

# Projeto Pedagógico do Curso



# Nutrição

## UFCSPA



**UFCSPA**  
A FEDERAL DA SAÚDE



**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE  
UFCSPA**

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

**Porto Alegre**

**2022**

## **REITORIA**

### **Reitora**

Lucia Campos Pellanda

### **Vice-Reitora**

Jenifer Saffi

### **Pró-Reitora de Graduação**

Márcia Rosa da Costa

### **Pró-Reitora de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis**

Mônica Maria Celestina de Oliveira

### **Pró-Reitora de Pesquisa e Pós-Graduação**

Dinara Jaqueline Moura

### **Pró-Reitora de Planejamento**

Alessandra Dahmer

### **Pró-Reitor de Administração**

Leandro Mateus Silva de Souza

### **Pró-Reitora de Gestão com Pessoas**

Ana Cláudia Souza Vazquez

### **Coordenação do Curso**

Flávia Moraes Silva (2023-2024)

Fabiana Viegas Raimundo (2021-2022)

### **Vice-Coordenação do Curso**

Clarice Krás Borges da Silveira (2023-2024)

Catarina Bertaso Andreatta Gottschall (2022)

Johanna Dagort Billig (2021-2022)

### **Membros da Comissão de Graduação (COMGRAD)**

Adília Maria Pereira Wiebbelling  
Ana Vitória Alessi  
André Luiz da Silva  
Diego Davila da Silva  
Evelyn Caroline Freitas Lucena  
Fernanda Bastos de Mello  
Flávia Moraes Silva  
João Gabriel Granja Brum  
Josemar Marchezan  
Katya Vianna Rigatto  
Maria Paula Prates Machado  
Natália Stram Bierhals  
Rita de Cássia Sant'Anna Alves  
Rodrigo Oliveira Lemos  
Rogerio Eduardo Gomes Sarmiento Leite  
Simone Morelo Dal Bosco  
Thais Rodrigues Moreira  
Rosana Mussoi Bruno  
Vanusa Regina Lando

### **Membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE)**

Aline Aver Vanin  
Ana Lúcia Serafim  
Caroline Buss  
Catarina Bertaso Andreatta Gottschall  
Clarice Krás Borges da Silveira  
Cláudia Dornelles Schneider  
Cleidilene Ramos Magalhães  
Daniela Cardoso Tietzmann  
Daniele Botelho Vinholes  
Deivis de Campos  
Fabiana Viegas Raimundo  
Fernanda Michielin Busnello

Flávia Moraes Silva

Francine Silva dos Santos

Johanna Dagort Billig

Maria Cláudia Schardosim Cotta de Souza

Simone Morelo Dal Bosco

Thais Rodrigues Moreira

Tiffany Prokopp Hautrive

Vanusa Regina Lando

## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO DA UNIVERSIDADE .....</b>	<b>7</b>
1.1 Histórico, visão, missão, princípios, valores e objetivos da instituição .....	7
1.2 Perfil do docente .....	10
1.3 Perfil do ingressante e do egresso.....	11
<b>2. APRESENTAÇÃO DO CURSO .....</b>	<b>13</b>
2.1 Histórico do curso .....	13
2.2 Justificativa e relevância do curso.....	15
2.3 Objetivos do curso .....	16
2.3.1 Objetivo geral.....	16
2.3.2 Objetivos específicos .....	16
2.4 Perfil do ingressante.....	17
2.5 Perfil do egresso .....	18
2.6 Competências gerais colaborativas e interprofissionais do egresso .....	18
<b>3. PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO CURSO .....</b>	<b>20</b>
3.1 Formação humanística no ensino em saúde.....	20
3.1.2 Políticas de educação para as relações étnico-raciais .....	22
3.1.3 Políticas de educação ambiental e sustentabilidade .....	22
3.2 Processo metodológico de desenvolvimento das atividades.....	24
3.3 Processo avaliativo das atividades pedagógicas do curso .....	26
<b>4. PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO CURSO .....</b>	<b>27</b>
4.1 Inserção da extensão no ensino.....	27
4.2 Articulação entre ensino, pesquisa e extensão.....	29
4.3 Políticas e práticas de educação a distância (EaD) .....	30
4.4 Concepções pedagógicas do EaD .....	30
4.5 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).....	31
4.6 Papel do docente nas práticas pedagógicas específicas do curso .....	31

4.7 Políticas de educação inclusiva e ações afirmativas .....	32
4.8 Mobilidade acadêmica.....	33
<b>5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO.....</b>	<b>34</b>
5.1 Fundamentos e diretrizes do curso.....	34
5.2 Descrição da organização curricular.....	34
5.3 Inserção da extensão no ensino.....	35
5.4 Matriz Curricular .....	37
5.5 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).....	40
5.6 Estágio curricular obrigatório .....	41
5.7 Disciplinas optativas .....	41
5.8 Atividades Complementares .....	42
<b>6. POLÍTICAS DE GESTÃO DE ENSINO .....</b>	<b>44</b>
6.1 Coordenação do Curso .....	44
6.2 Comissão de Graduação (COMGRAD).....	45
6.3 Núcleo Docente Estruturante (NDE).....	46
6.4 Assessorias PROGRAD .....	47
6.4.1 Coordenação de Processos de Ensino (CPE).....	47
6.4.2 Coordenação de Assuntos Docentes (COAD).....	47
6.4.3 Coordenação de Processos Avaliativos (CPROA) .....	48
6.4.4 Departamento de Registro e Controle Acadêmico (DERCA).....	48
6.4.5 Núcleo de Inovação e Tecnologia Educacionais (NITED/NEAD).....	48
6.4.6 Coordenação de Aprendizagem e Desenvolvimento Docente (CADD) .....	49
6.4.7 Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP) .....	49
6.4.8 Núcleo de Inclusão e Diversidade (NID).....	49
6.4.9 Gerência UFCSPA/Distrito Docente Assistencial (DDA) .....	50
6.5 Avaliação Institucional.....	50
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>52</b>
<b>APÊNDICE A - EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS .....</b>	<b>55</b>

<b>APÊNDICE B - EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS .....</b>	<b>65</b>
---	-----------

## 1. APRESENTAÇÃO DA UNIVERSIDADE

### 1.1 Histórico, visão, missão, princípios, valores e objetivos da instituição

A Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) foi instituída em 11 de janeiro de 2008, por meio da transformação da Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre (FFFCMPA), de acordo com a Lei nº 11.641 (Brasil, 2008). A UFCSPA é uma instituição de educação superior pluridisciplinar, sediada em Porto Alegre, no Estado do Rio Grande do Sul, dedicada à criação, à construção crítica e à difusão da ciência, tecnologia e cultura na área da saúde.

Sua origem remonta a 8 de dezembro de 1953, quando foi estabelecida como Faculdade Católica de Medicina de Porto Alegre, autorizada a funcionar pelo Decreto nº 50.165 (Brasil, 1961). Em 1980, por meio da Lei nº 6.891 (Brasil, 1980), a faculdade foi federalizada e passou a se chamar Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre.

Inicialmente, a UFCSPA concentrou-se na oferta do curso de graduação em Medicina, demonstrando seu compromisso com a qualidade do ensino médico por meio da implantação da Residência Médica em 1964. Essa trajetória de excelência permitiu que, a partir de 1988, a instituição expandisse sua atuação para a oferta de cursos de pós-graduação *stricto sensu*, incluindo programas de mestrado e posteriormente de doutorado. Atualmente, a UFCSPA oferece diversos programas de pós-graduação e abriga um número crescente de grupos de pesquisa registrados no diretório do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Em 2004, a UFCSPA ampliou sua atuação, ofertando além do curso de Medicina, outros cursos da área da saúde, Nutrição e Biomedicina. Fonoaudiologia em 2007 e Psicologia em 2008, como primeiro curso noturno. A partir de 2009, seguindo seu plano de expansão implantou mais onze cursos de graduação. Em 2009, iniciaram os cursos de Enfermagem e Fisioterapia e em 2010 o curso de Farmácia noturno. No ano de 2011, iniciaram os primeiros cursos tecnológicos noturnos da instituição, Gastronomia e Toxicologia Analítica. O curso de Biomedicina noturno iniciou suas atividades em 2012 e no ano de 2014, iniciaram suas atividades os cursos de Tecnologia em Alimentos (terceiro curso tecnológico da UFCSPA), Gestão em Saúde e Física Médica. Em 2015, iniciou suas atividades o curso de Informática Biomédica. Em 2016, o curso de Química Medicinal.

A extensão universitária, como pilar junto com o ensino e a pesquisa, também é desenvolvida na UFCSPA. Em 2009, foi criada a Pró-reitoria de Extensão e Assuntos Comunitários, responsável pela implementação de projetos e programas direcionados a diversas áreas temáticas. Essa Pró-reitoria busca promover a integração da universidade com a comunidade por meio de programas, projetos, atividades culturais, ligas acadêmicas e políticas de assistência estudantil, fortalecendo o compromisso social e a responsabilidade da universidade.

A UFCSPA fundamenta seu processo de ensino e aprendizagem nos princípios da excelência e da qualidade, buscando garantir o bem-estar de todos os envolvidos. Guiada pelos princípios democráticos do Estado de Direito, a universidade se compromete com a redução da desigualdade social no desenvolvimento acadêmico e com a defesa de um sistema de saúde público, universal, gratuito e de qualidade. Os princípios e valores estabelecidos pela comunidade interna da UFCSPA impulsionam suas ações e orientam seu planejamento estratégico.

Com um corpo de servidores docentes e técnico-administrativos altamente qualificados, infraestrutura física e acadêmica adjetivadas, a Universidade consegue cumprir sua missão institucional: “produzir e compartilhar conhecimento e formar profissionais da área das Ciências da Saúde com princípios humanistas e responsabilidade social”. E, trabalhar para alcançar sua visão institucional: “ser instituição inovadora e inclusiva, referência nacional no ensino na saúde e produtora de conhecimento de impacto internacional”.

Os princípios institucionais adotados são:

- Compromisso com o desenvolvimento cultural, científico, tecnológico e socioeconômico do país;
- defesa da vida, dos direitos humanos, da solidariedade e da cultura da paz;
- respeito à diversidade e ao pluralismo;
- liberdade de expressão, de criação, de difusão e de socialização do saber;
- orientação humanística e contribuição para o exercício pleno da cidadania;
- compromisso com a sustentabilidade;
- comprometimento com o combate às iniquidades na formação do profissional da saúde;
- compromisso com a defesa de um sistema de saúde público, universal, gratuito e de qualidade.

Os valores institucionais da UFCSPA são:

- colaboração;
- eficiência de gestão;
- equidade;
- excelência;
- inclusão social;
- integridade e conduta ética;
- respeito;
- responsabilidade social e ambiental;
- transparência nas ações;
- valorização das pessoas.

A UFCSPA tem como objetivo institucional: articular ensino, pesquisa e extensão na formação profissional de graduação e de pós-graduação, bem como fomentar a pesquisa para o desenvolvimento científico, tecnológico e de inovação.

Como objetivos específicos, destacam-se:

- formar profissionais competentes que participem no desenvolvimento da sociedade e que se insiram no mercado de trabalho;
- promover a formação permanente de profissionais que atuam no campo da saúde;
- produzir conhecimento na área das Ciências da Saúde;
- estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;
- incentivar o trabalho de pesquisa, visando ao desenvolvimento da ciência, da tecnologia, da inovação, da criação e da difusão da cultura;
- promover a divulgação de conhecimentos científicos, técnicos e culturais que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber por meio do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;
- fomentar o permanente aperfeiçoamento profissional e cultural da comunidade acadêmica;
- desenvolver ações de valorização, promoção e prevenção em saúde e qualidade de vida direcionadas a toda comunidade acadêmica (docentes, discentes, técnicos administrativos ou técnicas administrativas) e à comunidade externa;
- fomentar a criação de políticas institucionais que promovam a não violência e os fenômenos dela decorrentes;

- incentivar e consolidar o compromisso com a responsabilidade social no ensino, na pesquisa e na extensão;
- promover a extensão, visando a produção de conhecimentos e a transformação social, difundindo as conquistas e os benefícios resultantes da pesquisa científica e tecnológica e da criação cultural geradas na instituição;
- promover uma cultura de internacionalização na comunidade da UFCSPA, com vistas à valorização da diversidade e da participação institucional no cenário mundial.

Assim, a UFCSPA parte dos princípios da excelência e da qualidade para com o processo de ensino e aprendizagem de seus acadêmicos, buscando garantir o bem-estar de todos os envolvidos nesse processo. Orienta-se pelos princípios democráticos do Estado de Direito, comprometendo-se com a redução dos efeitos da desigualdade social no desenvolvimento acadêmico e com a defesa de um sistema de saúde público, universal, gratuito e de qualidade. Visa o compromisso social guiando-se por princípios e valores estabelecidos por sua comunidade interna, que impulsionam suas ações e orientam seu planejamento estratégico.

## **1.2 Perfil do docente**

Entende-se que o docente é protagonista na efetivação do Projeto Pedagógico Institucional (PPI). Para tal, espera-se que o docente ou a docente desenvolva suas ações com base nos seguintes aspectos:

- Conhecimento e comprometimento com o PPI e com os PPCs nos quais atua ou irá atuar, dentro de sua área de competência.
- Formação científica e experiência na área de atuação do curso e disciplina, com titulação de mestrado ou doutorado.
- Valorização do ensino, da pesquisa e da extensão como tripé balizador das ações institucionais potencializando a complementaridade dessas dimensões.
- Postura de educador ou educadora, extensionista e pesquisador ou pesquisadora que busca construir e aplicar conhecimentos da sua área no ensino.
- Prática interdisciplinar e intercultural, relacionando os conhecimentos e as técnicas de sua área com outros domínios do conhecimento, propiciando ao estudante a vivência da atuação de forma integrada a outros saberes.
- Capacidade de trabalhar em equipe, valorizando as potencialidades das

pessoas integrantes da comunidade.

- Capacidade de cooperação e colaboração com parceiros ou parceiras institucionais, regionais, nacionais e internacionais.
- Atitude inclusiva com respeito às diferenças e promoção da equidade, eliminando qualquer forma de discriminação.
- Promoção de relações empáticas nos diferentes âmbitos de sua atuação.
- Compromisso com a docência.
- Respeito às hierarquias organizacionais.
- Competência formadora científico-pedagógica e disposição para refletir sobre sua prática docente, em ações de formação continuada, em um movimento permanente de ação-reflexão-ação.
- Compreensão do processo de ensinar e aprender para além da transmissão de conteúdos, desafiando o estudante a saber ser e a saber fazer.
- Compreensão das questões pedagógicas que envolvem o ensino, a aprendizagem e a vida institucional.

Considerando que docentes são agentes e sujeitos da formação, é imprescindível que o processo de ensino e aprendizagem se constitua não só de conteúdos, mas também de atitudes e posturas perante à vida, à formação e à profissão.

Tal perfil deve ser orientador no processo de seleção de docentes. Além disso, a instituição assume o compromisso de fomentar tais aspectos em atividades formativas que visam à abordagem e/ou ao aprofundamento de discussões sobre o ensinar e o aprender, a humanização e a docência e o processo formativo em saúde, princípios fundamentais do Programa de Formação para Docentes da UFCSPA.

### **1.3 Perfil do ingressante e do egresso**

O público ingressante na graduação é constituído de estudantes oriundos de escolas públicas e privadas do Brasil ou de outras nacionalidades. Desde a adesão ao Sistema de Seleção Unificada (SiSU), ocorrida em 2010, a instituição utiliza o ENEM como forma de seleção, ampliando a oportunidade de ingresso e promovendo avanços na democratização do acesso ao ensino superior. Paralelamente, adota outras formas de ingresso, como a transferência voluntária (para estudantes de outras instituições), a transferência interna (entre cursos da UFCSPA) e o ingresso de diplomados. Além disso, a UFCSPA oferece vagas para ingresso na graduação por

meio do Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G), uma cooperação educacional do governo brasileiro com outros países em desenvolvimento, especialmente da África e da América Latina. Esse programa possibilita que cidadãos desses países realizem seus estudos de graduação em instituições brasileiras de ensino superior.

