas atividades é realizado pelo Sistema SIGA na Plataforma *Moodle* da UFMG (Portaria MEC nº 1.428, de 28 de dezembro de 2018, Resolução nº 13/2018, de 11 de setembro de 2018, Resolução CEPE 06/2016).

Núcleo Docente Estruturante – NDE

A composição do NDE do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG está de acordo com a Resolução n. 10/2018 do CEPE, e atualmente é composto pelo coordenador e cinco professores do Departamento de Nutrição da EEUFMG.

O acompanhamento da execução do projeto pedagógico do curso é feito semestralmente pelo NDE por meio de reuniões que avaliam a efetividade das diretrizes propostas, a fim de garantir a qualidade do curso e propor medidas para melhoria da formação dos alunos.

A Tutoria

Com base na extensão e complexidade das tarefas impostas pela estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição, se faz necessária a existência do programa de tutoria. Este deve cumprir o papel de acompanhar, auxiliar, aconselhar, orientar o aluno, no que diz respeito ao devido cumprimento da grade curricular, da formação adequada, dos processos administrativos, das instâncias institucionais, bem como dos direitos e deveres dos alunos do curso de Graduação em Nutrição da UFMG, visando a formação mais adequada para o discente respeitando o seu desejo e as suas expectativas.

Para isso foi adotado em abril de 2024 um modelo de tutoria por pares onde os alunos tutorandos poderão recorrer aos alunos tutores em casos de necessidade de esclarecimentos sobre os processos burocráticos e administrativos da UFMG e do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição, bem como da estrutura curricular do curso a fim de melhorar o relacionamento ente os alunos e o ambiente universitário de modo a promover melhor aquisição das habilidades necessárias ao estudante de graduação em Nutrição.

Programas de Mobilidade Acadêmica

Os alunos do Curso de Graduação em Nutrição têm a possibilidade de participar dos programas de mobilidade acadêmica da UFMG como o Programa de Mobilidade Acadêmica – ANDIFES, o Programa de Mobilidade Livre e o Programa Minas Mundi.

O Programa de Mobilidade Acadêmica – ANDIFES oferece aos estudantes de graduação a possibilidade de realização de estudos em outras Instituições Federais de Ensino Superior – IFES do País.

A Mobilidade Livre é uma modalidade de intercâmbio em que o estudante realiza todos os trâmites necessários à sua aceitação em uma universidade internacional de forma independente. Após entrar em contato e receber a carta de aceite como mobilidade livre (*free mover*) da universidade de destino, o estudante envia as informações ao setor de Mobilidades em Rede da DRI que entrará em contato com a universidade e emitir uma carta de recomendação para que, então, sejam iniciados os trâmites administrativos que irão manter regularizada sua situação junto ao colegiado de graduação do curso, por meio do afastamento.

O Programa Minas Mundi é o maior programa de mobilidade internacional do Brasil que reúne em uma única chamada as vagas negociadas em acordos bilaterais de mobilidade para a graduação. O programa visa promover o intercâmbio científico e cultural entre a UFMG e instituições estrangeiras parceiras, proporcionando aos alunos de graduação da UFMG uma

experiência acadêmica internacional, que integrará seu Currículo e Histórico Escolar. O Programa é uma iniciativa própria da UFMG, e oferece vagas de intercâmbio para mais de cem universidades, localizadas em mais vinte países.

Regimes Especiais de Estudo

Os alunos do Curso de Graduação em Nutrição têm a possibilidade de aderir ao Regime Especial e ao Regime Acadêmico Especial para Permanência conforme as condições estabelecidas nas Resoluções do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal de Minas Gerais: Resolução nº14/2019, de 14 de novembro de 2019, que regulamenta o regime especial para estudantes de graduação da UFMG e a Resolução nº01/2023, de 20 de abril de 2023, que regulamenta o regime acadêmico especial para permanência (RAEP) de estudantes de graduação da UFMG.

1.8 Acessibilidade

As ações pedagógicas desenvolvidas no Curso de Graduação em Nutrição, destinadas ao público com deficiência, orientam-se pelo disposto na Lei nº 13.146/2015 e legislações correlatas. Para tanto, conta com o apoio do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI) da UFMG que tem como responsabilidade a proposição, organização e coordenação de ações para assegurar e garantir as condições de acessibilidade necessárias ao ingresso, à permanência, à plena participação e à autonomia das pessoas com deficiência no âmbito da UFMG. Busca-se assim, eliminar ou reduzir as barreiras pedagógicas, arquitetônicas, barreiras à comunicação e ao acesso à informação, maximizando o desenvolvimento acadêmico e social do estudante com deficiência durante sua trajetória acadêmica.

É parte integrante do NAI, o Centro de Apoio ao Deficiente Visual (CADV), que oferece suporte acadêmico aos estudantes com deficiência visual, incluindo assessoria de natureza didático-pedagógica e de recursos tecnológicos. O Centro funciona na Biblioteca Professor Luiz Antônio Paixão, da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, oferecendo serviço de confecção de material didático em diferentes formatos (textos gravados, digitalizados, em braille e ampliados) proporcionando acesso à literatura básica das atividades acadêmicas curriculares, quanto apoio para docentes na condução dos trabalhos com esses estudantes. Para tanto, o CADV dispõe de infraestrutura de equipamentos específicos, tais como, microcomputadores com acesso à Internet, impressora Braille, lupa eletrônica, além dos softwares JAWS, DOSVOX, AUDACITY, Braille Fácil e ABBYY FINEREADER, *scanner*.

O NAI conta ainda com a participação de Intérpretes de Libras na sua equipe que são responsáveis pelo desenvolvimento ações voltadas para o público surdo ou com deficiência auditiva, tais como, interpretação em sala de aula; tradução de material didático, tradução de

provas, tradução de produtos midiáticos; produção de áudio visual acessível em desenho universal com acessibilidade comunicacional para surdos e cegos; produção de legendas para deficientes auditivos não usuários de Libras; áudios para cegos e comunidade em geral; áudio descrição para cegos e pessoas com baixa visão.

Estudantes de graduação que apresentem condições de saúde que interfiram no processo de aprendizagem e socialização são avaliados e acompanhados, em sua particularidade, pelo Núcleo de Inclusão e Acessibilidade da UFMG, sendo as orientações específicas repassadas ao Colegiado de curso.

Por fim, destaca-se, na estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição (em atenção ao disposto no Decreto nº 5626/2005) a oferta regular da atividade acadêmica curricular intitulada *Fundamentos de Libras* para integralização da carga horária optativa para o Bacharelado e obrigatória para a Licenciatura.

As instalações físicas disponibilizadas ao Curso de Graduação em Nutrição, na Escola de Enfermagem, na Faculdade de Farmácia, no Instituto de Ciências Biológicas, no Instituto de Ciências Exatas e no Centro de Atividades Didáticas I, garantem condições de acessibilidade – estrutura essa que se encontra em contínua avaliação e aperfeiçoamento.

1.9 Objetivos do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG

Objetivo Geral:

Formar o Nutricionista Generalista, capaz de dominar os conceitos básicos da ciência da nutrição, de aplicar os métodos, as técnicas e os conceitos científicos para identificar e solucionar de problemas do campo profissional, consciente de seu papel como agente de transformação social.

Objetivos Específicos:

- Formar profissional capaz de atuar em equipes multidisciplinares;
- Formar profissional capaz de atuar de forma ética na produção e emprego do conhecimento relacionado à alimentação e à nutrição;
- Formar profissional capaz de atuar de forma ética na prevenção, promoção e recuperação da saúde e a melhoria da qualidade de vida de indivíduos.

1.10 Identificação das Demandas Profissionais e Sociais

As doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) são um dos maiores problemas de saúde pública da atualidade. Estimativas da Organização Mundial da Saúde (OMS) indicam que as DCNT são responsáveis por 71% de um total de 57 milhões de mortes ocorridas no mundo em 2016 (WHO, 2018a, 2018b). No Brasil, as DCNT são igualmente relevantes, tendo sido

responsáveis em 2016, por 74% do total de mortes, com destaque para doenças cardiovasculares (28%), as neoplasias (18%), as doenças respiratórias (6%) e o diabetes (5%) (WHO, 2018c).

Paralelamente, o Brasil, assim como outros países em desenvolvimento, convive com a transição nutricional, determinada frequentemente pela má-alimentação. Ao mesmo tempo em que se assiste à redução contínua dos casos de desnutrição, são observadas prevalências crescentes de excesso de peso.

A Pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel) realizada pelo Ministério da Saúde em 2018 revelou que a taxa de obesidade no país passou de 11,8% para 19,8%, entre 2006 e 2018. A pesquisa também constatou que os brasileiros têm seguido uma linha de hábitos mais saudável. O consumo regular de frutas e hortaliças, por exemplo, passou de 20% para 23,1%, entre 2008 e 2018, uma variação de 15,5% (BRASIL, 2019).

Neste contexto, a alimentação equilibrada é fundamental para a melhoria da qualidade de vida e cada vez mais é exigida do profissional nutricionista uma atuação reflexiva e multidisciplinar.

Por isso, diante das crescentes e diferentes demandas pelo profissional Nutricionista, é cada vez mais necessária uma formação ampla e generalista, com vistas ao mercado de trabalho e à realidade social da população, de modo que ele decida quais caminhos irá percorrer na especialização de suas habilidades. Cada dia mais há uma expansão de domínios onde a presença do nutricionista é de extrema relevância, tais como, por exemplo, nas áreas de saúde (educativa, preventiva e terapêutica), indústria, alimentação coletiva, programas sociais, marketing, consultorias, empresas de fabricação de alimentos, controle de qualidade na fabricação de alimentos para fins especiais.

Ressalta-se a importância da Nutrição nas ações, educativas e preventivas, que enfocam especialmente a manutenção da saúde e a qualidade de vida, por meio de trabalhos com a comunidade, abordando hábitos alimentares saudáveis, aleitamento materno, aspectos de higiene, além de reforçar aspectos importantes como a cidadania, direitos do consumidor e outros. Para preencher essa lacuna, o Curso de Graduação em Nutrição da UFMG, conta com disciplinas obrigatórias tais como: Ecologia Humana, Bioética, Atividades Práticas Integradoras e Monitoradas, Alimentação e Cultura, Ética e Cultura, Educação Alimentar e Nutricional, Alimentação e Sociedade, Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública e Internato Rural.

Também, pode-se considerar a importância do nutricionista no tratamento e na prevenção de diversas doenças nas diferentes fases da vida, bem como na melhoria da qualidade de vida de toda a população. Sendo assim, é fundamental a presença do nutricionista em equipes de hospitais, unidades de saúde, consultórios, academias, unidades de tratamento intensivo, dentre outros. Para capacitar os alunos a exercer tais funções o curso oferece disciplinas relacionadas ao

metabolismo humano, ao tratamento e prevenção de doenças, dentre outros. As principais disciplinas que discutem tais assuntos são: Atividades Práticas Integradoras e Monitoradas, Bioquímica Nutricional, Genética e Nutrição, Citologia e Histologia aplicada à Nutrição, Anatomia Humana aplicada à Nutrição, Fisiologia aplicada a Nutrição, Imunologia aplicada à Nutrição, Ciclos da Vida, Terapia Nutricional I e II, Nutrição Esportiva, *Marketing* em Nutrição e Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica.

Além disso, deve-se considerar a função essencial do nutricionista em setores de produção de alimentos e de refeições. Neste contexto, além da função gerencial, o nutricionista trabalha para garantir a qualidade nutricional, microbiológica e social da alimentação, principalmente para os trabalhadores. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) deve ser garantido aos operários de quaisquer setores. Além do mais, a presença do nutricionista em cozinhas de produção de alimentos é garantia da qualidade de vida para pacientes de hospitais, estudantes, e para a população em geral. A atividade do nutricionista na área de produção de alimentos ainda é a que oferece maior número de vagas de emprego e os melhores salários da profissão. Para que os estudantes da UFMG possam desempenhar tal função, são oferecidas as seguintes disciplinas: Atividades Práticas Monitoradas e Integradoras, Geoeconomia em Nutrição, Introdução à Nutrição, Composição dos Alimentos, Higiene e Microbiologia de Alimentos, Química e Bioquímica de Alimentos, Análise de Alimentos, Gestão em Produção de Refeições I e II, Técnica Dietética, Planejamento de Cardápio, Processamento de Alimentos, *Marketing* em Nutrição e Estágio Supervisionado em Unidades Produtoras de Refeições.

Paralelamente às essas três grandes áreas da Nutrição, o Curso de Graduação em Nutrição da UFMG, oferece outros conteúdos que possibilitam aprendizado para diversas áreas do campo de atuação do nutricionista, como Avaliação Nutricional, Química, Metodologia Científica, Bioestatística Básica, outras optativas e atividades acadêmicas curriculares que integram o Núcleo Geral que são constantemente oferecidas pelos professores não só diretamente ligados ao curso, mas também por professores de outros departamentos da UFMG.

O Curso de Graduação em Nutrição da UFMG proporciona a formação de um nutricionista dotado dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

Competências Gerais

- **Atenção à saúde:** os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, 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, visto 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;

- **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;

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

- **Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

- **Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a ser empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

- **Educação permanente:** os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a 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.

Competências e Habilidades Específicas

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuar em *marketing* em alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais.

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

De acordo com o art. 6º. da Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Os conteúdos devem contemplar:

I - **Ciências Biológicas e da Saúde** – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;

II - **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas** – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;

III - **Ciências da Alimentação e Nutrição** - neste tópico de estudo, incluem-se: a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

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

Assim, indivíduos que recebem diploma de Bacharel em Nutrição pela UFMG são capazes de atuar nas diversas áreas profissionais ou mesmo demonstrarem talento e oportunidade de ingressarem em quaisquer programas de pós-graduação da UFMG e do Brasil.

1.11 Perfil do Profissional Egresso

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.

2 DA ESTRUTURA CURRICULAR

2.1 Princípios Teórico-Methodológicos

O Curso de Graduação em Nutrição da UFMG foi construído visando a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos

de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando-se em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença.

O Curso de Graduação em Nutrição possibilita a imersão do aluno em atividades que fazem parte da futura prática profissional desde o início do curso, e o currículo está estruturado de tal forma que os alunos possam ser formados como profissionais reflexivos a respeito da realidade da sociedade. Desta forma, poderão adquirir o conhecimento prático que faz parte do exercício profissional, bem como a aprendizagem da teoria integrada em contextos significativos, situação importante quando se deseja que o processo de aprendizagem seja efetivo, capaz de garantir o domínio de competências em determinadas áreas.

