



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

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

Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição

Outubro, 2015



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Reitora

Miriam da Costa Oliveira

Vice-Reitor

Luís Henrique Telles da Rosa

Pró-Reitora de Graduação

Maria Terezinha Antunes

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação

Rodrigo Della Méa Plentz

Pró-Reitora de Extensão e Assuntos Comunitários

Deisi Cristina Gollo Marques Vidor

Pró-Reitor de Administração

Fábio Lisbôa Gaspar

Pró-Reitora de Planejamento

Liane Nanci Rotta

Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Simone Morelo Dal Bosco

Vice-Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Daniela Cardoso Tietzmann



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Núcleo Docente Estruturante

Aline Marcadenti de Oliveira

Carolina Sturm Trindade

Catariana Andreatta Bertaso Gottshall

Clarice Kras Borges da Silveira

Daniela Cardoso Tietzmann

Fernanda Michielin Busnello

Maria Teresa Anselmo Olinto

Maria Terezinha Antunes

Simone Morelo Dal Bosco

Valdeni Terezinha Zani

Vanusa Regina Lando



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso: Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

Reconhecimento do curso: 2008

Portaria SESU nº 274 de 31 de março de 2008

Regime: seriado anual

Formas de ingresso: SISU

Número de vagas: 40 (quarenta)

Turno: integral

Carga Horária Total: 4.256 horas

Autorização: Portaria MEC nº 3.866, de 27 de dezembro de 2002

Integralização curricular: Mínimo 04 anos e máximo 8 anos



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	8
2	DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALGRE (UFCSPA)	10
2.1	Missão e Visão da Instituição	11
2.2	Objetivos da Instituição.....	11
2.3	Perfil do Docente	12
2.4	Perfil do ingressante na UFCSPA.....	13
2.5	Perfil do Egresso da UFCSPA.....	13
3	DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFCSPA.....	14
3.1	Justificativa e Relevância do Curso	14
3.2	Marco Teórico-Filosófico do Curso	15
3.3	Objetivos do Curso	17
3.4	Perfil Profissional do Egresso do Curso	19
3.5	Competências e Habilidades Gerais do Egresso do Curso	19
4	DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	22
4.1	Descrição da Organização Curricular	22
4.2	Matriz Curricular	23
4.3	Ementário das Disciplinas	26
4.4	Estágio Curricular Obrigatório e Não-Obrigatório	40
4.5	Trabalho de Conclusão de Curso	41
4.6	Disciplinas Optativas	42
4.7	Atividades Complementares.....	42
5	DO PROCESSO EDUCATIVO E AVALIATIVO	43
6	DAS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS.....	46
6.1	Articulação Entre Ensino, Pesquisa E Extensão.....	46
6.2	Políticas e Práticas de Ensino à Distância.....	47
6.3	Políticas de Educação Inclusiva	48



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

6.4	Núcleo de Humanidades	48
6.5	Políticas de Educação para as Relações Etnico-raciais	49
6.6	Políticas de Educação Ambiental e Sustentabilidade	53
6.7	Políticas de Educação Empreendedora e Inovação.....	51
6.8	Mobilidade Acadêmica	52
7	DA ORGANIZAÇÃO DA GESTÃO DO ENSINO.....	53
7.1	Coordenação do Curso.....	53
7.2	Comissão de Graduação	55
7.3	Núcleo Docente Estruturante.....	56
7.4	Coordenação de Ensino e Currículo.....	57
7.5	Núcleo de Apoio Psicopedagógico	58
7.6	Programa de Tutoria.....	58
8	DA INFRA- ESTRUTURA	59
8.1	Secretaria e Salas de Apoio	59
8.2	Laboratórios de Pesquisa	60
8.3	Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia.....	60
8.4	Bistrô de Criação, Ciência, Cultura e Arte na Gastronomia.....	61
8.5	Laboratório de Alimentos.....	62
8.6	Laboratório de Nutrição	62
8.7	Laboratório Físio e Avaliação Nutricional.....	63
8.8	Laboratório de habilidades	63
8.9	Laboratório de Química/Bioquímica/Bromatologia.....	64
8.10	Laboratório de Biotecnologia de Alimentos	64
8.11	Central Analítica	65
8.12	Laboratório de Análise Sensorial	66
8.13	Laboratório de Biologia Molecular	66
8.14	Laboratório de Biologia Celular.....	66
8.15	Laboratório de Genética Toxicológica	67
8.16	Laboratório de Fisiologia	67
8.17	Laboratório de Patologia.....	68
8.18	Laboratório de Citogenética.....	68



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

8.19	Laboratório de Imunologia	69
8.20	Biotério	69
8.21	Biblioteca	70
8.22	Recursos de Informática	72
9	REFERÊNCIAS.....	74



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

1 INTRODUÇÃO

A proposta do currículo do Curso de Nutrição foi norteada pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para o Curso de Graduação de 2001. De acordo com as diretrizes, o perfil do profissional a ser formado deverá contemplar uma visão generalista, humanística e crítica. O termo generalista implica na atuação em todas as áreas de conhecimento em que a alimentação e nutrição se fundamentam que são as áreas de: Nutrição Clínica, Nutrição e Saúde Coletiva e de Alimentação Coletiva. No decorrer do processo de implantação e reconhecimento do curso até o momento atual o Ministério da Saúde e da Educação tem promovido discussões e reflexões sobre a formação de profissionais, principalmente, para a área da Saúde Coletiva – Atenção Básica à Saúde. Tais reflexões buscam promover a transformação do processo ensino-aprendizagem pelas instituições de ensino superior de forma integrada com o serviço público de saúde. Neste sentido, a proposta de reformular o Projeto Pedagógico do Curso, visando atender a estas necessidades tanto pedagógicas como de desenvolvimento de habilidades e atuação profissional da formação do profissional Nutricionista.

Em 2007 foi proposto a primeira reestruturação curricular para atender as diretrizes curriculares. Em 2012 o Conselho de Ensino e Pesquisa aprovou a alteração curricular – Resolução nº 014 2011 a qual foi pautada pela necessidade de ampliação de atividades práticas e interdisciplinares na área de Saúde Coletiva, alteração esta que não foi contemplada em 2007.

Desde 2011, Curso de Nutrição juntamente com o Núcleo Docente Estruturante, conduziu um processo de discussão e reavaliação do PPC. Este grupo de professores observou a necessidade da criação de eixos norteadores para atender as diretrizes vigentes, as demandas pedagógicas e as necessidades da atuação profissional do nutricionista.

Em 2015, em busca de um currículo inovador, foi finalizada esta proposta de reformulação do PPC, centrada na integração de três eixos norteadores: Humanidades, Bases Biológicas e Nutrição. Propõe-se a alteração curricular ampliando a inserção dos estudantes nos cenários de práticas desde o início do



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

curso por meio da inserção de disciplinas como: o Seminário Integrador nos dois primeiros semestres do curso e Políticas Públicas e Programas de Alimentação e Nutrição; a ampliação da oferta de disciplinas da área de Humanidades; a criação da disciplina de Práticas Orientadas Assistidas em Nutrição, que contribuirá para o desenvolvimento de habilidades práticas para a atuação nos estágios curriculares na área de Nutrição Clínica. Foram ampliados os conteúdos de marketing, empreendedorismo e plano de negócios na área de Alimentação Coletiva; incluiu-se ainda a disciplina de Gastronomia Aplicada à Nutrição, com o intuito de desenvolver a gestão, a inovação e a criatividade do aluno.

A organização desse documento pauta-se no fundamento de que o Projeto Pedagógico do Curso é fruto de um esforço coletivo e institucional, uma vez que decorre do envolvimento de todo o quadro docente do Curso de Nutrição da UFCSPA na discussão de seus princípios e de suas práticas pedagógicas. Do ponto de vista metodológico, sua construção partiu do documento orientador desde a origem do curso de Nutrição da UFCSPA complementando-se com boas práticas identificadas em instituições de ensino e pesquisa congêneres no Brasil e no exterior (benchmarking) e com aspectos gerais que derivam da história e identidade da UFCSPA como excelência na formação de profissionais da saúde, e sempre na inovação de colocar no mercado os melhores nutricionistas, com formação generalista, melhores práticas em **Saúde Coletiva, Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica**. Esta mudança no projeto pedagógico vem ao encontro da inovação perante ao mercado de trabalho competitivo que requer profissionais qualificados tanto no aspecto da humanização como tecnológico.



2 DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA)

A Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), uma universidade criada em 2008, tem sua história como instituição de ensino superior (IES) iniciado com a Faculdade Católica de Medicina de Porto Alegre, criada em 08 de dezembro de 1953, por Decreto do Arcebispo Metropolitano de Porto Alegre Dom Vicente Scherer, foi autorizada a funcionar pelo Decreto nº 50.165, de 28 de janeiro de 1961, e reconhecida pelo Decreto nº 54.234, de 02 de setembro de 1964.

Inicialmente, concentrou-se na oferta do curso de graduação em Medicina. Em 1964, com a implantação da Residência Médica, a então faculdade demonstra seu ideal na busca da mais alta qualificação no ensino médico. Esse objetivo, fundamental na história da instituição, continuou sendo norteador das ações quando, em 1968, implementou seu primeiro curso de pós-graduação *lato sensu*. Essa trajetória agregou experiência, possibilitando que, a partir de 1988, a instituição iniciasse a oferta de cursos de pós-graduação *stricto sensu*, em nível de Mestrado e posteriormente Doutorado.

Em 22 de agosto de 1969 foi autorizada a funcionar como “fundação de direito privado” por meio do Decreto-Lei nº 781. Em 11 de dezembro de 1980, por meio da Lei nº 6.891, passou a denominar-se Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre.

Em 1987, por força da Lei nº 7.596, de 10 de abril, foi enquadrada como Fundação Pública, sendo que, em 11 de janeiro de 2008, foi instituída como Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) pela Lei nº 11.641 de 14 de janeiro de 2008.

Com a abrangência das ações na área de ensino e de pesquisa, devido à consolidação de seus cursos de pós-graduação *stricto sensu*, a faculdade, a partir de 2004, amplia a sua atuação, ultrapassando o campo circunscrito da área médica. Passa, então, a se dedicar especificamente à área da saúde, com a oferta de novos



cursos de graduação: Ciências Biológicas na Modalidade Médica – atualmente denominada Biomedicina – e Nutrição (2004); Fonoaudiologia (2007); Psicologia (2008); Enfermagem e Fisioterapia (2009); Farmácia (2010); Toxicologia Analítica e Gastronomia (2011); Biomedicina Noturno (2012), Informática Biomédica (2014), Física Médica (2014), Gestão em Saúde (2014) e Tecnologia de Alimentos (2014).

O ano de 2008 representa um marco histórico para a instituição, uma vez que completou 47 anos de atividades e se transformou em universidade dedicada à área da saúde, mantida pela União Federal com sede e foro no município de Porto Alegre, Estado do Rio Grande do Sul.

2.1 Missão e Visão da Instituição

Missão: “Produzir e compartilhar conhecimento e formar profissionais da área das ciências da saúde com princípios humanistas e responsabilidade social”.

Visão: "Ser modelo de instituição de ensino superior e referência nacional na área de ciências da saúde".