A UFCSPA oferece, nos cursos de graduação, uma formação fundamentada em atividades teórico-práticas para que o egresso exerça a profissão em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico e intelectual. A formação profissional deve inserir-se em um contexto em consonância com a realidade social, possibilitando ao egresso o desenvolvimento da autonomia, do senso crítico e da responsabilidade. Esse processo de formação deverá ocorrer, também, sob uma perspectiva humanista, intercultural e de forma inter e multidisciplinar.

Com base em princípios ético-políticos, no contexto socioprofissional, a instituição investe para que o egresso desenvolva consciência da importância da formação continuada e do seu compromisso com as pessoas e com a promoção social.

## 2. APRESENTAÇÃO DO CURSO

### **Dados Gerais do Curso**

**Curso:** Nutrição

**Portaria de reconhecimento:** Portaria SESU nº 274, de 31 de março de 2008

**Grau:** bacharelado

**Modalidade:** presencial

**Regime de matrícula:** semestral por disciplina

**Turno:** integral

**Número de vagas:** 40

**Carga horária total:** 3.810 horas

**Integralização curricular:** 8 semestres

**Mínima\*:** 8 semestres

**Máxima:** 14 semestres

\*A previsão de integralização em 4 (quatro) anos se justifica pelo fato de o curso de Nutrição ser integral, com disciplinas e atividades distribuídas nos turnos da manhã e da tarde, sem prejuízo no processo formativo dos estudantes.

### 2.1 Histórico do curso

A trajetória do curso de Nutrição da UFCSPA foi iniciada em dezembro de 2002, quando a universidade se denominava FFFCMPA, com a autorização para seu funcionamento, seguida do ingresso da sua primeira turma em 2004. A proposta do currículo do curso de Nutrição da FFFCMPA foi elaborada no período de 1998 e 1999, época em que se iniciavam os esforços de ampliação da faculdade, com a proposta de criação de novos cursos na área da saúde. A matriz curricular proposta pela comissão de criação do curso na FFFCMPA deu origem ao Projeto Pedagógico do Curso, que foi aprovado em dezembro de 2002 pelo Ministério de Educação e Cultura.

No decurso do processo de elaboração, tramitação e aprovação do funcionamento do curso de Nutrição da FFFCMPA, inicia, em nível nacional, a reconfiguração da legislação educacional. Para as orientações neste campo de um modo geral e, em particular, para o ensino da Nutrição, surge a instituição das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de Graduação em Nutrição, no final de 2001 e, por último, a Resolução nº 380 (Conselho Federal de Nutrição, 2005). Neste

contexto, a formação do profissional na área e, em especial, o currículo dos cursos em questão precisou adequar-se às novas diretrizes e orientações para a formação de profissional condizente com esses novos pressupostos.

Com base neste cenário, a Coordenação do curso de Nutrição da FFFCMPA, juntamente com a Pró-Diretoria de Graduação da FFFCMPA, após intensa discussão interna, sugeriu, no final de 2004, a atualização curricular encaminhando modificações na matriz curricular do curso, como: redefinição dos conteúdos das disciplinas para capacitar equitativamente o estudante para atuar necessariamente em três áreas de atuação (Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva); redimensionamento da carga horária de disciplinas para compor os conteúdos; inclusão de conteúdos pertinentes à formação do estudante de acordo com o conhecimento da alimentação e nutrição que se apresenta fundamental no processo saúde/doença; adequação de disciplinas consideradas eletivas e inclusão de temas contemplados no novo sistema do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes; adequação de disciplinas consideradas obrigatórias; reorganização da ordem cronológica das disciplinas para contemplar as exigências de conhecimentos e habilidades para a evolução dos conteúdos das diferentes áreas de atuação; renovação da organização dos planos de ensino das disciplinas, adequando-os às Diretrizes Curriculares; reforço da organização didática das disciplinas em moldes atualizados; favorecimento de trocas interdisciplinares através do diálogo com os docentes do curso; criação de Programa de Desenvolvimento de Conhecimento Integrado (PDCI) que venha a ser um diferencial de qualidade do curso, voltado para as áreas condizentes com o desenvolvimento científico das ciências da saúde, e que possibilitem, ainda, uma predefinição do estudante sobre o caminho que ele quer seguir.

Neste processo, o Núcleo de Apoio Psicopedagógico da UFCSPA procurou subsidiar e apoiar as discussões e os encaminhamentos necessários para o andamento das atividades, bem como da construção do projeto pedagógico juntamente com os docentes do curso, processo que se intensificou no ano de 2006, quando da reelaboração e formalização do projeto pedagógico do curso.

Em 2007, foi proposta a primeira reestruturação curricular para atender as diretrizes curriculares. Em 2012, o Conselho de Ensino e Pesquisa aprovou a alteração curricular – Resolução nº 14/2011, a qual foi pautada na necessidade de ampliação de atividades práticas e interdisciplinares na área de Saúde Coletiva,

alteração esta que não tinha sido contemplada em 2007.

Entre 2011 e 2015, o PPC do curso de Nutrição passou por um novo processo de reavaliação e sua reformulação foi aprovada pelo Conselho de Ensino e Pesquisa – Resolução nº 85/2015.

Em 2021, foi iniciada a discussão sobre a atualização do PPC em virtude das normativas vigentes, especificamente no que diz respeito à adequação do currículo visando a inclusão de componentes curriculares de extensão, para atender a carga horária de extensão previstas na Resolução CNE nº 7 (Ministério da Educação, 2018). A construção coletiva dos componentes curriculares de extensão para a nova matriz teve como base as Diretrizes da Extensão na Educação Superior, previstas na Política Nacional de Extensão Universitária (PNEU) de 2012 e a Resolução CONSEPE nº 392 (UFCSPA, 2022), que orienta a forma de inserção das ações de extensão nos currículos da graduação.

## **2.2 Justificativa e relevância do curso**

A necessidade e a urgência de formar nutricionistas com perfil de profissional de saúde que atenda às demandas das práticas profissionais nas diferentes áreas de atuação do profissional nutricionista motiva a constante e permanente revisão do PPC do curso de Nutrição da UFCSPA. A formação do profissional ou da profissional de saúde nutricionista visa superar o modelo tradicional, biomédico e hospitalocêntrico, incorporando a integralidade nas práticas e na promoção de saúde. Por meio de um processo educativo em que discentes são corresponsáveis pelo desenvolvimento dos processos de ensino e aprendizagem e a partir do uso de metodologias ativas, o ensino da Nutrição tem enfoque na realidade social e no Sistema Único de Saúde (SUS) como campo de prática ao longo do processo formativo. Com isso, busca-se atender à demanda por profissionais protagonistas e autônomos que se posicionem de forma reflexiva e crítica, contribuindo para a transformação social com foco em pessoas.

Em 16 de novembro de 2011, a viabilização do convênio com o Distrito Docente Assistencial (DDA) e o projeto submetido ao PRÓ-SAÚDE já indicam um movimento ao encontro da formação integral humanizada almejada e descrita anteriormente ao ter como fundamentação teórico-prática a assistência centrada na pessoa, invertendo o enfoque da doença e da tecnologia dura para o entendimento do processo saúde-doença; a importância do conhecimento do SUS, proporcionando aos que seguirão

diferentes especializações no futuro entendimento do seu papel para que o sistema de saúde funcione de forma humanizada, integral e com equidade, compreendendo o papel de cada profissão e de cada especialidade; o aprendizado multiprofissional, com ações de promoção de saúde, prevenção de doenças, cura e reabilitação dos indivíduos; e o incentivo ao desenvolvimento de atividades de ensino em Atenção Primária em Saúde (APS).

O curso de Nutrição da UFCSPA busca formar profissionais Nutricionistas que atuem com tomada de decisões seguras, críticas, que consigam interpretar e aplicar as melhores e atualizadas evidências científicas. Esses profissionais devem estar fundamentados no princípio da ética, na busca permanente de subsídios para a formação criativa, empreendedora, que possam ter posição de liderança frente à gestão, participando e contribuindo ativamente para a transformação social em benefício das pessoas.

## **2.3 Objetivos do curso**

### **2.3.1 Objetivo geral**

O curso de graduação em Nutrição, bacharelado, tem como objetivo geral formar profissionais nutricionistas habilitados a atuar criticamente com autonomia e criatividade por meio do conhecimento do campo da Saúde e da Ciência da Nutrição, reconhecendo o compromisso com a inovação e com a ética, aptos a desenvolver ações de promoção, prevenção e reabilitação da saúde individual e coletiva, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população contextualizada nos diferentes cenários sociais, sendo comprometidos com a gestão e com a alimentação coletiva das pessoas, e fazendo uso das melhores práticas de Nutrição baseadas em evidências científicas em benefício da saúde e das pessoas.

### **2.3.2 Objetivos específicos**

Para a formação do nutricionista ou da nutricionista, são propostos os seguintes objetivos específicos:

- Formar profissionais críticos, reflexivos, que saibam atuar de maneira interdisciplinar e que sejam cientificamente responsáveis e propositivos no desempenho de suas atividades na área da Nutrição;
- Inserir profissionais nos diferentes níveis de atenção à Saúde, com contato precoce e continuado com comunidades no cenário da Atenção Básica;
- Fomentar o desenvolvimento de ações que impactem positivamente nos

determinantes sociais em saúde e nas iniquidades, incluindo aspectos étnicos, raciais, de gênero, de deficiência, bem como aspectos culturais e religiosos de forma integrada à Rede de Atenção à Saúde alinhado com as diretrizes do Sistema Único de Saúde;

- Difundir conhecimentos técnicos e científicos da ciência da Nutrição;
- Promover o desenvolvimento de habilidades relacionadas ao planejamento, ao diagnóstico e às intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade e o consumo de alimentos, bem como a utilização biológica de nutrientes pelo indivíduo e pela população;
- Oferecer condições para vivências profissionais em equipes nos diversos cenários de atuação do profissional nutricionista com ênfase na interdisciplinaridade e na transdisciplinaridade, fomentando o trabalho em equipe;
- Estimular habilidades relacionadas à utilização das tecnologias leves – processos de acolhimento, vínculo e atenção integral, isto é, humanização do atendimento (Merhy et al., 2006) – e tecnologias duras – que compreendem equipamentos tecnológicos, máquinas, normas, estruturas organizacionais entre outras (Merhy, 2002) – em saúde, promovendo a educação permanente e continuada, visando à progressiva atualização profissional voltada às demandas sociais;
- Proporcionar a capacidade de atuar como educadores ou educadoras em saúde comprometidos com o cuidado humanizado, de estabelecer uma relação saudável e sustentável com o ambiente.

#### **2.4 Perfil do ingressante**

Os ingressantes e as ingressantes da UFCSPA são oriundos de escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul, do Brasil e até do exterior. São estudantes em busca de uma formação profissional em saúde em uma instituição de excelência no ensino, na pesquisa e na extensão. São estudantes em busca de uma formação generalista, humanista e crítica para atuar nas áreas de nutrição clínica, nutrição e saúde coletiva e de alimentação coletiva.

## 2.5 Perfil do egresso

O curso de Nutrição da UFCSPA se propõe a formar nutricionistas com formação integral e sólida fundamentação teórico-prática de caráter generalista, humanista e crítica, que possam participar ativamente na tomada de decisões nas áreas de Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Saúde Coletiva para atuação consciente em consonância com a realidade social. São nutricionistas com atuação pautada pela ética profissional, pela integralidade individual e coletiva em benefício da transformação social a partir do cuidado em saúde global, com ênfase na alimentação, na promoção saúde das pessoas e na sustentabilidade.

## 2.6 Competências gerais colaborativas e interprofissionais do egresso

Representam as competências gerais do nutricionista ou da nutricionista no exercício profissional os seguintes aspectos:

- Atenção à saúde: desenvolvimento de ações voltadas à prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, para indivíduos e coletividades, dentro dos princípios do Sistema Único de Saúde e da ética/bioética;
- Tomada de decisões: realização do trabalho fundamentado na capacidade de tomar decisões voltadas à saúde, às medidas e a procedimentos eficazes e científicos, assegurando racionalização dos custos-benefícios, da força do trabalho, dos equipamentos e das práticas adotadas;
- Comunicação: aprimoramento de atitudes de relacionamento cordial, acessível, de confiança, assegurando o sigilo nas relações profissionais com pacientes, parceiros, colegas e na interdisciplinaridade profissional;
- Liderança, Administração e Gerenciamento: capacidade de assumir posições de liderança no exercício profissional e em equipes multidisciplinares, pautada nos princípios éticos e na finalidade da profissão;
- Administração e Gerenciamento: desenvolvimento da gestão de recursos e de informação;
- Educação Continuada: atualização contínua para aprimoramento dos conhecimentos científicos e aperfeiçoamento na atuação prática.

As habilidades específicas previstas aos nutricionistas são:

- Reconhecimento da saúde como direito humano fundamental;
- Atuação que garanta a integralidade da assistência à saúde, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e dos serviços preventivos e

curativos, em nível individual e coletivo, na abrangência global do sistema de saúde brasileiro;

- Atuação integral do ser humano, por meio da participação em equipes multiprofissionais de saúde, inclusive realizando a gestão de serviços de saúde;
- Realização da atenção dietética, com propostas de intervenção, visando à manutenção ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e/ou enfermas;
- Desenvolvimento e aplicação de métodos e técnicas próprias de sua área de atuação;
- Avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional do paciente.
- Planejamento, prescrição, análise, supervisão e avaliação dos alimentos e da alimentação, bem como de suplementos dietéticos, para indivíduos sadios e enfermos;
- Realização de diagnóstico nutricional e prescrição dietética, respeitando os determinantes socioculturais e econômicos influenciadores na disponibilidade, no consumo e na utilização biológica dos alimentos, pelo indivíduo ou grupos populacionais;
- Administração e gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição, voltadas à manutenção e melhoria das condições nutricionais e de saúde dos indivíduos na coletividade;
- Aplicação de conhecimentos da técnica dietética, da ciência dos alimentos, das transformações dos alimentos e de seu aproveitamento pelo organismo humano, quando da realização da atenção dietética;
- Participação em políticas e em programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando à promoção da saúde da população, em âmbito local, regional e nacional;
- Desenvolvimento de atividades como plano de negócios e empreendedorismo em nutrição;
- Desenvolvimento das atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Promoção de estudos e pesquisa na área da alimentação e nutrição;
- Prática do controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolvimento e avaliação de novas fórmulas ou produtos alimentares, visando à alimentação humana.

### 3. PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO CURSO

O curso de Nutrição tem como base os princípios pedagógicos do Projeto Pedagógico Institucional (PPI) da UFCSPA. O ensino é compreendido como o processo de facilitação de aprendizagens crítico-reflexivas, e o estudante como corresponsável pelo desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem. O docente é responsável pela organização desse processo, sendo mediador e facilitador da construção dos conhecimentos ao realizar as intervenções pedagógicas necessárias. Intervenção pedagógica é o auxílio adaptado ao processo de construção dos conhecimentos pelo estudante (Zabala, 1998).