A proposta de currículo do curso de Nutrição foi desenhada de acordo com a proposta de currículo dos cursos do ensino superior:

- *Articulação entre teoria e prática*, mediante a inserção, no currículo, de atividades práticas desde o início do curso, onde podemos citar as disciplinas denominadas Atividades Práticas Monitoradas, que são ofertadas do primeiro ao quinto períodos do curso.
- *Construção de módulos integradores de conteúdos*, que se inter-relacionam, evitando-se a fragmentação e a superposição de temas ou tópicos do curso. Desta forma, o currículo é estruturado, possibilitando a interdisciplinaridade, o que resulta em uma visão mais orgânica dos conteúdos abordados, com maior aprofundamento e ampliação do significado e da compreensão dos mesmos. Para isso, estes conteúdos são trabalhados, ressaltando-se sua importância e significado para o campo acadêmico e para as atividades da área profissional a que se vinculam. Neste contexto, foram inseridas as disciplinas denominadas Atividades Práticas Integradoras, que são ofertadas do primeiro ao quarto períodos do curso, além da abordagem multidisciplinar que é feita nas demais disciplinas.
- *Oferta de disciplinas na forma a distância*. O Curso de Graduação em Nutrição da UFMG possui disciplinas optativas na modalidade a distância (100% de seu conteúdo), e disciplinas obrigatórias com parte de sua carga horária (20% da sua carga horária total na modalidade a distância de acordo com a legislação vigente). O sistema de tutoria adotado para acompanhamento destas atividades é realizado pelo Sistema SIGA na Plataforma Moodle da UFMG (Portaria MEC nº 1.428, de 28 de dezembro de 2018, Resolução nº 13/2018, de 11 de setembro de 2018, Resolução CEPE 06/2016).
- *Flexibilidade do currículo*, tendo em vista, a incorporação de vivências extracurriculares, a maior fluidez do conteúdo, com possibilidade de abordagens menos rígidas, pela adoção de blocos de conteúdos abertos e variáveis. Há o aproveitamento de várias atividades acadêmicas desenvolvidas pelo aluno na forma de organização ou participação em eventos, participação

em projetos de ensino, pesquisa, extensão, vivência profissional, publicações, conforme descrito no Regulamento do Curso de Graduação em Nutrição.

- A proposta curricular fundamentou-se em uma *visão interdisciplinar*, entendendo a alimentação humana como ato que ultrapassa o conceito fisiológico da nutrição e que incorpora dimensões culturais e psicoativas, onde está presente a correlação entre alimentação, nutrição e sociedade.
- A disciplina *Estágio Supervisionado em Internato Rural*, desenvolvida em municípios do Estado de Minas Gerais, tem como objetivo propiciar ao aluno a realização de atividades práticas integradas e interdisciplinares com atividades desenvolvidas em instituições de abastecimento, alimentação, saúde e organizações comunitárias.

Flexibilização Horizontal do Curso

O currículo de Nutrição foi estruturado, estabelecendo-se os espaços das atividades de ensino-aprendizagem que permitam ao aluno desenvolver-se na aquisição de conteúdos, habilidades e competências, percorrendo os âmbitos de ensino, pesquisa e extensão de forma articulada. A interação entre os conteúdos programáticos obrigatórios e as atividades optativas do aluno está prevista ao longo de todo o currículo.

No Curso de Graduação em Nutrição é possível flexibilizar 20 créditos por meio de atividades de diversas naturezas como organização e participação em eventos; discussões temáticas; iniciação ao ensino, pesquisa e extensão; produção intelectual e vivência profissional. Os critérios para flexibilização curricular estão descritos no Regulamento do Curso.

2.2 Configuração Curricular

A Resolução CNE/CNS n. 5 de 7 de novembro de 2001 institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, as quais definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas. O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UFMG atende essas diretrizes a partir da formação generalista, humanista e crítica de profissionais nutricionistas, o qual é capacitado para atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentam fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais.

O percurso metodológico contribui para a formação ética e reflexiva sobre a realidade econômica, política, social e cultural do país. Também, assegura o desenvolvimento de competências e habilidades gerais voltadas para a atenção à saúde, tomada de decisão, comunicação, liderança, administração e gerencialmente, e educação permanente, tanto na sua formação, quanto na sua prática; além das específicas, voltadas para a atuação profissional.

A proposta curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG contempla conteúdos pautados nas ciências biológicas e da saúde; ciências sociais, humanas e econômicas; ciências da alimentação e nutrição; e a ciência dos alimentos. Além disso, os estágios realizados, sob supervisão de docentes e nutricionistas, além das atividades práticas monitoradas, nas áreas de saúde coletiva, nutrição clínica e administração de unidades de alimentação e nutrição, favorecem a formação de indivíduos qualificados e preparados para a atuação profissional.

De acordo com as Normas Gerais de Graduação, os currículos dos cursos de graduação têm por base a flexibilidade, a diversidade, o dinamismo do conhecimento, da ciência e da prática profissional. Além disso, atividades complementares são citadas no Art. 8º das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição como forma de diversificar o conhecimento dos futuros nutricionistas. O Curso de Graduação em Nutrição da UFMG possibilita ao aluno flexibilizar atividades de participação em eventos, palestras, seminários, oficinas, projetos de pesquisa, extensão, ensino, monitoria, vivência profissional entre outros que estabelece critérios para a atribuição de créditos para a flexibilização curricular. Durante o curso o aluno tem a oportunidade de participar de iniciação à pesquisa, extensão ou ensino; discussões temáticas; organização de eventos; e vivências profissionais, e aproveitar os conhecimentos adquiridos, e comprovados, para sua formação.

A proposta formativa do curso de Nutrição é concebida como um sistema articulado de saberes, organizado sob a forma de atividades acadêmicas, de modo a favorecer ao estudante a construção de trajetórias, cujos percursos contemplam uma estrutura curricular constituída pelos núcleos: Específico; Complementar; Geral e Avançado. Os percursos curriculares do Curso de Graduação em Nutrição são: Bacharelado com Formação Complementar, Bacharelado com Formação Geral, Bacharelado com Formação Avançada.

Por fim, atendendo às Diretrizes Curriculares Nacionais, o currículo pensado para o Curso de Nutrição da UFMG assegura o ensino crítico, reflexivo e criativo; a articulação entre teoria e prática; a integração de conteúdos; e a flexibilização curricular. Nesse sentido, o que ganha centralidade no projeto pedagógico, mais do que a inserção competente no mercado de trabalho, é a participação dos sujeitos como cidadãos capazes de transformar a sociedade da qual fazem parte.

Na Figura 1 é apresentado o mapa conceitual contendo a racionalidade e a identidade curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG.

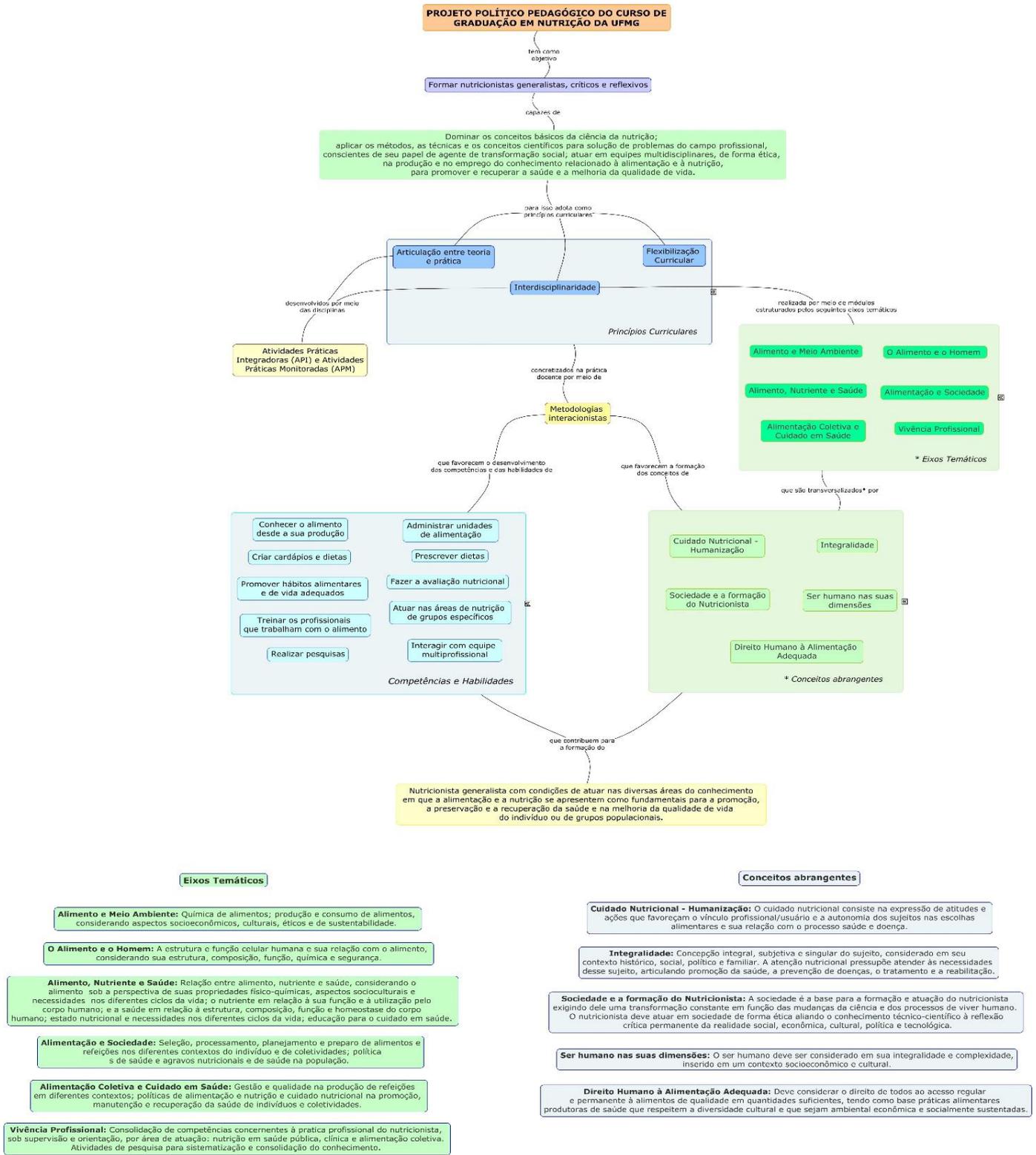
Os conceitos abrangentes estabelecidos, que atendem a proposta do Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, são:

a) **Ser humano nas suas dimensões:** o ser humano deve ser considerado em sua integralidade e complexidade, inserido em um contexto socioeconômico e cultural.

- b) **Cuidado Nutricional – Humanização**: o cuidado nutricional consiste na expressão de atitudes e ações que favoreçam o vínculo profissional/usuário e a autonomia dos sujeitos nas escolhas alimentares e sua relação com o processo saúde e doença.
- c) **Sociedade e o nutricionista**: a sociedade é a base para a formação e atuação do nutricionista exigindo dele uma transformação constante em função das mudanças da ciência e dos processos de viver humano. O nutricionista deve atuar em sociedade de forma ética aliando o conhecimento técnico-científico à reflexão crítica permanente da realidade social, econômica, cultural, política e tecnológica.
- d) **Integralidade**: concepção integral, subjetiva e singular do sujeito considerada em seu contexto histórico, social, político e familiar. A atenção nutricional pressupõe atender às necessidades desse sujeito, articulando promoção da saúde, a prevenção de doenças, o tratamento e a reabilitação.
- e) **Direito Humano à alimentação adequada**: deve considerar o direito de todos ao acesso regular e permanente à alimentos de qualidade em quantidades suficientes, tendo como base práticas alimentares produtoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental econômica e socialmente sustentadas.

De modo a atender os conceitos abrangentes, os eixos temáticos (Quadro 1) foram criados para agrupar conteúdos que possam ser tratados em conjunto e que tenham afinidades entre si. Eles representam a ideia principal do módulo. O objetivo deles é dar uma visão mais ampla ao discente de como conteúdos diferentes podem se complementar e interagir. Além disso, o docente passa a ter parâmetros a serem seguidos na estruturação da disciplina que leciona, com base no módulo ao qual se insere.

As ementas das disciplinas obrigatórias e optativas estão descritas no Anexo 3.



Eixos Temáticos

Alimento e Meio Ambiente: Química de alimentos; produção e consumo de alimentos, considerando aspectos socioeconômicos, culturais, éticos e de sustentabilidade.

O Alimento e o Homem: A estrutura e função celular humana e sua relação com o alimento, considerando sua estrutura, composição, função, química e segurança.

Alimento, Nutriente e Saúde: Relação entre alimento, nutriente e saúde, considerando o alimento sob a perspectiva de suas propriedades físico-químicas, aspectos socio culturais e necessidades nos diferentes ciclos da vida; o nutriente em relação à sua função e à utilização pelo corpo humano; e a saúde em relação à estrutura, composição, função e homeostase do corpo humano, estado nutricional e necessidades nos diferentes ciclos da vida; educação para o cuidado em saúde.

Alimentação e Sociedade: Seleção, processamento, planejamento e preparo de alimentos e refeições nos diferentes contextos do indivíduo e de coletividades; políticas de saúde e agravos nutricionais e de saúde na população.

Alimentação Coletiva e Cuidado em Saúde: Gestão e qualidade na produção de refeições em diferentes contextos; políticas de alimentação e nutrição e cuidado nutricional na promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos e coletividades.

Vivência Profissional: Consolidação de competências concernentes à prática profissional do nutricionista, sob supervisão e orientação, por área de atuação: nutrição em saúde pública, clínica e alimentação coletiva. Atividades de pesquisa para sistematização e consolidação do conhecimento.

Conceitos abrangentes

Cuidado Nutricional - Humanização: O cuidado nutricional consiste na expressão de atitudes e ações que favoreçam o vínculo profissional/usuário e a autonomia dos sujeitos nas escolhas alimentares e sua relação com o processo saúde e doença.

Integralidade: Concepção integral, subjetiva e singular do sujeito, considerado em seu contexto histórico, social, político e familiar. A atenção nutricional pressupõe atender às necessidades desse sujeito, articulando promoção da saúde, a prevenção de doenças, o tratamento e a reabilitação.

Sociedade e a formação do Nutricionista: A sociedade é a base para a formação e atuação do nutricionista exigindo dele uma transformação constante em função das mudanças de ciência e dos processos de viver humano. O nutricionista deve atuar em sociedade de forma ética aliando o conhecimento técnico-científico à reflexão crítica permanente da realidade social, econômica, cultural, política e tecnológica.

Ser humano nas suas dimensões: O ser humano deve ser considerado em sua integralidade e complexidade, inserido em um contexto socioeconômico e cultural.

Direito Humano à Alimentação Adequada: Deve considerar o direito de todos ao acesso regular e permanente à alimentos de qualidade em quantidades suficientes, tendo como base práticas alimentares produtoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental econômica e socialmente sustentadas.

Figura 1 - Mapa conceitual do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG. Fonte: Relatório da Oficina Pedagógica dos Professores do Curso de Nutrição (2014).

Quadro 2 – Eixos temáticos do Curso de Nutrição da UFMG.