2.2 Objetivos da Instituição

A UFCSPA tem como objetivos fundamentais, o ensino, a pesquisa, a formação profissional de graduação e de pós-graduação, a pesquisa para o desenvolvimento científico e tecnológico e a extensão universitária, estruturando-se de modo a manter e ampliar a sua natureza orgânica, social e comunitária.



2.3 Perfil do Docente

- 1) Comprometimento com o Projeto Pedagógico Institucional e dos cursos nos quais atua ou irá atuar, dentro de sua área de competência;
- 2) Formação científica e experiência na área de atuação do curso e disciplina, com titulação de mestrado ou doutorado;
- 3) Postura de pesquisador, como quem busca aprofundar e construir conhecimentos na sua área e no ensino da sua área;
- 4) Visão interdisciplinar, estabelecendo relações entre os conhecimentos de sua área com as outras, propiciando ao aluno a vivência da construção de um conhecimento integrado;
- 5) Capacidade de trabalhar em equipe, respeitando os limites e as potencialidades de cada um; alguém que se conhece bem e que se dispõe a conhecer outras pessoas (seus colegas professores e alunos) e as respeita em suas diferenças;
- 6) Motivação e compromisso com a docência;
- 7) Competência formadora científico/pedagógica, refletindo sobre sua prática pedagógica, investigando o processo de conhecimento de seus alunos e revendo seu “planejamento-ação-reflexão-ação”;
- 8) Compreensão do processo de ensinar e aprender para além da transmissão de conteúdos, desafiando ao aluno a “saber ser” e a “saber fazer”;
- 9) Compreensão das questões pedagógicas que envolvem o ensino e aprendizagem e a vida institucional, para conhecer e ajudar seus alunos;
- 10) Autoestima positiva e percepção positiva pessoal dos alunos e das relações humanas empáticas.



2.4 Perfil do ingressante na UFCSPA

Os ingressantes da UFCSPA são alunos oriundos de escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul e do Brasil. Alunos em busca da formação profissional em saúde, com um repertório consistente de conhecimentos e cultura geral, senso crítico, iniciativa e disposição para a construção ativa dessa formação que, além de profissional é, também, humana.

2.5 Perfil do Egresso da UFCSPA

O egresso da UFCSPA, como profissional das Ciências da Saúde, deverá ter uma formação integral e sólida fundamentação teórico-prática, para atuação consciente de acordo com a realidade social. Deverá, ainda, ser dotado de autonomia, de senso crítico e de responsabilidade, em uma perspectiva humanística e fundamentada no trabalho interdisciplinar para o desenvolvimento de atitudes e habilidades que possibilitem o desempenho profissional competente. Atuará, com base em princípios éticos-políticos, no contexto sócio-profissional das Ciências da Saúde, e terá consciência da importância da formação continuada e do seu compromisso com o ser humano e com a sustentabilidade social e ambiental.

2.6 Avaliação Institucional

O processo de avaliação institucional realiza o acompanhamento das atividades docentes e de seus resultados em termos de ensino e aprendizagem e avaliação discente. O processo é realizado e mantido pela Comissão Própria de Avaliação, através da aplicação de instrumentos de avaliação respondidos pelos discentes, docentes, e técnicos administrativos.



3 DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFCSPA

3.1 Justificativa e Relevância do Curso

A preocupação com a formação de profissionais da saúde e a urgência em formar nutricionistas com um perfil profissional que atenda às demandas das práticas profissionais na Nutrição Clínica, Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva motivou a alteração do PPC e do Curso de Nutrição da UFCSPA. Em busca do melhor atendimento às necessidades das práticas profissionais que, além de uma mudança na formação profissional, prevista nas diretrizes, visa a superação do modelo tradicional e hospitalocêntrico de formação, incorporando a integralidade nas práticas em saúde, via um processo educativo inovador, centrado no aluno e no seu processo de aprendizagem, com um maior enfoque na promoção da saúde, tendo a realidade social e o sistema único de saúde como campo de prática desde o início do processo formativo, além de atender a formação de novos líderes, empreendedores e gestores que se posicionem de forma crítica, contribuindo para a transformação social e para a contribuição nos campos da Nutrição com foco no benefício das 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 foco e 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 de forma prática proporcionando aos que seguirão diferentes especializações no futuro o 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 APS.



O Curso de Nutrição da UFCSPA, quer formar os melhores profissionais Nutricionistas que atuem frente as áreas da Nutrição com tomada de decisões seguras, críticas, que consigam interpretar e aplicar as melhores e atualizadas evidências científicas, no princípio da ética, que tenham subsídios para a formação criativa, empreendedora, que possam tomar destaques frente à gestão, sendo líderes, participando e contribuindo ativamente para a transformação social em benefício das pessoas, baseados nas melhores práticas de Nutrição e nas melhores tomadas de decisões

Marco Teórico-Filosófico do Curso

A trajetória do curso de Nutrição da UFCSPA inicia-se 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.

Alguns fatos que antecederam e marcam esta trajetória serão retomados para dar a dimensão da construção do projeto pedagógico, bem como, do próprio curso na Instituição: a proposta do currículo do curso de Nutrição da FFFCMPA foi elaborada no período de 1998/1999, época em que se pensava e 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, a 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 CFN Nº 380/2005. 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 aluno para atuar necessariamente em três áreas de atuação (nutrição clínica, nutrição em saúde coletiva e nutrição em alimentação coletiva); redimensionamento da carga horária de disciplinas para compor os conteúdos; inclusão de assuntos da atualidade pertinentes à formação do aluno 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 pré-definição do aluno sobre o verdadeiro caminho que ele quer seguir.

Desde a formalização desta atualização curricular a Coordenação do curso de Nutrição em conjunto com os professores do curso, especialmente as nutricionistas, vem discutindo as necessidades do curso, o andamento do processo formativo dos alunos e se empenhado na construção e consolidação do mesmo, em termos do conhecimento técnico-científico e da prática profissional.

Neste processo, o Núcleo de Apoio Psicopedagógico da UFCSPA, procurou subsidiar e apoiar as discussões e 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.

A seguir são apresentados os elementos constituintes do projeto pedagógico do curso de Nutrição da UFCSPA, os princípios e objetivos da instituição, a relevância do curso, a construção e princípios norteadores do processo formativo destes profissionais no âmbito da faculdade e sua implicação no contexto da atuação profissional na sociedade.

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 014 2011 a qual foi pautada na necessidade de ampliação de atividades práticas e interdisciplinares na área de Saúde Coletiva, alteração esta que não foi contemplada em 2007.

Desde 2011, o Curso de Nutrição juntamente com o NDE conduziu um processo de discussão e reavaliação do PPC. Este grupo de professores observou a necessidade da criação de eixos norteadores para atender as diretrizes vigentes, as demandas pedagógicas e as necessidades da atuação profissional do nutricionista.

Em 2015, o grupo de professores que compõe o curso de Nutrição reuniu-se através de pequenos grupos para discussão de todas as ementas, bibliografias e conteúdos de disciplinas da grade curricular. Discussões com os professores que compõem o NDE foram sistematicamente realizadas, e após ajustes finais, a proposta que culminou nesse PPC foi aprovada.

3.2 Objetivos do Curso

O Curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, tem como **objetivo geral** formar o profissional nutricionista capacitado a atuar criticamente com autonomia e criatividade por meio do conhecimento do campo da Saúde e da Ciência da Nutrição, reconhecendo seu compromisso inovador e ético, apto a desenvolver ações de promoção, prevenção e reabilitação da saúde individual e coletiva,



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população contextualizada nos diferentes cenários sociais, sendo um gestor comprometido com a gestão e com a alimentação coletiva das pessoas, e praticando as melhores práticas de Nutrição baseadas em evidências científicas em benefício da saúde e das pessoas.

Para a formação do 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 os 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 e nas iniquidades sociais incluindo aspectos étnicos, religiosos e culturais de forma integrada a 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, diagnóstico e 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 transdisciplinaridade, fomentando o trabalho em equipe;
- Estimular habilidades relacionadas a utilização das tecnologias leves e duras em saúde, promovendo a educação permanente e continuada, visando à progressiva atualização profissional voltada às demandas sociais;



- Proporcionar a capacidade de atuar como educador em saúde comprometidos com o cuidado humanizado, de estabelecer uma relação saudável e sustentável com o ambiente.

3.3 Perfil Profissional do Egresso do Curso

O Curso de bacharelado em Nutrição da UFCSPA se propõe a formar nutricionistas, com excelente formação generalista, humanista e crítica, que possam participar ativamente na tomada de decisões nas áreas de Alimentação Coletiva, Saúde coletiva e Nutrição clínica, pautadas na ética profissional e na integralidade individual e coletiva em benefício da transformação social com foco na alimentação e saúde das pessoas.

3.4 Competências e Habilidades Gerais do Egresso do Curso

Representam as competências gerais do 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 de saúde e da ética/bioética;
- Tomada de decisões: realização do trabalho fundamentado na capacidade de tomar decisões voltadas à saúde, às medidas e 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 clientes, 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;



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

- 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 ao nutricionista são:
- Reconhecimento da saúde como direito do ser humano e atuação de forma a garantir a integralidade da assistência à saúde, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e 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;
- Atuação em equipes multiprofissionais de saúde e terapia nutricional;
- Avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional do paciente;
- Planejamento, prescrição, análise, supervisão e avaliação de dietas e 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;



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

- 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 de *marketing* nutricional e empreendedorismo;
- 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.



4 DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO

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, políticos e profissionais. Tendo como subsídio as Diretrizes Curriculares Nacionais da Graduação em Nutrição (DCNs).

4.1 Descrição da Organização Curricular

A organização curricular do curso está estruturada em três eixos: Humanidades, Bases Biológicas e Nutrição, que permitem ao discente o seu desenvolvimento coerente e gradual, garantindo a complexidade da formação profissional, a construção de conhecimentos, habilidades e atitudes necessários à concepção clínico-terapêutica e o conhecimento das perspectivas ético-técnico-culturais. O currículo apresentado deve ser desenvolvido por meio de atividades teóricas e práticas. No total, o curso perfaz 4254 horas assim subdivididas: 2880 horas em disciplinas obrigatórias; 100 horas dedicadas ao trabalho de conclusão de curso (TCC); 240 horas em atividades complementares; e 1134 horas em estágios curriculares obrigatórios.

Além disso, o currículo do curso prevê formação complementar a ser composta conforme o interesse e escolha do aluno:

a) A formação complementar preestabelecida, que constitui a possibilidade de realização de disciplinas optativas e eletivas, que permitam ao aluno complementar suas aspirações intelectuais e a obtenção do perfil profissional desejado;

b) A formação complementar livre, que é pensada a partir da proposição construída pelo aluno.

Esta é proposta como a possibilidade de o aluno 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 aluno durante o curso, sejam contabilizadas no seu histórico



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

escolar, entre elas: 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.

Deste modo, o aluno 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 DCNs do curso de Nutrição.

4.2 Matriz Curricular

A seguir, é apresentada a matriz curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição da UFCSPA.