Em consonância com PPI da UFCSPA, o curso de Nutrição adota os seguintes princípios pedagógicos:

- O conhecimento precisa ser compreendido como provisório, em constante atualização;
- Docente e discente têm papéis importantes a desempenhar, pois ambos são sujeitos ativos no processo de interação, mas com responsabilidades distintas na construção conjunta do conhecimento;
- O aprendiz deve ter compromisso com a aprendizagem;
- O ato educativo deve ser dialógico, para efetivar e consolidar o processo de ensino/aprendizagem em todas as suas dimensões;
- O exercício da curiosidade epistemológica e o rigor científico são fundamentais em todo processo;
- O desenvolvimento da autonomia e da capacidade de organização do conhecimento na aprendizagem são importantes;
- O compromisso, a ética e o respeito ao outro ou à outra são essenciais em todas as práticas desenvolvidas;
- O docente deve ser mediador da organização do conhecimento e do incentivo a experiências inovadoras e interdisciplinares.

#### 3.1 Formação humanística no ensino em saúde

A matriz curricular do curso de Nutrição prevê o Eixo Humanidades, Linguagem e Educação, que traz um conjunto de disciplinas em que temáticas que possibilitam a formação integral do futuro profissional da área da saúde são desenvolvidas de maneira transversal e interdisciplinar. No curso de Nutrição são obrigatórias as

disciplinas de Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa I (30h) e II (30h); Redação Acadêmica (30h) e Bioética (30h). O curso de Nutrição também incentiva práticas interdisciplinares e interculturais entre docentes da área de Nutrição e da área de Humanidades como, por exemplo, as que ocorrem na disciplina de Educação Alimentar e Nutricional (90h). Além disso, o estudante de Nutrição tem a oportunidade de escolher pelo menos duas disciplinas optativas (60h) dentro de um conjunto de disciplinas cujas temáticas promovem o respeito à diversidade e às diferenças na formação crítico-reflexiva (tais como direitos humanos, gênero e sexualidade, relações étnico-raciais, entre outras).

Esse conjunto de disciplinas e práticas interdisciplinares contribuem tanto para a construção das competências necessárias ao exercício profissional na saúde descritas nas Diretrizes Curriculares Nacionais (2001), como para o exercício pleno da cidadania.

### **3.1.1 Políticas de educação empreendedora e inovação**

Na área do empreendedorismo e inovação, a UFCSPA conta com o Núcleo de Inovação Tecnológica e Empreendedorismo em Saúde (NITE-Saúde), responsável por gerir e zelar pela manutenção da política de Inovação Tecnológica e Propriedade Intelectual na UFCSPA, sob os preceitos da Lei de Inovação.

Dentre as ações do NITE-Saúde destacam-se: a disseminação da cultura e da propriedade intelectual na UFCSPA; a elaboração e o zelo pela manutenção de políticas institucionais de proteção às criações, licenciamento, inovação e outras formas de transferência de tecnologia; a promoção da integração da UFCSPA com o setor produtivo para a geração e transferência de tecnologia, através de acordos, convênios ou contratos; a emissão de parecer sobre a cessão dos direitos de propriedade intelectual da UFCSPA para que os respectivos inventores possam exercer esse direito em seu próprio nome, e, sob sua inteira responsabilidade, nos termos da legislação pertinente; a avaliação e classificação dos resultados decorrentes de atividades e projetos de pesquisa para o atendimento das disposições da Lei nº 10.973 (Brasil, 2004) e Decreto nº 5.563 (Brasil, 2005); o acompanhamento do processamento dos pedidos e a manutenção dos títulos de propriedade intelectual da instituição; a avaliação, a proteção, o monitoramento e a administração do portfólio de invenções da UFCSPA.

Além do Núcleo, a UFCSPA possui um docente do quadro permanente na área de empreendedorismo e marketing, responsável por ministrar disciplinas obrigatórias

e eletivas de empreendedorismo, marketing, gestão, planejamento e temas correlatos. Nestas, os acadêmicos têm a possibilidade de estudar as características do empreendedor, comportamento e personalidade, visando à identificação e o desenvolvimento de habilidades e competências relacionadas ao seu sucesso profissional. O curso possui as disciplinas de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I e II, onde são trabalhados os temas ligados ao empreendedorismo. Além dessas, a instituição oferta as seguintes disciplinas eletivas: Empreendedorismo e Marketing em Saúde; Gestão em Saúde; Princípios Básicos de Inovação Tecnológica e Propriedade Intelectual.

### **3.1.2 Políticas de educação para as relações étnico-raciais**

A UFCSPA está atenta em proporcionar uma formação que contemple temas como a educação sobre relações étnico-raciais, conforme disposto na Resolução CNE nº 01 (Ministério da Educação, 2004), que institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Essa temática é abordada em disciplinas obrigatórias do curso como: Saúde, Nutrição e Cultura Alimentar, Nutrição em Saúde Coletiva e Redação Acadêmica, bem como em disciplinas optativas do curso como: História das Ciências da Saúde, Sociologia e Antropologia da Saúde, e em disciplinas eletivas, como Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas.

Essas disciplinas contemplam aspectos antropológicos, sociológicos, históricos, literários e linguísticos, uma vez que abordam a história de pessoas negras e indígenas no Brasil, a constituição identitária de negros e indígenas em África e no Brasil e sua contribuição para a construção do país, bem como a perspectiva de povos afro-brasileiros e indígenas quanto ao conceito de saúde.

### **3.1.3 Políticas de educação ambiental e sustentabilidade**

O desenvolvimento sustentável é o desenvolvimento capaz de suprir as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade de atender as necessidades das futuras gerações. É o desenvolvimento que não esgota os recursos para o futuro. Essa definição surgiu na Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, criada pelas Nações Unidas para discutir e propor meios de harmonizar dois objetivos: o desenvolvimento econômico e a conservação ambiental.

Este conceito vem sendo discutido nas grandes conferências internacionais, particularmente na Rio 92, que estabeleceu o compromisso das universidades públicas federais de cumprir as resoluções e compromissos dela decorrentes. A

universidade sustentável tem um papel educativo, mantém um diálogo interno e externo, um trabalho extramuros, onde a educação é um importante vetor para a sustentabilidade e as suas dimensões: social, econômica, ambiental, política, cultural e educacional. A sustentabilidade deve permear o ensino, a pesquisa e a extensão e servir de base para a discussão de valores como a responsabilidade social e a preservação e valorização da vida. Na conferência Rio+20, o objetivo foi o da renovação do compromisso político com o desenvolvimento sustentável por meio da avaliação do progresso e do tratamento de temas novos e emergentes. Essa conferência também consolidou, de forma integrada, as três dimensões do desenvolvimento sustentável: econômica, social e ambiental.

Desde então, o momento político internacional de maior relevância foi a Cúpula das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Sustentável em setembro de 2015. A Cúpula adotou o documento “Transformando Nosso Mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável”, que definiu a estratégia internacional para o desenvolvimento sustentável nos próximos 15 anos em diversas áreas de extrema relevância para o planeta. O Brasil também participou ativamente nas negociações deste evento. Foi nessa Cúpula também que ocorreram negociações que culminaram na adoção dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Neste contexto, a UFCSPA desenvolve diferentes projetos/ações de preservação ambiental, dentre as quais: atividades educativas relacionadas à reciclagem e à preservação do meio ambiente nas Feiras de Saúde realizadas em escolas da rede pública estadual e municipal, no Programa de Educação para o Trabalho em Saúde (PET-Saúde) e em projetos de extensão universitária mediante participação em edital nacional; atividades do Grupo de Pesquisa na área de “Poluição - Estresse Oxidativo - Efeitos Biológicos”; realização de campanha institucional para redução da impressão de materiais e para uso da impressão frente e verso; realização de campanha institucional para a separação dos resíduos orgânicos e recicláveis; promoção de atividades de educação continuada sobre a conscientização, qualidade de vida e sustentabilidade socioambiental, dentre outras.

A revisão atual da matriz do curso de Nutrição incluiu uma nova disciplina obrigatória denominada “Sustentabilidade em Nutrição” que abordará conceitos básicos e definições de sustentabilidade e pegadas ambientais; produção de alimentos e de refeições segundo os princípios da sustentabilidade; regulação dos desperdícios nos processos produtivos em unidades de alimentação e nutrição; uso

racional da água e de fontes de insumos; gestão de resíduos; bem como conceitos e aplicabilidade da agroecologia e aproveitamento dos alimentos.

Também são oferecidas disciplinas eletivas que abordam os temas de educação ambiental e sustentabilidade, com objetivo de ofertar ao acadêmico o conhecimento dos princípios básicos relacionados à educação ambiental, proporcionando estudo sistemático sobre questões ambientais de interesse/necessidade locais. Busca-se assim, a formação de profissionais e pesquisadores capazes de atuar em prol das transformações urgentes nas relações sociais entre os seres humanos, e destes com a natureza, em contextos de risco socioambiental.

### **3.2 Processo metodológico de desenvolvimento das atividades**

O processo educativo é entendido como a ação dinâmica e permanente que consiste no ensino e na aprendizagem, em que há o envolvimento de educador e educando. O ensino é um ato deliberado e consciente, que pode ser planejado ou realizado de maneira informal, sempre visando à construção da aprendizagem. Esta, por sua vez, consiste na reflexão contínua, pela qual o indivíduo elabora e constrói conhecimentos, habilidades e atitudes (Bastable, 2010). Os princípios pedagógicos que orientam o processo de ensino-aprendizagem do curso de Bacharelado em Nutrição da UFCSPA estão em consonância com as metodologias ativas de ensino e aprendizagem, que promovem a autonomia dos estudantes, tendo em vista que ele é agente responsável por seu processo, buscando ter iniciativa e tomar decisões, discutir opiniões com os colegas, defender pontos de vista, posicionar-se entre outros (Berbel, 2011).

No curso de Nutrição da UFCSPA o “aprender a conhecer” se dá pelo interesse do estudante em conhecer as Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, articulando-as às especificidades da profissão; o “aprender a fazer” envolve o desenvolvimento de habilidades específicas da profissão por meio das práticas assistidas das disciplinas e dos Estágios Curriculares Obrigatórios; no “aprender a conviver” os estudantes são estimulados a realizarem atividades em grupos, bem como aprender a conviver com pacientes diversos, não idealizados, desenvolvendo o senso de colaboração, de cooperação e de humanização necessários à profissão, bem como aprender a viver; e o “aprender a ser” envolve a

construção de atitudes crítico-reflexivo-criativas observando as questões éticas, a responsabilidade, o comprometimento, a solidariedade, a autonomia, a cidadania e a compreensão do outro.

A mediação pedagógica do processo educativo ocorre pela construção conjunta entre docente-discente e discente-discente de conhecimentos. Dessa forma, espera-se que docente e discente assumam uma postura dialógica pautada no interesse, confiança e respeito mútuos, no estímulo à problematização da realidade, na promoção de situações inovadoras e de práticas interdisciplinares.

No que diz respeito à metodologia a ser utilizada, orienta-se e se oferece formação continuada para que os professores e as professoras utilizem metodologias ativas de aprendizagem, bem como organizem suas aulas a partir de diferentes estratégias de ensino-aprendizagem, para que o acadêmico e a acadêmica de Nutrição desenvolvam a criticidade e autonomia e uma aprendizagem significativa. Na perspectiva adotada pela UFCSPA e pelo curso de Nutrição, as metodologias ativas são aquelas em que os estudantes são protagonistas do seu próprio processo de formação, estando as relações dialógicas estabelecidas (a) entre discente e objeto de conhecimento; (b) entre discente e docente e (c) entre discentes no centro do processo de ensino-aprendizagem.

A utilização de metodologias ativas que oportunizem aprendizagens significativas valoriza a cooperação na busca de solução para problemas comuns e explora o uso de tecnologias viáveis e culturalmente compatíveis com a realidade. Dessa forma, o estudante tornar-se ativo ao:

- observar, formular perguntas, expressar percepções e opiniões;
- desenvolver suas habilidades de analisar, avaliar, compreender e expressar seu posicionamento para o grupo.

Algumas das estratégias e metodologias de ensino utilizadas pelos docentes e pelas docentes envolvem aulas expositivas dialogadas; portfólios; seminários; estudos de caso; júris simulados; estudos dirigidos; mapas conceituais; dramatização; fóruns; sala de aula invertida; aprendizagem baseada em problemas; instrução por pares; atividades práticas simuladas; atividades práticas na própria universidade e em instituições de saúde, elaboração e execução de projetos de ensino, pesquisa e extensão.

Para o desenvolvimento de atividades práticas, o Curso Bacharelado em Nutrição conta com o Laboratório de Análise Sensorial, Cozinha Experimental,

Laboratório de Técnica Dietética, Laboratório de Métodos e Técnicas de Avaliação Física e Nutricional, Laboratório de Biofísica/Fisiologia e laboratórios das disciplinas do Eixo Bases Biológicas e da Saúde. Estes espaços oportunizam aos estudantes a vivência e exercício de desenvolvimento de habilidades.

### **3.3 Processo avaliativo das atividades pedagógicas do curso**

A avaliação do desempenho acadêmico nas disciplinas ocorre observando-se o aproveitamento e a frequência dos estudantes. A avaliação das disciplinas é realizada visando à avaliação progressiva do aproveitamento do discente conforme estabelecido no Regimento Geral da UFCSPA.

Os critérios de avaliação do aproveitamento acadêmico, a descrição dos tipos de instrumentos e a periodicidade de aplicação das avaliações serão disponibilizados aos discentes pelo docente no plano de ensino, o qual permanece acessível aos matriculados na disciplina durante todo o semestre letivo. A frequência do discente é indispensável para aprovação final e a ela não pode ser atribuída nota. O controle da frequência do discente pelo docente ocorre com base no que preconiza a Lei nº 9.394 (Brasil, 1996).

Como princípios avaliativos, em coerência com o PPI (UFCSPA, 2018), o curso de Nutrição preconiza que:

- as práticas de avaliação sejam condizentes com os princípios didático-pedagógicos adotados na instituição, com o regimento institucional e com os objetivos de aprendizagem da disciplina;
- as atividades e os instrumentos para avaliação da aprendizagem na disciplina apresentem variedade, isto é, sejam distintos entre si, de forma a contemplar diferentes operações de pensamento envolvidas na construção das competências na disciplina;
- a devolução da avaliação seja um momento que atenda ao caráter formativo da atividade;
- o processo de avaliação na disciplina seja orientado pelo regimento e normativas da instituição no que diz respeito à forma de cálculo da nota para fins de aprovação por média ou após exame.

Os critérios de avaliação do TCC e dos Estágios Curriculares Obrigatórios são realizados a partir de instrumentos específicos, conforme descrito no regulamento destas atividades.

## 4. PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO CURSO

### 4.1 Inserção da extensão no ensino

A extensão universitária é definida como o conjunto articulado de programas, projetos e atividades, tais como cursos e eventos, voltados para o atendimento e a articulação com a comunidade interna e externa, em ações que viabilizam a relação transformadora entre universidade e sociedade.

Estruturam a concepção e a prática das Diretrizes da Extensão na Educação Superior, a interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato com as questões complexas contemporâneas presentes no contexto social; a formação cidadã dos estudantes e das estudantes, marcada e constituída pela vivência dos seus conhecimentos, que, de modo interprofissional e interdisciplinar, seja valorizada e integrada à matriz curricular; a produção de mudanças na própria instituição superior e nos demais setores da sociedade, a partir da construção e aplicação de conhecimentos, bem como por outras atividades acadêmicas e sociais e, a articulação entre ensino/extensão/pesquisa, ancorada em processo pedagógico único, interdisciplinar, político educacional, cultural, científico e tecnológico.

