

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Bacharelado

(APROVADO PELO COEPE/UEMG EM 10/12/2015)

PASSOS-MG

2015

REITORIA

Reitor: Dijon Moraes Júnior

Vice-Reitor: José Eustáquio de Brito

Pró-reitora de Ensino: Renata Nunes Vasconcelos

Pró-reitora de Extensão: Vânia Aparecida Costa

Pró-reitora de Pesquisa e Pós-Graduação: Terezinha Gontijo

Pró-Reitor de Planejamento, Gestão e Finanças: Adailton Vieira Pereira

UNIDADE ACADÊMICA DE PASSOS

Diretora Acadêmica: Prof^a Dr^a Tânia Maria Delfraro Carmo

Vice Diretora: Prof^a Dr^a Marisa da Silva Lemos

Coordenação do Curso de Nutrição:

Prof^a Me. Vivian Freitas Silva Braga Silveira

Comissão de Reformulação Curricular:

Docentes: Esp. Andreína Alzira Fontes de Mendonça

Dr^a Jussara de Castro Almeida

Me. Nilce Elaine Xiol Moraes Gonçalves

Dr^a Saula Goulart Chaud

Me. Vivian Freitas Silva Braga Silveira

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO DO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO.....	5
2. HISTÓRICO E ESTRUTURA INSTITUCIONAL.....	6
2.1. A Universidade do Estado de Minas Gerais	6
2.2. A Unidade Acadêmica de Passos	10
3. A REALIDADE DE SAÚDE EM PASSOS E NA REGIÃO	13
3.1. Aspectos demográficos	13
3.2. Indicadores de saúde	14
3.3. Serviços de saúde em Passos	22
3.3.1. Atenção primária à saúde (APS).....	22
3.3.2. Atenção secundária à saúde.....	27
3.3.3. Atenção terciária à saúde.....	32
4. JUSTIFICATIVA DO CURSO	36
5. A PROPOSTA DE REFORMULAÇÃO DO CURSO	38
5.1. Formação do profissional de nutrição	38
5.2. Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN)	39
5.3. Núcleo Docente Estruturante	40
5.4. Colegiado de curso	42
6. O CURSO.....	45
6.1. Aspectos legais	45
6.1.1. Habilidades e competências gerais	45
6.1.2. Habilidades e competências específicas	46
6.2. Objetivos	48
6.2.1. Objetivos gerais	48
6.2.2. Objetivos específicos	49
6.3. Perfil dos egressos	50
6.4. Metodologia.....	51
6.4.1. Processo de ensino/aprendizagem	51
6.4.2. Avaliação do aprendizado	53
6.4.3. Inter-relação das Unidades de Estudo	57
6.4.4. Flexibilização Curricular	57
7. ESTRUTURA CURRICULAR	59
7.1. Descrição dos componentes curriculares:.....	63
7.1.1. Unidades Curriculares Eletivas.....	63
7.1.2. Unidades Curriculares Optativas.....	63
7.1.3. Atividades Complementares.....	64
7.1.4. Temas Transversais	64
7.2. Ementário.....	67
7.2.1. Unidades curriculares obrigatórias	67
7.2.2. Unidades curriculares optativas.....	105
8. CORPO DOCENTE	116
9. INFRAESTRUTURA.....	118
9.1. Salas de aula e serviços de comunicação e de apoio.....	119

9.2. Laboratórios de ensino	120
9.2.1. Laboratório de informática	120
9.2.2. Laboratório de anatomia.....	121
9.2.3. Laboratório de química, bioquímica e bromatologia	121
9.2.4. Laboratório de farmacologia, fisiologia, genética, parasitologia e microbiologia	122
9.2.5. Laboratório de microscopia, citologia, histologia e embriologia	123
9.2.6. Sala de controle de materiais	123
9.2.7. Laboratório de técnica dietética e tecnologia de alimentos.....	123
9.2.8. Laboratório de análises ambientais e produtos alimentícios.....	124
9.2.9 Biotério	124
9.2.10. Laboratório de zoologia	124
9.2.11. Laboratório de hidrobiologia	124
9.2.12. Centro de Atendimento Nutricional – CAN	124
9.3. Comitê de Ética em Pesquisa - CEP	125
10. BIBLIOTECA.....	128
10.1. Formas de Acesso e de Utilização do Acervo	128
10.2. Recursos e Meios Informatizados	128
10.3. Serviços disponíveis.....	128
10.4. Bases de dados.....	129
10.5. Periódicos eletrônicos - acesso livre	130
10.6. Periódicos de Conhecimentos Gerais	132
10.7. Espaços existentes na biblioteca.....	133
10.8. Informatização da consulta ao acervo	134
10.9. Acervo de livros e periódicos.....	134
10.10. Recursos humanos.....	135
10.11. Horário de funcionamento	135
11. ATENDIMENTO AO ESTUDANTE.....	136
11.1. Formas de Acesso.....	136
11.2. Programas de Apoio.....	136
11.2.1. Programas de Apoio Pedagógico	136
11.2.2. Estímulos à Permanência.....	137
11.3. Organização Estudantil	137
11.4. Acompanhamento dos Egressos.....	138
11.5. Atendimento a Pessoas Portadoras de Necessidades Especiais.....	139
12. POLÍTICA DE AVALIAÇÃO	141
ANEXOS	142

1. APRESENTAÇÃO DO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO

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

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

A comissão cuidou de analisar, alterar, rediscutir e atualizar o Projeto Pedagógico, atendendo as Diretrizes Curriculares Nacionais e demandas profissionais no âmbito regional e nacional.

As disciplinas optativas foram elaboradas, mantendo como critério a necessidade de adequá-las ao perfil do profissional que atenda o mercado de trabalho, com visão ampla, permitindo ao estudante construir sua identidade.

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

Dando sequência ao presente Projeto, é imprescindível a referência aos aspectos históricos, valores, princípios, estrutura e infraestrutura da Universidade do Estado de Minas Gerais - UEMG.

2. HISTÓRICO E ESTRUTURA INSTITUCIONAL

2.1. A Universidade do Estado de Minas Gerais

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

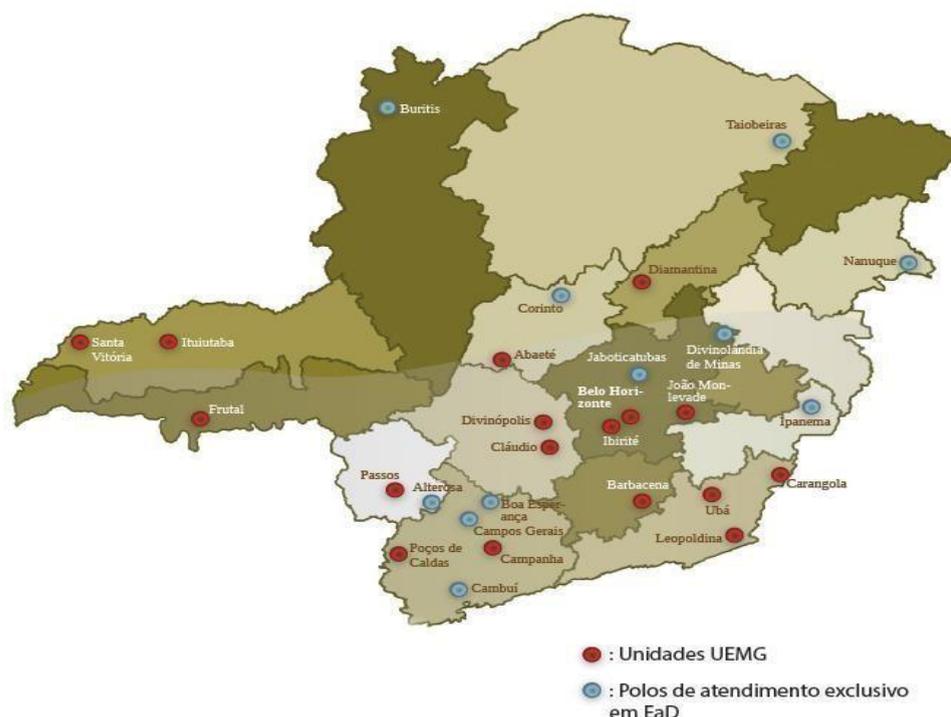
A Lei 11.539, de 22 de julho de 1994, definiu a Universidade como uma autarquia de regime especial, pessoa jurídica de direito público, com sede e foro em Belo Horizonte, patrimônio e receita próprios, autonomia didático-científica, administrativa e disciplinar, incluída a gestão financeira e patrimonial.

A referida Lei também estabeleceu uma estrutura para a Universidade, com definição de órgãos colegiados e unidades administrativas, como as Pró-reitorias e os campi regionais representados pelas fundações educacionais que fizeram opção por pertencer à Universidade e que seriam absorvidos segundo as regras estabelecidas na Lei.

Mais recentemente, por meio da Lei n. 20.807, de 26 de julho de 2013, foi prevista a estadualização das fundações educacionais de ensino superior associadas à UEMG, prevista no inciso I, § 2º do art. 129 do ADCT, a saber: Fundação Educacional de Carangola; Fundação Educacional do Vale do Jequitinhonha, de Diamantina; Fundação de Ensino Superior de Passos; Fundação Educacional de Ituiutaba; Fundação Cultural Campanha da Princesa, de Campanha e Fundação Educacional de Divinópolis; bem como os Cursos de Ensino Superior mantidos pela Fundação Helena Antipoff, de Ibirité, estruturada nos termos do art. 100 da Lei Delegada n. 180, de 20 de janeiro de 2011.

A UEMG assim adota um modelo multicampi, se constituindo não apenas como uma alternativa aos modelos convencionais de instituição de ensino, mas também de forma política no desenvolvimento regional.

Dessa forma, o que a diferencia das demais Universidades é o compromisso com o Estado de Minas Gerais e com todas as regiões nas quais se insere em parceria com o Estado, com os municípios e empresas públicas e privadas. A UEMG neste ano de 2015 está presente em 17 cidades do Estado de Minas com seus 115 cursos e oferecendo ensino de qualidade a 18.953 alunos, ocupando assim a posição de terceira maior Universidade Pública do Estado.



Conforme o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI da Universidade do Estado de Minas Gerais, são apresentados a seguir seus objetivos, missão, visão, crenças e valores.

Objetivos

Observados o princípio da indissociabilidade da Pesquisa, do Ensino e da Extensão e sua função primordial de promover o intercâmbio e a modernização das regiões mineiras compete à Universidade:

- I. Contribuir para a formação da consciência regional, por meio da produção e difusão do conhecimento dos problemas e das potencialidades do Estado;
- II. Promover a articulação entre ciência, tecnologia, arte e humanidade em programas de ensino, pesquisa e extensão;
- III. Desenvolver as bases científicas e tecnológicas necessárias ao aproveitamento dos recursos humanos, dos materiais disponíveis e dos bens e serviços requeridos para o bem-estar social;
- IV. Formar recursos humanos necessários à transformação e à manutenção das funções sociais;
- V. Construir referencial crítico para o desenvolvimento científico, tecnológico, artístico e humanístico nas diferentes regiões do Estado, respeitadas suas características culturais e ambientais;
- VI. Assessorar governos municipais, grupos socioculturais e entidades representativas no planejamento e na execução de projetos específicos;
- VII. Prestar assessoria a instituições públicas e privadas para o planejamento e a execução de projetos específicos no âmbito de sua atuação;
- VIII. Promover ideais de liberdade e solidariedade para a formação da cidadania nas relações sociais;
- IX. Desenvolver o intercâmbio cultural, artístico, científico e tecnológico com instituições nacionais, estrangeiras e internacionais;
- X. Contribuir para a melhoria da qualidade de vida das regiões mineiras.

Os cursos atualmente oferecidos pela UEMG, em diversas áreas do conhecimento, bem como as atividades de pesquisa e extensão realizadas em suas Unidades acadêmicas, buscam atender a esses objetivos, nos limites das possibilidades da Instituição.

Missão

Promover o Ensino, a Pesquisa e a Extensão de modo a contribuir para a formação de cidadãos comprometidos com o desenvolvimento e a integração dos setores da sociedade e das regiões do estado.

Visão

Ser referência como instituição promotora de ensino, pesquisa e extensão em consonância com políticas, demandas e vocações regionais do Estado.

Crenças e Valores

Mérito da Qualidade Acadêmica - Formação de uma comunidade científica que oportunize a interação com outras instituições produtoras de conhecimento e, ao mesmo tempo, estabeleça uma sinergia na busca da excelência da UEMG. Formação e atuação de grupos de pesquisa com forte base científica e tecnológica para o fortalecimento do *stricto sensu* (atendendo os critérios da CAPES). Avaliação interna e externa na busca do mérito da qualidade acadêmica.

Compromisso Ético - A Universidade deve ser o cenário em que a Ética Profissional norteie as relações e ações, oportunizando a dignidade humana, a construção do conhecimento e da convivência harmoniosa no contexto sócio-cultural no qual seus cidadãos irão operar, estendendo a produção da Universidade à sociedade em que está inserida.

Responsabilidade Social - Responsabilidade social, na UEMG, significa formar cidadãos éticos, críticos e inovadores, desenvolver pesquisas nas diferentes áreas do conhecimento que possam contribuir para o avanço tecnológico do Estado e implementar um trabalho extensionista com compromisso de interagir com a comunidade na busca da transformação social, da preservação ambiental, da melhoria da qualidade de vida e da inclusão social.

Inovação e trabalho cooperativo - A Universidade, ao promover a inovação, por via de novas tecnologias, estimula a competitividade e a cooperação em todos os setores que colaboram para o desenvolvimento científico e sociocultural e interfere sobre múltiplos processos econômicos, sociais e culturais. A UEMG deverá ser essa agência geradora de conhecimento, formando pesquisadores capazes de competir e cooperar com o setor produtivo e de contribuir, efetivamente, para o desenvolvimento do Estado e da Nação.

Compromisso com as Políticas Públicas - A Universidade do Estado de Minas Gerais tem o compromisso de participar e fortalecer as políticas públicas em todas

as áreas do conhecimento mediante ações efetivas para potencializar as demandas e otimizar a qualidade dos serviços prestados.

2.2. A Unidade Acadêmica de Passos

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

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

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

Integradas do Sudoeste Mineiro. A partir da absorção pela UEMG foi criada a Unidade Acadêmica de Passos.

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

O município de Passos, sede da unidade, está localizado na região sudoeste do Estado de Minas Gerais. O município possui uma população, de acordo com o censo 2010 do IBGE, de 104.691 habitantes em uma área territorial de 1.338,070 km². A Densidade Demográfica é de 79,44 hab/km². Em 2012 segundo dados do EducaCenso no município existiam 15.255 matrículas no ensino fundamental distribuídas em 42 estabelecimentos escolares e 4.416 matrículas no ensino médio em 16 estabelecimentos.

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

No conjunto Passos e os municípios da região de abrangência apresentam uma população de 542.909 habitantes, com 21.766 matrículas no ensino médio.

A região conta com 386 estabelecimentos de saúde, entre públicos e privados, com abrangência da pequena e média complexidade.

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

A Unidade Acadêmica de Passos é a única Instituição de Ensino Superior do município e a medida que cresce, contribui de modo significativo para o dinamismo

das economias da cidade e região. Nascida como parte integrante do processo de desenvolvimento cultural, econômico, político e social do Sudoeste de Minas Gerais, integra-se, progressivamente, na vida das cidades por meio do desenvolvimento das atividades de ensino, de prestação de serviço à comunidade e de seu engajamento na responsabilidade com o processo acadêmico.

As novas e rápidas mudanças ocorridas neste início de milênio e os atuais mecanismos de estímulo à qualidade, utilizados em todas as áreas da sociedade exigem que a instituição de ensino superior contribua fundamentalmente na valorização do desenvolvimento integral do ser humano. Dentro deste pensamento os 26 cursos da Unidade Passos demonstram um sólido compromisso com a sociedade.

Os cursos de graduação oferecidos atualmente pela Unidade Acadêmica de Passos são: Administração; Agronomia; Biomedicina; Ciências Biológicas Licenciatura; Ciências Biológicas Bacharelado; Ciências Contábeis; Direito; Educação Física Licenciatura; Educação Física Bacharelado; Enfermagem; Engenharia Ambiental; Engenharia Civil; Engenharia de Produção; Estética e Cosmética; Física; Gestão Comercial; História; Letras; Matemática; Moda; Nutrição; Pedagogia; Publicidade; Jornalismo, Serviço Social e Sistemas de Informação.

Além de cursos de graduação, a instituição oferta pós-graduação com vários cursos na modalidade lato sensu, além do Mestrado Profissional em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente aprovado pela CAPES. A unidade possui centenas de projetos de pesquisa e extensão. A maioria do corpo docente possui mestrado e doutorado. De acordo com os dados da secretaria geral acadêmica, disponibilizados no site da UEMG, a Unidade Acadêmica de Passos, está com 4.234 alunos matriculados no 1º semestre de 2015.

3. A REALIDADE DE SAÚDE EM PASSOS E NA REGIÃO

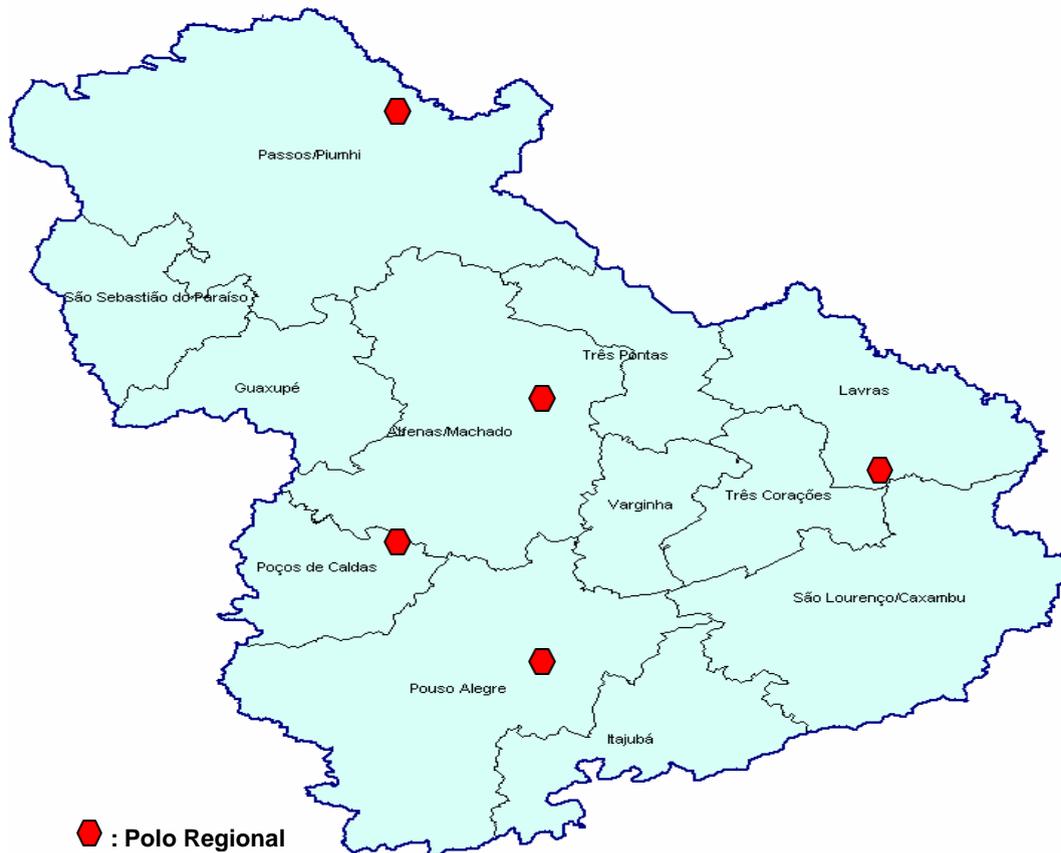
3.1. Aspectos demográficos

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

Passos dista 343 km da capital (Belo Horizonte), localiza-se na região Sudoeste de Minas Gerais e pertence à região de saúde Sul, de acordo com o Plano Diretor de Regionalização da Saúde (PDR). A região Sul de Minas Gerais limita-se com as regiões mineiras Triângulo/Alto Paranaíba, Oeste, Campo das Vertentes e Zona da Mata e com os estados de São Paulo e Rio de Janeiro. É uma região de enorme importância socioeconômica no estado de Minas Gerais, abrangendo território de 53.766,3 km², com população estimada, em 2011, de 2.609.602 habitantes (77,9% na zona urbana e 22,1% na zona rural) (IBGE, 2011).

Segundo o PDR do Governo de Minas Gerais, o estado encontra-se subdividido em 13 regiões de saúde ampliadas. A região de saúde ampliada Sul é constituída por 154 municípios de pequeno e médio porte e formada por 12 regiões de saúde: Alfenas-Machado, Guaxupé, Itajubá, Lavras, **Passos-Piumhi**, Poços de Caldas, Pouso Alegre, São Lourenço-Caxambu, São Sebastião do Paraíso, Três Corações, Três Pontas e Varginha (MINAS GERAIS, 2010).

As Regiões de Saúde que compõem a Região de Saúde Ampliada Sul - PDR / 2008



Fonte: SES/MG, IBGE, DATASUS

O perfil educacional na região Sul vem melhorando, com redução significativa do analfabetismo em todas as faixas etárias, especialmente na população com 15 anos e mais (7%). Cerca de 17% dos chefes de domicílios da região possuem renda familiar de até um salário mínimo.

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

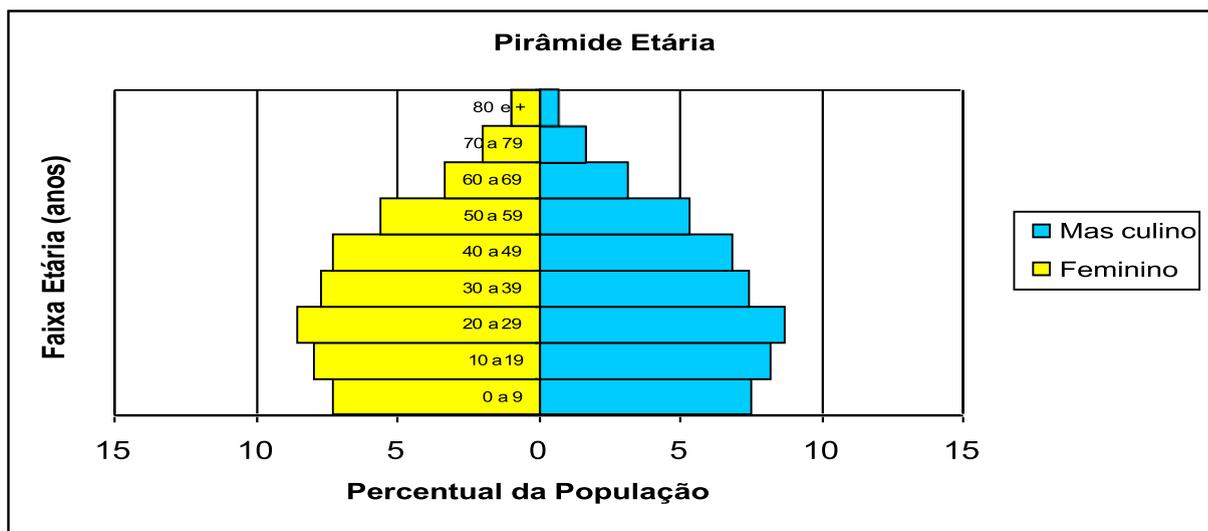
3.2. Indicadores de saúde

Na organização da atenção primária à saúde, adota-se a Estratégia de Saúde da Família (ESF), com ações direcionadas à promoção de saúde, prevenção de doenças e proteção do indivíduo e das famílias nos locais de residência, sem

desconsiderar a cura e a reabilitação dos doentes. Atualmente, a região de saúde ampliada Sul conta com 264 Equipes de Saúde da Família (ESF), 15 Programas de Agentes Comunitários de Saúde (PACS) e 20 Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF), que funcionam em sua maioria em instalações físicas alugadas ou cedidas, mas com equipamentos e materiais suficientes para a demanda da população. As ações desenvolvidas pelas equipes fazem cobertura de 86% da população da região.

Os indicadores de morbimortalidade vêm se transformando, e a tese da transição epidemiológica, elaborada a partir da observação de mudanças ocorridas no perfil de saúde das populações da região, ainda é discutida. Observa-se na região o mesmo processo recente de envelhecimento da população brasileira, em que se observam aumento da expectativa de vida, redução da fecundidade, queda da mortalidade infantil e declínio de doenças infecciosas. A pirâmide populacional, segundo o gênero e a idade, mostra as transformações ocorridas na composição etária das populações.

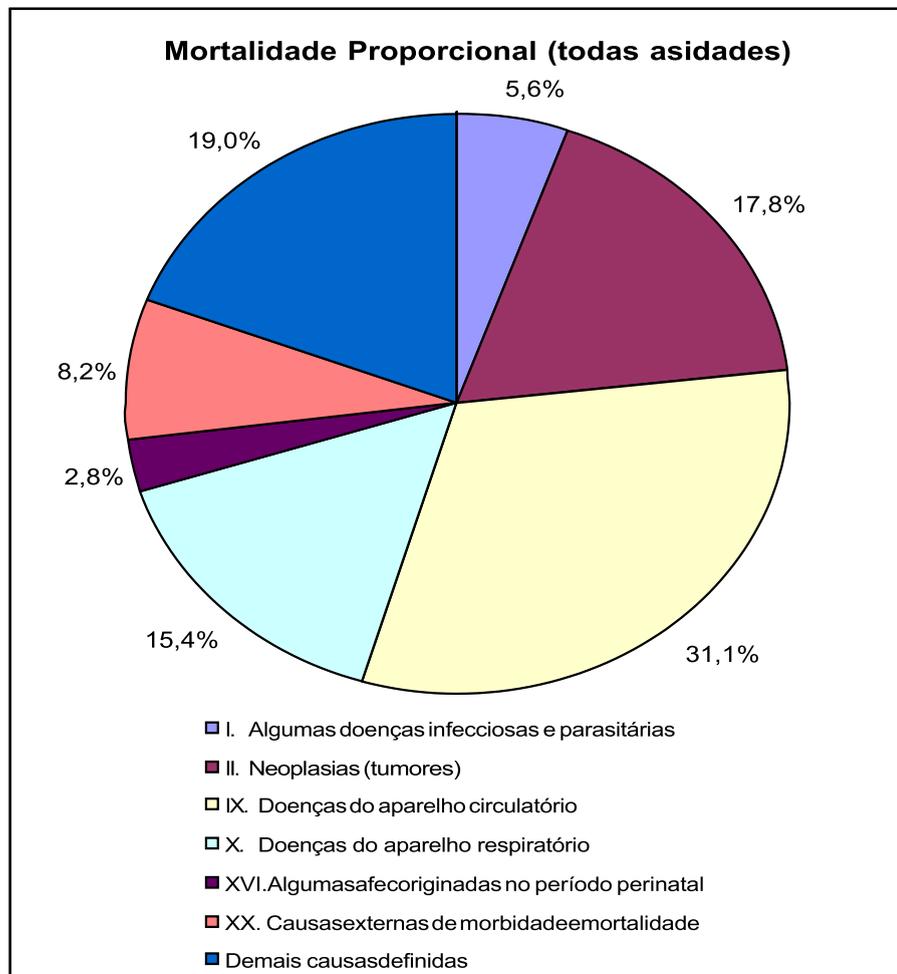
Pirâmide populacional da região de saúde ampliada Sul, Minas Gerais, em 2011



Considerando a taxa de mortalidade geral de 6,6/1.000 habitantes, com 17.308 óbitos no ano de 2011, o primeiro grupo de causas de morte foram doenças do sistema circulatório (30,9%), seguido pelo grupo de neoplasias (16,1%), doenças do sistema respiratório (12,5%), causas externas de morbidade e mortalidade (7,6%), causas mal-definidas (6,74%), doenças endócrinas, nutricionais e

metabólicas (6,2%) e doenças do aparelho digestivo (5,9%). O número de óbitos por causas mal definidas é ainda elevado; entretanto, com a evolução das ações de saúde nos últimos anos, houve redução de 38% no período de 2003 a 2011, o que se explica muito provavelmente pela melhor qualidade da assistência prestada à população, especialmente por meio da Atenção Primária à Saúde.