1ª SÉRIE

SEMESTRE	Eixo	Disciplina	CH
	1	Humanidades	Ética e Bioética
Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa I			30
Seminário Integrador (Turma A)			60
Bases Biológicas		Citologia/Histologia/Embriologia	90
		Anatomia Geral	60
		Microbiologia dos Alimentos	45
Nutrição	Química Aplicada à Nutrição	90	
	Saúde, Nutrição e Cultura Alimentar	60	
	Exercício Profissional do Nutricionista	40	
	Subtotal	445 (Turma B), 505 (Turma A)	
SEMESTRE	Eixo	Disciplina	CH
	2	Humanidades	Informática em Saúde
Metodologia Científica			40
Redação Acadêmica			30
Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa II			30
Seminário Integrador (Turma B)			60
Bases Biológicas	Biofísica Celular	30	
	Bromatologia	80	
	Bioquímica I	45	
Nutrição	Genética/Evolução/Biologia Molecular	60	
	Higiene e Legislação dos Alimentos	60	
	Nutrição e Dietética I	40	
	Subtotal	445 (Turma A), 505 (Turma B)	
	TOTAL		950



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

2ª SÉRIE

	Eixo	Disciplina	CH
S E M E S T R E 1	Humanidades	História das Ciências da Saúde	30
	Bases Biológicas	Bioquímica II	75
		Imunologia	30
		Parasitologia	45
		Fisiologia Humana I	60
Nutrição	Avaliação Nutricional I	60	
	Nutrição e Dietética II	40	
	Alimentos	30	
	Técnica Dietética I	60	
	Políticas Públicas e Programas de Alimentação e Nutrição	30	
Subtotal			460
S E M E S T R E 2	Eixo	Disciplina	CH
	Humanidades	Bioestatística	40
		Epidemiologia	60
	Bases Biológicas	Fisiologia Humana II	60
	Nutrição	Avaliação Nutricional II	60
		Tecnologia de Alimentos	60
Psicologia e Nutrição		60	
Técnica Dietética II		60	
Nutrição no Ciclo da Vida I	60		
Subtotal			460
TOTAL			920



3ª SÉRIE

	Eixo	Disciplina	CH
S E M E S T R E 1	Bases Biológicas	Fisiologia do Exercício Físico	30
	Nutrição	Nutrição no Ciclo da Vida II	60
		Nutrição Esportiva	40
		Terapia Nutricional e Fisiopatologia I	90
Terapia Nutricional Pediátrica I		30	
TCC I		20	
Práticas Orientadas Assistidas em Nutrição I		30	
Nutrição e Saúde Coletiva		60	
Nutrição e Farmacologia		60	
Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I	60		
Subtotal			480
	Eixo	Disciplina	CH
S E M E S T R E 2	Nutrição	Nutrição Experimental	40
		TCC II	20
		Terapia Nutricional Pediátrica II	30
		Terapia Nutricional e Fisiopatologia II	100
		Seminário de Evidências em Nutrição	30
		Gastronomia Aplicada à Nutrição	30
		Educação Alimentar e Nutricional	90
		Práticas Orientadas Assistidas em Nutrição II	30
		Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II	60
		Economia Aplicada à Nutrição	20
Subtotal			450
TOTAL			930



4ª SÉRIE

Eixo	Disciplina	CH
Nutrição	Estágio em Nutrição Clínica	318
	Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva	318
	Estágio em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	318
	Estágio em Área de Especialidade	180
	Trabalho de Conclusão de Curso	100
Total de Estágio		1134
TOTAL		1234

Carga Horária Total do Curso de Nutrição

Disciplinas Obrigatórias	2900
Atividades Complementares	240
Estágios Curriculares	1134
TOTAL	4274

4.3 Ementário das Disciplinas

Alimentos

Identifica os macro e micronutrientes e compostos fitoquímicos 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

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.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

Saúde, Nutrição e Cultura Alimentar

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.

Biofísica Celular

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

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

Aborda o metabolismo dos glicídios, lipídeos 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

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/Embriologia

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.

Ética e Bioética

Estuda a compreensão dos princípios e problemas fundamentais de ética e de bioética em seu contexto histórico. Estimula reflexão a respeito de problemas contemporâneos, no âmbito humanístico e ambiental, especialmente no campo das ciências da saúde.

Exercício Profissional do Nutricionista

Aborda a história da profissão e do ensino de Nutrição. Apresenta as diversas áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, promovendo reflexão crítica sobre o exercício profissional e analisando as 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.

Genética, Evolução e Biologia Molecular

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.

História das Ciências da Saúde

A disciplina oportuniza a reflexão crítica sobre a formação histórica das ciências da saúde no contexto social, cultural e econômico da modernidade (séculos XVII-XX).

Informática em Saúde

Aborda as questões básicas da Informática em Saúde, caracterizando-a e analisando-a histórica, técnica e funcionalmente. Prepara o aluno para utilizar a informática como ferramenta de apoio em suas atividades curriculares e práticas em saúde.

Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa I

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

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

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.

Microbiologia dos Alimentos

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

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

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.

Química Aplicada à Nutrição

Aborda os princípios básicos da química inorgânica, físico-química e química orgânica para a compreensão das propriedades dos constituintes dos alimentos,



para o conhecimento das estruturas e propriedades dos macronutrientes e micronutrientes, sua biodisponibilidade e interações.

Redação Acadêmica

Esta disciplina desenvolve a escrita de textos de gênero acadêmico, promovendo a análise de diferentes níveis de linguagem e seus aspectos discursivos, num enfoque interdisciplinar.

Seminário Integrador

Proporciona o entendimento da saúde comunitária, a realização de um diagnóstico comunitário, bem como o desenvolvimento de ações de promoção de saúde e prevenção de doenças, numa perspectiva crítico-reflexiva e interdisciplinar.

Avaliação Nutricional I

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

Abordam 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 inquéritos dietéticos para definição do diagnóstico nutricional.

Bioestatística

Aborda a Bioestatística que tem por função organizar a descrição, análise e interpretação de dados no contexto da investigação científica. A bioestatística é um



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

ramo da estatística especialmente voltada para as questões biológicas, tendo desenvolvido técnicas próprias de análise e uma metodologia particular para o estudo dos seres vivos. O domínio destas técnicas é fundamental para o profissional de saúde envolvido em pesquisa e produção de conhecimento científico. Assim, nesta disciplina, são apresentados conceitos básicos de estatística descritiva e inferencial, com especial ênfase em sua aplicação para a leitura crítica de evidências científicas.

Epidemiologia

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.

Fisiologia Humana I

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, cardiocirculatório 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 interrelações além de serem aplicados aos conhecimentos da Nutrição humana.

Fisiologia Humana II

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; e como eles respondem e se necessário se adaptam às situações da vida moderna.

Higiene e Legislação dos Alimentos

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 a prevenção das toxinfecções alimentares e os cuidados na conservação dos alimentos.

Imunologia

Aborda a estrutura do sistema imune, caracterizando a função de seus componentes celulares, moleculares e a interação entre os mesmos. Estuda a resposta a microorganismos e as características dos quadros de deficiência imunológica. Ênfase particular é dada ao mecanismo de defesa de mucosa, hipersensibilidades e as intervenções possíveis no âmbito da atividade do nutricionista.

Nutrição no Ciclo da Vida I

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

Contempla a caracterização das condições nutricionais durante a fase do pré-escolar, do escolar, do adolescente, do adulto e do idoso, 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.

Práticas Orientadas Assistidas em Nutrição I/II

Proporcionam vivências práticas de avaliação nutricional, diagnóstico e planejamento da terapia nutricional, bem como de gestão em produção de refeições em diferentes cenários da atuação do nutricionista.

Educação Alimentar e Nutricional

Articula os saberes da Educação com a Nutrição e demais conhecimentos das áreas de Ciências Humanas, ao focar as metodologias de ensino-aprendizagem. Permite a análise crítica de estratégias a serem aplicadas para o desenvolvimento de programas e planos de educação nutricional e em saúde visando a promoção e prevenção em todos os níveis de atenção e diferentes cenários de prática do nutricionista.

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.

Nutrição e Saúde Coletiva

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 da saúde, em conformidade com as diretrizes do Sistema Único de Saúde.

Gastronomia Aplicada à Nutrição

Estudo e aplicação das técnicas gastronômicas no preparo de refeições no contexto da nutrição nas diferentes áreas de atuação.

Seminários de Evidências da Nutrição

Discute tópicos relacionados a nutrição e saúde por meio de seminários científicos. Integra conhecimentos teórico e metodológico na compreensão do processo saúde-doença por meio da leitura, apresentação e avaliação crítica de artigos científicos. Discute os métodos com ênfase nas melhores evidências. Aprofunda e mantém atualizado o conhecimento produzido dentro da área de epidemiologia e nutrição.

Parasitologia

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.

Psicologia e Nutrição

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

Técnica Dietética I

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

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

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.

Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I

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 produção de refeição, planejamento físico e de equipamentos. 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.

Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II

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.

Economia Aplicada à Nutrição

História econômica: revolução industrial, desenvolvimento e subdesenvolvimento, conceitos de economia, política, sistema econômico, inflação, distribuição de renda. O Brasil e a economia mundial. Importância da economia nos aspectos nutricionais da população.

Fisiologia do Exercício Físico

Integra os conhecimentos dos sistemas fisiológicos e de suas interações nos mecanismos de adaptação durante o exercício físico. Aborda diversas patologias (diabetes, obesidade, cardiopatias, hipertensão, pneumopatias) e suas adaptações fisiológicas durante o exercício físico.

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.

Nutrição e Farmacologia

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 estimular pesquisas clínicas e pré-clínicas visando aprimorar os conhecimentos das relações medicamento-alimento, potencial farmacológico dos alimentos e sua aplicação prática.



Nutrição Experimental

Aborda aspectos referentes à experimentação através de modelos de pesquisa animal e/ou in vitro na área de Alimentos e Nutrição no estudo da doença, prevenção e manutenção da saúde, considerando os aspectos éticos e legais de sua utilização.

Terapia Nutricional e Fisiopatologia I

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 e de sua administração ao paciente bem como a definição das necessidades nutricionais. Também aborda a fisiopatologia e aplicação da dietoterapia do trato gastro intestinal, doenças carenciais, neurológicas clínico e cirúrgico do adulto e do idoso.

Terapia Nutricional e Fisiopatologia II

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 cardiovascular, renal, pulmonar, endócrino; doenças hipermetabólicas como câncer, queimados, trauma, sepse e SIDA e pancreatite, no paciente clínico e cirúrgico.

Terapia Nutricional Pediátrica I

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 dos sistemas gastrointestinal, erros inatos do metabolismo e doenças congênitas, desnutrição e doenças neurológicas.



Terapia Nutricional Pediátrica II

Aborda a Terapia Nutricional Pediátrica como parte integrante do tratamento e recuperação da criança enferma. Aborda a fisiopatologia e conduta nutricional dos sistemas cardiovascular, renal, pulmonar, endocrinológico; doenças hipermetabólicas como câncer e SIDA, no paciente clínico e cirúrgico pediátrico.

TCC I

Procura instrumentalizar o aluno para o desenvolvimento do projeto de pesquisa a ser desenvolvido no último ano do curso, sob a forma de Trabalho de Conclusão de Curso, através da discussão de tópicos avançados de execução de projetos de pesquisa. Todas as pesquisas envolvendo seres humanos e animais obrigatoriamente devem passar pelo Comitê de ética em Pesquisa da UFCSPA e da Instituição onde for realizada a pesquisa.

TCC II

A disciplina procura instrumentalizar o aluno para o desenvolvimento do projeto de pesquisa a ser desenvolvido no último ano do curso, sob a forma de Trabalho de Conclusão de Curso, através da discussão de tópicos avançados de execução de projetos de pesquisa. Assim, são abordados tópicos relevantes para o planejamento da pesquisa e a implementação dos projetos tanto qualitativos como quantitativos.