A regulamentação da inserção dos componentes curriculares de extensão na UFCSPA ocorreu a partir da Resolução CNE nº 7, (Ministério da Educação, 2018), conduzida pela Pró-reitora de graduação (PROGRAD) juntamente com a Pró-reitora de Extensão (PROEXT). A construção coletiva dos componentes curriculares de extensão para a atualização do projeto pedagógico do curso de Nutrição tem como base as Diretrizes da Extensão na Educação Superior, previstas na Política Nacional de Extensão Universitária (PNEU) de 2012, a Resolução CONSEPE nº 392 (UFCSPA 2022), que orienta a forma de inserção das ações de extensão nos currículos da graduação. Todo o processo desenvolvido pelo NDE do curso de Nutrição foi norteado pelo Documento Orientador à Inserção da Extensão Universitária nas matrizes Curriculares e Proposta para implementação da Curricularização da Extensão nos Cursos de Graduação da UFCSPA (UFCSPA, 2021).

A inserção das atividades de extensão na matriz curricular do curso de Nutrição foi realizada com o objetivo de promover impacto na formação do estudante a partir de um currículo que promova a mudança de paradigma, com a inclusão de disciplinas do Núcleo Comum de Extensão (NCE), comum a todos os cursos da UFCSPA, e de

disciplinas de extensão que atendem as particularidades do Curso de Nutrição.

Estas disciplinas são caracterizadas como teórico-práticas, tendo os seguintes componentes:

- I. A proposição de uma construção de diálogo e diagnóstico da comunidade, estando voltada para as reais necessidades da sociedade e tendo como objetivo, por meio de sua intervenção, identificar e tratar os problemas detectados;
- II. Ter caráter interdisciplinar/interprofissional, entendendo discentes não pela sua formação específica, mas como agentes de saúde e cidadãos e cidadãs conscientes e comprometidos de sua função junto à sociedade;
- III. Ser de atuação (levando o estudante a intervir diretamente na comunidade com a qual está relacionada) ou de preparação (auxiliando na formação de um profissional que tenha condições de atuar, por meio dos conhecimentos específicos gerados na disciplina, em diferentes formatos de propostas de extensão).

Na extensão, a UFCSPA desenvolve programas e projetos com ações em cenários diversos, como escolas, hospitais, unidades de saúde, associações comunitárias, casas de acolhida, sedes de organizações não-governamentais, sindicatos, instituições públicas das áreas de segurança e judiciária, na própria universidade, entre outros, e com público-alvo que engloba diferentes faixas etárias, níveis de escolaridade, classe social, raça e etnia. Os beneficiários das ações são usuários de serviços de saúde, estudantes, professores, profissionais de saúde, moradores das comunidades, participantes de projetos sociais, aposentados e tantos outros. Além disso, são promovidos, principalmente no espaço da universidade, mas também no de instituições parceiras, cursos e eventos de natureza cultural, artística, esportiva, científica e tecnológica.

O curso de Nutrição integra o Programa de Extensão intitulado “Saúde Integral” que tem como objetivo oportunizar ações de atenção integral à saúde, com abordagem interdisciplinar e interprofissional em quatro eixos de atenção à saúde: “Saúde da criança”, “Saúde mental”, “Doenças crônicas” e “Bem estar, qualidade de vida e envelhecimento ativo”.

Nessa perspectiva, a universidade está em constante diálogo e interação com diferentes setores da sociedade e se coloca sempre à disposição para se inserir nos processos de transformação social nos níveis local, municipal, estadual e nacional.

Entendemos a necessidade da educação para formar profissionais e cidadãos e cidadãs conscientes; a necessidade de ciência para mantermos nossa soberania e a necessidade da extensão para dialogarmos com a sociedade (UFCSPA, 2020).

#### **4.2 Articulação entre ensino, pesquisa e extensão**

As práticas pedagógicas do curso de Nutrição articulam atividades de ensino, pesquisa e extensão por meio de práticas curriculares e de atividades complementares. As atividades de extensão e de pesquisa são articuladoras do processo de formação teórico-prática discente e atualizam o trabalho docente.

Os projetos de ensino aproximam discentes do fazer docente, refletindo e produzindo ações voltadas à inovação metodológica na UFCSPA. Discentes podem participar como bolsistas de Projetos de Iniciação à Docência (PID) ou como monitores das disciplinas do curso de Nutrição. Os projetos desenvolvidos promovem o uso de metodologias educacionais inovadoras e costumam ser apresentados em eventos científicos internos e externos.

Com a distribuição de componentes curriculares de caráter extensionista ao longo de toda a matriz curricular do curso, os estudantes de Nutrição juntamente com colegas de outras áreas da saúde têm, desde o primeiro semestre do curso, oportunidade de refletir, a partir da interação com a sociedade, sobre novas soluções para as demandas da realidade brasileira. Para além dessas atividades obrigatórias, a participação de discentes em atividades de extensão é estimulada intensamente desde o primeiro semestre, por docentes e por interesse de discentes, o que leva ao engajamento em atividades de extensão em áreas de alcance social, contempladas pelos projetos e programas em desenvolvimento na instituição.

O incentivo à participação em atividades de pesquisa ocorre desde o ingresso de discentes na graduação especialmente com a proximidade do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição (PPGNUT) da UFCSPA, uma vez que os acadêmicos são estimulados a se inscreverem como bolsistas voluntários de pesquisa, sob a orientação de um professor. Dessa atividade derivam demandas como a participação em eventos científicos e grupos de estudos e produções, integrando a graduação e a pós-graduação.

A necessidade de elaboração de trabalho de conclusão de curso é mais uma oportunidade para que os estudantes integrem os diferentes conhecimentos e as vivências adquiridas ao longo do curso, uma vez que este trabalho pode ser fruto de

estudos desenvolvidos nas áreas de iniciação científica, iniciação à docência, extensão e/ou inovação tecnológica.

### **4.3 Políticas e práticas de educação a distância (EaD)**

Na UFCSPA, as atividades de Educação à Distância abrangem a graduação, a extensão e a pós-graduação seguindo a Portaria MEC nº 2.117 (Ministério da Educação, 2019). Para o planejamento e a oferta dessas atividades, a universidade conta com o Núcleo de Educação à Distância (NEAD). Educação a Distância (EaD) é a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e de aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos.

O curso de Nutrição utiliza o ambiente virtual de aprendizagem *Moodle*. Essa ferramenta é um gerenciador de aprendizagem que possibilita o desenvolvimento das atividades à distância, o esclarecimento de dúvidas, a discussão de temas relevantes referentes a cada disciplina e outros mais. Neste ambiente, o estudante encontra diversos recursos disponíveis, entre eles: fórum, *chat*, agenda, *blog*, *wiki*, glossário, entre outros. A UFCSPA oferece formação aos professores para o preparo qualificado do uso desse ambiente virtual como recurso pedagógico no desenvolvimento das aulas.

### **4.4 Concepções pedagógicas do EaD**

Considerando que a educação a distância tem sistemas de gestão e avaliação que lhe são peculiares, destacamos alguns princípios que devem nortear as práticas pedagógicas do curso de Nutrição e que estão presentes no PPI da UFCSPA: educação como um processo contínuo e autônomo, fundamentado no desenvolvimento de competências exigíveis ao longo da vida profissional; e educação a distância sendo desenvolvida a partir de uma filosofia de aprendizagem em que os estudantes têm a oportunidade de interagir e desenvolver projetos compartilhados, nos quais são reconhecidas e respeitadas as diferentes culturas na construção do conhecimento.

As atividades em EaD consideram três características importantes: o uso de recursos, o planejamento de atividades e a ocorrência de processos de mediação. Nesse sentido, é possível avançar no entendimento de que uma aula na modalidade

a distância supera o uso de um ambiente virtual apenas como um mero repositório. Entende-se por recursos os materiais disponibilizados no ambiente virtual, a partir do qual serão propostas atividades de cunho didático. As atividades são ferramentas incluídas no ambiente virtual que tornam possível a realização de diferentes tarefas didáticas. A mediação pode ser descrita como a negociação de sentido que ocorre entre diferentes sujeitos do processo de ensino/aprendizagem, a partir de estratégias de acompanhamento das rotas de aprendizagem realizadas pelos discentes. O emprego da modalidade de ensino a distância obedecerá ao limite de até 40% da carga horária das aulas do curso.

#### **4.5 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)**

O Moodle é o Ambiente Virtual de Aprendizagem adotado pela UFCSPA, como uma ferramenta de apoio às atividades presenciais e a distância. Este software oferece recursos de interação e construção coletiva, potencializando novas formas de interação por meio de diversas ferramentas de comunicação síncrona e assíncrona.

Para utilizar o ambiente, docentes da instituição participam de atividades de formação docente em EaD, oferecida pela equipe do NEAD. Nos cursos de formação, docentes são orientados na elaboração de roteiros de estudos, material didático das disciplinas e disponibilização a discentes por meio do ambiente virtual.

#### **4.6 Papel do docente nas práticas pedagógicas específicas do curso**

O corpo docente do curso de Nutrição é multidisciplinar, evidenciando a amplitude e abrangência dos objetos que compõem o campo de conhecimento da Nutrição, além de ser um dos elementos centrais para o êxito da formação do profissional nutricionista com formação generalista, humanista e crítica com conceito ampliado de saúde e integralidade do cuidado.

O curso de Nutrição possui docentes dos seguintes departamentos: Departamento de Ciências Básicas da Saúde, Departamento de Educação e Humanidades, Departamento de Farmacociências, Departamento de Patologia e Medicina Legal, Departamento de Nutrição, Departamento de Clínica Médica, Departamento de Ciências Exatas e Sociais Aplicadas, Departamento de Psicologia e Departamento de Pediatria.

Os docentes são agentes e sujeitos da formação, pois o processo de ensino e aprendizagem se constitui não só de conteúdos, mas também de atitudes e posturas

perante a vida, a formação e a profissão. Nesta perspectiva, a UFCSPA possui um Programa de Formação Continuada de Docentes que visa o aprofundamento de discussões sobre o ensinar e o aprender, a humanização, a docência e o processo formativo em saúde. Atualmente são realizados seminários de formação docente, previstos no calendário acadêmico institucional, bem como são ofertados cursos obrigatórios e opcionais de atividades formativas em caráter permanente para todos os docentes da instituição.

O curso de Nutrição em consonância com a instituição mantém a discussão contínua sobre metodologias adotadas no ensino-aprendizagem, inovação no ensino e estímulo a incorporação de metodologias ativas ao longo do percurso formativo desde os semestres iniciais, inserindo o estudante em cenários de práticas desde o primeiro semestre. O docente nutricionista é um mediador e coordenador deste processo, estando diretamente responsável por acompanhar o estudante em todas as etapas e vivências.

#### **4.7 Políticas de educação inclusiva e ações afirmativas**

A UFCSPA, em seu Projeto Político Pedagógico Institucional, em 2018, observou a necessidade de desenvolver “medidas com o objetivo de minimizar desigualdades historicamente acumuladas, buscando garantir a igualdade de oportunidades e o respeito às diferenças”. Nesse sentido, a universidade compromete-se com a construção de uma “política institucional que contemple a discussão do compromisso da universidade com as mudanças de cunho social previstas na legislação sobre educação inclusiva [...]”.

No Plano de Desenvolvimento Institucional 2020-2029, item 5.4, estão pactuados, entre os Princípios e Valores Institucionais, os seguintes Princípios: “defesa da vida, dos direitos humanos, da solidariedade e da cultura da paz”; “respeito à diversidade e ao pluralismo”; “orientação humanística e contribuição para o exercício pleno da cidadania”; “comprometimento com o combate às iniquidades na formação do profissional da saúde”, e o seguinte Valor: “Inclusão social”. Ainda, na página 13 desse mesmo documento, está citado que

A Universidade deve estar atenta às condições de saúde da cidade, do Estado e do país e à mudança do perfil epidemiológico, respondendo aos novos desafios globais. Uma atenção especial deve ser dirigida, no período compreendido por este PDI, para a saúde da população negra e de outras populações vulneráveis, com a discussão de formas de enfrentamento do

racismo estrutural, mas também sobre a formação de profissionais capacitados a lidarem com essas populações e a indução de projetos de pesquisa e de extensão e inovação que possam contribuir para avançarmos nessas questões. Acima de tudo, a sociedade deve se enxergar na universidade (UFCSPA, 2018).

Nesse sentido, o profissional formado pela UFCSPA, em sua atuação, deve estar fundamentado sobretudo pelos princípios do SUS, de direitos humanos e em observância aos determinantes e às determinações sociais em saúde. Acima de tudo, as ações de ensino, pesquisa e extensão devem estar alinhadas às políticas de inclusão e diversidade vigentes, a fim de garantir a formação humanística, ética, responsável, solidária e cidadã, de modo a refletir sobre o compromisso da universidade pública para com a sociedade, que é plural e diversa.

#### **4.8 Mobilidade acadêmica**

Os estudantes da UFCSPA têm oportunidade de realizar parte de seus estudos em outras instituições de ensino superior no Brasil e no exterior por meio da mobilidade acadêmica, assim como a UFCSPA pode receber alunos de outras instituições para complementação de sua formação. Os programas de mobilidade oportunizam trocas de experiências acadêmicas e convivência com outras culturas, qualificando a formação do estudante.

Oportunidades de mobilidade acadêmica são divulgadas e apoiadas pelo Escritório de Internacionalização (EINTER). Além de oportunidades de mobilidade presencial, os estudantes da UFCSPA também contam com a opção de mobilidade virtual, que permite que estudantes cursem disciplinas ou realizem cursos online ao mesmo tempo em que seguem com seus estudos na UFCSPA. Esta é mais uma forma de colocar os estudantes e as estudantes em contato com outras culturas, idiomas e formas de pensar e aprender.

## **5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO**

### **5.1 Fundamentos e diretrizes do curso**

O curso de bacharelado em Nutrição da UFCSPA busca atender aos avanços da ciência e da tecnologia, caracterizando a importância de sua oferta a partir de critérios de necessidades sociais, políticas e profissionais. O PPC do curso de Nutrição da UFCSPA foi construído coletivamente, centrado no estudante como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador do processo ensino-aprendizagem.

A organização curricular do curso de bacharelado em Nutrição da UFCSPA tem como subsídio as Diretrizes Curriculares Nacionais da Graduação em Nutrição (DCNs) de 2001. As DCNs determinam uma formação generalista, humanista e crítica do profissional dotando o mesmo de habilidades para a atuação profissional em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição estejam postas como essenciais, contribuindo, deste modo, para o bem-estar da população e para a melhoria da qualidade da vida da população.

### **5.2 Descrição da organização curricular**

A matriz curricular do curso está estruturada em três eixos: “Bases Biológicas e da Saúde”, “Humanidades, Linguagem e Educação” e “Nutrição” que permitem ao discente o seu desenvolvimento gradual, garantindo a complexidade da formação profissional, a construção de conhecimentos, habilidades e atitudes necessários à concepção terapêutica e o conhecimento das perspectivas ético-técnico culturais.

O Eixo “Bases Biológicas e da Saúde” inclui os conteúdos de anatomia, citologia, histologia, microbiologia, parasitologia, química, biofísica celular, bioquímica, bromatologia, genética, imunologia, fisiologia humana, farmacologia, epidemiologia, bioestatística e metodologia científica.

O Eixo “Humanidades, Linguagem e Educação” inclui conteúdos sobre a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença e educação em saúde.

O Eixo “Nutrição” inclui os conteúdos de nutrição humana, dietética e terapia nutricional; processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos; abordagem da nutrição no processo saúde-doença; cuidado nutricional integrado; cultura alimentar;

saúde coletiva, exercício profissional do nutricionista; avaliação nutricional; educação alimentar e nutricional; sustentabilidade e sistemas alimentares; gastronomia aplicada à nutrição; alimentação coletiva; tecnologia, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

A carga horária total do curso de Nutrição da UFCSPA é de 3810 horas, subdivididas em: 2490 horas em disciplinas obrigatórias, incluindo TCC; 1080 horas em estágios curriculares obrigatórios; 120 horas em disciplinas optativas; e 120 horas em atividades complementares, considerando a Resolução CNE/CES nº 2 (Ministério da Educação, 2007). Além das atividades obrigatórias, o currículo do curso prevê formação complementar a ser composta conforme o interesse e escolha do estudante:

- a) A formação complementar pré-estabelecida, que constitui a possibilidade de realização de disciplinas optativas e eletivas que permitam ao estudante complementar suas aspirações intelectuais e a obtenção do perfil profissional desejado;
- b) A formação complementar livre, a partir da proposição construída pelo estudante.

