



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG  
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 . Alfenas/MG . CEP 37130-000  
Fone: (35) 3299-1000 . Fax: (35) 3299-1063



**RESOLUÇÃO Nº 050, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2008  
DO CONSELHO SUPERIOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS  
– UNIFAL-MG**

O Conselho Superior da UNIFAL-MG, no uso de suas atribuições regimentais e estatutárias, tendo em vista o que consta no Processo nº 23087.004725/2008-25 e decidido em sua 74ª reunião de 22-12-2008,

**RESOLVE,**

**Art 1º. APROVAR** o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.

**Art. 2º. REVOGAM-SE** as disposições em contrário.

**Art. 3º.** Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no quadro de avisos da Secretaria Geral e será publicada no Boletim Interno da UNIFAL-MG.

Prof. Antônio Martins de Siqueira  
Presidente do Conselho Superior

## **Anexo I**

### **RESOLUÇÃO Nº 050, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2008 DO CONSELHO SUPERIOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG**

#### **1 APRESENTAÇÃO**

Este documento apresenta o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UNIFAL-MG.

Ao se transformar em Centro Universitário, houve necessidade de aumentar o número de cursos oferecidos e o de Nutrição foi contemplado por estar vinculado à área de saúde e para suprir uma lacuna nesta área na região.

A proposta foi apreciada e autorizada pela Portaria nº 1202 de 03 de agosto de 1999 e o curso implantado no primeiro semestre de 2000.

Em 2003, quando da visita de especialistas do MEC para o processo de reconhecimento do Curso, foram feitas sugestões para a reformulação curricular. Para atendê-las, a proposta pedagógica foi reformulada buscando a coerência do currículo frente aos objetivos do curso, ao perfil do egresso, à flexibilidade curricular e à interdisciplinaridade.

A partir de 2005, transformada em Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) pela Lei 11.154, a Instituição iniciou o processo de implantação de novos Cursos de expansão do número de vagas dos Cursos de Ciências Biológicas, Química e Nutrição. O Curso de Nutrição passou de 20 vagas anuais para 45, prevista para o primeiro semestre de 2007.

A justificativa para tal expansão se deu em função do fato de que o município de Alfenas possui uma população total de aproximadamente 71.000 habitantes, sendo que 27,3% apresentam-se na faixa etária que necessita de continuidade de

estudos em ensino superior (IBGE, 2003). Tal demanda pelo potencial estudantil mostra uma significativa relação de candidato/vaga do curso de Nutrição (aproximadamente 20 candidatos/vaga).

A reformulação abrangeu a avaliação da metodologia de ensino a fim de adequá-la à concepção do curso e aos planos de ensino, à interrelação das disciplinas, à carga horária do curso e das disciplinas, à atualização de programas e da bibliografia.

Foram realizadas reuniões periódicas entre a Comissão do Projeto Pedagógico (Portaria nº 101 de 21 de março de 2003) e os demais docentes e representante discente do Curso. Nesses encontros periódicos discutiram-se a distribuição e o conteúdo das disciplinas e a interdisciplinaridade, de forma a garantir uma seqüência lógica na execução dos programas e melhor articulação de conteúdos teórico e prático.

Em 2008 foi aprovada a implantação do programa de reorientação da formação profissional - Pró-Saúde, com vistas a integração da atuação acadêmica e profissional entre os cursos de Farmácia, Enfermagem e Nutrição da Unifal-MG. Os principais objetivos desta nova proposta inclui a reorientação da formação profissional nestas três áreas de conhecimento para responder às necessidades da população loco-regional; ampliar os cenários de prática com ênfase na atenção básica, articulando o ensino, a pesquisa, a extensão e a assistência dentro dos princípios doutrinários e organizativos do Sistema Único de Saúde (SUS), bem como consolidar mecanismos de cooperação interinstitucional (ensino-serviço), visando à melhoria da qualidade e resolubilidade da atenção prestada aos cidadãos, de forma integral.

Em todas as etapas da estrutura curricular, a integração dinâmica das disciplinas é assegurada proporcionando um processo gradativo de aprendizagem. Esta estruturação fundamenta-se nos núcleos de conhecimentos, a saber: ciências biológicas e da saúde, ciências sociais, humanas, econômicas; ciências exatas, ciências da alimentação e nutrição e ciência dos alimentos.

A dinâmica curricular proposta contempla núcleos de conhecimento por complexidade crescente, interdisciplinaridade, estágios com caráter técnico-social estão presentes em todo o projeto que traduz inovação e participação de todos os envolvidos no processo educacional atual e de qualidade.

## **2 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO**

A Universidade Federal de Alfenas (Unifal-MG), originalmente Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas (EFOA), foi fundada no dia 03 de abril de 1914, com a implantação do curso de Farmácia. No ano seguinte foi implantado o curso de Odontologia.

A instituição foi reconhecida pela Lei Estadual nº 657, de 11 de setembro de 1915, do Governo do Estado de Minas Gerais. Sua primeira Diretoria eleita foi composta por: João Leão de Faria, Diretor; Armando de Almeida Magalhães, Vice-Diretor; Nicolau Coutinho, Tesoureiro e José da Silveira Barroso, Secretário. Em 11 de setembro de 1916, doações angariadas por uma comissão de alunos possibilitaram a criação da biblioteca.

O reconhecimento nacional realizado pelo então Ministério da Educação e Saúde consta no Art. 26 do Decreto 19.851 e, em 23 de março de 1932, quando foi aprovado o novo regulamento enquadrando-a nas disposições das leis federais. A

Lei nº 3.854 de 18 de dezembro de 1960 determinou sua federalização, estando sua direção a cargo do Prof. Paulo Passos da Silveira.

A transformação em Autarquia de Regime Especial efetivou-se através do Decreto nº 70.686, de 07 de junho de 1972. Esta transformação favoreceu a implantação do curso de Enfermagem e Obstetrícia, autorizado pelo Parecer nº 3.246, de 5 de outubro de 1976 e Decreto nº 78.949, de 15 de dezembro de 1976 e reconhecido pelo Parecer do CFE nº 1.484/79, Portaria MEC nº 1.224, de 18 de dezembro de 1979. A criação do curso de Enfermagem e Obstetrícia atendia, nessa época, à política governamental de suprimento das necessidades de trabalho especializado na área de saúde.

Em 1999 foram implantados os cursos de Nutrição, Ciências Biológicas e a Modalidade Fármacos e Medicamentos, para o curso de Farmácia, todos autorizados pela Portaria do MEC 1.202 de 03 de agosto de 1999, com início de funcionamento em 2000.

A mudança para Centro Universitário Federal (EFOA/Ceufe) ocorreu em 1º de outubro de 2001 através da Portaria do MEC nº 2.101.

Visando atender às exigências legais das Diretrizes Curriculares, o curso de Ciências Biológicas foi desmembrado em modalidades originando os cursos de Ciências Biológicas (Licenciatura) com início de funcionamento no segundo semestre de 2002 aprovado pela Resolução 005/2002 do Conselho Superior da instituição de 12 de abril de 2002 e Ciências Biológicas (Bacharelado) com início no primeiro semestre de 2003 baseado na Portaria do MEC 1.202 de 03 de agosto de 1999.

Em 2003 iniciou-se o curso de Química (Bacharelado) aprovado pela Resolução 002/2003, de 13 de março de 2003, do Conselho Superior da Instituição.

Em 29 de julho de 2005, foi transformada em Universidade Federal de Alfenas (Unifal-MG) pela Lei 11.154. Atendendo às políticas nacionais para a expansão do ensino superior, a Unifal-MG implantou em 2006 os cursos de Matemática (Licenciatura), Física (Licenciatura), Ciência da Computação e Pedagogia, além de ampliar o número de vagas para o curso de Química (Bacharelado) de 20 para 40. Em 2007 foram implantados os cursos de Química (Licenciatura), Geografia (Bacharelado), Geografia (Licenciatura), Biotecnologia, mais as Ênfases Ciências Médicas e Ambientais no curso de Ciências Biológicas e ampliou a oferta de vagas, para o curso de Nutrição. Em 2008, o curso de Ciências Biológicas com Ênfase em Ciências Médicas foi transformado no curso de Biomedicina.

Além disso, atendendo as tendências de expansão das instituições federais de ensino superior, foram aprovadas pelo Conselho Superior da Unifal-MG a criação de *campi* nas cidades de Varginha e Poços de Caldas, além de outro em Alfenas. Foram criados também os cursos de História (Licenciatura), Letras (Licenciatura/Bacharelado) e de Ciências Sociais (Licenciatura/Bacharelado) e o curso de Fisioterapia para o primeiro semestre de 2009 no *campus* de Alfenas. Para o campus de Varginha, foram criados os cursos de Ciências Atuariais, Administração Pública e Ciências Econômicas, com início no primeiro semestre de 2009. Neste mesmo ano, serão implantados os cursos de Engenharia Urbana e Ambiental, Engenharia de Minas e de Solos e Engenharia Química em Poços de Caldas.

Em março de 2007 foi aprovada a adesão da Unifal-MG à Universidade Aberta do Brasil, com a criação dos cursos de licenciatura em Química e Ciências Biológicas, além dos cursos de especialização em Teorias e Práticas na Educação.

A Pós-graduação, iniciada na Instituição na década de 1980, oferece vários cursos de Especialização na área de saúde: Gerontologia, Farmácia Magistral,

Farmacologia Clínica, Análises Clínicas, Atenção Farmacêutica, Bioquímica e Fisiologia do Exercício, Disfunção Têmporo-Mandibular, Dentística, Endodontia, Implantodontia, Odontopediatria, Ortodontia, Periodontia, Prótese Dentária, Atividades Físicas para Grupos Especiais, Terapêutica Nutricional, Prevenção e Controle das Infecções Relacionadas à Assistência à Saúde, Gestão Hospitalar (Pro-Hosp), entre outros.

A Unifal-MG possui dois programas de pós-graduação Stricto Sensu em nível de mestrado recomendados pela Capes: Ciências Farmacêuticas e Química. O mestrado em Ciências Farmacêuticas teve início em agosto de 2005, dividido em duas áreas de concentração: Desenvolvimento e avaliação microbiológica e físico-química de fármacos, toxicantes e medicamentos, com a linha de pesquisa em desenvolvimento e análise de toxicantes, fármacos e medicamentos; Obtenção, identificação e avaliação de compostos bioativos, com as linhas de pesquisa em planejamento, síntese e avaliação de protótipos de candidatos a fármacos e em obtenção, identificação e avaliação de atividade biológica de produtos naturais e sintéticos de interesse farmacêutico. O mestrado em Química foi iniciado em março de 2008 dividido em quatro áreas de concentração: Físico-Química, com as linhas de pesquisa em Cristalografia: Estrutura, Polimorfismo e Densidade de carga, Eletrocatalise - corrosão e revestimentos protetores, Físico-química de macromoléculas, Química Computacional e Radicais livres e estresse oxidativo; Química Analítica com as linhas de pesquisa em Automação e análise em fluxo contínuo, Avaliação nutricional de alimentos, [Desenvolvimento e aplicação de métodos analíticos](#), [Eletroanalítica](#); Química Inorgânica com as linhas de pesquisa em Determinação Estrutural de Sólidos Cristalinos e Amorfos, Química de Materiais,

Química Inorgânica Preparativa; Química Orgânica com as linhas de pesquisa em Química de Produtos Naturais, Química Medicinal.

Além destes, funcionará na Unifal-MG um dos centros do Programa de Pós-Graduação Multicêntrico em Ciências Fisiológicas (Mestrado e Doutorado conceito 4 na Capes), coordenado pela Comissão de Pós-graduação da Sociedade Brasileira de Fisiologia (CPG-SBFis).

As atividades de pesquisa dos discentes de graduação são viabilizadas por meio dos programas institucionais de bolsas de iniciação científica, sendo eles: Pibic/CNPq (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica/CNPq); Pibict/Fapemig (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica/Fapemig) e Probic/Unifal-MG (Programa de Bolsas de Iniciação Científica). Para alunos procedentes de escolas de Ensino Médio da comunidade, estão disponíveis o Pibict-Júnior/Fapemig e o Probic-Júnior/Unifal-MG.

As ações de extensão, hoje consolidadas, e a criação da Universidade da Terceira Idade (Unati), representam outra via de direcionamento dos trabalhos acadêmicos, possibilitando o contato e o intercâmbio permanentes entre o meio universitário e o social, intensificando as relações transformadoras entre ambas por meio de processos educativos, culturais e científicos, visando à melhoria da qualidade do ensino e pesquisa, à integração com a comunidade e o fortalecimento do princípio da cidadania, bem como o intercâmbio artístico cultural. Os programas e projetos de extensão se desenvolvem dentro das seguintes áreas temáticas: Comunicação, Cultura, Educação, Meio ambiente, Saúde, Saúde e Educação e Tecnologia e produção.

Ao completar 94 anos de existência, com longa tradição no ensino, reconhecida nacionalmente pela qualidade do ensino ministrado, excelência esta

corroborada pelo desempenho de seus alunos na avaliação oficial do MEC, ocupando posição de destaque na prestação de serviços à comunidade local e regional, consciente das possibilidades que o momento histórico atual lhe oferece na sociedade do conhecimento, sente que, como instituição pública, precisa responder ativamente às demandas educacionais da sociedade e de participar de maneira mais plena e efetiva dos problemas e desafios impostos pelo desenvolvimento local, regional e nacional.

### **3 CONCEPÇÃO POLÍTICO-FILOSÓFICA**

A UNIFAL-MG considera que a educação superior em nossos dias adquire um papel relevante em virtude das mudanças aceleradas de ordem científica e técnica que incidem diretamente no desenvolvimento sócio-econômico e cultural do país, o que determina a necessidade de redefinir e aperfeiçoar suas funções com relação à formação e capacitação permanente de recursos humanos altamente qualificados, à investigação científica que sustenta essas mudanças e aos serviços necessários à sociedade em correspondência com tal desenvolvimento.

Esse aperfeiçoamento implica o estabelecimento de relações e inter-relações adequadas com os demais níveis do sistema educativo, com o mundo do trabalho e com a infra-estrutura que promove o desenvolvimento científico e tecnológico. Constitui, por isso mesmo, um elemento de primeira ordem para as relações com o Estado, especialmente as que se referem à responsabilidade de garantir que o ensino superior cumpra suas finalidades.

Dentro dessa perspectiva, a Instituição concebe como uma unidade, docência-produção-investigação, orientada pelos princípios básicos de articulação

sistemática da formação acadêmica dos estudantes universitários com sua futura atividade profissional, por meio de sua inserção direta e efetiva na prática do trabalho e no trabalho de investigação em todos os anos de sua formação.

A descentralização acadêmica expressa na autonomia de cada curso, permite definir seu currículo e traçar as diretrizes da formação profissional de acordo com o nível de desenvolvimento científico e tecnológico alcançado, as características regionais e o diagnóstico dos recursos humanos e materiais com que conta. Pressupõe a orientação das ações acadêmicas a partir dos princípios de liberdade acadêmica, autonomia administrativa e responsabilidade em dar respostas às exigências que a sociedade coloca.

A consideração que as universidades constituem-se instituições fundamentais para a promoção e desenvolvimento da cultura adquire na UNIFAL-MG uma conotação particular ao integrar-se como elemento fundamental a uma política dirigida não só a formar indivíduos altamente capacitados no plano científico e técnico, mas também cidadãos conscientes, capazes de assumir suas responsabilidades individuais e sociais em um mundo conturbado por múltiplos conflitos, onde simultaneamente se estreitam cada vez mais as relações interculturais favorecidas pelos avanços da tecnologia da informática e das comunicações.

Assim, busca fortalecer a formação do cidadão para afirmação da identidade cultural como base imprescindível para inserir-se no mundo e compreender os problemas mais urgentes e transcendentais que o afetam. Somente compreendendo a necessidade de preservar o patrimônio histórico e cultural da nação bem como a defesa da soberania e da independência, assim como das conquistas e direitos alcançados, pode um povo integrar-se ao concerto das demais nações para alcançar

um desenvolvimento humano sustentável e uma cultura de base.

Para isto, empenha-se em garantir em primeiro lugar o acesso real à educação voltada para o trabalho e para a vida, para a possibilidade efetiva de exercer a democracia desde os primeiros anos escolares. Uma educação na qual o diálogo substitua o monólogo e valores humanos, tais como solidariedade e honestidade, façam do homem um ser verdadeiramente superior.

A Instituição considera necessária a formação humana com uma perspectiva ambiental que permita promover o desenvolvimento econômico e social sustentável em oposição às múltiplas manifestações de depredação e extermínio dos recursos naturais que põem em perigo a própria existência da humanidade.

Propõe-se, portanto, promover uma preparação intelectual que propicie a capacidade de pensar por si mesmo para tomar decisões conscientes e a criação de uma atitude de auto-aperfeiçoamento permanente, envolvendo docentes e discentes.

Nesse sentido se compromete e se propõe continuar com esta intencionalidade em prol da formação de profissionais com plena consciência de seus deveres e responsabilidades de cidadãos, com uma ampla cultura científica, técnica e humanista e com o desenvolvimento e sistematização de efetivas habilidades profissionais, com capacidade para resolver, de maneira independente e criativa, os problemas atuais básicos que se apresentam em sua esfera de atuação.

#### **4 IDEÁRIO PEDAGÓGICO**

A UNIFAL-MG propõe-se desenvolver o seu ideário pedagógico com base nas seguintes considerações:

- Compreensão da educação como parte da sociedade, entendida como uma totalidade dialética, indissociável dos aspectos econômicos, culturais, políticos, antropológicos, entre outros;
- Consideração do momento histórico presente, com todas as suas dificuldades e possibilidades, como base para projetar o futuro e compreender o passado;
- Entendimento do homem como ser integral, síntese resultante de múltiplas determinações e relações;
- Assunção do trabalho humano como categoria universal que reflete as condições sociais da existência humana e que se constitui uma forma de realização pessoal;
- Comprometimento com o avanço do conhecimento científico, filosófico e cultural;
- Busca do avanço técnico associado ao bem estar social, à qualidade de vida, ao respeito aos direitos humanos e ao equilíbrio ecológico;
- Compromisso com a superação das desigualdades sociais;
- Identificação das necessidades e problemas sociais como ponto de partida para reflexão teórica, para busca de soluções, e a intervenção na realidade como ponto de transição para o desempenho profissional;
- Busca de superação das dicotomias ensino-pesquisa, ensino-extensão, graduação-pós-graduação de modo a garantir a integração eficiente e eficaz do trabalho universitário;
- Assunção do aluno como sujeito de seu próprio processo educativo, devendo, por isso, a Instituição, proporcionar-lhe as condições e os requisitos essenciais para que possa construir seu projeto de vida;
- Orientação ao aluno em face à escolha profissional para adoção de postura profissional comprometida com o desenvolvimento da região e do país;

- Compromisso com a formação continuada face à necessidade atual de aprender a aprender como condição para se tornar agente transformador da realidade.

Condições necessárias para desenvolvimento desse ideário:

- Aquisição de fundamentação teórica sólida, instrumentalização técnica e conhecimento da realidade, para intervenção no mundo físico e social;
- Valorização da mentalidade científica e técnica nos estudos e trabalhos que desenvolverem;
- Aprendizagem comprometida com o processo de libertação e de auto-realização dos alunos, por meio de uma metodologia ativa de caráter científico-reflexivo;
- Educação de natureza reflexiva e crítica, formadora de sujeitos conscientes e participantes de sua realidade histórico-social;
- Organização do trabalho acadêmico de forma flexível e redirecionada para o alcance dos propósitos institucionais;

Preparação para o enfrentamento de problemas reais e consciência de que a sua solução exige contribuições interdisciplinares e transversalidade do conhecimento.

## **5 INTRODUÇÃO**

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição resultaram de exaustiva discussão do MEC com nutricionistas, comunidade acadêmica e órgãos de classe, e representam consenso da categoria. A Resolução do Conselho Nacional de Educação / Câmara de Ensino Superior (CNE/CES) nº 05, de 07 de novembro de 2001 (DOU de 09 de novembro de 2001 – seção I) em seu

artigo 3º explicita o perfil do egresso: “nutricionista com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas de conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica.”

O profissional nutricionista, de acordo com as diretrizes curriculares deverá possuir as seguintes competências gerais e específicas:

**- Competências Gerais:**

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

- **Tomada de decisões:** o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;
- **Comunicação:** os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;
- **Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- **Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a ser empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

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

### **Competências e Habilidades Específicas do profissional Nutricionista**

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- 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;
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuar em *marketing* em alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais.
- Contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

A formação do nutricionista deve considerar os paradigmas das relações de trabalho que hoje se fundamentam no saber, saber ser, saber fazer e saber conviver, na busca constante do conhecimento, refletindo o compromisso com a qualidade e competência profissional, liderança, capacidade de tomar decisões, de interação e articulação com outros profissionais e a comunidade, tendo na educação continuada o elemento fundamental para a qualificação profissional. O nutricionista deve ser capaz de planejar, executar e avaliar ações e atividades de atenção alimentar e nutricional que envolva o homem e o alimento como objeto de estudo.

A Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, representou uma conquista em direção à consolidação da profissão de Nutricionista no Brasil, discriminando as atividades privativas do nutricionista, ampliando sua área de atuação e, dentre outras especificações, estabeleceu a obrigatoriedade da participação do nutricionista em equipes multidisciplinares, destinadas a atuar em atividades, que direta ou indiretamente estejam relacionadas com alimentação e nutrição.

As áreas de atuação do Nutricionista englobam:

➤ **Alimentação Coletiva**

- Supervisão e gerenciamento da produção de alimentos em: restaurantes industriais, comerciais e hospitalares; comércio de refeições transportadas; produção de congelados; indústria de alimentos.

- Planejamento e organização de programas de alimentação em centros de saúde, creches e escolas.

➤ **Nutrição Clínica**

- Atuação em hospitais, clínicas, ambulatórios, “SPAs” e consultórios prescrevendo dietas aos pacientes, e adequando-as ao tratamento específico.

➤ **Saúde Coletiva**

- Vigilância Sanitária
- Educação nutricional e para a saúde na comunidade.
- Realização de estudos dos hábitos alimentares de uma população, verificando a ocorrência de desnutrição, obesidade, baixo peso e deficiências de nutrientes na alimentação, dentre outros.

➤ **Indústria de Alimentos**

- Assessoria e apoio técnico aos setores de marketing e/ou vendas, elaboração de novos produtos.

➤ **Esportes**

- Programas alimentares para desportistas e atletas.

➤ **Marketing de Alimentos e Nutrição**

- Atuar na comunicação com o cliente nas seguintes áreas: indústria de alimentos, nutrição clínica e nutrição social.

➤ **Ensino, Extensão, Pesquisa e Supervisão de Estágio.**

O curso de Nutrição da UNIFAL-MG tem como objetivo geral formar nutricionistas que tenham condições de atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para o desenvolvimento econômico, social e cultural do país e, especialmente, da região em que a Instituição se localiza e que diretamente serve, por si e/ou em colaboração com outras entidades públicas ou privadas.

A Dinâmica Curricular do Curso de Nutrição busca compatibilizar a formação generalista, humanista e crítica do acadêmico.

As disciplinas específicas do curso estão dispostas de maneira a integrar o conhecimento entre os dois objetos de estudo da nutrição: o homem e o alimento. Podendo, de acordo com as diretrizes vigentes, ter até 20% da carga horária de seus conteúdos ministrados na modalidade semi-presencial de acordo com a PORTARIA Nº 4.059, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2004, com comprovada competência do docente responsável pela mesma para ministrar os seus conteúdos nesta modalidade.

As atividades formativas são contempladas no decorrer de todo o curso, possibilitando o reconhecimento das competências e habilidades adquiridas pelo aluno fora do âmbito escolar, inclusive as que se referem à experiência profissional julgadas relevantes à formação do nutricionista.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem como principais objetivos o aprimoramento e a integração dos conhecimentos e dos conteúdos do curso, visando a atuação profissional. O TCC será desenvolvido como disciplina obrigatória, conforme o regulamento do TCC do curso de Nutrição da UNIFAL-MG.

Os estágios curriculares nas três grandes áreas (Nutrição clínica, social e em unidades de alimentação e nutrição) serão garantidos de forma a contemplar a carga horária mínima de 200 horas, conforme preconizado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição.

A continuidade do processo ensino-aprendizagem e de difusão de conhecimentos atualizados são assegurados por meio de eventos científicos realizados anualmente.

As atividades de pesquisa do curso são viabilizadas por meio dos programas institucionais **PIBIC-CNPq** (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica), **PIBIC Junior** (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica para Alunos do Ensino Médio), **PROBIC/UNIFAL-MG** (Programa de Bolsas de Iniciação Científica) e **Programa de Bolsas Institucionais de Iniciação Científica FAPEMIG/UNIFAL-MG**. O curso de Nutrição da Unifal-MG também conta com a integração de atividades de ensino-pesquisa-extensão por meio do **PET-Nutrição** cujo eixo temático é Segurança Alimentar e Nutricional, implantado desde de 2007.

As ações de extensão representam outra via de direcionamento dos trabalhos acadêmicos, possibilitando o contato e o intercâmbio permanentes entre o meio universitário e o social. As atividades de extensão da UNIFAL-MG são geridas pela Pró-Reitoria de Extensão, a qual, além de recursos materiais, oferece bolsas aos alunos dos projetos institucionais.

Os resultados dos trabalhos de pesquisa e extensão são divulgados por meio da Jornada de Iniciação Científica da UNIFAL-MG (JICA), da Mostra de Extensão e a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia e ainda, nos eventos regionais, nacionais e internacionais relacionados à Nutrição e áreas afins.

Além das ações descritas, a Unifal-MG em parceria com a Secretaria de Saúde do Município de Alfenas, baseado nas orientações do MEC/Ministério da Saúde, tem buscado a reorientação da formação dos acadêmicos dos cursos de Farmácia, Enfermagem e Nutrição, visando tanto na abordagem do conhecimento teórico como em sua aplicação assistencial, manter adequada articulação biológico-social.

A proposta foi elaborada com base em eixos e vetores que proporcione a articulação das diferentes áreas do saber, as quais incluem:

### **1) Orientação Teórica**

#### **a) Determinantes de saúde e doença**

A proposta curricular considera os aspectos epidemiológicos, a relação ser humano e o meio ambiente e as necessidades de saúde loco-regionais, por meio da interação entre os docentes das disciplinas biológicas, clínicas e sociais.

**Atividades previstas:** os acadêmicos de Enfermagem, Farmácia e Nutrição junto à equipe de saúde, e sob orientação dos docentes, atuarão em atividades práticas nas unidades de saúde da família (USF) e unidades básicas de saúde (UBS). Nessas atividades, serão identificados os fatores relacionados aos aspectos biológicos, sócio-ambientais e epidemiológico-sanitários de famílias e grupos sociais com diferentes condições de vida, nas áreas de abrangência desses serviços de saúde, buscando articular conhecimentos das disciplinas básicas desde o seu aspecto microbiológico até o social. Será realizado também como prática de ensino-aprendizagem, o levantamento de informações a partir de pesquisas nas bases de dados oficiais como IBGE e DATASUS. Serão previstas ainda, atividades de assistência farmacêutica e nutricional.

**Resultados esperados:** mudança na formação profissional por meio de atividades interdisciplinares. Diagnóstico de saúde da população cadastrada na área de abrangência da USF e UBS. Diagnósticos da assistência farmacêutica e das condições nutricionais da população.

## **b) Produção de conhecimentos segundo as necessidades do SUS**

**Imagem objetivo:** a Universidade com equilíbrio na produção de investigações sobre as necessidades de saúde da população e sobre os aspectos biomédicos e tecnológicos, com forte interação com os serviços, inovações ou gestão/análise de custo-efetividade.

**Evidências:** aumento da produção de pesquisas orientadas à atenção básica de acordo com as necessidades do SUS e das investigações relacionadas a clínica e aos aspectos de produção social da doença. Incremento de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) e de bolsas de iniciação científica em pesquisas clínicas, epidemiológicas, de gestão e de organização do SUS.

**Atividades previstas:** realização de oficinas e cursos de educação permanente e capacitação de acadêmicos dos cursos propostos, desde o primeiro período, no acesso aos bancos de dados oficiais e outros sistemas de informação em saúde que possam subsidiar investigações sobre as condições de vida e de saúde da população, organização, prestação da assistência e gestão do SUS, vigilância em saúde, práticas baseadas em evidências científicas e programas e estratégias assistenciais nos diferentes níveis de atenção à saúde.

## **2) Cenário de Práticas**

### **a) Interação ensino-serviço**

**Imagem objetivo:** integração durante todo o processo ensino-aprendizagem,

a orientação teórica com a prática nos serviços públicos de saúde, em nível individual e coletivo, com participação de todas as áreas disciplinares.

**Atividades previstas:** utilização dos diversos níveis de atenção e integração ensino-serviço de assistência em saúde, em conformidade com as necessidades dos usuários do SUS.

## **b) Diversificação dos Cenários do Processo de Aprendizagem**

**Imagem objetivo:** atividades práticas, clínicas e estágio curricular, além de atividades de pesquisa e extensão inseridas precocemente em unidades de atenção básica do SUS, em instâncias de participação social e em serviços próprios da UNIFAL-MG, que subordinam suas atividades às necessidades locais do SUS.

**Atividades Previstas:** os acadêmicos do curso de Nutrição, sob supervisão docente, serão orientados para a realização de avaliação, diagnóstico nutricional, prescrição de dietas especiais aos portadores de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), pela educação nutricional e orientação de técnicas dietéticas para uma alimentação saudável e de baixo custo. Participação dos acadêmicos dos cursos propostos nas reuniões mensais do Conselho Municipal de Saúde e nas Pré-Conferências e Conferência Municipal de Saúde. Desenvolvimento de atividades de aprendizagem, pesquisa e extensão integrados aos recursos sociais da comunidade, como escolas, creches, ONGs e domicílios.

## **3) Orientação Pedagógica**

### **a) Análise Crítica da Atenção Básica**

**Imagem objetivo:** o processo de ensino aprendizagem toma como eixo, na etapa clínica, a análise crítica da experiência da atenção à saúde, com ênfase na Atenção Básica e prática baseada em evidências científicas.

**Evidência:** acadêmicos dos cursos propostos, docentes e profissionais de saúde com capacidade de análise crítica do processo saúde-doença, da gestão e organização dos serviços de saúde em diferentes níveis de assistência, com ênfase na atenção básica e prática baseada em evidências científicas.

**Atividades previstas:** os acadêmicos participarão da discussão dos problemas clínicos, organizacionais e de gestão, utilizando-se da abordagem metodológica de estudos de casos, evidências científicas e da problematização, com acompanhamento do professor orientador.

## **b) Integração básico-clínica**

**Imagem objetivo:** ensino com integração do ciclo básico com o profissional ao longo do curso.

**Evidência:** ciclos básico e profissional integrados, levando-se em conta a realidade da prática clínica e assistencial, individual e coletiva, articulando os docentes das disciplinas básicas e profissionais e considerando-se as demandas dos serviços de saúde. Uso de processos pedagógicos problematizadores.

**Atividades desenvolvidas:** conhecimento da realidade social a partir das experiências dos acadêmicos na determinação da saúde e da doença, identificação de fatores determinantes das condições de vida e suas relações com os processos de adoecer, desde a perspectiva biológica à social, propostas de intervenções baseadas em evidências clínicas.

### **c) Mudança metodológica**

**Imagem objetivo:** ensino baseado na problematização e avaliação formativa e somativa de conhecimentos, atitudes e habilidades.

**Atividades previstas:** realizar avaliações formativas e somativas dos acadêmicos de forma democrática e participativa, buscando os conhecimentos, atitudes e habilidades adquiridas. Os acadêmicos deverão avaliar os serviços, as tecnologias em saúde, as atividades desenvolvidas de ensino-aprendizagem, as orientações dos preceptores, bem como fazer uma auto-avaliação, sugerindo mudanças a serem realizadas. Os profissionais de saúde também deverão contribuir com o processo de avaliação de desempenho, de habilidades e das competências adquiridas pelos acadêmicos nos cenários de prática.

Deste modo, este Projeto Pedagógico contempla a formação integral e adequada do acadêmico por meio de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão/assistência.

**6 DADOS SOBRE O CURSO**

<b>DENOMINAÇÃO</b>	<b>CURSO DE NUTRIÇÃO</b>
<b>Localização</b>	<b>Alfenas/MG</b>
<b>Instituição</b>	<b>Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG</b>
<b>Endereço</b>	<b>Rua Gabriel Monteiro da Silva, 714 Centro – Alfenas - MG</b>
<b>CEP</b>	<b>37130-000</b>
<b>Telefone</b>	<b>(35) 3299-1106</b>
<b>Home Page</b>	<b><a href="http://www.unifal-mg.edu.br">http://www.unifal-mg.edu.br</a></b>
<b>e-mail</b>	<b>unifal-mg@unifal-mg.edu.br</b>
<b>Coordenadora do Curso</b>	<b>Cristiane da Silva Marciano Grasselli</b>
<b>Autorização: Portaria MEC</b>	<b>1202 de 30/07/1999</b>
<b>Reconhecimento: Portaria MEC</b>	<b>2123 de 16/07/2004</b>
<b>Renovação do Reconhecimento: Portaria MEC</b>	<b>651 de 11/09/2008</b>
<b>Início de Funcionamento</b>	<b>2000</b>
<b>Número de Vagas Anuais</b>	<b>Até 2006 – 20 vagas anuais A partir de 2007 – 45 vagas anuais</b>
<b>Regime de Matrícula</b>	<b>Anual</b>
<b>Período</b>	<b>Integral</b>
<b>Regime</b>	<b>Seriado até 2008 Créditos a partir de 2009</b>
<b>Qualificação Profissional</b>	<b>Bacharel em Nutrição</b>
<b>Tempo mínimo para Integralização</b>	<b>4 anos ou 8 semestres</b>
<b>Tempo sugerido para Integralização</b>	<b>4,5 anos ou 9 semestres</b>
<b>Tempo máximo para Integralização</b>	<b>7 anos ou 14 semestres</b>
<b>Total de Horas</b>	<b>4158</b>

## 7 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

O objetivo do curso é formar o Nutricionista por meio do desenvolvimento das seguintes competências e habilidades:

### **a) Aspectos Cognitivos:**

- aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- 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 de promoção, preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.

### **b) Aspectos Formativos:**

- contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes.

### **c) Aspectos Práticos:**

- desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

## **8 PERFIL DO EGRESSO**

Para a UNIFAL-MG, suas ações pedagógicas estão voltadas para os beneficiários diretos, que são os formandos, o mercado de trabalho e a comunidade. Considerando este fato bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição, esta IFES se orientou para definir o perfil, as habilidades, as competências e as aptidões do profissional egresso.

O curso de graduação em Nutrição busca formar um nutricionista com formação generalista, ética, humanística e crítica que seja capaz de:

- Atuar em todas as áreas em que a alimentação e nutrição sejam fundamentais, visando a segurança alimentar e a atenção dietética;
- Contribuir para a qualidade de vida das pessoas por meio de ações de prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos e grupos;
- Desenvolver parcerias com os profissionais dos serviços e/ou outros profissionais, estabelecendo redes de cooperação;
- Inserir-se no mercado de trabalho com aptidão para ser empreendedor, gestor, empregador ou líder em equipes de saúde;
- Investir continuamente em sua formação.

## **9 LINHA TEÓRICA DE AÇÃO PEDAGÓGICA**

A proposta metodológica do curso é orientada por uma pedagogia dinâmica, progressista, inovadora e comprometida com a formação de um profissional ético, crítico, atuante, interativo, empreendedor e com compromisso social. A Matriz Curricular do curso tem como marca a garantia dos fundamentos necessários ao

exercício profissional ao mesmo tempo em que articula a relação universidade-comunidade através de ações comunitárias.

Os professores visam uma atualização permanente do processo didático-pedagógico para que sua ação possa se conduzir de maneira a dar significado efetivo ao binômio ensino/aprendizagem, desenvolvido de modo a permitir aos alunos a assimilação do conteúdo por meio de um processo interativo (professor-aluno e aluno-aluno), no qual os conceitos e fundamentos das disciplinas se (re) organizam constantemente.

Por meio da teoria, integrada às atividades práticas, será possibilitado ao aluno o exercício de reflexão constante em torno do saber científico e sobre sua atuação, para promover e aprimorar seu auto-desenvolvimento, a fim de maior competência ético-profissional.

## **10 ORGANIZAÇÃO DA ESTRUTURA CURRICULAR**

A reestruturação da dinâmica curricular objetivou garantir uma seqüência lógica na execução dos programas e melhor articulação de conteúdos teóricos e práticos.

A nova dinâmica foi construída em conformidade com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB/1996), garantindo a integração dinâmica das disciplinas em todos os períodos da estrutura curricular, proporcionando um processo gradativo de aprendizagem.

A fim de alcançar os objetivos propostos para o Curso de Nutrição da UNIFAL-MG, têm-se como princípios norteadores:

- Abordar áreas de conhecimento, habilidades, atitudes e valores éticos, fundamentais à formação profissional e acadêmica;
- Contemplar a abordagem de temas observando o equilíbrio teórico/prático desvinculado da visão tecnicista, permitindo, na prática e no exercício das atividades, a construção do conhecimento;
- Buscar a abordagem precoce de temas inerentes às atividades profissionais de forma integrada, evitando a separação entre ciclo básico e profissional;
- Favorecer a flexibilização curricular de forma a atender interesses mais específicos/atualizados, sem perda dos conhecimentos essenciais ao exercício da profissão;
- Comprometer o aluno com o desenvolvimento científico e com a busca do avanço técnico associado ao bem-estar, à qualidade de vida e ao respeito aos direitos humanos;
- Ser organizada de forma a permitir que haja disponibilidade de tempo para a consolidação dos conhecimentos e para as atividades complementares, objetivando progressiva autonomia intelectual.

## **11 OBJETIVOS GERAIS DAS ÁREAS**

### **A) Áreas das Ciências Biológicas e da Saúde:**

Pretendem oferecer aos alunos fundamentos teóricos e práticos referentes

aos conhecimentos de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, necessários à compreensão dos conteúdos pertinentes à formação específica do nutricionista.

#### **B) Áreas das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas:**

Objetivam possibilitar aos alunos a compreensão e o comprometimento aos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, e a comunicação nos níveis individual e coletivo que interferem no processo saúde–doença.

#### **C) Áreas das Ciências da Alimentação e Nutrição:**

Têm como meta desenvolver nos alunos a capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos (gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento) atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

#### **D) Área das Ciências dos Alimentos:**

Visam possibilitar aos alunos a compreensão e domínio da nutrição humana e da dietética por meio do estudo de conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

**E) Disciplinas Optativas:**

Têm por finalidade complementar a formação na área de conhecimento do curso, nas respectivas áreas e ainda possibilitando a ampliação de conhecimentos em outras áreas de interesse do acadêmico.

## 12 DINÂMICA CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO – 2009

CODIGO	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
		Teórica	Prática	Estágio	Total / Pré-Requisito
<b>1º Período</b>					
	Introdução à Epidemiologia	30 (2)	15 (0,5)		45 (2,5)
DCC07	Filosofia e Metodologia da Ciência	30 (2)			30 (2)
	Biologia Celular	45 (3)	15 (0,5)		60 (3,5)
	Fundamentos de Química Geral	45 (3)			45 (3)
	Laboratório de Química Geral		30 (1)		30 (1)
DCC09	Antropologia	30 (2)			30 (2)
	Estatística Básica	60 (4)			60 (4)
DCB01	Anatomia Humana	60 (4)	30 (1)		90 (5)
DN 37	Fundamentação em Nutrição	15 (1)			15 (1)
	Atividade Formativa				
	<b>TOTAL</b>	<b>315 (21)</b>	<b>90 (3)</b>		<b>405 (24 créditos)</b>
<b>2º Período</b>					
	Políticas e Práticas em Saúde Coletiva	30 (2)	15 (0,5)		45 (2,5)
DN34	Economia	45 (3)			45 (3)
DCE01	Bioquímica Geral	60 (4)	30 (1)		90 (5)
	Embriologia Básica	30(2)			30 (2) BioCel
DCC25	Ciências Sociais	30 (2)			30 (2)
	Histologia básica	30 (2)	30 (1)		60 (3) BioCel
DCE 04	Físico-Química	30 (2)	30 (1)		60 (3) Quim./Lab.Quim
DN03	Composição dos Alimentos	45 (3)			45 (3) Co-Bioquim.
	Atividade Formativa				
	<b>TOTAL</b>	<b>300 (20)</b>	<b>105 (3,5)</b>		<b>405 (23,5 créditos)</b>
<b>3º Período</b>					
DCB08	Genética	30 (2)			30 (2) Hist./Emb./Bioq.
DCB07	Fisiologia	75 (5)	15 (0,5)		90 (5,5) Anato/BioCel/Bioq
DCB14	Microbiologia Geral	30 (2)	30 (1)		60 (3) BioCel/Bioq
DN 38	Técnica Dietética	30 (2)	45 (1,5)		75 (3,5) Comp.Alim/Co-DCB14
	Planejamento de Cardápio	15 (1)			15 (1) Co-Tec.Diet.
DCC 16	Psicologia Aplicada à Saúde	30 (2)			30 (2)
DN 04	Nutrição e Metabolismo	90 (6)			90 (6) Co-Fisiol.
DN15	Bromatologia	30 (2)	45 (1,5)		75 (3,5) DCE04/Comp. Alim.
	Atividade Formativa				
	<b>TOTAL</b>	<b>330 (22)</b>	<b>135 (4,5)</b>		<b>465 (26,5 créditos)</b>
<b>4º Período</b>					
DN02	Epidemiologia Aplicada	15 (1)	30 (1)		45 (2) Int.Epid./Estat.
DCB15	Parasitologia Humana	45 (3)	30 (1)		75 (4) Co – Epid.Ap./Imuno
DN 08	Nutrição e Dietética I	60 (4)	30 (1)		90 (5) Nut.Metab./Plan.Card/Téc.Diet./Co-Av.Nut. e Epid. Aplic.
DN 17	Avaliação Nutricional	60 (4)	30 (1)		90 (5) Nut.Met./Co-Nut.Diet. I e Epid. Aplic.
DN 07	Microbiologia dos Alimentos	30 (2)	30 (1)		60 (3) DCB14
DCB 12	Imunologia	45 (3)	15 (0,5)		60 (3,5) Fisol./Histo Básica
	Atividade Formativa				
	<b>TOTAL</b>	<b>255 (17)</b>	<b>165 (5,5)</b>		<b>420 (22,5 créditos)</b>

5º Período					
DN01	Farmacologia I	60 (4)			60 (4) Imunol
DCB 16	Patologia Geral	30 (2)	30 (1)		60 (3) Fisiol
DN18	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I (UAN I)	60 (4)	30 (1)		90 (5) Tec.Diet./P.Card.
DN14	Estudo Experimental dos Alimentos	30 (2)	30 (1)		60 (3) Tec.Diet/Bromat.
DN 09	Nutrição e Dietética II	15 (1)	15 (0,5)		30 (1,5) Nut.Diet I/Av.Nut
	Nutrição Materno Infantil	60 (4)	30 (1)		90 (5) Nut. Diet I/ Co-Nut. Diet. II
	Seminário Multidisciplinar em Saúde	15 (1)			15 (1)
	Atividade Formativa				
	<b>TOTAL</b>	<b>270 (18)</b>	<b>135 (4,5)</b>		<b>405 (22,5 créditos)</b>
6º Período					
DN25	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	90 (6)	30 (1)		120 (7) Pato Geral Farm./ Nut.Diet.II
DN 16	Tecnologia dos Alimentos	30 (2)	30 (1)		60 (3) Bioq./Bromat.
DN 06	Nutrição Experimental	30 (2)	45 (1,5)		75 (3,5) Comp.Alim/Nut. Met.
DN21	Nutrição Social I	60 (4)			60 (4) Epid.Aplic./Cienc.Soc.
DN19	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II (UAN II)	15 (1)	45 (1,5)		60 (2,5) UAN I
DCB31	Trabalho de Conclusão de Curso I	30 (2)			30 (2) Metod.Pesq.
	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	15 (1)	30 (1)		45 (2) Co-Dietol
	Atividade Formativa				
	<b>TOTAL</b>	<b>270 (18)</b>	<b>180 (6)</b>		<b>450 (24 créditos)</b>
7º Período					
DN28	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	90 (6)	30 (1)		120 (7) Dieto I
DN22	Nutrição Social II	30 (2)	30 (1)		60 (3) Nut. Soc. I
DN29	Educação Nutricional	45 (3)	30 (1)		75 (4) Nut.Diet.II/ Psicol./Antrop
DN27	Controle de Qualidade de Alimentos	30 (2)	30 (1)		60 (3) MicroAlim./UAN I
	Atividade Formativa				
	<b>TOTAL</b>	<b>195 (13)</b>	<b>120 (4)</b>		<b>315 (17 créditos)</b>
8º Período					
DN28	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	60 (4)	30 (1)		90 (6) Dieto II
DN 39	Nutrição Social III	30 (2)	30 (1)		60 (4) Nut.Soc. II
DN30	Ética Profissional	45 (3)	0		45 (3) Co-requisito das discipl. do 8º Período
DCB 87	Trabalho de Conclusão de Curso II (TCCII)	0	45 (1,5)		45 (3) TCC I
	Estágio Multidisciplinar em Saúde			45 (1)	45 (1) Pol.Práticas/Epid.Aplic./ Av.Nut
	Atividade Formativa				
	<b>TOTAL</b>	<b>135 (9)</b>	<b>105 (3,5)</b>	<b>45 (1)</b>	<b>285 (13,5 créditos)</b>
9º Período					
DN31	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição			270 (6)	270 (6) Disciplinas dos períodos anteriores
DN32	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica			270 (6)	270 (6) Disciplinas dos períodos anteriores
DN33	Estágio Supervisionado em Nutrição Social			270 (6)	270 (6) Disciplinas dos períodos anteriores
	<b>Total</b>			<b>810 (18)</b>	<b>810 (18)</b>
	<b>TOTAL DINÂMICA CURRICULAR (CH Teórica + Prática + Estágio)</b>	<b>2070 (138)</b>	<b>1035 (34,5)</b>	<b>855 (19)</b>	<b>3960 (191,5)</b>
	<b>ATIVIDADES FORMATIVAS (5 %)</b>				<b>198</b>
	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>				<b>4158 horas</b>

**OBS: Para a conversão da carga horária para créditos foi considerada a relação: 1 crédito equivale a 15 horas teóricas ou 30 horas práticas ou 45 horas para estágio**

## Resumo da carga horária por período

RESUMO CARGA HORÁRIA (CH)/CRÉDITOS				
DISCIPLINAS	Teórica	Prática	Estágio	Total CH
Primeiro período	315 (21)	90 (3)	0	405 (24,0)
Segundo período	300 (20)	105 (3,5)	0	405 (23,5)
Terceiro período	330 (22)	135 (4,5)	0	465 (26,5)
Quarto período	255 (17)	165 (5,5)	0	420 (22,5)
Quinto período	270 (18)	135 (4,5)	0	405 (22,5)
Sexto período	270 (18)	180 (6)	0	450 (24,0)
Sétimo período	195 (13)	120 (4)	0	315 (17,0)
Oitavo período	135 (9)	105 (3,5)	45 (1)	285 (13,5)
Nono Período	--	--	810 (18)	810 (18,0)
<b>Sub-total</b>	<b>2070</b>	<b>1035</b>	<b>855</b>	<b>3960</b>
Atividades formativas (5%)				<b>198</b>
<b>Carga Horária Total</b>				<b>4158</b>

## Distribuição da carga horária por áreas

ÁREAS PERÍODOS	Ciências Biológicas	Ciências Sociais, Humanas e da Saúde	Ciências Exatas	Ciências dos Alimentos	Ciências da Alimentação e Nutrição	Total
1°	150	105	135	0	15	405
2°	180	75	105	45	0	405
3°	180	30	0	150	105	465
4°	135	45	0	60	180	420
5°	120	15	0	60	210	405
6°	0	90	0	135	225	450
7°	0	60	0	60	195	315
8°	0	195	0	0	90	285
9°	0	270	0	0	540	810
<b>TOTAL</b>	<b>765</b>	<b>885</b>	<b>240</b>	<b>510</b>	<b>1560</b>	<b>3960</b>

## **12.1 DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA**

O Curso de Nutrição da UNIFAL-MG foi estruturado com um total de 4158 horas assim distribuídas: 3105 horas de formação acadêmica (por meio de aulas teóricas, práticas, teórico-práticas), 855 horas de estágios supervisionados (270 horas práticas em cada uma das três áreas) e 198 horas de atividades formativas. Os estágios supervisionados contemplam as três grandes áreas de atuação do Nutricionista, conforme estipulado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição.

A formação acadêmica é composta por aulas teóricas complementadas com aulas práticas envolvendo laboratórios específicos e a inserção dos acadêmicos na prática dos serviços do SUS. Em todas as disciplinas, e principalmente nas disciplinas com somente aulas teóricas, há sempre a complementação de estudos independentes relacionados aos conteúdos que abrangem pesquisas bibliográficas, visitas técnicas, realização de seminários, palestras extracurriculares e outras.

Os estágios supervisionados são realizados em sua totalidade em instituições conveniadas com a UNIFAL-MG, sob supervisão de docentes do curso e nutricionista responsável técnico pela unidade receptora.

## **12.2 JUSTIFICATIVA PARA O TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO**

Em relação ao tempo de integralização do Curso de Nutrição, o parecer Nº 08/2007 do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior, estabeleceu a carga horária mínima de 3.200 horas com tempo mínimo de integralização de 4 anos. Tendo em vista que o Curso de Nutrição da UNIFAL-MG

possui carga horária de 4.158 horas, com currículo pleno, oferecido em período integral diurno e de acordo com o Inciso IV do Artigo segundo que preconiza que a integralização pode ser praticada de maneira distinta das desenhadas nos cenários apresentados na Resolução 02/2007, fica estabelecido o tempo de integralização da seguinte maneira: tempo mínimo de quatro anos ou oito semestres, tempo recomendado de quatro anos e meio ou nove semestres e o tempo máximo de integralização de seis anos ou doze semestres para o Curso de Nutrição da UNIFAL-MG.

### **13 EMENTÁRIO**

#### **1º Período**

##### **ANATOMIA HUMANA**

Carga horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Introdução ao estudo da Anatomia. Estudo macroscópico dos vários sistemas do corpo humano, quanto à estrutura e função geral: sistema esquelético, articulações e juntas, sistema muscular, nervoso, circulatório, digestório, respiratório, urinário, genital masculino e feminino, órgãos da visão e vestibulo-coclear.

##### **INTRODUÇÃO À EPIDEMIOLOGIA**

Carga Horária: 45 h (T-30 h e P- 15 h)

Processo saúde-doença. Epidemiologia descritiva. Sistema de Informação em Saúde. Perfil demográfico e epidemiológico

##### **BIOLOGIA CELULAR**

Carga Horária: 60 h (T- 45 h e P- 15 h)

Introdução da Biologia Celular. Métodos de estudo da célula, organização molecular da célula. Membranas biológicas. Citoesqueleto. Matriz extracelular. Organelas

citoplasmáticas. Núcleo e nucléolo. Síntese, transporte e destino de proteínas na célula. Divisão celular (mitose e meiose). Controle do ciclo celular. Sinalização celular. Diferenciação celular. Apoptose.

## **FILOSOFIA E METODOLOGIA DA CIÊNCIA**

Carga Horária: 30 h (T-30 h)

Conceito de ciência. Conhecimento científico. Método científico. Pesquisa bibliográfica. Pesquisa descritiva. Pesquisa experimental. Técnicas de coleta de dados. Projeto de pesquisa. Redação técnica.

## **FUNDAMENTOS DE QUÍMICA GERAL**

Carga Horária: 45 h (T- 45 h)

Introdução à química; fenômenos físicos e químicos; substância pura e mistura; método científico; leis químicas – estequiometria; noções de atomística; periodicidade química; ligações químicas; funções químicas; funções inorgânicas; soluções e reações em solução aquosa.

## **LABORATÓRIO DE QUÍMICA GERAL**

Normas de segurança laboratorial; equipamentos de proteção individual e coletiva; vidrarias e equipamentos laboratoriais; método científico; fenômenos químicos e físicos; separação de misturas heterogêneas; separação de misturas homogêneas; reações químicas em solução aquosas; pH e POH; titulação ácido-base.

## **ANTROPOLOGIA**

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

A antropologia no contexto das ciências sociais. Noções fundamentais da antropologia cultural. Natureza e cultura. Antropologia e cultura brasileira.

## **FUNDAMENTAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

Carga Horária: 15 h (T- 15 h)

Conduta institucional na UNIFAL-MG. Normas Acadêmicas. Perfil do Egresso. Dinâmica e interdisciplinaridade curricular. Introdução ao estudo da Nutrição. Áreas de atuação do profissional Nutricionista.

## **ESTATÍSTICA BÁSICA**

Carga Horária: 60 h (T- 60 h)

Introdução à Estatística. Métodos estatísticos básicos para organizar e analisar os resultados de uma pesquisa ou experimento e para a leitura e interpretação de artigos científicos.

## **2º Período**

### **CIÊNCIAS SOCIAIS**

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Bases sócio-culturais do comportamento humano. O processo de comunicação. Modelos explicativos do processo saúde-doença. Sociedade brasileira e as desigualdades sociais.

### **HISTOLOGIA BÁSICA**

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Estudo dos tecidos epiteliais, conjuntivo propriamente dito, adiposo, cartilaginoso, ósseo, muscular e nervoso em sua estrutura, ultra-estrutura e histofisiologia.

### **EMBRIOLOGIA BÁSICA**

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Células germinativas e fecundação. Desenvolvimento embrionário humano. Desenvolvimento fetal humano

### **ECONOMIA**

Carga Horária: 45 horas (T- 45 h)

Introdução ao estudo da ciência econômica. Os conceitos básicos da Economia. Noções de microeconomia. Noções de macroeconomia. Crescimento e Desenvolvimento Econômico. Repartição da Renda Social.

### **POLÍTICAS E PRÁTICAS EM SAÚDE COLETIVA**

Carga Horária: 45h (T- 30 h e P- 15 h)

Evolução histórica das Políticas de Saúde no país, do Brasil Colônia até a Reforma Sanitária. A mudança do modelo organizativo e assistencial em saúde no Brasil e o arcabouço jurídico e institucional do Sistema Único de Saúde (SUS).

### **COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS**

Carga Horária: 45h (T- 45 h)

Alimentos e nutrientes. Grupos de alimentos e guias de alimentação. Tabelas de composição de alimentos. Determinação de Valor Energético Total. Componentes dos alimentos: Água. Açúcares. Óleos e gorduras. Cereais. Leguminosas. Frutas e Hortaliças. Carnes. Leite e derivados. Ovos. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos

### **FÍSICO-QUÍMICA**

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Fundamentos de Termodinâmica. Equilíbrio químico. Cinética química. Colóides. Soluções. Construção de gráficos

### **BIOQUÍMICA GERAL**

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Água, pH, tampões, aminoácidos, peptídios, proteínas, carboidratos, lipídios, enzimas, ciclo de Krebs, cadeia respiratória, metabolismo de carboidratos, metabolismo de lipídios, metabolismo de aminoácidos, integração metabólica.

## **3º Período**

### **GENÉTICA**

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Bases moleculares da hereditariedade. Citogenética humana. Aberrações cromossômicas e síndromes genéticas. Padrões de herança genética e análise de heredogramas. Genética de grupos sanguíneos. Genética de hemoglobinas e talassemias. Genética Bioquímica."

## **FISIOLOGIA**

Carga Horária: 90 h (T- 75 h e P- 15 h)

Estudo dos processos fisiológicos que ocorrem no corpo humano, da inter-relação entre eles, bem como dos seus mecanismos de regulação.

## **TÉCNICA DIETÉTICA**

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Conceitos de Técnica Dietética. Laboratório de dietética. Seleção, aquisição, armazenagem, pré-preparo e preparo dos alimentos. Alimentos de origem vegetal, alimentos de origem animal, açúcares, óleos e gorduras, condimentos, molhos, infusos e bebidas, alimentos para fins especiais

## **BROMATOLOGIA**

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Estudo dos alimentos através de análises físicas, químicas, físico-químicas, permitindo conhecer o valor nutritivo dos alimentos e detectar alterações, fraudes e falsificações. Composição centesimal. Princípios, métodos e técnicas das análises dos alimentos.

## **PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS**

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Planejamento de cardápios para coletividades. Definição e objetivo do planejamento de refeições. Critérios para a elaboração de cardápios, planejamento de refeições e tipos de serviço em nutrição e dietética. Previsão quantitativa de gêneros. Variações do cardápio quanto à composição em nutrientes e consistência.

## **MICROBIOLOGIA GERAL**

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Bacteriologia geral, metabolismo nutricional bacteriano, controle de microrganismo por agentes químicos e físicos, micologia geral, virologia geral, microbiologia médica.

## **NUTRIÇÃO E METABOLISMO**

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Conceito e histórico da nutrição. Necessidades e recomendações nutricionais. Etapas do processo de nutrição. Carboidratos. Fibras alimentares. Proteínas. Lípidos. Energia e balanço energético. Vitaminas. Água e eletrólitos. Minerais. Biodisponibilidade de nutrientes.

## **PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE**

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Psicologia do desenvolvimento: infância, adolescência, vida adulta, velhice. Relações interpessoais. Personalidade: tipos e mecanismos de defesa e ajustamento. Psicossomática.

## **4º Período**

### **PARASITOLOGIA HUMANA**

Carga Horária: 75 h (T- 45 h e P- 30 h)

Parasitologia humana; definição e termos técnicos em parasitologia; classificação dos seres vivos; estudos dos principais helmintos, protozoários e insetos transmissores de doenças.

### **EPIDEMIOLOGIA APLICADA**

Carga Horária: 45 h (T- 15 h e P- 30 h)

Etapas do estudo epidemiológico. Delineamentos. Variáveis epidemiológicas. Amostragem. Aferição dos eventos. Análise de dados e inferência causal. Qualidade dos serviços de saúde.

### **AValiação Nutricional**

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Fatores de risco. Aspectos éticos inerentes à avaliação do estado nutricional. Avaliação antropométrica de criança, adolescente, adulto e idoso. Avaliação da composição corporal. Inquéritos dietéticos. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Avaliação subjetiva global. Diagnóstico nutricional.

## **IMUNOLOGIA**

Carga Horária: 60 h (T- 45 h e P- 15 h)

Introdução à Imunologia. Imunidade Natural e Imunidade Adquirida. Sistema Imune (antígeno, imunoglobulinas, sistema complemento, MHC, receptores de células T). Imunidade celular e humoral. Reações de hipersensibilidade. Imunodeficiência. Imunologia dos Transplantes. Imunologia de tumores. Doenças auto-imune. Imunoprofilaxia e Imunoterapia (vacinas e profilaxia). Reações Antígenos-Anticorpo e sua aplicação clínica em diagnósticos.

## **MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS**

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Introdução à microbiologia de alimentos; ecologia microbiana; fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que favorecem a multiplicação de microrganismos; conservação de alimentos; microbiologia de água e alimentos; microrganismos indicadores da qualidade; técnicas de amostragem; ensaios para a pesquisa, identificação e contagem de microrganismos em água e alimentos; controle microbiológico de água e alimentos; biofilmes; toxinfecções alimentares – prevenção e controle.

## **NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I**

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Conceitos e princípios da alimentação e dietética humana. Cálculos para gasto energético e Necessidades e recomendações nutricionais para adultos, trabalhador, idoso, atletas e desportistas e que praticam dietas exóticas. Guias alimentares. Planejamentos (Cálculo e análise de dietas) para indivíduos adultos, trabalhador, idoso, atletas e desportistas e que praticam dietas exóticas saudáveis, considerando os momentos fisiológicos específicos. Aplicação da informática no cálculo de dietas.

## **5º Período**

### **FARMACOLOGIA I**

Carga Horária: 60 h (T- 60 h)

Farmacodinâmica. Farmacocinética. Farmacologia dos sistemas: nervoso autônomo e central, vascular, renal, gástrico e endócrino.

## **PATOLOGIA GERAL**

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Estudo dos processos patológicos básicos comuns às diferentes doenças dos organismos vivos, no que se referem às suas causas, mecanismos, lesões e alterações funcionais.

## **GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I (UAN I)**

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Introdução à Teoria Geral da Administração. Unidades de alimentação e nutrição. Operacionalização do processo de produção de refeições. Funções administrativas em UAN: Gestão de pessoas, gestão de recursos materiais, gestão de recursos financeiros. Elementos de adequação nutricional de refeições para coletividades sadia e enferma.

## **ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS**

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Avaliação sensorial dos alimentos. Sistemas coloidais. Princípios de química dos alimentos: açúcares, amido, farinha de trigo, frutas e hortaliças e alimentos protéicos de origem animal.

## **NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II**

Carga Horária: 30 h (T- 15 h e P- 15 h)

Nutrição e saúde da criança e do adolescente saudável. Cálculos para gasto energético, necessidades e recomendações nutricionais para crianças e adolescentes. Planejamentos (Cálculo e análise de dietas) para pré-escolar, escolar e adolescentes.

## **NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL**

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Nutrição e Saúde materno-infantil. Recomendações e necessidades nutricionais da gestante, da nutriz e do lactente. Cálculos dietéticos específicos para esses grupos. Considerações nutricionais a respeito das mudanças fisiológicas e sobre os distúrbios patológicos durante a gravidez. Carências nutricionais que põem em risco

o desenvolvimento materno-infantil. Fisiologia da lactação. Aleitamento natural e artificial. Alimentação do neonato prematuro ou de baixo peso. Alimentação no primeiro ano de vida. Banco de leite humano. Introdução de alimentos após o desmame. Legislação de alimentos para o grupo infantil (Codex Alimentarius).

### **SEMINÁRIO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Carga Horária: 15 h (T- 15 h)

Discussão de temas atuais e/ou inovadores de interesse para a assistência, o ensino e/ou a pesquisa em saúde.

### **6º Período**

#### **TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Princípios de conservação de alimentos. Fundamentos da tecnologia de alimentos: leite; carne; frutas e hortaliças; cereais; óleos. Aditivos. Embalagem de alimentos.

#### **GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II (UAN II)**

Carga Horária: 60 h (T- 15 h e P- 45 h)

Introdução ao processo de planejamento. Dimensionamento de áreas, equipamentos, utensílios e mobiliário. Noções de desenho técnico para planejamentos. Ambiência e Ergonomia. Planejamento físico e funcional de cozinhas industriais. Elaboração de projetos específicos de Unidades de Alimentação e Nutrição (hospitalares e institucionais). Planejamento físico e funcional de lactários e creches. Instrumentos para a avaliação de custos de projetos e equipamentos.

#### **NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL**

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Introdução ao estudo da nutrição experimental. Uso de animais em pesquisas nutricionais. Montagem e manutenção do biotério. Metabolismo e função das proteínas e aminoácidos. Qualidade protéica e padrões de referência. Métodos químicos e biológicos de avaliação da qualidade protéica de alimentos. Escore químico corrigido pela digestibilidade (PDCAAS). Métodos microbiológicos e clínicos

de avaliação da qualidade protéica. Biodisponibilidade de nutrientes. Métodos avançados para determinação da biodisponibilidade e mecanismos de ação de nutrientes.

## **PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I**

Carga Horária: 120 h (T- 90 h e P- 30 h)

Conceito de patologia da nutrição e de dietoterapia; Finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica; Função do nutricionista dietoterapeuta; A abordagem nutricional do paciente hospitalizado; Métodos de avaliação nutricional de indivíduos enfermos e em condições especiais (paralisia cerebral; síndrome de Down); Anemias; Interações entre Fármacos e Nutrientes; Modificações da dieta normal e plano de cuidado nutricional; Patologia e dietoterapia nos estados de obesidade, desnutrição e magreza, e transtornos alimentares; Patologia e dietoterapia nos estados de alergia alimentar e nos erros inatos do metabolismo (fenilcetonúria; galactosemia; dislipidemias familiares); Patologia e dietoterapia nas enfermidades orais e esofágicas (cárie dental; doença periodontal; estomatite; úlceras aftosas; úlceras virais; monilíase; xerostomia; tumores; carências nutricionais; malformação congênita da região oral; disfagia; refluxo gastroesofágico; esofagite; esôfago de Barret; hérnia hiatal; atresia; estenose congênita; acalasia; divertículos esofágicos; câncer de faringe e esôfago; amigdalectomia); Patologia e dietoterapia nas enfermidades gástricas (úlceras gastroduodenal; gastrite; câncer; gastrectomia); Patologia e dietoterapia nas enfermidades hepáticas e biliares (síndromes hepáticas; cirrose hepática; vesiculopatias)

## **NUTRIÇÃO SOCIAL I**

Carga Horária: 60 h (T- 60 h)

Conceitos basilares. História da Nutrição Social. Atuação do Nutricionista em Saúde Coletiva. Nutrição e alimentação na perspectiva populacional.

## **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I**

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo pertinente ao curso de graduação em Nutrição.

## **TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL**

Carga Horária: 45 h (T- 15 h e P- 30 h)

Terapia nutricional enteral e parenteral adulto e pediátrico; indicação de nutrição enteral e parenteral; vias de acesso; monitoramento; complicações; desenvolvimento e avaliação de fórmulas enterais e parenterais; importância da equipe multiprofissional para estabelecimento de serviço de terapia nutricional; acompanhamento e discussão de casos.

### **7º Período**

## **CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS**

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Definição de Qualidade e Controle de Qualidade. Garantia de Qualidade. Elementos do Sistema de Controle de Qualidade. Descrição e avaliação dos principais sistemas quanto à adequação e eficácia. 5 Sensores . Boas práticas no processamento de alimentos. Sistema APPCC. Programas de Garantia da Qualidade – SSOPs (PPOP). Controle de Qualidade de alimentos de origem vegetal. Controle de Qualidade de alimentos de origem animal. Qualidade Nutricional e Sensorial de Alimentos.

## **EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Fundamentos da educação; Representações simbólicas para a educação nutricional; A educação nutricional; Instrumentais para a prática de educação nutricional; Hábitos e tabus alimentares; Relação nutricionista – paciente; Planejamento de programas educativos.

## **NUTRIÇÃO SOCIAL II**

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Segurança alimentar e nutricional sustentável (SANS). Política Nacional e Projetos Comunitários em SANS.

## **PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II**

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Patologia e dietoterapia nas doenças: **Intestinais** (doenças inflamatórias intestinais (Doença de Crohn, Doença celíaca e Retocolite Ulcerativa), na Síndrome do Intestino Curto, Fístulas Digestivas e nos casos de constipação intestinal e diarreia); **Pancreáticas** (pancreatite aguda e crônica, fibrose cística e diabetes mellitus); nas **Doenças renais** (fisiologia e metabolismo renal, nefropatia diabética, síndrome nefrótica, litíase renal, insuficiência renal aguda e crônica, nutrição e métodos dialíticos); **Doenças cardiovasculares** (Dislipidemias, Hipertensão Arterial Sistêmica, Insuficiência/Caquexia Cardíaca).

## **8º Período**

### **ÉTICA PROFISSIONAL**

Carga Horária: 45 h (T- 45 h)

Introdução filosófica à Ética. Bioética: fundamentos, princípios, legislações. Entidades de classe. Reflexão sobre o Código de ética do nutricionista e a legislação da profissão. A atuação profissional e o mercado de trabalho

### **NUTRIÇÃO SOCIAL III**

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Políticas e programas de alimentação e nutrição. Vigilância em saúde. Sistema de vigilância alimentar e nutricional.

### **PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III**

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Atuação do nutricionista em Unidade de Terapia Intensiva (UTI); Patologia e dietoterapia no pré e pós-operatório; nas queimaduras; na sepse; no trauma; nos transplantes; nas imunossupressões e neoplasias; nos estados infecciosos: agudos e crônicos, nas doenças neuropsíquicas.

### **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II**

Carga Horária: 45 h (T- 45 h)

Desenvolvimento de um Projeto de Pesquisa: análise, interpretação e discussão dos resultados, com subsequente defesa do trabalho monográfico.

## **ESTÁGIO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Carga Horária: 45 h (P- 45 h)

Inserção do acadêmico na rede básica de saúde e desenvolvimento de atividades integradas com os profissionais e acadêmicos de outras áreas.

### **9º Período**

## **ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Carga Horária: 270 horas

Apresentação dos estagiários à Unidade de Alimentação e Nutrição: conhecimento do processo organizacional e administrativo do Serviço. Levantamento e análise dos fatores intervenientes no planejamento do serviço. Programa de Alimentação do Trabalhador. Produção de refeições e fluxo de distribuição dos alimentos. Previsão e controle dos recursos materiais, humanos e financeiros. Acompanhamento do processo de produção e distribuição das refeições. Sistema de Controle de Qualidade.

## **ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA**

Carga Horária: 270 horas

Introdução do estagiário para atuar em hospital geral e especializado. Organograma, normas e dinâmica de funcionamento de hospitais. Técnica de abordagem e atendimento ao paciente hospitalizado, ambulatorial e consultório. Desenvolvimento de trabalho em equipe. Utilização de prontuário. Técnicas para avaliação antropométrica de pacientes hospitalizados. Solicitação, interpretação e utilização de exames bioquímicos. Estudo e acompanhamento de casos clínicos. Discussão e apresentação de casos clínicos. Orientação para elaboração do trabalho de conclusão do estágio.

## **ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL**

Carga Horária: 270 horas

Atenção primária em saúde. Programas institucionais (vigilância alimentar e nutricional, vigilância epidemiológica). Vigilância sanitária. Creches e escolas.

## **DISCIPLINAS OPTATIVAS**

### **TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS**

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Estudo de efeitos nocivos para a saúde humana de contaminantes químicos de importância toxicológica em alimentos, presentes naturalmente ou oriundos de fontes antropogênicas.

### **DIETOTERAPIA AMBULATORIAL**

Carga Horária: 30 horas (P – 30 h)

Aplicação de informática no cálculo de dietas. Acompanhamento de clientes ambulatoriais para a avaliação do estado nutricional associado ao tratamento dietoterápico. Discussão dos casos clínicos/condução nutricional. Avaliação do comportamento nutricional. Treinamento em técnicas de avaliação da composição corporal aplicadas em ambulatório.

### **TÓPICOS EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO**

Carga Horária: 30 horas (T – 30 h)

Temas relevantes e atuais relacionados às ciências de alimentos e nutrição.

### **NUTRIÇÃO NO ESPORTE**

Carga Horária: 45 h (T- 30 h e P- 15 h)

Abordagem multidisciplinar. Metabolismo energético no exercício agudo e crônico: sistema imediato de obtenção de energia ATP-CP, metabolismo de carboidrato, metabolismo de lipídios e metabolismo de proteínas. Músculos estriados: músculo cardíaco e esquelético, características metabólicas das fibras musculares. Cálculo do consumo de oxigênio e necessidades nutricionais. Avaliação nutricional do atleta.

Dieta e orientação nutricional/dietética do atleta. Hidratação: sua importância na performance do atleta. Ergogênicos.

## **DESENVOLVIMENTO DE COMUNIDADES**

Carga Horária: 45 horas (T- 30 h e P- 15 h)

Análise dos conceitos de comunidade e de desenvolvimento. Origem e evolução dos programas de desenvolvimento de comunidades no Brasil. Planejamento do desenvolvimento comunitário. Identificação de lideranças. Metodologia e prática do desenvolvimento comunitário. Técnicas de diagnóstico participativo.

## **ATENÇÃO À SAÚDE DO ADOLESCENTE**

Carga Horária: 45 horas (T- 30 h e P- 15 h)

Definição de adolescência. Características populacionais. Vulnerabilidades na adolescência. Fases da adolescência. Crescimento e desenvolvimento. Nutrição na adolescência. Diagnóstico e intervenção nos distúrbios nutricionais e endócrinos mais comuns. Fatores de risco relacionados à gestação e lactação na adolescência. Atenção integral e atendimento multiprofissional. Protagonismo juvenil.

## **BIOSSEGURANÇA**

Carga Horária: 30 horas (T – 30 h)

Regulamentos e padrões para importação de alimentos e produtos agrícolas. Padrões, diretrizes e recomendações adotados pela Comissão do Codex Alimentarius. Medidas sanitárias e fitossanitárias. Certificados de qualidade (ISO) e autoridades nacionais e internacionais da segurança alimentar (Organização Mundial de Comércio, Food Agriculture Organization, Organização Mundial de Saúde, ANVISA e Ministério da Agricultura).

## **14 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

O sistema de avaliação preconizado acaba se constituindo em um instrumento de controle tanto da qualidade do desenvolvimento do estudante em nível cognitivo quanto da qualidade de seu ajustamento às normas de convivência estabelecidas pela Instituição, em conformidade com o modelo social que defende.

A avaliação é realizada a partir de parâmetros extraídos da própria teoria e implicará verificar se o acadêmico adquiriu noções, conservações, realizou operações, relações, etc. O rendimento pode ser avaliado de acordo com a sua aproximação a uma norma qualitativa pretendida. O controle do aproveitamento é apoiado em múltiplos critérios, considerando-se principalmente a assimilação e a aplicação em situações variadas.

A avaliação do desempenho proposta para o Curso de Nutrição acata as normativas institucionais, as quais determinam o número mínimo de avaliações e média para aprovação. Os critérios utilizados para avaliar o processo de ensino e aprendizagem são peculiares a cada professor e disciplina, que são orientados a valorizar as relações dialógicas e comunicativas professor-aluno, aluno-aluno, aluno-comunidade. Nesta perspectiva, o uso destes critérios deve permitir construir um processo de decisão/execução/avaliação participativo, cooperativo, numa abordagem de construção coletiva, através de metodologia de ensino independente, utilizando-se a problematização e os estágios supervisionados, com estudos de casos clínicos, com níveis progressivos de complexidade e de integração dos conhecimentos.

## **15 ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO PROJETO**

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição deve ser compreendido como um

plano de ação com o objetivo de construir o futuro a partir de avaliação e reorientação do presente.

Nesta perspectiva a sistematização de um projeto pedagógico é processual. A sua configuração deve ser desenhada pelos momentos que compõem o projeto, compreendido como construção coletiva segundo as referências institucionais e as perspectivas das áreas de conhecimento inerentes ao profissional nutricionista.

O processo de avaliação do projeto pedagógico do curso deverá oportunizar a interlocução entre os diversos membros envolvidos em sua dinâmica e apoiar-se principalmente na racionalidade da avaliação quantitativa.

Diversos instrumentos podem ser usados para avaliar a qualidade e adequação do que foi planejado para constituir-se como trajetória curricular. Para tanto o Colegiado do Curso fará uso de diferentes abordagens e indicadores para o acompanhamento do projeto pedagógico que prevê uma avaliação do currículo e do aprendizado, a saber:

- a) Questionário de avaliação das disciplinas pelos alunos. Este questionário avalia múltiplos aspectos do ensino, do aprendizado, do docente e da participação dos alunos e será preenchido pelos mesmos ao final de cada disciplina. Os resultados dessa avaliação serão fornecidos à Pró-Reitoria de Graduação, ao Colegiado do Curso e aos Docentes.
- b) Programa de Avaliação Curricular. Trata-se, também, de avaliação das disciplinas e dos estágios pelos alunos e será de responsabilidade do Colegiado. Serão questionários de avaliação preenchidos pelos alunos, com ampla abordagem que compreende programação, infraestrutura, recursos didáticos, definição de objetivos, aprendizados e avaliações feitas.
- c) Fóruns de discussão do curso. A cada semestre, haverá um dia em que não

haverá aulas programadas. Serão realizadas reuniões com docentes e alunos, promovidas pela coordenação do curso, com a finalidade de avaliar o mesmo ou alguns de seus aspectos. Os relatórios e as conclusões desses fóruns de discussão serão, posteriormente, encaminhados à Pró-Reitoria de Graduação para as providências necessárias.

- d) Avaliações em cada disciplina ou estágio. São incentivadas reuniões entre professores e alunos, enquanto as diversas disciplinas ou estágios estão em andamento, para que haja um diálogo freqüente na resolução de problemas e que eles possam ser discutidos.

## **16 ESTRUTURA DE APOIO AO ENSINO**

### **16.1 Biblioteca**

A Biblioteca Central da UNIFAL-MG, com 1.000 m<sup>2</sup> de área construída, possui 6 salas de estudo em grupo com capacidade para 200 assentos. Possui um acervo informacional de aproximadamente 20.679 exemplares de livros perfazendo um total de 5792 títulos; 1184 títulos de periódicos estrangeiros e nacionais, 28.275 fascículos, 36 assinaturas correntes estrangeiras e 216 itens de materiais especiais entre CD-Rom e fitas de vídeo. Com o acervo automatizado, de livre acesso, a Biblioteca Central atende em média 1.500 usuários inscritos anualmente, entre alunos de graduação e pós-graduação, professores, e funcionários. Os usuários cadastrados têm também como fonte de pesquisa, 12 microcomputadores ligados à INTERNET. São realizados, cerca de 78.500 empréstimos domiciliares/ano. A consulta ao acervo é feita inclusive pela comunidade em geral. A Biblioteca oferece aos usuários os seguintes serviços cooperativos e convênios:

- BIREME - Centro Latino Americano e do Caribe de informações em Ciências da Saúde - Rede Nacional;
- IBICT/BDTD - Biblioteca Digital de Teses e Dissertações;

- IBICT/CCN - Catálogo Coletivo Nacional;
- IBICT/COMUT - Catálogo Coletivo Nacional de Publicações Seriadas;
- PORTAL PERIÓDICOS CAPES;
- REDE BIBLIODATA (FGV) - Rede Nacional de Catalogação Cooperativa.

A Biblioteca Central da UNIFAL-MG participa de intercâmbio entre bibliotecas e outras Instituições de Ensino, através de doação da Revista da Universidade Federal de Alfenas, com publicação anual.

## **16.2 Informatização**

A UNIFAL-MG dispõe de dois laboratórios de Informática de acesso livre à internet para uso da comunidade acadêmica. O acesso à internet é total, no recinto da UNIFAL-MG, para todos os professores, funcionários e alunos, via rede interna.

## **16.3 Laboratórios, Instalações, Equipamentos**

A universidade tem nos últimos anos investido em infra-estrutura, garantindo assim excelentes condições de laboratórios, instalações e equipamentos, os quais garantem o desenvolvimento de aulas práticas de qualidade. Conta ainda com duas clínicas de atendimento nutricional dietoterápico para as aulas práticas de disciplinas profissionalizantes.

## 17 QUADRO DE DOCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Ano letivo 2007														
Docente/e-mail	Departamento	Classe	Regime			Qualificação	Titulação				Área	Local/Ano	Disciplinas	
			DE	40H	20H		Profissional							E
Adir Araújo <a href="mailto:adir@unifal-mg.edu.br">adir@unifal-mg.edu.br</a>	Ciências Biológicas	Adjunto	x			Biólogo	x					Biologia	EFOA, 1988	Parasitologia
Alexandre Giusti Paiva <a href="mailto:giustipaiva@unifal-mg.edu.br">giustipaiva@unifal-mg.edu.br</a>	Ciências Biológicas	Adjunto	x			Biomédico					x	Fisiologia	FMRP-USP, 2005	Fisiologia Humana
Amanda Latércia Tranches Dias <a href="mailto:amanda@unifal-mg.edu.br">amanda@unifal-mg.edu.br</a>	Ciências Biológicas	Adjunto	x			Ciências Exatas					x	Microbiologia	FAFIG, 1997	Imunologia
						Farmácia Bioquímica							UNIFAL-MG, 2001	
Ana Lúcia Leite Moraes <a href="mailto:aleitemoraes@unifal-mg.edu.br">aleitemoraes@unifal-mg.edu.br</a>	Farmácia	Adjunto	x			Farmacêutica				x		Ciência de Alimentos	Unifenas, 1987	Tecnologia de Alimentos
Antônio Camilo de Souza Cruz <a href="mailto:souzacruz@unifal-mg.edu.br">souzacruz@unifal-mg.edu.br</a>	Ciências Biológicas	Adjunto	x			Cirurgião Dentista		x				Ciências Físicas e Biológicas	UNIFENAS, 1995	Patologia Geral Básica
Antônio Carlos da Silva <a href="mailto:carlosilva@unifal-mg.edu.br">carlosilva@unifal-mg.edu.br</a>	Análises Clínicas	Adjunto	x			Farmacêutico-Bioquímico				x		Epidemiologia	USP, 1988	Epidemiologia
Cibeli Marli Cação Paiva Gouvêa <a href="mailto:cibele@unifal-mg.edu.br">cibele@unifal-mg.edu.br</a>	Ciências Biológicas	Adjunto	x			Bióloga				x		Biologia Vegetal	UNICAMP, 1983	Citologia, Histologia e Embriologia
Cristiane da Silva Marciano Grasselli <a href="mailto:cristianegrasselli@hotmail.com">cristianegrasselli@hotmail.com</a>	Nutrição	Adjunto	x			Nutricionista				x		Ciência e Tecnologia dos Alimentos	UFV, 2002	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II
														Dietoterapia Infantil
Daniela Braga Lima <a href="mailto:danibraga@unifal-mg.58du.br">danibraga@unifal-mg.58du.br</a>	Nutrição	Assistente	x			Nutricionista		x				Ciência da Nutrição	UFOP, 1996	
Denise Aparecida Corrêa Moreira	Ciências Exatas	Adjunto	x			Farmacêutico-Bioquímico	x					Farmacologia	EFOA, 2000	Bioquímica

[correa@unifal-mg.edu.br](mailto:correa@unifal-mg.edu.br)

Eliana Bernardes Lourenço <a href="mailto:elibl@unifal-mg.edu.br">elibl@unifal-mg.edu.br</a>	Ciências Biológicas	Adjunto	x		Psicóloga, Pedagoga			x	Adm. E Supervisão Educ.	UNICAMP, 2005	Fundamentos de Psicologia Sociologia
Eliane Garcia Rezende <a href="mailto:elianeg@unifal-mg.edu.br">elianeg@unifal-mg.edu.br</a>	Nutrição	Assistente	x		Nutricionista		x		Epidemiologia	UFMG, 2002	Educação Nutricional Ética Profissional
Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo <a href="mailto:e_azeredo@unifal-mg.edu.br">e_azeredo@unifal-mg.edu.br</a>	Nutrição	Adjunto	x		Nutricionista			x	Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFV, 2002	Tópicos em Nutrição Composição de Alimentos e Técnica Dietética II
Flávia Della Lúcia <a href="mailto:flavia@unifal-mg.edu.br">flavia@unifal-mg.edu.br</a>	Nutrição	Assistente	x		Bióloga		x		Ciência e Tecnologia de Alimentos	UFV, 1996	
Helenice Aparecida de Carvalho <a href="mailto:helenice@unifal-mg.edu.br">helenice@unifal-mg.edu.br</a>	Farmácia	Adjunto	x		Farmacêutica-Bioquímica			x	Ciência dos Alimentos	UFLA, 1999	Bromatologia
Isarita Martins <a href="mailto:isarita@unifal-mg.edu.br">isarita@unifal-mg.edu.br</a>	Análises Clínicas e Toxicológicas	Adjunto	x		Farmacêutico Bioquímico			x	Toxicologia e Análises Toxicológicas	USP, SP/2003	Toxicologia
Jorge Kleber Chavasco <a href="mailto:kchavasco@unifal-mg.edu.br">kchavasco@unifal-mg.edu.br</a>	Ciências Biológicas	Adjunto	x		Farmacêutico-Bioquímico			x	Microbiologia	USP, 2002	Microbiologia e Imunologia
José Antônio Leite <a href="mailto:leite@unifal-mg.edu.br">leite@unifal-mg.edu.br</a>	Ciências Exatas	Assistente	x		Farmacêutico-Bioquímico e Licenciado em Matemática		x		Estatística e Experimentação Agropecuária	UFLA, 2004	Bioestatística
Letícia Tamie Paiva Yamada	Nutrição	Assistente	x		Nutricionista		x		Ciência dos Alimentos	UFLA, 2000	UAN I – Admin. De Unidade e Nut.





## 18 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior (CNE/CES) nº 05/2001 (Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 nov. 2001. Seção 1, p. 39.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior (CNE/CES) nº02/2007.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior (CNE/CES) nº08/2007.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior (CNE/CES) nº213/2008. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 22 out. 2008. Seção 1, p. 20.

BRASIL. Lei nº8234, de 1991.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Ensino Superior (CNE/CES). Resolução nº 36, de1974.

BRASIL. Conselho Federal de Educação. Parecer 265/DOU de 05/11/62

BRASIL. Lei nº5276, de 24 de abril de 1967.

Portaria Ministerial nº345 .

UNESCO. Anais da Conferência Mundial sobre o ensino superior. Brasília: UNESCO/CRUB, 1999.

CHAUÍ, M. A. A universidade operacional. Folha de São Paulo, 9 de maio, 1999. Caderno Mais.