Módulo	Período correspondente	Eixos temáticos propostos	Descrição do eixo
Módulo 1	1º período	<i>Alimento e meio ambiente</i>	Química de alimentos; produção e consumo de alimentos, considerando aspectos socioeconômicos, culturais, éticos e de sustentabilidade.
Módulo 2	2º período	<i>O alimento e o homem</i>	A estrutura e função celular humana e sua relação com o alimento, considerando sua estrutura, composição, função, química e segurança.
Módulo 3	3º e 4º períodos	<i>Alimento, nutriente e saúde</i>	Relação entre alimento, nutriente e saúde, considerando o alimento sob a perspectiva de suas propriedades físico-químicas, aspectos socioculturais e necessidades nos diferentes ciclos da vida; o nutriente em relação à sua função e à utilização pelo corpo humano; e a saúde em relação à estrutura, composição, função e homeostase do corpo humano; estado nutricional e necessidades nos diferentes ciclos da vida; educação para o cuidado em saúde.
Módulo 4	5º e 6º períodos	<i>Alimentação coletiva, sociedade e cuidado em saúde</i>	Gestão e qualidade na produção de refeições, processamento de alimentos; marketing; políticas de saúde e de alimentação e nutrição e cuidado nutricional na promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos e coletividades.
Módulo 5	7º e 8º períodos	<i>Vivência em Nutrição, cuidado em Saúde e Alimentação Coletiva</i>	Vivência da prática em nutrição e cuidado nutricional na promoção, manutenção e recuperação da saúde; e na alimentação coletiva.
Módulo 6	9º período	<i>Vivência profissional interdisciplinar</i>	Vivência pelo Internato Rural da prática profissional do nutricionista, sob supervisão e orientação, de modo interdisciplinar: nutrição em saúde pública, nutrição clínica e alimentação coletiva. Atividades de pesquisa para sistematização e consolidação do conhecimento.

2.3 Percursos Curriculares

A estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG é constituída dos seguintes núcleos: i) *núcleo específico*, constituído pelos saberes característicos do curso, contemplando a aquisição dos conhecimentos, habilidades e atitudes necessários para o desenvolvimento das competências esperadas na área de atuação do egresso; ii) *núcleo complementar*, constituído por conjuntos articulados de atividades acadêmicas curriculares que propiciem ao estudante a aquisição de conhecimentos, habilidades e atitudes em campos do conhecimento diferentes daqueles que são característicos de seu curso; iii) *núcleo geral*, composto por atividades acadêmicas curriculares que abordem temas de amplo interesse, orientadas para a formação intelectual, crítica e cidadã, e num sentido amplo, e iv) *núcleo avançado*, constituído por um conjunto de atividades acadêmicas curriculares integrantes de currículos de cursos de Pós-Graduação de áreas afins a Ciência da Nutrição às quais tenham acesso estudantes do curso de Graduação.

Os Percursos Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG estão descritos no Quadro 2 e na Figura 2, e abaixo:

- I - Bacharelado com núcleo complementar;
- II - Bacharelado com núcleo geral;
- III - Bacharelado com núcleo avançado.

O percurso curricular padrão do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG é o *Bacharelado com Núcleo Geral*.

Para a escolha do Percurso Curricular com núcleo complementar os temas poderão ser de acordo com o Catálogo de Formações Transversais divulgado semestralmente pela UFMG, ou por uma formação complementar aberta, quando o elenco e a ordenação das atividades acadêmicas curriculares que a integram forem propostos pelo estudante ao Colegiado do Curso, ao qual competirá sua aprovação. O percurso com núcleo complementar compreende a integralização de uma carga horária mínima de 300 (trezentas) horas de atividades.

O percurso com núcleo geral compreenderá a integralização de uma carga horária mínima de 75 (setenta e cinco) horas de atividades.

O percurso com núcleo avançado compreenderá a integralização de uma carga horária mínima de 60 (sessenta) horas de atividades.

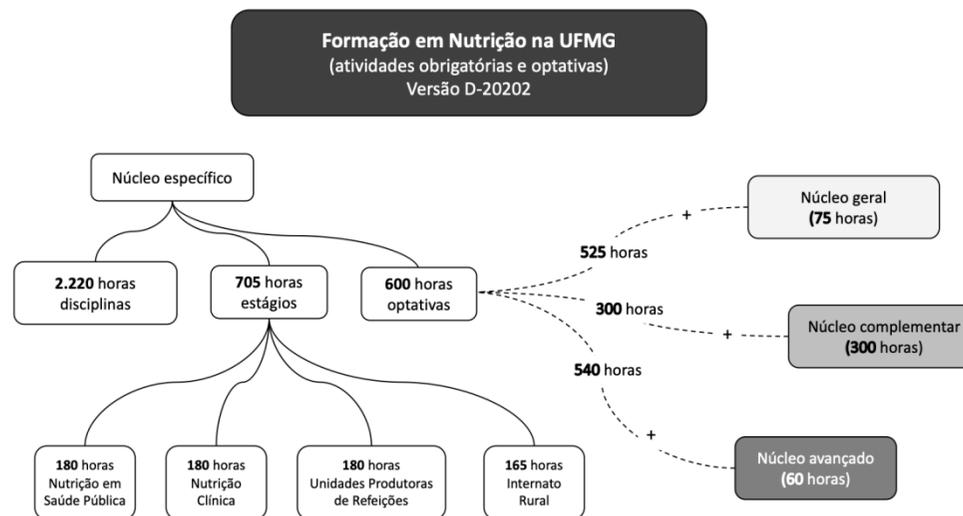


Figura 2 – Percursos Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG

Quadro 2 - Percursos Curriculares para o Curso de Graduação em Nutrição UFMG.

Formação	Tempo Previsto em Semestres			Min créditos para matrícula	Percursos Curriculares – Curso de Nutrição UFMG																			
					Núcleo Específico						Núcleo Formação Complementar				Núcleo Formação Geral				Núcleo Formação Avançada				Total	
	Obrigatório				Optativa			CH		Créditos		CH		Créditos		CH		Créditos		CH Total	Cred			
	CH	Créd	Min		Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max			Min	Max	
																				Min	Ref			Max
Bacharelado com Núcleo Complementar	8	9	15	240	2925	195	300	300	20	20	300	300	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	3525	235
Bacharelado com Núcleo Geral	8	9	15	240	2925	195	525	525	35	35	0	0	0	0	75	75	5	5	0	0	0	0	3525	235
Bacharelado com Núcleo Avançado	8	9	15	240	2925	195	540	540	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	60	60	4	4	3525	235

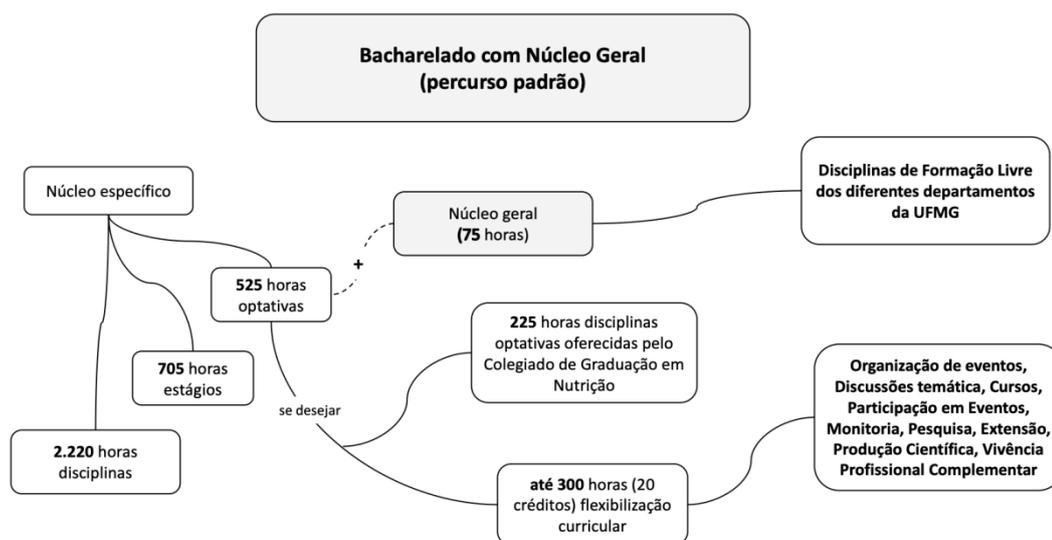
2.4 REPRESENTAÇÃO DO CURRÍCULO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

A matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição possui as características descritas a seguir:

Características gerais para Bacharelado com Núcleo Geral – Percurso Padrão (Figura 3)

- Horário de oferecimento do curso: DIURNO (manhã e tarde)
- Nº de vagas: 72 anual (36 por semestre)
- Tempo padrão de integralização: 9 semestres
- Tempo mínimo de integralização: 8 semestres
- Tempo máximo de integralização: 15 semestres
- Carga horária total: 3.525 h (235 créditos)
- Obrigatórias: 2.925 horas (195 créditos)
- Optativas: 525 horas (35 créditos)
- Formação em extensão: 450 horas
- Núcleo Geral (formação livre): 75 horas (05 créditos)
- Estágio Supervisionado (de acordo com a Lei. 11.788 de 25/9/2008): 705 horas (47 créditos)
- Carga horária média semanal por semestre: 26 horas/aula
- Número de créditos mínimo por semestre: 16 créditos
- Um crédito equivale a 15 horas de aula ou de outra atividade acadêmica

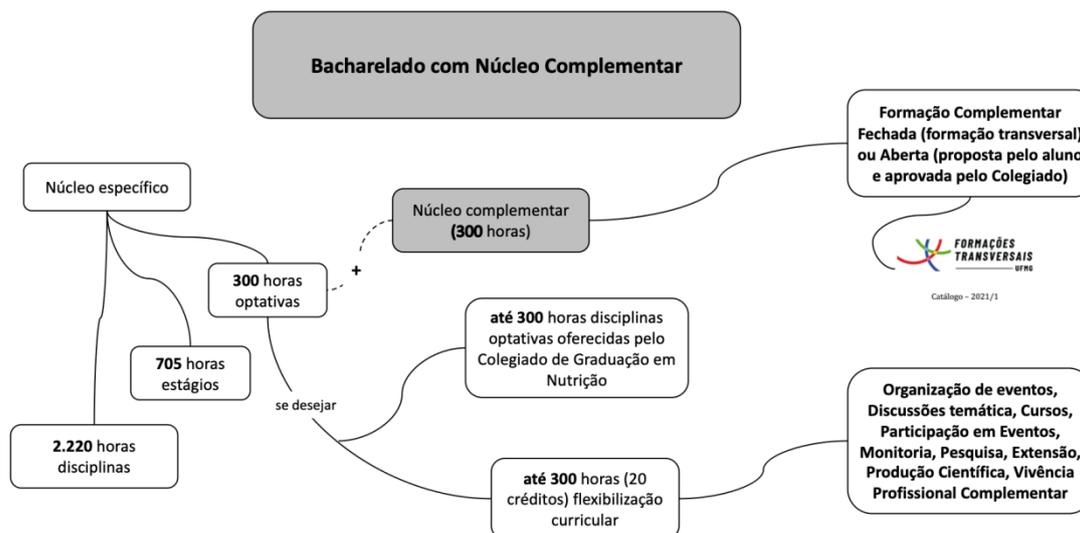
Até o quarto período o discente pode solicitar a mudança de percurso para Bacharelado com Núcleo Complementar ou Bacharelado com Núcleo Avançado.



**Figura 3 - Percursos Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG:
Bacharelado com Núcleo Geral**

Características gerais para Bacharelado com Núcleo Complementar (Figura 4)

- Horário de oferecimento do curso: DIURNO (manhã e tarde)
- Nº de vagas: 72 anual (36 por semestre)
- Tempo padrão de integralização: 9 semestres
- Tempo mínimo de integralização: 8 semestres
- Tempo máximo de integralização: 15 semestres
- Carga horária total: 3.525 h (235 créditos)
- Optativas: 300 horas (20 créditos)
- Formação em extensão: 450 horas
- Núcleo Complementar (formação transversal ou complementar aberta): 300 horas (20 créditos)
- Estágio Supervisionado (de acordo com a Lei. 11.788 de 25/9/2008): 705 horas (47 créditos)
- Carga horária média semanal por semestre: 26 horas/aula
- Número de créditos mínimo por semestre: 16 créditos
- Um crédito equivale a 15 horas de aula ou de outra atividade acadêmica



**Figura 4 - Percursos Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG:
Bacharelado com Núcleo Geral**

Características gerais para Bacharelado com Núcleo Avançado (Figura 5)

- Horário de oferecimento do curso: DIURNO (manhã e tarde)
- Nº de vagas: 72 anual (36 por semestre)
- Tempo padrão de integralização: 9 semestres

- Tempo mínimo de integralização: 8 semestres
- Tempo máximo de integralização: 15 semestres
- Carga horária total: 3.525 h (235 créditos)
- Optativas: 540 horas (36 créditos)
- Formação em extensão: 450 horas
- Núcleo Avançado: 60 horas (4 créditos)
- Estágio Supervisionado (de acordo com a Lei. 11.788 de 25/9/2008): 705 horas (47 créditos)
- Carga horária média semanal por semestre: 26 horas/aula
- Número de créditos mínimo por semestre: 16 créditos
- Um crédito equivale a 15 horas de aula ou de outra atividade acadêmica

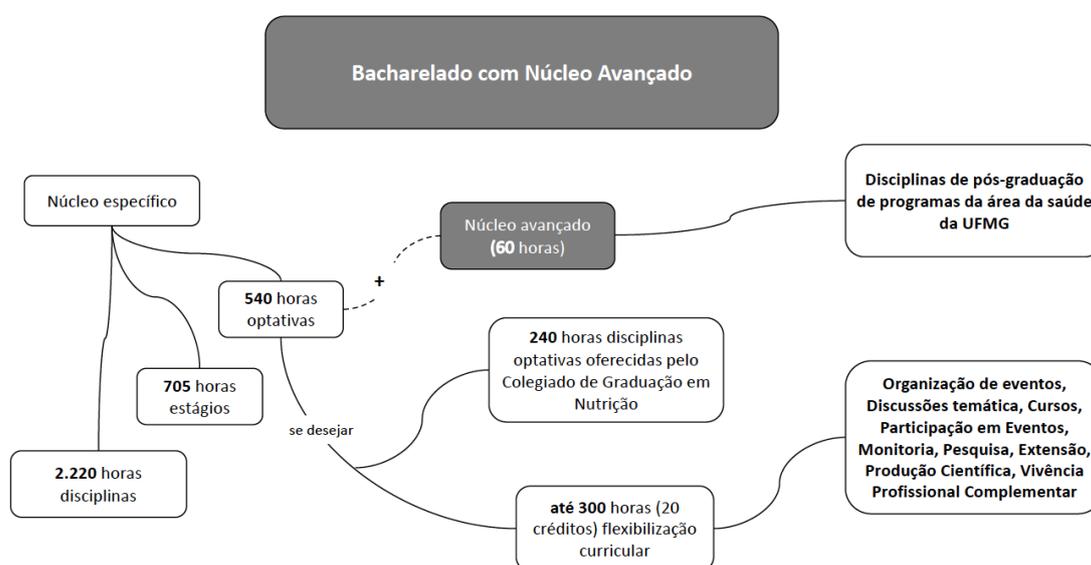


Figura 5 - Percursos Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG: Bacharelado com Núcleo Avançado

Disciplinas Optativas

As disciplinas optativas oferecem aos alunos a opção de ampliar o conhecimento em áreas específicas e afins da Nutrição. O elenco das disciplinas optativas foi definido a partir da identificação de conteúdos e práticas não incluídas na estrutura das disciplinas obrigatórias do currículo (Quadro 3).

A lista apresentada não esgota as possibilidades de oferta, segundo as competências da Universidade, nem da necessidade que deverá ser levantada junto aos alunos e docentes.