Porcentagem de óbitos segundo causa básica, na região de saúde ampliada Sul, Minas Gerais, em 2011



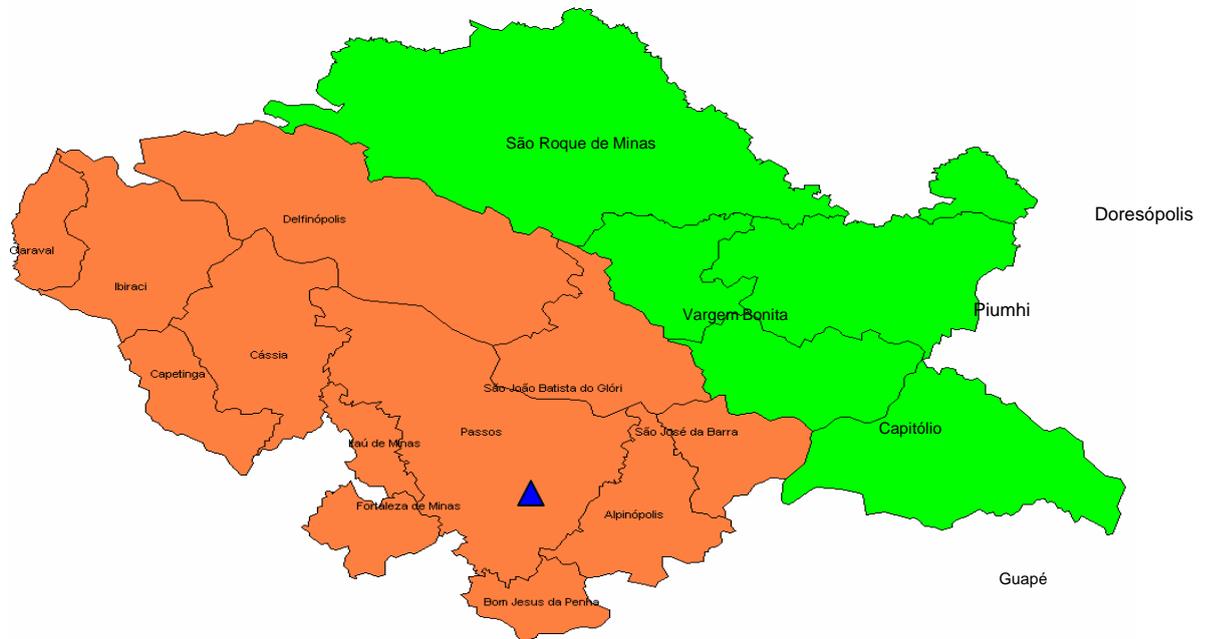
Entre os óbitos do grupo de causas externas, destacam-se os acidentes de transporte (539 óbitos), seguidos de suicídios (195 óbitos), quedas (161 óbitos), homicídios (151 óbitos), causas indeterminadas (109 óbitos) e afogamentos (79 óbitos). Dos acidentes, destacam-se os relacionados ao trabalho, sendo os principais setores: agropecuária, construção civil e industrial, que assumem importância no contexto da saúde coletiva na região. Quanto às doenças infecto -

parasitárias, foram notificados 568 óbitos, com aumento progressivo dessas doenças (emergentes e re-emergentes) nos últimos anos, como tuberculose, hanseníase, AIDS, hepatites, meningite, dengue, leptospirose, leishmanioses, febre maculosa e esquistossomose. A maioria dos surtos epidêmicos de dengue e os casos isolados da doença decorrem das más condições socioculturais, educacionais, de habitação, de saneamento ambiental e da efetividade do modelo assistencial em saúde.

A taxa de mortalidade neonatal e infantil na região é de 13/1.000, devido, principalmente, ao desconforto respiratório do recém-nascido (12,1%), septicemia bacteriana (11,3%), prematuridade (8,2%), más formações cardiovasculares (7,1%) e asfixia/hipóxia (4,9%). É preciso entender que, apesar dos investimentos na atenção à saúde (Saúde da Família, Vigilância em Saúde, Pactos pela Saúde, incentivos nos programas de imunização, amamentação, pré-natal, média e alta complexidades), ainda persistem profundas desigualdades sociais entre os espaços urbanos, suburbanos e rurais. Existe também número elevado de óbitos maternos na região, sendo a Razão de Mortalidade Materna (número de óbitos maternos para 100.000 nascidos vivos) = 37,9; o número de óbitos por cânceres da mama foi de 46 e do colo uterino, de 4 (MINAS GERAIS, 2010).

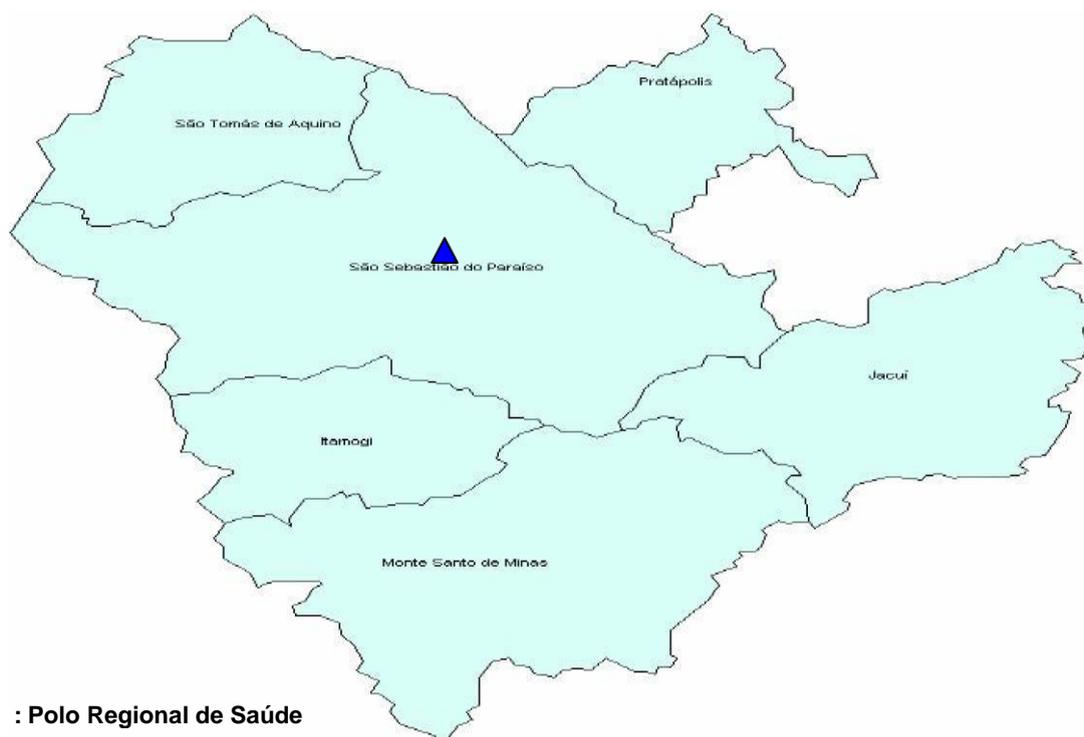
Passos, município polo regional de saúde e sede de Superintendência Regional de Saúde do Estado de Minas Gerais, é a maior cidade da região de saúde, com população estimada em 106.303 habitantes, sendo 92,5% residentes na zona urbana e 7,5% na zona rural. A cidade é referência para 24 municípios que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

Região de Saúde Passos-Piumhi



Fonte: SES/MG, IBGE, DATASUS

Região de Saúde São Sebastião do Paraíso



 : Polo Regional de Saúde

Fonte: SES/MG, IBGE, DATASUS

As regiões de saúde Passos-Piumhi e São Sebastião do Paraíso possuem população aproximada de 393.698 habitantes (IBGE, 2011).

As regiões de saúde Passos-Piumhi e São Sebastião do Paraíso

Regiões de Saúde Passos-Piumhi	Municípios	Nº de habitantes	Distância de Passos
Passos-Piumhi	Alpinópolis	18.490	35 km
	Bom Jesus da Penha	3.882	41 km
	Capetinga	7.089	60 km
	Cássia	17.428	45 km
	Claraval	4.544	98 km
	Delfinópolis	6.830	59 km
	Fortaleza de Minas	4.098	22 km
	Ibiraci	12.177	76 km
	Itaú de Minas	14.450	19 km
	Passos	106.313	-
	São João Batista do Glória	6.890	17 km
	São José da Barra	6.778	39 km
	Capitólio	8.185	23 km
	Doresópolis	1.440	25 km
	Guapé	13.838	103 Km
	Piumhi	31.885	93,4 Km
São Roque de Minas	6.686	61 km	
Vargem Bonita	2.163	57 km	

Região de Saúde São Sebastião do Paraíso	Municípios	Nº de habitantes	Distância de Passos
São Sebastião do Paraíso	Itamogi	10.349	77 Km
	Jacuí	7.502	42 km
	Monte Santo de Minas	21.246	87 km
	Pratápolis	8.808	32 km
	São Sebastião do Paraíso	65.034	52 km
	São Tomas de Aquino	7.093	74 km
TOTAL	24 municípios	393.698 hab.	-

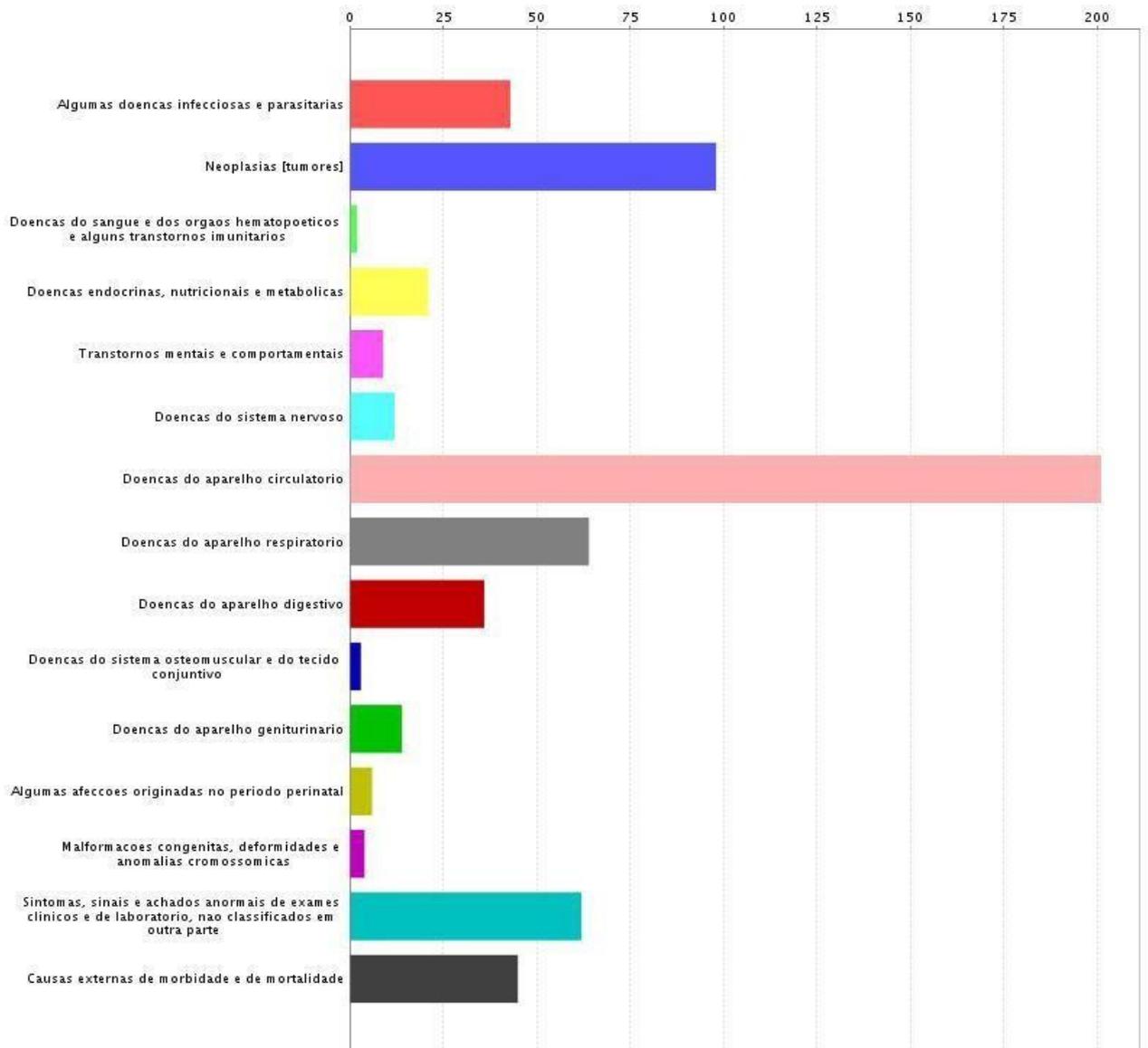
Fonte: IBGE cidades, 2011

O município de Passos é habilitado como Gestão Plena da Atenção Básica. Como tal, assume a responsabilidade de: 1) gestão e execução da assistência ambulatorial básica (procedimentos incluídos no piso da atenção básica); 2) ações de vigilância epidemiológica e sanitária; 3) gestão de todas as unidades básicas de

saúde (públicas e privadas) vinculadas ao SUS; 4) elaboração da programação pactuada e integrada; 5) autorização das internações hospitalares e procedimentos ambulatoriais especializados; 6) controle e avaliação da atenção básica.

O perfil de morbimortalidade de Passos difere pouco do perfil das demais cidades da macrorregional. Em 2011, a taxa de mortalidade geral foi de 6,8/1.000 habitantes, sendo mais elevada no gênero masculino e em maiores de 60 anos (IBGE, 2011). O indicador se assemelha à taxa da macrorregional Sul (6,6/1.000 habitantes).

A principal causa básica de óbitos foi o grupo das doenças do sistema circulatório (29,9%), particularmente a doença isquêmica do coração, e as doenças cerebrovasculares. Seguem-se as neoplasias (18%), com maior prevalência do câncer pulmonar no gênero masculino e da mama, no feminino. A terceira causa de óbito foram as doenças respiratórias (10%), principalmente pneumonias e doença pulmonar obstrutiva crônica. Os óbitos por causas mal definidas representam a quarta causa de mortalidade (9,6%), seguidas das doenças do aparelho digestivo (6,46%), estas representadas, sobretudo por doença alcoólica do fígado, fibrose e cirrose hepáticas, com maior prevalência na população masculina. Na sequência, estão os óbitos por doenças infecciosas e parasitárias (5,65%), principalmente Doença de Chagas, infecção por HIV/AIDS e hepatites virais. São destaque ainda os óbitos por causas externas (4,9%), predominantemente na faixa etária entre 20 e 29 anos e no gênero masculino; entre estas, os acidentes de transporte foram os principais responsáveis pela mortalidade, seguidos por afogamento e agressões.

Mortalidade por grupo de causas, Passos, em 2011

Fonte: SIM, 2011

A taxa de mortalidade infantil foi de 7,9/1000 nascidos vivos, sendo 3,9/1.000 por óbitos neonatais precoces, 1,6/1.000 por óbitos neonatais tardios e 2,4/1.000 por óbitos pós-neonatais (SIM, 2011).

A análise epidemiológica da mortalidade infantil em Passos demonstra uma tendência decrescente nos últimos anos, de 9,5/1.000 nascido vivos em 2007, para 7,9/1.000 em 2009 (SIM, 2011).

A taxa de mortalidade infantil diminui à medida que as condições de vida e de saúde da população melhoram. Com esse indicador, pode-se constatar ter havido

melhoria na atenção à saúde de gestantes e de crianças, nas condições sanitárias, no acesso à renda, entre outros fatores.

Em 2011, foram feitas 12.987 internações pelo SUS em Passos: 5.017 em Clínica Médica e 4.332 em Clínica Cirúrgica. Na Obstetrícia, foram registradas 1.479 internações, com média de 120 partos por mês. A Maternidade da Santa Casa de Passos é a única do município credenciada pelo SUS. As internações psiquiátricas totalizaram 1.070 e as pediátricas, 987.

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

3.3. Serviços de saúde em Passos

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

3.3.1. Atenção primária à saúde (APS)

É integrada por 26 Unidades de Saúde: 17 Unidades da Estratégia de Saúde de Família (ESF) e 9 Unidades Básicas de Saúde convencionais (UBS/ambulatórios), apoiadas por 2 Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF).

O município encontra-se territorializado, com adscrição de áreas de abrangência e cobertura de 100% da população urbana e rural, 60% pela ESF e 40% pelas UBS Convencionais.

As 17 Unidades da ESF estão distribuídas em pontos estratégicos da cidade e recebem os nomes dos bairros onde estão localizadas. São elas: Aclimação, Bela Vista I, Bela Vista II, ESF Casarão, Coimbras I, Coimbras II, CSU, Jardim

Polivalente, Santa Luzia, Nossa Senhora Aparecida, Nossa Senhora das Graças, Novo Horizonte, Penha I, Penha II, São Francisco, Jardim Planalto e Escola; esta última localiza-se no centro da cidade e funciona em parceria com os cursos da área da saúde da Unidade Acadêmica de Passos. As 9 UBS convencionais também localizam-se nos principais bairros da cidade, mas não são totalmente cobertas pelas ESF; são elas: UBS Aclimação, Centro Comunitário Dr. Fortunato Borsari, Centro Comunitário Manoel Batista Pereira, Centro Comunitário Monsenhor Matias, Centro Comunitário Padre José Lemos Medeiros, UBS Penha, Centro Comunitário Tancredo de Almeida Neves, Centro Comunitário Valdemar Gonçalo e UBS Casarão.

A expansão da cobertura pela ESF, nas áreas adscritas pelas UBS, integra as metas do Plano Municipal de Saúde em vigor, em consonância com a nova Política Nacional da Atenção Básica/2011, que reconhece a Saúde da Família como a estratégia recomendada e prioritária para a consolidação da APS.

Estratégia de Saúde da Família (ESF)

As equipes da ESF são constituídas por 1 médico, 1 enfermeiro, 1 técnico em enfermagem, 6 Agentes Comunitários de Saúde (ACS) e 1 recepcionista, apoiados por equipes multidisciplinares dos NASF, formadas por nutricionistas, farmacêuticos, fisioterapeutas, terapeutas ocupacionais, fonoaudiólogos, psicólogos e assistentes sociais.

A programação local dessas Unidades de Saúde é estabelecida anualmente, a partir do diagnóstico de saúde da população. Com base nessa programação, os atendimentos médicos são distribuídos em: 1) imediato, para pessoas com queixas agudas, ou com agudização de condições crônicas, que necessitem atendimento no momento em que acessam a Unidade de Saúde; 2) agendado, para pessoas que acessam a Unidade de Saúde da Família (USF), porém, não requerem atendimento imediato, sendo agendadas ao longo da semana; 3) programado, para atendimento de grupos específicos (crianças, adolescentes, hipertensos, diabéticos, tuberculose, hanseníase, saúde mental, gestantes, idosos), os quais são previamente agendados pelos ACS, sem que os usuários tenham de acessar a USF. Estes têm enfoque preventivo e representam 60% das ações desenvolvidas pelo médico dessas Unidades de Saúde.

As principais ações e programas desenvolvidos pelas ESF e NASF, nas quais pode haver participação de docentes e alunos da Unidade Acadêmica de Passos, são:

- **Acolhimento aos usuários na Unidade de Saúde e no domicílio.**

- **Visitas domiciliares**, com enfoque na vigilância em saúde individual e coletiva, realizada por todos os membros da equipe de Saúde da Família e NASF.

- **Atenção integral à saúde de gestantes e crianças:**
 - grupos de gestantes, em parceria com os cursos da área da saúde;
 - classificação de risco de gestantes e priorização de ações;
 - atendimento pré-natal das gestantes de risco habitual;
 - acompanhamento do crescimento e do desenvolvimento das crianças (puericultura), conforme preconização das Diretrizes Clínicas (Linha Guia de Saúde da Criança);
 - programa Saúde de Ferro;
 - acompanhamento do aleitamento materno, com atendimento domiciliar multiprofissional;
 - grupos informativos sobre educação para a saúde em sala de espera, creches, escolas e Centros de Referência de Assistência Social (CRAS).

- **Atenção Integral à Saúde do Adolescente:**
 - atendimento médico e de enfermagem individual, de caráter integral;
 - Programa Saúde na Escola, com enfoque em sexualidade e drogas;
 - participação no Projeto Pró-jovem dos CRAS, para abordagem de planejamento familiar e prevenção de Doenças Sexualmente Transmissíveis (DST) e Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (AIDS);
 - grupos informativos de educação para a saúde em sala de espera e escolas.

- **Atenção Integral à Saúde do Adulto:**
 - identificação da população adulta, com classificação de risco e priorização de ações, conforme recomendações das Diretrizes Clínicas de Atenção à saúde do

Adulto (hipertensão arterial, diabetes, tuberculose, hanseníase e infecção por HIV/AIDS);

- ações de prevenção e acompanhamento de pessoas com hipertensão arterial e diabetes (Programa Hiperdia);

- grupo de Práticas Corporais Orientadas - Projeto DANT (Doenças e Agravos Não transmissíveis);

- Projeto Obesinada, para estímulo à perda de peso;

- grupo de culinária saudável;

- Programa anti-tabagismo;

- Projeto Saúde nas Empresas, em parceria com Centro de Referência em Saúde do Trabalhador (CEREST);

- atendimento a pessoas em situação de privação de liberdade (população carcerária), por meio de atendimentos e atividades de grupos realizados na Penitenciária de Passos;

- acompanhamento de saúde mental;

- grupos de artesanato;

- grupos terapêuticos (Roda de Conversa);

- diagnóstico e acompanhamento de pacientes com tuberculose e hanseníase;

- Campanha Anual da Mancha, para detecção precoce de hanseníase, realizada por meio do Núcleo de Assistência, Ensino e Pesquisa em Hanseníase;

- atendimento médico e de enfermagem noturno voltado para a atenção integral à saúde do homem;

- ações preventivas de saúde da mulher (câncer do colo uterino e da mama, planejamento familiar).

➤ **Atenção Integral à Saúde do Idoso:**

- acompanhamento médico e de enfermagem para a saúde do idoso;

- classificação de risco e priorização de ações;

- visitas domiciliares;

- grupos de convivência;

- passeios;

- grupos de práticas corporais e artesanato;

- grupo de cuidadores;
- tratamento de feridas.

As ESF estão se preparando para implantar o serviço de acolhimento aos usuários com classificação de risco, por meio do Protocolo de Manchester, para organizar a rede de urgência e emergência do município, em atendimento ao Plano Diretor da Atenção Primária de Minas Gerais, visando à organização do acesso nas diferentes portas de entrada do sistema de saúde.

Todas essas ações e programas contam com a participação de estudantes de Instituições de Ensino Superior conveniadas com a Prefeitura Municipal de Passos, como a Unidade Acadêmica de Passos (cursos de Enfermagem, Educação Física, Nutrição, Biomedicina e Serviço Social) e a UNIFENAS (curso de Medicina).

UBS Convencionais

UBS convencionais contam com equipe composta por médico (clínico geral, pediatra e ginecologista/obstetra), enfermeiro, psicólogo, nutricionista, fonoaudiólogo, terapeuta ocupacional, técnico em enfermagem e recepcionista. Suas ações e programas assemelham-se aos desenvolvidos pelas ESF, porém realizadas exclusivamente nas Unidades de Saúde e com enfoque individual. Também é da sua responsabilidade o Programa Nacional de Imunizações (PNI), com cobertura de toda a população urbana e rural.

O acesso aos usuários é viabilizado por meio da procura por atendimento (demanda espontânea), agendamento presencial ou encaminhamento feito pelas ESF para atendimentos de pediatria e de ginecologia, de acordo com os territórios de abrangência.

A atenção primária é responsável pela coordenação da rede de atenção à saúde do município e dos fluxos de atendimento, juntamente com os serviços especializados que compõem a atenção secundária e a terciária.

Além das 16 equipes de saúde do município, a Unidade de Passos se responsabiliza por uma outra equipe, a ESF-Escola, que surgiu de uma parceria com a Prefeitura Municipal de Passos, viabilizada por articulações entre o curso de Enfermagem e a Secretaria Municipal de Saúde e baseada na necessidade de ampliação da cobertura de Estratégia de Saúde da Família no município. Inaugurada

em 2004, a ESF-Escola tem como área de abrangência o território circunscrito no Centro da cidade e no bairro Belo Horizonte. Além da equipe mínima exigida pelo Ministério da Saúde (médico, enfermeiro, auxiliar/técnico em enfermagem e agentes comunitários de saúde), a equipe ESF-Escola é composta por professores dos cursos de enfermagem, nutrição e biomedicina, que atuam diretamente nas ações e nos programas desenvolvidos na Unidade de Saúde e na comunidade.

3.3.2. Atenção secundária à saúde

É realizada em 12 Unidades de Saúde: 1 Policlínica de Especialidades e Centro de Diagnóstico, 1 Unidade de Pronto Atendimento (UPA-24 horas), 2 Centros de Atenção Psicossocial (CAPS II e AD), 1 Ambulatório de Saúde Mental, 1 Centro de Referência em Saúde do Trabalhador (CEREST), 1 Núcleo de Assistência em Estomaterapia (NAE), 1 Ambulatório de Referência para DST/AIDS (AMBES), 1 Núcleo de Assistência, Ensino e Pesquisa em Hanseníase (NAEHP), 1 Unidade do Programa Viva Mulher, 1 Unidade do Programa de Hepatites Virais e 1 Centro de Especialidades Odontológicas (CEO).