Estágio em Nutrição Clínica

Aplica à prática dos conhecimentos de terapia nutricional para indivíduos hospitalizados e ou em tratamento ambulatorial

Estágio em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição

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 Saúde Coletiva



Oportuniza o exercício prático das atividades administrativas e técnicas do nutricionista, de forma integrada à realidade, em unidades básicas de saúde do Sistema Único de Saúde com abordagem no atendimento individual e de grupo.

Estágio em Área de Especialidade

Aplica os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso específicos em uma das áreas do conhecimento da Nutrição.

4.4 Estágio Curricular Obrigatório e Não-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 aos alunos do curso a complementação da formação acadêmica por meio de vivências em campos de prática profissional do nutricionista em diferentes cenários de saúde.

Os Estágios Curriculares Obrigatórios ocorrem no último ano do Curso. Estes estágios são coordenados por professores do Departamento de Nutrição da UFCSPA em consonância com as disposições do Regulamento de Estágio Obrigatório do Curso de Nutrição, o qual foi aprovado pelo CONSEPE, resolução 010/2012. O Curso de Nutrição possui uma Comissão de Estágio composta por três professores do Departamento de Nutrição, sendo um representante de cada grande área de estágio (AUAN, Clínica e Social) e dois acadêmicos de Nutrição, um do terceiro ano e outro do quarto ano. Esta comissão planeja, organiza as ações necessárias para a qualificação do estágio e norteia as atividades previstas neste regulamento. O percentual de carga horária dos estágios curriculares obrigatórios perfaz 26,22% da carga horária total do curso. É obrigatória a frequência de 100% e deve ser realizado com carga horária equitativa nas três áreas da Nutrição: AUAN, Clínica e Social. A nota mínima para aprovação deverá ser igual ou maior que sete (6,0).

O Estágio Curricular Não-Obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional dos discentes, podendo a carga horária ser utilizada como atividades complementares. As atividades desenvolvidas neste estágio devem ser aquelas



previstas à atividade profissional do nutricionista. Os cenários de prática são aqueles estabelecidos mediante convênio assinado com instituições públicas ou privadas.

4.5 Trabalho de Conclusão de Curso

Para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso há um conjunto de conhecimentos orientadores oferecidos nas disciplinas do currículo que antecedem o seu desenvolvimento, bem como conteúdos abordados durante a fase de elaboração, que devem seguir as normas científicas reconhecidas institucionalmente. Prevê o envolvimento dos acadêmicos em uma produção intelectual na área da Nutrição demonstrando as habilidades e competências adquiridas ao longo de sua formação, adquiridas pelo aprofundamento temático e produção científica neste campo do saber.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) consubstancia-se como importante espaço de integração teórico-prático do currículo, possibilitando a vivência da iniciação científica, cunhada desde o primeiro semestre do curso e decorrente de experiências adquiridas nos campos de 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 e preparados aos estudos científicos.

O Trabalho de Conclusão de Curso é obrigatório e consiste em um trabalho acadêmico dentro das normas científicas, orientada por um professor da UFCSPA sob a forma de artigo científico. Todos os trabalhos de conclusão que envolvam seres humanos ou animais devem passar pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UFCSPA e da Instituição co-participante onde será executada a pesquisa.

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 alunos regularmente matriculados no curso, todos indicados por seus pares, conforme previsto no Regulamento do TCC. As atribuições da Comissão de TCC em relação as atividades que deverão ser desenvolvidas pelos professores junto com os alunos 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).



4.6 Disciplinas Eletivas

As disciplinas eletivas complementam a formação profissional do aluno em uma determinada área ou subárea de conhecimento. Integram a formação do aluno do Curso de Nutrição como atividades complementares e podem ser escolhidas livremente pelo aluno, o que permite maior flexibilização curricular.

As disciplinas eletivas são ofertadas semestralmente pelos Professores da Universidade.

4.7 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 e realizadas concomitantemente ao curso em que o aluno está matriculado atualmente, devendo estar relacionadas com a área de conhecimento do curso.

O aluno deve integralizar 240 horas de atividades complementares. A oferta de atividades complementares aos cursos de graduação da UFCSPA envolve mecanismos de aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo aluno, mediante estudos e práticas independentes, presenciais ou à distância, através de:

- I – participação no Programa de Tutoria;
- II – participação em disciplinas eletivas ou no Programa de Desenvolvimento de Conhecimento Integrado (PDCI);
- III – participação em Curso de Extensão Universitária, Congresso, Simpósio, Seminário, Salão de iniciação Científica, Semana Acadêmica ou similar, no âmbito regional, nacional ou internacional;
- IV – participação em Atividades de Vivência Profissional Complementar;
- V – participação em Programa de Monitoria Voluntária;
- VI – participação em Programa de Iniciação à Docência;
- VII – participação em Programa de Iniciação à Pesquisa;



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

- VIII – participação em Projeto/Programa de Extensão da UFCSPA;
- IX – publicações;
- X – aprovação em provas e concursos externos à UFCSPA;
- XI – participação em colegiados;
- XII – participação em atividade de extensão/ação comunitária, reconhecida pela UFCSPA;
- XIII – participação como bolsista em atividades do PET da UFCSPA.

5 DO PROCESSO EDUCATIVO E AVALIATIVO

O processo educativo é entendido como a ação dinâmica e permanente que consiste no ensino e na aprendizagem, onde há o envolvimento de dois atores, educador e educando.

O ensino é um ato deliberado e consciente, que pode ser planejado ou realizado de maneira informal, sempre visando à produção da aprendizagem. Esta, por sua vez, consiste na mudança de comportamento, resultado de reflexão contínua, pela qual o indivíduo adquire conhecimentos e habilidades, e modifica seus pensamentos, sentimentos, atitudes e ações. (BASTABLE, 2010; BRAUNGART; BRAUNGART, 2010). Os princípios pedagógicos que orientam o processo de ensino-aprendizagem do Curso de Bacharelado em Nutrição da UFCSPA estão em consonância com as orientações do Relatório Delors (DELORS, 1996), o qual estabelece os quatro pilares da educação para o século XXI: 1) aprender a conhecer; 2) aprender a fazer; 3) aprender a viver juntos; e 4) aprender a ser.

No Curso de Bacharelado em Nutrição da UFCSPA o *aprender a conhecer* se dá pelo despertar do interesse do aluno em conhecer as ciências humanas e biológicas articulando-as às especificidades da profissão; o *aprender a fazer* envolve o desenvolvimento de habilidades por meio das práticas assistidas das disciplinas e dos Estágios Curriculares Obrigatórios; no *aprender a viver juntos* os alunos são



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

estimulados a realizarem atividades em grupos, em disciplinas teóricas e práticas, desenvolvendo o senso de colaboração e cooperação necessários à profissão; 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.

Destaca-se que na mediação pedagógica do processo educativo, o ensinar não é transferir conhecimentos, mas proporcionar a sua construção. Dessa forma, espera-se que professor e aluno 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 os professores a buscarem metodologias ativas de aprendizagem, bem como a organização das aulas a partir de diferentes estratégias de ensino-aprendizagem, para que o acadêmico de nutrição desenvolva a criticidade e autonomia e uma aprendizagem significativa.

Na perspectiva adotada pela UFCSPA e pelo Curso de Nutrição, as metodologias ativas como aquelas em que o aluno é o protagonista do seu próprio processo de formação e o centro do processo de ensino-aprendizagem, observando-se as relações estabelecidas entre aluno e objeto de conhecimento, entre aluno e professor.

Acredita-se na utilização de metodologias ativas que oportunizem aprendizagens significativas, valorizem a cooperação na busca de solução para problemas comuns e explorem o uso de tecnologias viáveis e culturalmente compatíveis com a realidade. Dessa forma, o aluno 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.

As estratégias de ensino envolvem aulas expositivas e dialogadas, seminários, casos clínicos, dinâmicas de grupo, roda de conversas, fóruns, bate-papos, textos colaborativos, atividades práticas simuladas, atividades práticas em instituições de saúde, elaboração e execução de projetos de ensino, pesquisa e



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

extensão. Outras estratégias de ensino podem ser empregadas dependendo das especificidades, dos objetivos e das características de cada disciplina.

Ainda, como recurso metodológico, o Curso Bacharelado em Nutrição utiliza laboratórios de Nutrição e Dietética, ambulatórios de Nutrição, laboratório de fisiologia e avaliação Nutricional, laboratório de Nutrição, laboratório de química, bioquímica e bromatologia, laboratório de análise sensorial, laboratório de biologia celular, laboratório de parasitologia, microbiologia, laboratório de alimentos, oportunizando aos alunos a vivência e exercício de desenvolvimento de habilidades aluno interaja com o conhecimento. O aproveitamento acadêmico é avaliado por meio do acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nas avaliações no decorrer do processo.

A avaliação do desempenho acadêmico nas disciplinas ocorre observando-se o aproveitamento e a frequência do aluno. As avaliações devem estar previstas no plano de ensino da disciplina em número mínimo de três (3) e constam de exercícios avaliativos escritos e orais, práticas assistidas, estágios curriculares, entre outras, e seguirão o estabelecido no Regimento Geral da UFCSPA.

Anualmente, a UFCSPA publica no Manual do Aluno as informações sobre os cursos de graduação e programas de assistência estudantil, entre outros, no intuito de facilitar o acesso às orientações e informações referentes ao Regimento Geral da universidade. Os Trabalhos de Conclusão serão realizados e entregues em forma de artigo de acordo com a revista científica escolhida pelo aluno juntamente com o orientador.

A banca será composta por dois professores a serem escolhidos pelo professor orientador e pelo aluno. O aluno fará defesa oral do trabalho em 15 minutos e após será arguido por 10 minutos para cada membro da Banca Examinadora. O grau final atribuído ao TCC resultará da avaliação da apresentação escrita e oral perfazendo a nota igual ou maior que 7,0 (sete).

Ao aluno reprovado no TCC, por ocasião da primeira defesa, será oferecida uma nova e última oportunidade, dentro do prazo de 06 (seis) meses, decorridos da data da primeira apresentação. O aluno nesta situação deverá efetuar todos os atos relativos à sua matrícula, no período correspondente. Caso seja novamente



reprovado deverá elaborar outro trabalho, com outro tema. Demais informações estão contidas no Regulamento de TCC.

As orientações e formas de avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso e dos Estágios Curriculares Obrigatórios do Curso estão descritos em regulamentos próprios.

6 DAS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS

As práticas pedagógicas do Curso Bacharelado em Nutrição da UFCSPA consistem na articulação entre ensino, pesquisa e extensão, bem como na Educação à Distância, Educação Inclusiva, Núcleo de Humanidades e Mobilidade Acadêmica.