A formação complementar é proposta como a possibilidade de o estudante ampliar sua formação através de disciplinas ou atividades eletivas, que sejam aproveitadas para fins de integralização curricular. Com isto, permite-se que várias atividades acadêmicas já desenvolvidas pelo estudante durante o curso sejam contabilizadas no seu histórico escolar, quais sejam: iniciação científica, iniciação à docência, estágios não obrigatórios de vivência profissional, participação em eventos científicos, publicações, participação em cursos e em atividades de extensão, participação em comissões e colegiados, entre outras.

Desse modo, o estudante terá a oportunidade de cumprir o currículo básico essencial à sua formação e, ainda, construir um percurso próprio conforme seus interesses pessoais e profissionais, participando de maneira mais autônoma do seu processo de formação, conforme recomenda as DCN.

### **5.3 Inserção da extensão no ensino**

Segundo a Lei de Diretrizes e Bases da Educação de 1996, a Extensão no ensino superior tem como objetivo estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade, bem como

promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas nas instituições de ensino superior.

A carga horária, diretrizes e atividades de extensão da matriz curricular do curso de Nutrição atendem a Resolução CNE nº 7 (Ministério da Educação, 2018), no qual foi estabelecido que, no mínimo, 10% do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação. A construção coletiva destas atividades com o corpo docente do curso de Nutrição da UFCSPA foi realizada a partir das Diretrizes da Extensão na Educação Superior, previstas na Política Nacional de Extensão Universitária (PNEU) de 2012.

As atividades de ensino previstas na matriz curricular do curso de Nutrição da UFCSPA foram concebidas a partir das Diretrizes da Extensão na Educação Superior:

- I. A interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato com as questões complexas contemporâneas presentes no contexto social;
- II. A formação cidadã dos estudantes, marcada e constituída pela vivência dos seus conhecimentos, que, de modo interprofissional e interdisciplinar, seja valorizada e integrada à matriz curricular;
- III. A produção de mudanças na própria instituição superior e nos demais setores da sociedade, a partir da construção e aplicação de conhecimentos, bem como por outras atividades acadêmicas e sociais;
- IV. A articulação entre ensino/extensão/pesquisa, ancorada em processo pedagógico único, interdisciplinar, político educacional, cultural, científico e tecnológico.

A extensão contribui para a formação integral do estudante ou da estudante, estimulando sua formação como cidadão ou cidadã crítico ou crítica e responsável, a partir do estabelecimento de diálogo construtivo e transformador com os demais setores da sociedade. Além disso, atividades de ensino em extensão reforçam o compromisso social das instituições de ensino superior com todas as áreas, promovem a reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa, incentivam a atuação da comunidade acadêmica e técnica na contribuição ao enfrentamento das questões da sociedade brasileira e estimulam a construção de conhecimentos, atualizados e coerentes, voltados para o desenvolvimento social, equitativo, sustentável, com a realidade brasileira.

A inserção das atividades de extensão na matriz curricular do curso de Nutrição da UFCSPA foi realizada a partir de discussões institucionais, atividades de formação docente em extensão, consulta aos docentes e discentes do curso e da construção coletiva de propostas interdisciplinares em Fóruns de NDEs, nos quais participaram todos os NDEs dos cursos de graduação da UFCSPA.

As disciplinas de extensão da matriz curricular do curso de Nutrição correspondem a 400 horas, o equivalente a 10,5% da carga horária total do curso. As atividades de extensão que compõem a matriz curricular do curso de Nutrição incluem disciplinas do núcleo comum de Extensão da UFCSPA, sendo elas: Responsabilidade Social (45h) e Metodologia de Extensão (45h); e disciplinas com metodologias de ensino com enfoque em extensão do eixo Nutrição: Seminário Integrador (60h), Higiene e Legislação dos Alimentos (10h), Educação Alimentar e Nutricional (90h), Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I (20h), Gerontologia (60h), Sustentabilidade e Nutrição (10h), Cuidado Nutricional nas Doenças Crônicas I (30h) e Cuidado Nutricional nas Doenças Crônicas II (30h). As disciplinas de Cuidado Nutricional nas Doenças Crônicas I e II estão diretamente vinculadas ao Projeto de Extensão Saúde Integral, que conta com a participação de vários cursos da instituição. Embora nem todas são vinculadas ao projeto, a maior parte das disciplinas com enfoque de Extensão do eixo de Nutrição também possuem abordagem interdisciplinar e são compartilhadas com outros cursos de graduação, tais como Enfermagem e Farmácia.

#### 5.4 Matriz Curricular

**Quadro 1:** Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição

Semestre(s)	Eixo(s)	Disciplinas	Carga Horária (horas)
1º	Bases Biológicas e da Saúde	Anatomia Geral	60
		Citologia, Histologia e Embriologia	60
		Microbiologia dos Alimentos	45
		Parasitologia	45
		Química Aplicada à Nutrição	60
	Humanidades, Linguagem e Educação	Bioética	30
		Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa I	30
	Nutrição	Responsabilidade Social	45

		Saúde, Nutrição e Cultura Alimentar	45
		Seminário Integrador*	60
		Tutoria I	20**
<b>Total do Semestre</b>			<b>480</b>
2º	Bases Biológicas e da Saúde	Biofísica Celular	30
		Bioquímica I	45
		Bromatologia	60
		Epidemiologia	60
		Genética, Evolução e Biologia Molecular	45
	Humanidades, Linguagem e Educação	Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa II	30
	Nutrição	Alimentos	30
		Exercício Profissional do Nutricionista	30
		Metodologia de Extensão	45
		Nutrição e Dietética I	45
		Seminário Integrador*	60*
	Tutoria II	20**	
<b>Total do Semestre</b>			<b>420</b>
3º	Bases Biológicas e da Saúde	Bioquímica II	75
		Imunologia	30
		Fisiologia Humana I	45
		Bioestatística	30
	Nutrição	Higiene e Legislação dos Alimentos	60
		Técnica Dietética I	60
		Nutrição e Dietética II	30
		Nutrição no Ciclo da Vida I	45
		Avaliação Nutricional I	60
	Tutoria III	10**	
<b>Total do Semestre</b>			<b>435</b>
4º	Bases Biológicas e da Saúde	Fisiologia Humana II	45
		Metodologia Científica	30
	Humanidades, Linguagem e Educação	Redação Acadêmica	30
	Nutrição	Avaliação Nutricional II	60
		Educação Alimentar e Nutricional	90
		Nutrição no Ciclo da Vida II	45
		Técnica Dietética II	60
		Tecnologia de Alimentos	45
	Tutoria IV	10**	
<b>Total do Semestre</b>			<b>405</b>
5º	Bases Biológicas e da Saúde	Nutrição e Farmacologia	45
	Nutrição	Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I	60

		Cuidado Nutricional nas Doenças Crônicas I	30
		Gerontologia***	60
		Nutrição e Saúde Coletiva	60
		Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso I	15
		Terapia Nutricional e Fisiopatologia I	90
		Tutoria V	10**
<b>Total do Semestre</b>			<b>360</b>
6º	Nutrição	Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II	60
		Cuidado Nutricional nas Doenças Crônicas II	30
		Gerontologia***	60***
		Psicologia e Nutrição	60
		Sustentabilidade e Nutrição	30
		Terapia Nutricional e Fisiopatologia II	90
		Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso II	15
	Terapia Nutricional Pediátrica	45	
		Tutoria VI	10**
<b>Total do Semestre</b>			<b>330</b>
7º e 8º	Nutrição	Estágio em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	300
		Estágio em Nutrição Clínica	300
		Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva	300
		Estágio em Área Livre	180
		Trabalho de Conclusão de Curso	60
<b>Total dos Semestres</b>			<b>1140</b>
<b>Obrigatórias</b>			<b>2490</b>
<b>Optativas</b>			<b>120</b>
<b>Atividades Complementares</b>			<b>120</b>
<b>Estágios</b>			<b>1080</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>3810</b>

\*Seminário Integrador é ofertado nos dois semestres do primeiro ano do curso, acontecendo para uma turma em cada semestre. Para fins de contabilização na Matriz Curricular sua carga horária é somada somente no primeiro semestre.

\*\*As Tutorias não têm carga horária contabilizada na Matriz Curricular, pois são contabilizadas em Atividades Complementares.

\*\*\*Gerontologia é ofertada no 5º e 6º semestres do curso, acontecendo para uma turma em cada semestre. Para fins de contabilização na Matriz Curricular sua carga horária é somada somente no 5º semestre.

**Quadro 2:** Demonstrativo da Inserção da Extensão na Matriz Curricular

Semestre(s)	Disciplinas	Carga horária das Disciplinas (horas)	Carga horária em extensão (horas)
1º	Responsabilidade Social	45	45
1º e 2º	Seminário Integrador	60	60
2º	Metodologia da Extensão	45	45

3°	Higiene e Legislação dos Alimentos	60	10
4°	Educação Alimentar e Nutricional	90	90
5° e 6°	Gerontologia	60	60
5°	Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I	60	20
	Cuidado Nutricional nas Doenças Crônicas I	30	30
6°	Cuidado Nutricional nas Doenças Crônicas II	30	30
	Sustentabilidade	30	10
<b>TOTAL</b>			<b>400</b>

### 5.5 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso é obrigatório e consiste em um trabalho acadêmico dentro das normas científicas, cujo produto final é um artigo científico. A elaboração do TCC permite aos estudantes demonstrar suas capacidades de integrar conhecimentos teóricos e práticos decorrentes de sua formação acadêmica. Em consonância com as diretrizes curriculares para os cursos de nutrição do país, os estudantes devem elaborar um trabalho de natureza acadêmica, sob a supervisão de um orientador ou orientadora. O TCC visa avaliar, propor, discutir, revisar e/ou apresentar soluções para um problema de relevância para as áreas de atuação profissional do nutricionista.

O TCC consubstancia-se como importante espaço de integração teórico-prático do currículo, possibilitando o aprofundamento de conhecimentos adquiridos através de vivências de iniciação científica, iniciação à docência, extensão e/ou inovação tecnológica cunhadas desde o primeiro semestre do curso até o decorrer do estágio. Visa aprimorar o processo de formação dos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento de competências pessoais e para a formação continuada na formação de profissionais de nutrição qualificados.

A organização das atividades de TCC é de responsabilidade da Comissão de TCC indicada pelo Coordenador do curso de Nutrição e designada pela PROGRAD, composta por dois docentes do Departamento de Nutrição da UFCSPA e de dois estudantes regularmente matriculadas no curso, todos indicados por seus pares, conforme previsto no Regulamento do TCC. As atribuições da Comissão de TCC em relação às atividades que deverão ser desenvolvidas pelos professores ou professoras junto com os estudantes para o desenvolvimento do TCC estão descritas no Regulamento de TCC. A nota mínima para aprovação deverá ser igual ou maior

que sete (7,0).

### **5.6 Estágio Curricular Obrigatório**

O Estágio Curricular Obrigatório do curso de Nutrição caracteriza-se por ser uma atividade teórico-prática de exercício profissional prevista nas DCNs dos cursos de graduação em Nutrição. Tem como objetivo proporcionar estudantes do curso a complementação da formação acadêmica por meio de vivências em campos de prática profissional do nutricionista em diferentes cenários de saúde.

Ocorrem nos últimos semestres do curso e são destinados à aprendizagem de competências e desenvolvimento de habilidades e atitudes próprias da atividade profissional do nutricionista. Esses estágios são supervisionados por professores nutricionistas em consonância com as disposições da Resolução CFN nº 698 (Conselho Federal de Nutrição, 2021).

O curso de Nutrição possui uma Comissão de Estágio composta por três professores, sendo um representante de cada grande área de estágio (Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva) e dois acadêmicos de Nutrição, um do terceiro ano e outro do quarto ano. Esta comissão planeja e organiza as ações necessárias para a qualificação do estágio, conforme o Regulamento de Estágio Obrigatório do curso de Nutrição.

O percentual de carga horária dos estágios curriculares obrigatórios perfaz 28,4% da carga horária total do curso. É obrigatória a frequência de 100% no estágio obrigatório e esse deve ser realizado com carga horária distribuída nas três principais áreas da Nutrição: Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva. Além destas áreas, o estudante deve realizar Estágio em Área Livre. A nota mínima para aprovação em cada um dos Estágios deverá ser igual ou maior que sete (7,0). Os cenários de prática são aqueles estabelecidos mediante convênio com instituições públicas ou privadas.

### **5.7 Disciplinas Optativas**

As disciplinas optativas complementam a formação profissional do estudante em uma determinada área ou subárea de conhecimento. Integram a formação do estudante do curso de Nutrição e podem ser escolhidas livremente, o que permite maior flexibilização curricular. A matriz curricular do curso de Nutrição prevê a realização de 60h em disciplinas optativas do eixo “Humanidades, Linguagem e

Educação” e 60h em disciplinas dos demais eixos. As disciplinas optativas serão ofertadas em regime anual.

As disciplinas optativas do eixo “Humanidades, Linguagem e Educação” são as seguintes: História das Ciências da Saúde, Sociologia e Antropologia da Saúde, Relações Étnico-Raciais, Gênero e Sexualidade, Direitos Humanos e Saúde, Contação de Histórias em Ambiente Hospitalar, Introdução à Filosofia e Libras.

As disciplinas optativas dos demais eixos são as seguintes: Políticas Públicas e Programas de Alimentação e Nutrição, Microbiota Intestinal e Saúde, Nutrição Esportiva, Rotulagem de Alimentos, Gastronomia Aplicada à Nutrição e Economia Aplicada à Nutrição.

### **5.8 Atividades Complementares**

As atividades complementares são regulamentadas pela norma de Atividades Complementares dos cursos de graduação da UFCSPA. Serão consideradas Atividades Complementares somente aquelas que não fazem parte das disciplinas curriculares obrigatórias ou optativas e realizadas concomitantemente ao curso em que o estudante está matriculado atualmente, devendo estar relacionadas com a área de conhecimento do curso.

O estudante deve integralizar 120 horas de atividades complementares. A oferta de atividades complementares aos cursos de graduação da UFCSPA envolve mecanismos de aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais ou à distância, através de:

- I. Participação no Programa de Tutoria;
- II. Aprovação em Disciplinas Eletivas, Disciplinas de Extensão ou no Programa de Desenvolvimento de Conhecimento Integrado (PDCI);
- III. Participação em curso de Extensão Universitária, Congresso, Simpósio, Seminário, Salão de Iniciação Científica, Jornada Acadêmica, Eventos Esportivos Acadêmicos, Mostra de Trabalho ou similar, em âmbito regional, nacional ou internacional;
- IV. Participação em Estágios Não Obrigatórios;
- V. Participação em Programa de Monitoria Voluntária;
- VI. Participação em Programa de Iniciação à Docência;
- VII. Participação em Programa de Iniciação à Pesquisa;
- VIII. Participação em Projeto/Programa de Extensão da UFCSPA;

- IX. Publicações;
- X. Aprovação em Concursos Externos à UFCSPA;
- XI. Participação em Colegiados;
- XII. Participação em Atividades de Extensão/Ações Comunitárias, promovidas por Órgãos Externos e reconhecida pela UFCSPA;
- XIII. Participação como bolsista em atividades do Programa de Educação Tutorial (PET) da UFCSPA;
- XIV. Participação nos Programas de Mobilidade Acadêmica da UFCSPA;
- XV. Participação em cursos de Línguas Adicionais;
- XVI. Realização de prova de Proficiência Internacional;
- XVII. Participação em Atividades Culturais promovidas pela UFCSPA;
- XVIII. Participação em Empresa Júnior da UFCSPA ou Programa de Iniciação ao Empreendedorismo;
- XIX. Participação em programas de divulgação e apresentação da UFCSPA;
- XX. Realização de cursos na Modalidade à Distância.

## 6. POLÍTICAS DE GESTÃO DE ENSINO

### 6.1 Coordenação do Curso

O curso de Nutrição possui um Coordenador ou Coordenadora e um Vice-Coordenador ou Vice-Coordenadora, ambos docentes da Instituição, vinculados à Pró-reitora de Graduação, eleitos pelo corpo docente e discente do curso, e exerce o mandato por um período de 2 anos, permitida uma reeleição consecutiva. A Coordenação é exercida pelo Coordenador ou Coordenadora do curso e, nas suas ausências e impedimentos, pelo Vice-Coordenador ou Vice-Coordenadora. Compete ao Coordenador ou Coordenadora de curso de graduação:

- I. integrar os Conselhos Superiores, na qualidade de membro nato;
- II. executar as diretrizes emanadas dos Conselhos Superiores;
- III. administrar e coordenar as atividades didático-pedagógicas do curso:
  - a. promover a adaptação curricular dos estudantes nos casos de transferência e similares;
  - b. orientar os discentes nos aspectos acadêmicos e pedagógicos.
- IV. convocar e presidir as reuniões da Comissão de Graduação (COMGRAD) e do Núcleo Docente Estruturante (NDE);
- V. solicitar a representatividade da COMGRAD de acordo com regulamentação própria;
- VI. divulgar e acompanhar a execução das decisões da COMGRAD e NDE;
- VII. articular as decisões da COMGRAD com os diversos órgãos de administração acadêmica;
- VIII. submeter à Pró-reitoria de Graduação os assuntos que requeiram ação dos órgãos superiores;
- IX. zelar pela observância dos programas e do regime didático;
- X. encaminhar ao Pró-reitor de Graduação as propostas de alterações curriculares aprovadas pela COMGRAD;
- XI. manter articulação com as Chefias de Departamento e a Pró-reitoria de Graduação, visando atender os recursos humanos necessários para o funcionamento do curso;
- XII. comunicar às Chefias de Departamento e à Pró-reitoria de Graduação a necessidade de admissão do pessoal docente indispensável ao funcionamento do curso;

- XIII. zelar pela observância das diretrizes fixadas no Projeto Pedagógico do curso;
- XIV. acompanhar o desempenho dos docentes do curso através de avaliações institucionais;
- XV. representar junto ao Pró-reitor de Graduação nos casos de transgressão disciplinar;
- XVI. participar e/ou presidir reuniões de outras comissões conforme regulamento de cada curso;
- XVII. acompanhar o desempenho dos discentes e dar encaminhamento específico quando necessário;
- XVIII. assinar o Termo de Compromisso e dar suporte à Comissão de Estágios e Práticas de acordo com as necessidades específicas de cada curso;
- XIX. revisar os Planos de Ensino;
- XX. organizar a grade de horário do curso;
- XXI. averiguar, quando necessário, os registros realizados pelos professores nos sistemas internos;
- XXII. despachar e/ou encaminhar processos com solicitações dos requerentes;
- XXIII. cadastrar estudantes ingressantes e concluintes em plataformas governamentais;
- XXIV. acompanhar as reuniões do cerimonial de formatura e colher assinaturas no dia da formatura;
- XXV. formar e/ou acompanhar as comissões da Jornada Acadêmica do Curso;
- XXVI. conduzir com NDE e COMGRAD a mudança curricular;
- XXVII. solicitar e participar de reuniões com a PROGRAD; e
- XXVIII. exercer outras atribuições que lhe forem delegadas, dentro de sua área de atuação.

## **6.2 Comissão de Graduação (COMGRAD)**

A Comissão de Graduação do curso de Nutrição (COMGRAD – NUT) é o órgão deliberativo do curso de graduação, respeitando um número mínimo de 8 (oito) e máximo de 18 (dezoito) membros efetivos, sendo composta pelo Coordenador ou Coordenadora do Curso, Vice-Coordenador ou Vice-Coordenadora do Curso, um representante por Departamento de Ensino que mantenha vínculo curricular com o curso e dois ou duas representantes discentes do respectivo curso.

A comissão reúne-se ordinariamente segundo calendário estabelecido pelos

seus Coordenadores, ou extraordinariamente. As deliberações ocorrem por maioria simples, quando presente a maioria absoluta dos membros. O Coordenador ou Coordenadora da COMGRAD-NUT é Coordenador ou Coordenadora do Curso e seu substituto ou sua substituta eventual é o Vice-Coordenador ou Vice-Coordenadora do Curso. Compete à COMGRAD:

- I. acompanhar a execução dos programas e planos de cada disciplina;
- II. normatizar e acompanhar as atividades complementares do curso de graduação em Nutrição;
- III. analisar e elaborar parecer circunstanciado nos pedidos de dispensa por aproveitamento de disciplinas, consultando, quando necessário, docente da área;
- IV. promover a integração interdisciplinar e entre os departamentos;
- V. propor alterações de currículo do curso ao CONSEPE;
- VI. encaminhar ao CONSEPE análise dos casos de desligamento de estudantes;
- VII. analisar questões curriculares, como quebra de pré-requisitos, guarda religiosa, que assegura ao estudante, no exercício da liberdade de consciência e de crença, o direito de mediante prévio e motivado requerimento, ausentar-se de prova ou de aula marcada para dia em que, segundo os preceitos de sua religião, seja vedado o exercício de tais atividades nos termos da Lei 13.796 (Brasil, 2019), atividades complementares, dentre outras.

Compete ao Coordenador da Comissão de curso de Graduação em Nutrição:

- I. coordenar as reuniões da COMGRAD- NUT;
- II. convocar os membros da COMGRAD-NUT para reuniões;
- III. representar o respectivo curso em situações relacionadas às suas competências;
- IV. emitir parecer *ad referendum* sobre questões que necessitem de resolução urgente.

### **6.3 Núcleo Docente Estruturante (NDE)**

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição constitui segmento de estrutura de gestão acadêmica do curso de graduação em Nutrição, com atribuições consultivas, propositivas e de assessoria sobre matéria de natureza

acadêmica, corresponsável pela elaboração, implementação e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso.

O NDE do curso de Nutrição é constituído pelo Coordenador ou Coordenadora do Curso, como seu presidente nato, pelo substituto ou substituta eventual do Coordenador ou coordenadora do Curso, como membro nato, e por pelo menos 5 (cinco) docentes efetivos, de elevada formação e titulação, atuantes no curso de graduação, indicados pela Coordenação e referendados pela COMGRAD do curso.

O NDE do curso de Nutrição reúne-se ordinariamente segundo calendário estabelecido pelo seu coordenador, ou extraordinariamente, quando necessário.

São atribuições do Núcleo Docente Estruturante do curso de Nutrição:

- I. Elaborar, analisar e modificar o Projeto Pedagógico do Curso, definindo sua concepção e fundamentos, em articulação com os demais órgãos de gestão acadêmica da universidade;
- II. atualizar periodicamente o Projeto Pedagógico do Curso;
- III. conduzir o trabalho de reestruturação curricular, para aprovação na COMGRAD-NUT, sempre que necessário;
- IV. promover a integração horizontal e vertical das disciplinas do curso, respeitando os eixos estabelecidos pelo Projeto Pedagógico.

#### **6.4 Assessorias PROGRAD**

No desenvolvimento de suas atribuições e competências, a PROGRAD conta com coordenações e unidades de apoio acadêmico e administrativo para assessoramento dos cursos de graduação da UFCSPA. São elas:

##### **6.4.1 Coordenação de Processos de Ensino (CPE)**

Esta assessoria acompanha principalmente processos relacionados ao desenvolvimento de práticas e estágios, além de normativas dos cursos de graduação, visando contribuir para a melhoria da qualidade do ensino desenvolvido na UFCSPA. É função também apoiar as Coordenações de Cursos e Chefias de Departamentos diretamente sobre os aspectos operacionais de promoção do ensino na graduação e realizar articulações com as instituições parceiras e setores da universidade para efetivar melhorias nos processos.

##### **6.4.2 Coordenação de Assuntos Docentes (COAD)**

Esta assessoria visa apoiar docentes no desenvolvimento de suas atividades, apoiando a prevenção e solução de situações desafiadoras e de conflito que surgem

nas relações pedagógicas e institucionais. Além disso, a COAD estabelece ações visando o acolhimento dos docentes, promovendo uma reflexão coletiva sobre temas pertinentes para a criação e oportunidades de aprimoramento de conhecimento referentes à prática, instrumentalizando-o para lidar com situações envolvendo conflitos interpessoais.

#### **6.4.3 Coordenação de Processos Avaliativos (CPROA)**

Esta assessoria tem a atribuição de orientar e assessorar os docentes sobre os processos envolvidos na avaliação da aprendizagem (avaliação do aproveitamento e frequência) à luz do Projeto Pedagógico Institucional (PPI), dos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs), do Regimento Geral da UFCSPA e da legislação pertinente. Adicionalmente, a CPROA acompanha e auxilia na criação, reestruturação e implementação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs), conforme a legislação educacional vigente e as normas da instituição, especialmente no que tange aos processos de avaliação de aproveitamento e frequência.

#### **6.4.4 Departamento de Registro e Controle Acadêmico (DERCA)**

Esta assessoria é responsável pelo gerenciamento e registro dos dados relativos à trajetória acadêmica de discentes da graduação, desde sua admissão até a conclusão do curso, com a expedição e registro dos diplomas de graduação e pós-graduação da UFCSPA.

#### **6.4.5 Núcleo de Inovação e Tecnologia Educacionais (NITED/NEAD)**

Esta assessoria desenvolve ações relacionadas a objetivos específicos organizados em três áreas: 1) inovação em tecnologias educativas, incentivando a inovação educativa com o fortalecimento do uso de metodologias ativas em diferentes cursos e disciplinas; identificando práticas pedagógicas desenvolvidas na instituição que representem inovação educacional; fomentando o desenvolvimento de produtos inovadores na educação em saúde; apoiando a criação, organização e manutenção de repositório institucional para a divulgação de diferentes produtos educacionais produzidos na instituição (objetos de aprendizagem, mídias digitais, jogos pedagógicos, dentre outros) que contribuam para a inovação educacional e integrando ações de inovação educacional no âmbito do ensino, da pesquisa e da extensão; 2) educação a distância (EaD), aprimorando as políticas institucionais voltadas para a ampliação e consolidação da educação a distância e acompanhando e subsidiando as ações do Núcleo de Educação a Distância (NEAD); 3) formação docente, contribuindo para o processo de formação continuada do corpo docente da instituição

assessorar os docentes no desenvolvimento de recursos que apoiem o uso de metodologias ativas e tecnologias digitais; integrando sua atuação ao Programa de Iniciação à Docência (PID) e ao Programa de Monitoria Voluntária; e contribuindo para o processo de formação continuada do corpo docente da instituição.

#### **6.4.6 Coordenação de Aprendizagem e Desenvolvimento Docente (CADD)**

Esta assessoria reúne programas estratégicos para o desenvolvimento do ensino na UFCSPA. Sua competência é promover, no âmbito institucional, a formação para a aprendizagem e o desenvolvimento da docência, tendo como objetivo a promoção de ações para formação e qualificação para o exercício da docência, além de desenvolver o Programa de Iniciação à Docência (PID), que visa contribuir para a melhoria do ensino de graduação, através da elaboração e execução de projetos de ensino envolvendo estudantes de graduação na qualidade de bolsistas e tendo também sob sua responsabilidade o Programa de Monitoria Voluntária, oferecendo auxílio ao professor e suporte aos acadêmicos, estimulando o seu interesse pela docência superior e aprimorando a qualidade do ensino.

#### **6.4.7 Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP)**

Esta assessoria é de natureza interdisciplinar, com objetivo de promover a saúde e bem-estar do corpo discente e docente por meio de ações educativas no contexto institucional. Além disso, visa contribuir para melhoria do processo ensino-aprendizagem, integrando a formação acadêmica com a realidade social e o mundo do trabalho. Um dos seus objetivos é estimular e colaborar para o desenvolvimento de projetos e ações que contribuam para a convivência da comunidade acadêmica com a diversidade biopsicossocial e cultural. O NAP é responsável pela organização e acompanhamento do Programa de Tutoria, junto à Coordenação do Curso.

#### **6.4.8 Núcleo de Inclusão e Diversidade (NID)**

Esta assessoria é uma estrutura de caráter permanente, de natureza interdisciplinar e institucional, ligada à PROGRAD. Sua finalidade é promover políticas e ações que efetivem a inclusão e a diversidade na comunidade da UFCSPA, construindo diretrizes conceituais relativas aos processos de acesso, de permanência, de participação e de aprendizagem em todos os níveis, ambientes, relações e cotidianos da Universidade. As políticas e ações do NID preveem a atuação em questões de inclusão relativas aos processos de socialização e de ensino-aprendizagem que envolvam as pessoas com deficiência. Igualmente, está prevista a atuação do NID no contexto das diversidades de gênero, orientação sexual,

raça/etnia, espiritualidade/religiosidade, entre outros marcadores sociais que geram desigualdade.

#### **6.4.9 Gerência UFCSPA/Distrito Docente Assistencial (DDA)**

Esta assessoria é responsável pela articulação de atividades dos eixos ensino (apoio nas tratativas para a alocação de vagas de estágio curricular e práticas comunitárias dos cursos de graduação) e extensão na relação entre UFCSPA e Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre (SMS). Sua atuação é de acompanhamento das instâncias do controle social e intervenções/visitas em escolas do DDA. Além disso, a assessoria do DDA propõe e desenvolve eventos, em parceria com a Coordenadoria Regional de Saúde Norte (CRSN), que contemplam as necessidades dos docentes e discentes e profissionais de saúde dos serviços de saúde.

### **6.5 Avaliação Institucional**

A UFCSPA possui um sistema de avaliação interno organizado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), formada por servidores docentes e técnico-administrativos, estudantes e membros da sociedade, junto aos dirigentes máximos da Universidade, ou seja, Conselhos Superiores, Reitoria, Pró-reitorias, Coordenações de Curso, Chefias de Departamentos Acadêmicos e Administrativos.

As estratégias para autoavaliação na UFCSPA seguem os parâmetros propostos pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) que preza pela avaliação de todos os aspectos do ensino, da pesquisa, da extensão, responsabilidade social, desempenho dos estudantes, gestão da instituição, corpo docente e instalações. Para além disso, são utilizados para guiar a autoavaliação o Plano de Desenvolvimento Institucional e o Projeto Político Pedagógico Institucional.

Docentes e discentes do curso de Nutrição são lembrados e incentivados a participar das avaliações semestrais das disciplinas para garantir que o curso tenha volume de dados suficiente para análises e futuras tomadas de decisão. Estas avaliações geram relatórios de informações sobre o funcionamento das disciplinas e processos pedagógicos envolvidos e, juntamente com dados do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) e de evasão e retenção no curso podem contribuir para o mapeamento de fragilidades e potenciais do curso juntamente com o NDE ou com todo o grupo de regentes do curso de Nutrição.

Para além disso, reuniões sistemáticas da coordenação com as turmas ao final

de cada semestre contribuem para a coleta de dados qualitativos e/ou mesmo para a interpretação dos dados quantitativos gerados pelas ferramentas citadas anteriormente.

## REFERÊNCIAS

BASTABLE, S. B. **O enfermeiro como educador: princípios de ensino-aprendizagem para a prática de enfermagem**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

BERBEL, N. A. N. **As metodologias ativas e a promoção da autonomia de estudantes**. Ciências Sociais e Humanas, Londrina, v. 32, n. 1, p. 25-40, jan./jun. 2011.

BRASIL. **Constituição (1988)**. Constituição da República Federativa do Brasil. 18ª. ed. Brasília, DF: Senado, 1988.

BRASIL. Decreto nº 5.563, de 11 de outubro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.973, de 2 de dezembro de 2004, que dispõe sobre incentivos à inovação e à pesquisa científica e tecnológica no ambiente produtivo, e dá outras providências. Brasília, DF: **Diário da União**, 2005.

BRASIL. Decreto nº 50.165, de 28 de janeiro de 1961. Concede autorização para o funcionamento do curso de Medicina da Faculdade Católica de Medicina de Porto Alegre. Brasília, DF: **Diário da União**, 1961

BRASIL. Lei nº 6.891, de 11 de dezembro de 1980. Transforma a Fundação Faculdade Católica de Medicina de Porto Alegre em Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre, e dá outras providências. Brasília, DF: **Diário da União**, 1980.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF; **Diário da União**, 1996.

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

BRASIL. Lei nº 10.937, de 2 de dezembro de 2004. Dispõe sobre incentivos à inovação e à pesquisa científica e tecnológica no ambiente produtivo e dá outras providências. Brasília, DF: **Diário da União**, 2004.

BRASIL. Lei nº 11.641, de 11 de janeiro de 2008. Dispõe sobre a transformação da Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre (FFFCMPA) em Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA) e dá outras providências. Brasília, DF: **Diário da União**, 2008.

BRASIL. Lei Federal 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Brasília, DF: **Diário da União**, 2014.

BRASIL. Lei nº 13.796, de 03 de janeiro de 2019. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para fixar, em virtude de escusa de consciência, prestações alternativas à aplicação de provas e à

frequência a aulas realizadas em dia de guarda religiosa. Brasília, DF: **Diário da União**, 2019.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Resolução nº 380**, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Brasília, DF, 2005.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Resolução nº 698**, de 11 de agosto de 2021. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição. Brasília, DF, 2011.

MERHY, E. E. **Saúde: cartografia do trabalho vivo em ato**. São Paulo: Hucitec, 2002.

MERHY, EE, Chakkour M, Stéfano E, Stéfano ME, Santos CM, Rodrigues RA. **Em busca de ferramentas analisadoras das tecnologias em saúde: a informação e o dia a dia de um serviço, interrogando e gerindo trabalho em saúde**. In: Merhy EE, Onocko R, organizadores. *Agir em saúde: um desafio para o público* São Paulo: Hucitec; 2006. p. 113-150.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília, DF: **Diário da União**, 2004.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. Resolução nº 2, de 18 de junho de 2007. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Brasília, DF: **Diário da União**, 2018.

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

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição**. Parecer CES/CNE 1.133/2001, homologação publicada no DOU 03 de outubro de 2001, Seção 1, p. 131.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Gabinete do Ministro. **Institui a Política Nacional de Educação Permanente em Saúde como estratégia do Sistema Único de Saúde para a formação e o desenvolvimento de trabalhadores para o setor e dá outras providências**. Portaria n 198/GM - MS, de 13 de fevereiro de 2004. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF, 2013.

ONU. **Conferência Rio-92 sobre o meio ambiente do planeta**;1992.

ONU. **Conferência Rio+20 sobre Desenvolvimento Sustentável**; 2012.

ONU. **Cúpula das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Sustentável**; 2015. Política Nacional de Extensão Universitária. Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Manaus: 2012.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA). **Projeto de Desenvolvimento Institucional 2020-2029**. Porto Alegre, 2019. Disponível em: [https://www.ufcspa.edu.br/documentos/institucional/ufcspa-pdi-2020-2029\\_v2.pdf](https://www.ufcspa.edu.br/documentos/institucional/ufcspa-pdi-2020-2029_v2.pdf). Acesso em: 31 ago 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA). **Projeto Político Pedagógico Institucional**. Porto Alegre, 2018. Disponível em: <https://www.ufcspa.edu.br/documentos/institucional/ppi.pdf>. Acesso em: 31 ago 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA). Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução Nº 392, de 31 de março de 2022**. Orienta a forma de inserção das ações de extensão nos currículos da graduação. Porto Alegre: UFCSPA, 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA). Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão. **Resolução Nº 85, de 18 de dezembro de 2015**. Acatar o parecer da Comissão de Ensino e Aprovar a proposta de alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição. Porto Alegre: UFCSPA, 2015.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA). **Documentos Orientadores: Documento Orientador à Inserção da Extensão Universitária nas matrizes Curriculares e Proposta para implementação da Curricularização da Extensão nos Cursos de Graduação da UFCSPA**. Porto Alegre, 2021. Disponível em: [https://www.ufcspa.edu.br/documentos/graduacao/insercao-extensao/Documentos\\_Orientadores\\_Documento\\_Orientador\\_e\\_Proposta\\_impleme-ntao\\_da\\_Curricularizao\\_da\\_Extensao.pdf](https://www.ufcspa.edu.br/documentos/graduacao/insercao-extensao/Documentos_Orientadores_Documento_Orientador_e_Proposta_impleme-ntao_da_Curricularizao_da_Extensao.pdf). Acesso em: 07 nov 2023

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA). **Documento Orientador: Atualização de Projetos Pedagógicos dos Cursos**. Porto Alegre, 2021. Disponível em: [https://www.ufcspa.edu.br/documentos/graduacao/Portarias/PORTARIA\\_158\\_ANEXO.pdf](https://www.ufcspa.edu.br/documentos/graduacao/Portarias/PORTARIA_158_ANEXO.pdf). Acesso em: 9 nov. 2023.

ZABALA, A. (org.). **A prática educativa: como ensinar**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.

## APÊNDICE A - EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

A seguir, estão descritas as ementas das disciplinas do curso de Nutrição, organizadas por ordem alfabética:

**Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I (60h)** - Integra as ciências da nutrição e da administração no gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, perpassando os métodos de gestão e planejamento. Será abordada a extensão nos processos, onde serão inseridas a participação ativa do estudante na sociedade, e seu impacto social, abordando os processos de produção de refeição, planejamento físico e de equipamentos, verificando o impacto social e os benefícios nos cotidianos que os estudantes integram. Perpassa os enfoques ético, econômico, social, cultural e psicológico das relações gerenciais. Ressalta a importância da gestão ambiental e do desenvolvimento do perfil inovador e empreendedor, os quais serão trabalhados.

**Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II (60h)** - Integra as ciências da nutrição e da administração no gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, perpassando os métodos de gestão e planejamento. Aborda os processos de gestão dos recursos humanos, materiais, econômico-financeiros e ambientais. Perpassa os enfoques ético, econômico, social, cultural e psicológico das relações interpessoais. Ressalta a importância do desenvolvimento do perfil inovador e empreendedor.

**Alimentos (30h)** - Identifica os macronutrientes e micronutrientes e compostos fotoquímicos presentes nos alimentos sua aplicação na elaboração dos planos alimentares, lista de equivalentes e lista de alimentos-fonte, considerando o papel funcional e a biodisponibilidade dos alimentos na saúde humana, bem como a rotulagem nutricional.

**Anatomia Geral (60h)** - Aborda os aspectos gerais da anatomia humana de forma sistemática, compreendendo as estruturas que compõem o aparelho locomotor, sistemas nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário e reprodutor.

**Avaliação Nutricional I (60h)** - Aborda métodos, técnicas e instrumentos para a avaliação direta e indireta do estado nutricional nas diversas fases da vida, de indivíduos e populações. Aborda os indicadores dietéticos, socioeconômicos, medidas antropométricas e de composição corporal. Além disso, enfoca as vantagens e desvantagens das técnicas e dos parâmetros de avaliação.

**Avaliação Nutricional II (60h)** - Aborda métodos, técnicas e instrumentos para a avaliação direta e indireta do estado nutricional de indivíduos adultos e idosos. Aborda a triagem nutricional e métodos objetivos e subjetivos, como: exames bioquímicos, sinais clínicos, avaliação funcional e avaliação nutricional subjetiva global, além da associação com os métodos antropométricos e os inquéritos dietéticos para definição do diagnóstico nutricional.

**Bioestatística (30h)** - A disciplina aborda conceitos de estatística descritiva, além de introdução a métodos inferenciais. Visa capacitar o aluno à leitura de resultados estatísticos em artigos científicos e documentos oficiais.

**Bioética (30h)** - Estuda a compreensão dos princípios e problemas fundamentais da bioética. Estimula reflexão a respeito de problemas contemporâneos no campo da saúde, especialmente no campo da Nutrição. Analisa as interconexões entre a bioética e os direitos humanos. Investiga a questão da insegurança alimentar e nutricional como problema ético e de direitos humanos. Discute as implicações bioéticas dos determinantes sociais em saúde, como as relações étnico-raciais, gênero, classe social, e suas interseccionalidades.

**Biofísica Celular (30h)** - Estuda os fenômenos físico-químicos relacionados à vida, ao meio ambiente e à interação dos mesmos com os seres vivos e os eventos biológicos com base nos conceitos da Física e sua aplicação para as ciências da saúde.

**Bioquímica I (45h)** - Aborda os aspectos estruturais e funcionais dos aminoácidos e das proteínas, bem como a relação estrutura e atividade das proteínas e os mecanismos de ação enzimática. Estuda os princípios de bioenergética que regem as reações bioquímicas e o metabolismo oxidativo.

**Bioquímica II (75h)** - Aborda o metabolismo dos glicídios, lipídios e aminoácidos, sua regulação e as alterações metabólicas que ocorrem em certas patologias. A partir do conhecimento das biomoléculas, estuda os processos metabólicos que ocorrem nos diversos tecidos do ser vivo, estabelecendo correlações clínicas. Aborda a regulação hormonal e a integração do metabolismo no homem.

**Bromatologia (60h)** - Envolve a seleção e o preparo de amostras para a análise de alimentos, com a determinação dos seguintes constituintes: umidade, cinzas, proteínas, carboidratos, lipídios e fibras. Também são abordados os métodos físicos e químicos para a análise de aditivos alimentares, alimentos de origem animal e vegetal com base em padrões de identidade e qualidade previstos na legislação para

alimentos.

**Citologia, Histologia e Embriologia (60h)** - Estuda os fundamentos de citologia, histologia e embriologia enfocando aspectos direcionados para nutrição, dos componentes celulares até sua distribuição nos tecidos e nos sistemas. O desenvolvimento intrauterino é estudado visando o entendimento da gametogênese até a formação dos sistemas, contextualizando medidas preventivas nutricionais.

**Cuidado Nutricional nas Doenças Crônicas I (30h)** - Proporciona a vivência da assistência nutricional na perspectiva individual e coletiva para promoção de saúde, prevenção e tratamento de doenças crônicas a partir da abordagem interprofissional no contexto hospitalar.

**Cuidado Nutricional nas Doenças Crônicas II (30h)** - Proporciona a vivência da assistência nutricional na perspectiva individual e coletiva para promoção de saúde, prevenção e tratamento de doenças crônicas a partir da abordagem interprofissional no contexto da comunidade.

**Educação Alimentar e Nutricional (90h)** - Articula os saberes da Educação com a Nutrição e demais conhecimentos das áreas de Ciências Humanas ao focar as metodologias de ensino-aprendizagem e o processo educativo em saúde. Permite a análise crítica de estratégias a serem aplicadas para o desenvolvimento de programas de educação alimentar e nutricional visando a promoção e prevenção em saúde, contextualizados em todos os níveis de atenção e diferentes cenários de prática do nutricionista. A dimensão extensionista permeia todo o desenvolvimento e percurso metodológico da disciplina, alicerçada no referencial teórico-prático da educação popular e com a adoção de metodologia ativa e dialogada com os diferentes atores que compõem as práticas educativas (estudantes e comunidades). A disciplina é interprofissional e desenvolvida em colaboração com docentes das áreas de Pedagogia, Nutrição e Enfermagem, assim como com os estudantes.

**Epidemiologia (60h)** - Prepara o aluno para a atuação profissional e tomada de decisões no âmbito pessoal, clínico e, principalmente, coletivo. Além disso, proporciona experiências com os diferentes métodos epidemiológicos aplicados à pesquisa e a prática do nutricionista.

**Estágio em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (300h)** - Oportuniza o exercício prático das atividades administrativas e técnicas do nutricionista, de forma integrada à realidade, em empresas privadas ou públicas que possuam cozinhas industriais.

**Estágio em Área Livre (180h)** - Oportuniza o exercício prático, de forma integrada à realidade, dos conhecimentos adquiridos no decorrer do curso específicos em uma das áreas do conhecimento da Nutrição.

**Estágio em Nutrição Clínica (300h)** - Oportuniza o exercício prático, de forma integrada à realidade, dos conhecimentos de terapia nutricional com abordagem no atendimento de indivíduos hospitalizados e/ou em tratamento ambulatorial.

**Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva (300h)** - A disciplina oportuniza o exercício prático das atividades do nutricionista, de forma integrada à realidade, em unidades de saúde do Sistema Único de Saúde para promoção à saúde no âmbito individual e coletivo.

**Exercício Profissional do Nutricionista (30h)** - Aborda a história da profissão e do ensino de Nutrição. Apresenta as áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, promovendo reflexão crítica sobre o exercício profissional e legislações vigentes. Propicia introdução ao cuidado humanizado e entendimento da atuação profissional com visão integral do ser humano, bem como do caráter interdisciplinar presente no exercício profissional e responsabilidade social do nutricionista como profissional de saúde.

**Fisiologia Humana I (45h)** - Aborda o funcionamento de sistemas fisiológicos com um enfoque integrador e uma abordagem de aprendizado baseada no modelo pedagógico. A função do organismo e como se ajusta às alterações do ambiente, são abordadas como eixo principal da disciplina. A compreensão do funcionamento dos diversos sistemas do organismo é iniciada pelo estudo dos mecanismos fisiológicos celulares que compõem o sistema nervoso, cardíaco, circulatório e renal e como eles respondem e, se necessário, se adaptam às situações da vida moderna. Tais assuntos envolvem todos os sistemas orgânicos e suas inter-relações, além de serem aplicados aos conhecimentos da nutrição humana.

**Fisiologia Humana II (45h)** - Aborda o funcionamento de sistemas fisiológicos com um enfoque integrador e uma abordagem de aprendizado baseada no modelo pedagógico. A função do organismo e como se ajusta às alterações do ambiente, são abordados como eixo principal da disciplina. A compreensão do funcionamento dos diversos sistemas do organismo é iniciada pelo estudo dos mecanismos fisiológicos celulares que compõem o sistema respiratório, digestório e endócrino como eles respondem e, se necessário, se adaptam às situações da vida moderna.

**Genética, Evolução e Biologia Molecular (45h)** - Estuda as alterações gênicas e

cromossômicas, padrões de herança e evolução no genoma humano e suas implicações em níveis individual e populacional. Aborda a utilização das principais técnicas de análise dos genes e dos cromossomos, discutindo suas aplicações nas áreas de atuação do nutricionista, respeitando princípios éticos. Aborda o estudo da nutrigenética, nutrigenômica e sua inserção na prática profissional.

**Gerontologia (60h)** - Desenvolve e aprimora conhecimentos sobre o processo de envelhecimento em uma abordagem multiprofissional e interprofissional. Desenvolve e aplica as habilidades para o cuidado integral à pessoa idosa e autocuidado por parte da pessoa idosa nos distintos níveis de atenção em saúde e de modo articulado à equipe de saúde e à comunidade.

**Higiene e Legislação dos Alimentos (60h)** - Aborda a segurança alimentar por meio de sistemas, técnicas e ferramentas de controle higiênico-sanitário dos alimentos, como as Boas Práticas e a Análise de Pontos Críticos de Controle. Compreende os processos de aquisição, produção e distribuição da alimentação ao consumidor, com base na legislação vigente e diretrizes ambientais, focando na prevenção das toxinfecções alimentares e os cuidados na conservação dos alimentos. A extensão é realizada a partir de trocas com setores da sociedade envolvidos com processos relacionados ao controle higiênico-sanitário de alimentos.

**Imunologia (30h)** - Aborda a estrutura do sistema imune, caracterizando a função de seus componentes celulares, moleculares e a interação entre os mesmos. Estuda a resposta a microrganismos e as características dos quadros de deficiência imunológica. A ênfase particular é dada ao mecanismo de defesa de mucosa, hipersensibilidades e às intervenções possíveis no âmbito da atividade do nutricionista.

**Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa I (30h)** - Aborda a leitura e interpretação de textos acadêmico-científicos essencialmente da área da saúde, buscando a identificação da ideia geral do tópico frasal, das ideias centrais, das funções comunicativas e transferência de informações. Oportuniza o desenvolvimento de autonomia para identificação de diferentes registros, discursos e gêneros textuais, estimulando a utilização de conhecimentos prévios do aluno para a decodificação da língua em uso em contextos autênticos. Apresenta estruturas basilares da língua-alvo de natureza gramatical e lexical (morfossintaxe). Usa material de referência em língua inglesa.

**Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa II (30h)** - Aborda a leitura e

interpretação de textos acadêmico-científicos principalmente da área da saúde e oportuniza o desenvolvimento de autonomia para identificação de diferentes registros, discursos e gêneros textuais. Objetiva, também, estimular a utilização de conhecimentos prévios do aluno para a decodificação da língua em uso em contextos autênticos. Usa material de referência em língua inglesa.

**Metodologia Científica (30h)** - Estimula nos alunos uma atitude crítica em relação às diversas formas de evidências científicas e proporciona a vivência de elaboração de um projeto de pesquisa com todos os seus elementos, observando os princípios éticos em pesquisa.

**Metodologia de Extensão (45h)** - Proporciona uma introdução ao tema da metodologia de extensão, abarcando discussões a respeito das metodologias específicas de extensão, tipos de propostas de extensão, diagnóstico e planejamento em extensão, bem como avaliação dos resultados.

**Microbiologia dos Alimentos (45h)** - Introdução ao estudo da microbiologia (bactérias, fungos, vírus). Estuda os principais microrganismos degradadores e patogênicos relacionados à produção, conservação e distribuição de alimentos. Estuda os fatores que influenciam no crescimento e sobrevivência dos microrganismos em alimentos e processos produtivos. Apresenta as análises microbiológicas usualmente realizadas em inspeções de alimentos conforme legislação vigente e procedimentos de segurança alimentar.

**Nutrição e Dietética I (45h)** - Proporciona o domínio dos cálculos de estimativa energética e distribuição de refeições ao longo do dia em todo o ciclo da vida para indivíduos saudáveis, bem como a interpretação e aplicação das recomendações nutricionais para indivíduos e grupos.

**Nutrição e Dietética II (30h)** - Proporciona o domínio das técnicas de cálculos nutricionais para elaboração dos planos alimentares e planejamento de cardápios para indivíduos e grupos saudáveis, levando em consideração aspectos nutricionais, éticos, culturais, socioeconômicos e ambientais.

**Nutrição e Farmacologia (45h)** - Prepara o aluno para o estudo sistemático e continuado dos medicamentos, compreendendo a Farmacologia básica e clínica aplicada à nutrição, desde os aspectos de classificação dos medicamentos, sua farmacocinética e farmacodinâmica, com ênfase sobre os fatores nutricionais capazes de modificar estes parâmetros. Oferece noções de farmacologia-clínica baseada em evidências e estimula pesquisas clínicas e pré-clínicas, visando aprimorar os

conhecimentos das relações medicamento-alimento, potencial farmacológico dos alimentos e suas aplicações práticas.

**Nutrição e Saúde Coletiva (60h)** - Habilita o estudante a atuar na saúde individual, familiar e comunitária, sendo capaz de avaliar, diagnosticar e intervir no contexto da atenção primária em saúde. Capacita o aluno para a execução de ações de assistência à saúde e nutrição no âmbito de uma equipe interdisciplinar em um território, a partir do diagnóstico comunitário, contextualizadas nas políticas públicas e nos determinantes sociais da saúde, em conformidade com as diretrizes do Sistema Único de Saúde.

**Nutrição no Ciclo da Vida I (45h)** - Contempla a caracterização das condições fisiológicas durante a gestação e lactação, crescimento e desenvolvimento do lactente, além das práticas alimentares envolvidas nestes estágios da vida e sua contextualização com as condições socioeconômicas e psicológicas. Estuda os fundamentos teóricos para o diagnóstico nutricional da gestante, nutriz e lactente e propostas de promoção à saúde no âmbito individual e coletivo.

**Nutrição no Ciclo da Vida II (45h)** - Contempla a caracterização das condições nutricionais durante a fase do pré-escolar, do escolar, do adolescente e do adulto, incluindo as modificações biológicas pertinentes a cada estágio da vida e as práticas alimentares envolvidas dentro do contexto socioeconômico e psicológico. Estuda os fundamentos teóricos para o diagnóstico nutricional de cada estágio da vida e propostas de promoção à saúde no âmbito individual e coletivo.

**Parasitologia (45h)** - Estuda a morfologia, o ciclo evolutivo, a afinidade fisiológica e a prevenção dos parasitos, fungos e artrópodes produtores e transmissores de doenças, de importância clínica, veiculados pela manipulação e/ou ingestão de alimentos.

**Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso I (15h)** - Instrumentaliza o aluno para o planejamento do projeto do Trabalho de Conclusão de Curso, através da discussão de tópicos iniciais para execução de um projeto científico.

**Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso II (15h)** - Instrumentaliza o aluno para o desenvolvimento do projeto do Trabalho de Conclusão de Curso, através da discussão de tópicos avançados de execução de projetos científicos. São abordados tópicos relevantes para a implementação de um projeto científico.

**Psicologia e Nutrição (60h)** - Aborda a concepção interdisciplinar da saúde, na perspectiva da Psicologia, tendo como foco os diferentes campos de atuação do

profissional da Nutrição e a interface com os fatores psicossociais.

**Química Aplicada à Nutrição (60h)** - Aborda os princípios básicos da química inorgânica, físico-química e química orgânica para a compreensão das propriedades dos constituintes dos alimentos, bem como para o conhecimento das estruturas e propriedades dos macronutrientes e micronutrientes, sua biodisponibilidade e interações.

**Redação Acadêmica (30h)** - Esta disciplina desenvolve a escrita de textos de gênero acadêmico, promovendo a análise de diferentes níveis de linguagem e seus aspectos discursivos, em um enfoque interdisciplinar.

**Responsabilidade Social (45h)** – Proporciona reflexões acerca do papel social da universidade e da extensão como forma de relação entre os interesses da comunidade e os acadêmicos através da indissociabilidade entre ensino-pesquisa-extensão.

**Saúde, Nutrição e Cultura Alimentar (45h)** - Promove a compreensão da integralidade do ser humano e dos determinantes de saúde, integrando os saberes da Antropologia, Sociologia e Nutrição, com a visão global da diversidade de crenças e comportamentos e sua relação com a saúde. Aborda a alimentação e nutrição considerando a etnicidade, religião, simbolismo, geografia, organização social e cultural.

**Seminário Integrador (60h)** - Proporciona o entendimento da saúde comunitária pelo desenvolvimento de componentes curriculares de extensão em cenários (ou serviços) de atenção primária à saúde, realizando diagnóstico comunitário e desenvolvimento de ações de promoção de saúde e prevenção de doenças, em uma perspectiva crítico-reflexiva, interdisciplinar e interprofissional.

**Sustentabilidade e Nutrição (30h)** - Aborda conceitos básicos e definições de sustentabilidade e pegadas ambientais. Aborda a extensão nos processos de produção de alimentos e de refeições segundo os princípios da sustentabilidade, regulação dos desperdícios nos processos produtivos em UAN e o uso racional da água e de fontes de insumos, gestão de resíduos. Agroecologia e aproveitamento dos alimentos, onde serão inseridas a participação ativa do estudante na sociedade, e seu impacto social, e os benefícios nos cotidianos que os estudantes integram.

**Técnica Dietética I (60h)** - Estuda os alimentos de origem animal com foco na classificação, composição físico-química, valor nutritivo, risco alimentar e sensorial. Perpassa os enfoques ético, econômico, social, cultural e psicológico da relação do homem com o alimento, em consonância com as políticas públicas. Apresenta e

proporciona o uso de instrumentos gerenciais, com vistas à gestão de qualidade nos processamentos e transformações dos alimentos.

**Técnica Dietética II (60h)** - Estuda os alimentos de origem vegetal com foco na classificação, composição físico-química, valor nutritivo, risco alimentar e sensorial. Perpassa os enfoques ético, econômico, social, cultural e psicológico da relação do homem com o alimento, em consonância com as políticas públicas. Apresenta e proporciona o uso de instrumentos gerenciais, com vistas à gestão de qualidade nos processamentos e transformações dos alimentos.

**Tecnologia de Alimentos (45h)** - Aborda as aplicações do processamento do alimento em termos de matérias primas, alterações e conservação de alimentos com vista à qualidade final do produto para a nutrição humana. São enfocados alguns exemplos de processamentos de alimentos que fazem parte da base da alimentação da população.

**Terapia Nutricional e Fisiopatologia I (90h)** - A disciplina tem abordagem na terapia nutricional como parte integrante do tratamento e recuperação do indivíduo enfermo. Propõe o conhecimento da patologia geral, das dietas hospitalares, do suporte nutricional enteral e parenteral, bem como a definição das necessidades nutricionais. Também aborda a fisiopatologia e aplicação da dietoterapia nas doenças carenciais, neurológicas, do trato gastrointestinal, dos sistemas cardiovascular, pulmonar, endocrinológico, no paciente clínico e cirúrgico adulto e idoso.

**Terapia Nutricional e Fisiopatologia II (90h)** - A disciplina tem abordagem na terapia nutricional como parte integrante do tratamento e recuperação do indivíduo enfermo e a importância do trabalho interdisciplinar em saúde. Aborda a fisiopatologia e aplicação da dietoterapia dos sistemas renal, hepático, do trato gastrointestinal, das doenças hipermetabólicas como câncer, queimados, trauma, sepse, SIDA e pancreatite, no paciente clínico e cirúrgico adulto e idoso.

**Terapia Nutricional Pediátrica (45h)** - Aborda a Terapia Nutricional Pediátrica como parte integrante do tratamento e recuperação da criança enferma. Propõe o conhecimento da definição das necessidades nutricionais na infância e aborda a fisiopatologia e conduta nutricional na desnutrição e dos sistemas gastrointestinal, doenças congênitas, doenças neurológicas, sistemas cardiovasculares, renal, pulmonar, endocrinológico; no paciente clínico e cirúrgico pediátrico.

**Trabalho de Conclusão de Curso (60h)** - Desenvolve a produção acadêmica como resultado de um projeto científico que envolva temas como: alimentação, alimentos,

saúde, nutrição e suas interfaces com áreas afins, com base nos conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

## APÊNDICE B - EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS

A seguir, estão descritas as ementas das disciplinas do curso de Nutrição, organizadas por ordem alfabética:

**Contação de Histórias em Ambiente Hospitalar** - A disciplina aborda a literatura da perspectiva da Contação de Histórias e seus aspectos teóricos, epistemológicos e práticos, além de questões de biossegurança, fases do desenvolvimento humano e áreas correlatas.

**Direitos Humanos e Saúde** - A disciplina visa à compreensão dos fundamentos e dos instrumentos normativos de direitos humanos, especialmente os direitos humanos relacionados ou aplicados a questões de saúde.

**Economia Aplicada à Nutrição** - Introduzir os conceitos fundamentais na Ciência Econômica, tais como escassez, renda, inflação, desigualdade de renda, demanda do consumidor, custos da firma, competição perfeita e imperfeita. e; desenvolver aplicações na área de nutrição e saúde em estudos sobre mercados alimentares, indústria alimentar, cadeias produtivas e políticas públicas, visando maior desenvolvimento socioeconômico desde a produção, a comercialização e a distribuição de alimentos, com sustentabilidade ambiental.

**Gastronomia Aplicada à Nutrição** - Estudo e aplicação das técnicas gastronômicas no preparo de refeições, no contexto da nutrição, nas diferentes áreas de atuação.

**Gênero e Sexualidade** - Esta disciplina visa introduzir os conceitos de gênero e sexualidade, discutindo a abordagem do tema na concepção e no gerenciamento das políticas públicas de saúde, com o intuito de promover a formação de um profissional comprometido com o respeito à diversidade.

**História das Ciências da Saúde** - A disciplina oferece uma interpretação histórica e cultural das ciências da saúde a partir da emergência da modernidade (século XV) até a contemporaneidade. Examina conceitos como saúde e doença ao longo da história, relacionando-os com a cultura, a economia e a sociedade de sua época.

**Introdução à Filosofia** - A disciplina aborda o surgimento e o desenvolvimento da Filosofia sob uma perspectiva histórica, com ênfase na discussão de problemas filosóficos.

**Libras I** - Estuda a teoria e prática dos aspectos de aquisição e desenvolvimento da Libras e analisa os fatores socioculturais da comunidade surda.

**Libras II** – Aprofunda o estudo da teoria e prática dos aspectos de aquisição e

desenvolvimento da Libras e analisa os fatores socioculturais da comunidade surda.

**Microbiota Intestinal e Saúde** - Aborda a formação da microbiota, os diferentes tipos de microbiota presentes no organismo humano, a composição da microbiota intestinal através da genômica fecal, além do impacto da microbiota intestinal na saúde e nos diferentes processos patológicos.

**Nutrição Esportiva** - Aborda os aspectos nutricionais relevantes na prática de esportes de diferentes modalidades, articulados com a avaliação nutricional e recomendações dietéticas para atletas e praticantes de exercício físico, considerando as influências ambientais em atividades esportivas.

**Políticas Públicas e Programas de Alimentação e Nutrição** - Aborda as políticas e programas no campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva, com enfoque nos desafios na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA. Analisa as políticas de alimentação e nutrição frente ao quadro epidemiológico, demográfico e social. Aborda a formação e inserção do nutricionista no contexto das políticas públicas de alimentação e nutrição.

**Relações Étnico-Raciais** - A disciplina discute diferentes aspectos da influência dos povos negros e indígenas na formação social brasileira, em sua dimensão política, econômica e cultural, e problematiza o debate sobre democracia racial. Aborda e atualiza a reflexão sobre os conceitos de raça, etnia, mestiçagem, racismo e discriminação. Busca promover a reflexão sobre racismo estrutural e sua relação com trabalho, políticas de saúde e políticas de ações afirmativas. De forma mais ampla, propõe o debate acerca da diversidade cultural e dos direitos humanos de povos indígenas e afro-brasileiros.

**Rotulagem de Alimentos** - Legislação sobre Rotulagem dos Alimentos. Informações obrigatórias nos rótulos. Rotulagem facultativa. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados.

**Sociologia e Antropologia da Saúde** - A disciplina propõe-se a introduzir os conhecimentos básicos das Ciências Sociais (Sociologia e Antropologia), aplicadas à área da saúde, bem como suas contribuições na análise das estruturas sociais, representações sociais, o estruturalismo, o trabalho e o poder nas organizações de saúde, o conceito sociológico de *habitus*, bem como as normas coletivas e individuais. Tal abordagem se justifica na medida em que esses conceitos permitem que o

profissional de saúde compreenda o processo saúde-doença em sua historicidade e contextualização.



# Nutrição

## UFCSPA