Os serviços especializados que integram este nível de atenção atuam de forma integrada com a Atenção Primária para o fortalecimento da rede de atenção, por meio de diversas ações e serviços, descritos a seguir.

➤ Policlínica Central Dr. Antonio Carlos Piantino e Centro de Saúde Dra. Celina Coelho

Localiza-se na Avenida Comendador Francisco Avelino Maia, nº 1160, Centro, e atua nas seguintes especialidades médicas: Cardiologia, Endocrinologia, Ortopedia, Oftalmologia, Neurologia, Otorrinolaringologia, Gastroenterologia, Proctologia e Cirurgia Geral. Além dos atendimentos médicos, são realizados eletrocardiograma e exames de imagem (radiografia e ultrassonografia). O acesso dos usuários aos atendimentos médicos e aos exames diagnósticos se dá por meio de agendamentos realizados pelas Unidades da APS, através de um sistema informatizado de gestão em saúde que possibilita agendamentos, monitoramento e regulação dos mesmos.

➤ **Unidade de Pronto Atendimento 24 horas (UPA) Porte III**

Localizada na Rua Barão de Passos, nº 1629, a UPA integra a rede de urgência e emergência do município e da região, juntamente com a Santa Casa de Misericórdia de Passos. Nela desenvolvem-se ações e programas recomendados pelo Ministério da Saúde e pela Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais para a consolidação das redes de urgência e emergência. Recentemente, implantou-se o sistema de Acolhimento e Classificação de Risco, com adesão ao protocolo de Manchester.

A UPA possui corpo clínico integrado por 5 ortopedistas, 23 clínicos gerais, 10 cirurgiões gerais e 5 pediatras. Conta também com equipe de enfermagem composta por 13 enfermeiros, 42 técnicos em enfermagem e 5 auxiliares em enfermagem. Além dos profissionais médicos e de enfermagem, na UPA trabalham 3 técnicos em farmácia, 3 técnicos em imobilização ortopédica, 23 acadêmicos do curso de enfermagem, 3 assistentes sociais, 10 recepcionistas, 6 motoristas, 10 profissionais de assepsia, 2 odontólogos, 1 auxiliar de consultório odontológico, 1 bioquímico, 2 farmacêuticos, 3 auxiliares de laboratório, 1 técnico de laboratório, 5 técnicos em radiologia e 6 seguranças.

A estrutura física da UPA é formada por salas de recepção, de espera e de triagem, consultórios médicos, 40 leitos de observação, laboratório de análises clínicas, serviço de radiologia, sala para pequenas cirurgias, posto de enfermagem, sala de serviço social e UTI (4 leitos).

A UPA funciona 24 horas por dia, com média de 450 atendimentos médicos diários.

➤ **Centros de Atenção Psicossocial (CAPS II e CAPS AD)**

Juntamente com o ambulatório de Saúde de Mental, os CAPS II e AD integram a rede de Atenção Psicossocial do município. O CAPS II, inaugurado em 2005, realiza atendimentos multidisciplinares em período integral. Atua com equipe composta de 2 médicos psiquiatras, 2 enfermeiros, 2 técnicos em enfermagem, 2 assistentes sociais, 2 psicólogos, 2 terapeutas ocupacionais e 2 educadores físicos. A cada mês, atende, em média, 600 pacientes com neuroses e psicoses variadas. Todos os pacientes atendidos submetem-se a planos terapêuticos definidos a partir de uma classificação de risco, os quais determinam o regime de atendimento:

intensivo, semi-intensivo e não intensivo, sendo este último acompanhado concomitantemente pelas ESF e NASF.

O CAPS AD, inaugurado em 2011, também conta com equipe multidisciplinar. Seus atendimentos são voltados para a população em uso, abuso ou dependência de álcool e outras drogas. Atualmente, 200 pessoas estão sendo acompanhadas.

➤ **Centro de Referência em Saúde do Trabalhador (CEREST)**

Localizado na Rua Lavras, nº 418, Centro, o CEREST iniciou atividades em 2010 e atende toda a região de saúde Passos-Piumhi e São Sebastião do Paraíso. Sua equipe conta com 1 médico do trabalho, 1 enfermeiro, 1 técnico em enfermagem, 1 assistente social, 2 fisioterapeutas, 1 psicólogo e 1 técnico em segurança do trabalho.

O CEREST realiza, semanalmente, 15 quinze atendimentos médicos, 5 visitas a serviços de saúde, empresas e aos municípios da região e 1 palestra ou atividade de educação permanente com os profissionais da atenção primária.

➤ **Núcleo de Assistência em Estomaterapia (NAE)**

Inaugurado em 2010, o NAE é um serviço de atendimento especializado a pacientes com úlceras crônicas e ostomias. O núcleo atua com equipe multidisciplinar formada por 2 enfermeiros estomaterapeutas, 1 técnico em enfermagem, 1 médico cirurgião geral, 1 médico cirurgião plástico, 1 assistente social, 1 psicólogo e 1 nutricionista. Atualmente, realiza acompanhamento de 400 pacientes de Passos e regiões de saúde Passos-Piumhi e São Sebastião do Paraíso(24 municípios).

➤ **Ambulatório de Referência para DST/AIDS (AMBES) e Hepatites Virais**

O Ambulatório Escola - AMBES, inaugurado em 1992, é um ambulatório de especialidade criado e vinculado ao curso de Enfermagem, com atividades direcionadas para a prevenção, o diagnóstico, o tratamento e o acompanhamento de pacientes com doenças sexualmente transmissíveis e AIDS; além disso, abriga os programas de saúde pública municipais “Viva Mulher” e “Hepatites Virais”. O AMBES atende a população dos 24 municípios vinculados à Superintendência Regional de Saúde de Passos.

A equipe do AMBES é composta por médicos, enfermeiros, farmacêutico, psicólogo, assistente social, nutricionista e educador físico e docentes e acadêmicos dos cursos de Enfermagem, Nutrição, Biomedicina, Educação Física e Serviço Social da Unidade Acadêmica de Passos.

Por meio do AMBES, são desenvolvidos diversos programas, campanhas e projetos de pesquisa e extensão, com o envolvimento de alunos de todos os cursos ligados ao Núcleo Acadêmico de Ciências Biomédicas e da Saúde da Unidade Acadêmica de Passos, além de parceria com as Equipes de Saúde da Família de Passos e da região. São eles:

- Prevenção de DST/AIDS nas Empresas e Escolas Públicas do município.
- Atenção à saúde da população carcerária.
- Carnafolia: Campanha de prevenção das DST/AIDS.
- Campanha e Programa “Alô Caminhoneiro”.
- Campanha Educativa em Comemoração ao Dia Mundial de Combate à AIDS.

➤ **Núcleo de Assistência, Ensino e Pesquisa em Hanseníase (NAEPH)**

O Núcleo de Assistência, Ensino e Pesquisa em Hanseníase - NAEPH, criado em 2005, é um serviço especializado vinculado ao curso de Enfermagem. Suas atividades estão direcionadas para a atenção interdisciplinar à hanseníase. Além do diagnóstico, tratamento e atividades na prevenção de incapacidades, o NAEPH atua na prevenção da doença por meio de palestras, encontros e treinamentos para profissionais de saúde de Passos e demais municípios da região. A equipe responsável é constituída por profissionais e estudantes dos cursos de Enfermagem, Nutrição, Biomedicina, Direito e Serviço Social. Além de promover atividades de orientação e combate à hanseníase, mantém um portal de acesso *on-line*: *Portal da Hanseníase*.

O NAEPH desenvolve também uma importante campanha de prevenção e detecção precoce da doença, o Arrastão da Mancha, evento de ação social no qual calouros e veteranos do curso de Enfermagem e agentes comunitários de saúde das equipes de saúde da família de Passos atuam em todas as áreas de abrangência das 17 equipes da ESF da cidade e zona rural. As ações iniciam-se com o treinamento dos alunos e agentes comunitários de saúde. Em seguida, os

participantes fazem visitas domiciliares, tendo como base para investigação um questionário padrão. O objetivo são o diagnóstico precoce de novos casos da doença e a prevenção de incapacidades e deformidades decorrentes do diagnóstico tardio, além de informar à população sobre a doença, suas manifestações clínicas eo modo de transmissão, procurando reduzir o estigma por ela provocado.

O número médio de famílias visitadas anualmente é de 10.000, com identificação de aproximadamente 700 casos suspeitos, os quais são posteriormente avaliados pelos médicos das ESF e pelo médico dermatologista de referência. A partir dessas avaliações, têm-se, em média, 5 notificações de hanseníase a cada ano, a maioria no estágio inicial da doença.

Com a inserção dos alunos de Medicina nesse projeto, será possível aumentar o número de domicílios visitados e incluir a avaliação dermatoneurológica dos pacientes com manchas já nas visitas domiciliares, permitindo maior agilidade no diagnóstico precoce e no tratamento.

➤ **Outros Serviços**

Além das Unidades de Saúde, a Secretaria Municipal de Saúde de Passos conta com outros serviços que apoiam e qualificam o funcionamento da rede de atenção à saúde no município. São eles:

- Farmácia Básica e Programa Remédio em Casa;
- Vigilância em Saúde, que integra as ações de Vigilâncias Sanitária, Ambiental, Epidemiológica, Saúde do Trabalhador e Promoção da Saúde;
- Central de Controle, Avaliação, Regulação e Auditoria;
- Ouvidoria (em fase de implantação);
- Serviço de Tratamento Fora do Domicílio.

De forma complementar ao SUS, outros estabelecimentos privados ou filantrópicos de Passos participam da rede: 1) Consórcio Intermunicipal de Saúde (CISMIP), que oferece atendimento a pessoas de Passos e região de saúde Passos-Piumhi em 12 especialidades (Oftalmologia, Cardiologia, Cardiologia Infantil, Gastroenterologia, Neurologia, Otorrinolaringologia, Endocrinologia, Dermatologia, Reumatologia, Pneumologia e Ortopedia); 2) 14 clínicas ou serviços especializados de natureza privada (clínicas de fisioterapia, laboratórios clínicos e de anatomia

patológica); 3) 2 hospitais gerais: Santa Casa de Misericórdia de Passos e Hospital São José; 4) 1 hospital psiquiátrico – Hospital Otto Krakauer; 5) 2 instituições de longa permanência para idosos (ILPI): Recanto Geriátrico e Lar São Vicente de Paula.

3.3.3. Atenção terciária à saúde

A atenção terciária à saúde em Passos é feita em 2 hospitais gerais (Santa Casa de Misericórdia e Hospital São José) e em 1 hospital psiquiátrico (Hospital Otto Krakauer).

➤ Hospital Santa Casa de Misericórdia de Passos

Trata-se de hospital geral, de abrangência regional e caráter filantrópico com 300 leitos, que atende toda a população das regiões de saúde Passos-Piumhi e São Sebastião do Paraíso e outros municípios da macrorregião Sul de Minas Gerais. Conta com corpo clínico numeroso e qualificado, além de modernos equipamentos e notável estrutura física, tendo se consolidado como um importante polo de atendimento à saúde regional. Como instituição filantrópica, mais de 70% dos pacientes são atendidos pelo SUS (80% dos seus leitos são credenciados pelo SUS).

Como referência regional, atua nas várias áreas (clínicas e cirúrgicas) da Medicina, mediante atendimento em ambulatórios, unidades de internação, serviços de diagnóstico e tratamento e unidade de urgências e emergências. Pela sua extensa e abrangente atuação e pelo seu nível de excelência, a Santa Casa de Passos foi recentemente credenciada pelo MEC para oferecer Residência Médica em Clínica Médica, Pediatria, Cirurgia Geral e Medicina Intensiva (Anexo 1, Portarias do MEC). Por todo o seu perfil e sua atuação, a Santa Casa reúne hoje todas as condições para ser credenciada como Hospital de Ensino.

O corpo clínico da Santa Casa é formado por 175 médicos, nas especialidades: Anestesiologia, Angiologia, Cardiologia, Cirurgia Geral, Cirurgia Plástica, Cirurgia Pediátrica, Cirurgia Oncológica, Cirurgia Torácica, Cirurgia Vascular, Clínica Geral, Coloproctologia, Dermatologia, Endocrinologia, Gastroenterologia, Geriatria, Ginecologia, Obstetrícia, Hematologia, Infectologia, Medicina Intensiva, Mastologia, Nefrologia, Neonatologia, Neurocirurgia, Neurologia,

Oftalmologia, Oncologia, Ortopedia, Otorrinolaringologia, Patologia, Pediatria, Pneumologia, Psiquiatria, Radiologia, Radioterapia, Reumatologia e Urologia.

Além da assistência direta aos usuários, a Santa Casa desenvolve importantes atividades de interação com a comunidade, no município e na região, como:

- Programa Materno Infantil (PROMAI), atividade multidisciplinar com foco em saúde materno-infantil, que trabalha em 4 módulos: Pré-Natal, Aleitamento Materno, Saúde da Criança e Saúde da Mulher. Seu objetivo principal é desenvolver ações integradas e articuladas com a rede de atendimento SUS, com vistas à redução da taxa de morbimortalidade do binômio mãe-filho, bem como proporcionar melhoria na qualidade de vida da mulher e da criança.

- Programa Nutrívida, que se envolve com o atendimento e acompanhamento de pessoas com necessidades nutricionais especiais e fornecimento de suplementos alimentares.

- Programa Buscando Vidas, voltado para a atenção à saúde da mulher, objetiva contribuir para o funcionamento e a expansão da rede de atendimento e detecção precoce do câncer da mama, de forma integrada e resolutiva, em consonância com o Programa SISMAMA, nos municípios-polo da região de saúde (Passos-Piumhi e São Sebastião do Paraíso). O programa visa ampliar o acesso das mulheres das regiões de saúde ao rastreamento mamográfico, mamografia diagnóstica, biópsia, ultrassonografia e cirurgias, além de promover seminários e treinamentos para os profissionais que atuam na atenção básica, por meio do Ambulatório de Mastologia, onde são atendidas as mulheres com alterações mamográficas.

- Centro de Vida Saudável, que agrega diversos programas preventivos de doenças e de promoção de saúde e conta com uma equipe multiprofissional que realiza ações e programas voltados aos diferentes grupos prioritários para a atenção: gestantes, hipertensos, diabéticos e tabagistas.

- Projeto Coração, destinado aos pacientes com insuficiência renal crônica, objetiva minimizar a ansiedade dos pacientes, estimular a expressão de emoções e desenvolver a socialização. Inclui atividades artesanais, artísticas e recreativas, além de comemorações de festividades e atendimento psicológico. As ações são

desenvolvidas diariamente, durante os 3 turnos de hemodiálise. O público alvo é de aproximadamente 200 pacientes.

➤ **Hospital São José**

O Hospital São José-Unimed é um hospital privado, que realiza atendimentos às pessoas beneficiárias de planos de saúde e que custeiam os atendimentos em caráter particular, no município de Passos e em toda a região Sudoeste e parte da região Centro-Oeste do estado de Minas Gerais. As operadoras de planos de saúde e/ou convênios atendidos são: Unimed, Cassi, Bradesco Saúde, IPSEMG, IPSM, Prefeitura Municipal de Passos, Assefaz, Previminas, SAAE. O Hospital São José-Unimed de Passos também é referência para várias outras operadoras do Sistema Unimed como: Unimed São Sebastião do Paraíso, Guaxupé e Alfenas, que encaminham pacientes para atendimento na Unidade.

O hospital conta com corpo clínico composto por 60 (sessenta) médicos das especialidades: Anestesiologia, Angiologia, Cardiologia, Cirurgia Plástica, Cirurgia Geral, Cirurgia Pediátrica, Cirurgia Vascular, Clínica Médica, Coloproctologia, Dermatologia, Endocrinologia, Gastroenterologia, Ginecologia/Obstetrícia, Infectologia, Medicina Intensiva, Mastologista, Nefrologia, Neonatologia, Neurocirurgia, Neurologia, Oftalmologia, Ortopedia, Otorrinolaringologia, Patologia, Pediatria, Pneumologia, Psiquiatria, Radiologia, Reumatologia e Urologia.

Presta atendimentos nas áreas: Ambulatorial, Internação, Serviço Auxiliar de Diagnóstico e Pronto Atendimento, por demanda espontânea ou referenciada por planos de saúde. Possui 36 leitos, sendo 30 destinados a internações clínicas e cirúrgicas e 6 em UTI Adulto.

O hospital São José-Unimed mantém em funcionamento as seguintes Comissões: Comissão de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde, de Revisão do Prontuário, Farmácia e Terapêutica, Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) e Comissão de Análise de Óbitos Hospitalares. Possui também o Comitê de Gerenciamento de Risco e Transfusional. Possui convênios de estágios com a FESP e outras Instituições de Ensino da Região, para os cursos de Enfermagem, Técnico em Farmácia e Técnico em Enfermagem.

➤ Hospital Otto Krakauer

A Fundação Beneficente São João da Escócia, fundada em 1972, criou o Hospital Psiquiátrico Otto Krakauer, em 1975, localizado na Rua Olavo Bilac, 269, CEP: 37903-046, Passos – MG. Possui título de Utilidade Pública Federal, Estadual e Municipal.

O hospital é uma instituição filantrópica, de caráter público-privado. É habilitado como hospital de referência de internações especializadas em Psiquiatria e tem capacidade instalada para 156 pacientes. Possui 156 leitos, sendo 120 credenciados ao SUS. É referência para 115 municípios das regiões de saúde Passos-Piumhi e São Sebastião do Paraíso e de toda a região sudoeste de Minas Gerais, por meio de Programação Pactuada Integrada. Seu corpo clínico é constituído por profissionais médicos psiquiatras e clínicos generalistas. Os demais profissionais que integram o quadro são: enfermeiros, psicólogos, terapeutas ocupacionais, nutricionistas, bioquímicos e assistentes sociais.

O Hospital Otto Krakauer conta com Comissões de Controle de Infecção Hospitalar-CCIH- e Auditoria, Comitê de Ética, além de apoio do Serviço de Nutrição e Dietética que realiza a produção e a distribuição de todos os alimentos hospitalares, serviço de lavanderia, assepsia e manutenção.

A instituição mantém, ainda, serviço de apoio diagnóstico para realizar eletroencefalograma.

Faz parte das propostas da instituição ampliar seus projetos de reinserção social dos pacientes atendidos.

4. JUSTIFICATIVA DO CURSO

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

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

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

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

Neste momento o Colegiado do curso apresenta uma reformulação curricular que se faz necessária para adequar o curso de Nutrição da Unidade Acadêmica de Passos às normativas da Universidade do Estado de Minas Gerais – UEMG e ainda, para adequar o curso às necessidades da atualidade, introduzindo disciplinas como Epidemiologia e Educação Ambiental, Terapia Nutricional, Nutrição em Oncologia, Gestão de Custos em UAN e incrementado a carga horária das disciplinas profissionalizantes o que garantirá a formação de um profissional com o perfil desejado.

5. A PROPOSTA DE REFORMULAÇÃO DO CURSO

Para a elaboração da proposta de reformulação do curso de Graduação em Nutrição foram observadas as orientações previstas nas seguintes legislações: Resolução CNE/CP, Nº 1 de 17 de junho de 2004, Resolução CNE/CP, Nº 1 de 30 de maio de 2012, Resolução CNE, nº 2, de 15 de junho de 2012 e Resolução CNE/CES Nº 5 de 07 de novembro de 2001, Parecer CNE/CES nº 1.133, de 7 de agosto de 2001, Decreto 5.626 de 22 de dezembro de 2005 e Lei Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

5.1. Formação do profissional de nutrição

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

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

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

Alimentos na elaboração de novos produtos e controle de qualidade, porém não se limitando a estas.

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

5.2. Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN)

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

- a) A carga horária do curso é de 3.405 h;
- b) O tempo mínimo de integralização é de 4 (quatro) anos;
- c) Os objetivos do curso e o perfil do egresso atendem ao estabelecido nos artigos 3º, 4º e 5º das DCN;
- d) O estágio supervisionado, com 810h, atende ao estabelecido no Art 7º das DCN;
- e) As atividades complementares, com 180h, de estudos e práticas independentes presenciais e/ou a distância (monitorias, estágios extracurriculares; programas de extensão; estudos complementares; participação em cursos, seminários, conferências e congressos) contribuem para a formação do profissional autônomo e comprometido com a educação continuada;
- f) O Trabalho de Conclusão de Curso atende ao Art. 12º das DCN, sendo feito sob orientação docente;
- g) Libras é oferecida como disciplina optativa (Decreto 5.626, de 22 de dezembro de 2005);
- h) Atende ao estabelecido na Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004 (Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena) sendo o conteúdo trabalhado em Formação Geral;
- i) Atende ao estabelecido na Resolução CNE, Nº 2, de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental, sendo os conteúdos trabalhados na disciplina Epidemiologia e Educação Ambiental; e,

- j) Atende à Resolução CNE/CP, Nº 1, de 30 de maio de 2012 que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conteúdo trabalhado em Promoção de Saúde.

5.3. Núcleo Docente Estruturante

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

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

Composição: (RESOLUÇÃO CONAES Nº 01, de 17 de junho de 2010)

No atendimento à Resolução deverá o NDE:

- I. Ser constituído por um mínimo de 5 professores pertencentes ao corpo docente do Curso;
- II. Ter pelo menos 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*;
- III. Ter todos os membros em regime de trabalho de tempo parcial ou integral, sendo pelo menos 20% em tempo integral.

Competências: (RESOLUÇÃO CONAES Nº 01, de 17 de junho de 2010)

- I. Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do Curso;
- II. Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- III. Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do Curso;
- IV. Zelar pelo cumprimento das diretrizes curriculares nacionais para os Cursos de graduação.

Composição do NDE:

Prof.^a Me. Vivian Freitas Silva Braga Silveira – Coordenador

Mestrado em Promoção de Saúde pela Universidade de Franca (2004); Título: Evolução do Estado Nutricional das Crianças Atendidas pelo SISVAN no Município de Passos-MG.

Especialização em Saúde Pública pela União Social Carmelitana, Brasil (1995).

Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Ouro Preto, Brasil (1989).

Prof.^a Dra. Jussara de Castro Almeida

Doutorado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (2013).

Título: Padrão de consumo de álcool: estudo epidemiológico no município de Passos (MG).

Mestrado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (2009).

Título: Consumo de álcool entre estudantes do ensino médio de Passos – MG.

Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário Nilton Paiva (2003).

Prof.^a Dr.^a Saula Goulart Chaud

Doutorado em Alimentos e Nutrição Universidade Estadual de Campinas (2004).

Título: Fracionamento e caracterização química da parede celular de levedura - propriedades funcionais e fisiológicas das frações

Mestrado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas (1998).

Título: Distribuição da marcação com nitrogênio 15 de frações protéicas de feijão - comum (*Phaseolus Vulgaris*, L.) e diluição isotópica no processo de digestibilidade *in vitro*.

Graduação em Nutrição pela Universidade do Sagrado Coração (1992).

Prof. Me. Itamar Teodoro de Faria

Mestrado em História pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (2001)

Título: Êxtase místico, realismo profano: Tramas de Sentido no Simbolismo e Ritual da Festa Religiosa (Delfinópolis - MG, Século XX).

Licenciado e Bacharel em História pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (1998); Título: Tempo, Cultura e Estrutura: Lévi-Strauss e a História.

Prof.^a Me. Nilce Elaine Xiol Morais Gonçalves

Mestrado em Promoção da Saúde pela Universidade de Franca (2014).

Título: Conhecimento, atitudes e atividades de auto cuidado de indivíduos diabéticos tipo 2 nas Estratégias Saúde da Família.

Especialização em Gestão da Qualidade e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos pelo Instituto Racine São Paulo (2008).

Título: Conhecimentos dos nutricionistas em relação à elaboração do Manual de Boas Práticas.

Graduação em Nutrição pela Fundação de Ensino Superior de Passos / Universidade do Estado de Minas Gerais - FESP/UEMG (2006).

Prof.^a Esp. Andreina Alzira Fontes de Mendonça

Especialização em Nutrição Clínica pelo Grupo de Apoio a Nutrição Enteral, Parenteral (2008).

Título: Osteoporose, Dieta e Prevenção.

Graduação em Nutrição pela Fundação de Ensino Superior de Passos / Universidade do Estado de Minas Gerais - FESP/UEMG (2006).

5.4. Colegiado de curso

A composição e funcionamento do Colegiado de curso, da graduação em Nutrição da UEMG – Unidade de Passos atende ao estabelecido pelo Estatuto da Universidade do Estado de Minas Gerais, Decreto nº 46.352, de 25 de novembro de 2013.

Coordenador do curso: Prof.^a Me. Vivian Freitas Silva Braga Silveira

Formação e Experiência Profissional do Coordenador

CURRICULUM VITAE (CV) – SÍNTESE					
Nome:	Vivian Freitas Silva Braga Silveira				
End.:	Rua Dr José Lemos de Barros, 225 – Apto 101				
Cidade:	Passos	Estado:	MG	CEP:	37900-030
Fone:	(35) 3529- 6046	Cel:	(35) 8856-8200		
e-mail:	vivian.silveira@fespmg.edu.br				
CPF:	654.185.816-00	RG	MG 3.837.707		
Regime de Trabalho	Integral				

Formação Acadêmica

Mestrado em Promoção de Saúde pela Universidade de Franca (2004)

Título: Evolução do Estado Nutricional das Crianças Atendidas pelo SISVAN no Município de Passos-MG.

Especialista em Saúde Pública pela União Social Carmelitana (1995);

Nutricionista pela Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP (1989).

Experiência Acadêmica: 25 anos

Docente das Faculdades Integradas do Sudoeste Mineiro – FESP, de 03/1990 a 12/2014, nos cursos Nutrição, Enfermagem e Educação Física. Disciplinas lecionadas Nutrição Materno Infantil, Nutrição em Saúde Pública, Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição e Estágio Supervisionado em Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição (Nutrição). Nutrição (Enfermagem). Nutrição no Esporte (Educação Física).

Supervisão de estágio nas áreas de Nutrição em Saúde Pública e Administração de Serviço de Alimentação Nutrição desde 2005.

Membro do grupo de pesquisa em Saúde do Idoso e Terceira Idade com a pesquisa “Em busca da qualidade de vida para idosos: uma vivência na Universidade Aberta da Maturidade - UNABEM”, 2012 a 2014 na FESP.

Professora designada na Universidade do Estado de Minas Gerais – UEMG, desde 02/2015.

Experiência profissional não acadêmica:

Nutricionista responsável pelo setor de nutrição e dietética da Santa Casa de Misericórdia de Passos (1990-1992) e do Hospital Otto Krakauer (1993-2007) nutricionista social da Secretaria Municipal de Assistência Social da Prefeitura Municipal de Passos (1992-1997).

Experiência de Gestão Acadêmica: 8 anos e 11 meses

Coordenadora do Curso de Nutrição da FESP (06/2002 a 06/2007 e 07/2011 a 12/2014), de. Coordenadora do curso de Nutrição da Universidade do Estado de Minas Gerais – UEMG, Unidade de Passos, desde 11/2014.