6.1 Articulação Entre Ensino, Pesquisa E Extensão

A estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição valoriza, como instrumento de apoio ao processo educativo, a atuação articulada do aluno na extensão e na pesquisa, por meio de práticas curriculares e atividades complementares que comporão o seu histórico escolar. O ensino na UFCSPA, além das disciplinas obrigatórias e optativas, oferece aos alunos:

- 1) Disciplinas eletivas;
- 2) Programa de Desenvolvimento de Conhecimento Integrando (PDCI);
- 3) Programa de Monitoria;
- 4) Programa de Iniciação à Docência (PID);
- 5) Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde (PRO- SAÚDE)
- 6) Programa de Educação para o Trabalho em Saúde (PET – SAÚDE)

Os discentes são estimulados a se inserirem nos grupos de pesquisa da UFCSPA e a participarem da construção de projetos de pesquisa em todas as suas etapas, o que favorece a ampliação do conhecimento e o pensamento crítico. A



instituição oferece bolsas de iniciação científica que estão ligadas a projetos de pesquisa propostos por docentes, às quais os discentes podem concorrer nas áreas de interesse.

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 local, em ações de pequeno, médio e longo prazo, que viabilizam a relação transformadora entre universidade e sociedade. A participação de alunos em atividades de extensão é estimulada desde o início do curso. O curso de Nutrição da UFCSPA ratifica a importância da articulação entre ensino, pesquisa e extensão, buscando proporcionar aos alunos a vivência nos três âmbitos da formação universitária.

6.2 Políticas e Práticas de Ensino à Distância

Na UFCSPA as atividades de Educação à Distância abrangem a graduação, a extensão e a pós-graduação. Para o planejamento e a oferta dessas atividades, a universidade conta com o Núcleo de Educação à Distância (NEAD), que é um órgão de execução da política de educação à distância subordinado à Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Comunitários (PROEXT). Educação a Distância (EAD) é a modalidade educacional na qual a mediação didático pedagógica nos processos de ensino e 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 NEAD tem por finalidade disseminar a cultura de EAD em todas as instâncias da UFCSPA, projetando, implementando e coordenando o uso dos recursos necessários ao processo de ensino-aprendizagem à distância.

O curso de Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia utilizará a ferramenta tecnológica atualmente em uso na Instituição, o *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 aluno encontra



diversos recursos disponíveis, entre eles: lista, fórum, chat, agenda, blog, referências on-line e outros. A UFCSPA oferece formação aos professores para o preparo qualificado do uso desse ambiente virtual como recurso pedagógico no desenvolvimento das aulas.

6.3 Políticas de Educação Inclusiva

Com a finalidade de promover a inclusão social a UFCSPA tendo consciência de seu papel na sociedade, tem realizado inúmeras adaptações na estrutura predial para contemplar portadores de necessidades especiais, como por exemplo, construção de rampas, adequação de elevadores e banheiros, sinalização para deficientes visuais, entre outros.

A universidade ainda oferece as disciplinas Optativas de LIBRAS para todos os seus cursos, assim como indica o Decreto nº 5.626/2005. Essa disciplina, de caráter teórico-prático trabalha os códigos, os sinais básicos e a gramática da linguagem. Além disso, aborda a surdez e suas consequências, a inclusão de surdos e os principais aspectos da legislação pertinente. Desse modo, permite que os acadêmicos compreendam e interajam com pessoas que têm deficiência auditiva por meio de experiências visuais, manifestando sua cultura pelo uso da Língua Brasileira de Sinais.

Além da política de inclusão, outras ações caminham em direção ao atendimento do compromisso social da Instituição, como por exemplo, a realização de programações culturais abertas à comunidade em geral.

6.4 Políticas de Formação Humanística na UFCSPA

A UFCSPA desenvolve diferentes ações de caráter humanístico, tendo em vista a importância de formar profissionais na área da saúde sensíveis às questões sociais, políticas, culturais e éticas. Através de diferentes atividades de ensino, pesquisa e extensão, como o Programa de Tutoria, disciplinas obrigatórias e eletivas, palestras e eventos é oferecida uma formação humanística aos discentes e docentes. Com esse objetivo a universidade conta com o Núcleo de Humanidades.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

O Núcleo de Humanidades é uma instância que tem como atribuição desenvolver atividades de caráter humanístico que complementem a formação técnico-científica tradicional. Possui caráter multidisciplinar, por isso é composto por docentes da área de Filosofia, História, Letras, Lingüística e Sociologia buscando desenvolver a capacidade de reflexão sobre a situação de relacionamento interpessoal presente no cuidado com o paciente e na interação com as instituições de saúde e demais instituições sociais. Visando contribuir para uma formação interdisciplinar, o trabalho desse núcleo consiste em oferecer o aparato necessário para a formação de um profissional que tenha sua ação pautada pela ética e por uma percepção acurada da realidade na qual atua.

As atividades do Núcleo desdobram-se em ações de ensino, pesquisa e extensão, que compreendem em assessorar os docentes e os cursos de graduação da UFCSPA no planejamento de atividades relacionadas e de acordo com as áreas anteriormente mencionadas, respeitando-se as especificações da formação acadêmica dos professores que integram o núcleo. Os trabalhos de assessoria abrangem as seguintes áreas: Letras (Línguas e Literatura), Sociologia, História e Filosofia.

As disciplinas obrigatórias e eletivas que possuem caráter humanístico abordam diferentes temas: ética, relações étnico-raciais, diferenças; relações e processos grupais; culturas de grupo; assédio moral; inclusão/exclusão; violências e bullying. Dentre essas, destaca-se a disciplina de ética/bioética que está presente na matriz curricular de todos dos cursos da instituição, visando problematizar as questões contemporâneas no campo da ética e da bioética a partir do seu contexto histórico, para que o estudante compreenda o surgimento da ética como um problema filosófico; os tipos de teorias filosóficas, que consistem em diferentes maneiras de tentar determinar como os seres humanos devem agir; os limites da investigação filosófica no seu âmbito prático; a filosofia como uma maneira de pensar que nos permite discutir, no sentido próprio da palavra, problemas de ética aplicada e não apenas defender uma opinião; a história da bioética; as diferentes maneiras de se discutir questões de bioética; a legislação brasileira e internacional sobre bioética; as questões de bioética aplicada e a ética em pesquisa.



6.5 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/CP Nº 01/2004, 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: História das Ciências da Saúde, Sociologia e Antropologia da Saúde, Redação Acadêmica, e em disciplinas eletivas, como História e Cultura Afro-Brasileira e Africanas.

Essas disciplinas contemplam aspectos antropológicos, sociológicos, históricos, literários e lingüísticos, uma vez que abordam a história do negro na África e no Brasil, a constituição identitária do negro na África e no Brasil, a visão do negro nas literaturas africanas de língua portuguesa e brasileira e as línguas africana/portuguesa/brasileira.

Por meio destas, a universidade visa o reconhecimento e a valorização da identidade, da história e da cultura dos afro-brasileiros, bem como a garantia de reconhecimento e igualdade de valorização das raízes africanas da nação brasileira, ao lado das indígenas, europeias e asiáticas, junto aos cursos de ciências da saúde.

6.5 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.

Neste contexto, a UFCSPA desenvolve diferentes projetos/attitudes 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 e-mails 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 sócio-ambiental, dentre outras.

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.

6.6 Políticas de Educação Empreendedora e Inovação

Na área do empreendedorismo e inovação, a UFCSPA conta com o Núcleo de Inovação Tecnológica em Saúde (NIT-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. Foi criado pela Portaria nº 07, de 07



de outubro de 2009, sendo um órgão vinculado à Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação.

Dentre as ações do NIT-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 de 2004 e Decreto nº 5.563 de 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, 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.



6.7 Mobilidade Acadêmica

Os alunos 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.

A Coordenação da Mobilidade Acadêmica está vinculada a Pró-reitora de Graduação (PROGRAD) e atualmente a UFCSPA participa de programas de mobilidade nacional e internacional.

7 DA ORGANIZAÇÃO DA GESTÃO DO ENSINO

A seguir são descritas as instâncias que gerenciam o Curso de Nutrição da UFCSPA.

7.1 Coordenação do Curso

O Curso bacharelado em Nutrição possui um Coordenador e um Vice-Coordenador, ambos docentes da Instituição, vinculados à Pró-Reitoria de Graduação, eleitos pelo corpo docente e discente do curso, e exerce o mandato por um período de 2 anos, podendo haver uma nova recondução.



Compete ao Coordenador de curso de graduação:

1. Integrar os Conselhos Superiores, na qualidade de membro nato;
2. Executar as diretrizes emanadas dos Conselhos Superiores;
3. Administrar e coordenar as atividades didático-pedagógicas do curso;
4. Convocar e presidir as reuniões da Comissão de Graduação (COMGRAD);
5. Manter a representatividade da COMGRAD de acordo com regulamentação própria;
6. Divulgar e acompanhar a execução das decisões da COMGRAD;
7. Promover as articulações da COMGRAD com os diversos órgãos de administração acadêmica;
8. Submeter à Pró-Reitoria de Graduação os assuntos que requeiram ação dos órgãos superiores;
9. Zelar pela observância dos programas e do regime didático;
10. Encaminhar ao Pró-Reitor de Graduação as propostas de alterações curriculares aprovadas pela COMGRAD;
11. Manter articulação com os chefes de Departamento, visando atender os recursos humanos necessários para o funcionamento do curso;
12. Propor à Pró-Reitoria de Graduação a admissão do pessoal docente necessário ao funcionamento do curso;
13. Promover a adaptação curricular dos alunos nos casos de transferência e similares;
14. Orientar os discentes nos aspectos acadêmicos e pedagógicos;



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

15. Aprovar o encaminhamento de discentes para a realização de estágios e práticas curriculares em instituições vinculadas ou conveniadas com a Universidade;
16. Zelar pela observância das diretrizes fixadas no Projeto Pedagógico do curso.
17. Acompanhar o desempenho dos docentes no curso;
18. Representar junto ao Pró-Reitor de Graduação nos casos de transgressão disciplinar;
19. Exercer outras atribuições que lhe forem delegadas, dentro de sua área de atuação.

7.1 Comissão de Graduação

A Comissão de Graduação do Curso de Nutrição (COMGRAD-NUT) elabora diretrizes e zela pela execução e avaliação do PPC, obedecendo à orientação geral estabelecida pelos Conselhos Superiores.

Os membros da COMGRAD-NUT reúnem-se uma vez por mês, e sempre que se fizer necessário, sendo composta por um representante de cada departamento acadêmico que atende ao curso e por dois alunos regularmente matriculados no curso de Nutrição, todos indicados por seus pares. Compete a COMGRAD-NUT:

- I. Acompanhar a execução dos programas e planos de ensino de cada disciplina;
- II. Elaborar seu regulamento e submetê-lo ao CONSUN para aprovação;
- III. Propor ao CONSEPE o Projeto Pedagógico do Curso, assim como as reformulações curriculares;
- IV. Propor a substituição ou qualificação de docentes ou outras providências necessárias para melhoria do ensino;
- V. Apurar denúncias sobre transgressões disciplinares, na forma estabelecida no Regimento Geral da UFCSPA;
- VI. Decidir sobre processos de aproveitamento de estudos, adaptação curricular, matrícula, trancamento, opções, dispensas e cancelamento de matrícula, bem como estabelecer o controle da respectiva integralização curricular;



- VII. Zelar para que a carga horária das disciplinas seja adequada à sua natureza e ao Curso;
- VIII. Propor à PROGRAD a criação de comissões, que julgar necessárias ao funcionamento adequado do Curso;
- IX. Exercer outras atribuições que lhe forem delegadas, dentro de sua área de atuação;
- X. Encaminhar aos departamentos, análise e parecer, circunstanciado nos pedidos de dispensa por aproveitamento de disciplina;
- XI. Promover a integração intra e interdisciplinares e departamentais;
- XII. Encaminhar ao CONSEPE análise dos casos de desligamento de alunos.