Módulo 1 – Alimento e Meio Ambiente

1º Período

DISCIPLINA	CÓDIGO	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/Prática	CRÉDITOS
Ecologia Humana	GEE015	75/45/30	5
Alimentação e Cultura	NUT150	30/30/00	2
Geoeconomia em Nutrição	GEO501	30/30/00	2
Introdução à Nutrição	NUT110	30/30/00	2
Atividade Prática Monitorada A	NUT003	15/00/15	1
Atividades Práticas Integradoras A	NUT002	15/00/15	1
Química Fundamental I	QUI099	60/45/15	4
Ética e Cultura	NUT149	15/15/00	1
Composição de Alimentos	NUT098	30/30/00	2
Total		360	20

Módulo 2 – O Alimento e o Homem

2º Período

DISCIPLINA	CÓDIGO	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/Prática	CRÉDITOS
Genética e Nutrição	GEE029	30/30/00	2
Citologia e Histologia aplicada a Nutrição	MOF623	60/30/30	4
Anatomia Humana aplicada a Nutrição	MOF622	45/30/15	3
Alimentação e Sociedade	MPS014	45/45/00	3
Atividade Prática Monitorada B	NUT111	15/00/15	1
Atividades Práticas Integradoras B	NUT097	15/00/15	1
Química Fundamental II	QUI100	60/45/15	4
Bioestatística Básica	EST083	30/30/00	2
Optativa		90	6
Total		390	26

Módulo 3 – Alimento, Nutriente e Saúde

3º Período

DISCIPLINA	CÓDIGO	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/Prática	CRÉDITOS
Química e Bioquímica e Alimentos	ALM018	60/60/00	4
Bioquímica Nutricional	BIQ611	60/60/00	4
Imunologia aplicada a Nutrição	NUT105	30/30/00	2
Higiene e Microbiologia de Alimentos	ALM017	90/60/30	6
Fisiologia aplicada a Nutrição	FIB617	60/45/15	4
Atividade Prática Monitorada C	NUT007	15/00/15	1
Atividades Práticas Integradoras C	NUT008	15/00/15	1
Optativa		60	4
Total		390	26

4º Período

DISCIPLINA	CÓDIGO	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/Prática	CRÉDITOS
Análise de Alimentos	ALM023	60/15/45	4
Avaliação Nutricional	NUT009	90/45/45	6
Ciclos da Vida	NUT112	135/75/60	9
Atividade Prática Monitorada D	NUT011	30/00/30	2
Educação Alimentar e Nutricional	NUT106	45/30/15	3
Optativa		45	3
Total		390	27

Módulo 4 – Alimentação Coletiva, Sociedade e Cuidado em Saúde

5º Período

DISCIPLINA	CÓDIGO	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/Prática	CRÉDITOS	PERCURSOS		
				Bacharel com Formação Complementar	Bacharel com Formação Geral	Bacharel com Formação Avançada
Epidemiologia e Saúde Coletiva	EMI609	45/45/00	3	OB	OB	OB
Epidemiologia Nutricional	NUT107	30/30/00	2	OB	OB	OB
Gestão em Produção de Refeições I	NUT071	90/60/30	6	OB	OB	OB
Atividades Práticas Monitoradas E	NUT014	30/00/30	2	OB	OB	OB
Técnica Dietética	NUT072	90/30/60	6	OB	OB	OB
Planejamento de Cardápio	NUT016	60/15/45	4	OB	OB	OB
Processamento de Alimentos	ALM024	75/75/00	5	OB	OB	OB
Núcleo Complementar		30	02	NC		
Total		420	28	450h (30 créditos)	420h (28 créditos)	420h (28 créditos)

6º Período

DISCIPLINA	CÓDIGO	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/Prática	CRÉDITOS	PERCURSOS		
				Bacharel com Formação Complementar	Bacharel com Formação Geral	Bacharel com Formação Avançada
Terapia Nutricional I	NUT017	120/60/60	8	OB	OB	OB
Nutrição em Saúde Pública	NUT018	45/45/00	3	OB	OB	OB
Gestão em Produção de Refeições II	NUT096	90/60/30	6	OB	OB	OB
<i>Marketing</i> em Nutrição	NUT108	30/30/00	2	OB	OB	OB
Nutrição Esportiva	NUT109	45/30/15	3	OB	OB	OB
<i>Optativa</i>		60	4	OP	OP	
<i>Núcleo Complementar</i>		60	4	NC		
<i>Núcleo Geral</i>		30	2		NG	
Total		405	26	465h (31 créditos)	435h (29 créditos)	405h (26 créditos)

Módulo 5 – Vivência em Nutrição e Cuidado em Saúde

7º Período

DISCIPLINA	CÓDIGO	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/Prática	CRÉDITOS	PERCURSOS		
				Bacharel com Formação Complementar	Bacharel com Formação Geral	Bacharel com Formação Avançada
Introdução a Toxicologia dos Alimentos	ALM026	30/30/00	2	OB	OB	OB
Terapia Nutricional II	NUT117	120/75/45	8	OB	OB	OB
Bioética	NUT151	15/15/00	1	OB	OB	OB
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública	NUT113	180/00/180	12	OB	OB	OB
Optativa		60	4	OP	OP	OP
Núcleo Complementar		60	4	NC		
Núcleo Geral		30	2		NG	
Total		405	27	465h (31 créditos)	435h (29 créditos)	405h (29 créditos)

8º Período

DISCIPLINA	CÓDIGO	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/Prática	CRÉDITOS	PERCURSOS		
				Bacharel com Formação Complementar	Bacharel com Formação Geral	Bacharel com Formação Avançada
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	NUT116	180/00/180	12	OB	OB	OB
Estágio Supervisionado em Unidades Produtoras de Refeições	NUT114	180/00/180	12	OB	OB	OB
Optativa			4/8/6	OP	OP	OP
Núcleo Complementar		60	4	NC		
Núcleo Avançado		30	2			NA
Total		390	26	480h (32 créditos)	480h (32 créditos)	480h (32 créditos)

Módulo 6 – Vivência Profissional

9º Período

DISCIPLINA	CÓDIGO	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/Prática	CRÉDITOS	PERCURSOS		
				Bacharel com Formação Complementar	Bacharel com Formação Geral	Bacharel com Formação Avançada
Estágio Supervisionado em Internato Rural	NUT115	165/00/165	11	OB	OB	OB
Trabalho de Conclusão de Curso	NUT100	15/15/00	1	OB	OB	OB
Optativa		225	4/10/10	OP	OP	OP
Núcleo Complementar		90	6	NC		
Núcleo Geral						
Núcleo Avançado		30	2			NA
Total		405	27	330h (22 créditos)	330h (22 créditos)	360h (24 créditos)

Quadro 3 - Disciplinas optativas do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/Prática	PRÉ-REQUISITO
Metodologia da Pesquisa em Nutrição	NUT118	30/30/00	
Metodologia de Pesquisa Científica em Nutrição II	NUT076	60/15/45	
Nutrição da Criança e do Adolescente	NUT077	30/30/00	
Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado	NUT078	30/30/00	
Programa Nacional de Alimentação Escolar	NUT079	45/45/00	
Nutrição e Cidadania	NUT080	45/45/00	
Agricultura Urbana: Cultivo de Plantas Alimentares e Medicinais em Espaços Alternativos	NUT081	30/18/12	
História das Deficiências Nutricionais	NUT082	30/30/00	
Determinantes Ambientais de Alimentação	NUT083	45/45/00	
Intervenções Nutricionais na Atenção Primária à Saúde	NUT084	45/30/15	
Nutrigenômica – Bases Moleculares da Terapia Nutricional	NUT085	30/30/00	
Nutrição Experimental	NUT086	30/15/15	
Nutrição e Doenças Infecciosas	NUT087	30/30/00	
Suporte Nutricional	NUT088	30/30/00	
Nutrição do Idoso	NUT089	30/30/00	Avaliação Nutricional (NUT009) Ciclos da Vida (NUT010)
Análise Sensorial de Alimentos	ALM020	45/15/30	
Alimentos Funcionais	ALM021	30/30/00	
Interação Fármaco e Nutrientes	ALM022	30/30/00	
Plantas Medicinais	BOT610	45/15/30	
Carências Nutricionais	CLM014	30/15/15	

Fisiologia do Exercício e Nutrição	EFI040	60/30/30	
Tópicos em Nutrição I	EFM043	15/15/00	
Tópicos em Nutrição II	EFM044	30/30/00	
Tópicos em Nutrição III	EFM045	45/45/00	
Tópicos em Nutrição IV	EFM046	60/60/00	
Tópicos Avançados I	*	15/15/00	
Tópicos Avançados II	*	30/30/00	
Tópicos Avançados III	*	45/45/00	
Tópicos Avançados IV	*	60/60/00	
Banco de Leite/Aleitamento Materno	EMI021	30/15/15	
Tópicos em Nutrição	EMI022	30/15/15	
Análise Gerencial de Banco de Dados em Nutrição	ENA138	45/15/30	
Primeiros Socorros	ENB060	30/15/15	
Bases Ecológicas Desenvolvimento Sustentável	ICB001	30/30/00	
Fundamentos de Libras	LET223	60/60/00	
Gastronomia	NUT028	30/15/15	
Avaliação do Consumo Alimentar – Inquéritos Nutricionais	NUT048	30/15/15	
Avaliação Nutricional Avançada	NUT049	60/30/30	
Controle de Qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição	NUT050	30/15/15	
Botânica Econômica	BOT020	60/30/30	
Terapia Nutricional Artificial Avançada	CLM015	45/15/30	
Organização de Eventos	NUT065	15/15/00	
Discussões Temáticas	NUT142	15/15/00	
Discussões Temáticas II	NUT143	30/30/00	
Participação em Eventos Científicos	NUT145	15/15/00	
Participação em Eventos II	NUT134	30/30/00	
Participação em Eventos III	NUT135	45/45/00	
Participação em Eventos IV	NUT136	60/60/00	
Participação em Cursos <i>Online</i>	NUT147	15/15/00	
Programa de Iniciação à Docência I	NUT119	15/15/00	
Programa de Iniciação à Docência II	NUT120	30/30/00	
Programa de Iniciação à Docência III	NUT121	45/45/00	
Programa de Iniciação à Docência IV	NUT148	60/60/00	
Iniciação Científica I	NUT126	15/15/00	
Iniciação Científica II	NUT127	30/30/00	

Iniciação Científica III	NUT128	45/45/00	
Iniciação Científica IV	NUT129	60/60/00	
Projeto de Extensão I	NUT122	15/15/00	
Projeto de Extensão II	NUT123	30/30/00	
Projeto de Extensão III	NUT124	45/45/00	
Projeto de Extensão IV	NUT125	60/60/00	
Produção Intelectual I	NUT137	15/15/00	
Produção Intelectual II	NUT138	30/30/00	
Produção Intelectual III	NUT140	45/45/00	
Produção Intelectual IV	NUT068	60/60/00	
Produção Intelectual VI	NUT141	90/90/00	
Vivência Profissional Complementar I	NUT130	15/15/00	
Vivência Profissional Complementar II	NUT131	30/30/00	
Vivência Profissional Complementar III	NUT132	45/45/00	
Vivência Profissional Complementar IV	NUT133	60/60/00	

A organização modular das disciplinas adotadas na proposta formativa do Curso de Graduação em Nutrição favorece a interdisciplinaridade dos conteúdos curriculares. Além disso, como estratégias de ensino-aprendizagem pode-se citar as atividades práticas monitoradas, atividades práticas integradoras e os estágios supervisionados como mecanismos de integração entre teoria e prática.

A Atividade Prática Integradora foi considerada no currículo como um espaço para discussão e sistematização de experiências temporais em cada módulo, articulando os conteúdos que estão sendo desenvolvidos nos mesmos e criando situações para sua aplicação. Assim, no percurso curricular a API constitui-se em um conjunto de atividades de ensino-aprendizagem estratégicas para garantir, desde o início, a articulação entre teoria e prática, e o desenvolvimento de habilidades e atitudes profissionais, assegurando e renovando o interesse e o compromisso do aluno com a sua formação.

Atividades guiadas pelos professores como oficinas, seminários, trabalhos de campo, mostras, estudos em bibliotecas, pesquisas bibliográficas e exposição dialogada são formas alternativas de trabalho pedagógico, mais interacionistas e problematizadoras, que favorecem a construção do conhecimento em detrimento apenas à transmissão de informações.

Há práticas que denotam a preocupação com a ampliação e a inclusão de atividades culturais e de vivências corporais, estéticas e artísticas como visitas guiadas à museus e feiras. Também, há o desenvolvimento de estratégias, junto aos alunos que favorecem as atividades em grupo como aulas e relatórios de práticas, seminários, grupos de estudos e discussões temáticas.

Tem-se orientado a inclusão desses conteúdos, de modo transversal e interdisciplinar, nas disciplinas e em atividades curriculares do Curso de Graduação em Nutrição, como nas disciplinas Alimentação e Cultura, Ética e Cultura, Alimentação e Sociedade, Avaliação Nutricional, Ciclos da Vida, Técnica Dietética, Planejamento de Cardápio, Terapia Nutricional I, Nutrição em Saúde Pública, Epidemiologia e Saúde Coletiva, Ecologia Humana, Geoeconomia em Nutrição, Genética e Nutrição e Estágio Supervisionado em Internato Rural.

Quanto à Educação das Relações Étnico-Raciais e Indígenas, algumas disciplinas do curso abordam conteúdos referentes ao tema, podendo ser citadas: Ecologia Humana, Bioética, Alimentação e Cultura, Ética e Cultura, Capacitação Educacional para Saúde em Nutrição, Alimentação e Sociedade, Avaliação Nutricional, Ciclos da Vida, Técnica Dietética, Epidemiologia e Saúde Coletiva, Planejamento de Cardápio, Nutrição em Saúde Pública.

Sobre as Políticas de Educação Ambiental (Educação Ambiental – Lei nº 9795/99), o projeto pedagógico, estruturado em módulos, apresenta o Módulo 1 (Alimento e o Meio Ambiente), que trata da química de alimentos; produção e consumo de alimentos, considerando aspectos socioeconômicos, culturais, éticos e de sustentabilidade. Esses assuntos são tratados de modo transversal em todo o curso, com ênfase nas seguintes disciplinas: Ecologia Humana, que estuda a cadeia alimentar, a relação meio ambiente e alimento; o tratamento de lixo, sobras e restos orgânicos e a educação ambiental. Geoeconomia em Nutrição, que estuda os aspectos geográficos e econômicos da produção, distribuição e consumo de alimentos no Brasil e no mundo. Alimentação e Cultura, que estuda o processo de apropriação dos alimentos pelo homem, os aspectos culturais, sociais e políticos associados à alimentação e a difusão de hábitos alimentares modernos. Atividades Práticas Integradoras A, que aborda o acompanhamento e observação crítica dos processos pelos quais passam os alimentos desde o cultivo ou produção, até o consumo, e a Atividade Prática Monitorada A, que aborda as atividades práticas que envolvam a atuação do nutricionista na área de alimentos.