6. O CURSO

6.1. Aspectos legais

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

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

6.1.1. Habilidades e competências gerais

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

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

II - Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de

equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

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

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

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

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

6.1.2. Habilidades e competências específicas do Nutricionista

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

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

- II. contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- III. desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- IV. atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- V. atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- VI. atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- VII. avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- VIII. planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- IX. realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- X. atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- XI. reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- XII. desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- XIII. atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;
- XIV. exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- XV. desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

- XVI. integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- XVII. investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

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

Além das DCN, a presente proposta está em sintonia também com as diretrizes da Resolução CEE/MG nº 459 de 10/12/2013. No que diz respeito à elaboração da Estrutura Curricular, observou-se também a Resolução COEPE/UEMG nº 132/2013, que estabelece normas para matrícula por disciplina.

Referências do curso:

Nome / Modalidade do Curso: Nutrição / Bacharelado

Ato de Autorização: Decreto Estadual Nº 42.684, de 20 de junho de 2002.

Data de Implantação do Curso: 20/06/2002

Ato de Reconhecimento: Decreto NE Nº 91, de 14 de abril de 2015.

Modalidade de Ensino: Presencial

Número de Vagas Anuais Previstas: 40

Turno de Funcionamento: Matutino

Dimensão das Turmas Teóricas: 40

Regime de Matrícula: semestral, por disciplina

Carga Horária Semanal Máxima: 30

Número de Semanas Letivas Semestrais: 18

Número de Dias Letivos Semanais: 5

Tempo Mínimo de Integralização: 08 (oito) semestres

Tempo Máximo de Integralização: 16 (dezesseis) semestres

Carga horária do curso: 3.405 horas

6.2. Objetivos

6.2.1. Objetivos gerais

- Formar profissionais capazes de atuar em todas as áreas da nutrição e alimentação, incluindo as áreas de Nutrição clínica, Nutrição em Saúde Pública e Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição;

- Formar um Profissional comprometido com a qualidade das ações, adaptando-se de forma crítica, reflexiva e sistemática às mudanças no mundo do trabalho e às inovações científico-tecnológicas, impondo-se como membro qualificado e competente na equipe multiprofissional de saúde e educação em saúde;
- Incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência, da tecnologia e a criação e difusão da cultura, para deste modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;
- Promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos e comunicar o saber por meio do ensino, de publicações e de outras formas de comunicação;
- Suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a sua correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizada do conhecimento;
- Estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestando serviços especializados à comunidade e estabelecendo com esta uma relação de reciprocidade;
- Promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da educação e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição.

622 Objetivos específicos

- Formar profissionais aptos a desenvolver, de forma plena e inovadora, atividades na área de Nutrição, fornecendo aos futuros profissionais a formação específica para a utilização correta das técnicas necessárias às suas funções;
- Capacitar para o mercado de trabalho este profissional dotando-o de habilidades técnicas e conhecimentos específicos, aliados à moderna visão do mercado contemporâneo desenvolvendo e aperfeiçoando um perfil empreendedor, criativo e dinâmico;

- Desenvolver competência profissional para a formação na área de Nutrição, conferindo ao seu final a titulação de Bacharel em Nutrição;
- Formar um profissional global e pluralista com formação multidisciplinar;
- Preparar profissionais capacitados a exercer todas as funções clássicas da Nutrição como prevenir agravos nutricionais, planejar e calcular cardápios, projetar, organizar e gerenciar unidades de alimentação e nutrição, liderar seus subordinados, promover educação nutricional etc;
- Formar profissionais criativos, inovadores, líderes, empreendedores e que tenham visão de futuro;
- Preparar profissionais capazes de contribuir para o desenvolvimento de novos modelos empregáveis à profissão;
- Formar profissionais com sólida formação humanística e consciente do seu papel social.

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

6.3. Perfil dos egressos

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

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais, no Curso de Graduação em Nutrição (**Resolução CNE/CES 5, de 07/11/2001**), deverá ser observado, um perfil do egresso/profissional nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a

melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

O egresso do Curso deverá apresentar uma visão interdisciplinar, ao integrar as disciplinas de conteúdo básico, profissionalizantes e específicos (Formação Humana, Ciências da Saúde e Ciências da Nutrição/Alimentação) abraçando no desempenho profissional conhecimentos de antropologia, psicologia geral, economia, ética, filosofia, sociologia, dentre outros conhecimentos de fundamentação humanística uma vez que a Nutrição existe para propor soluções aos problemas do homem.

Seu perfil deverá ser de um profissional:

- I. Capaz de aplicar o conhecimento adquirido e competente para compreender a necessidade do conhecimento sistêmico em Nutrição;
- II. Apto para aplicar os conceitos teóricos nas situações reais que se apresentam;
- III. Consciente de seu papel na sociedade em que se insere atuando de maneira ética, competente, solidária e crítica no desempenho profissional;
- IV. Capaz de estabelecer a relação entre teoria e prática, configurando-se um profissional com competências e habilidades para atuar no campo da Nutrição, habilitado à qualificação em cursos de pós-graduação.

6.4. Metodologia

6.4.1. Processo de ensino/aprendizagem

Ao buscar a excelência, a Instituição se empenha na formação de profissionais aptos a reunir conteúdos conceituais, procedimentais e atitudinais para resolver problemas, buscando soluções comprometidas com a preservação da vida e a transformação social baseada na ética.

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

qual está envolvido e atuar nesse processo com crescente grau de autonomia intelectual.

Como materializar este discurso na escolha das metodologias de ensino?

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

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

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

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

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

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

Segundo Paulo Freire (in *Pedagogia da Autonomia*, 1996), “não há docência sem discência, as duas se explicam e seus sujeitos, apesar das diferenças que os

conotam, não se reduzem à condição de objeto, um do outro. Quem ensina aprende ao ensinar e quem aprende ensina ao aprender”.

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

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

642 Avaliação do aprendizado

a) Critério de aprovação nas disciplinas

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

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

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

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

Os procedimentos de avaliação serão aplicados ao longo do período letivo, gerando, no final do período, uma única nota. Essa nota comporá a nota final do aluno na disciplina, conforme critérios abaixo. O aluno que deixar de comparecer às avaliações de aprendizagem individuais nas datas fixadas, poderá requerer no Serviço de Atendimento ao Estudante (SAE), no prazo de 48 horas após a data da avaliação, desde que devidamente justificado, de acordo com a legislação em vigor, uma Avaliação Substitutiva (AVS) correspondente.

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

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

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

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

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

Síntese dos critérios para aprovação nas unidades curriculares por semestre:

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

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

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

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

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

A - Ótimo: 90 a 100 pontos

B - Muito Bom: 80 a 89 pontos

C - Bom: 70 a 79 pontos

D - Regular: 60 a 69 pontos

E - Fraco: 40 a 59 pontos

F- Insuficiente: abaixo de 40 pontos ou infrequente

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

b) Quanto à Avaliação dos Estágios Supervisionados

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

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

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

São critérios de avaliação dos estágios:

- Domínio de conteúdos conceituais;
- Elaboração de relatórios ou estudo de casos;
- Conduta e postura no decorrer do estágio (ética, entrosamento no local de trabalho, frequência e pontualidade);
- Cumprimento das normas de estágio;
- Conduta técnica (iniciativa, atenção, capacidade de síntese, argumentação, habilidade, criatividade, comprometimento, desempenho);
- Responsabilidade frente ao trabalho e aos compromissos assumidos para a concretização do planejamento proposto;
- Avaliação do supervisor ou preceptor;
- Segurança ao ler e escrever;
- Interesse e dedicação; e,
- Dinâmica/criatividade.

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

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

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

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

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

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

d) Quanto à Avaliação das Atividades Complementares - ACG

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

643. Inter-relação das Unidades de Estudo

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

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

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

644. Flexibilização Curricular

A interdisciplinaridade ocorre tanto entre as disciplinas obrigatórias e optativas, quanto com as outras atividades que configurarão a formação, tais como:

estágio, monitoria e extensão. Enquanto as disciplinas eletivas permitirão ao aluno o direcionamento às suas áreas de interesse.

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

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

- I. **Estudos independentes:** são as atividades que, sob iniciativa do acadêmico e/ou recomendadas pelo professor, complementam a sua formação. Constituem um componente curricular aberto e flexível, devendo ocorrer com a orientação do professor, mas fora do horário regular das aulas. Poderão ser constituídos por grupos de estudo, participação em eventos culturais, científicos, tecnológicos, comunicações escritas ou orais e outros.
- II. **Desenvolvimento de atividades complementares:** como estudos e práticas estudantis/acadêmico/culturais independentes, possibilitam enriquecimento das propostas do currículo institucionalizado, contribuindo para a flexibilização curricular e participação social.
- III. **Cursos de extensão:** têm a finalidade de proporcionar o enriquecimento da comunidade com o aproveitamento prático dos conteúdos teóricos assimilados.
- IV. **Projetos de responsabilidade social:** oportunizam ao acadêmico aquisição de competências e o desenvolvimento de habilidades específicas da futura profissão.

7. ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular do curso está consolidada sob a forma de unidades curriculares obrigatórias, unidades curriculares optativas e atividades complementares de graduação. Ao lado dessas está previsto 90 horas de disciplinas eletivas que correspondem a 6 créditos e que não integram a Estrutura Curricular do Curso de Graduação em Nutrição, mas que são necessárias para integralização do currículo.

ESTRUTURA CURRICULAR							
Per.	Disciplina	Carga Horária					Pré-Requisito
		CHTh/a	CHTh	Teor.	Prát.	Créd.	
1º	Socioantropologia	36	30	30		2	
	Anatomia Humana	72	60	30	30	4	
	Citologia, Histologia e Embriologia	72	60	45	15	4	
	Química Orgânica e Analítica	72	60	30	30	4	
	Microbiologia Geral e dos Alimentos	72	60	45	15	4	
	Introdução à Nutrição, Ética Profissional e Bioética	72	60	45	15	4	
	Metodologia Científica	54	45	45		3	
	Atividades Complementares de Graduação – ACG	36	30		30	2	
	Sub-Total	486	405	270	135	27	
2º	Bioquímica	108	90	60	30	6	Química Orgânica e Analítica
	Bromatologia	72	60	30	30	4	Química Orgânica e Analítica
	Parasitologia	36	30	30		2	
	Técnica Dietética	108	90	60	30	6	
	Imunologia e Patologia Geral	90	75	60	15	5	
	Genética e Evolução	36	30	30		2	
	Atividades Complementares de Graduação – ACG	36	30		30	2	
	Sub-Total	486	405	270	135	27	
3º	Políticas de Saúde	72	60	45	15	4	
	Fisiologia Humana	108	90	60	30	6	
	Farmacologia	54	45	45		3	
	Nutrição e Dietética I	72	60	30	30	4	

	Higiene e Legislação dos Alimentos	72	60	45	15	4	
	Optativa	72	60	60		4	
	Atividades Complementares de Graduação – ACG	36	30		30	2	
	Sub-Total	486	405	285	120	27	
4º	Nutrição e Dietética II	72	60	30	30	4	Nutrição e Dietética I
	Interpretação de Exames Laboratoriais	54	45	30	15	3	
	Avaliação Nutricional I	72	60	30	30	4	
	Bioestatística	36	30	30		2	
	Metodologia da Pesquisa em Saúde	36	30	30		2	
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	108	90	90		6	
	Epidemiologia e Educação Ambiental	72	60	45	15	4	
	Atividades Complementares de Graduação – ACG	36	30		30	2	
	Sub-Total	486	405	285	120	27	
5º	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição	108	90	60	30	6	
	Avaliação Nutricional II	72	60	30	30	4	
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	90	75	75		5	
	Nutrição Materno Infantil	108	90	60	30	6	
	Nutrição Experimental	72	60	30	30	4	
	Atividades Complementares de Graduação – ACG	36	30		30	2	
	Sub-Total	486	405	255	150	27	
6º	Nutrição em Saúde Pública	72	60	30	30	4	
	Nutrição no Esporte	72	60	60		4	Bioquímica e Fisiologia Humana
	Tecnologia de Alimentos	72	60	30	30	4	
	Assessoria Consultoria e Marketing	54	45	45		3	
	Psicologia	54	45	45		3	
	Educação Nutricional	72	60	30	30	4	
	Optativa	72	60	60		4	
	Atividades Complementares de Graduação – ACG	36	30		30	2	
	Sub-Total	504	420	300	120	28	
7º	Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	72	60	60		4	
	Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	144	120		120	8	Gestão em Unidades de

UNIDADE PASSOS

						Alimentação e Nutrição	
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I	144	120		120	8	Nutrição e Dietética I e II; Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II
	Estágio Supervisionado em Nutrição Social I	144	120		120	8	Nutrição e Dietética I e II; Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II
	Sub-Total	504	420	60	360	28	
8º	Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	180	150		150	10	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica II	180	150		150	10	Nutrição e Dietética I e II; Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II
	Estágio Supervisionado em Nutrição Social II	180	150		150	10	Nutrição e Dietética I e II; Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II
	Sub-Total	540	450		450	30	
	Disciplinas Eletivas	108	90	90		6	
TOTAL		4.086	3.405	1.815	1.590	227	

DADOS GERAIS DA ESTRUTURA CURRICULAR	CHh/a	CHh	Créd.
Carga Horária Disciplinas Obrigatórias	2.646	2205	147
Carga Horária Disciplinas Optativas	144	120	8
Carga Horária Disciplinas Eletiva	108	90	6
Carga Horária Estágios Supervisionados	972	810	54
Atividades Complementares de Graduação	216	180	12
Carga Horária Total do Curso	4.086	3.405	227

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

(*) DISCIPLINAS OPTATIVAS	CHh/a	CHh	Créd.
Libras	36	30	2
Informática Aplicada à Nutrição	36	30	2
Gastronomia	72	60	4
Gestão de Custos em UAN	72	60	4
Elaboração de Cardápios	72	60	4
Elaboração do Sistema APPCC	72	60	4
Análise Sensorial	72	60	4
Nutrição Funcional	72	60	4
Terapia Nutricional	72	60	4
Nutrição em Oncologia	72	60	4
Nutrição na Terceira Idade	72	60	4

A carga horária total do curso compreende 3.405 horas. As Unidades curriculares obrigatórias, por sua própria natureza, tratam de conteúdos/atividades essenciais a todos os estudantes; as optativas oferecem oportunidades de abordar temas específicos e/ou de aprofundar conhecimentos em assuntos oferecidos em unidades curriculares obrigatórias; as atividades complementares de graduação referem-se à atuação do estudante em outras atividades da vida acadêmica, as quais são de grande importância na sua formação geral e procuram contemplar interesses particulares do aluno; as disciplinas eletivas servem para enriquecimento cultural, aprofundamento e atualização de conhecimentos específicos que complementem a formação acadêmica e não integram a Estrutura Curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

No quadro abaixo é apresentada a síntese da estrutura curricular.

Síntese da estrutura curricular

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA (h)
Unidades Curriculares Obrigatórias – Disciplinas	2205 (64,8%)
Unidades Curriculares Obrigatórias – Estágio Supervisionado	810 (23,8%)
Unidades Curriculares Optativas - Disciplinas	120 (3,5%)
Atividades Complementares de Graduação	180 (5,3%)
Disciplinas Eletivas	90 (2,6%)
Total	3.405h

7.1. Descrição dos componentes curriculares:

7.1.1. Unidades Curriculares Eletivas

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

7.1.2. Unidades Curriculares Optativas

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

No conjunto de disciplinas optativas, algumas tratam de conteúdos não abordados nas unidades curriculares obrigatórias (Libras, Informática Aplicada à Nutrição, Gastronomia, Nutrição Funcional, Análise sensorial) e outras procuram explorar, de forma mais abrangente e profunda, conteúdos abordados de forma sucinta ao longo do curso (Gestão de custos em UAN, Elaboração de cardápio, Elaboração do Sistema APPCC, Terapia Nutricional, Nutrição em Oncologia e Nutrição na Terceira Idade).

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

7.1.3. Atividades Complementares

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

Tais atividades podem ser desenvolvidas ao longo de todo o percurso formativo, em qualquer momento do curso, de forma isolada ou sequencial e complementar. Estão previstas 180 horas para atividades complementares, o que corresponde a 5,3% da carga horária total do curso. Assim como as unidades curriculares optativas, as atividades complementares são também uma maneira eficaz de flexibilização curricular.

7.1.4. Temas Transversais

Os temas transversais correspondem aos conteúdos/atividades desenvolvidos ao longo de todo o curso, seja como unidades curriculares ou atividades próprias,

seja como componentes inseridos em mais de uma unidade ou atividade curricular. Alguns deles já foram descritos anteriormente (Unidades curriculares optativas e atividades complementares); outros estão consideradas a seguir.

a) Ética

Por sua natureza e abrangência, os conteúdos sobre Ética devem ser abordados e praticados durante todo o curso. A unidade curricular Introdução à Nutrição, Ética Profissional e Bioética, no 1º período, tem por objetivo fornecer as bases conceituais e teóricas, de modo a explorar os princípios básicos sobre o assunto. A partir daí, espera-se que, em todos os momentos e locais do curso, especialmente nos serviços e no contato com os clientes/pacientes e seus familiares, os preceitos éticos e as práticas correspondentes sejam exercitados por todos os professores e alunos. Com isso, espera-se que estes sejam formados com base em conhecimentos teóricos e, sobretudo, com bons exemplos vivenciados e extraídos da prática cotidiana.

b) Metodologia Científica

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

c) Educação Ambiental

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

Este tema será abordado no 4º período na unidade curricular Epidemiologia e Educação Ambiental, que trata da análise de dados estatísticos sobre comunidades e populações e sua aplicação na saúde coletiva e na saúde individual. Os conteúdos pertinentes à Educação Ambiental também serão abordados ao longo do curso, de acordo com a vinculação de cada componente com o que se pretende tratar. Nesse sentido, os conteúdos serão explorados também nas unidades curriculares Socioantropologia, Microbiologia Geral e dos Alimentos, Parasitologia, Higiene e Legislação dos Alimentos.

d) História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena

Este tema, por sua natureza e importância, será incluído nos componentes curriculares obrigatórios, com abordagem aprofundada do assunto em Socioantropologia. Nas atividades complementares, será dada ênfase às discussões e análise crítica e reflexiva sobre História, Cultura Afro-Brasileira e Indígena na busca do reconhecimento e respeito da diversidade e a valorização das relações conforme indicado nas DCNs. Ainda será promovido o aprofundamento de estudos sobre a temática em projetos de pesquisa e extensão com o incentivo à produção do conhecimento, principalmente sobre o processo saúde-doença dessas populações.

e) Direitos Humanos

A Educação em Direitos Humanos deverá orientar os alunos, desde o início do curso e ao longo deste, por tratar de temática de grande relevância na formação do profissional nutricionista, sendo os alunos incentivados a adotar atitudes e práticas de promoção, proteção e defesa dos direitos e da dignidade humana. A primeira abordagem do tema será feita logo no 1º período, no conteúdo da unidade

curricular Socioantropologia e no 3º período em Promoção da Saúde, quando o aluno poderá reconhecer e refletir sobre direitos de saúde, a partir dos princípios do SUS, relacionando-os ao contexto local e nacional.

Nas unidades curriculares Socioantropologia e Psicologia, o aluno poderá refletir sobre as práticas sociais que expressam a cultura dos direitos humanos em todos os espaços da sociedade, bem como desenvolver uma consciência cidadã e lutar pelo fortalecimento de práticas individuais e sociais que gerem ações em favor da defesa dos direitos humanos e, ainda, pela reparação das diferentes formas de violação de direitos.

7.2. Ementário

7.2.1. Unidades curriculares obrigatórias

A seguir.

SOCIOANTROPOLOGIA

Carga Horária: 30h

1º PERÍODO

EMENTA

Fundamentos Filosóficos: O conhecimento; atitude filosófica e atitude científica. A Ciência: Ciências Humanas e Ciências Sociais. Fundamentos de Ciências Sociais: relações sociais, alteridade, poder. Temas Gerais da Atualidade: Arte e cultura; Avanços tecnológicos; Ciência, tecnologia e inovação; Democracia, ética e cidadania Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos; Ecologia/biodiversidade - Políticas de Educação Ambiental; Globalização e geopolítica; Políticas públicas: educação, habitação, saneamento, saúde, transporte, segurança, defesa, desenvolvimento sustentável; Relações de trabalho; Responsabilidade social: setor público, privado, terceiro setor; Sociodiversidade e multiculturalismo: história e cultura afrobrasileira e indígena, tolerância, inclusão/exclusão, relações de gênero, violência; Tecnologias de Informação e Comunicação; Vida urbana e rural.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

VELHO, G. **Individualismo e cultura**: notas para uma antropologia da sociedade contemporânea. 6. ed. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** 12. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

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

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

ANATOMIA HUMANA

Carga Horária: 60h

1º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

DANGELO, J. G. **Anatomia humana**. Barueri, São Paulo: Manole, 2003.

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

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

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

ROSS, Stephen A.; Westerfield, Randolph W.; Jordan, Bradford D. **Anatomia orientada para a clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

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

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

CITOLOGIA, HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

Carga Horária: 60h

1º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

JUNQUEIRA, Luiz Carlos. **Histologia básica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

MOORE, Keeth L. **Embriologia básica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALBERTS, B. et al. **Fundamentos da Biologia Celular: uma introdução a biologia molecular da célula**. Porto Alegre: Artmed, 1999.

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

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

PERSAUD, T. V. N. **Embriologia básica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

ROBERTIS, E.D.P. et al. **Biologia celular**. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, Rio de Janeiro, 1977.

QUÍMICA ORGÂNICA E ANALÍTICA

Carga Horária: 60h

1º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

NEHMI, Víctor A. **Química orgânica**. São Paulo: Ática, 1993. v. 2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

MICROBIOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 60 h

1º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO, ÉTICA PROFISSIONAL E BIOÉTICA

Carga Horária: 60h

1º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

BSTAN – DZIN – RGYA – MTSO. **Dalai Lama XIV**. Uma ética para o novo milênio. 7. ed. Rio de Janeiro: Sextante, 2000.

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

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

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

VASCONCELOS, F. A. G. **O Nutricionista no Brasil: uma análise histórica**. Revista de Nutrição, Campinas, v.15, mai/ago.2002, ISSN: 1415-5273.

METODOLOGIA CIENTÍFICA

Carga Horária: 45h

1º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

MALERBO, M. B; PELA, N. T. **Apresentação escrita de trabalhos científicos**. Ribeirão Preto: Holos, 2003.

BIOQUÍMICA

Carga Horária: 90h

2º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

BROMATOLOGIA

Carga Horária: 60h

2º PERÍODO

EMENTA

Conceito de alimentos e grupos alimentícios e seu valor nutritivo. Constituição química dos alimentos, classificação, métodos e técnicas utilizadas na determinação de sua composição química, determinação de acidez em alimentos, medidas de pH como índice de qualidade em alimentos. Comparação na composição de alimentos “In Natura” e processados, os fatores que podem vir à alterar a composição dos mesmos durante processamento e armazenamento dos alimentos, analisar dados práticos quanto à sua confiabilidade e discutir o conteúdo das tabelas de composição de Alimentos. Legislação de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição: Introdução a Bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

PARASITOLOGIA

Carga Horária: 30h

2º PERÍODO

EMENTA

Estudo das relações parasito-hospedeiro, dos protozoários e helmintos. Parasitos do homem com ênfase nos aspectos morfológicos, taxonômicos, vetores, ciclo biológicos, transmissão, patogenia, epidemiologia, diagnóstico laboratorial e profilaxia. Perspectivas atuais de controle dos parasitos. Relação entre as parasitoses e a Alimentação e Nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CIMERMAN, S. **Parasitologia humana e seus fundamentos gerais**. São Paulo: Atheneu, 2010.

NEVES D. P. **Parasitologia humana**. 10. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

NEVES, D. P. et al. **Parasitologia dinâmica**. São Paulo: Atheneu, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOHM, G. M. ET AL. **Parasitologia humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogam, 1995.

CIMERMAN, B.; FRANCO, M. A. **Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

PESSÔA, S. B. **Parasitologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogam, 1982.

REY, L. **Parasitologia médica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogam, 2005.

SILVA, Jr. J. F. **Parasitologia humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogam, 2002.

SALOMON, M. E. **Introdução à parasitologia**. São Paulo: Centro Regional de Ajuda, 1980.

TÉCNICA DIETÉTICA

Carga Horária: 90h

2º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

PHILLIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Manole, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos: teoria e prática**. Viçosa: UFU, 2004.

BAHAN, P. **Ciência da culinária**. São Paulo: Roca, 2002.

BARRETO, R. L.P. **Passaporte para o saber: tecnologias para a elaboração de cardápios**. São Paulo, SENAC. 2000.

DUKAN, P. **Dicionário de dietética e de nutrição**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005.

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

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

IMUNOLOGIA E PATOLOGIA GERAL

Carga Horária: 75h

2º PERÍODO

EMENTA

Células do sistema imunológico. Aplicação de reações imunológicas em clínicas e pesquisas. Interação - Nutrição – Sistema Imune. Processos de degeneração e Necrose. Alterações do interstício. Distúrbios dos pigmentos endógenos e exógenos. Cálculos. Inflamação e reparação. Distúrbios da circulação. Tumores.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo patologia geral**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

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

SHARON, Jacqueline. **Imunologia básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

GOLDMAN, Lee; BENNETT, J. Claude. **Cecil: tratado de medicina interna**. 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. v. 1 e v. 2.

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

MONTENEGRO, Mário Rubens. **Patologia: processos gerais**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 1995.

ROITT, Ivan; BRASTOFF, Joana; MALE, David. **Imunologia**. São Paulo: Manole Ltda, 1999.

GENÉTICA E EVOLUÇÃO

Carga Horária: 30h

2º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

POLÍTICAS DE SAÚDE

Carga Horária: 60h

3º PERÍODO

EMENTA

Políticas de saúde. Organização dos serviços de saúde. Vigilância em Saúde focando o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Educação em Saúde. Conferências nacionais e internacionais sobre promoção da saúde. Conceitos atuais e emergentes em promoção da saúde. Estratégias de intervenção em promoção da saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

MINAYO, M.C.S.; HARTZ, L.M.A.; BUSS, P.M. **Qualidade de vida e saúde: um debate necessário.** Ciência e Saúde Coletiva, v.5, n. 1, p. 7-18, 2000.

FISIOLOGIA HUMANA

Carga Horária: 90h

3º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GUYTON, Arthur. **Fisiologia humana**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

GUYTON, Arthur. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

GUYTON, Arthur. **Tratado de fisiologia humana**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERALDO, W.T. **Fisiologia humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

CONSTANZIO, L. **Fisiologia**. 2. ed. São Paulo: Elsevier, 2004.

JACOB, S.W.; FRANCONI, C. A. **Anatomia e fisiologia humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990.

KATCH, Victor L. **Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

ZATZ, R. **Fisiopatologia renal**. São Paulo: Atheneu, 2002.