7.2 Núcleo Docente Estruturante

Núcleo Docente Estruturante da Nutrição (NDE-NUT) possui atribuições consultiva, propositiva e de assessoria sobre matéria de natureza acadêmica, sendo corresponsável pela elaboração, implementação e consolidação do PPC. O NDE-NUT é composto por professores com experiência docente na UFCSPA, indicados pela coordenação de curso e homologados pela COMGRAD-NUT. As reuniões ocorrem mensalmente ou em caráter extraordinário.

O Núcleo Docente Estruturante está constituído:

- I - pelo Coordenador do Curso, como seu presidente nato;
- II - pelo substituto eventual do Coordenador do Curso, como membro nato;
- III - por pelo menos 9 (nove) docentes efetivos de elevada formação e titulação atuantes no Curso Bacharelado em Nutrição.

A indicação dos professores que comporão o Núcleo Docente Estruturante do Curso Bacharelado em Nutrição, será feita para mandato de 2 (dois) anos, permitida a recondução por mais 2 (dois) anos e os critérios a serem observados na indicação envolvem os requisitos:

- I – titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação stricto sensu;
- II – regime de trabalho parcial ou integral;



III – em exercício docente na instituição;

IV – preferencialmente, ter participado na elaboração do Projeto Pedagógico do curso ou em suas reformulações.

São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

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.

7.3 Coordenação de Ensino e Currículo

A Coordenação de Ensino e Currículo tem como objetivos:

- orientar e assessorar os docentes sobre os processos pedagógicos (relação professor-aluno, planejamento, metodologias de ensino, processos de avaliação), visando contribuir para a melhoria da qualidade do ensino desenvolvida na UFCSPA;
- acompanhar e auxiliar a criação, reestruturação e implementação dos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs) conforme a legislação educacional vigente e as normas da instituição;
- propiciar a consolidação e difusão da identidade didático-pedagógica da UFCSPA.



7.4 Núcleo de Apoio Psicopedagógico

O NAP atua especialmente na atenção e suporte aos discentes e docentes no que tange as questões do ensino-aprendizagem e tem como objetivos:

- promover a saúde e o bem-estar do corpo discente e docente por meio de ações educativas no contexto institucional;
- contribuir para melhoria do processo de ensino-aprendizagem, integrando a formação acadêmica com a realidade social e o mundo do trabalho;
- 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 Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP) da UFCSPA coordena, dá suporte e assessoria aos professores-tutores do programa de tutoria instituído na UFCSPA, conforme a dinâmica realizada a seguir:

a) Reuniões para planejamento do programa de tutoria de cada curso: periodicidade semestral. A coordenação de cada curso e professores-tutores farão agendamento com o NAP;

b) Reuniões de acompanhamento psicopedagógico. Periodicidade: mensal ou bimestral, conforme a necessidade do curso e agendamento com o NAP;

c) Abordagem de temas que sejam de interesse ou competência exclusiva do NAP;

d) Reuniões para avaliação do programa de tutoria: periodicidade semestral/anual. Com coordenação do curso e professores-tutores de cada curso e o NAP;

e) Realização de atividades para recepção e integração dos alunos à vida acadêmica e divulgação dos serviços e atividades realizadas pelo NAP;

f) Organização de atividades em comum para todos os cursos de graduação da UFCSPA: Tutoria Geral sobre temas integradores ou de demanda institucional



que abranja os alunos. A tutoria tem por finalidade acolher e atuar na relação ensino e aprendizagem prevendo a redução de evasão e retenção.

7.6 Programa de Tutoria

Atentos a trajetória de formação dentro do período previsto, a Universidade desenvolveu o Programa de Tutoria, cuja finalidade é acompanhar e apoiar o aluno na relação ensino aprendizagem. Embora faça parte do currículo formal dos cursos de graduação da UFCSPA e, esteja previsto na carga horária de atividades complementares – conforme Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE), de nº 68 de 19 de dezembro de 2014 – não tem ou não deve ter, característica e conteúdos técnicos. Mas deve servir de suporte e orientação na condução do processo formativo e desenvolvimento do aluno em termos pessoais, acadêmicos e profissionais.

8 DA INFRA- ESTRUTURA

8.1 Sala da Coordenação do Curso de Nutrição

A sala da Coordenação do Curso de Nutrição concentra suas atividades na sala 611, sexto andar do prédio principal da UFCSPA.

8.2 Secretaria e Salas de Apoio

Os cursos de graduação da UFCSPA concentram suas atividades no prédio principal e nos Anexos II e III, situados dentro do campus universitário. O prédio principal, com seis andares contemplando salas de aula e a biblioteca. O Anexo II, com nove andares dispõe de laboratórios, salas de aula, auditório com capacidade para 117 lugares, salas de reuniões. Todos os ambientes são servidos por rede sem fio (wireless). Os recursos de informática são disponibilizados em várias áreas, a disposição dos discentes (Sala de Pesquisa On-Line e Biblioteca. Os computadores e seus acessórios (impressoras, scanners, mesas digitalizadoras) estão ligados em



várias sub-redes distribuídos entre os laboratórios de pesquisa, de ensino, salas de docentes, salas de discentes, biblioteca e setores administrativos. A instituição disponibiliza programas: antivírus corporativo, compactadores de programas, editores de texto e imagem, dicionários, planilhas, fluxogramas, computação gráfica, estatística, genética clínica, farmacologia básica e clínica, anatomia, citologia, histologia, embriologia e oftalmologia, é necessário. Acesso à base de dados para pesquisa bibliográfica e acesso ao ambiente *Moodle* para atendimento à distância dos alunos.

8.3 Laboratórios de Pesquisa

A política institucional da UFCSPA prevê que seus laboratórios sejam acessados por múltiplos usuários, de modo que vários pesquisadores de nossa Instituição interagem ao utilizar equipamentos distribuídos em diferentes áreas dos diversos laboratórios e do Centro de Pesquisa e Pós-Graduação. No momento, suas áreas distribuem-se fisicamente em três espaços distintos: uma no prédio I (prédio principal da UFCSPA) e outra no Prédio II (anexo de 10 andares), inaugurado em 2010, que agregou melhorias significativas na infraestrutura da Universidade e nos seus Programas de Pós-Graduação. Além do Prédio III (anexo de 8 andares) inaugurado em 2015.

Os laboratórios são utilizados pelos acadêmicos desde o primeiro ano do curso nas disciplinas, nas atividades de Iniciação Científica e nas atividades de TCC.

A seguir serão descritos os laboratórios.

8.4 Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia

Este laboratório possui infraestrutura atual e moderna com equipamentos e salas específicas para diferentes atividades voltadas para o alimento. Possui uma área de processamento de alimentos com 94 m², ambiente climatizado e área de apoio (estoque de alimentos, lavanderia, armários e lavábulos), equipado com: 01 máquina de lavar, 01 secadora de roupas, 01 forno elétrico, 04 mesas de inox, 04



balanças de bancadas, 01 forno elétrico de balcão, 02 congeladores verticais de duas portas, 03 refrigeradores de 01 porta, 02 liquidificadores industriais, 01 microondas, 01 thermomix, 01 ultracongelador. Conta com espaço de 12 bancadas de trabalho tipo Cook top com espaço disponível para, pelo menos, quatro pessoas em cada bancada, para atender as atividades de processamentos, elaboração, cocção de alimentos e lay-out dos pratos ou preparações.

Nesta estrutura, com área específica e independente, com comunicação interna, também são contempladas as áreas de Panificação e Confeitaria, com 43 m², composto de acessórios e os equipamentos: 01 Câmara Climática Digital (Fermentadora), 01 Fogão de oito queimadores, 01 fritadeira, 01 banho-Maria industrial, 02 forno combinado, modeladores de pães, 02 batedeiras industriais, 01 forno de lastro, bancadas de inox, 01 carro inox para pães, 01 divisor e 1 modelador de massas, 01 embaladora à vácuo, 01 forno à gás, 01 forno salamandra, 01 amassadora de massas, 01 processador Industrial de alimentos.

Possui apoio técnico de 3 laboratoristas que atuam especificamente neste laboratório no suporte de todo o processo das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

O Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia, abarca as atividades de graduação de diversas disciplinas obrigatórias e eletivas do curso de graduação em Nutrição, a saber: Técnica Dietética I, Técnica Dietética II, Avaliação Nutricional I, Avaliação Nutricional II, Terapia Nutricional I, Terapia Nutricional II, Tecnologia de Alimentos e Gastronomia.

8.5 Bistrô de Criação, Ciência, Cultura e Arte na Gastronomia

No mesmo complexo do Laboratório de Gastronomia, está situado o Bistrô de Criação, Ciência, Cultura e Arte na Gastronomia, com mobília adequada, composta por mesas, cadeiras, louças e demais acessórios para o desenvolvimento dos estudos interdisciplinares em gastronomia.

Este espaço integrador envolve as atividades do universo Cultural, da Criação, da Arte, da Psicologia, da História e outros saberes e fazeres que



contemplam o eixo de conhecimentos da Gastronomia e Nutrição. É o espaço reservado para o desenvolvimento de ações pedagógicas que integram uma metodologia multi e interdisciplinar. Neste espaço serão criados novos produtos, originados a partir dos diversos campos do conhecimento e que requerem diálogos mais amplos, entre e além das disciplinas. Desta forma, favorecer a ampliação do universo dos estudos dos alimentos e da alimentação dos povos e populações.

8.6 Laboratório de Alimentos

Este laboratório está em fase de implantação e terá uma área física aproximada de 40 m², equipados com balança para determinação de umidade, estufa normal, estufa à vácuo, determinador de atividade de água, refratômetro digital, turbidímetro, peagâmetro, condutivímetro, determinador de fibras, determinador de fibra dietética, evaporador rotativo, liofilizador, sistema analítico para CO₂, destilador para óleos essenciais tipo Clevenger, determinador de ponto de fusão, viscosímetro, espectrofotômetro/Colorímetro Konica Minolta - Espectrofotômetro para alimentos e bebidas, determinador de Açúcares Redutores. Este laboratório está em fase de execução.

As disciplinas de Tecnologia de Alimentos e Nutrição Experimental irão utilizar este laboratório para realização de atividades teórico práticas e práticas.

8.7 Laboratório de Nutrição

O Laboratório de Nutrição localizado na sala 118 do Anexo II conta com duas salas, sendo uma de reunião e arquivo e outra sala para atendimento ambulatorial, esta dispõe de mobília adequada com computador bem como uma maca, balança e estadiômetro, plicômetro, dinamômetro e bioimpedância além de pia para higiene.

Neste espaço são realizadas atividades das disciplinas de Nutrição Esportiva, Nutrição e Dietética bem como atendimento ambulatorial nas atividades de pesquisa e extensão, coleta de dados de pesquisa, iniciação científica, reuniões científicas e atendimento e orientação aos alunos de graduação.