Ressalta-se que dentre os conceitos abrangentes estabelecidos para a racionalidade e identidade do Curso de Nutrição, a integração da Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP nº 01/2012) é contemplada quando são discutidos temas referentes ao Direito Humano à alimentação adequada. Este deve considerar o direito de todos ao acesso regular e permanente aos alimentos de qualidade em quantidades suficientes, tendo como base práticas alimentares produtoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentadas. Esse conteúdo é especialmente tratado nos módulos 4, 5 e 6 do curso, podendo-se citar as seguintes disciplinas: Ciclos da Vida, que trata dos aspectos peculiares do crescimento, desenvolvimento neuro-psicomotor e emocional nas diversas fases da vida. Principais características do comportamento da criança, adolescente, adulto e idoso. Requerimentos e recomendações nutricionais nas diversas fases da vida; Epidemiologia e Saúde Coletiva, Epidemiologia Nutricional que abordam os conceitos em saúde. Saúde e desenvolvimento. Organização de sistemas de saúde. Bases conceituais da epidemiologia para o estudo da distribuição, etiologia, controle e prevenção das doenças em populações Nutrição e políticas públicas de saúde. Estratégias de implementação de ações públicas; Nutrição em Saúde Pública, que trata da Importância da Nutrição em Saúde Pública. Transição nutricional. Situação nutricional da população brasileira. Aspectos epidemiológicos e

estratégias de intervenção em doenças relacionadas com a Nutrição. Vigilância alimentar e nutricional; Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública, que aborda a atuação em serviços de nutrição social em situações que permitam a sistematização e consolidação do conhecimento e possibilitem o desenvolvimento de habilidades e atitudes concernentes com a prática profissional e o Estágio Supervisionado em Internato Rural, que trata da atuação em serviços de nutrição sócio, clínica e /ou em unidades de alimentação e nutrição em situações que permitam a sistematização e consolidação do conhecimento, em área rural e o desenvolvimento de habilidades e atitudes concernentes com a prática profissional.

Pré-requisitos Mínimos na Estrutura Curricular do Curso de Graduação em Nutrição

O Núcleo Docente Estruturante – NDE considerou imprescindível a adoção de pré-requisitos mínimos na estrutura curricular do Curso de Nutrição visando auxiliar na orientação, planejamento e efetivação das matrículas dos alunos do curso de Nutrição. A partir de um documento prévio elaborado pelo NDE os docentes do Departamento de Nutrição discutiram a temática, sendo aprovada a proposta descrita no Quadro 5.

Quadro 4 – Pré-requisitos mínimos para a matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

Disciplinas	Pré-Requisito
Terapia Nutricional I Terapia Nutricional II	Ciclos da Vida Avaliação Nutricional
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Terapia Nutricional I e Terapia Nutricional II
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública	Nutrição e Saúde Pública e Terapia Nutricional I
Estágio Supervisionado em Internato Rural	Nutrição e Saúde Pública e Terapia Nutricional I
Estágio Supervisionado em Unidades Produtoras de Refeições	Gestão em Produção de Refeições I e Gestão em Produção de Refeições II

Trabalho de Conclusão de Curso - TCC

Os trabalhos de conclusão de curso deverão ser formulados conforme as normas estabelecidas e descritas no Regulamento do Curso de Graduação em Nutrição.

2.5 Avaliação da Aprendizagem

No Curso de Graduação em Nutrição há a diversificação dos procedimentos de avaliação, com a inclusão de auto e heteroavaliação, individuais e grupais, oral e escrita, presenciais e a distância e outras de monitoramento da aprendizagem individual e coletiva como, por exemplo, provas, trabalhos, projetos, portfólios, mapas conceituais, memorial de formação, seminários, discussões em grupo e relatórios.

O sistema de avaliação orienta-se pela Legislação Educacional, pelo Regimento Geral da UFMG e as Normas Gerais do Ensino de Graduação da UFMG, em vigor desde 2019, após aprovação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFMG (UFMG, 2018).

O rendimento escolar é verificado por disciplina, abrangendo os aspectos de assiduidade e aproveitamento, ambos eliminatórios. Assim, é considerado aprovado o estudante que alcançar 75% de assiduidade nas disciplinas e obtiver entre 60 e 100 pontos. A apuração do resultado em cada disciplina é realizada por meio de pontos cumulativos, no total de 100 pontos para cada disciplina. Nenhuma avaliação parcial de aproveitamento poderá exceder 40 pontos. O estudante aprovado, se desejar melhorar o conceito, prevalecerá a melhor nota que obtiver (UFMG, 2014). Poderá submeter-se, a seu critério, a Exame Especial.

Ressalta-se que o Colegiado incentiva as experiências de ensino e aprendizagem realizadas não apenas pela presença em sala de aula. Neste sentido valoriza e atribui créditos pela participação em eventos acadêmicos; pela colaboração em projetos de investigação científica ou de inovação tecnológica; pelo desenvolvimento de ações que visam a interação contínua com a sociedade e, ainda, pelo intercâmbio com estudantes e professores de outras universidades do Brasil e do exterior. Tais oportunidades são consideradas importante diferencial na formação do Nutricionista.

Entre as estratégias de ensino adotadas que auxiliam no processo ensino-aprendizagem dos alunos encontra-se a relação professor/aluno adotada nas disciplinas práticas do curso (Quadro 6).

Quadro 5 – Descrição da relação professor/aluno de disciplinas práticas do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Minas Gerais.

Disciplinas	Relação professor/aluno
Análise de Alimentos	1/18
Avaliação nutricional	1/18
Ciclos da Vida	1/18
Técnica Dietética	1/18
Gestão em Produção de Refeições I	1/18
Planejamento de Cardápio	1/18
Gestão em Produção de Refeições II	1/18
Terapia Nutricional I	1/18
Terapia Nutricional II	1/6
Atividades Práticas Monitoradas	1/36
Atividades Práticas Integradoras	1/36
Estágio Supervisionado em Unidades Produtoras de Refeições	1/6
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública	1/6
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	1/6
Estágio Supervisionado em Internato Rural	1/4

* O número de vagas semestrais ofertada pelo curso de Graduação em Nutrição foi alterado de 30 para 36 em 2008, devido ao acréscimo de 20% advindos da adesão ao REUNI

2.6 Avaliação do Curso de Graduação em Nutrição

Os cursos de graduação da UFMG, assim como das demais IES, passam regularmente por processo de avaliação pelo MEC, que articula diversos indicadores no âmbito do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES). O SINAES reúne informações do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e das avaliações institucionais e dos cursos. Faz parte desse processo o Índice Geral de Cursos (IGC), que se efetiva por meio de um instrumento construído com base numa média ponderada das notas dos cursos de graduação e pós-graduação de cada instituição, sintetizando num único indicador a qualidade de todos os cursos de graduação, mestrado e doutorado da mesma instituição de ensino. Esse índice é divulgado anualmente pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas - INEP/MEC e a UFMG tem mantido conceito máximo cinco, desde 2009, quando esse indicador foi divulgado pela primeira vez.

Além do IGC, há, ainda, o Conceito Preliminar de Curso (CPC), que se traduz como um indicador prévio da situação dos cursos de Graduação, também divulgado anualmente pelo

INEP/MEC, junto com os resultados do ENADE. O CPC do curso e Nutrição da UFMG em 2016 foi igual a cinco.

A avaliação do curso é realizada em diferentes momentos e por diferentes atores. Os professores do Curso de Nutrição frequentemente participam de oficinas curriculares e reuniões reflexivas sobre a proposta formativa do curso de Graduação em Nutrição. O Núcleo Docente Estruturante, o Colegiado de Graduação e as Câmaras Departamentais também são ambientes favoráveis para esta reflexão permanente sobre ajustes e melhorias didático-pedagógicas.

Assim, a avaliação e a autoavaliação do Projeto Pedagógico do Curso são importantes para aferir o sucesso do currículo e para certificar-se da necessidade de alterações que venham contribuir para a qualidade da formação oferecida, vez que o projeto é dinâmico e deve passar por constantes avaliações. Desta forma a autoavaliação possibilita realizar o diagnóstico do curso, e subsidiar as discussões para tomada de decisões para a melhoria dos processos educacionais, bem como nortear mudanças organizacionais e operativas em relação a proposta formativa atual do curso. Ela auxilia no planejamento de ações estratégicas para a efetivação de mudanças, quando necessárias.

Atualmente, a autoavaliação do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG é realizada periodicamente pelo Colegiado do Curso e pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) a partir dos resultados gerados pelo Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes - Enade, das avaliações realizadas pela Diretoria de Avaliação Institucional (DAI) da UFMG, dos dados gerados a partir de questionários *online* preenchidos pelos egressos, e veículos de comunicação como o Jornal Folha de São Paulo, e o Guia do Estudante. A análise destes resultados subsidia a elaboração de estratégias para melhorias e aperfeiçoamento da proposta formativa do curso.

Políticas de Acompanhamento do Egresso

A proposta de acompanhamento e avaliação do egresso foi iniciada na *Oficina de Avaliação Curricular* durante o ano de 2014. As pesquisas junto ao egresso são realizadas com o intuito de verificar se sua formação atende às expectativas do mercado de trabalho e o coloca em posição estratégica para seu desenvolvimento profissional. Na pesquisa inicial de egressos que resultou em uma tese de doutorado (CARNEIRO, 2018) foram tomados como referência para a elaboração do instrumento de investigação o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UFMG e os estudos sobre avaliação curricular por egressos realizados por Espartel (2009), Pallarini e Pallarini (2008) e Câmara (2006). Em 2018 foi iniciado pela Coordenação do Colegiado de Graduação em Nutrição o acompanhamento dos egressos do Curso de Nutrição da UFMG a partir de um questionário *online* autoaplicável de acesso na *homepage* do curso. O questionário contém informações sobre ano de formatura e área de atuação.

2.7 Políticas e Programas de Pesquisa e Extensão

Os estudantes do Curso de Graduação em Nutrição têm a oportunidade de participar de programas e projetos de extensão; projetos de iniciação científica com um impacto em sua formação. Essas atividades realizadas pelo aluno ao longo do curso proporcionam novos conhecimentos e após serem comprovadas podem gerar créditos.

A extensão, é uma atividade acadêmica identificada com os fins da Universidade, é processo educativo, cultural e científico, articulado com o ensino e a pesquisa, de forma indissociável, ampliando a relação entre a Universidade e a sociedade. A extensão cumpre papel de destaque na consolidação o de um dos princípios institucionais da UFMG, especificamente, o de interação continuada com a sociedade (PDI, 2018).

Por outro lado, a Pesquisa, entendida como o processo de geração do conhecimento, segue além de seu papel de elemento definidor da instituição universitária e se transforma também em um insumo essencial de que faz uso a sociedade como condição para a busca do bem-estar. Expandindo a sua compreensão sobre a natureza e paralelamente adquirindo conhecimento sobre si própria, a humanidade vai adquirindo, nesse processo, a possibilidade de fazer escolhas (PDI, 2018).

Os docentes do Departamento de Nutrição da UFMG apresentam ampla participação em projetos de ensino, pesquisa e extensão. Na pesquisa, muitos projetos têm parcerias internas e externas à UFMG, como por exemplo, os Departamentos de Enfermagem, de Pediatria, de Alimentos, de Bioquímica e Imunologia, de Parasitologia e de Fisiologia e Biofísica, além de parcerias com diversos Programas de Pós Graduação da UFMG e de outras instituições de ensino nacionais, internacionais e com o Ministério da Saúde.

Na extensão, destaca-se a presença de Programas que são coordenados por docentes do Departamento de Nutrição e de outros Departamentos da UFMG, com diversos projetos vinculados. Isto fortalece a extensão, viabiliza a obtenção de bolsas e financiamento por agências de fomento, com projetos financiados de extensão com interface com a pesquisa.

Além disto, o Curso de Graduação em Nutrição da UFMG foi instituído como Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição - Sudeste II (CECAN) do Ministério da Saúde dentro do Programa de Alimentação e Nutrição no ano de 2009. Essa parceria tem como objetivo prestar apoio técnico científico à Coordenadoria Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN) do Ministério da Saúde (MS).

Em 2014 iniciou-se o Mestrado em *Nutrição e Saúde* que possui principal característica a interdisciplinaridade alcançada pelas parcerias estabelecidas entre pesquisadores de diferentes departamentos da UFMG. A área de concentração compreende estudos sobre nutrição e sua interface com a saúde, incluindo principalmente a gênese e fisiopatologia de doenças crônicas não transmissíveis, bem como sua prevenção e controle; características dos alimentos e do seu

consumo pelos indivíduos, grupos e populações, visando promover a saúde. Atualmente possui como linhas de pesquisa: *Nutrição Clínica e Experimental*, e *Nutrição e Saúde Pública*.

3 DA INFRAESTRUTURA

3.1 Instalações e Laboratórios

O Curso de Graduação em Nutrição da UFMG está sediado na Escola de Enfermagem (EE). O prédio que abriga a EE está situado no Campus Saúde da UFMG, na Avenida Alfredo Balena, 190, Santa Efigênia, Belo Horizonte, MG. Nesta localidade é oferecida a maioria das disciplinas que compõe a área específica do curso de Nutrição. O organograma da EE está apresentado na Figura 2.

A Congregação é o seu órgão deliberativo máximo, estando a Diretoria apoiada pela Vice-Diretoria, Secretaria Geral e Assessoria de Comunicação.

Além dos Colegiados de Graduação e Pós-Graduação, o Centro de Extensão - CENEX e o Núcleo de Assessoramento à Pesquisa – NAPq, com suas funções específicas, existem quatro Departamentos de Ensino: Enfermagem Básica - ENB, Enfermagem Aplicada – ENA, Enfermagem Materno-Infantil e Saúde Pública - EMI e Nutrição - NUT. Recentemente foi aprovada pelos órgãos deliberativos da UFMG a criação do Departamento de Gestão em Saúde, a ser implantado brevemente na Escola de Enfermagem. Cada Departamento funciona com uma Câmara Departamental, tendo a Assembleia Departamental como órgão deliberativo.

A Escola tem como órgão complementar o Centro de Tecnologia Educacional - CTEEnf, o qual tem como finalidade orientar, coordenar, integrar e incentivar programas, projetos e atividades na área de produção, pesquisa e utilização de Tecnologia Educacional, constituindo-se em centro de referência para o processo de ensino/aprendizagem. Tem prestado serviços a professores e estudantes de graduação e pós-graduação desta Escola, bem como usuários externos, com vínculo na instituição. O CTEEnf é composto pelo Setor de Laboratórios de Ensino e o Setor de Recursos Audiovisuais.

Com o crescimento do conjunto de atividades da EEUFMG, no ensino de graduação, de pós-graduação *stricto sensu*, na pesquisa e na extensão, na qual se incluem os cursos de especialização em convênio com o Ministério da Saúde, houve necessidade de reorganizar diversos setores de trabalho administrativo na Escola, como a Seção de Convênios e Estágios, o Departamento de Nutrição, o Colegiado de Pós-Graduação em Nutrição, e a Revista Mineira de Enfermagem - REME. E, em breve, outros setores serão reorganizados para a incorporação do Departamento de Gestão em Saúde.