FARMACOLOGIA

Carga Horária: 45h

3º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I

Carga Horária: 60h

3º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 60h

3º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL, Ministério da Saúde. **Código Sanitário**: Decreto n. 12342 de 27 de setembro /78. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 1978.

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

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

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

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

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

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II

Carga Horária: 60h

4º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

INTERPRETAÇÃO DE EXAMES LABORATORIAIS

Carga Horária: 45h

4º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

DEVLIN. T. M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. São Paulo: Ed. Edgar Belicher LTDA, 1988.

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

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

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

ROBBINS, Stanley L. **Patologia estrutural e funcional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1986.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I

Carga Horária: 60h

4º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

BIOESTATÍSTICA

Carga Horária: 30h

4º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

METODOLOGIA DE PESQUISA EM SAÚDE

Carga Horária: 30h

4º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

MALERBO, M. B; PELA, N. T. **Apresentação escrita de trabalhos científicos**. Ribeirão Preto: Holos, 2003.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

Carga Horária: 90h

4º PERÍODO

EMENTA

Conceito de dietoterapia e patologia da nutrição, finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica. Consistência das dietas. Patologia e dietoterapia nas enfermidades orais, esofágicas, gástricas, intestinais, glândulas anexas, distúrbios da nutrição (vitaminas, minerais, anemias, bulimia, anorexia nervosa, obesidade e dislipidemias) e cirurgia bariátrica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo patologia geral**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

CARUSO, L; SIMONY R. F.; SILVA, A. L. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2005.

SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. Barueri, SP: Manole, 2009.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDERSON, L. et al. **Nutrição**. 17. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

AUGUSTO, A. L. P. et al. **Terapia nutricional**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 1995.

GUYTON, A. C; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

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

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

EPIDEMIOLOGIA E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Carga Horária: 60h

4º PERÍODO

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

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

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

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

CARVALHO, I. C. M. et al. **Pensar o ambiente: bases filosóficas para a educação ambiental**. Brasília: Ministério da Educação, 2009.

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

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

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

POSSAS, C. **Epidemiologia e sociedade**. 4. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1994.

GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga Horária: 90h

5º PERÍODO

EMENTA

Gerencia das Unidades de Alimentação e Nutrição. Definição, tipos, estrutura organizacional e funções administrativas. Gestão de materiais. Gestão de recursos financeiros. Gestão de custos. Controle de qualidade. Gestão de pessoas. Leis trabalhistas. Administração dos serviços de alimentação coletiva: restaurantes comerciais; gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. Serviço de bordo. Planejamento, organização e administração do lactário, banco de leite e sondário. Gestão da qualidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio**: guia prático para elaboração. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2014.

DUKAN, P. **Dicionário de dietética e de nutrição**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

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

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

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

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

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II

Carga Horária: 60h

5º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

Carga Horária: 75h

5º PERÍODO

EMENTA

Patologia da nutrição e dietoterapia no estresse metabólico, na alergia e intolerância alimentar, nas doenças neoplásicas, reumáticas, diabetes, AIDS e nos distúrbios metabólicos. Patologia da nutrição e dietoterapia do sistema cardiovascular, sistema respiratório, sistema renal e pielocalicial neuropsíquicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo patologia geral**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. **Dietas hospitalares**: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2005.

SHILS, Maurice E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. Barueri, SP: Manole, 2009.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDERSON, L. et al. **Nutrição**. 17. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

AUGUSTO, A..L..P. et al. **Terapia nutricional**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

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

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

NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL

Carga Horária: 90h

5º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHAVES NETTO, H.; SÁ, R. A. M. de. **Obstetrícia básica**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

EUCLIDES, M. P. **Nutrição do lactente**: base científica para uma alimentação adequada. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005.

LOPEZ, F. A.; BRASL, A. L. D. **Nutrição e dietética em clínica pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2004.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, M. R. **Amamentação**: bases científicas para a prática profissional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

FAGUNDES, A. A. et al. Vigilância alimentar e nutricional. **Sisvan**: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informações em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

KING, F. S. **Como ajudar as mães a amamentar**. 4. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.

LOPEZ, F. A.; BRASL, A. L. D. **Nutrição e dietética em clínica pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2004.

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

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

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Carga Horária: 60h

5º PERÍODO

EMENTA

Aplicação de técnicas para pesquisa em nutrição. Temas específicos referentes à manipulação da dieta e dos alimentos com objetivo nutricional específico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANGELIS, R. C. **Fisiologia da nutrição**. 2. ed. São Paulo: Nobel, 1979.

BOWMAN, John C. **Animais úteis ao homem**. São Paulo: EPU. 1980.

CECCHI, Heloísa Maxia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas, SP: Ed. da Unicamp, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

MEZADRI, T. J.; TOMÁZ, V. A.; AMARAL, V. L. L. **Animais de laboratório: cuidados na iniciação experimental**. Florianópolis: UFSC. 2004.

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

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

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

NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

Carga Horária: 60h

6º PERÍODO

EMENTA

Epidemiologia básica. Epidemiologia nutricional. Política de saúde. Ações de nutrição em saúde pública e políticas de alimentação e nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CURY, Geraldo Cunha. **Epidemiologia aplicada ao Sistema Único de Saúde: Programa de Saúde da Família**. Belo Horizonte, MG: COOPMED, 2005.

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

BRASIL. Ministério da Saúde. **Saúde no Brasil: contribuições para Agenda de Prioridades de Pesquisa**. Ministério da Saúde. 2. ed. Brasília: Ministério da saúde, 2006.

CARVALHO, G. I.; SANTOS, L. **Comentários a Lei Orgânica da Saúde Leis 8.080/90 e 8.142/90: Sistema único de saúde**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1995.

MINAYO, M. C. **Os muitos brasis, saúde e população na década de 80**. 2. ed. Rio de Janeiro: Hucitec, 1990.

SILVA, M. G. C. da. **Saúde pública: auto avaliação e revisão**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1997.

NUTRIÇÃO NO ESPORTE

Carga Horária: 60h

6º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga Horária: 60h

6º PERÍODO

EMENTA

Introdução à Tecnologia de Alimentos. Indústria de Alimentos. Utilização dos conhecimentos básicos e a aplicação destes nas operações e processos mais comuns da Indústria de Alimentos. Tecnologia de alimentos de origem animal e vegetal. Desenvolvimento de pesquisa na área de Tecnologia de Alimentos. Rotulagem de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CECCHI, Heloísa Nascia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas, SP: UNICAMP, 1999.

CHAVES, José Benício Paes. **Noções de microbiologia e conservação de alimentos**. Viçosa: Imprensa Universitária, 1980.

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

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

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

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

ASSESSORIA, CONSULTORIA E MARKETING

Carga Horária: 45h

6º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

KOTLER, Philip. **Administração de marketing**: análise, planejamento, implementação e controle. 5. ed. São Paulo, SP: Atlas, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

PSICOLOGIA

Carga Horária: 45h

6º PERÍODO

EMENTA

Principais teorias da psicologia: behaviorismo, *gestalist* e psicanálise. Teoria de papéis e processo grupal. Doenças psicossomáticas e transtornos alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

ZIMERMAN, D. E.; OSORIO, L. C. **Como trabalhamos com grupos**. Porto Alegre: Artes Medicas, 1997.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Carga Horária: 60h

6º PERÍODO

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

METODOLOGIA APLICADA AO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

Carga horária: 60h

7º PERÍODO

EMENTA

Processo de pesquisa. Desenvolvimento das fases do projeto de pesquisa. Organização do trabalho de campo. Coleta de dados. Análise dos dados. Apresentação escrita dos resultados da pesquisa. Elaboração do relatório final do estudo. Apresentação oral da pesquisa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

MALERBO, M. B.; PELA, N. T. **Apresentação escrita de trabalhos científicos**. Ribeirão Preto: Holos, 2003.

7.2.2. Unidades curriculares optativas

LIBRAS

Carga Horária: 30h

OPTATIVA

EMENTA

História da Língua de Sinais. Legislação aplicável: Lei Nº 10.436/02 e Decreto Nº 5.626/05. Domínio da língua de sinais e inclusão educacional. Interpretação em Libras na sala de aula. Conteúdo geral para comunicação visual baseada em regras gramaticais da Língua de Sinais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

INFORMÁTICA APLICADA À NUTRIÇÃO

Carga Horária: 30h

OPTATIVA

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

GASTRONOMIA

Carga Horária: 60h

OPTATIVA

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

GESTÃO DE CUSTOS EM UAN

Carga Horária: 60h

OPTATIVA

EMENTA

Princípios financeiros aplicáveis a Unidades de Alimentação e Nutrição. Principais custos considerados em UAN. Fatores que afetam o controle de custos. Cálculo de custos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORNIA, A. C. **Análise gerencial de custos**: aplicação em empresas modernas. 3. ed. São Paulo, SP : Atlas, 2010.

VAZ, C. S. **Restaurantes**: controlando custos e aumentando lucros. 2. ed. Brasília, DF : Metha, 2011.

WERNKE, R. **Gestão de custos**: uma abordagem prática. 2. ed. São Paulo, SP : Atlas, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FLORENTINO, A. M. **Os custos podem acabar com sua empresa**. Rio de Janeiro, RJ: Fundação Acangaú, 2003.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio**: guia prático para elaboração. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2014.

LONDONO, G. M.; MORERA, R. G.; LAVERDE, G. P. **Administração hospitalar**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2003.

SILVA, R. N. S. **Gestão de custos**: contabilidade, controle e análise. São Paulo, SP: Atlas, 2010.

ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

Carga Horária: 60h

OPTATIVA

EMENTA

Objetivos e funções do cardápio. Critérios operacionais e administrativos para o desenvolvimento de diferentes tipos de cardápios. Redação e informações. Aspectos gráficos, combinação de cores, dimensões, materiais e acabamentos. Fichas técnicas. Elaboração de cardápios. Fatores determinantes de um cardápio. Tipos e conceitos de cardápios. Critérios operacionais e administrativos para o desenvolvimento de diferentes tipos de cardápios (disponibilidade de equipamentos; fluxos operacionais; disponibilidade de matéria-prima; disponibilidade de mão-de-obra). Cardápios para *spas* e hospitais; cardápios dietéticos; cardápios regionais; cardápios internacionais. Elaboração da lista de compras. Custos. Desenvolver técnicas de criação de novos produtos visando realizar pesquisas de novos fornecedores.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2002.

REGGIOLLI, M. R. Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: guia prático para elaboração**. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

DUKAN, P. **Dicionário de dietética e de nutrição**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

TEICHMANN, Y. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

ELABORAÇÃO DO SISTEMA APPCC

Carga Horária: 60h

OPTATIVA

EMENTA

Ferramentas de Gestão da Segurança de Alimentos. Perigos biológicos, químicos e físicos em Alimentos. Sistema de Análise do Perigo e Pontos Críticos de Controle - APPCC (pré-requisitos, elaboração e aplicação).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Departamento Nacional. **Elementos de apoio para o Sistema APPCC**. Brasília, DF: SENAI, 2000.

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Departamento Nacional. **Guia de verificação do sistema APPCC**. 2. ed. Brasília, DF: SENAI, 2000.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. **Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 1993.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997. **Regulamento Técnico: "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"**. Brasília, DF: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 – MAPA. **Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos**. Brasília, DF: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

ANÁLISE SENSORIAL

Carga Horária: 60h

OPTATIVA

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

NUTRIÇÃO FUNCIONAL

Carga Horária: 60h

OPTATIVA

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

TERAPIA NUTRICIONAL

Carga Horária: 60h

OPTATIVA

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

NUTRIÇÃO EM ONCOLOGIA

Carga Horária: 60 h

OPTATIVA

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

NUTRIÇÃO NA TERCEIRA IDADE

Carga Horária: 60h

OPTATIVA

EMENTA

O envelhecimento. O processo de envelhecimento e sua interface com a Nutrição. Avaliação nutricional. Recomendações nutricionais. Estratégias de intervenção dietética. Influências psicossociais no consumo alimentar e no estado nutricional do idoso. Práticas dietoterápicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPOS, M.T.F.S.; COELHO, A.I.M. **Alimentação saudável na terceira idade: estratégias úteis**. 2. ed. Viçosa: Editora UFV, 2005.

VALENTIM, Andréa Abdala Frank. **Nutrição no Envelhecer**. 2 ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2012.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. **Condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos: pesquisa nacional sobre saúde e nutrição**. Brasília, DF: INAN, 1991.

HAYFLICK, L. **Como e por que envelhecemos**. Rio de Janeiro: Campus, 1996.

BUSNELLO, F. M. **Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento**. São Paulo, SP: Atheneu, 2007.

FELDMAN, R. D.; MARTORELL, G. **Desenvolvimento humano**. 12. ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2013.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Estatuto do idoso**. 3. ed. Brasília, DF : Ed. Ministério da Saúde, 2012.

MIRANDA, D. E. G. A. **Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012.

8. CORPO DOCENTE

Corpo Docente do Curso

	Professor	Titulação	Regime de Trabalho	Situação	NDE
1	Andreina Alzira Fontes de Mendonça	Especialista	Integral	Em exercício	SIM
2	Carmen Aparecida Cardoso Maia Camargo	Mestre	Integral	Em exercício	NÃO
3	Geilton Xavier de Matos	Mestre	Integral	Em exercício	NÃO
4	Itamar Teodoro de Faria	Mestre	Integral	Em exercício	SIM
5	Jaciara Ribeiro Terra	Especialista	Parcial	Em exercício	NÃO
6	Júlio César Pereira	Mestre	Integral	Em exercício	NÃO
7	Jussara de Castro Almeida	Doutora	Integral	Em exercício	SIM
8	Luciana de Medeiros Castro Ladeira	Especialista	Integral	Em exercício	NÃO
9	Lúcia Helena Abi-Hamia Botrel	Especialista	Parcial	Em exercício	NÃO
10	Márcia Maia Lemos	Mestre	Integral	Em exercício	NÃO
11	Nilce Elaine Xiol M. Gonçalves	Mestre	Integral	Em exercício	SIM
12	Norival França	Mestre	Integral	Em exercício	NÃO
13	Raquel Dully Andrade	Doutora	Integral	Afastamento temporário	NÃO
14	Saula Goulart Chaud	Doutora	Integral	Em exercício	SIM
15	Vivian Freitas Silva Braga Silveira	Mestre	Integral	Em exercício	SIM

Corpo Docente do Curso por Disciplina

Per.	Disciplina	Docente
1º	Socioantropologia	Itamar Teodoro de Faria
	Anatomia Humana	Márcia Maia Lemos
	Citologia, Histologia e Embriologia	Norival França
	Química Orgânica e Analítica	Geilton Xavier de Matos
	Microbiologia Geral e dos Alimentos	Geilton Xavier de Matos
	Introdução à Nutrição, Ética Profissional e Bioética	Andreina Alzira Fontes de Mendonça
	Metodologia Científica	Raquel Dully Andrade
2º	Bioquímica	Júlio César Pereira
	Bromatologia	Geilton Xavier de Matos
	Parasitologia	
	Técnica Dietética	Andreina Alzira Fontes de Mendonça

	Imunologia e Patologia Geral	Saula Goulart Chaud
	Genética e Evolução	Luciana de Medeiros Castro Ladeira
3º	Políticas de Saúde	
	Fisiologia Humana	Saula Goulart Chaud
	Farmacologia	Júlio César Pereira
	Nutrição e Dietética I	Jussara de Castro Almeida
	Higiene e Legislação dos Alimentos	Andreina Alzira Fontes de Mendonça
	Optativa	
4º	Nutrição e Dietética II	Jussara de Castro Almeida
	Interpretação de Exames Laboratoriais	
	Avaliação Nutricional I	Nilce Elaine Xiol M. Gonçalves
	Bioestatística	Jussara de Castro Almeida
	Metodologia da Pesquisa em Saúde	Raquel Dully Andrade
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	Lúcia Helena Abi-Hamia Botrel
	Epidemiologia e Educação Ambiental	
5º	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição	Jaciara Ribeiro Terra
	Avaliação Nutricional II	Vivian Freitas Silva Braga Silveira
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	Lúcia Helena Abi-Hamia Botrel
	Nutrição Materno Infantil	Vivian Freitas Silva Braga Silveira
	Nutrição Experimental	Saula Goulart Chaud
6º	Nutrição em Saúde Pública	Vivian Freitas Silva Braga Silveira
	Nutrição no Esporte	Lúcia Helena Abi-Hamia Botrel
	Tecnologia de Alimentos	Saula Goulart Chaud
	Assessoria Consultoria e Marketing	
	Psicologia	Carmen A. Cardoso Maia Camargo
	Educação Nutricional	Jussara de Castro Almeida
	Optativa	
7º	Metodologia Aplicada ao Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	Raquel Dully Andrade
	Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	Vivian Freitas Silva Braga Silveira
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I	Lúcia Helena Abi-Hamia Botrel
	Estágio Supervisionado em Nutrição Social I	Andreina Alzira Fontes de Mendonça Nilce Elaine Xiol M. Gonçalves
8º	Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	Vivian Freitas Silva Braga Silveira
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica II	Lúcia Helena Abi-Hamia Botrel
	Estágio Supervisionado em Nutrição Social II	Andreina Alzira Fontes de Mendonça Nilce Elaine Xiol M. Gonçalves

9. INFRAESTRUTURA

A relação de todos os espaços físicos utilizados para o ensino-aprendizado encontra-se no quadro abaixo

Espaços físicos para o curso de Nutrição

INFRAESTRUTURA		Nº	ÁREA	UTILIZAÇÃO		
				M	T	N
1 - Salas de aula	Até 50 alunos Salas Bloco 1: 302, 303 e 313	3	64,50m ² cada (média)	X		X
2 - Gabinete(s) de trabalho para coordenadores e/ou chefe de departamento do ensino de graduação		1	80,00m ²	X	X	X
3 - Gabinetes de trabalho para professores em regime de tempo integral		5		X	X	X
4 - Salas de professores - ensino de graduação		1	30,00m ²	X		X
5 - Salas de reuniões de professores		1	30,00m ²	X	X	X
6 - Auditório(s) e anfiteatro(s)		2	995,5m ²	X	X	X
7 - Secretaria(s)		1	97,06m ²	X	X	X
8 – Telefonista		3	30,00m ²	X	X	X
9 - Tesouraria(s)		1	31,42m ²	X	X	X
10 – Direção		1	40,39m ²	X	X	X
11 - Sala de reunião dos gestores / professores		1	40,39m ²	X	X	X
12 – Almojarifado		1	48,14m ²	X	X	
13 – Biblioteca		1	957,60m ²	X	X	X
14 – Laboratórios Utilizados no Curso						
Biotério			3,52m²	X	X	X
Lab. de análises de produtos alimentícios			79,23m²	X	X	X
Lab. de Anatomia			114,98m²	X	X	X
Lab. de Hidrobiologia			21,50m²	X	X	X
Lab. de Informática 1			49,53m²	X	X	X
Lab. de Informática 2			57,47m²	X	X	X
Lab. de Química – Bioquímica – Bromatologia,			66,99m²	X	X	X
Lab. de Farmacologia – Fisiologia – Genética – Parasitologia – Microbiologia			56,66m²	X	X	X
Lab. de Microscopia – Citologia – Histologia – Embriologia			72,40 m²	X	X	X
Lab. de Técnica Dietética			140,00 m²	X	X	X

UNIDADE PASSOS

Lab. de zoologia	47,70m ²	X	X	X
Lab. Studio rádio	51,68 m ²	X	X	X
Lab. Studio TV	52,58 m ²	X	X	X
15 - Centro Integrado de Recreação e Esporte – CIRE	79.107,00 m ²			
16 – Núcleo de Assistência a Hanseníase	69,53 m ²			
17 – Fazenda Experimental	512.020m ²			
18 – Ambulatório Escola	300,00 m ²			
19 - Restaurante Universitário	504,50m ²			

9.1. Salas de aula e serviços de comunicação e de apoio

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

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

As salas de aulas são arejadas e com farta iluminação natural e artificial, todas com revestimento de alvenaria, piso frio antiderrapante, quadro de giz em fórmica quadriculado, ventiladores de teto e laterais, carteiras com mesa de armação de ferro e tampo fórmico, cadeiras estofadas e ergonomicamente corretas, todos em ótimo estado de conservação. Todas as salas de aulas são equipadas com tela e projetor multimídia. Além disso, os professores têm acesso ao kit lousa digital, com caneta digital. Os professores do Curso de Graduação em Nutrição, se desejarem, poderão utilizar o kit, mediante reserva, conforme disponibilidade do equipamento.

Também estão disponíveis, para instalação nas salas de aula, aparelhos de vídeo cassete e DVD, televisores, caixas de som e microfone.

O edifício conta também com serviços terceirizados de lanchonete e de impressão, fotocópias e encadernação, proporcionando ao aluno comodidade para alimentação e preparação de seus trabalhos acadêmicos.

9.2. Laboratórios de ensino

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

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

9.2.1. Laboratório de informática

Os alunos do Curso de Graduação em Nutrição terão acesso ao laboratório de informática V, o qual possui área física de 60 m², 31 microcomputadores HP/Compaq AMD Athlon x 2 64 bites, com monitores 17" LCD, dos quais 30 são destinados aos alunos e 1, ao professor/monitor, acesso à internet de 20 megabytes/segundo. Os computadores estão ligados a uma impressora compartilhada em rede e um projetor de imagens (*data show*).

Todos os equipamentos de informática existentes são ligados à Internet em tempo integral e ficam controlados por um provedor, o que possibilita acesso ilimitado à Rede Mundial de Computadores. Além disso, o acesso à internet poder ser feito por meio de uma rede sem fio no prédio principal da instituição, bastando o aluno estar de posse de um equipamento que possua conexão *wireless*. Os alunos podem ter acesso ilimitado de qualquer um dos computadores existentes nos laboratórios de informática ou, ainda, através de um dos 20 terminais disponíveis na biblioteca.

A Unidade Acadêmica de Passos possui diversos *softwares* licenciados para uso em suas máquinas, softwares livres que não necessitam de licenciamento para

sua utilização e softwares desenvolvidos pelo Departamento de Informática da própria instituição.

9.2.2. Laboratório de anatomia

O Laboratório de anatomia, localizado no Bloco I da Unidade Acadêmica de Passos, é utilizado para ministrar as aulas práticas da disciplina Anatomia Humana.

Sala 1 – Prática de Anatomia - Destinada às aulas práticas com cadáveres e/ou peças anatômicas naturais e artificiais – Construção em alvenaria com área construída de: 66,48 m²; iluminação e aeração natural e artificial, possui 5 bancadas fabricadas em aço inox / granito, todas com ralo para escoamento de líquidos direcionados para caixa de tratamento de esgoto específica, equipadas com seis banquetas, compatível para estudos em grupos de até seis alunos por bancada, possui ainda quadro de giz, quadro para projeção e utilização de caneta eletrônica, prateleiras com cubas e peças do museu de anatomia, a sala possui também pias / lavatórios equipados com torneiras fotocélulas.

Sala 2 – Sala de Preparo - Destinada ao preparo de aulas, construída em alvenaria com área construída de: 14,08m²; iluminação e aeração natural e artificial; possui uma mesa para preparo de cadáveres e peças anatômicas, fabricada em aço inox / granito, com ralo para escoamento de líquidos direcionados para caixa de tratamento de esgoto específica; possui ainda pias equipadas com torneiras fotocélulas.

Sala 3 – Gabinete do Professor – Destinada à organização de aulas, entrevistas com discentes e demais atividades pertinentes; construída em alvenaria com área construída de: 4,30m²; sala estrategicamente planejada, com campo visual separado por vidro que possibilita acesso visual para todos os ambientes do laboratório de anatomia – é equipada com mesa tipo escrivaninha, cadeiras, armário, telefone e computador com acesso à rede mundial de computadores.

9.2.3. Laboratório de química, bioquímica e bromatologia

O Laboratório de química, bioquímica e bromatologia, localizado no Bloco I da Unidade Acadêmica de Passos, é utilizado para ministrar as aulas práticas das disciplinas Química Orgânica e Analítica, Bromatologia e Bioquímica.

Construído em alvenaria com área construída de: 66,99m², iluminação e aeração natural e artificial, equipada com bancadas no entorno da sala, pias para utilização por professores e alunos, cinco bancadas em aço inox / granito com seis banquetas cada uma, possuindo cada bancada acesso a água e pequena cuba para desprezo de material, bem como três pontos de gás cada bancada. As pias /bancadas das extremidades da sala possuem espaço que abriga capela de fluxo laminar e estufas. Na entrada da sala, à esquerda possui um chuveiro de emergência para lavagem de olhos e corpo. O laboratório é equipado com Sala de Preparo separada do ambiente de prática, construído em alvenaria, com área construída de 32,32m², iluminação e aeração natural e artificial, equipada com bancadas no seu entorno, e, anexo a ela existe uma sala destinada ao armazenamento de produtos químicos denominado depósito controlado, com acesso exclusivo ao professor.

9.2.4. Laboratório de farmacologia, fisiologia, genética, parasitologia e microbiologia

O Laboratório de farmacologia, fisiologia, genética, parasitologia e microbiologia, localizado no Bloco I da Unidade Acadêmica de Passos, é utilizado para ministrar as aulas práticas das disciplinas Genética e Evolução, Parasitologia, Microbiologia Geral e dos Alimentos, Fisiologia Humana, Higiene e Legislação dos Alimentos e Farmacologia. Construído em alvenaria com área construída de: 56,66m², iluminação e aeração natural e artificial, equipada com bancadas no entorno da sala, pias para utilização por professores e alunos, cinco bancadas em aço inox / granito com seis banquetas cada uma, possuindo cada bancada acesso a água e pequena cuba para desprezo de material, bem como três pontos de gás cada bancada. As pias / bancadas das extremidades da sala possuem espaço que abriga capelas, pias e acesso a gás, ar comprimido e ar de sucção. Na entrada da sala, à direita, possui um chuveiro de emergência para lavagem de olhos e corpo. O laboratório é equipado com Sala de Preparo separada do ambiente de prática e é uma área comum aos laboratórios de química, bioquímica e bromatologia e farmacologia, fisiologia, genética, parasitologia e microbiologia.

9.2.5. Laboratório de microscopia, citologia, histologia e embriologia

O Laboratório de microscopia, citologia, histologia e embriologia, localizado no Bloco I da Unidade Acadêmica de Passos, é utilizado para ministrar as aulas práticas das disciplinas Citologia, Histologia e Embriologia e Imunologia e Patologia Geral.

Construído em alvenaria com área construída de: 72,40m², iluminação e aeração natural e artificial, equipada com bancadas no entorno da sala, pias para utilização por professores e alunos, cinco bancadas em aço inox / granito com seis banquetas cada uma e um microscópio por aluno. Também possui dois televisores de 46" conectados ao microscópio de projeção, além de equipamento de projeção.