8.8 Laboratório Fisiologia e Avaliação Nutricional

Este laboratório possui Área total de 162m², sendo subdividida em 5 salas. Possui diversos equipamentos entre os quais: balança digital e mecânica; macas; Baropodômetro eletrônico; Câmera termográfica + tripé; Plicômetros (Plicômetro Científico – Top Tec); Fitas métricas; Travesseiros; esteira ergométrica; bicicleta vertical; Sistema analisador de gases respiratórios o qual é composto pela esteira Centurion 300, córtex metalyzer 3B, computador, monitor, impressora, mouse, cabo USB, oxímetro de pulso e máscaras de oxigenação; 1 ecocardiógrafo digital (Vivid i); cilindro de gás (O₂/CO₂/N₂); uma seringa de calibração; simetógrafo; esfignomanômetro digital. Possui vestiário (depósito).

Neste Laboratório são desenvolvidas atividades de graduação das disciplinas obrigatórias de Avaliação Nutricional I, Avaliação Nutricional II, Terapia Nutricional I, Terapia Nutricional II.

8.9 Laboratório de habilidades

O laboratório de habilidades é dividido em duas salas, com área total de 88,20m². Possui materiais de manequins adultos e pediátricos, conforme segue: 03 Braços para treinamento intravenoso e intramuscular; 03 Manequins Adultos – Bissexual; 02 Manequins Nursing Baby; 01 Manequim Simulador de RCP; 01 Manequim simulador de sucção; Esfignomanômetros neonatal, adolescentes, adulto e obeso; Glicosímetros; 01 Estetoscópio Duplo; 01 Estetoscópio Adulto Clínico; 01 Simulador Desfibrilador Externo Automático; 01 Manequim de Reanimação Cardiopulmonar (RCP) - corpo inteiro; Incubadora Neonatal; Berço Hospitalar; Cama Hospitalar Infantil; 02 Balança Antropométrica Pediátrica; 02 Balanças Antropométricas Adulto; 01 Antropômetro Infantil portátil; Camas Hospitalares; Cama Hospitalar Elétrica; Além de Microcomputador; 01 Treinamento infantil de vias aéreas; 01 Esqueleto (sem o braço esquerdo); 05 Painel de cabeceira de leitos hospitalares.



Neste laboratório são desenvolvidas atividades práticas das seguintes disciplinas obrigatória: Avaliação Nutricional I, Avaliação Nutricional II, Terapia Nutricional I, e Terapia Nutricional II.

8.10 Laboratório de Química/Bioquímica/Bromatologia

O laboratório de Química/Bioquímica/Bromatologia compreende uma área física de 60m² e serve de apoio ao Laboratório de Alimentos, para desenvolvimento de estudos sobre metabolismo de plantas e a determinação da composição centesimal poderá ser realizada nesse laboratório que já possui todos os equipamentos necessários. As disciplinas de Bioquímica I e Bioquímica II, Bromatologia e Química aplicada aos alimentos desenvolvem suas atividades práticas neste Laboratório.

8.11 Laboratório de Biotecnologia de Alimentos

A avaliação microbiológica é imprescindível para o controle de qualidade de alimentos. Além disso, o isolamento de micro-organismos e aplicação de ferramentas de biotecnologia para sua inserção às matérias-primas alimentares poderá ser realizado neste laboratório. O Laboratório de Biotecnologia de Alimentos compreende uma área de aproximadamente 20 m² e possui os seguintes equipamentos específicos: bancadas para o desenvolvimento das pesquisas pelos alunos e para colocação dos equipamentos, capela de fluxo laminar vertical, potenciômetro, bomba à vácuo, sistema de filtração (técnica de membrana filtrante), autoclave, agitador orbital de bancada, estufa de incubação (2), câmara B.O.D. para crescimento microbiano (2), centrífuga refrigerada, contador de colônias (2), microscópio óptico (02), banho-maria, agitador de vórtice (2), chapa de agitação e aquecimento, espectrofotômetro UV-VIS, balança analítica, geladeira, freezer -20 °C, Stomacher, micropipetadores automáticos de diversos volumes, condutivímetro, forno micro-ondas, triturador de alimentos e refratômetro. As atividades práticas da



disciplina de Microbiologia de Alimentos e Tecnologia de alimentos podem ser desenvolvidas neste laboratório.

8.12 Central Analítica

A Central Analítica, inaugurada em 2013 para atender à demanda dos projetos de pesquisa envolvendo alunos de Graduação e Pós-Graduação, possui diversos equipamentos para o desenvolvimento de técnicas analíticas.

Este laboratório está estruturado para realizar a determinação dos micronutrientes em alimentos ou de substâncias que são formadas durante o processamento de alimentos, utilizando os diferentes métodos empregados na preparação de alimentos, com equipamentos sensíveis para detectar e identificar pequenas quantidades. Além disso, neste laboratório poderão ser aplicadas diferentes ferramentas analíticas para o desenvolvimento de novas metodologias para análise de alimentos. Os equipamentos que estarão disponíveis na Central analítica são: Espectrômetro de Absorção atômica: será utilizado para a quantificação de minerais. Infravermelho: auxiliará em algumas quantificações e na caracterização das substâncias presentes nos alimentos. Espectrômetro de UV-VIS: auxiliará na quantificação de substâncias em alimentos. Cromatógrafo Líquido de Alta Eficiência (HPLC): será utilizada nas determinações das substâncias presentes nos alimentos. Atualmente, pela literatura, é um dos equipamentos mais utilizados na determinação dos constituintes nos alimentos. Cromatógrafo Gasoso: permite trabalhar na quantificação e identificação, nesse caso com a utilização de padrões, de substâncias mais voláteis e apolares presentes nos alimentos. Fluorímetro: poderá se utilizado na quantificação de substâncias em alimentos que emitem fluorescência. DCS: auxiliará na determinação das temperaturas que mudam o estado físico dos alimentos. Cromatógrafo Gasoso acoplado a um espectrômetro de massas: poderá ser utilizado na quantificação e identificação das substâncias presentes nos alimentos. Cromatógrafo líquido acoplado a um Espectrômetro de Massas: poderá ser utilizado na quantificação e identificação das substâncias presentes nos alimentos.



8.13 Laboratório de Análise Sensorial

Neste laboratório serão desenvolvidas análises de avaliação sensorial de alimentos e bebidas, seja para conhecimento ou mensuração dos atributos sensoriais, além de testes de acurácia sensorial para o desenvolvimento de um painel sensorial. Este laboratório de 26 m², aproximadamente, conta com os seguintes materiais e equipamentos: 10 cabines de testes com cadeiras e individuais, 1 fogão elétrico, 1 geladeira duplex, 1 bancada com pia, 1 forno elétrico, 1 mesa inox para trabalho, 1 batedeira, 2 lixeiras, 1 conjunto de panelas, 1 extintor de incêndio e sistema de exaustão e climatização e 1 forno micro-ondas. Este laboratório está em fase de execução.

8.14 Laboratório de Biologia Molecular

O Laboratório de Biologia Molecular possui uma área física de 60 m² e equipamentos que permitem o desenvolvimento de técnicas de ponta neste campo. Está dividido em cinco ambientes: (1) extração de DNA e RNA, (2) preparação de reações em cadeia da polimerase, (3) pipetagem de amostras de DNA, (4) análises de proteínas e (5) sala para trabalhar com material amplificado e fotodocumentação.

8.15 Laboratório de Biologia Celular

No Laboratório de Biologia Celular são desenvolvidos projetos de pesquisa com o estudo de células isoladas, uso de células tronco, desenvolvimento de novas tecnologias e produtos para aplicação em ciências biomédicas. Com uma área física de 37 m² o laboratório possui os seguintes equipamentos: 01 cabine de fluxo laminar vertical com nível de segurança biológica vertical (classe II tipo B2 e B3), 01 cabine de fluxo laminar horizontal, 01 autoclave vertical, 01 incubadora para cultivo celular com CO₂, 01 microscópio invertido de contraste de fase com sistema refletor de fluorescência e espectros monocromáticos vermelho, verde e azul acoplado a câmera para captura de imagens, 01 balança analítica digital, 01 container de

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**UFCSPA**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

nitrogênio, 01 Ultra-freezer -80°C Vertical, 01 centrífuga de bancada, 01 medidor de pH de bancada, 01 estereomicroscópio com luz incidente e transmitida, 01 agitador de tubos tipo vortex, 01 agitador magnético com aquecimento, 01 banho-maria capacidade de 9 litros com agitação, temperatura até 100°C ; 01 bomba de vácuo; 01 destilador de água, 01 estufa para secagem e esterilização de materiais.

8.16 Laboratório de Genética Toxicológica

O Laboratório de Genética Toxicológica conta com uma área de aproximadamente 100m^2 . Este laboratório está equipado com uma sala de cultura de mamíferos, contendo 02 capelas de fluxo laminar, 02 microscópios invertidos, 01 estufa de CO_2 , 01 geladeira e 01 equipamento de contagem de células automatizado, e uma sala para execução de ensaios de genotoxicidade e análise de proteínas, contendo, 03 fontes e eletroforese, 02 cubas horizontais de eletroforese, 01 cuba vertical de eletroforese, 02 shakers 3D de bancada, 01 shaker orbital de chão e 01 fotodocumentador com capturador de imagem com UV e luminescência. Na terceira área de trabalho, o laboratório possui 02 capelas de fluxo laminar, 01 capela de exaustão, 02 centrífugas refrigeradas, 01 espectrofotômetro Versamax, 02 balanças de precisão, 01 citômetro de fluxo FACS Calibur, 03 freezers, 01 biofreezer (-86°C), 03 geladeiras, 01 autoclave, 02 microscópios ópticos, 01 deionizador de água, 01 incubadora horizontal – tipo shaker, 05 vórtex e 01 botijão de nitrogênio líquido.

8.17 Laboratório de Fisiologia

O Laboratório de Fisiologia conta com um espaço de 100m^2 , subdividido em duas áreas, possuindo um vibrátomo para secção de tecido a fresco ou fixado, um microscópio óptico com platina motorizada no eixo z e fluorescência, uma câmera acoplada de alta resolução e computador com programa (Cell M, Olympus, Japão) para reconstrução tridimensional de imagem, um microscópio óptico com câmera clara associada e lupa estereomicroscópica. Também possui três sistemas de



aquisição de dados biológicos, um para humanos (BIOPAC, MP-150) e outros dois para animais (CODAS e Flexivent). Também conta com um estereotáxico, balanças de precisão, caixas específicas de observação para estudo de comportamentos, gaiolas metabólicas, três esteiras para ratos, labirinto em cruz elevado, campo aberto, nada forçado, estufa para secagem e esterilização de instrumentos, agitador eletromagnético, capela de exaustão, sistema para anestesia inalatória, vidraria completa e instrumentos cirúrgicos.