Ressalta-se, ainda, o crescimento do ensino de Internato Rural, tanto no curso de Enfermagem como no de Nutrição, o aumento do número de pesquisas em todos os departamentos, além da elevação do número de convênios nacionais e internacionais, tanto para

intercâmbios de estudantes e professores da graduação e pós-graduação, e capacitação de pessoal na área da saúde com os projetos de especialização em convênio com o Ministério da Saúde, como para o desenvolvimento de pesquisas interinstitucionais.

As atividades administrativas de suporte são coordenadas pela Assessoria Administrativa e desenvolvidas através das Secretarias dos Departamentos e das Seções de Ensino, de Pessoal, de Contabilidade, de Compras, de Almoxarifado, de Patrimônio e de Infraestrutura, que é composta pelos setores de Transporte, de Manutenção, de Limpeza e de Copa.

O Centro de Extensão (CENEX) é órgão de assessoramento às atividades extensionistas da Unidade que possibilita viabilizar a política de extensão da Universidade. Atua como elemento intermediário entre a Unidade e a Pró-Reitoria de Extensão (PROEX) e a Câmara de Extensão da UFMG. As atividades de extensão são realizadas sob a forma de programas, projetos e prestação de serviços (assessorias, consultorias, cursos de iniciação, atualização e aperfeiçoamento) nas áreas técnica, científica, artística e cultural.

O Núcleo de Assessoria à Pesquisa (NAPq) é um órgão ligado à Diretoria da Escola e à Pró-Reitoria de Pesquisa (PRPq), que tem como funções: divulgar na unidade as informações originadas da PRPq; encaminhar à PRPq questões referentes à pesquisa da unidade; controlar e orientar bolsistas de Iniciação Científica; divulgar eventos científicos para apresentação da produção científica; organizar encontros/seminários para divulgação da produção científica da escola; registrar os núcleos/grupos de pesquisas existentes na Escola; apoiar administrativamente os grupos/núcleos de pesquisa. Assim, o NAPq objetiva apoiar o desenvolvimento de pesquisas realizadas por docentes e discentes da Escola, controlando todos os procedimentos inerentes às Bolsas de Iniciação Científica e divulgando aos docentes pesquisadores, aos discentes em geral e aos bolsistas de iniciação científica as informações relevantes referentes à pesquisa, tais como possibilidades de financiamento, órgãos de financiamento, períodos para inscrição de projetos, divulgação de resultados, dentre outras.

3.1.1 Laboratórios

Na EEUFMG existem cinco laboratórios de apoio ao curso de Nutrição. Desses três são exclusivos do curso, e dois são laboratórios de informática compartilhados com os cursos de Enfermagem e Gestão em Serviços de Saúde.

O Laboratório de Técnica Dietética foi estruturado para permitir a produção de alimentos em diferentes contextos. Conta com cinco estações equipadas com pia, fogão, eletrodomésticos, exaustor e utensílios em geral. Além disso, existem freezers, refrigeradores e fornos para apoiar a produção e o armazenamento de alimentos. Existe uma sala anexa onde são realizadas discussões, testes de qualidade de alimentos e análise sensorial de alimentos. As disciplinas obrigatórias ofertadas nesse espaço são: Técnica Dietética, Planejamento de Cardápio e Optativas diversas.

O Laboratório de Avaliação Nutricional está equipado com macas, balanças, antropômetros, adipômetros, mesas, cadeiras, quadro branco e computador. Nesse espaço o aluno aprende a realizar a Avaliação Nutricional nas aulas práticas da disciplina de mesmo nome. Algumas aulas de Saúde Pública também são ofertadas nesse espaço. Além disso, as Atividades Práticas Monitoradas e as Atividades Práticas Integradoras também contam com apoio desse espaço e dos equipamentos ali existentes.

O Laboratório de Nutrição Experimental vem sendo melhorado desde 2013. Nesse espaço existem equipamentos adquiridos em editais de fomento a pesquisa e em editais de fomento ao ensino. É um espaço multidisciplinar compartilhado pelos alunos da graduação, alunos de pós-graduação e pelos professores pesquisadores. Os alunos de graduação possuem aulas práticas de Terapia Nutricional I e II no espaço e aulas práticas de Ciclos da Vida e de Nutrição Experimental (optativa). Além disso, podem participar como alunos de iniciação científica e utilizarem o espaço para diferentes funções.

Ademais, as disciplinas com aulas práticas que são oferecidas em outros prédios da Universidade contam com diferentes laboratórios adequados à sua demanda de ensino, pesquisa e extensão. Dentre eles tem-se:

- Instituto de Ciências Biológicas: Laboratórios Ecologia, Cito-histologia (Núcleo de Microscopia do ICB), Genética, Bioquímica, Anatomia, Fisiologia e Embriologia.
- Departamento de Química do Instituto de Ciências Exatas: Laboratórios Química Fundamental I e II.
- Departamento de Alimentos da Escola de Farmácia: Laboratórios de Higiene e Microbiologia de Alimentos, Química e Bioquímica de Alimentos, Análise de Alimentos, Processamento de Alimentos, Toxicologia de Alimentos.

Além dos laboratórios, as aulas práticas de Terapia Nutricional I e II são ofertadas nos Hospitais:

- Hospital das Clínicas: Atividades Práticas em Ambulatórios e Unidades de Internação, Estágios curriculares nas áreas de Produção de Refeições e Nutrição Clínica.
- Hospital Risoleta Tolentino Neves: Estágios curriculares nas áreas de Produção de Refeições e Nutrição Clínica.

3.1.2 Ambientes Administrativos e de Apoio Docente

O prédio possui cinco andares e as salas de aula estão localizadas no 3º, 4º e 5º andares. São 10 salas de aula, cuja capacidade varia de 30 a 60 alunos. Todas as salas são equipadas com carteiras estudantis, uma mesa com cadeira para o professor, quadro branco, equipamentos de DataShow e computador. As salas possuem janelas amplas que permitem a utilização de luz natural durante boa parte do ano. Também possui ventiladores de teto. Em todos os andares

possui banheiros masculinos, femininos e para indivíduos portadores de necessidades especiais, além de bebedouro cujos filtros são trocados periodicamente.

A EE também conta com a presença de três anfiteatros, Anfiteatro Maria Sinno – 1º andar – 90 lugares; Anfiteatro Laís Netto – 5º andar – 90 lugares e Anfiteatro Roseni – 5º andar – 45 lugares. Nesses espaços são realizadas, aulas, conferências, encontros, seminários, jornadas acadêmicas simpósios e workshops.

O Curso de Nutrição da UFMG possui atividades em diferentes Departamentos durante todo o percurso do aluno. Portanto, os alunos assistem aulas em salas dos Centros de Atividades Didáticas I e II, da Escola de Farmácia, da Faculdade de Letras, e no Instituto de Ciências Exatas, dentre outros.

3.2 Bibliotecas

A Universidade Federal de Minas Gerais não possui Bibliotecas individuais para cada curso. As bibliotecas existentes são compartilhadas com todos os alunos. Possuem sistema *on line* integrado e as reservas e renovações dos volumes podem ser realizadas pelo sistema (<https://www.bu.ufmg.br/bu/>).

O Curso de Nutrição conta com o acervo da biblioteca instalada no Campus da Saúde, cuja área é de 3182m², distribuídos em quatro andares. A biblioteca é cooperante do Centro Latino-Americano e do Caribe de Informação em Ciências da Saúde, com a responsabilidade de coletar, analisar e processar a produção científica relativa às ciências da saúde, gerada em âmbito institucional, para alimentar a base de dados Literatura Latino Americana em Ciências da Saúde (LILACS), de responsabilidade da BIREME e a Base de Dados em Enfermagem (BDENF), coordenada pela EEUFMG e Centros Cooperantes REDE BVS ENFERMAGEM. A biblioteca no Campus Saúde possui atualmente 21.676 títulos do acervo de livros impressos, 59.280 exemplares do acervo de livros impressos; 2.113 títulos do acervo de periódicos impressos; 8.262 títulos de outros materiais.

A Biblioteca Central da UFMG, situada no Campus Pampulha, também possui um vasto acervo de todas as áreas. Livros específicos de disciplinas não ofertados na Biblioteca do Campus Saúde podem ser encontrados nas Bibliotecas da Escola de Farmácia, Biblioteca do ICEX e Biblioteca da Faculdade de Letras.

4 GESTÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA UFMG

4.1 Colegiado de Graduação em Nutrição

A composição do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG atualmente é composta pelo coordenador, subcoordenador, pelos membros representantes das unidades (um

docente da Faculdade de Farmácia, um docente da Faculdade de Medicina, um docente do ICEX, um docente do ICB, cinco docentes da Escola de Enfermagem, e representação discente.

4.2 Núcleo Docente Estruturante (NDE)

A composição do NDE do Curso de Nutrição da UFMG está de acordo com a Resolução no. 10 de 19 de junho de 2018 do CEPE, e atualmente é composta pelo coordenador e cinco professores do Departamento de Nutrição da EEUFMG.

As atribuições do NDE são:

I - propor ao Colegiado do Curso medidas que preservem a atualidade do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), em face das demandas e possibilidades do campo de atuação profissional e da sociedade, em sentido amplo;

II - avaliar e contribuir sistematicamente para a consolidação do perfil profissional do egresso, considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais, bem como a necessidade de promoção do desenvolvimento de competências, visando a adequada inserção social e profissional em seu campo de atuação;

III - implementar, junto ao Colegiado do Curso, ações que viabilizem as políticas necessárias à efetivação da flexibilização curricular;

IV - criar estratégias para viabilizar a articulação entre o ensino, a extensão, a pesquisa e a pós-graduação, considerando as demandas específicas do curso e de cada área do conhecimento;

V - realizar anualmente uma atividade de avaliação do curso com participação da comunidade acadêmica que resulte em relatório, aprovado pelo Colegiado de Graduação, a ser enviado à Comissão Própria de Avaliação (CPA) da UFMG.

4.3 Corpo Docente

Atualmente, professores de 15 departamentos ministram as disciplinas que compõem a proposta formativa do Curso de Graduação em Nutrição, entre as disciplinas obrigatórias e optativas. Entre eles o Departamento de Nutrição que possui um corpo docente atual de 21 professores efetivos e um em exercício provisório, todos doutores, 40% com pós-doutoramento concluído, em regime de dedicação exclusiva. A matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFMG possui 3525 horas, sendo que 2890 horas (82,0%) são ofertadas pelos professores do Departamento de Nutrição.

A carga horária restante de disciplinas obrigatórias é ministrada por docentes de outras unidades (Faculdade de Farmácia, Instituto de Ciências Biológicas, Instituto de Ciências Exatas, Instituto de Geociências, Escola de Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional e Faculdade de Medicina). A carga horária de disciplinas optativas (600 horas) é ministrada pelos docentes do Departamento de Nutrição e de outras unidades. Além disso, os professores do curso ministram aulas em diversos Programas de Pós Graduação da UFMG.

4.4 Corpo Técnico-Administrativo

A Escola de Enfermagem possui um corpo de servidores técnico-administrativos em educação de 48 funcionários em efetivo exercício na Escola, assim distribuídos: um técnico em audiovisual, um auxiliar de Enfermagem, uma Enfermeira, dois motoristas, dois técnicos de laboratório/área (um lotado no Laboratório de Informática e outro no Laboratório de Nutrição), um Administrador, três técnicos de Tecnologia da Informação, 35 em profissionais em funções administrativas. Além desses, há oito contratados terceirizados e quatro que foram cedidos. Ressalta-se, ainda, que vários servidores estão se capacitando, matriculados em cursos de graduação, inclusive com inclusão no Programa de Pós-Graduação.

O Curso de Graduação em Nutrição da UFMG conta em sua estrutura com a participação de uma funcionária no Colegiado de graduação, uma funcionária para suporte laboratorial e uma funcionária para atender o Departamento de Nutrição.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Decreto no. 4281 de 25 de junho de 2001**. Regulamenta a Lei no. 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

BRASIL. **Decreto no. 5626 de 22 de dezembro de 2005**. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

BRASIL. **Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991**. Regulamenta a profissão do nutricionista.

BRASIL. **Lei 10.436 de 24 de abril de 2002**. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras e dá outras providências.

BRASIL. **Lei 13.146 de 6 de julho de 2015**. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).

BRASIL. Ministério da Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil, 2011-2022**. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em <http://portal.saude.gov.br/portal/saude/profissional/area.cfm?id_area=1818>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a População Brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : ministério da saúde, 2014. 156p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças não Transmissíveis. **Vigitel Brasil 2018: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2018**. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 139p.

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

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

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara da Educação Superior/Conselho Pleno. **Resolução CNE/CP no. 02 de 15 de junho de 2012**. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara da Educação Superior/Conselho Pleno. **Resolução CNE/CP no. 01 de 30 de maio de 2012**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

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

BRASIL. **Portaria MEC 1428 de 28 de dezembro de 2018**. Dispõe sobre a oferta, por Instituições de Educação Superior – IES, de disciplinas na modalidade a distância em cursos de graduação presencial.

CARNEIRO, A.C.L.L. **Avaliação Curricular do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Minas Gerais**. Tese de Doutorado. Universidade Federal de Minas Gerais. 2018.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade - uma história da alimentação**. 2.ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2003. 185p.

CARVALHO, S.R. **Saúde Coletiva e Promoção da Saúde: sujeito e mudanças**. São Paulo: Hucitec, 2005.

CONSELHO FEDERAL DOS NUTRICIONISTAS – CFN. **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

DUCHIADE, M.P. **População brasileira: um retrato em movimento**. In: MINAYO, M.C.S. (Org.). **Os muitos Brasis: saúde e população na década de 80**. São Paulo: Hucitec; 1995. p.14-56.

FOLHA DE SÃO PAULO. **Ranking. Universitário Folha 2019**. Disponível em: <http://ruf.folha.uol.com.br/2018/ranking-de-cursos/nutricao/>. Acesso em 01/11/2019.

FRENK, J. *et al*. La transición epidemiológica en América Latina. Bol of Sanit Panam; v.111; p.485-96, 1991.

Iaso. **Adult overweight and obesity in the European Union (EU27)**. London: International Association for the Study of Obesity, 2012. Disponível em <<http://www.iaso.org/resources/world-map-obesity/>>. Acesso em 11-2013.

LAURENTI, R. **Transição demográfica e transição epidemiológica**. In: Anais do 1º Congresso Brasileiro de Epidemiologia; 1990 2-6 set; Campinas. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Saúde Coletiva (ABRASCO), 1990. p.143-65.

MARCHIONI, D.M.L.; FISBERG, R.M. **Dieta, nutrição e prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis**. In: CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri: Manole, 2009. p.1-25.

MELLO JORGE, M.H.P.; GOTLIEB, S.L.D.; LAURENTI, R. **Análise por tipo de doença ou agravo**. In: MELLO JORGE, M.H.P.; GOTLIEB, S.L.D.; LAURENTI, R. (Ed.). **A saúde no Brasil: análise do período 1996 a 1999**. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde; 2001. p.203-20.

MOURA, E.C.; CLARO, R.M. Estimates of obesity trends in Brazil, 2006–2009. **Int J Public Health**, n.57, p.127-33, 2012.

NADALIN, S.O. **A demografia numa perspectiva histórica**. São Paulo: Associação Brasileira de Estudos Populacionais; 1994. 111p.

OMRAN, A.R. **The epidemiologic transition in the Americas**. Washington: Pan-American Health Organization. World Health Organization. University of Maryland; 1996. cap.1, p.5-28.

PATARRA, N.L. **Mudanças na dinâmica demográfica**. In: MONTEIRO, C.A. (Ed.). **Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças**. 2.ed. São Paulo: Hucitec; 2000. p.61-78.

RAVUSSIN, E.; SMITH, S.R. Increased Fat Intake, impaired fat oxidation, and failure of fat cell proliferation result in ectopic fat storage insulin resistance and type 2 diabetes. **Ann N Y Acad Science**, n.967, p.363-78, 2002.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução Complementar no. 01/2018 de 20 de fevereiro de 2018**. Aprova as Normas Gerais de Graduação da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução Complementar nº 01/98, de 10 de dezembro de 1998**. Complementa as Normas Gerais de Ensino de Graduação da UFMG, permitindo o início da implantação do processo de flexibilização dos currículos de graduação. Belo Horizonte: UFMG, 1998.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução nº 16/2014, de 07 de outubro de 2014**. Regulamenta, na UFMG, o aproveitamento de estudos realizados por estudantes de graduação em

outras instituições de ensino superior e revoga a Resolução do CEPE nº 02/2007, de 10 de maio de 2007. Belo Horizonte: UFMG, 2014a.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução Complementar nº 019/2014, de 07 de outubro de 2014.** Regulamenta a oferta de “*Formação. Transversal*” aos alunos dos cursos de graduação da UFMG. . Belo Horizonte: UFMG, 2014.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução 06/2016 de 10 de maio de 2016.** Regulamenta a oferta de atividades didáticas na modalidade semipresencial nas disciplinas de cursos de graduação presenciais.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução 13/2018 de 11 de setembro de 2018.** Regulamenta a oferta de atividades acadêmicas curriculares com carga horária a distância nos cursos de graduação presenciais e a distância e revoga a Resolução do CEPE no06/2016, de 10 de maio de 2016.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução 10 de 19 de junho de 2018.** Reedita com alterações a Resolução 15/2011, de 31 de maio de 2011, que cria o Núcleo Docente Estruturante (NDE) dos Cursos de Graduação da UFMG.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Conselho Universitário. **Resolução Complementar nº 03/2012, de 27 de novembro de 2012.** Reedita, com alterações, a Resolução Complementar nº 01/2010, de 16 de março de 2010, que aprovou o Regimento Geral da Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte: UFMG, 2012.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Escola de Enfermagem. Colegiado de Graduação em Nutrição. **Resolução nº 01/2015, de 05 de maio de 2015.** Estabelece critérios para atribuição de créditos em atividades acadêmicas. Belo Horizonte: UFMG, 2015.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2018/2023**, de dezembro de 2018. Belo Horizonte: UFMG, 2018. Disponível em: < <https://www.ufmg.br/pdi/2018-2023/wp-content/uploads/2019/03/PDI-revisado06032019.pdf> >. Acesso em: 24 jul 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. **Resolução 04/99, 4 de março de 1999.** Aprova o novo Estatuto da Universidade Federal de Minas Gerais.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Secretaria dos Órgãos de Deliberação Superior – SODS. **Resolução complementar n. 03/2018, de 17 de abril**

de 2018. Aprova o Regimento Geral da Universidade Federal de Minas Gerais, reeditando, com alterações, a Resolução Complementar nº 03/2012, de 27 de novembro de 2012.

VERAS, R.P.; ALVES, M.I.C. **A população idosa no Brasil: considerações acerca do uso de indicadores de saúde.** In: MINAYO, M.C. (Org.). Os muitos brasis: saúde e população na década de 80. São Paulo: Hucitec; 1995. p.320-337.

VERMELHO, L.L.; MONTEIRO, M.F.G. **Transição demográfica e epidemiológica.** In: MEDRONHO, R.A. *et al.* (Ed.). **Epidemiologia.** São Paulo: Atheneu; 2002. p.91-103.

WHO. **Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases.** Report FAO/WHO Expert Consultation. WHO technical report series. Geneva: World Health Organization, 2003.

WHO. **Global Health Estimates 2016: Deaths by cause, age, sex, by country and by region, 2000-2016.** Geneva: World Health Organization, 2018a.

WHO. **Global Health Estimates 2018: monitoring health for the SDGs, Sustainable Development Goals.** Geneva. 2018b.

WHO. **Global status report on non-communicable diseases 2010.** Geneva: World Health Organization, 2011.

WHO. **Noncommunicable Diseases (NCD) Country Profiles.** Geneva: World Health Organization, 2018c.

WHO. **Obesity: preventing and managing the global epidemic.** Technical Report Series Nº 894. Geneva: World Health Organization, 2000.

ANEXO

EMENTAS DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS E OPTATIVAS

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

1º Período

DISCIPLINA	CÓD.	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/ Prática	CRÉDITOS	EMENTAS
Ecologia Humana	GEE015	75/45/30	5	Estudo das populações humanas sob a ótica da ecologia. Conhecimento e uso de recursos biológicos pelas populações tradicionais. Métodos de coleta e análise de dados em etnoecologia. História da agricultura. Impactos ambientais da agricultura moderna convencional. Manejo ecológico dos solos, água e resíduos orgânicos. Sistemas alimentares sustentáveis e certificação de produtos e processos
Geoeconomia em Nutrição	GEO501	30/30/00	2	Aspectos geográficos e econômicos da produção, distribuição e consumo de alimentos no Brasil e no mundo. Contextualização da fome e dos problemas alimentícios nos cenários nacional e mundial. Questões relativas à produção e ao consumo de alimentos e incidência da fome e da má nutrição em nível mundial.
Química Fundamental I	QUI099	60/45/15	4	<u>Teoria:</u> Introdução à estrutura atômica e propriedades periódicas. Ligação iônica e ligação covalente (RPENV e TLV); geometria e polaridade das moléculas; introdução à teoria do orbital molecular; conceitos fundamentais da espectroscopia de absorção na região do ultravioleta e visível. Funções orgânicas: hidrocarbonetos, álcoois, fenóis, éteres, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos,

				ésteres, aminas e amidas; aromaticidade, estereoisomeria e quiralidade; estrutura de biomoléculas (carboidratos, proteínas e lipídeos). <u>Prática:</u> Normas de Segurança; erros e medidas; manipulação adequada de instrumentos de vidro e eletrônicos; técnicas básicas de laboratório; preparo de soluções e reações químicas representativas; estequiometria.
Alimentação e Cultura	NUT150	30/30/00	2	Processos de apropriação dos alimentos pelo homem. Aspectos culturais, sociais e políticos associados à alimentação. Difusão de hábitos alimentares modernos.
Ética e Cultura	NUT149	15/15/00	1	Paradigmas culturais. Deontologia. Ética ambiental. Situações éticas na contemporaneidade.
Introdução à Nutrição	NUT110	30/30/00	2	O início da pesquisa em Nutrição. O nutricionista: do seu surgimento à atualidade. História da profissão. Áreas de atuação e tendências da profissão. Código de ética da profissão.
Composição dos Alimentos	NUT098	30/30/00	2	Alimentos. Classificação dos Alimentos. Tabelas de Composição de Alimentos. Formação em Extensão Universitária.
Atividades Práticas Integradoras A	NUT002	15/00/15	1	Acompanhamento e observação crítica dos processos pelos quais passam os alimentos desde o cultivo ou produção, até o consumo
Atividade Prática Monitorada A	NUT003	15/00/15	1	Atividades práticas que envolvam a atuação do nutricionista na área de alimentos.

2º Período

DISCIPLINA	CÓD.	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/ Prática	CRÉDITOS	EMENTAS
Alimentação e Sociedade	MPS014	45/45/00	3	A alimentação, os indivíduos e os grupos sociais. Os indivíduos como seres sociais e suas interações nos grupos e nas organizações. Trabalho em grupos interativos e em equipe multiprofissional.
Genética e Nutrição	GEE029	30/30/00	2	Bases moleculares da herança. Biotecnologia. Transgênicos. Melhoramento genético de alimentos
Citologia e Histologia aplicada a Nutrição	MOF623	60/30/30	4	Estruturas celulares, tecidos e sistemas orgânicos: aspectos fundamentais, correlação da organização morfológica com processos funcionais.
Anatomia Humana aplicada a Nutrição	MOF622	45/30/15	3	A disciplina compreende o estudo teórico-prático da anatomia dos diversos sistemas do corpo humano, correlacionando-os com suas respectivas funções e com a sua importância na área da Nutrição.
Bioestatística Básica F	EST083	30/30/00	2	A estatística nas ciências biomédicas. Análise descritiva e exploratória de dados. Introdução à probabilidade e aplicações. Modelos probabilísticos e aplicações. Introdução à inferência estatística: conceitos básicos. Comparação de dois grupos: inferência sobre médias e proporções. Análise de dados categorizados.
Química Fundamental II	QUI100	60/45/15	4	<u>Teoria:</u> Reações químicas, estequiometria, equação iônica simplificada e balanceamento de reações de oxirredução. Equilíbrio químico em meio aquoso, produto de solubilidade, efeito quelato e constantes de formação de complexos. Classificações ácido-base de compostos orgânicos e inorgânicos (Arrhenius, Bronsted-Lowry, Lewis e Pearson), autoionização da água, pH, tampões e titulações ácido-base. Termoquímica: calor, entalpia, entropia e energia livre. Interações

				intermoleculares. Suspensões, coloides e emulsões; osmose. <u>Prática:</u> Introdução à análise química quantitativa, tratamento estatístico de dados, técnicas básicas de utilização de vidrarias volumétricas, técnicas volumétricas aplicadas à análise de alimentos, utilização de pHmetros e titulação potenciométrica, análise espectrofotométrica.
Atividade Prática Monitorada B	NUT111	15/00/15	1	Atividades práticas de pesquisas científicas utilizando abordagens quantitativas e/ou qualitativas para a formação de pesquisadores na área de nutrição.
Atividades Práticas Integradoras B	NUT097	15/00/15	1	Acompanhamento e observação crítica dos diferentes grupos de alimentos comercializados no varejo analisando suas características físicas, composição nutricional, rotulagem, e compará-los com valores de tabelas e regulamentação da Anvisa. Integração da composição dos alimentos com o conteúdo das demais disciplinas do período.

3º Período

DISCIPLINA	CÓD.	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/ Prática	CRÉDITOS	EMENTAS
Química e Bioquímica dos Alimentos	ALM018	60/60/00	4	Constituintes dos alimentos. Propriedades físicas, químicas e bioquímicas. Alterações com o processamento e armazenamento.
Bioquímica Nutricional	BIQ611	60/60/00	4	Aproveitamento e produção dos macro e micronutrientes pelo organismo. Integração metabólica. Comportamento metabólico e no jejum e estado pós-absortivo.
Higiene e Microbiologia de Alimentos	ALM017	90/60/30	6	Proteção dos alimentos e segurança alimentar. Contaminação dos alimentos. Microrganismos de importância e suas interações com os alimentos. Crescimento microbiano nos alimentos. Conservação dos alimentos da ação microbiana. Doenças transmitidas pelos alimentos. Vigilância Sanitária.
Fisiologia aplicada a Nutrição	FIB617	60/45/15	4	Compreensão integrativa do funcionamento e regulação dos órgãos e sistemas do ser humano.
Imunologia aplicada a Nutrição	NUT105	30/30/00	2	Bases morfológicas e fisiológicas da resposta imune: nível celular e molecular. Processos fisiopatológicos do sistema imune. Indução das respostas celular e humoral estimuladas pelo antígeno e suas consequências. Importância dos nutrientes nas respostas imunes. Participação das respostas imunes no desenvolvimento de doenças.
Atividade Prática Monitorada C	NUT007	15/00/15	1	Atividades práticas em programas educativos de alimentação e nutrição em grupos.
Atividades Práticas Integradoras C	NUT008	15/00/15	1	Integrar os conhecimentos adquiridos nas disciplinas do ciclo básico da nutrição de

				forma a aprimorar o entendimento da regulação hormonal e nutricional do metabolismo intermediário. Serão utilizadas situações problemas para subsidiar a interconexão dos conteúdos abordados no período
--	--	--	--	--

4º Período

DISCIPLINA	CÓD.	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/ Prática	CRÉDITOS	EMENTAS
Análise de Alimentos	ALM023	60/15/45	4	Amostragem e Preparo de amostras. Composição química dos alimentos e estudo dos métodos físicos, químicos e físico-químicos utilizados na análise dos alimentos. Rotulagem Geral e Nutricional dos Alimentos.
Educação Alimentar e Nutricional	NUT106	45/30/15	3	Aborda estratégias para o desenvolvimento de atividades, programas e planos de Educação Alimentar e Nutricional voltados a promoção de uma alimentação adequada e saudável. Essa disciplina é uma das atividades acadêmicas curriculares de Formação em Extensão Universitária.
Avaliação Nutricional	NUT009	90/45/45	6	Desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à avaliação do estado nutricional de indivíduos e populações em todas as faixas etárias saudáveis ou enfermos, por meio do estudo de métodos antropométricos, dietéticos, clínicos, bioquímicos e de composição corporal. Estudo de métodos de triagem nutricional.
Ciclos da Vida	NUT112	135/75/60	9	Princípios básicos da Ciência da Nutrição. Atualização das recomendações nutricionais. Guias Alimentares. Aspectos peculiares do desenvolvimento e necessidades nutricionais nas diversas fases da vida e momentos biológicos. Elaboração de planos alimentares.
Atividade Prática Monitorada D	NUT011	30/00/30	2	Atividades práticas de acompanhamento clínico e nutricional de indivíduos.

5º Período

DISCIPLINA	CÓD.	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/ Prática	CRÉDITOS	EMENTAS
Epidemiologia e Saúde Coletiva	EMI609	45/45/00	3	Conceitos em saúde. Organização de políticas públicas e sistemas de saúde. Bases conceituais da epidemiologia para o estudo da distribuição, etiologia, controle e prevenção de doenças em populações.
Epidemiologia Nutricional	NUT107	30/30/00	2	Aplicações da Epidemiologia nos estudos da área de Nutrição. Métodos de Investigação de Exposições Nutricionais. Métodos para o estudo de ocorrência de doenças e agravos em nutrição. Estudos descritivos e analíticos.
Processamento de Alimentos	ALM024	75/75/00	5	Processamento, Conservação e Armazenamento de Alimentos. Materiais de embalagem. Tecnologia de produtos de origem vegetal e animal.
Gestão em Produção de Refeições I	NUT071	90/60/30	6	Fundamentos da Administração Geral. Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Empreendedorismo. Franquias. <i>Marketing</i> . Sistemas de distribuição de refeições. Refeições transportadas. Administração e Desenvolvimento de Recursos Humanos. Higiene e segurança no trabalho. Gestão de Materiais e Estoques. Controle de Custos e Controles Financeiros
Atividades Práticas Monitoradas E	NUT014	30/00/30	2	Atividades práticas de gestão em unidades produtoras de refeições.
Técnica Dietética	NUT072	90/30/60	6	Seleção e aquisição de alimentos, características de qualidade, técnicas de preparo e cocção específicas para os grupos de alimentos de origem vegetal e animal. Aplicação das propriedades dos açúcares, óleos, gorduras e condimentos em dietética. Processos culinários e aplicação de técnicas de transformação dos alimentos.

				Diferentes índices e cálculos para conversão de alimentos. Técnicas utilizadas para conservar alimentos, preservar o seu valor nutritivo e melhorar a digestibilidade.
Planejamento de Cardápio	NUT016	60/15/45	4	Definição, planejamento, execução e avaliação de cardápios para coletividades de diferentes faixas etárias, programas institucionais e ambiente hospitalar.

6º Período

DISCIPLINA	CÓD.	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/ Prática	CRÉDITOS	EMENTAS
Gestão em Produção de Refeições II	NUT096	90/60/30	6	Planejamento físico de Unidades Produtoras de Refeições. Tendências no planejamento físico de Produtoras de Refeições. Ergonomia. Reforma em Unidades de Alimentação e Nutrição. Lactário. Sistemas de controle de qualidade. Análise de perigos e pontos críticos de controle de alimentos. Procedimentos Operacionais Padronizados. Manual de boas práticas de fabricação.
Terapia Nutricional I	NUT017	120/60/60	8	Estudo da fisiopatologia e da dietoterapia adequada ao controle e prevenção das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), das doenças metabólicas e inflamatórias do trato gastrointestinal e das doenças em glândulas anexas ao trato gastrointestinal. Essa disciplina é uma das atividades acadêmicas curriculares de Formação em Extensão Universitária.
Nutrição em Saúde Pública	NUT018	45/45/00	3	Importância da Nutrição em Saúde Pública. Transição nutricional. Situação nutricional da população brasileira. Aspectos epidemiológicos e estratégias de intervenção em doenças relacionadas com a Nutrição. Políticas de Alimentação e Nutrição. Vigilância alimentar e nutricional.
Marketing em Nutrição	NUT108	30/30/00	2	<i>Marketing</i> : conceito, evolução, princípios, características. <i>Marketing</i> nutricional. Atuação do nutricionista em <i>Marketing</i> . Posicionamento e segmentação do mercado. <i>Marketing</i> de alimentos e de serviços. Comunicação e programa. Responsabilidade social e ética no <i>marketing</i> nutricional. <i>Marketing</i> pessoal.
Nutrição Esportiva	NUT109	45/30/15	3	Avaliação e recomendação alimentares e nutricionais voltadas para o exercício físico

				e sua inserção nas diferentes práticas esportivas. Estudo de evidências em nutrição esportiva com vistas ao alto rendimento, bem como seu uso em situações especiais. Essa disciplina é uma das atividades acadêmicas curriculares de Formação em Extensão Universitária.
--	--	--	--	---

7º Período

DISCIPLINA	CÓD.	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/ Prática	CRÉDITOS	EMENTAS
Bioética	NUT151	15/15/00	1	Introdução a ética. Vida no parâmetro ético. Estudo da lógica básica e raciocínio indutivo e dedutivo.
Introdução a Toxicologia dos Alimentos	ALM026	30/30/00	2	Princípios de toxicologia. Tipos de intoxicação e metabolismo de substâncias tóxicas. Substâncias naturalmente presentes nos alimentos, formadas no processamento e de origem microbiana. Aditivos e contaminantes. Substâncias alergênicas.
Terapia Nutricional II	NUT117	120/75/45	8	Nutrição clínica aplicada a: Desnutrição proteico-energética, anemias nutricionais, desidratação, síndrome de realimentação, neoplasias, Síndrome de imunodeficiência adquirida, queimaduras e cirurgias, doenças renais e pulmonares, distúrbios reumáticos e hereditários. Interação drogas-nutrientes. Transtornos alimentares. Suporte nutricional.
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública	NUT113	180/00/180	12	Atuar em serviços de nutrição que permitam a sistematização e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades e atitudes

				concernentes com a prática profissional na área de Nutrição em Saúde Pública.
--	--	--	--	---

8º Período

DISCIPLINA	CÓD.	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/ Prática	CRÉDITOS	EMENTAS
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	NUT116	180/00/180	12	Atuar em serviços de nutrição clínica hospitalar que permitam a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista clínico.
Estágio Supervisionado em Unidades Produtoras de Refeições	NUT114	180/00/180	12	Atuar em unidades produtoras de refeições que permitam a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista.

9º Período

DISCIPLINA	CÓD.	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/ Prática	CRÉDITOS	EMENTAS
Estágio Supervisionado em Internato Rural	NUT115	165/00/165	11	Atuar em serviços de nutrição social, clínica e unidades produtoras de refeições em situações que permitam a sistematização e consolidação do conhecimento, desenvolvendo habilidades e atitudes concernentes à prática profissional, em área rural e metropolitana. Essa disciplina é uma das atividades acadêmicas curriculares de Formação em Extensão Universitária.
Trabalho de Conclusão de Curso	NUT100	15/15/00	1	Desenvolvimento de trabalho de conclusão de curso.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

DISCIPLINA	CÓD.	CARGA HORÁRIA Total/Teórica/ Prática	CRÉDITOS	EMENTAS
Metodologia da Pesquisa em Nutrição	NUT118	30/30/00	02	Introdução a metodologia de pesquisa. Pesquisa Bibliográfica. Definições de trabalho científico. Normalização bibliográfica. Ética em Pesquisa. Apresentação dos métodos e técnicas relevantes em pesquisa (quantitativos e qualitativos). Construção de projeto (definição de tema, hipóteses de estudo, objetivos, referencial teórico e metodologia), banco de dados e instrumentos de análise.
Metodologia de		60/15/45	04	Construção do banco de

Pesquisa Científica em Nutrição II	NUT076			dados. Análises descritivas e de associação dos dados tabulados. Compilação e organização dos resultados obtidos. Estruturação e construção da discussão dos resultados.
Nutrição da Criança e do Adolescente	NUT077	30/30/00	02	Principais distúrbios nutricionais na infância e na adolescência. Promoção de modos saudáveis de vida entre crianças e adolescentes.
Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado	NUT078	30/30/00	02	Estudo dos indicadores antropométricos, clínicos e bioquímicos e da composição corporal na avaliação nutricional de pacientes hospitalizados. Estudo da triagem nutricional. Elaboração de protocolos de avaliação nutricional de pacientes hospitalizados.
Programa Nacional de Alimentação Escolar	NUT079	45/45/00	03	Introdução à história da assistência alimentar no Brasil; Alimentação e desenvolvimento social e econômico; Alimentação e política; O direito humano à alimentação adequada; Origem e evolução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
Nutrição e Cidadania	NUT080	45/45/00	03	A fome e as lutas pelo acesso aos alimentos na história do Brasil; Constituição da alimentação como direito humano; O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no Brasil; Políticas, programas e ações de promoção do DHAA.
Agricultura Urbana: Cultivo de Plantas Alimentares e Medicinais em Espaços Alternativos	NUT081	30/18/12	02	Agricultura urbana (AU). Técnicas de cultivo em espaços alternativos. As plantas medicinais nos cuidados de saúde. Plantas medicinais e fitoterapia. A fitoterapia no SUS. Tratos culturais em AU. Ervas aromáticas e especiarias. Consensos internacionais de promoção da saúde.
História das Deficiências Nutricionais	NUT082	30/30/00	02	Evolução, nutrição e alimentação. Disponibilidade e crises alimentares no mundo. História da ciência da nutrição. Teorias sobre a etiologia das doenças. Descobertas e

				avanços na compreensão das doenças por deficiência nutricional.
Determinantes Ambientais de Alimentação	NUT083	45/45/00	03	Consumo alimentar e estado nutricional no Brasil. Fatores ambientais e consumo de alimentos. Disponibilidade nacional e local de alimentos. Acesso e tipos de locais de aquisição e de consumo de alimentos. Preço, Marketing e Publicidade no consumo de alimentos. Ambiente doméstico e alimentação.
Intervenções Nutricionais na Atenção Primária à Saúde	NUT084	45/30/15	03	Promoção da saúde e educação alimentar e nutricional. Comportamento alimentar. Aconselhamento nutricional. Intervenção nutricional individual e coletiva nos ciclos da vida. Oficinas culinárias aplicáveis à Atenção Primária à Saúde.
Nutrigenômica – Bases Moleculares da Terapia Nutricional	NUT085	30/30/00	02	Interação entre os nutrientes e os genes assim como a influência das características genéticas do indivíduo sobre suas necessidades nutricionais. Bases genéticas do aparecimento e transmissão das diferentes características e principais doenças humanas. Proporciona o entendimento de conceitos básicos de genética de populações e evolução e a sua relação com a alimentação humana.
Nutrição Experimental	NUT086	30/15/15	02	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. Estudo dos principais métodos químicos e biológicos de investigação em nutrição. Aplicação de métodos químicos e biológicos de avaliação da qualidade proteica de alimentos. Modelos experimentais.
Nutrição e Doenças Infecciosas	NUT087	30/30/00	02	Interação parasito/microrganismo hospedeiro; diferenças entre parasito/microrganismo intra e extracelular; alterações e necessidades nutricionais nas

				leishmanioses, na doença de Chagas, na esquistossomose, nas verminoses e nas doenças bacterianas, virais e fúngicas.
Suporte Nutricional	NUT088	30/30/00	02	Estudo dos suplementos orais, tipos e indicações. Estudo das dietas enterais, vias de acesso, indicações, modo de administração e complicações. Estudo das dietas parenterais, indicações e complicações.
Nutrição do Idoso	NUT089	30/30/00	02	Fatores que afetam o estado nutricional de idosos. Abordagem nutricional do idoso. Elaboração de planos alimentares
Análise Sensorial de Alimentos	ALM020	45/15/30	03	Avaliação da qualidade de alimentos por métodos de análise sensorial, planejamento e execução de testes sensoriais. Interpretação e tratamento estatístico dos dados experimentais.
Alimentos Funcionais	ALM021	30/30/00	02	Estuda as propriedades protetoras dos alimentos, ou de seus componentes, sobre o funcionamento do organismo.
Interação Fármaco e Nutrientes	ALM022	30/30/00	02	Estuda as interferências favoráveis e adversas dos fármacos sobre os nutrientes e destes sobre os fármacos
Carências Nutricionais	CLM014	30/15/15	02	Principais carências nutricionais. Sintomas. Recomendações de nutrientes e suplementação dietética. Prevenção.
Terapia Nutricional Artificial Avançada	CLM015	45/15/30	03	Conceito. Indicações. Vias de acesso. Nutrição parenteral central e periférica. Nutrição enteral. Cálculo de gasto energético basal e total.
Fisiologia do Exercício e Nutrição	EFI040	60/30/30	04	Estuda como o organismo se adapta fisiologicamente ao estresse agudo do exercício, isto é, a atividade física e também ao estresse crônico do treinamento físico, dando ênfase aos aspectos metabólicos e nutricionais.
Tópicos em Nutrição I	EFM043	15/15/00	01	Apresentação e discussão de tópicos de interesse nas áreas de nutrição e alimentação dentro do contexto dos potenciais projetos de trabalho final do curso dos alunos.
Tópicos em Nutrição	EFM044	30/30/00	02	Apresentação e discussão de

II				tópicos de interesse nas áreas de nutrição e alimentação dentro do contexto dos potenciais projetos de trabalho final do curso dos alunos.
Tópicos em Nutrição III	EFM045	45/45/00	03	Apresentação e discussão de tópicos de interesse nas áreas de nutrição e alimentação dentro do contexto dos potenciais projetos de trabalho final do curso dos alunos.
Tópicos em Nutrição IV	EFM046	60/60/00	04	Apresentação e discussão de tópicos de interesse nas áreas de nutrição e alimentação dentro do contexto dos potenciais projetos de trabalho final do curso dos alunos.
Tópicos em Formação Avançada I	*	15/15/00	01	
Tópicos em Formação Avançada II	*	30/30/00	02	
Tópicos em Formação Avançada III	*	45/45/00	03	
Tópicos em Formação Avançada IV	*	60/60/00	04	
Banco de Leite/Aleitamento Materno	EMI021	30/15/15	02	Princípios básicos, atitudes e práticas sobre amamentação. Organização e gerenciamento de um banco de leite. Coleta, processamento e controle de qualidade do leite.
Tópicos em Nutrição	EMI022	30/15/15	02	Apresentação e discussão de tópicos de interesse nas áreas de nutrição e alimentação dentro do contexto dos potenciais projetos de trabalho final do curso dos alunos.
Análise Gerenciamento Banco de Dados em Nutrição	ENA138	45/15/30	03	Familiarizar o aluno com técnicas de entrada de dados, análises e gerenciamento de dados usando pacotes estatísticos. Aulas práticas em computadores. Produzir relatórios e análises.
Primeiros Socorros	ENB060	30/15/15	02	Princípios gerais e técnicas utilizadas no atendimento imediato de pessoas acidentadas acometidas de mal súbito. Noções sobre riscos específicos relacionados ao exercício profissional
Bases Ecológicas Desenvolvimento	ICB001	30/30/00	02	Conceitos ecológicos fundamentais para os

Sustentável				diferentes aspectos do desenvolvimento sustentável. Conscientização de problemas e soluções para a crise ambiental contemporânea.
Fundamentos de Libras	LET223	60/60/00	04	Aspectos históricos e conceituais da cultura surda e filosofia do bilinguismo. Fundamentos linguísticos da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS). Aquisição e desenvolvimento de habilidades básicas expressivas e receptivas em LIBRAS.
Gastronomia	NUT028	30/15/15	02	Estudo de ingredientes, produtos, utensílios e técnicas utilizadas na arte culinária com objetivo de enriquecer o sabor dos alimentos e transformar em fonte de prazer para quem os consome.
Avaliação do Consumo Alimentar – Inquéritos Nutricionais	NUT048	30/15/15	02	Técnicas de inquérito dietético. Recordatório de 24 horas, Questionário de Frequência Alimentar e Questionário Semiquantitativo. Avaliação da confiabilidade e validade dessas técnicas. Atualizações em recomendações nutricionais e avaliações do consumo alimentar.
Avaliação Nutricional Avançada	NUT049	60/30/30	04	Estado nutricional e compartimentos corporais na avaliação nutricional. Indicadores e técnicas, antropometria, bioimpedância. Valores de referencia. Fundamentos básicos da determinação direta da composição corporal: ativação de neutrons e técnicas por imagem computadorizada
Controle da Qualidade em Serviços de Alimentação e Nutrição	NUT050	30/15/15	02	Fundamentos gerais do controle de qualidade. Sanidade, controle e inspeção de alimentos. Conservação e fundamentos de toxicologia de alimentos.
Botânica Econômica	BOT020	60/30/30	02	Estratégias de maximização da produção vegetal. Tecnologias de cultivo e multiplicação de plantas de interesse ambiental e comercial. Plantas de importância econômica. Atualizações sobre legislação ambiental e licenciamento ambiental.

Plantas Medicinais	BOT0610	45/15/30	03	Plantas medicinais oficiais e não-oficiais, plantas brasileiras e exóticas cultivadas. Técnicas de coleta e conservação para uso medicinal. Formas de utilização. Princípios ativos.
--------------------	---------	----------	----	--