9.2.6. Sala de controle de materiais

Localizada no Bloco I da Unidade Acadêmica de Passos, entre o Laboratório de química, bioquímica e bromatologia e o Laboratório de farmacologia, fisiologia, genética, parasitologia e microbiologia, é uma área destinada ao armazenamento e estocagem de materiais de utilização nestes laboratórios, com área construída de 12,86m², iluminação e aeração artificial, equipada com armários com portas, mesa tipo escrivaninha, telefone, computador e cadeiras.

9.2.7. Laboratório de técnica dietética e tecnologia de alimentos

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

9.2.8. Laboratório de análises ambientais e produtos alimentícios

Localizado no Bloco VII da Unidade Acadêmica de Passos, o laboratório tem por finalidade propiciar experimentos práticos aos alunos das áreas de nutrição, ciências biológicas e agrárias, realizando análise de alimentos e leite, além de prestar serviços para toda a comunidade local e regional.

Neste Laboratório são desenvolvidas algumas aulas práticas das disciplinas: Microbiologia Geral e dos Alimentos e, Tecnologia de Alimentos.

9.2.9 Biotério

Localizado no Bloco VII da Unidade Acadêmica de Passos, o Biotério tem como objetivo manutenção de animais para experimentos. Tem área construída de 19,70 m², mobiliado com prateleiras e gaiolas/caixas especiais para criação de animais roedores e rastejantes em salas independentes.

O local serve de abrigo para diversos animais que são utilizados em aulas práticas da disciplina Nutrição Experimental.

9.2.10. Laboratório de zoologia

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

9.2.11. Laboratório de hidrobiologia

Neste laboratório, localizado no Bloco VII da Unidade Acadêmica de Passos, são realizadas as seguintes análises: Análises Físicas, Químicas, Biológicas e Microbiológicas dos ecossistemas aquáticos.

Este laboratório está muito bem equipado, sendo desenvolvidas algumas aulas práticas das disciplinas, Microbiologia Geral e dos Alimentos e, Tecnologia de Alimentos.

9.2.12. Centro de Atendimento Nutricional – CAN

O Centro de Atendimento Nutricional – CAN, localizado no Bloco XIII da Unidade Acadêmica de Passos, é uma clínica de atendimento nutricional e funciona

como laboratório para as aulas práticas das disciplinas, Avaliação Nutricional I, Avaliação Nutricional II, Nutrição e Dietética I, Nutrição e Dietética II e Nutrição Materno Infantil. Neste local, os alunos têm acesso aos equipamentos para avaliação nutricional, incluindo a bioimpedância elétrica, aos formulários de anamnese e orientação nutricional e, ainda ao consultório como um espaço para a simulação do atendimento nutricional.

9.3. Comitê de Ética em Pesquisa - CEP

A Unidade Acadêmica de Passos preocupada com as questões éticas da pesquisa com seres humanos desenvolvidas na instituição instalou o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Seguindo os trâmites legais e após a análise da COMISSÃO NACIONAL DE ÉTICA EM PESQUISA - CONEP, foi aprovado em 30 de maio de 2006 o registro do CEP pela Carta nº 659/CONEP/CNS/MS e renovado em 2013 pela Carta Circular nº043/2013 da CONEP.

O CEP é um órgão colegiado de natureza técnico-científico constituído nos termos da Resolução nº 196 do Conselho Nacional de Saúde, expedida em 10/10/1996. Compete ao CEP regulamentar, analisar e fiscalizar a realização de pesquisa envolvendo seres humanos, cabendo-lhe a responsabilidade primária pelas decisões sobre a ética da pesquisa a ser desenvolvida na instituição de modo a garantir e resguardar a integridade e os direitos dos participantes. Desempenha também papel consultivo e educativo, fomentando a reflexão em torno da ética na ciência, bem como, a atribuição de receber denúncias e requerer a sua apuração.

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

Conta com espaço físico dotado de sala com computadores, mesa para reunião e setor de arquivos. Todo o processo encontra-se informatizado com software de controle dos processos e pareceres. Possui sala exclusiva de 15 m² dotada de três computadores e respectivas estações de trabalho para atender coordenação, secretaria e membros de plantão do CEP. O sistema possui todos os

dados dos projetos postados no CEP, inclusive os da Plataforma Brasil que permite de forma complementar manter registro dos trabalhos em análise pelo Comitê.

A partir de 2012 o CEP passou a utilizar a Plataforma Brasil. Para tal, algumas atividades estão sendo realizadas com os pesquisadores para que ocorra total adesão à plataforma. Compete ao Comitê de Ética em Pesquisa – CEP: analisar projetos e protocolos de pesquisa; expedir instruções com normas técnicas para orientar os pesquisadores com respeito a aspectos éticos; garantir a manutenção dos aspectos éticos de pesquisa; zelar pela obtenção de consentimento livre e esclarecido dos indivíduos ou grupos para sua participação na pesquisa; acompanhar o desenvolvimento de projetos através de relatórios dos pesquisadores, nas situações exigidas pela legislação; manter comunicação regular e permanente com o Comitê Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP/MS); desempenhar papel consultivo e educativo fomentando a reflexão em torno da ética na ciência.

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

Especificamente na Unidade Acadêmica de Passos o uso de animais esta previsto para demonstrações, dissecação, treinamento cirúrgico, indução de distúrbios com finalidades demonstrativas, projetos científicos relacionados ao ensino bem como para extração de drogas e produtos biológicos, tais como vacinas, sangue, soro, anticorpos monoclonais, proteínas de animais geneticamente modificados para produzi-las, dentre outros. Deve-se prever quando possível o uso

de alternativas a experimentação animal, compreendendo como alternativa o método que leve a substituição do animal através de técnicas físicas e químicas, uso de modelos matemáticos e computadores, uso de organismos "inferiores" não protegidos pela legislação, incluindo invertebrados, plantas e microorganismos, uso de estádios de desenvolvimento embrionário e fetal de vertebrados uso de métodos in vitro e estudos em humanos, seja em voluntários ou estudos epidemiológicos.

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

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

10. BIBLIOTECA

A Biblioteca Engenheiro Oto Lopes de Figueiredo da Unidade Acadêmica de Passos da Universidade do Estado de Minas Gerais (UEMG) possui estrutura suficiente que permite a integração do ensino, pesquisa e extensão.

O material bibliográfico é classificado pela CDU – Classificação Decimal Universal. A catalogação é realizada com base no AACR-2, com adaptações necessárias para atender a automação do processamento técnico. Sua área é de 957,60 m².

10.1. Formas de Acesso e de Utilização do Acervo

- Acesso on-line (disponibilizado 24 horas por dia para consulta);
- Auxílio de equipe treinada;
- Acervo com livre acesso;
- O acervo está disponibilizado para empréstimo domiciliar e consulta local.

10.2. Recursos e Meios Informatizados

- Redes

A Intranet (rede privada que utiliza o mesmo recurso da Internet) interliga *on-line* todas as bibliotecas, que, além de proporcionar uma ferramenta a mais para a pesquisa, permite que o usuário tenha a biblioteca 24 horas à disposição para pesquisa, pois, possui site via www, onde podem ser realizadas pesquisas de qualquer ponto onde haja possibilidade de conexão à Internet.

O princípio básico que orientou a criação da rede é o de possibilitar o uso do acervo bibliográfico por um universo maior de usuários.

A Biblioteca possui também *hot spot*, rede sem fio, que é liberado apenas para uso de usuários cadastrados, para melhor controle dos acessos.

10.3. Serviços disponíveis

- Empréstimo domiciliar
- Consulta local
- Reserva de material bibliográfico
- Visita orientada

➤ Comut – Programa de comutação bibliográfica que visa facilitar a obtenção de cópias de documentos independentemente de sua localização.

10.4. Bases de dados

Bases de Acesso Livre

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

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

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

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

➤ Scientific Electronic Library Online (SciELO). Trata-se de biblioteca eletrônica que abriga uma coleção selecionada de periódicos científicos brasileiros. O objetivo deste site é implementar uma biblioteca eletrônica que possa proporcionar amplo acesso às coleções de periódicos como um todo e aos fascículos de cada título de periódico, assim como aos textos completos dos artigos.

105. Periódicos eletrônicos - acesso livre

[A Peste Revista de Psicanálise, Sociedade e Filosofia](#)

[Acta Orl – Técnicas em Otorrinolaringologia](#)

[Acta Paulista de Enfermagem](#)

[American Journal of Clinical Nutrition](#)

[Anales Venezolanos de Nutrición](#)

[Annual Review of Biomedical Sciences](#)

[Archivos Latinoamericanos de Nutrición](#)

[Arquivos Brasileiros de Cardiologia](#)

[Arquivos Internacionais de Otorrinolaringologia](#)

[Assofrafir Ciência](#)

[Australian Electronic Journal of Nursing Education](#)

[Bireme](#)

[Bmc Nursing](#)

[British Journal of Nutrition](#)

[Cancer Nursing](#)

[Chemical Database](#)

[Ciência & Saúde Coletiva](#)

[Ciência e Tecnologia de Alimentos](#)

[Ciência, Cuidados e Saúde](#)

[Clinical Nurse Specialist](#)

[Dermatology Nursing](#)

[Enfermagem em Foco – Revista Oficial do Conselho Federal de Enfermagem](#)

[Enfermeria en Cardiología](#)

[Enfermería Facultativa](#)

[Enfermería Global](#)

[Excelencia Enfermera](#)

[Food and Nutrition Bulletin](#)

[Free Medical Books](#)

[Funasa Fundação Nacional da Saúde Informativo Epidemiológico do Sus](#)

[Graduate Research in Nursing & Research For Nursing Practice](#)

[Instituto Israelita de Ensino e Pesquisa Albert Einstein](#)

[International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity](#)

Internet Journal of Advanced Nursing Practice, The
Jornal Brasileiro de Doenças Sexualmente Transmissíveis
Jornal Brasileiro de Nefrologia
Journal of Community Nursing, The
Journal of Nutrition
Journal of Undergraduate Nursing Scholarship
Nure Investigación
Nutrition Journal
Ojin - Online Journal of Issues In Nursing
Pediatric Nursing
Periódicos da Universidade Federal de São Paulo
Physis Revista de Saúde Coletiva
Portal de Revistas Científicas em Ciências da Saúde
Progress in Cardiovascular Nursing
Public Health Image Library – Phil
Radis Comunicação & Saúde
Revista Brasileira de Cancerologia
Revista Brasileira de Cardiologia Invasiva
Revista Brasileira de Farmácia
Revista Brasileira de Farmocognosia
Revista Brasileira de Fisiologia Vegetal
Revista Brasileira de Psiquiatria
Revista Brasileira em Promoção da Saúde
Revista Chilena de Nutrición
Revista Conasems – Conselho Nacional de Secretarias Municipais de Saúde
Revista Cubana de Alimentación y Nutrición
Revista da Escola de Enfermagem da Usp
Revista de Angiologia e Cirurgia Vascular
Revista de Enfermagem de Emergência
Revista de Microbiologia
Revista de Nutrição
Revista de Saúde Pública
Revista dos Biomédicos

Revista Eletrônica de Biologia

Revista Eletrônica de Ciências

Revista Eletrônica de Comunicação, Informação & Inovação em Saúde

Revista Eletrônica de Enfermagem

Revista Eletrônica de Enfermagem da Faculdade de Goiás

Revista Estudos Interdisciplinares Sobre o Envelhecimento

Revista Gaúcha de Enfermagem

Revista Hosp

Revista Hospital das Clínicas de Porto Alegre e Faculdade de Medicina da Univ. do Rio Grande do Sul

Revista Latinoamericana de Enfermagem

Revista Nutrire

Revista Paulista de Enfermagem

Revista Prática Hospitalar

Revista Sociologias

Rsp Revista de Saúde Pública

Saúde em Debate

Semina Ciências Biológicas e da Saúde

Sexualidad, Salud y Sociedad

Smad Revista Eletrônica Saúde Mental Álcool e Drogas

Sociedade Brasileira de Coluna

Sociedade de Cardiologia do Rio Grande do Sul

Texto & Contexto – Enfermagem

106. Periódicos de Conhecimentos Gerais

CIÊNCIA HOJE. São Paulo: SBPC, 1982- Mensal. ISSN 0101-8515.

MINAS FAZ CIÊNCIA. Belo Horizonte: FAPEMIG, 1999- Trimestral ISSN 1809-1881.

PROBLEMAS BRASILEIROS. São Paulo: SESCSP, 1963- Mensal ISSN 0101-4269.

REVISTA PESQUISA FAPESP. São Paulo: Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de São Paulo, 1999- Mensal. ISSN 1519-8774.

CIÊNCIA ET PRAXIS. Passos, MG, EdiFesp, 2008- ISSN 1984-5782 Semestral.

10.7. Espaços existentes na biblioteca

Os espaços e facilidades existentes na biblioteca da unidade estão descritos no quadro abaixo.

Infraestrutura física da biblioteca

Tipo	Quantidade	Área	Descrição dos equipamentos/espços
Salas para leitura	01 sala com capacidade instalada para 70 pessoas	57,30 m ²	<ul style="list-style-type: none"> - internet Wi-Fi; - 14 mesas para estudo em excelente estado de conservação; - 70 cadeiras estofadas e ergonômicas, em excelente estado de conservação; - tomadas para Notebook em todos os pontos da sala.
Cabines individuais	36 cabines individuais	22,00 m ²	<ul style="list-style-type: none"> - internet Wi-Fi; - 36 Cabines individuais, em MDF, em excelente estado de conservação; - 36 Cadeiras ergonômicas em excelente estado de conservação.
Sala para estudo em pequenos grupos	01 sala com capacidade instalada para 60 pessoas	53,00 m ²	<ul style="list-style-type: none"> - internet Wi-Fi - 12 mesas para estudo em excelente estado de conservação; - 60 cadeiras estofadas e ergonômicas, em excelente estado de conservação; - tomadas para Notebook em todos os pontos da sala.
Sala de multimídia	01 sala com capacidade instalada para 64 pessoas	70,00 m ²	<ul style="list-style-type: none"> - internet Wi-Fi; - equipamento de som e vídeo; - microfone; - notebook; - datashow; - mesa para reunião e conferência; - 64 cadeiras estofadas e ergonômicas, em excelente estado de conservação.
Consulta ao acervo	04 terminais de consulta	42,20 m ²	<ul style="list-style-type: none"> - 04 Terminais de consulta, distribuídas em toda área da biblioteca; - rede cabeada.
Computadores Ligados à Internet para consulta geral	20 computadores	57,30 m ²	<ul style="list-style-type: none"> - 20 Computadores I3, com 720 GB de HD e 4GB Memória; - kit com teclado e mouse; - rede cabeada.

10.8. Informatização da consulta ao acervo

Empréstimo bibliográfico/consulta ao acervo

Acervo informatizado com os seguintes serviços: empréstimo, devolução, reserva.

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

Para consulta ao acervo, temos 04 computadores designados exclusivamente para este fim. Numa área total de 42,20m².

Referência/Pesquisa na Internet

O serviço de referência é destinado a orientar os usuários na localização do material bibliográfico, pesquisas e trabalhos acadêmicos, consulta ao acervo bibliográfico, consulta às novas aquisições pela Internet e aos periódicos eletrônicos. Há uma área destinada a estudo individual, com 36 cabines e 72 lugares para trabalhos em grupos.

A pesquisa na Internet é feita em 20 computadores para uso dos alunos, com acesso à Internet, Intranet e Office para uso de usuários cadastrados. Dessa forma tem-se controle dos acessos. Temos 01 computador e 01 funcionário nos 03 turnos para orientar na localização do material no acervo. Área 57,30m².

10.9. Acervo de livros e periódicos

O acervo de livros da Biblioteca está dividido por área do conhecimento, contemplando todos os cursos, numa área de 353,50m².

O acervo de periódicos está em ordem alfabética por título. Neste espaço ficam também as dissertações e teses dos professores. Área 62,00m².

O acervo de títulos por área do conhecimento está relacionado no quadro abaixo:

Acervo por área

Área	Livros		Periódicos Correntes			
	Títulos	Exemplares	Nacionais		Estrangeiros/Bilingues	
			Títulos	Exemplares	Títulos	Exemplares
Engenharias	5.767	12.503	20	704	02	48
Ciências Biológicas	1.216	2.125	03	88	02	71
Ciências da Saúde	3.128	6.984	39	1.120	07	101
Ciências Agrárias	701	1.724	15	656	04	195
Ciências Sociais Aplicadas	9.141	16.358	34	1.869	-	-
Ciências Humanas	4.233	10.001	13	343	-	-
Linguística Letras e Artes	3.585	5.084	07	614	-	-
Total	27.771	54.779	193	5.394	15	415

Fonte: Biblioteca da Unidade Acadêmica de Passos

Em síntese, a biblioteca possui acervo de livros da área da saúde em quantidade e diversidade de títulos suficientes para atender todas as unidades curriculares do Curso de Graduação em Nutrição. Quanto aos periódicos, o acervo também é adequado, pois estão disponíveis alguns títulos no Portal Capes de acesso livre, englobando os principais periódicos nacionais e internacionais das áreas básicas da Nutrição. Ao lado disso, com os recursos hoje disponíveis, as demandas dos usuários (estudantes e professores) podem ser prontamente atendidas pelo sistema de comutação bibliográfica, que funciona muito bem.

10.10. Recursos humanos

A equipe da biblioteca da Unidade Acadêmica de Passos é constituída dos seguintes profissionais: 1 Bibliotecária responsável; 1 Bibliotecária Processamento Técnico e 7 Auxiliares de Biblioteca.

10.11. Horário de funcionamento

De segunda a sexta-feira das 07h às 23h e aos sábados das 8h às 12h.

11. ATENDIMENTO AO ESTUDANTE

11.1. Formas de Acesso

- I. Concurso vestibular, aberto a candidatos que hajam concluído o ensino médio ou estudos equivalentes, consoante o disposto na legislação aplicável.
- II. Sistema de Seleção Unificada (SiSU) que é o sistema do Ministério da Educação pelo qual as Instituições de Educação Superior podem selecionar estudantes com base no desempenho obtido no Exame Nacional de Ensino Médio (ENEM).
- III. Transferência, desde que haja vaga no curso, respeitada a legislação.
- IV. Obtenção de novo título, desde que haja vaga no curso, respeitada a legislação.
- V. Ingresso especial, para estrangeiros conveniados, convidados de intercâmbio por convenio de reciprocidade, e demais casos especiais legais.
- VI. Transferência *ex officio*, na forma da lei.

11.2. Programas de Apoio

11.2.1. Programas de Apoio Pedagógico

A Unidade Acadêmica de Passos através do Núcleo de Apoio ao Estudante – NAE procura dar suporte aos alunos em programas de estágios e convênios.

Os principais serviços prestados são:

- I. Informações e orientação aos alunos de outras cidades para conseguirem alojamento;
- II. Recepção, conferência e arquivo de documentos;
- III. Busca de parcerias com empresas e prefeituras para aquisição de estágios;
- IV. Divulgação e afixação de comunicados, editais e avisos;
- V. Entrevista e análise socioeconômica;
- VI. Emissão de parecer social;
- VII. Informações gerais.

11.2.2. Estímulos à Permanência

Nivelamento: Dados estatísticos do ENEM reforçam a necessidade de investir em instrumentos que possam ampliar habilidades e competências dos acadêmicos. Por isso, a instituição oferece aos alunos, o nivelamento que abrange Língua Portuguesa, Língua Inglesa, Matemática, Física e Química.

Atenção à saúde e apoio psicológico: Por meio da equipe do ambulatório Escola (AMBES) e do Núcleo de Apoio Psicopedagógico os discentes recebem atenção psicopedagógica e psicológica em suas dimensões cognitivas, afetivas e sociais, quer seja por demanda espontânea ou por encaminhamento da coordenação do curso.

Recreação e lazer: A Unidade Acadêmica de Passos possui o Centro Integrado de Recreação e Esporte – CIRE, localizado no Bloco XI, que é uma área de recreação disponibilizada para todos os alunos do campus. Possui uma área de terreno de 78.749,85 m², com área útil de 22.577,18 m², área construída de 945,37m² com área total construída de 23.522,55m². Possui um total de 8 piscinas, quadras de futebol de salão, voleibol, peteca, futebol de areia, e campo gramado para futebol, área arborizada e ajardinada, bem como quiosque central para recreação, áreas para camping, duas áreas distintas para churrasco. Possui ainda parque infantil, toboágua, área para estacionamento privativo, escritório controle central, sendo todos os controles administrativos e de fluxo de pessoas através do sistema de informática com identificação digital por catracas eletrônicas. A estrutura é assistida pelo Serviço de Segurança do Trabalho.

11.3. Organização Estudantil

Na Unidade Acadêmica de Passos, existem duas instâncias de organização estudantil: Diretório Central Acadêmico (DCE) e Centro Acadêmico (CA).

A Unidade Acadêmica de Passos disponibiliza um espaço físico para o seu funcionamento, com toda a estrutura: computador; telefone e mobiliário.

O DCE é composto por Presidente, Vice-Presidente, 1º Secretário, 2º Secretário, 1º Tesoureiro, 2º tesoureiro. Dentre outras atribuições a Unidade Acadêmica de Passos estimula a participação do DCE na organização das semanas de estudos, trote solidário, campanhas institucionais, além de participação nos diferentes colegiados.

O CA é estabelecido por curso de graduação e é composto pelo Presidente, Vice-Presidente, 1º Secretário, 2º Secretário, 1º Tesoureiro, 2º tesoureiro, Diretor de Assuntos Acadêmicos e Jurídicos, Diretor de Marketing, eleitos para o pleito de um ano de mandato. O CA do Curso de Graduação em Nutrição está em processo de formação.

Além de participar da organização de eventos culturais, desportivos e sociais, o CA é o representante dos alunos nas questões pedagógicas e administrativas, tendo representação nos Órgãos Colegiados: Congregação e Colegiado de curso.

11.4. Acompanhamento dos Egressos

A Unidade Acadêmica de Passos possui um Sistema de Acompanhamento de Egressos. Ele representa uma ferramenta que possibilita ao profissional graduado na Unidade, obter informações atualizadas sobre cursos de pós-graduação e aperfeiçoamento, palestras, seminários, semanas universitárias, entre outros eventos científicos, culturais e esportivos oferecidos por nossa instituição, o que poderá trazer-lhe benefícios dos mais diversos. Assim, o Sistema de Egressos tem como objetivo ser um espaço de comunicação contínua entre os diversos cursos e setores da Unidade e os profissionais que aqui se formaram. Dentre as ações realizadas estão:

- I. Realização de uma pesquisa anual, semi-estruturada, com os egressos e seus empregadores. Estes dados são tabulados, analisados e encaminhados aos coordenadores de núcleo para a realização de ações específicas.
- II. Registro de dados dos alunos que se formaram em cada curso a cada semestre;
- III. Mensagem Inicial aos Egressos e Portal no site da Unidade Acadêmica de Passos;
- IV. Contato com os alunos egressos;
- V. Identificação de profissionais egressos de destaque;
- VI. Alunos já empregados em suas respectivas áreas de atuação;
- VII. Contato continuado com os egressos da Unidade Acadêmica de Passos;
- VIII. Envio do jornal informativo da Unidade Acadêmica de Passos aos egressos;

- IX. Manutenção de uma pasta com o registro das informações produzidas e atividades realizadas, além de dados de acesso aos ex-alunos, como e-mail, telefone e endereço, o que pode ser eventualmente útil a professores e outros agentes da Unidade Acadêmica de Passos.

11.5. Atendimento a Pessoas Portadoras de Necessidades Especiais

A Instituição dispõe de infraestrutura planejada para portadores de necessidades especiais, estabelecidas pela Portaria Ministerial N° 3.284 de 7 de novembro de 2003, D.O.U. de 11 de novembro de 2003.

Para alunos com deficiência física cabe destacar a preocupação da IES em avaliar a adequação das instalações físicas para atendimento dos portadores de necessidades especiais, se necessário.

Em todos os blocos existe a preocupação de livre circulação às salas de aula, aos laboratórios e à biblioteca, localizados no andar térreo e nos pavimentos superiores, com acesso por rampas eliminando as barreiras arquitetônicas para circulação do estudante permitindo o acesso aos espaços de uso coletivo. Em cada pavimento há banheiros, masculino e feminino, apropriados.

Em relação aos alunos com deficiência visual ou auditiva, a IES firma seu compromisso de, no caso de solicitada, aparelhar-se e garantir as condições de acesso durante todo o período em que o interessado estiver matriculado. Há também reserva de vagas em estacionamentos nas proximidades das unidades de serviços.

No que se refere à alunos portadores de deficiência visual, a IES assume o compromisso formal, caso venha ter aluno com esse tipo de deficiência, de:

- I. Manter sala de apoio equipada como máquina de datilografia braile, impressora braile acoplada ao computador, sistema de síntese de voz, gravador e fotocopadora que amplie textos, software de ampliação de tela, equipamento para ampliação de textos para atendimento a aluno com visão subnormal, lupas, régua de leitura, scanner acoplado a computador;
- II. Adotar um plano de aquisição gradual de acervo bibliográfico em braile e de fitas sonoras para uso didático.

Quanto aos estudantes portadores de deficiência auditiva, a IES assume o compromisso formal, caso venha ter aluno com esse tipo de deficiência, de:

- I. Propiciar, sempre que necessário, intérprete de língua de sinais;
- II. Adotar flexibilidade na correção das provas escritas, valorizando o conteúdo semântico.

12. POLÍTICA DE AVALIAÇÃO

Conforme a lei 10.861 de 14 de abril de 2004 que instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e fundamentados nos princípios da globalidade, da continuidade, da historicidade, da legitimidade técnica e política dos processos avaliativos, a Comissão Própria de Avaliação - CPA - da UEMG foi criada em 12 de Junho de 2015 - conforme Resolução 319/2015, publicada no DOU de 13/06/2015 - como estratégia agregadora das forças sociais existentes no cenário dos campi da UEMG para ações de diagnóstico situacional e identificação de prioridades com vistas à proposição de encaminhamentos sintonizados com a imagem de futuro institucional desejada e com aderência às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN).

Para viabilizar as atividades de realização da avaliação institucional, cada Unidade Acadêmica deverá compor uma Comissão Local de Avaliação Interna. As comissões locais deverão ser constituídas de:

- três professores,
- um servidor técnico-administrativo e
- um representante discente.

As Comissões Locais serão indicadas pelo Conselho Departamental ou, onde este não existir, por colegiado equivalente.

As Comissões Locais deverão participar da elaboração da sistemática de atuação da CPA e de sua execução.

A participação dos docentes na CPA ou nas Comissões Locais de Apoio às Atividades de Avaliação Institucional deverá compor o relatório anual de atividades dos mesmos, sendo consideradas atividades de apoio à gestão.

ANEXOS

Anexo I – Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado

Anexo II – Regulamento das Atividades Complementares

Anexo III – Regulamento de TCC

ANEXO I

REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Capítulo I

DA ORGANIZAÇÃO E SUBORDINAÇÃO

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

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

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

Capítulo II

DA CONCEPÇÃO DE ESTÁGIO

Art. 4º O estágio é a base da inserção do estudante no âmbito profissional, alicerçando a teoria na prática, pautado nas normas e conduta da instituição que recebe o estudante para executar seu aprendizado.