8.18 Laboratório de Patologia

Este laboratório possui área física de 95 m² e permite o desenvolvimento de técnicas e métodos de histo-morfologia, imuno-histoquímica e imuno-fluorescência com análise digital de imagem por câmera CCD acoplada ao microscópio de luz. Este espaço pode ser utilizado nas aulas práticas da disciplina de Citologia, Histologia e Embriologia

8.19 Laboratório de Citogenética

O Laboratório de Citogenética conta com uma área física de 98 m² e possui áreas específicas para cultivo celular, citogenética convencional e molecular, microscopia e sala de lavagem e esterilização. Possui 01 agitador vortex, 01 agitador magnético com aquecimento, 03 agitadores, 01 autoclave, 01 balança analítica eletrônica, 01 balança digital, 01 balança para tubos, 07 banhos-maria, 03 barriletes para água destilada, 01 bomba de ar comprimido, 01 câmera fotográfica digital, 02 câmaras de fluxo laminar, 03 centrífugas, 01 chapa aquecida com agitação, 03 cilindros de CO₂, 06 computadores, 01 notebook, 02 impressoras, 01 desumidificador, 01 destilador de água em vidro, 01 estufa para cultura, 01 estufa de CO₂ para cultura, 02 estufas para esterilização, 01 estufa bacteriológica, 02 freezers, 03 geladeiras duplex, 03 lavadores de pipetas, 01 maca, 01 microcentrífuga, 01 mini spin Eppendorf, 02 microscópios, 01 microscópio com contraste de fase, 01 microscópio Zeiss, 01 microscópio Zeiss com câmera digital, 01 microscópio



Olympus BX51 (com fluorescência, câmera digital e software para análise de imagens), 01 negatoscópio, 01 pipetador Swift Ped, 02 pipetadores de mesa Pipet AID, 01 relógio de mesa, 01 sistema para água ultra-pura, 01 suporte para coleta de sangue, 01 válvula reguladora de pressão, 01 pHMetro de bancada.

8.20 Laboratório de Imunologia

O Laboratório de Imunologia está equipado com 01 capela de fluxo laminar, 01 microscópio invertido, 1 estufa de CO₂, 01 microscópio de fluorescência, 01 geladeira, 01 freezer, 01 agitador magnético.

8.21 Biotério

O Biotério está dividido em duas unidades. A unidade 1 apresenta 95,1 m² de área, divididas em uma sala para criação de *Rattus norvegicus* linhagem Wistar, três salas destinadas à experimentação com *Rattus norvegicus*, uma área administrativa, e uma área de lavagem destinada à higienização do material. A unidade 2 possui 108,2 m² de área, sendo quatro salas destinadas à experimentação das espécies *Rattus norvegicus* e *Mus musculus domesticus*, sendo duas salas para ratos (uma destinada para fêmeas e outra para machos), uma para camundongos e outra para quarentena. Ainda completam as instalações um depósito, uma sala de lavagem de caixas (com bebedouros e utensílios), uma sala de procedimentos (com bancada metálica, 01 balança, 01 microscópio óptico, 01 guilhotina, 01 geladeira e 01 freezer).

A estrutura física e o tipo de materiais utilizados na manutenção dos animais caracterizam estas unidades como sendo do tipo convencional. Anualmente, pelo menos 25 professores/pesquisadores da UFCSPA, com seus alunos de Graduação e Pós-Graduação, realizam experimentos de forma regular no biotério de experimentação, o que garante um fluxo de aproximadamente 1500 animais da espécie *Rattus norvegicus* e 600 animais da espécie *Mus musculus domesticus*.



Os animais utilizados na disciplina de Nutrição Experimental bem como aqueles utilizados em projetos de pesquisa dos TCC's nesta área serão oriundos do Biotério da UFCSPA.

8.22 Biblioteca

A Biblioteca Professor Paulo Lacerda de Azevedo foi criada em 1962, registrada sob o nº 19.945 no Instituto Nacional do Livro. Em uma área de 762 m², oferece um acervo que é composto por livros, CD's, DVD's na área da saúde. Totalizam 37729 exemplares, com 14027 títulos entre livros, livros eletrônicos, teses e recursos multimídia na área da saúde bem como um acervo de periódicos impressos na área de Ciências da Saúde que abrange 37 mil títulos de periódicos do portal CAPES. A biblioteca dispõe de 71 terminais de computadores com leitores de CD-ROM, recursos de internet e intranet, onde o corpo docente e discente interage com as disciplinas, sendo que 47 terminais estão instalados na Biblioteca e 24 em sala de pesquisa de obras online. A informatização de livros, teses, dissertações e serviços é completa, e a de periódicos é parcial. Consultas ao acervo podem ser feitas através do endereço: www.ufcspa.edu.br/biblioteca

A biblioteca também disponibiliza os programas: Epi Info, PSPP, AnimatedDissectionofAnatomyof Medicine, Netter Ciba Collection, VisibleFemale, Visible Man. Em 2014, foram adquiridos 703 novos títulos e 2.075 exemplares. Além disso, aos nossos alunos, é permitido o acesso total do acervo da biblioteca do Hospital de Ensino (Irmandade Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre

Estende aos alunos de graduação e pós-graduação, docentes, técnicos-administrativos e pesquisadores, recursos como o Portal Capes: 33.756 títulos de periódicos nacionais e internacionais com texto completo, 126 Bases de Dados Referenciais, além de livros, enciclopédias, obras de referência e normas técnicas. Presta o serviço de comutação bibliográfica, como centro solicitante da Bireme que localiza e envia artigos de periódicos, teses (parcial e/ou integral) e capítulos de livros.



Adicionalmente oferece acesso a livros eletrônicos com acesso remoto, entre eles, *Accessmedicine*, *Accessemergency* e *E-volution*.

A Biblioteca da UFCSPA também oferece acesso a bases de dados de acesso restrito, entre as quais:

- Portal de Periódicos da Capes, biblioteca virtual que reúne e disponibiliza acesso aos periódicos com texto completo, bases referenciais, bases dedicadas exclusivamente a patentes, livros, enciclopédias, obras de referência, normas técnicas, estatísticas e conteúdo audiovisual, entre outros recursos;

- Primal Pictures, base de dados de imagens em 3D de anatomia humana. Contém também vídeos, animações e imagens de ressonância magnética;

- ISI Web of Science - Base de dados referencial com resumos em todas as áreas do conhecimento;

- EBSCOhost - Pesquisa artigos com texto completo em Ciências da Saúde e outras áreas do conhecimento. Possui recursos extras, como banco de dados de imagens, consulta a perfil de pesquisadores, entre outros;

- Scopus, base de dados referencial nas áreas de Ciências Biológicas, da Saúde, Físicas e Ciências Sociais;

- Saúde Baseada em Evidências, que fornece acesso rápido a publicações atuais e sistematicamente revisadas na área das Ciências da Saúde. Conteúdo disponível aos profissionais de saúde registrados no respectivo Conselho Profissional;

- Elsevier/Evolution- Plataforma de livros em português;

- DotLib- Access medicine- access medicine, emergency, surgery and farmacy.

Entre as bases de dados de acesso gratuito, o site da Biblioteca oferece acesso a:

- Biblioteca Virtual em Saúde, um portal que reúne bases de dados na área da saúde, como MEDLINE, LILACS, Biblioteca Cochrane, SciELO, principalmente. Oferece também acesso ao DeCS - Terminologia em Saúde e ao Catálogo Coletivo de Revistas, dentre outros recurso;



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

- PubMed, que possibilita a pesquisa bibliográfica na área biomédica, apresentando resumos de artigos de periódicos científicos e, em alguns casos, o artigo na íntegra;

- Biblioteca Digital de Teses e Dissertações, com acesso a dissertações e teses brasileiras com o texto completo na maioria dos casos;

Clique para acessar a Biblioteca de Teses e Dissertações da Capes Biblioteca de

- Scirus, uma ferramenta de pesquisa científica na Web;

- Directory of Open Access Journals, que permite o acesso a artigos de periódicos em texto completo;

- LivRe, que é um portal desenvolvido pela CNEN - Comissão Nacional de Energia Nuclear, através do CIN - Centro de Informações Nucleares, para facilitar a identificação e o acesso a periódicos eletrônicos de acesso livre na Internet. Os periódicos incluem revistas científicas (journals), revistas de divulgação científica (magazines) e boletins técnicos (bulletins/newsletters).

Entre os serviços prestados pela biblioteca estão incluídos empréstimos de livros, teses e dissertações, acervo multimídia; serviços on-line (consulta ao acervo, reservas e renovações); comutação bibliográfica (SCAD); treinamento de usuários sobre os recursos da biblioteca; visita guiada ao acervo; orientação personalizada às Bases de Dados; pesquisa em bases de dados (Bireme, Portal da Capes, Pubmed e outras); registros de ISBN; orientação para elaboração de trabalhos acadêmicos.

8.23 Recursos de Informática

Os recursos de informática são disponibilizados em várias áreas da Universidade e do Complexo Hospitalar da Santa Casa (biblioteca, Pós-Graduação e na área clínica do Hospital Escola). A partir de diversos programas, é possível acesso a banco de dados; análises estatísticas; pesquisa bibliográfica, entre outros.

A estrutura de apoio foi expandida a partir de 2011. Em 2010 contávamos com 520 estações. Atualmente são 660 e 55 servidores (físicos e virtualizados). Além disso, a Universidade disponibiliza dois modernos laboratórios de informática



com 19 e 25 estações de trabalho cada, uma sala de pesquisa *online*, com capacidade para 25 pessoas.

Entre os programas disponíveis têm-se os padrões, que incluem antivírus corporativo, compactadores de programas, editores de texto e imagem, dicionários, planilhas, fluxogramas, computação gráfica. E os específicos, incluindo, estatística, genética clínica, farmacologia básica e clínica, anatomia, citologia, histologia, embriologia. Ainda, o acesso à base de dados para pesquisa bibliográfica e acesso ao ambiente *Moodle* para atendimento à distância dos alunos.



REFERÊNCIAS

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, 2004a

SILVA, E. et al. **As políticas públicas de saúde no Brasil: o Sistema Único de Saúde (SUS) e a rede de saúde em Franca/SP.** Serviço Social e Realidade, Franca, v.16, n.1, p.87-110

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN: orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde.** Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 120 p.

CUPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis.** Barueri: Manole, 2009. 515 p.

OLIVEIRA, J.E.D.; CUNHA, S.F.C.C.; MARCHINI, J.S. **A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil.** São Paulo: Sarvier, 1996. 123p.

SANTOS, I.G. **Nutrição: da assistência à promoção da saúde.** São Paulo: RCN, 2007. 378 p.

SÃO PAULO. **Código Sanitário do Estado de São Paulo: Lei no. 10.083 de 23 de setembro de 1998.** São Paulo: Sugestões Literárias, 1998. 125p.

WEIS, B.; CHAIM, N.A.; BELIK, A. **Manual de gestão eficiente da merenda escolar.** 2.ed. rev. ampl. São Paulo: Apoio Fome Zero – Associação de Apoio a Políticas de Segurança Alimentar, 2005. n.p.



BELLONI, I. et al. **Metodologia de avaliação de políticas públicas: questões de nossa época.** São Paulo: Cortez, 2000.

BERBEL, N. A. N. A problematização baseada em problemas: são diferentes termos ou diferentes caminhos? *Interface Comunicação, Saúde e Educação*, Botucatu, n.2, p.139-154, fev. 1998.

BERTANI, I. et al. **Aprendendo a construir saúde : desafios na implantação da política de educação permanente em saúde.** Franca: Ed. Unesp/FHDSS, 2008.

BERTUSSI, D. **Caminhos para a educação permanente.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004.

BOFF, C. **Que fazer? teoria e prática da educação popular.** Petrópolis: Vozes, 1989.

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

Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 19 set. 1990a. Seção 1. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/Lei8142.pdf>>. Acesso em: 10.09.2015

Lei 8.142, de 28 de dezembro de 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras provi



dências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 31 dez. 1990b. Seção 1. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/Lei8142.pdf>. Acesso em: 10 de setembro de 2015.