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

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

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

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

Capítulo III

DOS OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Art. 6º São objetivos do estágio curricular supervisionado:

- capacitar o aluno para o trabalho profissional nas dimensões teórica, técnico-operativa e ético-política, de modo a torná-lo capaz de identificar as demandas tradicionais e as emergentes, que incorporam novas necessidades;
- conhecer as respostas dos profissionais da organização frente às demandas: suas práticas, sistematizações e saberes traduzidos em estratégias, procedimentos e práticas específicas;
- conhecer e desenvolver habilidades operacionais para a utilização adequada dos instrumentos profissionais;
- sensibilizar os acadêmicos para o processo de produção científica (pesquisa) e sistematização da prática profissional, seja ela no âmbito governamental ou não governamental;
- possibilitar ao aluno a verificação de sua escolha profissional por meio da aproximação da atividade prática.

Capítulo IV

DAS FINALIDADES DO ESTÁGIO

Art. 7º São finalidades do estágio curricular supervisionado:

- contribuir para a compreensão da unidade teórico-prática a partir da articulação do conteúdo ministrado nas disciplinas com a prática profissional;
- propiciar ao aluno a formação de uma atitude ética para o estabelecimento de critérios de ação profissional;
- propiciar ao aluno a formação de uma postura profissional frente às diferentes realidades da intervenção;
- possibilitar ao aluno o retorno da reflexão sobre a prática vivida no estágio, e a avaliação dos resultados como forma de produção de conhecimento, determinada, especialmente, pelo confronto entre o saber, o saber fazer e o pensar sobre o fazer (reflexão/ação/reflexão);
- possibilitar ao aluno a realização do estágio segundo as necessidades e demandas.

Capítulo V

DAS DIRETRIZES E PROCEDIMENTOS DO ESTÁGIO

Art. 8º O estágio curricular é uma atividade obrigatória que se configura a partir da inserção do aluno no espaço institucional, objetivando capacitá-lo para o exercício profissional com supervisão sistemática.

Art. 9º A supervisão de estágio será realizada pelo professor supervisor e pelo nutricionista de campo, através da reflexão, acompanhamento e sistematização, com base em planos de estágio elaborados pelo Núcleo de Estágio e as empresas conveniadas que oferecem estágio.

Art. 10. O currículo do Curso de Graduação em Nutrição da UEMG - Unidade Acadêmica de Passos estabelece a carga horária mínima de 810 horas que deverá ser cumprida nos dois últimos semestres do curso, não necessariamente no turno matutino.

Capítulo VI

DA NATUREZA DOS CAMPOS DE ESTÁGIOS

Art. 11. São denominados campos de estágio:

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

Art. 12. São condições necessárias à abertura e manutenção de campo de estágio:

- a organização deve atender às especificações definidas no Art. 12º deste regulamento;
- propiciar condições, juntamente com a UEMG - Unidade Acadêmica de Passos, para o atendimento aos objetivos e finalidades do estágio;
- o estabelecimento de convênio ou acordo com a UEMG - Unidade Acadêmica de Passos, que fixa as obrigações de ambas as partes;
- renovação anual do convênio ou acordo, fixando o número de estagiários por período;
- disponibilidade e interesse por parte do Nutricionista, Supervisor de Campo, para treinar, avaliar e supervisionar diretamente estagiários;
- apresentação do Plano de Trabalho, pelo futuro Supervisor de Campo, descrevendo as atividades do profissional, a introdução do estagiário neste processo e o método de supervisão. Este Plano de Trabalho será submetido à aprovação do Núcleo de Estágio;
- que o Supervisor de Campo integre a equipe de supervisores junto ao Núcleo de Estágio por meio de participação das reuniões de supervisores.

Parágrafo Único. A abertura de campos de estágio configura-se como atividade precípua, sistemática e permanente do Núcleo de Estágio, cabendo à Coordenação e Supervisão Acadêmica (professores orientadores de estágio) o contato com as organizações que se apresentam como campo ou que tenham sido

detectadas como possibilidade de novos campos, para viabilizá-los, garantidas as condições necessárias à sua abertura.

Art. 13. O campo de estágio será fechado quando, do ponto de vista pedagógico e profissional:

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

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

Capítulo VII

DAS COMPETÊNCIAS DO NÚCLEO DE ESTÁGIO

Art. 14. O Núcleo de Estágio tem as seguintes competências:

- decidir sobre abertura e fechamento de campo de estágio;
- credenciar supervisores de campo;
- encaminhar alunos para os respectivos campos de estágio;
- manter e intensificar o sistema de comunicação entre aluno-supervisor-Núcleo de Estágio;
- promover eventos de caráter formativo para alunos e/ou supervisores;
- coordenar, juntamente com os supervisores de campo e acadêmicos e a representação discente, a definição de avaliação dos estagiários;
- encaminhar à Secretaria de Registro Acadêmico da UEMG - Unidade Acadêmica de Passos os dados relativos ao aproveitamento e outros documentos relacionados à aprovação do aluno no estágio curricular supervisionado no respectivo semestre letivo;
- coordenar o desenvolvimento da supervisão acadêmica;
- convocar e coordenar as reuniões de supervisores, com representação discente composta por um representante de cada período do Curso de Graduação em Nutrição.

Capítulo VIII DA SUPERVISÃO

Art.15. São duas as modalidades de supervisão: Supervisão de Campo e Supervisão Acadêmica:

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

Art.16. O Núcleo de Estágio obedecerá às seguintes exigências para o credenciamento à função de Supervisor de Campo:

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

Capítulo IX DAS RESPONSABILIDADES

Art. 17. O estágio curricular estabelece as seguintes responsabilidades para o Acadêmico, para o Supervisor Acadêmico e para o Supervisor de Campo:

Relativos ao Acadêmico/Aluno Estagiário

- cumprir a carga horária pré-estabelecida no Estágio Supervisionado;
- cumprir cada fase do estágio como pré-requisito para a fase seguinte.

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

Relativos ao Supervisor Acadêmico

- acompanhar, orientar e avaliar, de forma sistemática, o processo de aprendizagem do aluno, oportunizando uma elaboração de conhecimentos concretos da realidade, bem como o entendimento da relação teoria-prática;
- mediar as relações entre Campo de Estágio e Núcleo de Estágio;

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

Relativos ao Supervisor de Campo

- elaborar , juntamente com o estagiário, o Plano de Estágio;
- favorecer a realização de pesquisas que envolvam o Campo de Estágio;
- facilitar ao aluno o conhecimento da Instituição Campo de Estágio, com ênfase no trabalho desenvolvido pelo Nutricionista;

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

Capítulo X

DA INSERÇÃO, ENCAMINHAMENTO E PERMANÊNCIA DO ALUNO NO ESTÁGIO

Art. 18. A inserção dos alunos nos campos de estágios dar-se-á da seguinte forma:

- A Coordenação de Estágio deve apresentar aos alunos o conjunto dos campos de estágios existentes, bem como encaminhá-los à respectiva área de estágio, considerando seus interesses, perfil pessoal e profissional em formação;
- A Coordenação de Estágio deve apresentar aos alunos os campos de estágios, bem como o cronograma e distribuição dos grupos de estágio.

Art. 19. O encaminhamento do aluno ao Campo de Estágio será feito por meio de documentação própria, expedida pelo Núcleo de Estágio.

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

Art. 20. A carga horária deve ser cumprida durante o curso.

Art. 21. Será permitido ao aluno a possibilidade de realização de estágio em campos diferentes, em ordem subsequente, no decorrer de sua formação profissional.

Parágrafo Único. O aluno só poderá ser autorizado a mudar de Campo de Estágio, após o início do estágio, por razões técnicas, administrativas e/ou pessoais excepcionais, mediante informe e justificativa por escrito à Supervisão Acadêmica e obtenção de autorização, também por escrito, da Coordenação de Estágio.

Art. 22. O estágio, como atividade curricular, inscreve-se no processo de formação acadêmico-profissional; assim, se o aluno ultrapassar o número mínimo de horas estabelecidas, tal carga horária será computada em seu histórico escolar.

Capítulo XI

DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Art. 23. A avaliação do processo de aprendizagem do aluno do estágio curricular supervisionado será realizada pelo Supervisor de Campo e pelo Supervisor Acadêmico, sendo este último o responsável pela apresentação da nota final do semestre, frente ao Núcleo de Estágio e à Secretaria de Registro Acadêmico.

Art. 24. Na avaliação do processo de aprendizagem do aluno no estágio serão atribuídas notas de 0 a 100, conforme critérios de avaliação estabelecidos junto à Coordenação de Estágio, sendo necessária para aprovação a nota mínima de 60,0 (sessenta) pontos e o cumprimento de 100% da carga horária.

Art. 25. O estágio supervisionado não se configura como uma disciplina, entretanto, é componente curricular obrigatório, do que decorre ser obrigatório o seu cumprimento.

Art. 26. Os alunos que não obtiverem um desempenho acadêmico satisfatório no decorrer do estágio, segundo a avaliação do supervisor de campo, do supervisor

acadêmico e da Coordenação de Estágio serão reprovados, tendo que cumpri-lo novamente após o término do 8º período.

Art. 27. Ao final do Estágio Supervisionado, o aluno deverá elaborar um relatório analítico da experiência vivenciada no estágio.

Art. 28. Os critérios de avaliação do estágio são os seguintes:

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

Art. 29. Os critérios de avaliação serão definidos e redefinidos sempre que se fizer necessário, em conjunto, pela Coordenação de Estágio, supervisores de campo, supervisores acadêmicos e representação discente.

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

Capítulo XII

DO ESTUDANTE TRABALHADOR

Art. 30. Caberá à Coordenação de Estágio e à Supervisão Acadêmica avaliar junto à empresa conveniada a possibilidade do aluno estagiar em seu local de trabalho.

Art. 31. O estágio só poderá ocorrer fora do horário de trabalho, para que se possa distinguir claramente a atividade de estágio da atividade de emprego.

Art. 32. Os alunos que não alcançarem a carga horária exigida no currículo por serem trabalhadores-estudantes e realizarem estágios em finais de semana, tendo realizado um estágio qualificado, segundo avaliação do Supervisor Acadêmico e da Coordenação de Estágio, poderão completar as horas de estágio nas férias, mediante plano de estágio previamente estabelecido pelo Núcleo de Estágio.

§1º Qualquer decisão ou permissão distinta deverá ser feita por escrito, pela instituição empregadora, e encaminhada à Coordenação de Estágio do Curso de Graduação em Nutrição.

§ 2º A existência do profissional, nutricionista, Supervisor de Campo é essencial, como o Plano de Estágio e Avaliação.

Capítulo XIII

DA INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Art. 33. A iniciação científica, por seu valor acadêmico, deve ser amplamente fomentada durante o aprendizado profissional, mas nem sempre substitui o estágio, que se configura no espaço por excelência do exercício da profissão e, portanto, poderá assumir características e conteúdos programáticos diferenciados dos objetivos inerentes à iniciação científica.

Parágrafo Único. A partir de análise criteriosa pela Coordenação de Estágio, será considerado estágio, no interior dos projetos de iniciação científica, somente o conjunto de atividades que concretizem uma prática da profissão, devidamente supervisionada.

Capítulo XIV

DO ESTÁGIO NA UNIDADE ACADÊMICA DE PASSOS

Art. 34. Faz parte da política de estágio do Curso de Nutrição, sob responsabilidade da Coordenação de Estágio, fomentar ações que viabilizem a abertura de campos de estágios nas áreas de serviços e extensão da UEMG - Unidade Acadêmica de Passos;

Art. 35. A UEMG - Unidade Acadêmica de Passos providenciará um seguro de vida e acidente para os alunos matriculados no estágio curricular supervisionado.

Capítulo XV

DISPOSIÇÃO GERAL

Art. 36. Este regulamento foi aprovado pelo Colegiado de Curso, ouvido o NDE, sendo revogadas às disposições anteriores.

ANEXO II

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE GRADUAÇÃO - ACG

Por este documento, são estabelecidos os critérios e as condições para convalidação de atividades complementares de graduação, de acordo com as diretrizes gerais e curriculares definidas pelo CNE/MEC.

Com o objetivo de flexibilizar o currículo e possibilitar que o acadêmico seja sujeito de sua própria formação profissional, será registrado e reconhecido, no seu histórico escolar, atividades extracurriculares realizadas no decorrer da realização do curso, através de mecanismo acadêmico denominado Atividades Complementares de Graduação - ACG.

Entende-se por ACG a participação comprovada em eventos científicos e profissionais, como congressos, encontros e seminários, em grupos de pesquisa, em programas sociais e de extensão não curriculares.

As atividades serão incorporadas ao histórico escolar desde que efetivadas após o ingresso do aluno no curso, mediante autorização prévia do coordenador, e comprovadas por meio de certificados, declarações, projetos desenvolvidos e/ou relatórios.

Para a integralização curricular, o acadêmico deverá comprovar o mínimo de horas de ACG previsto na matriz curricular do curso, para o que o projeto propõe uma tabela de conversão de horas do tempo das ACG; o aluno deverá participar de pelo menos duas das categorias de atividades previstas.

Art. 1º Atividades Complementares são aquelas, ofertadas ou não pela instituição, que complementam a formação dos acadêmicos e ao mesmo tempo flexibilizam a matriz curricular do curso, possibilitando a discussão e a aprendizagem de temas atuais, interessantes e que não constam do ementário das disciplinas do curso.

§ 1º Para serem reconhecidas como Atividades Complementares, as atividades desenvolvidas na Unidade Acadêmica de Passos ou em outra IES devem estar relacionadas com a área de formação profissional do Curso.

§ 2º As Atividades Complementares são obrigatórias, devendo ser cumpridas durante a graduação, conforme definido no Projeto Pedagógico do Curso, e são requisitos para a colação de grau.

Art. 2º As Atividades Complementares nos cursos de graduação da Unidade Acadêmica de Passos têm como objetivos:

I. Integrar a teoria com a prática, por meio de vivências e ou observações de situações reais;

II. Propiciar a contemporaneidade dos currículos, com vistas a proporcionar o desenvolvimento de temas emergentes nas respectivas áreas de conhecimento, decorrentes das mudanças no contexto organizacional, social, econômico, e dos avanços tecnológicos;

III. Valorizar a interdisciplinaridade dos conteúdos que compõem os componentes curriculares dos cursos;

IV. Promover a contextualização dos componentes curriculares por meio de atividades que contribuam para a formação profissional do aluno.

§ 1º As Atividades Complementares visam adicionalmente, garantir a interação teoria-prática, contemplando as especificidades dos cursos, além de contribuir para o desenvolvimento das habilidades e das competências inerentes ao exercício das atividades profissionais do graduando.

§ 2º As Atividades Complementares não têm a finalidade de suprir conteúdos curriculares previstos e não ministrados, assim como o aproveitamento de quaisquer atividades teóricas ou práticas integrantes dos planos de ensino de disciplinas e estágios curriculares.

Art. 3º A carga horária das Atividades Acadêmicas Complementares, a ser cumprida integralmente pelo aluno, segue o disposto no Projeto Pedagógico do Curso.

Parágrafo único. Compete ao Colegiado do Curso definir a carga horária das Atividades Complementares, respeitando o disposto na legislação do ensino superior e deliberações de seus Conselhos Superiores.

Art. 4º As Atividades Complementares são classificadas nas seguintes modalidades:

- Atividades Complementares de ENSINO;
- Atividades Complementares de PESQUISA E PRODUÇÃO CIENTÍFICA;
- Atividades Complementares de EXTENSÃO.

§ 1º O cumprimento da carga horária das Atividades Acadêmicas Complementares de ENSINO, de PESQUISA E PRODUÇÃO CIENTÍFICA e de EXTENSÃO poderá dar-se por meio de participação em:

- I - eventos;
- II - cursos especiais;
- III - projetos de extensão;
- IV - projetos de pesquisa;
- V - projetos de ensino;
- VI - monitoria acadêmica;
- VII – estágios extra curriculares;
- VII - outras atividades, a juízo do Colegiado de Curso.

§ 2º São considerados eventos as atividades referentes a palestras, congressos, simpósios, semanas acadêmicas, conferências, encontros, seminários, concursos, competições, visitas técnicas, viagens de estudo e culturais, desde que relacionados com a área de formação do curso.

§ 3º Cursos especiais são aqueles relacionados com a área profissionalizante do curso no qual o aluno está matriculado.

§ 4º Conhecimentos adquiridos pelo aluno, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, ou pelo exercício de uma profissão podem ser, a juízo do colegiado do curso, aproveitados como atividades complementares.

§ 5º O pedido de aproveitamento dos estudos a que se refere o parágrafo anterior deve ser feito pelo aluno por meio de documentos que comprovem a execução das atividades realizadas, na secretaria acadêmica da Unidade Acadêmica de Passos, respeitados os períodos indicados no calendário acadêmico.

Art. 5º A relação das atividades complementares contemplada nas tabelas anexas deste documento, poderá ser alterada a qualquer tempo em sua constituição, categorização, limites e valores de carga horária, conforme necessidades determinadas pelo Núcleo Acadêmico e aprovadas pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Unidade Acadêmica de Passos.

Parágrafo Único. Objetivando maior qualidade e obedecidas as diretrizes deste Regulamento, a tabela das Atividades Complementares poderá ser alterada a qualquer tempo pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Art. 6º O cômputo da carga horária das atividades complementares dar-se-á semestralmente e sua somatória ao longo do curso obedecerá aos seguintes limites máximos sobre a carga horária total deverá englobar:

- Atividades Complementares de Ensino;
- Atividades Complementares de Extensão;
- Atividades Complementares de Pesquisa.

Parágrafo único. É vedado o preenchimento da carga horária global com um só tipo de atividades dentre as explicitadas.

Art. 7º Os alunos devem realizar as Atividades Complementares desde o 1º semestre de matrícula no curso.

Parágrafo único. No ato da matrícula inicial, o aluno será inscrito automaticamente nas atividades complementares.

Art. 8º As atividades complementares podem ser realizadas a qualquer momento, inclusive durante as férias escolares, desde que respeitados os procedimentos estabelecidos nesta Resolução.

Art. 9º Não poderá ser aproveitada, para os fins dispostos neste regulamento, a carga horária que ultrapassar o respectivo limite fixado para a carga total de atividades complementares no projeto pedagógico de cada curso.

Art. 10. Não serão consideradas como atividades complementares as atividades computadas em estágio supervisionado, trabalho final de curso ou outras atividades obrigatórias para todos os alunos no âmbito das disciplinas do currículo.

Art. 11. O aluno que ingressar por meio de transferência fica também sujeito ao cumprimento da carga horária de AC, podendo solicitar o aproveitamento da respectiva carga horária atribuída pela Instituição de origem.

Art. 12. Compete ao Diretor de Núcleo Acadêmico indicar o coordenador das Atividades Complementares de cada curso, que responderá hierarquicamente ao mesmo, assegurando-lhe uma carga horária para esse fim.

Art. 13. O coordenador de curso deve ser o articulador das atividades complementares, juntamente com o coordenador delas. Em função da especificidade das atividades oferecidas, buscam apoio, colaboração e/ou parceria com os professores.

Art. 14. Compete à coordenação de Atividades Complementares:

- I. Supervisionar, analisar, avaliar, aproveitar ou, eventualmente, glosar os comprovantes de Atividades Complementares;
- II. Orientar e incentivar os alunos quanto à participação em eventos extracurriculares;
- III. Apoiar a articulação das Atividades Complementares junto à coordenação do curso, professores e demais envolvidos;
- IV. Orientar sobre a necessidade de cumprimento da exigência curricular;
- V. Verificar a solicitação entregue pelo aluno acompanhada da documentação probatória e após análise informar ao mesmo do aceite da realização de cada atividade complementar;
- VI. Encaminhar à secretária de registro acadêmico o registro das atividades complementares, que tenham sido integralizadas, com o devido parecer, para que constem no Registro Acadêmico.

Art. 15. Compete ao discente:

- I. Cumprir efetivamente as atividades complementares em horas definidas pelas diretrizes curriculares bem como nos termos desde Regulamento, cuja integralização da carga horária é condição indispensável à colação de grau;
- II. Providenciar o registro da documentação comprovante de participação e respectiva carga horária, com descritivos das atividades e apresentar à coordenação das Atividades Complementares;
- III. Iniciar as atividades complementares a partir do primeiro semestre do curso, podendo realizar em qualquer período incluindo os períodos de recesso escolar e ou férias escolares;
- IV. Protocolar todos os documentos probatórios da atividade complementar.
- V. Guardar consigo, em portfólio próprio, até a data de colação de grau, a documentação comprobatória das atividades complementares e apresentá-lo sempre que solicitado.

Art. 16. O coordenador das atividades complementares é responsável pelo recebimento das atividades e seu protocolo, sendo suas funções:

- I. Emitir parecer deferindo ou indeferindo o pedido de aproveitamento de atividades complementares;
- II. Informar ao aluno do aceite ou não das atividades complementares protocoladas;

III. Encaminhar ao setor de registro acadêmico a documentação protocolizada pelos alunos e com parecer favorável ao aproveitamento como atividades complementares;

IV. Acompanhar o registro acadêmico dos aproveitamentos das atividades complementares.

Art. 17. O enquadramento das atividades em seus respectivos grupos, bem como suas respectivas cargas horárias máximas, será deliberado pelo Colegiado de Curso, respeitando o definido neste Regulamento.

Art. 18. O Calendário Acadêmico da Unidade Acadêmica de Passos determinará um período, em cada semestre letivo, para que os estudantes protocolizem a solicitação de aproveitamento das atividades complementares realizadas.

Parágrafo único. Atividades complementares não computadas em um determinado período letivo podem ser computadas no período letivo seguinte.

Art. 19. Os procedimentos para validação das atividades complementares seguem a os seguintes passos:

I. Os acadêmicos protocolizam a documentação comprobatória da realização de atividades complementares, nos períodos definidos em calendário acadêmico;

II. A documentação protocolizada é encaminhada para a coordenação das atividades complementares, que analisa e emite parecer quanto ao aproveitamento ou não;

III. A documentação com parecer favorável é encaminhada para o setor de registro acadêmico para lançamento no histórico escolar e arquivo dos documentos na pasta do aluno;

IV. A documentação com parecer desfavorável é encaminhada ao setor de protocolo para devolução ao aluno;

V. Ao final de cada semestre a coordenação das atividades complementares emite um relatório para informar aos estudantes as solicitações com parecer favorável e desfavorável.

VI. Este relatório é publicado nos espaços utilizados pela Unidade Acadêmica de Passos para publicação de editais e outras informações, podendo ser na forma virtual.

Art. 20. Não poderão ser consideradas atividades de formação complementar, para o fim aqui previsto:

I. O Estágio Curricular Supervisionado;

II. Atividades profissionais regulares, remuneradas tais como o exercício de cargos no setor público ou privado;

III. As Atividades Complementares realizadas antes do período em que o aluno esteja efetivamente matriculado em um dos cursos da Unidade Acadêmica de Passos.

Art. 21. As atividades complementares que não tenham sido expressas em horas, tais como publicações e outras terão sua carga horária arbitrada pelo coordenador de ACG e/ou Colegiado de Curso, ouvidos, quando for o caso, especialistas da área a que estejam vinculados.

Art. 22. Não poderá colar grau o aluno que deixar de comprovar a carga horária mínima de atividades complementares previstas no curso.

Art. 23. Deverão ser observados os seguintes procedimentos internos para recebimento, validação e registro de ACG:

I. Os alunos matriculados, a partir do 1º período do curso, deverão entregar ao Setor de Estágio e Atividades Complementares os documentos comprobatórios de ACG que sejam aproveitados em cumprimento à exigência curricular;

II. A entrega dos documentos no Setor será realizada somente no período previsto no calendário acadêmico, exceto para os alunos formandos, os quais poderão fazê-lo a qualquer tempo, observado o expediente acadêmico;

III. O Setor de Estágio e Atividades Complementares autuará os documentos recebidos em pasta adequada e individualizados, encaminhando-a imediatamente à Coordenação de ACG;

IV. Examinados os documentos e considerados idôneos à comprovação das ACG, o coordenador fará os respectivos lançamentos no mesmo formulário anexo aos documentos, assinando-o e devolvendo o conjunto à Secretária Geral da Unidade Acadêmica de Passos.

V. Compete à Coordenação de ACG do Curso a guarda dos documentos relativos a esta atividade, durante os períodos e prazos estabelecidos, bem como a transcrição dos lançamentos efetuados para o Sistema de Gestão Acadêmica para

averiguações das Comissões Verificadoras do Conselho Estadual de Educação de Minas Gerais.

VI. O coordenador de ACG proverá os meios para que os alunos possam, ao longo do curso, encaminhar consultas sobre a validade das ACG que pretendam realizar.

Art. 24. Os casos omissos são resolvidos pela Coordenação das Atividades Complementares e/ou Coordenador de Curso e/ou Direção de Núcleo Acadêmico.

Art. 25. Esse regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Atividades Complementares - critérios de pontuação

GRUPO 1 - Atividades de Ensino

Atividades	Carga horária	Comprovantes
Estudos Dirigidos (limite máximo: 10 h)	até 2 h / estudo	Entrega de todas as atividades programadas para o semestre do curso
Monitoria do Projeto Integrador (limite máximo: 30 h)	até 10 h / monitoria	Certificado expedido pela Secretaria Acadêmica
Monitorias voluntárias e tutorias em disciplinas (limite máximo: 30 h)	até 10 h / disciplina	Certificado expedido pela Secretaria Acadêmica
Cursos realizados em outras áreas afins (idiomas, gerenciamento, cursos a distância, entre outros - limite máximo: 30 h)	até 10 h / curso	Certificado ou declaração emitida pela instituição responsável pelo curso
Disciplinas de outros cursos ministrados pela instituição (que não integram o currículo do próprio curso - limite máximo: 60 h)	a cada 20 h da disciplina – 4 h de ACG	Histórico escolar ou declaração
Participação em Projetos de Ensino (limite máximo: 60 h)	até 20 h / projeto	Certificado expedido pela Secretaria Acadêmica
Estágio facultativo supervisionado extra-curricular na IES ou fora da IES (limite máximo: 60 h).	até 20 h / estágio realizado	Relatório final de estágio, assinado pelo supervisor de estágio

GRUPO 2- Atividades de Pesquisa e Produção Científica

Atividades	Carga horária	Comprovantes
Iniciação científica (limite máximo: 60 h)	até 20 h / projeto	Certificado expedido pela Secretaria Acadêmica
Produção científica/técnica/artística: publicação de artigos, sites, papers, capítulo de livro, softwares, hardwares, peças teatrais, composição musical, produção audiovisual, trabalhos publicados em anais etc, (limite máximo: 80 h)	até 20 h / produção	Deverá ser apresentado o produto científico/técnico/artístico em papel ou outra mídia

Atividades	Carga horária	Comprovantes
Apresentação de trabalhos em eventos científicos ou similares (limite máximo: 40 h)	até 10 h / evento	Declaração da comissão organizadora
Estudos Desenvolvidos em Organizações Empresariais (limite máximo: 15 h)	até 5 h / estudo	Apresentação do estudo, com visto da empresa
Premiação científica, técnica e artística ou outra condecoração por relevantes serviços prestados (limite máximo: 30 h)	até 10 h / premiação	Premiação recebida
Participação em concursos, exposições e mostras extra curriculares (limite máximo: 15 h)	até 5 h / participação	Declaração do promotor do evento

GRUPO 3 - Atividades de Extensão

Atividades	Carga horária	Comprovantes
Comissão organizadora de eventos (científicos, técnicos, artístico-culturais, sociais, esportivos e similares - limite máximo: 40 h)	até 10 h / evento	Declaração da Instituição/Organização promotora
Congressos, seminários, simpósios, mesas-redondas, oficinas e similares (participação, como expositor ou debatedor, assistente - limite máximo: 50 h)	até 10 h / evento	Certificado/atestado ou declaração da Instituição/Organização promotora
Participação em projetos de responsabilidade social, trabalho voluntário em entidades vinculadas a compromissos sócio-políticos (OSIPS, ONGS, Projetos comunitários, Creches, Asilos etc - limite máximo: 30 h).	até 10 h / evento	Declaração, contendo o tipo de atividade e a carga horária desenvolvida, expedida Instituição/Organização
Comissão organizadora de campanhas de solidariedade e cidadania (limite máximo: 15 h)	até 5 h / evento	Declaração da Instituição/Organização promotora
Instrutor de cursos abertos à comunidade (limite máximo: 15 h)	até 5 h / evento	Declaração da Instituição/Organização promotora
Participação em Programas de intercâmbio institucional, nacional e/ou internacional (limite máximo: 80 h)	até 40 h / evento	Declaração da Instituição/Organização promotora
Participação em Cursos de Extensão Acadêmica (limite máximo: 20 h)	até 5 h / evento	Declaração da Instituição/Organização promotora

GRUPO 4 - Atividades Sócio-Culturais, Artísticas e Esportivas

Atividades	Carga horária	Comprovantes
Participação em atividades sócio-culturais, artísticas e esportivas (coral, música, dança, bandas, vídeos, cinema, fotografia, cineclubes, teatro, campeonatos esportivos etc. (não curriculares - limite máximo: 10 h)	até 2 h / evento	Declaração da Instituição/Organização promotora

GRUPO 5 - Outras Atividades

Atividades	Carga horária	Comprovantes
Outras atividades previamente autorizadas como Atividade Complementar pelo Professor Orientador de ACG de cada curso de Graduação (limite máximo: 15 h)	até 5 h / evento	Comprovante determinado pelo Professor Orientador de AC

Aprovação e implantação

Os critérios e procedimentos fixados neste documento foram aprovados pelo Colegiado de Curso, ouvido o NDE, sendo revogadas às disposições anteriores.

ANEXO III

REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Capítulo I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º A elaboração de um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) faz parte dos requisitos mínimos para obter o título de Bacharel no Curso de Graduação em Nutrição, podendo ser realizado individualmente ou em dupla. O TCC deve abordar temas concretos, de preferência relacionados a algum aspecto das três principais áreas da Nutrição (Clínica, Social ou Administração de UAN). Não são desejáveis trabalhos de natureza puramente teórica, é interessante que a prática dos estágios possa subsidiar o TCC. Eventualmente, conforme definição do orientador, a forma final que o TCC poderá assumir é a de um artigo que responda aos padrões técnicos exigidos por revistas especializadas em publicações na área de Nutrição e Alimentação, tendo condições de eventualmente ser aceito para publicação.

Art. 2º A apresentação do TCC segue a mesma estrutura de publicações científicas, devendo ser feita com base nas normas técnicas definidas pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). O conteúdo do trabalho deve demonstrar uma boa familiaridade do estudante para com a literatura sobre algum tema na área de Nutrição, bem como sua capacidade de análise e expressão na forma escrita, empregando os conhecimentos teóricos e metodológicos obtidos ao longo do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 3º Este regulamento normatiza a elaboração, apresenta a estrutura básica e define regras gerais e específicas de elaboração e apresentação da monografia ou artigo no Curso de Graduação em Nutrição da Unidade Acadêmica de Passos.

Capítulo II

DA ELABORAÇÃO

Art. 4º O aluno deve seguir a seguinte sequência para a elaboração de seu TCC:

- a) Escolha do orientador, cuja área de pesquisa seja compatível com o estudo a ser desenvolvido;

- b) definição e delimitação do tema do trabalho;
- c) definição do(s) objetivo(s) da pesquisa;
- d) revisão bibliográfica sobre o tema a ser pesquisado.
- e) especificação da metodologia a ser empregada na análise, detalhando-se a forma como o problema será abordado e os instrumentos que serão utilizados para este fim;
- f) execução da pesquisa acompanhado da orientação do professor que possua área de pesquisa condizente com tema do trabalho;
- g) apresentação, análise e discussão dos resultados obtidos com o estudo;
- h) descrição das conclusões obtidas com o estudo;
- i) elaboração do relatório final do TCC, seguindo-se as normas técnicas da ABNT e as demais contidas neste manual;
- j) adequação da estrutura do trabalho, que deve seguir as disposições deste manual;
- k) apresentação do trabalho à banca examinadora, cuja escolha segue o disposto neste manual, para sua avaliação final.

Capítulo III DO CONTEÚDO

Art. 5º O TCC deve ser elaborado observando-se a vinculação direta do tema com a Nutrição, devendo inserir-se em uma das áreas de conhecimento, que podem ser identificadas pelas disciplinas oferecidas no Curso de Graduação em Nutrição. As áreas de pesquisa (ou de concentração) sugeridas são:

- a) Nutrição Clínica e Dietoterapia;
- b) Nutrição Social e Saúde Pública;
- c) Administração de Serviços de Alimentação e Nutrição;
- d) Higiene, Tecnologia, Toxicologia e Análise de Alimentos.

Capítulo IV DA ESTRUTURA

Art. 6º O TCC deve conter, como estrutura formal e nesta ordem, a capa, folha de rosto, folha de aprovação, dedicatória (opcional), agradecimentos (opcional), epígrafe (opcional), resumo, lista tabelas, lista de figuras, lista de siglas,

sumário, corpo do trabalho, referências bibliográficas, apêndices (quando houver) e anexos (quando houver). O conteúdo de cada uma dessas partes é detalhado abaixo.

Elementos Pré-Textuais

a) Capa: o nome da Unidade Acadêmica de Passos, Curso de Graduação em Nutrição no alto da folha, nome do autor e o título do trabalho no centro e o local e data no final da página. Todas essas informações devem estar centralizadas;

b) Folha de Rosto e Folha de Aprovação: deve conter as mesmas informações da capa acrescidas dos dizeres “Trabalho apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição da Unidade Acadêmica de Passos como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Nutrição”. Estes devem ser escritos como um parágrafo deslocado para a margem direita, tendo seu início após o meio da página. Além disso, esta página deve conter o nome do professor orientador;

c) Dedicatória: objetiva prestar uma homenagem especial a alguma pessoa. É uma página opcional. Esta folha não deve apresentar título;

d) Agradecimentos: destina-se a agradecer pessoas e/ou instituições que contribuíram de forma importante para a realização do trabalho. Esta página é opcional.

e) Epígrafe: é um "elemento opcional, mas pode enriquecer o trabalho quando colocada, onde o autor apresenta uma citação, seguida de indicação de autoria, relacionada com a matéria tratada no corpo do trabalho". Tendo em conta que a epígrafe é uma citação que inspira a obra ou capítulo, é uma espécie de introdução ao texto. Não se deve colocar o título "epígrafe" no topo da página, e a citação normalmente vai no final e à direita da folha, em itálico e entre aspas, com fonte de tamanho 12. O alinhamento deve ser justificado, e espaço 1,5 entre linhas. O autor da citação deve estar alinhado à direita, entre parênteses, exemplos de epígrafe são citações da Bíblia, versos de uma poesia, provérbios, trechos de músicas ou pensamento de grandes autores.

f) Resumo: deve sintetizar, de maneira clara e objetiva, o conteúdo principal de cada parte do trabalho. Sua extensão deve limitar-se ao máximo de 250 palavras.

g) Lista de tabelas, gráficos, siglas: devem listar esses elementos presentes no corpo do trabalho.

h) Sumário: contém a enumeração das divisões e subdivisões do trabalho, como capítulos e sessões, exatamente na ordem e na forma em que se encontram escritos no texto. Deve ser indicado o número da página em que se inicia cada uma delas.

Elementos Textuais

O corpo do Trabalho deve ser dividido em capítulos, obedecendo-se a sequência apresentada abaixo.

a) **INTRODUÇÃO:** deve apresentar o problema que está motivando o estudo, destacar sua relevância e explicitar os objetivos, geral e específicos, que o estudo visa atingir. Deve conter um tópico específico, entabulado “Objetivos”, para descrição dos mesmos, o qual é dividido nos subtópicos “Objetivo Geral” e “Objetivos Específicos”.

b) **Capítulo I - REFERENCIAL TEÓRICO:** apresenta uma revisão da literatura existente sobre o tema que versa o estudo. Sempre que houver contraposição ou consenso de idéias entre autores que já analisaram o tema, isto deve ser destacado no texto deste capítulo. O autor do TCC deve buscar se colocar entre as citações apresentadas para a construção do texto, o que chamamos de “*diálogo com os autores*”

c) **Capítulo II - METODOLOGIA:** busca definir o método e a forma de análise que serão empregados na execução do trabalho. Neste capítulo devem ser apresentados, de forma detalhada, o local, a seleção do universo de estudo e os instrumentos a serem empregados, bem como as fontes secundárias que porventura venham a ser consultadas ao longo da execução do trabalho.

d) **Capítulo III - RESULTADOS E DISCUSSÃO:** este capítulo apresenta, discute e analisa as principais evidências do estudo. Deve-se mostrar os principais resultados obtidos no corpo do texto, seguindo-se pelas análises pertinentes. Gráficos, quadros e tabelas devem ser apresentados seguindo-se as normas técnicas da ABNT.

e) **CONCLUSÃO OU CONSIDERAÇÕES FINAIS:** lista os principais resultados do trabalho e as implicações decorrentes para a área de pesquisa sobre a qual versa o estudo. Os objetivos apresentados no capítulo inicial devem ser todos contemplados nas conclusões do trabalho. O texto do capítulo conclusivo deve ser

claro, objetivo e totalmente coerente com a proposta inicial do estudo. Não deve conter citações.

Elementos Pós-Textuais

a) **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:** elemento pós-textual que cita todas as obras mencionadas no corpo do trabalho, seguindo os padrões definidos nas normas da ABNT.

b) **APÊNDICES OU ANEXOS:** neles são dispostos documento ou material informativo adicional. Devem ser indicados no corpo do texto. A diferença entre eles é que o apêndice foi elaborado pelo autor do TCC enquanto o anexo foi retirado de uma outra fonte.

Art. 7º O TCC deve ser digitado em espaço 1,5, folha tamanho A4 (210 x 297 cm) com o espaçamento de 3 cm para a margem superior, 2 cm para a inferior, 3 cm para a esquerda e 2 cm para a margem direita.

Art. 8º O TCC deve conter no mínimo 30 (trinta) e no máximo 90 (noventa) páginas.

Art. 9º O TCC deve ser encadernado em três vias espiral para a banca examinadora.

Capítulo V DOS ORIENTADORES

Art. 10. Os professores orientadores de TCC devem possuir título de especialista, mestre ou doutor e são nomeados pelo Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição e pela Comissão de Trabalhos de Conclusão de Curso.

Art. 11. Cada professor pode ter, no máximo, 10 (dez) orientandos.

Art. 12. Caberá ao professor orientador:

a) apresentar à Comissão de TCC a relação de seus orientandos com os respectivos temas de pesquisa quando solicitado;

b) orientar os estudantes nos horários e locais combinados entre ambos;

c) decidir se o trabalho deverá passar pelo Comitê de Ética em Pesquisa;

d) cobrar presença dos estudantes aos encontros de orientação e acompanhamento dos trabalhos;

e) atribuir tarefas e cobrar relatórios periódicos dos orientandos de tal forma a garantir a realização dos trabalhos dentro do prazo e com a qualidade adequada;

- f) indicar para a Comissão de TCC o nome de dois outros professores que irão compor a banca examinadora na ocasião da defesa do trabalho;
- g) cobrar dos orientandos a entrega do relatório final do trabalho aos membros da banca examinadora dentro do prazo estipulado pela Comissão de TCC, antes de sua defesa final;
- h) comparecer no horário estipulado para a defesa de seus orientandos.

Capítulo VI DOS ORIENTANDOS

Art. 13. O estudante deverá indicar 3 professores orientadores cuja área de pesquisa esteja relacionada com o trabalho que pretende.

Art. 14. A responsabilidade pelo uso de citações diretas e indiretas devidamente indicadas, resultados apresentados no trabalho, bem como todos os dados e quaisquer outras informações nela contidas são de inteira responsabilidade do estudante que elaborou o TCC.

Art. 15. Cabe ao estudante:

- a) procurar o orientador para solicitar encontros de orientação e para entregar prévias do trabalho para correção. Isso deve ocorrer em tempo hábil para que o professor possa se programar para reuniões de orientação e para correções dos materiais entregues;
- b) comparecer às reuniões combinadas com o professor orientador, cuja presença será formalmente cobrada, e apresentar os relatórios periódicos que lhe forem solicitados para o bom andamento e qualidade do trabalho;
- c) elaborar seu trabalho de acordo com as disposições contidas neste regulamento e as orientações da Comissão de TCC;
- d) cumprir o calendário de atividades divulgado pela Comissão de TCC, no que concerne à entrega do relatório final à banca examinadora, comparecimento no dia e hora marcados para a defesa e entrega das versões finais do trabalho;
- e) entregar uma cópia do relatório final do trabalho ao professor orientador e à cada professor membro banca examinadora com a devida antecedência, conforme estipulado no cronograma de atividades pela Comissão de TCC;
- f) entregar à Comissão de TCC, após a defesa e aprovação do trabalho, com as devidas correções que porventura venham a ser sugeridas pelos membros da

banca, uma via do trabalho encadernado e um CD/DVD quando a nota for superior a nove pontos, contendo a citação e o resumo do trabalho, limitado ao máximo de 250 palavras.

Capítulo VII DA AVALIAÇÃO

Art. 16. A banca examinadora será composta por três professores, nomeados pela Comissão de TCC ou Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição, sendo o professor orientador o seu presidente.

Art. 17. Todo professor do Curso de Graduação em Nutrição deve estar disponível para participar das bancas, conforme sua disponibilidade de tempo.

Art. 18. A versão final do TCC será apresentada e defendida pelo estudante perante uma banca examinadora. A apresentação desses trabalhos ocorrerá conforme normas e rotinas abaixo:

a) a Comissão de TCC ou a Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição elaborará calendário semestral, fixando as datas e prazos limites para entrega da versão final do trabalho à banca examinadora e defesa;

b) o TCC entregue após o prazo definido não mais será aceito e somente poderá ser defendido no semestre seguinte;

c) após a data limite de entrega dos relatórios finais, a Comissão de TCC ou a Coordenação do Curso, divulgarão a composição das bancas examinadoras, o local e o horário em que ocorrerá a apresentação e defesa oral de cada trabalho;

Art. 19. A apresentação e defesa oral do trabalho é de natureza pública, sendo estimulada a participação dos demais estudantes do curso no referido evento. Deverão ser obedecidos os seguintes aspectos:

a) a apresentação oral deve ser feita com o apoio de equipamento áudio-visual, de tal forma que seja clara, objetiva e bem orientada;

b) o estudante terá um tempo máximo de 20 (vinte) minutos para fazer a apresentação oral de seu trabalho perante a banca examinadora e cada membro desta disporá de 5 (cinco) minutos para arguição e comentários;

c) a atribuição da nota final dar-se-á após o encerramento da apresentação oral e arguição, quando se reunirão apenas os membros da banca examinadora, devendo esta ser consensual entre os mesmos;

- d) a nota de cada membro da banca examinadora deve levar em consideração tanto a parte escrita do trabalho quanto sua apresentação oral;
- e) o professor orientador deve apresentar aos outros membros da banca julgadora apreciações que levem em consideração:
- o interesse do estudante;
 - a frequência do estudante às reuniões de orientação;
 - o cumprimento das várias etapas do plano de trabalho;
 - a entrega, nas datas programadas, dos relatórios parciais solicitados pelo orientador;
 - a qualidade do trabalho final, no que concerne à sua essência, conteúdo e forma.
- f) será considerado aprovado o estudante que tiver cumprido os requisitos e obtiver nota final igual ou superior 6,0 pontos.

Art. 20. O estudante terá uma semana, a contar da data da defesa oral, para realizar as correções que porventura tenham sido exigidas e/ou sugeridas pela banca examinadora ao seu trabalho.

Art. 21. A versão final do trabalho devidamente encadernada, juntamente com o disquete contendo o resumo e a referência bibliográfica do trabalho, devem ser entregues à Comissão de TCC dentro do prazo estipulado por esta. A não-observância dessa exigência resultará na reprovação do estudante.

Art. 22. O aluno que não entregar o relatório final do trabalho ou que não comparecer no dia e horário marcados para a defesa oral, fica automaticamente reprovado.

Capítulo VIII

DA COMISSÃO DE TCC

Art. 23. A Comissão de TCC, juntamente com a Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição deverá supervisionar as atividades e fazer cumprir as normas contidas neste regulamento, devendo:

- a) elaborar o calendário de atividades de cada semestre letivo, estabelecendo datas e prazos limites para a entrega da versão final do TCC e apresentações orais;

b) elaborar um cadastro dos professores orientadores disponíveis em cada semestre, detalhando suas respectivas áreas de pesquisa para facilitar a escolha dos estudantes;

c) organiza as bancas examinadoras dos trabalhos, que podem também ser indicadas pelo professor orientador, desde que corroboradas pela Comissão de TCC;

d) receber e enviar para biblioteca central e-ou setorial do Curso de Graduação em Nutrição as versões finais dos trabalhos defendidos e aprovados em cada semestre letivo;

e) manter atualizado o cadastro de trabalhos desenvolvidos;

f) cumprir e fazer cumprir toda a regulamentação relativa à elaboração do TCC no Curso de Graduação em Nutrição e decidir sobre os casos omissos neste regulamento.

Capítulo IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24. O caso de plágio é considerado falta grave, estando seu praticante sujeito à abertura de inquérito para as devidas providências legais.

Art. 25. A compra de trabalhos é considerada plágio, estando, assim, sujeitas às penalidades legais mencionadas no item anterior.

Art. 26. Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela Comissão de TCC, em conjunto com a Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 27. Estas normas e diretrizes para a elaboração de Trabalhos de Conclusão de Curso de Graduação em Nutrição foram atualizadas e passam a valer a partir do 2º Semestre letivo do ano de 2010.

RECIBO DE ENTREGA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO /TCC

Passos, de de .

Recebi do aluno (a) _____, matriculado sob
número _____ do Curso de Graduação em

da Unidade Acadêmica de Passos, o Trabalho de Conclusão de Curso - TCC sob
o tema:

Obs.: O material entregue não se constitui em sua aprovação.

Anexar: 03 cópias (encadernadas)

Prof. Orientador de TCC

**ENCAMINHAMENTO DA VERSÃO FINAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE
CURSO**

Passos, de de .

Ilmo. Sr.

Prof.

Coordenador do Curso de Nutrição.

Prezado Senhor,

Servimo-nos do presente, para encaminhar a V. Sa. o exemplar do Trabalho de

Conclusão de Curso intitulada

“

_____”, de meu (minha) Orientado(a)

_____.

Informamos que o referido Trabalho de Conclusão de Curso **foi corrigido**
atendendo as sugestões da Banca Examinadora.

Atenciosamente,

Prof. Orientador de TCC

**SOLICITAÇÃO PARA COMPOSIÇÃO DA BANCA EXAMINADORA DE
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Passos, de de .

Ilmo. Sr. Prof.

Coordenador do Curso de Nutrição.

Prezado Senhor,

Servimo-nos do presente, para comunicar V.Sa. que o trabalho de conclusão de curso _____ intitulado

“ _____ ”

apresentado pelo(a) aluno(a) _____, encontra-se em condições de ser defendido.

Sugerimos os nomes dos seguintes membros para comporem a Banca Examinadora e também data e horário.

1. Nome: _____

Instituição _____

2. Nome: _____

Instituição _____

3. Nome: _____

Instituição _____

4. Nome: _____

Instituição _____

5. Nome: _____

Instituição _____

Data ___/___/___

Horário ___:___

Sendo o que se apresenta para o momento, aproveitamos para agradecer a atenção dispensada à esta solicitação.

Atenciosamente,

Prof. Orientador de TCC

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO

Nome do Aluno: _____

Correção do Trabalho de Conclusão de Curso	Nota Máxima	Nota
1 - Relevância do trabalho para a sociedade e para a ciência	10,0	
2 - Arranjo do texto (ordenação)	6,0	
3 - Adequação do texto às normas de publicações científicas	5,0	
4 - Adequação das páginas de Pré-texto e Pós-texto	3,0	
5 - Concisão do Resumo (exposição sucinta dos objetivos, métodos e principais conclusões)	5,0	
6 - Clareza na exposição do problema e dos objetivos	6,0	
7 - Correspondência entre objetivos e conclusões	6,0	
8 - Clareza e objetividade no desenvolvimento do assunto	6,0	
9 - Revisão bibliográfica (se consistente, objetiva e atualizada)	5,0	
10 - Adequação da metodologia	6,0	
11 - Precisão nos resultados e discussões	6,0	
12 - Precisão na forma, ortografia e pontuação	6,0	
Apresentação oral		
1 - Arranjo (ordenação) da apresentação	6,0	
2 - Domínio do assunto	8,0	
3 - Clareza e objetividade na exposição	8,0	
4 - Concisão nas arguições	8,0	
Soma das Notas	100,0	

Assinatura: _____

Data: ____/____/____

AVALIAÇÃO FINAL DA BANCA

Nome do aluno: _____

Nota do aluno: _____

Informações Adicionais:

<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <p>Presidente e orientador</p>
<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <p>1º membro</p>
<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/> <p>2º membro</p>

COMUNICADO AOS COMPONENTES DA BANCA

1) O coordenador da banca (orientador) deverá comunicar ao aluno sobre as seguintes questões:

a) Tempo para exposição do trabalho: 20 minutos (com desvio máximo de 5 minutos);

b) Tempo para os questionamentos: 15 minutos (com desvio máximo de 10 minutos), por cada membro;

c) Critério de aprovação:

- O aluno com nota inferior a 4 estará reprovado;
- O aluno com nota entre 4 e 5,9 deverá se reunir com o orientador e refazer eventuais alterações. Neste caso, o aluno terá direito a uma nova defesa até o prazo da PS;
- O aluno será aprovado se obtiver nota igual ou superior a 6,0;
- O aluno aprovado deverá procurar a bibliotecária para fazer a ficha catalográfica;
- A ficha catalográfica deverá ser inserida no verso da folha de rosto;
- Após esse procedimento o aluno deverá gravar o trabalho de conclusão de curso em mídia digital (DVD/CD), em arquivo único (PDF) e entregar na diretoria no prazo de, no máximo, 7 dias úteis, contados a partir da data da defesa.

2) Após a apresentação oral do aluno e o período de arguições, os componentes da banca deverão se reunir e lançar a nota do aluno no formulário de **Avaliação Final da Banca**. Os critérios para a atribuição da nota são os seguintes:

a) O aluno obterá uma nota numérica, que será a média aritmética obtida entre os **Formulários de Avaliação** dos componente da banca.

b) O **Formulário de Avaliação Final da Banca** deverá ser entregue ao Coordenador de TCCs do Curso de Graduação em Nutrição. O orientador deverá lançar esta nota no diário de notas da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso.

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO ELETRÔNICA NA BIBLIOTECA DIGITAL			
Unidade Acadêmica de Passos			
Na qualidade de titular dos direitos de autor da publicação abaixo citada, de acordo com a lei 9610/98, autorizo a Unidade Acadêmica de Passos, a disponibilizar gratuitamente, sem ressarcimento dos direitos autorais, conforme permissões assinadas abaixo, o texto integral, em meio eletrônico, no formato especificado, para fins de leitura, impressão e/ou <i>download</i> pela Internet, a título de divulgação da produção científica gerada pela Universidade, a partir desta data.			
1. IDENTIFICAÇÃO DO TRABALHO			
<input type="checkbox"/> Monografia ou Artigo (Graduação)	<input type="checkbox"/> Monografia ou Artigo (Especialização)	<input type="checkbox"/> Dissertação	<input type="checkbox"/> Tese
Programa/curso:			
Área de concentração (do programa):			
Título:			
Área de conhecimento (CNPq):			
Palavra(s) chave:			
2. IDENTIFICAÇÃO DO AUTOR			
Nome completo:		Matrícula:	
Citação:	Telefone:	e-mail:	
RG e órgão expedidor:		CPF:	
Afiliação (Instituição de vínculo empregatício do autor e CNPJ):		Agência de fomento:	
3. IDENTIFICAÇÃO DA BANCA			
1- Presidente/Orientador:	E-mail:	CPF:	

2-:	E-mail:	CPF:
Afiliação*:		CNPJ:
3-:	E-mail:	CPF:
Afiliação*:		CNPJ:
4-:	E-mail:	CPF:
Afiliação*:		CNPJ:
5-:	E-mail:	CPF:
Afiliação*:		CNPJ:
*Somente para pessoas de outras Instituições.		
4. IDENTIFICAÇÕES DE ACESSO AO TRABALHO		
Este trabalho é confidencial?	<input type="checkbox"/> Sim **	<input type="checkbox"/> Não
Ocasionará registro de patente?	<input type="checkbox"/> Total	<input type="checkbox"/> Parcial <input type="checkbox"/> Não
Pode ser liberado para publicação?	<input type="checkbox"/> Total	<input type="checkbox"/> Parcial <input type="checkbox"/> Não. Justifique***
**Esta classificação poderá ser mantida por até um ano a partir da data de defesa. A extensão deste prazo suscita justificativa junto à coordenação do curso.		
***Justificativa:		
Em caso de publicação parcial, assinale as permissões:		
<input type="checkbox"/> Sumário	<input type="checkbox"/> Introdução e Revisão Bibliográfica	<input type="checkbox"/> Material e métodos <input type="checkbox"/> Capítulos. Especifique:
<input type="checkbox"/> Resultados e discussão	<input type="checkbox"/> Conclusões	<input type="checkbox"/> Bibliografia <input type="checkbox"/> Outros segmentos do trabalho:
Assinatura do aluno:		Local e data:
Assinatura do orientador:		Local e data: