



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
FACULDADE DE MEDICINA  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO  
Reformulação**

**UBERLÂNDIA - MG  
2022**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**  
**FACULDADE DE MEDICINA**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**REITOR**

Prof. Dr. Valder Steffen Junior

**VICE-REITOR**

Prof. Dr. Carlos Henrique Martins da Silva

**PRÓ-REITORA DE GRADUAÇÃO**

Profa. Dr. Kárem Cristina de Sousa Ribeiro

**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO E CULTURA**

Prof. Dr. Hélder Eterno da Silveira

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO**

Prof. Dr. Carlos Henrique de Carvalho

**PRÓ-REITOR DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

Prof. Dr. Darizon Alves de Andrade

**PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS**

Prof. Dr. Márcio Magno Costa

**PRÓ-REITORA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL**

Profa. Dra. Elaine Saraiva Calderari

**DIRETORA DA FACULDADE DE MEDICINA**

Profa. Dra. Catarina Machado Azeredo

**COORDENADORA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Profa. Dra. Marina Rodrigues Barbosa

**COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

Profa. Dra. Marina Rodrigues Barbosa – FAMED/UFU

Profa. Dra. Ana Elisa Madalena Rinaldi – FAMED/UFU

Profa. Dra. Barbara Perez Vogt – FAMED/UFU

Profª. Dra. Grazieli Benedetti Pascoal – FAMED/UFU

Profa. Dra. Luana Padua Soares – FAMED/UFU

Prof. Dr. Henrique Geraldo Rodrigues – FAGEN/UFU

Representante Discente Paola Cristina Araújo Costa

**NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE  
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

Profa. Dra. Luana Padua Soares – FAMED/UFU

Profa. Dra. Ana Elisa Madalena Rinaldi – FAMED/UFU

Profa. Dra. Barbara Perez Vogt – FAMED/UFU

Profa. Dra. Marina Rodrigues Barbosa – FAMED/UFU

Profa. Dra. Renata Aparecida Mendes – FAMED/UFU

Prof. Dr. Renato Simões Cordeiro – ICBIM/UFU

## SUMÁRIO

1. Identificação do curso .....	4
2. Endereços .....	5
3. Apresentação .....	6
4. Justificativas.....	9
5. Princípios e Fundamentos .....	21
6. Perfil Profissional do Egresso .....	26
7. Objetivos do Curso .....	27
8. Diretrizes Gerais para o Desenvolvimento Metodológico do Ensino .....	29
9. Estrutura Curricular .....	31
9.1 Estrutura curricular por competências .....	31
9.2 Fluxo Curricular .....	38
9.3 Atividades Curriculares de Extensão .....	42
9.4 Internacionalização na Graduação .....	44
9.5 Adesão aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável .....	46
9.6 Requisitos legais e normativos .....	48
9.7 Estágio curricular .....	49
9.8 Trabalho de Conclusão de Curso .....	50
9.9 Atividades Acadêmicas complementares .....	51
9.10 Migração curricular e Equivalências .....	53
10. Atenção ao Estudante .....	58
11. Processo de Avaliação da Aprendizagem e do Curso .....	60
11.1 Avaliação da aprendizagem dos estudantes .....	60
11.2. Avaliação do curso .....	63
11.3 Atuação do Núcleo Docente Estruturante do Curso (NDE) .....	64
11.4 Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) .....	65
12. Acompanhamento de Egressos .....	67
13. Considerações Finais .....	68
14. Referências .....	69

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

- Denominação: Curso de Graduação em Nutrição
- Grau: Bacharelado
- Modalidade: presencial
- Titulação: Bacharel em Nutrição
- Carga horária: 3.815 horas
- Duração: 5 anos
- - Tempo mínimo de integralização curricular: 5 anos
- - Tempo máximo de integralização curricular: 7,5 anos
- Portaria de reconhecimento nº 650 MEC/SERES de 10/12/2013 - D.O.U. de 11/12/2013.  
Renovação de Reconhecimento: Portaria nº 823 MEC/SERES de 30/12/2014 - D.O.U. 02/01/2015; Portaria nº 133 MEC/SERES de 01/03/2018 - D.O.U. de 02/03/2018; Portaria nº 111 MEC/SERES de 04/02/2021 - D.O.U. de 05/02/2021.
- Regime Acadêmico: semestral
- Ingresso: semestral
- Turno de oferta: integral
- Número de vagas ofertadas: 30 vagas semestrais

## **2. ENDEREÇOS**

### **INSTITUIÇÃO**

Universidade Federal de Uberlândia - UFU  
Av. João Naves de Ávila nº 2121 – Campus Santa Mônica  
Cidade: Uberlândia-MG – CEP: 38408-014  
Telefone/Fax: (34) 3239-4823  
Site: [www.ufu.br](http://www.ufu.br)

### **UNIDADE ACADÊMICA**

Faculdade de Medicina - FAMED  
Av. Pará, 1720 – Bloco 2U – Sala 23 – Campus Umuarama  
Cidade: Uberlândia-MG - CEP: 38400-902  
Telefone: (34) 3225-8604  
E-mail de contato: [famed@ufu.br](mailto:famed@ufu.br)  
Site: [www.famed.ufu.br](http://www.famed.ufu.br)

### **COORDENAÇÃO DO CURSO**

Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição  
Av. Pará, 1720 – Bloco 2U – Sala 10 – Campus Umuarama  
Cidade: Uberlândia-MG - CEP: 38400-902  
Telefone: (34) 3225-8602 / 3225-8584  
E-mail de contato: [conut@famed.ufu.br](mailto:conut@famed.ufu.br)  
Site: [www.famed.ufu.br/graduacao/nutricao](http://www.famed.ufu.br/graduacao/nutricao)

### 3. APRESENTAÇÃO

O Curso de Nutrição foi implantado no primeiro semestre de 2009 no âmbito da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia (FAMED-UFU). O processo de criação do curso teve início em 2006 a partir da publicação da Portaria R nº 574 de 24 de maio de 2006 pelo Magnífico Reitor Prof. Dr. Arquimedes Diógenes Ciloni. A Comissão foi composta pelas(os) Professoras(es) Daurea Abadia de Souza (presidente), Rosuita Fratari Bonito, Aguinaldo Coelho da Silva e pelas técnicas-administrativas Ângela Maria de Moraes Oliveira, Patrícia Maria Vieira, e Liandra Freitas Márquez Bernardes. A criação do Curso de Nutrição foi viabilizada pelo Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI) cujo propósito era expandir o ensino público no Brasil. O projeto para a criação do Curso de Graduação em Nutrição no âmbito da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia (FAMED-UFU) era uma aspiração antiga desta Unidade Acadêmica, já que o referido Curso apresenta uma relação muito próxima com os conteúdos curriculares de outros cursos da Área da Saúde.

A proposta para criação de um Curso de Graduação em Nutrição na FAMED-UFU surgiu da identificação de inúmeras condições locais favoráveis: i) excelência dos Cursos de Graduação ministrados na UFU; ii) existência de outros cursos de graduação na área de saúde nesta instituição como Biomedicina, Educação Física, Enfermagem, Medicina, Odontologia, Psicologia; iii) demanda pelos cursos na área de saúde no exame vestibular; iv) disponibilidade de recursos humanos na área de nutrição e em áreas correlatas; v) disponibilidade de linhas de pesquisa nas áreas de nutrição e de segurança alimentar e nutricional; vi) disponibilidade de hospital universitário; vii) campos de estágio favoráveis pelo porte do município e sua localização geográfica e viii) gratuidade do ensino.

A elaboração do Projeto do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da UFU foi feita com o desenvolvimento das seguintes atividades:

- Reuniões periódicas dos Membros da Comissão do Curso de Graduação em Nutrição, com assessoria direta da Profa. Dra. Marisa Lomônaco de Paula Naves, Diretora de Ensino da UFU;
- Reuniões periódicas dos Membros das Comissões dos Cursos de Graduação em Nutrição e em Fisioterapia, com assessoria direta da Profa. Dra. Marisa Lomônaco de Paula Naves;
- Divisão em subgrupos para elaboração de atividades específicas;
- Análise das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001;
- Análise do documento “Orientações Gerais para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos de Graduação”, elaborado pela Pró-Reitoria de Graduação – UFU;
- Levantamento bibliográfico, com análise crítica e inclusão da literatura pertinente;
- Análise dos projetos pedagógicos de Cursos de Graduação em Nutrição de outras Instituições de Ensino Superior;
- Análise do Projeto de Reforma Curricular do Curso de Graduação em Medicina da Universidade Federal de Uberlândia;
- Consultas aos Conselhos Federal e Regional de Nutricionistas;
- Discussão com outros profissionais da Área de Saúde e da Universidade Federal de Uberlândia.

Um dos princípios desse Projeto Pedagógico é a dinamicidade. É necessário que o projeto seja objeto permanente de estudo pelo docente e pela Instituição, produzindo-se um conhecimento sobre sua importância no desenvolvimento das propostas do Curso e construindo alternativas de lidar com as dificuldades e entraves que emergem em todo o processo transformador. Partindo desse princípio e baseado em um processo contínuo de avaliação e aprimoramento do curso, a primeira reformulação curricular foi realizada em 2012. Essa reformulação foi realizada pelos membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Colegiado do Curso de Nutrição. As principais reformulações realizadas foram redução da carga horária do curso, criação de componentes curriculares, ajustes nos estágios curriculares e alteração dos nomes e ementas dos componentes curriculares.

Em 2018 o corpo docente do Curso de Nutrição identificou a necessidade de realizar alterações no projeto pedagógico do curso com o objetivo de contemplar as seguintes demandas: reorganização no fluxo de realização dos estágios curriculares e suas respectivas cargas horárias, desmembramento da oferta de disciplinas conjuntas para os estudantes dos Cursos de Graduação em Nutrição e de Fisioterapia (no presente momento compartilham disciplinas), implantação de componentes curriculares de extensão conforme preconizado pela Resolução MEC 07/2018 que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e a organização do projeto pedagógico do curso em competências, conforme as Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição, em processo de construção, e apoiado no relatório da Comissão de Formação do Conselho Federal de Nutrição - CFN (CFN, 2020).

Dessa forma, a reformulação do Projeto do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da UFU foi realizada a partir das seguintes atividades:

- Reuniões quinzenais do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição;
- Reuniões periódicas com os docentes do Curso de Graduação em Nutrição;
- Reuniões com os discentes;
- Oficinas oferecidas pelo NDE aos docentes do Curso de Graduação em Nutrição para abordar o conceito de competências e de um curriculum baseado em competências;
- Reuniões com a coordenação do Curso de Fisioterapia para discutir a separação dos componentes curriculares oferecidos conjuntamente aos dois cursos;
- Reuniões com professores de outras unidades acadêmicas, responsáveis por ministrar componentes curriculares ao Curso de Nutrição;
- Reunião com a servidora Adriana Borges de Paiva da Divisão de Projetos Pedagógicos (DIPED-UFU);
- Reunião com o Pró-Reitor de Extensão Prof. Hélder Eterno da Silveira (PROEXC-UFU);
- Reunião com a Profa. Vanille Valério Barbosa Pessoa Cardoso – Universidade Federal de Campina Grande (PB) – discussão sobre a proposta das novas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, já aprovadas pelo Conselho Nacional de Saúde;
- Análise e debate da Resolução MEC 07/2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, e da Resolução CONSUN Nº 25/2019, que estabelece a Política de Extensão da UFU;

- Análise e debate da Resolução Nº15/2016 que dispõe sobre a elaboração e/ou reformulação de projetos pedagógicas de Curso de Graduação;
- Consulta do Guia para elaboração de projetos pedagógicos dos cursos de graduação da Universidade Federal de Uberlândia;
- Análise dos resultados da avaliação dos egressos do Curso.

Essas atividades resultaram em uma nova proposta de Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição. As alterações sugeridas serão apresentadas e devidamente justificadas ao longo do projeto.



#### 4. JUSTIFICATIVAS

##### **Histórico do Curso de Nutrição**

*“Por conseguinte, eu digo que os indivíduos que apresentam composição corporal que sofre rapidamente e intensamente de erros na dieta são mais fracos do que os que não os apresentam, e que uma pessoa fraca está em um estado muito próximo de se aproximar de uma doença.*

*E eu sei, além disso, que para o corpo humano faz uma grande diferença se o pão é escasso ou suficiente, feito de trigo com ou sem farelo, se misturado com muita ou pouca água, sovado fortemente ou somente misturado, assado ou cru.....*

*Se nós não dermos atenção a estas coisas, ou não dermos atenção para a sua compreensão, como poderemos entender as doenças que afligem o homem?*

*Para cada uma destas coisas, o homem é afetado e a sua evolução é modificada neste aspecto e em outros, e toda a sua vida está sujeita a estas modificações, seja na saúde, na convalescença ou na doença.*

*Nada mais, então, pode ser mais importante ou mais necessário conhecer do que estas coisas.”*

HIPOCRATES (460-377 BC)

*“Sendo a alimentação imprescindível para a vida e a sobrevivência humanas, como necessidade básica e vital, ela é necessariamente modelada pela cultura e sofre os efeitos da organização da sociedade, não comportando a sua abordagem olhares unilaterais.*

*Não comemos apenas quantidades de nutrientes e calorias para manter o funcionamento corporal em nível adequado, pois há muito tempo os antropólogos afirmam que o comer envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais, imbrica-se com a sociabilidade, com idéias e significados, com as interpretações de experiências e situações. Para serem comidos, ou comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária, e tudo isso é matéria cultural.”*

Rosa Wanda Diez-Garcia e Ana Maria Canesqui (2005)

Pela leitura do primeiro texto é possível identificar que por volta do ano 400 AC Hipócrates já interpretava que a ingestão inadequada de nutrientes está relacionada com o aparecimento de doenças e o comprometimento da sobrevivência do indivíduo. Nos dias de hoje, 2500 anos mais tarde, na era rapidamente emergente da nutrigenômica, da nutrigenética, da proteômica, estamos iniciando o desemaranhar, com base na ciência, do conhecimento empírico de Hipócrates a respeito da estreita inter-relação entre a composição corporal, inclusive a nível molecular, e a nutrição. Vemos então que neste momento a comunidade científica está identificando um caminho para

esclarecer aspectos básicos relacionados à nutrição, à desnutrição e às doenças crônicas degenerativas ligadas à nutrição, que desde sempre afligiram o homem.

Pela leitura do segundo texto também é possível identificar a amplitude da alimentação do ser humano ao longo de toda a sua história e a necessidade dessa complexidade ser compreendida e incorporada pelo profissional nutricionista. Afinal, a nutrição só é possível pela alimentação. O ser humano foi o único a romper a barreira entre o cru e o cozido, ou seja, entre a natureza e a cultura, respectivamente. Apesar de onívoros, comemos apenas o que nossa sociedade define e escolhe como comida. O conceito da alimentação adequada e saudável pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) em sua versão mais atual (2012) contempla a adequação aos aspectos biológicos, socioculturais e a sustentabilidade do meio ambiente.

A nutrição como ciência teve início no século XVIII com as descobertas de Lavoisier sobre o fogo, a combustão, a oxidação e o valor calórico dos alimentos, assim como, sobre as necessidades nutricionais do ser humano (Vasconcelos, 2001). Este conhecimento foi ampliado no século XIX com a identificação dos elementos químicos que compõem o organismo dos animais e da natureza, e no início do século XX com a identificação dos aminoácidos e das proteínas, dos ácidos graxos, das vitaminas e da estreita relação entre a alimentação e o aparecimento de determinadas doenças (Mayer, 1980). Informações obtidas com o desenvolvimento da microbiologia e da prática médico-sanitária vieram fortalecer a importância da nutrição como ciência a partir da segunda metade do século XIX. Entretanto, o reconhecimento da nutrição como ciência da área de saúde, só foi alcançado a partir da primeira metade do século XX. Neste momento, os conhecimentos acumulados sobre a composição dos alimentos e sobre a relação entre dieta e enfermidades, dentro do processo de divisão do trabalho em saúde, passaram a exigir a atuação de um profissional especializado e capacitado na área (Lilley e Beaudry, 1991; Ypiranga, 1991).

No período compreendido entre 1914 e 1918, e nas duas décadas subsequentes, os novos conhecimentos científicos sobre a alimentação humana propagaram-se entre diversos países, como Inglaterra, França, antiga União Soviética, Japão, Estados Unidos da América, Canadá, Itália, Alemanha, Dinamarca, Holanda, Argentina, México e Brasil. Estes acontecimentos contribuíram para a criação nestes países dos primeiros centros de estudos e pesquisas; dos primeiros cursos para formação de profissionais especialistas, e das primeiras agências condutoras de medidas de intervenção em nutrição (Coimbra e cols., 1982; L'Abbate, 1982; Maurício, 1964).

No Brasil, a emergência do campo da nutrição, seja como disciplina, política social e/ou profissão, é contextualizada no bojo das transformações econômico-político-sociais e culturais que o país vivenciou no decorrer dos anos de 1930 a 1940. Nesta época, a nutrição emergiu como parte integrante do projeto de modernização da economia brasileira, conduzido pelo chamado Estado Nacional Populista, contexto histórico que delimitou a implantação das bases para a consolidação de uma sociedade capitalista urbano-industrial (Vasconcelos, 1999; Coimbra e cols. 1982; L'Abbate, 1982; Ypiranga, 1981). Entretanto, é preciso registrar que, desde a segunda metade do século XIX, os conhecimentos sobre a alimentação da população brasileira começaram a despontar dentro do campo do saber médico, por intermédio das teses apresentadas às duas Faculdades de Medicina (Bahia e Rio de Janeiro) existentes até então no país (Martins, 1994; Coimbra e cols., 1982).

Pode-se dizer que como desdobramento da higiene alimentar, área de estudo inicialmente relacionada às Faculdades de Medicina, a institucionalização acadêmica do campo da nutrição levou quase cem anos para ocorrer. Ao longo desse processo, dentro do conjunto de atores envolvidos com a sua constituição, destacaram-se os médicos nutrologistas, pela sua integração ao movimento sanitarista da Primeira República, ou pela adesão às suas influências. De acordo com a literatura investigada, nos primeiros anos da década de 1930, tanto no Rio de Janeiro como em São Paulo, duas correntes bem definidas e distintas (porém complementares) do saber médico confluíram para a consolidação do campo da nutrição no Brasil. Alguns profissionais influenciados por concepções das escolas de nutrição e dietética norte-americanas e de centros europeus eram partidários da corrente chamada “perspectiva biológica”, e tinham interesse essencialmente nos aspectos clínico-fisiológicos relacionados ao consumo e à utilização biológica dos nutrientes. Concomitantemente, um outro grupo de profissionais brasileiros, influenciados pelas concepções do pioneiro da nutrição na América Latina - o médico argentino Pedro Escudero, defendiam as ideias da corrente chamada “perspectiva social”, e tinham interesse especial em aspectos relacionados à produção, à distribuição e ao consumo de alimentos pela população (Vasconcelos, 1999; Coimbra e cols. 1982; L'Abbate, 1982; Maurício, 1964).

O primeiro Curso de Nutrição no Brasil, do ponto de vista acadêmico, foi criado em 1939 por iniciativa do médico Geraldo de Paula Souza, no Instituto de Higiene de São Paulo, Universidade de São Paulo. O Curso tinha duração de um ano, e formava o profissional denominado “Educador Sanitário e Dietista”. Em 1940, tiveram início os cursos técnicos do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários (IAPI), os quais deram origem, em 1943, ao Curso de Nutricionistas do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) (atual Curso de Graduação em Nutrição da Universidade do Rio de Janeiro - UNIRIO). Na década de 1940 foram criados os Cursos de Nutricionistas nas atuais Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ) e Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) (Vasconcelos, 2002; Calado, 2004). Na década de 50 foram criados Cursos de Nutrição na Universidade Federal da Bahia (UFBA) e na Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). O 7º Curso de Nutrição foi criado em 1968 na Universidade Federal Fluminense (UFF). Até o ano de 1975, apenas sete cursos de Nutrição reconhecidos pelo Conselho Federal de Educação tinham sido criados.

Paralelo ao processo de criação dos Cursos de Nutrição no país, importantes eventos ocorreram no âmbito político e educacional e contribuíram para a emergência da profissão do nutricionista tais como: a instituição do salário mínimo (01/05/1940) a partir da base de cálculo de uma “ração mínima” ou “cesta básica” e a criação do Serviço de Alimentação e Previdência Social (SAPS) (05/08/1940), órgão destinado à execução de parte da política social do Estado (âmbito político); a criação dos Arquivos Brasileiros de Nutrição (1944); a criação da Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN) em 1949, que possibilitou a discussão de forma coletiva dos avanços e problemas da categoria, a promoção da integração entre os profissionais, professores e estudantes de Nutrição; a realização do primeiro Congresso Brasileiro de Nutrição (CONBRAN) em 1950; o reconhecimento do Curso de Nutricionistas como curso de nível superior por um período mínimo de três anos e o estabelecimento do primeiro currículo mínimo (Parecer do Conselho Federal de Educação nº 265 de 19/10/1962) (Vasconcelos, 2002); e o estabelecimento do segundo currículo

mínimo (1974) com uma carga horária total de 2.880 horas a ser integralizada em um período de 4 anos (âmbito educacional) (Calado, 2004).

Na década de 70, merecem destaque o aumento da participação das instituições privadas no ensino superior, em decorrência de uma pressão de demanda a partir da chamada “questão de excedentes” (Brasil, 2001) impulsionadas pela Reforma Universitária (1968) e pela criação do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN) (1972). Adicionalmente, nessa década, há a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Nutricionistas (1978) pelo grande empenho dos membros da Federação Brasileira de Nutrição (FEBRAN). A partir dos conselhos, os profissionais nutricionistas passaram a dispor de um órgão específico para orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício profissional, funções até então sob a responsabilidade dos Conselhos da área médica (CFN, 1999). Entre as décadas de 1980 e 1990 destacamos a mudança de nomenclatura de “Curso de Nutricionista” para “Curso de Nutrição” (Parecer nº 185/83) (Calado, 2004).

Apesar da vigência do Decreto nº 93.594 (19/11/1986), que sustentava a criação de novos cursos de graduação em todo o território nacional, mais 15 cursos de Nutrição foram criados na década de 1980, já com predominância das instituições privadas. No período de 1990 a 1996 cinco cursos adicionais foram criados, sendo todos em Instituições de Ensino Superior privadas. Alguns fatos desta época merecem destaque, dentre eles: i) a criação da Associação Brasileira de Nutricionistas – ASBRAN (08/06/1990) em substituição à FEBRAN, e ii) a crescente mobilização dos nutricionistas em termos de intensificação da busca pela qualificação profissional e de maior participação em eventos técnico-científicos ligados à área da alimentação e nutrição (Vasconcelos, 2002). Adicionalmente, em 1996 foi aprovada a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), impulsionando também a criação de novos cursos, especialmente nas instituições privadas de ensino.

As primeiras Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição foram instituídas em 07 de novembro de 2001, pela Resolução nº 5 da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação com o objetivo de orientar a organização curricular dos cursos de Nutrição das instituições de ensino superior do país. O perfil do egresso do Curso de Nutrição é definido nestas diretrizes como “...o profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentam fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.” Esta Resolução determina que a formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS) (Brasil, 1990), bem como o desenvolvimento de habilidades e competências, a saber: atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, administração e gerenciamento, além da educação permanente para a formação do profissional.

Nesse sentido, outros avanços também devem ser destacados: i) a obrigatoriedade de elaboração de trabalho de conclusão de curso estimulando o desenvolvimento de pesquisa em nutrição; ii) a garantia de uma carga horária mínima e equitativamente distribuída para as atividades

de estágio, em pelo menos três grandes áreas de atuação profissional; e iii) a possibilidade de atuação em *marketing* e em equipes multiprofissionais de saúde.

Embora as Diretrizes Curriculares tenham sido aguardadas com grande expectativa por parte dos atores envolvidos na formação de Nutricionistas em todo o país e representam um grande avanço, decorridos vários anos desde a sua homologação, ainda não se tinha na época um perfil bem definido da situação de sua implantação nos aproximadamente 240 cursos existentes no país. No entanto, algumas conclusões já podem ser feitas. Uma delas é que, em consequência deste crescimento acelerado, ocorreu um significativo aumento do número de nutricionistas no País – 7.249 nutricionistas em 1996 para 158.803 em 2021, segundo dados da Consulta Nacional de Nutricionistas realizado pelo CFN. Houve nesse período interiorização dos cursos, sendo até mesmo em cidades com população inferior a 50000 habitantes. Um desafio para as próximas décadas é a discussão, regulamentação e os desafios impostos frente à criação e oferta de cursos oferecidos à distância (EAD).

Outro ponto a ser destacado é o grande aumento do número de Cursos de Nutrição oferecidos em instituições privadas de ensino (com ou sem fins lucrativos). Até 1991, o número de cursos em instituições públicas e privadas era basicamente igual (22 e 19, respectivamente). Segundo dados do Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Ensino Superior (e-MEC) de 2022 (27/06/2022) há 859 cursos oferecidos em instituições privadas de ensino e 76 cursos em instituições públicas, todos na modalidade presencial.

Em 2005, o CFN regulamenta as áreas de atuação do nutricionista pela Resolução nº 380/2005 e a atualiza em 2018. De acordo com o Art. 2º, da Resolução CFN 600/2018, são definidas as seguintes áreas de atuação do nutricionista:

**I. Nutrição em Alimentação Coletiva:** esta área de atuação engloba as atividades profissionais de gestão em unidades de alimentação e nutrição (UAN) institucional (pública e privada), programas de alimentação e nutrição no ambiente escolar (público e privado), programas de alimentação do trabalhador, atuação em serviços comerciais de alimentação (restaurantes e similares), bufê de eventos e serviços ambulantes de alimentação.

**II. Nutrição Clínica:** esta área de atuação engloba as atividades profissionais do nutricionista na assistência nutricional e dietoterápica em hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, unidades de pronto-atendimento e spa clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, instituições de longa permanência para idosos (ILPI), ambulatórios e consultórios, bancos de leite humano (BLH) e postos de coleta, lactários, centrais de terapia nutricional, assistência nutricional domiciliar (pública e privada), assistência personalizada (*personal diet*)

**III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico:** esta área de atuação engloba as atividades profissionais do nutricionista direcionadas à atenção nutricional de esportistas e praticantes de exercícios físicos.

**IV. Nutrição em Saúde Coletiva:** esta área de atuação engloba as atividades profissionais do nutricionista na gestão de políticas e programas institucionais (política nacional de alimentação e nutricional (PNAN), política nacional de segurança alimentar e nutricional (PNSAN), atuação no Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), rede socioassistencial), atuação e

gestão das atividades profissionais na atenção básica em saúde e o cuidado em saúde na rede de atenção à saúde.

**V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos:** esta área de atuação engloba as atividades profissionais realizadas ao longo da cadeia de produção de alimentos (extensão rural e produção de alimentos), indústria de alimentos (pesquisa e desenvolvimento de produtos, controle de qualidade, promoção de produtos, serviço de atendimento ao consumidor, assuntos regulatórios) e comércio de alimentos (atacadistas e varejistas).

**VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão:** esta área de atuação engloba as atividades profissionais realizadas em cargos de coordenação e direção, docência (atividades de ensino, pesquisa e extensão) e pesquisa.

#### **4.1. Justificativa para criação do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia**

O município de Uberlândia está localizado na região do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, em áreas de cerrado mineiro, a 550 km de Belo Horizonte-MG, 430 km de Brasília-DF, 360 km de Goiânia-GO e 590 km de São Paulo-SP, sendo denominado "Portal do Cerrado", e considerado a principal da região do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba.

Segundo o Censo Demográfico de 2010, a população era de 604.013 habitantes, e segundo estimativa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2021 é de aproximadamente 100.000 habitantes a mais (706.597 habitantes). A centralidade exercida por Uberlândia, que possui um grande número de municípios no seu entorno mais imediato, evidentemente foi acompanhada de enorme crescimento populacional. Seu ritmo de crescimento foi de 6,69% ao ano, na década de 70, de 3,90% na década seguinte, e de 3,54% entre 1991 e 2000, valor este mais elevado que a média de Minas Gerais (1,4%) e do Brasil (1,6%) neste último período. O crescimento populacional da cidade é diferenciado segundo os grupos etários, sendo maior nas faixas em que a migração é mais característica, ou seja, a partir de 15 anos. Uberlândia se apresenta como uma cidade em que a imigração é fator indissociável de sua configuração histórica e de sua realidade socioeconômica, sendo que mais da metade da população urbana é formada por pessoas não-naturais do município, que chegam na cidade principalmente em idade adulta e são integradas no grupo de pessoas em idade produtiva e nas chefias familiares. O grupo de imigrantes é bastante heterogêneo em sua composição, ou seja, embora o maior número seja de pessoas com poucos recursos econômicos e pouco escolarizadas, há pessoas que migram já qualificadas ou em busca de qualificação. Para estas pessoas, Uberlândia é um centro de formação em todos níveis, o que lhes possibilita o ingresso em ocupações melhor remuneradas.

Uberlândia também é considerada polo regional que concentrou os efeitos das transformações econômicas da região nas últimas décadas. Há ampla infraestrutura de transporte, composta por entroncamento aéreo-rodoviário-ferroviário, estabelecendo fluxos no sentido Leste-Oeste e Norte-Sul e ligando a cidade aos principais centros brasileiros. Em virtude de sua posição geográfica estratégica, também se destaca no contexto econômico em atividades vinculadas à

modernização agropecuária, a um complexo agroindustrial processador de grãos e de carnes, e ao setor terciário, caracterizado pelo comércio atacadista e varejista, e também pela prestação de serviços. O desenvolvimento das atividades destas empresas em Uberlândia incrementa o turismo de negócios, exigindo aumento na rede hoteleira e em todos os setores relacionados ao turismo, como bares e restaurantes. Neste processo, há favorecimento para a abertura de estabelecimentos bancários, incentivo para as atividades financeiras, e acúmulo crescente de capitais regionais. Em adição, há diversificação das atividades produtivas, e as oportunidades de trabalho são ampliadas.

Com sede em Uberlândia-MG, a Universidade Federal de Uberlândia (UFU) é o principal centro de referência em Ciência e Tecnologia de uma ampla região do Brasil, englobando Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba, noroeste e partes do norte de Minas, sul e sudoeste de Goiás, norte de São Paulo e leste do Mato Grosso do Sul e do Mato Grosso. Neste âmbito, polariza a oferta de vagas e de cursos de graduação e de pós-graduação, o desenvolvimento da pesquisa e da extensão e responde, em grande parte, pela formação dos quadros profissionais das Instituições de Ensino Superior recém criadas na cidade e seu entorno, bem como pela formação continuada de docentes das redes de ensino da Educação Básica e Profissional.

A UFU é uma Instituição de Educação Superior, integrante do Sistema Federal de Ensino. O seu funcionamento foi autorizado pelo Decreto-Lei nº 762, de 14/08/1969 e federalizada pela Lei nº 6.532, de 24/05/1978. O processo de criação da UFU teve início com a fusão de faculdades isoladas já existentes em Uberlândia: Filosofia, Ciências e Letras, Direito, Ciências Econômicas, Federal de Engenharia, Artes, Odontologia, Medicina Veterinária, Educação Física e Escola de Medicina e Cirurgia. Com a federalização, as faculdades isoladas foram transformadas em departamentos e passaram a integrar o Centro de Ciências Humanas e Artes, o Centro de Ciências Biomédicas e o Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas, suportes da estrutura acadêmica à época adotada.

Em 1994, por aspirações de mudanças no modo de gestão institucional, a UFU desencadeou discussões que convergiram para um novo projeto estatutário. Sob nova configuração administrativa foram constituídas Unidades Acadêmicas, em cujos âmbitos são exercidas as funções essenciais ao desenvolvimento do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, e Unidades Especiais de Ensino, responsáveis pela oferta da Educação Básica e Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

A partir da década de 2000, foram criados os *campi* fora de sede, nas cidades de Ituiutaba-MG (2006), Monte Carmelo-MG e Patos de Minas-MG (2011). A relação que a UFU mantém com a comunidade local e regional é muito estreita, contribuindo para o desenvolvimento das cidades e do campo, formando profissionais capacitados em mais de 30 áreas específicas, e oferecendo inúmeras atividades de extensão com qualidade reconhecida, constituindo-se em agente de integração da cultura nacional e regional, e da formação de cidadãos. Atualmente, há 67 cursos de bacharelado e 27 cursos de licenciatura nas áreas biológicas, exatas e humanas.

No que tange à Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), seu histórico tem início com o Curso de Medicina implantado em 1968, durante o grande período expansionista do Ensino Médico Brasileiro, como um Curso de Ensino Superior Privado, oferecido em Instituição Isolada. A iniciativa para criar uma Faculdade de Medicina em Uberlândia surgiu da discussão do tema e dos encaminhamentos feitos por vários médicos atuantes na cidade. Estes profissionais fizeram contato com o então Deputado Federal Rondon Pacheco, que se entusiasmou

e apoiou politicamente a ideia. Da mesma forma, foi identificado grande envolvimento e apoio da sociedade local, que contribuiu com doações e com prestação de serviços para a criação da Faculdade. O nome escolhido foi “Escola de Medicina e Cirurgia de Uberlândia – EMECIU”. A Faculdade foi fundada oficialmente em 21 de julho de 1966, ficando constituída em Assembleia Geral, a “FUNDAÇÃO ESCOLA DE MEDICINA E CIRURGIA DE UBERLÂNDIA – FEMECIU”. A Instituição foi reconhecida de Utilidade Pública Municipal pela lei nº. 1434 de 25 de novembro de 1966 e de Utilidade Pública Estadual pela lei nº. 4322 de 21 de dezembro de 1966.

O primeiro vestibular foi feito em abril de 1968 e a primeira turma (formada por 95 alunos) concluiu o conteúdo do Curso em 1973. O reconhecimento da Escola de Medicina foi feito pelo decreto nº. 74.363 de 6 de agosto de 1974. Em 1975 foi firmado um convênio com o Instituto Nacional de Previdência Social (INPS) através do MEC-MPAS, que passou a pagar pelos atendimentos realizados no Hospital de Clínicas, o que permitiu uma expressiva expansão da Escola de Medicina de Uberlândia.

No ano de 1976 a Escola de Medicina passou a integrar a Universidade de Uberlândia e em 1978 tornou-se Federal, com a federalização da Universidade. Desta forma, a Instituição deixou de existir como Escola de Medicina e Cirurgia de Uberlândia, passando a ser denominada “Curso Médico do Centro de Ciências Biomédicas da Universidade Federal de Uberlândia”, permanecendo com esta denominação até dezembro de 1999, quando entrou em vigor o novo Estatuto da Universidade. A denominação atual é “Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia”, unidade acadêmica que engloba os três cursos de graduação: Enfermagem, Medicina e Nutrição; quatro programas de pós-graduação *lato sensu*: Programa de Residência Médica, Programa de Residência uni e multiprofissional em área profissional da saúde, Programa de Especialização em Enfermagem obstétrica e Programa de Especialização em Enfermagem em Saúde da Família e Comunidade e três programas de pós-graduação *stricto sensu*: Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (Mestrado Acadêmico, Doutorado Acadêmico), Mestrado Profissional associado à Residência em Saúde e Programa de Pós-graduação em Saúde da Família.

O Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde, da Faculdade de Medicina, da Universidade Federal de Uberlândia, tem como objetivo formar profissionais capacitados para atuar com competência e ética, no ensino e na pesquisa, na área da saúde. O Programa busca fornecer ao profissional que trabalha ou deseja trabalhar na área da saúde, formação para detectar, avaliar e solucionar cientificamente problemas existentes na sua área de atuação. Existem atualmente no Programa três Linhas de Pesquisa para mestrado e doutorado acadêmico: Epidemiologia da ocorrência de doenças e agravos à saúde; Diagnóstico, tratamento e prognóstico das doenças e agravos à saúde; e Fisiopatologia das doenças e agravos à saúde. Cada linha de pesquisa é composta por diversos núcleos temáticos. Um ponto de destaque na listagem das linhas de pesquisa regularmente desenvolvidas pelos professores do Programa é que várias delas estão diretamente ou indiretamente relacionadas a temas de Nutrição e Epidemiologia Nutricional. As linhas para o mestrado profissional associado à Residência em Saúde são: Prevenção de agravos à saúde, promoção da saúde e reabilitação da saúde.

O Programa de Pós-Graduação em Saúde da Família tem como público alvo médicos(as) e enfermeiros(as) que atuam na Estratégia Saúde da Família (ESF), com atuação e/ou interesse em



docência/preceptoria. Esse programa é uma proposta de curso em rede nacional proposto pela Associação Brasileira de Saúde Coletiva (ABRASCO), vinculando diversas instituições de ensino superior. O curso é oferecido de forma semi-presencial. Os objetivos principais são: formar profissionais da saúde para exercerem atividades de atenção à saúde, docência e preceptoria, produção de conhecimento e gestão em Saúde da Família; fortalecer as atividades educacionais de atenção à saúde, produção do conhecimento e de gestão em Saúde da Família nas diversas regiões do país; articular elementos da educação, atenção, gestão e investigação no aprimoramento da ESF e estabelecer relação integradora entre o serviço, os trabalhadores, os estudantes da área da saúde e os usuários. Esse programa é composto por sete linhas de pesquisas as quais são: atenção à saúde, acesso e qualidade na atenção básica em saúde; atenção integral aos ciclos de vida e grupos vulneráveis; educação e saúde: tendências contemporâneas da educação, competências e estratégias de formação profissional; gestão e avaliação de serviços na Estratégia de saúde da Família/Atenção Básica (ESF/AB); Informação e Saúde; Pesquisa Clínica: interesse da atenção básica; Vigilância em saúde.

Em outros Programas de Pós-Graduação da Universidade Federal de Uberlândia também são oferecidas disciplinas e desenvolvidas linhas de pesquisa relacionadas a temas de alimentação e nutrição. Algumas das disciplinas oferecidas pelos Instituto de Biotecnologia (IBTEC), Faculdade de Medicina Veterinária (FAMEV), Instituto de Ciências Agrárias (ICIAG), Instituto de Economia e Relações Internacionais (IERI), Instituto de Química (IQ) estão associadas ao tema da alimentação e nutrição.

#### **4.2. Justificativa Institucional para Criação do Curso de Nutrição**

À primeira vista pode-se supor que a demanda para formação de profissionais Nutricionistas seja suficientemente atendida pelas Instituições de Ensino Superior existentes na cidade de Uberlândia e região. No entanto, uma análise mais elaborada desta questão deve ser feita com base nas particularidades estruturais e de ensino, pesquisa e extensão da Universidade Federal de Uberlândia, assim como no contexto em que se situa a cidade de Uberlândia.

Em relação à Universidade Federal de Uberlândia, a criação do Curso de Nutrição foi justificada, entre outros fatores, pela:

- excelência dos Cursos de Graduação ministrados na UFU;
- gratuidade do ensino;
- existência de diversos Cursos de Graduação na área de saúde: Biomedicina, Educação Física, Enfermagem, Medicina, Odontologia, Psicologia;
- demanda pelos Cursos da área de saúde no exame vestibular; disponibilidade de diversas linhas de pesquisa relacionadas à alimentação e nutrição nos Programas de Pós-Graduação da FAMED e de outras unidades acadêmicas da UFU;
- disponibilidade de diversas linhas de pesquisa relacionadas aos temas Alimentos, Nutrição e Segurança Alimentar e Nutricional em Programas de Pós-Graduação de outras Unidades

Acadêmicas (Agronomia, Economia, Medicina Veterinária, entre outras) da Universidade Federal de Uberlândia;

- implantação do Núcleo de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável – NUSANS-UFU, com desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, por docentes e estudantes de diversas áreas (este núcleo estava em atividade no período de criação do curso de nutrição e nos primeiros anos do funcionamento do Curso);
- disponibilidade de Restaurante Universitário no Campus Santa Mônica, vinculado à Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis;
- disponibilidade de Hospital Universitário que oferta campo amplo para ensino, pesquisa e extensão e com serviços específicos para a atuação do nutricionista como Banco de Leite Humano, Serviço de Nutrição e Dietética, Serviço de Terapia Nutricional e Restaurante;
- disponibilidade de Recursos Humanos na área de alimentação e nutrição, e em áreas correlatas;
- disponibilidade do Sistema de Bibliotecas – SISBI, formado por quatro bibliotecas, atendendo toda a comunidade acadêmica da UFU e a comunidade de Uberlândia e região.

A cidade de Uberlândia possui base educacional sólida, composta por mais de 200 estabelecimentos escolares de educação básica junto às redes municipal, estadual e federal; escolas de ensino técnico e profissionalizante; e outras instituições privadas de ensino superior e destaque para a Universidade Federal de Uberlândia.

Conforme descrito anteriormente, menos de 10% dos cursos de nutrição no Brasil são ofertados pelas Instituições Públicas. Analisando a distribuição geográfica dos Cursos de Nutrição no Brasil e especificamente em um raio de 500 km contados a partir de Uberlândia havia somente três cursos sendo oferecidos em instituições públicas até a criação do curso de nutrição na UFU – Universidade de Brasília (UnB), Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM) e Universidade de São Paulo (USP).

### **4.3. Justificativa para a primeira Reformulação do Projeto Pedagógico**

Desde a sua criação, observam-se aspectos positivos que contribuem para o fortalecimento e desenvolvimento do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Uberlândia, dentre os quais são destacados: o envolvimento e dedicação dos professores e técnicos, e também de alunos, em todas as atividades do curso; a valorização da pesquisa, que tem propiciado uma visão e um caráter cada vez mais científico às atividades desenvolvidas; a criação e participação em projetos de extensão e a contratação de professores efetivos que, apesar do número extremamente deficiente, contribuiu para a melhoria do ensino.

Baseado em um processo contínuo de avaliação e aprimoramento do curso, a comunidade acadêmica identificou a necessidade de uma reformulação curricular, a qual está de acordo com um dos princípios desse Projeto Pedagógico – a dinamicidade. É necessário que o projeto seja objeto permanente de estudo pelos docentes e pela Instituição, produzindo-se um conhecimento sobre sua importância no desenvolvimento das propostas do Curso e construindo alternativas de lidar com as dificuldades e entraves que emergem em todo o processo transformador ao longo do tempo.

É importante ressaltar que, na reformulação proposta foram mantidos os objetivos do curso, seus princípios e fundamentos e a caracterização do egresso. Neste último item, foram apenas acrescentadas competências gerais do profissional e suas competências e habilidades específicas, buscando melhor adequar o Projeto Pedagógico às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Na reformulação curricular, as principais alterações referem-se à Estrutura Curricular, que foi cuidadosamente estudada. Foram propostas alterações no tempo mínimo de integralização do Curso de Graduação em Nutrição, nos componentes curriculares obrigatórios e optativos, nas atividades complementares, no fluxo curricular e na carga horária total do curso, nas Normas para Elaboração, Apresentação e Avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso e nas Normas para Desenvolvimento dos Estágios Curriculares Supervisionados.

#### **4.4. Justificativa para a segunda reformulação do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição**

Conforme descrito na apresentação desse documento, a dinamicidade do projeto pedagógico de um curso de graduação deve ser uma de suas principais características. A ciência da nutrição é uma área relativamente recente frente a outras ciências, assim como a atuação e o perfil do profissional nutricionista. A existência do profissional nutricionista completou 83 anos em 2022.

Desde a criação do Curso de Nutrição da UFU em 2009, novas evidências científicas apontaram para a necessidade de incorporar na formação do profissional nutricionista a visão ampliada do conceito de alimentação saudável que contemple a complexidade do sistema alimentar, a relação entre sustentabilidade ambiental e saúde, a necessidade do trabalho interdisciplinar e interprofissional desde a graduação e o currículo baseado em competências (conhecimento cognitivo, habilidades e atitudes). Paralelamente, com o avanço da existência do curso, houve a capacitação do corpo docente, o ingresso de novos docentes com diferentes visões e áreas de atuação e a possibilidade de realizar a primeira avaliação do curso pelos egressos(as).

Desta forma, diversas foram as razões que impulsionaram e guiaram as reflexões dos membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Colegiado do Curso para o processo da segunda reformulação do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, as quais estão descritas brevemente abaixo e explicadas com detalhes em outros tópicos do documento:

- avaliação de egressos realizada em 2019;
- ajustes de cargas horárias em cada período do curso a fim de possibilitar aos estudantes a vivência das diversas atividades extracurriculares oferecidas pelo curso de nutrição e por diversos outros cursos e unidades acadêmicas;
- a expansão e a forma de oferta dos estágios curriculares;
- a oferta e o desenvolvimento de componentes curriculares que possibilitem a vivência de atividades integradoras de disciplinas dentro do curso de nutrição e que estimulem o trabalho interprofissional;

- inserção da extensão no currículo (curricularização da extensão), o que possibilitará aos estudantes a troca e a construção de conhecimentos com a sociedade e os tornará mais próximos das necessidades da população, além de cumprir o papel social da Universidade;
- e a elaboração de um projeto pedagógico baseado em competências para que o estudante possa saber como aplicar o conhecimento construído ao longo do curso e ter a oportunidade de refletir sobre sua dedicação e responsabilidade em sua formação profissional.

## 5. PRINCÍPIOS E FUNDAMENTOS

O Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI (Delors, 2006) descreve quatro linhas fundamentais da educação baseada em competência, as quais são:

- aprender a conhecer, isto é, adquirir conhecimentos científicos e culturais gerais e específicos, que serão complementados e atualizados ao longo da vida;
- aprender a fazer, ou seja, desenvolver e adquirir procedimentos que auxiliem na resolução e manejo das dificuldades que se apresentam na profissão e na vida;
- aprender a conviver e trabalhar juntos com o objetivo de compreender de forma mais completa os indivíduos, as relações humanas, o mundo e suas inter-relações;
- aprender a ser, que reflete a união das competências anteriores e o desenvolvimento da autonomia, juízo e responsabilidade pessoal.

Desta forma, o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia é pautado nos seguintes princípios e fundamentos:

### 5.1. Contextualização e criticidade dos conhecimentos

Atualmente, a implementação de métodos que sejam mais ativos, os quais colocam o estudante no centro do processo de ensino-aprendizagem, permite a construção do conhecimento a partir da contextualização das questões teóricas a serem compreendidas e também o desenvolvimento do pensamento crítico e criativo. A vivência e a observação da vida em sociedade e dos determinantes sociais da saúde permitem a problematização da realidade, e a partir da contextualização, a elaboração de possíveis respostas que se aplicam à situação observada. Para além da quantidade de informações, um dos pontos importantes é o desenvolvimento da capacidade de colocar o conhecimento no contexto (Morin, 2000).

A organização de estrutura curricular, conteúdos e estratégias de ensino-aprendizagem alicerçadas na prática, na forma em que esta se dá no contexto real das profissões, possibilita que o processo de construção do conhecimento ocorra contextualizado ao futuro exercício profissional, reduzindo as dicotomias teoria/prática e básico/profissional.

A aproximação entre a universidade, as comunidades locais e regionais e o Sistema Único de Saúde (SUS) deve funcionar como um meio de aproximar a formação do aluno às realidades nacional e regional, de saúde e de trabalho. A percepção da multicausalidade e dos determinantes sociais da saúde demanda novos cenários para o ensino aprendizagem na área de saúde. Neste sentido, a integração do ensino com os diversos serviços de rede de atenção à saúde visa melhorar a organização da prática docente assistencial. Esta perspectiva supera a simples utilização da rede como campo de ensino, e supõe uma re-elaboração da articulação teoria-prática, ensino-aprendizagem-trabalho e, fundamentalmente, uma reconfiguração do contrato social da própria Universidade.

Apreender a prática como estruturante significa construir um referencial orientador diferenciado para as decisões pedagógicas: pensar sobre o que foi realizado representa interrogar a própria ação, os interesses e expectativas dos estudantes e as condições institucionais e sociais.

Neste sentido, a reflexão e análise jamais são inteiramente solitárias. Elas se apoiam em conversas informais, momentos organizados de profissionalização interativa.

O desenvolvimento da ciência e da tecnologia permitem a evolução do conhecimento. As fontes de dados atualmente são inúmeras e um dos conhecimentos exigidos dos estudantes, profissionais e professores é a competência de selecionar referências adequadas. Desta forma, faz parte do presente projeto pedagógico o desenvolvimento de um pensamento crítico pelos professores e estudantes e a seleção de conteúdos que foram gerados com seriedade, transparência, ética e método científico.

A aprendizagem implica em redes de saberes e experiências que são apropriadas e ampliadas pelos estudantes em suas relações com os diferentes tipos de informações. Aprender é, também, poder mudar, agregar, consolidar, romper, manter conceitos e comportamentos que vão sendo (re)construídos nas interações sociais. A aprendizagem, pode ser assim entendida, como processo de construção de conhecimento em que o estudante edifica suas relações e intersecções na interação com os outros estudantes, professores, fóruns de discussão, pesquisadores, entre outras oportunidades.

## **5.2. Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão de modo a desenvolver nos estudantes atitudes investigativas e instigadoras de sua participação no desenvolvimento do conhecimento e da sociedade como um todo**

A Universidade é um lugar de produção e de socialização do saber. Os três pilares da Universidade: i) o ensino em seus diferentes níveis, ii) a pesquisa, e iii) a extensão, devem ser identificados como indissociáveis e interdependentes, e portanto, são princípios fundamentais deste projeto.

Da mesma forma que o ensino está presente na formação do pesquisador e nas atividades extensionistas da Universidade, a pesquisa identifica na extensão e no próprio ensino, áreas necessárias e extensas para a investigação. De acordo com o Fórum de Pró-Reitores de Graduação das Universidades Brasileiras de 2000, “a pesquisa, compreendida como processo formador, é elemento constitutivo e fundamental do processo de aprender a aprender/aprendendo, portanto prevalente nos vários momentos curriculares.”

Por outro lado, as atividades de extensão possibilitam novas dimensões do processo formativo da Universidade, aproximando os estudantes da realidade local e regional da área de abrangência da Universidade e alimentando os projetos de pesquisa e construção de novos conhecimentos. A extensão concebida desta forma ultrapassa a condição de uma ação assistencialista e assume a característica de partícipe no processo formador. A curricularização da extensão a partir da Resolução MEC 07/2018 propiciará a indissociabilidade entre a extensão, ensino e pesquisa. Estamos certos de que a participação do estudante na produção do conhecimento através do desenvolvimento de projetos de ensino, pesquisa e/ou extensão, provoca a expressão de uma atitude investigativa e crítica, comportamentos essenciais para a ocorrência do aprendizado significativo.

## **5.3. Interdisciplinaridade e articulação entre as atividades que compõem a proposta curricular, evitando-se a pulverização e a fragmentação de conteúdos**

O desenvolvimento da tecnologia e da ciência em vários campos disciplinares, articulado com a crescente complexidade e o avanço significativo com que novas informações são produzidas, trazem o desafio da integração dos conteúdos de diferentes cursos de graduação.

O tradicional ensino por disciplinas, que é fragmentado e dividido, dificulta e muitas vezes impede a contextualização. A fragmentação dificulta o conhecimento da realidade como ela é e faz com que os problemas permaneçam invisíveis para muitos. Adicionalmente, a integração de uma ciência com as outras reflete a realidade da ciência (integração dos conteúdos) (Morin, 2000).

Na diversidade que marca as conceituações e práticas interdisciplinares, é possível identificar pontos comuns: i) o sentido da relação, ii) a valorização da história dos diferentes sujeitos/conteúdos envolvidos, iii) o movimento de questionamento e dúvida, iv) a busca por caminhos novos na superação de problemas colocados no cotidiano, v) a ênfase no trabalho coletivo e na parceria, e vi) o respeito pelas diferenças. É possível, assim, pensar que a interdisciplinaridade constitui-se em um dos caminhos para que áreas científicas delimitadas e separadas encontrem-se e produzam novas possibilidades.

Integrar também implica pensar em novas interações no trabalho em equipe multiprofissional, configurando trocas de experiências e saberes numa postura de respeito à diversidade, cooperação para efetivar práticas transformadoras, parcerias na construção e desenvolvimento de projetos, e exercício permanente do diálogo.

A interdisciplinaridade está intimamente ligada às ações que buscam imprimir flexibilidade aos currículos. Trabalhar a interdisciplinaridade nos currículos, entretanto, não significa negar as especialidades das disciplinas, mas impõe ao professor que transita pelo território de sua especialidade, a identificação dos limites deste campo do conhecimento e dos pontos a partir dos quais seja possível estabelecer conexões com outras disciplinas.

Assim, a interdisciplinaridade se traduz na articulação que mantém, permanentemente, uma tensão produtiva entre disciplinas que, então, aparecem fortes e bem estabelecidas no currículo de um curso. A presença de atividades curriculares de extensão no presente projeto pedagógico também será uma forma de trabalhar a integração de conhecimentos e de profissionais de diferentes campos do saber.

A interdisciplinaridade também não pode ser encarada como o somatório ou a simples justaposição de currículos, porque se configura, acima de tudo, como uma forma de abordagem do conhecimento, uma mudança de atitude em busca da unidade do pensamento e do diálogo na compreensão dos problemas próprios do existir humano. Por essa razão, está intrinsecamente vinculada ao princípio do trabalho coletivo.

#### **5.4. Flexibilidade curricular, com a adoção de diferentes atividades acadêmicas, de modo a favorecer o atendimento às expectativas e interesses dos estudantes**

É necessário que o Projeto Pedagógico seja objeto permanente de estudo pelo corpo docente e pela Instituição, produzindo-se conhecimento sobre sua importância no desenvolvimento das propostas do Curso e construindo alternativas de lidar com as dificuldades e entraves que emergem em todo o processo transformador. As mudanças contemporâneas no mundo do trabalho, nas necessidades da sociedade e dos estudantes também exigem flexibilidade dos currículos para que possam ser atendidas e incorporadas pela universidade.

Para isto, é necessária ampliação do conceito de currículo como uma construção social que se elabora no cotidiano das relações institucionais, podendo ser analisado como: i) função social, refletida na relação universidade-sociedade; ii) projeto ou plano educativo; iii) campo prático que permite analisar a realidade dos processos educativos dotando-os de conteúdo e território de práticas diversas; iv) espaço de articulação entre a teoria e a prática, e v) objeto de estudo e de investigação.

Na implementação de currículos flexíveis fica evidente a abertura para a construção de propostas curriculares que incorporem experiências educativas diferenciadas e formas de aprendizagem diversas, capazes de potencializar as dimensões pessoais, sociais, políticas e profissionais que estarão presentes no processo de formação.

### **5.5. Rigoroso trato teórico-prático, histórico e metodológico no processo de elaboração e socialização dos conhecimentos**

A sólida formação teórica é um dos princípios orientadores do presente projeto pedagógico. O atendimento ao princípio da qualidade do ensino exige, individualmente, uma cuidadosa atenção para com o rigor teórico.

A contextualização do conhecimento atual a partir de fatos e acontecimentos históricos também é um dos princípios deste projeto pedagógico. Conhecer o contexto histórico, social, político, econômico no qual a profissão do nutricionista emergiu é fundamental para compreendermos a visão e a atuação do profissional no presente. Segundo Boog (2021), “os seres humanos do século XXI, com suas vidas, ideais e ações, carregam uma historicidade que precisa ser conhecida e compreendida com a finalidade de se entender o tempo no qual se vive.”

Um outro princípio importante desse projeto pedagógico é o rigor metodológico no ensino do saber técnico. Métodos que são aceitos pela comunidade científica e que sejam aplicados adequadamente aos diferentes contextos.

A atualização constante dos conhecimentos e a opção por sua apresentação e discussão de forma contextualizada são essenciais à formação de atitudes científicas diante do conhecimento e do pensamento crítico.

### **5.6. Ética como orientadora das ações educativas e profissionais**

A ética no ensino aparece como um valor que orienta as ações da universidade no contexto da sociedade. Ela se manifesta no respeito às pessoas, consideradas como indivíduos, cidadãos e, ao mesmo tempo, membros integrantes da comunidade interna e externa.

A identidade ética do ensino se revela no respeito à pluralidade de pensamento, no compromisso com as finalidades da educação e com os objetivos da instituição, privilegiando-os em detrimento de interesses particulares, individuais ou de grupos.

Revela-se também no compromisso com a formação de um profissional capaz de compreender o contexto socioeconômico, político e cultural. O princípio reside no âmbito das práticas educativas, que devem revelar o desenvolvimento de atitudes éticas em relação à produção e difusão dos conhecimentos e respeito à propriedade intelectual.



A ética como referencial para a identidade de um curso orienta para atitudes de preservação, zelo e respeito ao patrimônio público, ao ambiente e, principalmente, ao indivíduo.

No que tange especificamente a formação do profissional nutricionista, o artigo 70 do Código de Ética e de Conduta do nutricionista (elaborado pelo CFN), estabelece “o dever do nutricionista, no desempenho da atividade docente, estar comprometido com a formação técnica, científica, ética, humanista e social do discente, em todos os níveis de formação profissional”. É necessário também que durante a formação do profissional, sejam desenvolvidas atividades que o permitam conhecer e aplicar as condutas éticas dispostas no Código de Ética e de Conduta do Nutricionista.

### **5.7. Sistematização de avaliação qualitativa do aprendizado dos estudantes e de revisão periódica do projeto pedagógico**

A avaliação deve subsidiar todo o processo de formação, fundamentando novas decisões, direcionando os destinos do planejamento e reorientando-o caso esteja se desviando. Dentro da visão de que aprender é construir o próprio conhecimento, a avaliação assume dimensões mais abrangentes. Conforme Luckesi (1998), “o ato de avaliar por sua constituição mesmo, não se destina a julgamento definitivo sobre uma coisa, pessoa ou situação, pois que não é um ato seletivo. A avaliação se destina ao diagnóstico e, por isso mesmo, à inclusão, destina-se à melhoria do ciclo de vida.”

Assim, deve haver um mecanismo constante de retroalimentação, visando a melhoria do processo de construção ativa do conhecimento por parte de gestores, professores, estudantes e servidores técnico-administrativos. Tomar a avaliação como um dos componentes do trabalho educativo constitui um primeiro passo na direção de uma mudança no paradigma do ensino universitário. Estabelecer a discussão entre o exercício de uma simples verificação momentânea do conteúdo e a prática de uma avaliação que acompanha e busca compreender o caminho percorrido pelo estudante é o passo decisivo que confirma uma transformação real no espaço universitário.

É necessário que o Projeto Pedagógico seja objeto permanente de estudo pelo corpo discente, docente e pela Instituição, produzindo-se conhecimento sobre sua importância no desenvolvimento das propostas do Curso e construindo alternativas de lidar com as dificuldades e entraves que emergem em todo o processo transformador ao longo do tempo.

Na implementação de currículos flexíveis fica evidente a abertura para a construção de propostas curriculares que incorporem experiências educativas diferenciadas e formas de aprendizagem diversas, capazes de potencializar as dimensões pessoais, sociais, políticas e profissionais que estarão presentes no processo de formação.

Nesta perspectiva, a liberdade de organização curricular e a diversidade de alternativas para o estudante construir seu percurso acadêmico assumem a tarefa de imprimir dinamicidade e diversidade aos currículos dos cursos de graduação da UFU. E, se de fato as escolhas e as atividades realizadas na instituição ou em espaços fora dela vierem a desenvolver atitudes de interrogação e de criação ligadas à realidade social do estudante, a flexibilidade curricular não se constituirá apenas como uma possibilidade, mas sim como condição necessária à efetivação de um projeto de ensino de qualidade.

## 6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia tem como perfil de egresso o(a) *“nutricionista, profissional da saúde cuja formação contempla a interação do ser humano e da sociedade com o alimento e seus nutrientes, no contexto da segurança alimentar e nutricional, do direito humano à alimentação adequada (DHAA) e da promoção da alimentação adequada e saudável, alicerçada nos princípios do Sistema Único de Saúde e políticas públicas no campo da alimentação e nutrição. Além disso, o egresso terá formação embasada na ciência, nas necessidades locais, regionais e globais, nas demandas da sociedade e mercado de trabalho, e com atuação regulamentada e fiscalizada pelos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas”*.

O profissional atuará na atenção nutricional no âmbito da rede de atenção à saúde (RAS); na produção e comercialização de alimentos e de refeições e no desenvolvimento de novos produtos e serviços em todos os espaços de atuação públicos e privados em que a alimentação e nutrição contribuam para a promoção, manutenção e recuperação da saúde.

O perfil do egresso descrito acima está de acordo com a Resolução CNE/CES N° 5, de 7 de novembro de 2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Além disso, contempla a proposta das novas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, em tramitação e já aprovadas pelo Conselho Nacional de Saúde em outubro de 2022.

## 7. OBJETIVOS DO CURSO

### Objetivo Geral

O Curso de Bacharelado em Nutrição da UFU tem como objetivo formar profissional nutricionista generalista e humanista, capacitado a atuar criticamente com autonomia e criatividade por meio do conhecimento amplo e sólido do campo da Saúde e da Ciência da Nutrição, reconhecendo seu compromisso inovador e ético, apto a desenvolver ações de promoção e recuperação da saúde individual e coletiva e prevenção de doenças, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população contextualizada nos diferentes cenários sociais, sendo profissional comprometido com a gestão e com a alimentação coletiva das pessoas, e praticando as melhores práticas de Nutrição, baseadas em evidências científicas que beneficiem a saúde e as pessoas.

Os objetivos estão de acordo com a Resolução CNE/CES N° 5, de 7 de novembro de 2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Além disso, contemplam a proposta das novas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, em tramitação e já aprovadas pelo Conselho Nacional de Saúde em outubro de 2022.

### Objetivos Específicos

- Formar profissional nutricionista apto para o trabalho em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentam fundamentais para a promoção e a recuperação da saúde ou prevenção de doenças, conhecendo os processos básicos de saúde-doença, segurança alimentar e nutricional, atenção à saúde e atenção dietética;
- Compreender a relação homem e alimento, nas suas múltiplas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas;
- Formar profissional nutricionista crítico, reflexivo, apto para o trabalho em equipe interprofissional, com ênfase na interdisciplinaridade e transdisciplinaridade, fomentando o trabalho em equipe para a prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos nos diferentes sistemas de atenção à saúde e complexidades, compreendendo os princípios de universalidade, equidade e integralidade;
- Possibilitar a formação técnica com o desenvolvimento de ações, pautadas em princípios éticos, e que impactem positivamente nos determinantes sociais, incluindo aspectos econômicos, políticos, religiosos e culturais, de forma integrada à Rede de Atenção à Saúde alinhado com as diretrizes do Sistema Único de Saúde;
- Articular o ensino à pesquisa e à extensão visando o desenvolvimento do exercício profissional a partir dos problemas e potencialidades locais e a difusão de conhecimentos técnicos da ciência da Nutrição;
- Estimular o raciocínio investigativo para a compreensão dos problemas e a tomada de decisões, bem como desenvolver habilidades relacionadas à utilização de tecnologias em

saúde, promovendo a educação permanente e continuada, visando à progressiva atualização profissional voltada às demandas sociais e atemporais;

- Possibilitar a formação científica para que os egressos possam aplicar os conhecimentos científicos em sua atuação profissional.

## 8. DIRETRIZES GERAIS PARA O DESENVOLVIMENTO METODOLÓGICO DO ENSINO

A metodologia de ensino do curso de Nutrição se guiará pela busca das habilidades e competências necessárias à formação do(a) egresso(a) com o perfil já mencionado. A construção do projeto pedagógico do curso contempla esses princípios e atende plenamente o aspecto de formação por meio de componentes curriculares agrupados em eixos de competências profissionais, conforme está descrito na seção seguinte de número 9.

O conhecimento é visto como um processo de construção contínua e a aprendizagem como um processo dialético e dinâmico. Nesse contexto, o(a) docente passa a agir como apoiador, mentor, orientador, confrontador, mediador, favorecendo o diálogo, a reflexão, a dúvida e a criatividade.

No Curso de Nutrição os conhecimentos serão desenvolvidos ao longo dos eixos e dos componentes curriculares e irão se somando e compondo o saber do(a) discente em um processo contínuo. Entretanto, este saber deve englobar tanto o efeito sinérgico do conjunto estruturado dos componentes curriculares como as demais atividades desenvolvidas ao longo das vivências nos cenários curriculares e extracurriculares.

A proposta de ensino para o curso deve propiciar o desenvolvimento de todas as competências propostas na Matriz de Competências (descrita no item seguinte), construída ao longo de um processo de trabalho de dois anos por meio de discussões, encontros e atividades de desenvolvimento docente visando o alinhamento da proposta curricular e das competências trabalhadas.

Neste sentido, o currículo organizado por competências direciona-se ao desenvolvimento dos componentes cognitivos, relacional e atitudinal, e não apenas o enfoque no treinamento estritamente técnico. Uma das peças-chave para uma formação de excelência é a motivação do(a) discente e dos demais participantes do processo. Um dos principais fatores que contribuem para a manutenção da motivação inicial do(a) discente é o seu contato com as atividades correlatas à sua atividade profissional desde os primeiros dias na universidade.

Nesse sentido, a inserção de atividades em pequenos grupos e em cenários de prática estão planejadas para serem oferecidas já no início do curso. Além disso, muitas disciplinas apresentam atividades práticas, totalizando 1.815 horas (49,4%) das disciplinas obrigatórias. Todas as disciplinas foram pensadas para oferecerem aos(às) discentes um forte conteúdo teórico aliado aos objetivos práticos específicos. Dentro de cada disciplina, vários procedimentos, abordagens e estratégias educacionais metodológicas poderão ser utilizados para assegurar o cumprimento deste projeto pedagógico, dependendo das características didáticas dos(as) professores(as) responsáveis, não havendo uma orientação específica a respeito das técnicas de ensino que deverão ser aplicadas em cada caso.

O(a) docente tem a liberdade de inovar e criar metodologias paralelamente, buscando estratégias pedagógicas que estimulem a participação ativa do(a) discente. As atividades em sala de aulas, utilização de material do acervo das bibliotecas e trabalho em laboratórios, bem como as atividades externas, visam o estabelecimento de um processo de diálogo entre o conhecimento que o(a) discente traz, suas buscas e investigações pessoais, e as referências apresentadas pelo(a)

docente. Esta dinâmica deve promover novos níveis de compreensão da realidade, com a construção de outros patamares de conhecimento e desenvolvimento efetivo das competências profissionais pontuadas na matriz.

Tanto quanto possível, estas atividades deverão ser desenvolvidas por meio da exploração de recursos didáticos diversos tais como: estudos de casos, exibição e discussão de vídeos, simulações com uso de softwares, discussão e resolução de exercícios, dinâmicas, seminários, preparação e realização de eventos e desenvolvimento de projetos, palestrantes externos, jogos de empresa, dentre outros.

Atividades externas podem envolver visitas técnicas planejadas a organizações, pesquisas e trabalhos de campo e atividades de assessoria e consultoria, projetos do PET-Nutrição, grupos de pesquisa e estudo do Curso e da Empresa Júnior da CONUT/UFU.

Os(as) docentes devem submeter para aprovação do colegiado do curso um Plano de Ensino que, além de apresentar o conteúdo da disciplina de acordo com a Ficha de Componente Curricular apresentada neste projeto pedagógico, deve conter a metodologia de ensino e de avaliação.

Alguns aspectos devem nortear a elaboração dos Planos de Ensino, são eles:

- O processo de ensino e aprendizagem deve ser orientado como uma construção coletiva, onde o(a) docente atua como agente mediador do processo de aprendizagem atuando predominante, como um orientador para a construção coletiva do conhecimento;
- A participação do(a) discente, viabilizando a curiosidade, a dúvida, o diálogo permanente e a perspectiva colaborativa no processo de elaboração/significação do conhecimento;
- A aprendizagem assume uma dinâmica na qual os conteúdos e as práticas estão em constante elaboração e, portanto, passam a fazer mais sentido as atividades tais como compartilhamento, cooperação, colaboração e difusão.
- A aprendizagem será mais efetiva com a articulação/interação entre ensino, pesquisa e extensão. Deste modo, as atividades de sala de aula deverão estar associadas ao mundo real por meio de investigações científicas iniciais e trabalhos de extensão que façam conexão com problemas práticos cotidianos encontrados nas organizações.
- A integração entre disciplinas e interdisciplinaridade propiciará uma formação muito mais completa e adequada. Isto envolve a coordenação entre as atividades desenvolvidas, comunicação entre os(as) professores(as), trabalhos conjuntos, objetivos e estratégias comuns, dentre outros.
- A aprendizagem baseada em Projetos, Aprendizagem na Comunidade, Aprendizagem Baseada Equipes, a Proposta do Arco de Maguerez e outras metodologias ativas na resolução de problemas equivalentes a situações reais, nos quais os(as) discentes deverão atuar de maneira conjunta, desenvolvendo a capacidade de integração e relacionamento de conhecimentos a partir da necessidade de sua utilização prática.
- A aplicação de metodologias de ensino e avaliação que estimulem a criatividade, capacidade de abstração e postura crítica dos(as) discentes.
- O desenvolvimento das habilidades de comunicação oral e escrita, uma vez que independentemente das condições técnicas do(a) discente, irá influenciar o seu futuro profissional.

## 9. ESTRUTURA CURRICULAR

### 9.1 Estrutura curricular por competências

A estrutura curricular do Curso de Nutrição está baseada no ensino por competências profissionais ao longo dos dez semestres. Os eixos propostos seguem a organização em termos de complexidade das competências, bem como entre competências comuns aos profissionais de saúde e competências profissionalizantes, conforme descrito no quadro abaixo (Quadro 1).

**Quadro 1.** Descrição dos eixos das competências conforme Matriz de Competências (comuns e profissionalizantes) do currículo do Curso de Graduação em Nutrição.

GRANDES EIXOS	EIXO DAS DISCIPLINAS	COMPETÊNCIAS DA MATRIZ
COMPETÊNCIAS COMUNS AOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE	EIXO I. Comum	Comum I. Educação em saúde Comum II. Bioética e prática profissional Comum III. Empreendedorismo Comum IV. Comunicação Comum V. Trabalho em equipe e interprofissional Comum VI. Liderança Comum VII. Corpo humano
COMPETÊNCIAS PROFISSIONALIZANTES DO NUTRICIONISTA	EIXO II. Dietética e Ciclos da Vida	Específica II. Ciclos da vida: avaliação nutricional e ciências sociais e humanas em Nutrição
	EIXO III. Alimentos e Gestão em alimentos	Específica IV. Ciência e tecnologia de alimentos e Gestão em alimentação Específica V. Gestão de políticas públicas em nutrição e alimentação
	EIXO IV. Políticas públicas e sociais	Específica I. Gestão de Políticas Públicas e Ciências sociais e humanas em nutrição Específica VI. Educação Alimentar e Nutricional
	EIXO V. Clínica	Específica III: Terapia e Avaliação Nutricional
	Atividades Curriculares de Extensão - ACE	Integram as diversas competências do currículo e os componentes curriculares do período.

Os objetivos de aprendizado correspondentes às competências estão detalhados abaixo (Quadro 2) e serão trabalhados ao longo dos semestres do curso, estando descritos nas fichas das disciplinas. É importante destacar que as disciplinas contemplam objetivos de diferentes eixos de competências, não sendo adequado, nesta estrutura de currículo, categorizá-las em apenas um deles.

**Quadro 2.** Descrição dos objetivos de aprendizagem, por eixos de competências, do currículo do Curso de Graduação em Nutrição.

EIXOS DE COMPETÊNCIAS	Descrição da competência	OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM
Comum I. Educação em saúde	GERAL I. Atuar quanto educador por meio da educação em saúde promovendo emancipação e autonomia de populações, grupos e indivíduos visando a segurança alimentar e nutricional e ser capaz de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática.	<p>Conhecer e empregar estratégias de autogestão do processo de aprendizado contínuo.</p> <p>Conhecer, escolher e aplicar estratégias de ensino com autonomia no processo de aprendizado.</p> <p>Atuar ativamente no processo de aprendizagem.</p> <p>Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.</p> <p>Aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais.</p>
Comum II. Bioética e prática profissional	GERAL II. Aplicar os princípios da bioética na atuação profissional crítica e reflexiva na área de alimentação e nutrição, na aquisição e produção do conhecimento, possibilitando constante desenvolvimento profissional e inovações em saúde de maneira uniprofissional e interprofissional.	<p>Atuar segundo os princípios éticos da atividade profissional e da ação pública visando à saúde, à cidadania e à qualidade de vida.</p> <p>Utilizar os princípios éticos para abordagens adequadas, para a tomada de decisão, na coleta e utilização de dados, e ao gerar informações.</p> <p>Atuar em equipes multiprofissionais com trabalho interprofissional destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.</p> <p>Comprometer-se e ter autonomia com a própria educação permanente e com a dos profissionais da rede com quem atua.</p> <p>Ser capaz de refletir sobre sua prática profissional.</p> <p>Tomar decisões considerando os conflitos de interesse existentes no contexto de sua atuação profissional.</p> <p>Conhecer e aplicar os princípios éticos em pesquisas.</p> <p>Reconhecer a sua identidade profissional e identificar as atribuições de cada área de atuação</p> <p>Reconhecer a necessidade do aperfeiçoamento contínuo baseado em evidências científicas e saberes populares</p> <p>Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas.</p> <p>Planejar, implementar e participar de atividades de formação em alimentação e nutrição para diferentes profissionais.</p> <p>Buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.</p> <p>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.</p>
Comum III. Empreendedorismo	GERAL III. Conhecer meios de viabilizar ideias empreendedoras, sendo capaz de possuir seu próprio negócio na área de nutrição, tendo como pressuposto produtos e serviços promotores de saúde.	<p>Participar de processos de recrutamento e seleção, desenvolvimento de pessoas, avaliação de desempenho e motivação de equipes.</p> <p>Conhecer estratégias de marketing</p> <p>Aplicar métodos de gestão em processos, projetos, serviços, pessoas, materiais, informações e recursos financeiros para tomada de decisões no contexto da segurança alimentar e nutricional</p> <p>Saber utilizar estratégias de marketing pessoal embasadas em princípios éticos.</p>



		Utilizar teorias de gestão, organização e marketing que estabeleçam redes de trabalho e compartilhamento de experiências.
Comum IV. Comunicação	GERAL IV. Exercer a comunicação adequada e acessível na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral pautados em saberes populares e em evidências científicas.	Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.
		Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional
		Identificar, comparar e aplicar os métodos apropriados para relacionar-se e comunicar-se com sensibilidade, de forma eficaz, humanizada e profissional.
		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.
		Conhecer e aplicar as diferentes maneiras de comunicação, tais como: verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura.
		Identificar, comparar e utilizar estratégias de comunicação que permitam a construção do conhecimento e práticas em linguagem adequada, por meio da utilização de metodologias participativas
		Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional
Comum V. Trabalho em equipe e interprofissional	GERAL V. Atuar em equipe entendendo os princípios da dinâmica e os processos do trabalho em equipe para permitir a colaboração interprofissional eficaz.	Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas.
		Identificar as atribuições de cada profissional da equipe no contexto de atuação.
		Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional.
		Habilitar-se para o trabalho em equipe inter e multiprofissional e buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.
		Atuar em equipes multiprofissionais com trabalho interprofissional destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.
		Utilizar teorias de gestão e organização que estabeleçam redes de trabalho e compartilhamento de experiências.
		Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.
		Aplicar adequadamente a linguagem técnica na comunicação interprofissional
Comum VI. Liderança	GERAL VI. Atuar baseado nos princípios da liderança, tais como: compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.	Estudantes/profissionais buscam, integram e valorizam, como um parceiro, a contribuição e o envolvimento do paciente / família / comunidade na concepção e implementação dos cuidados / serviços.
		Estudantes/profissionais se envolvem ativamente consigo mesmos e com os outros, incluindo o cliente / paciente / família, para lidar de forma positiva e construtiva com as divergências conforme elas surgem.
		Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas.
		Planejar, implementar e participar de atividades de formação em alimentação e nutrição para diferentes profissionais.
		Participar de processos de recrutamento e seleção, desenvolvimento de pessoas, avaliação de desempenho e motivação de equipes.
		Realizar apontamentos relacionados aos processos de trabalho de forma apreciativa.

		<p>Utilizar teorias de gestão, organização e marketing que estabeleçam redes de trabalho e compartilhamento de experiências.</p> <p>Entender e aplicar os princípios de liderança que apoiam um modelo de prática colaborativa.</p> <p>Reconhecer limites e diferenças entre os integrantes da equipe.</p>
Comum VII. Corpo humano	<p>GERALVII. Compreender os diferentes níveis de organização e funcionamento morfofisiológica e bioquímicos do corpo humano, bem como o seu contexto nas interações biopsicossocial e com o meio ambiente, e saber aplicar esse conhecimento em sua atuação profissional.</p>	<p>Conhecer e saber descrever o funcionamento dos processos biológicos do corpo humano de maneira integrada, considerando seus níveis de organização: moléculas, células, tecidos, órgãos e sistemas.</p> <p>Correlacionar o funcionamento dos processos biológicos do corpo humano com suas estruturas micro e macro.</p> <p>Saber diferenciar respostas patológicas de respostas biológicas adaptativas que são inerentes à homeostasia, considerando as diferenças individuais durante todo o seu ciclo de vida.</p> <p>Analisar e interpretar dados de variáveis biológicas funcionais e estruturais do organismo úteis na compreensão do processo saúde-doença, considerando o contexto de ecossistema físico, psicobiológico e sócio-econômico-cultural.</p> <p>Identificar e descrever como os agentes terapêuticos podem influenciar os processos biológicos.</p> <p>Refletir sobre os aspectos biológicos que influenciam o comportamento humano.</p>
Específica I. Gestão de Políticas Públicas e Ciências sociais e humanas em nutrição	<p>ESPECÍFICA I. Desenvolver assistência dietética e gestão em políticas, programas e serviços, no âmbito do Sistema Único de Saúde e de outros setores da administração pública, para a conformação de uma rede de cuidados integrada, resolutiva e humanizada, no campo da alimentação e nutrição.</p>	<p>Conhecer os instrumentos analíticos em epidemiologia, sistemas de vigilância saúde, estatística, técnicas de pesquisa, ação baseada em evidências e legislação no âmbito da alimentação e nutrição.</p> <p>Aplicar métodos para realização do planejamento estratégico, do monitoramento e da avaliação de impacto de políticas, programas e ações no âmbito da alimentação e nutrição.</p> <p>Identificar e interpretar o processo saúde-doença e o cuidado no contexto das ciências sociais e humanas.</p> <p>Conhecer e analisar a estrutura, a dinâmica, o financiamento e os processos do SUS.</p> <p>Identificar e analisar as políticas públicas que tenham impactos e/ou relações com a agenda de alimentação e nutrição.</p> <p>Conhecer e reconhecer a interface entre a nutrição e as práticas integrativas e complementares</p> <p>Reconhecer os processos pertinentes à construção, ao planejamento e ao monitoramento das atividades de programas públicos de alimentação e nutrição em nível local, municipal, estadual e federal.</p> <p>Conhecer, interpretar, aplicar e desenvolver o planejamento estratégico e os planos de trabalho de políticas, de programas, de projetos e ações nas diferentes esferas do governo.</p> <p>Aplicar os programas de fortificação e suplementação na promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de doenças.</p>
Específica II. Ciclos da vida: avaliação nutricional e ciências sociais e humanas em Nutrição	<p>ESPECÍFICA II. Estabelecer a assistência dietética, para a promoção e manutenção da saúde ou para o desempenho esportivo e físico, valorizando a interface da ciência da Nutrição com as múltiplas dimensões da alimentação humana (biológicas, sociais, culturais, religiosas, históricas, políticas, econômicas e ambientais, entre outras), no contexto do direito humano à</p>	<p>Conhecer as necessidades dietéticas e nutricionais nas fases da vida no contexto dos fatores biológicos, genéticos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais, ambientais e níveis de atividade física.</p> <p>Identificar e aplicar o conhecimento sobre as necessidades dietéticas e nutricionais nas fases da vida no contexto dos fatores biológicos, genéticos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais, ambientais e níveis de atividade física que determinam a alimentação, o estado de saúde e nutricional de indivíduos e populações.</p>

	<p>alimentação adequada, para uma abordagem profissional integral do sujeito.</p>	<p>Conhecer, analisar e utilizar guias alimentares para a prática da alimentação adequada e saudável.</p> <p>Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.</p> <p>Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.</p> <p>Reconhecer o indivíduo, a família e a comunidade como sujeitos para melhoria de sua alimentação, estado de saúde e nutrição.</p> <p>Conhecer e identificar as particularidades da nutrição no esporte, especialmente no que se refere a consumo alimentar, avaliação da composição corporal e necessidades nutricionais para o desempenho esportivo e físico</p> <p>Aplicar os princípios da prescrição de suplementos nutricionais na prática esportiva e reconhecer os riscos associados ao seu uso.</p> <p>Reconhecer a função da água e dos eletrólitos para o desempenho esportivo e físico;</p> <p>Elaborar o plano de cuidado alimentar e nutricional aplicado ao desempenho esportivo e físico, considerando os momentos antes, durante e após a prática.</p> <p>Reconhecer e saber implementar as ações de nutrição nos diferentes pontos da rede de atenção à saúde.</p> <p>Interpretar, integrar e empregar os dados obtidos na avaliação do estado nutricional na definição do diagnóstico nutricional.</p> <p>Reconhecer os papéis dos profissionais que integram as equipes multiprofissionais de saúde.</p>
<p>Específica III: Terapia e Avaliação Nutricional</p>	<p>ESPECÍFICA III. Estabelecer a assistência nutricional e dietoterápica na recuperação da saúde e na prevenção de agravos, valorizando a interface da ciência da Nutrição com as múltiplas dimensões da alimentação humana (biológicas, sociais, culturais, religiosas, históricas, políticas, econômicas e ambientais, entre outras), para uma abordagem profissional integral do sujeito.</p>	<p>Conhecer e empregar estratégias problematizadoras na construção do cuidado em saúde de indivíduos.</p> <p>Documentar e analisar a avaliação alimentar e nutricional como subsídio para o planejamento e gestão do cuidado individual.</p> <p>Identificar e aplicar o conhecimento sobre as necessidades dietéticas e nutricionais em condições de saúde específicas no contexto ambulatorial e hospitalar.</p> <p>Identificar alterações nas condições de saúde específicas no contexto ambulatorial e hospitalar.</p> <p>Determinar as necessidades dietéticas e nutricionais em condições de saúde específicas no contexto ambulatorial e hospitalar.</p> <p>Construir e realizar o cuidado nutricional centrado no paciente/indivíduo.</p> <p>Identificar, diferenciar e considerar a queixa e a demanda dos indivíduos na atenção nutricional.</p> <p>Aplicar princípios e processos na prática de nutrição a partir da escuta e aconselhamento.</p> <p>Reconhecer e aplicar os princípios humanísticos na construção do cuidado em nutrição e saúde.</p> <p>Realizar a avaliação do estado nutricional por meio dos dados obtidos na história pregressa, valorizando as representações sociais das doenças, na história clínica nutricional, no exame físico, na avaliação dietética, na avaliação dos exames bioquímicos e na avaliação antropométrica e da composição corporal.</p> <p>Interpretar, integrar e empregar os dados obtidos na avaliação do estado nutricional na definição do diagnóstico nutricional.</p> <p>Conhecer e identificar os efeitos dos medicamentos e da interação entre fármacos e nutrientes.</p>

		<p>Empregar o conhecimento da interação entre fármacos e nutrientes na prescrição nutricional.</p> <p>Elaborar e monitorar o plano de cuidado alimentar e nutricional, avaliando suas implicações e o prognóstico, de acordo com as evidências científicas, as práticas culturais, relacionando-os aos objetivos do tratamento e o diagnóstico e momento clínico do paciente.</p> <p>Comunicar e saber orientar o serviço de alimentação hospitalar quanto ao plano terapêutico proposto.</p> <p>Reconhecer e realizar a integração entre a prescrição nutricional e o serviço de alimentação hospitalar.</p> <p>Reconhecer os papéis dos profissionais que integram as equipes multiprofissionais de terapia nutricional.</p> <p>Conhecer e reconhecer a interface entre a nutrição e as práticas integrativas e complementares no cuidado em nutrição</p> <p>Conhecer, identificar e considerar as subjetividades do comer e as abordagens comportamentais no cuidado alimentar e nutricional.</p>
<p>Específica IV. Ciência e tecnologia de alimentos e Gestão em alimentação</p>	<p>ESPECÍFICA IV. Compreender especificidades dos alimentos e preparações quanto à sua composição físico-química, qualidade microbiológica e suas transformações decorrentes dos processos industriais e culinários visando o controle de qualidade de alimentos e o aproveitamento biológico dos nutrientes e gerenciar o funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição sendo capaz de produzir refeições com qualidade nutricional, sensorial, comercial, simbólica, sustentável e sanitária.</p>	<p>Conhecer as características físico-químicas, microbiológicas, nutricionais, bioativas, funcionais e sensoriais e métodos de análises dos alimentos.</p> <p>Aplicar as técnicas de análises dos alimentos de acordo com os equipamentos, tipos de alimentos e características físico-químicas.</p> <p>Identificar, analisar, comparar e utilizar os conhecimentos sobre alimentos, tabelas de composição de alimentos, métodos de preparação e aplica-los no contexto da prática em nutrição.</p> <p>Utilizar os conhecimentos sobre higiene dos alimentos e do ambiente para ações de redução de riscos de doenças de origem alimentar.</p> <p>Conhecer, identificar e analisar as ações de regulação de alimentos na promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de doenças.</p> <p>Conhecer e identificar as principais legislações e programas de fortificação de alimentos e suplementos.</p> <p>Identificar, articular e aplicar o conhecimento sobre a estrutura, os processos e as áreas de atuação do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.</p> <p>Detectar a concordância dos processos e estruturas em relação às legislações do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.</p> <p>Conhecer e aplicar os diferentes processos relativos às tecnologias de alimentos.</p> <p>Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.</p> <p>Planejar e realizar atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.</p> <p>Planejar e executar atividades em <i>marketing</i> de alimentos de acordo com as necessidades dos consumidores.</p> <p>Empregar o controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.</p> <p>Identificar conflitos de interesse entre indústria de alimentos e sociedade.</p>
<p>Específica V. Gestão de políticas públicas, Ciência e tecnologia de alimentos e Gestão em alimentação</p>	<p>ESPECÍFICA V. Aplicar métodos de gestão em processos, projetos, serviços, pessoas, materiais, informações e recursos financeiros para tomada de decisões, no contexto da segurança alimentar e nutricional (SAN), da Soberania Alimentar (SA) e do Direito</p>	<p>Identificar a alimentação como um direito humano.</p> <p>Conceituar Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), Soberania Alimentar (SA) e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).</p> <p>Incorporar os princípios e fundamentos de SAN, SA e Direito Humano à alimentação adequada e saudável na atuação profissional.</p>

	<p>Humano a Alimentação Adequada (DHAA), considerando a diversidade de atores sociais, valorizando a intersetorialidade e os impactos gerados pelos sistemas alimentares.</p>	<p>Identificar os impactos das ações do setor de alimentos e escolhas alimentares na SAN</p> <p>Realizar atividades que fortaleçam a SAN, valorizando alimentos regionais e os elementos da cadeia alimentar.</p> <p>Reconhecer os papéis e a multidisciplinaridade na construção das ações de SAN e na perspectiva da alimentação como direito humano, com vistas à construção coletiva em ações promotoras de saúde.</p> <p>Construir ações em equipe e intersetoriais para viabilização da SAN.</p> <p>Planejar e implementar atividades intersetoriais para promoção da SAN.</p> <p>Identificar e aplicar métodos de avaliação da insegurança alimentar em indivíduos ou coletividades.</p> <p>Identificar os atores e os componentes dos sistemas alimentares.</p> <p>Conhecer as diferentes possibilidades de produção de alimentos (tradicional, agroecologia, agroflorestal e outros).</p> <p>Identificar e analisar os diferentes modelos de produção, abastecimento e comercialização/distribuição de alimentos no âmbito local, regional e nacional.</p> <p>Planejar cardápios considerando o conceito de sustentabilidade, de manejo adequado de resíduos e o aproveitamento integral dos alimentos.</p>
<p>Específica VI. Educação Alimentar e Nutricional</p>	<p>ESPECÍFICA VI. Estabelecer processos de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) com indivíduos e coletividades, no contexto da SAN, para a promoção de práticas alimentares saudáveis, autônomas e voluntárias, valorizando a interprofissionalidade, a multidisciplinaridade e a diversidade de atores sociais.</p>	<p>Identificar os determinantes sociais da saúde e suas relações com a EAN.</p> <p>Analisar e interpretar os determinantes sociais que atuam na alimentação, no estado nutricional, na saúde e na doença de indivíduos e coletividades para o planejamento da promoção da alimentação adequada e saudável e da EAN.</p> <p>Identificar, analisar e valorizar a cultura alimentar de indivíduos, grupos e populações.</p> <p>Identificar oportunidades de desenvolvimento de estratégias de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) e de EAN nas diferentes etapas do Sistema Alimentar.</p> <p>Identificar e utilizar estratégias de comunicação voltada às características dos indivíduos e das coletividades em questão.</p> <p>Empregar estratégias e metodologias participativas e problematizadoras no contexto das ações de EAN.</p> <p>Identificar e reconhecer a intersetorialidade presente nas ações de EAN.</p> <p>Formular e executar programas de EAN</p> <p>Considerar os princípios do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista no uso das redes sociais para divulgação profissional, de materiais educativos e informativos em saúde e nutrição</p> <p>Conhecer e identificar os determinantes do comportamento alimentar e suas relações com a saúde mental.</p> <p>Saber atuar considerando os determinantes e condicionantes do comportamento alimentar, no sentido de contribuir aos aspectos relativos à saúde mental.</p>

A matriz de competências foi norteadora da estruturação do currículo do Curso de Nutrição e servirá também para acompanhamento e constante avaliação do cumprimento dos objetivos de aprendizagem.

## 9.2 Fluxo curricular

No fluxo curricular constam todos os componentes curriculares, por períodos, por natureza, carga horária (teórica e prática), requisitos (pré-requisitos e correquisitos) e unidade acadêmica ofertante (Quadro 3).

**Quadro 3.** Fluxo curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

Período	Componente Curricular	Natureza (Optativa, Obrigatória)	Carga Horária			Requisitos		Unidade Acadêmica ofertante
			Teórica	Prática	Total	Pré-requisito	Correquisito	
1º	Atividades Curriculares de Extensão: Alimentação e Cultura	Obrigatória	0	15	15	Livre	Livre	FAMED
	Atividades Curriculares de Extensão: Habilidades Sensoriais e Reflexivas I	Obrigatória	0	15	15	Livre	Livre	FAMED
	Biologia Celular e Histologia Básica	Obrigatória	45	15	60	Livre	Livre	ICBIM
	Bioquímica	Obrigatória	45	15	60	Livre	Livre	IBTEC
	Genética	Obrigatória	45	0	45	Livre	Livre	IBTEC
	Introdução à Nutrição	Obrigatória	15	0	15	Livre	Livre	FAMED
	Introdução à Pesquisa e à Extensão	Obrigatória	30	0	30	Livre	Livre	FAMED
	Introdução às Políticas de Saúde	Obrigatória	30	0	30	Livre	Livre	FAMED
Enade – Ingressante*	Obrigatória	-	-	-	-	-	-	
2º	Anatomia Humana	Obrigatória	45	60	105	Livre	Histologia dos Sistemas e Embriologia	ICBIM
	Atividades Curriculares de Extensão: Práticas de Saúde Coletiva	Obrigatória	0	30	30	Livre	Sistema Único de Saúde	FAMED
	Bromatologia	Obrigatória	30	30	60	Bioquímica	Livre	FAMED
	Histologia dos Sistemas e Embriologia	Obrigatória	60	30	90	Biologia Celular e Histologia Básica	Livre	ICBIM
	Metodologia Científica	Obrigatória	30	0	30	Introdução à Pesquisa e à Extensão	Livre	FAMED
	Parasitologia	Obrigatória	30	30	60	Livre	Livre	ICBIM
	Sistema Único de Saúde	Obrigatória	30	0	30	Introdução às Políticas de Saúde	Livre	FAMED
3º	Atividades Curriculares de Extensão: Conectando Sistemas Alimentares	Obrigatória	0	30	30	Livre	Livre	FAMED
	Atividades Curriculares de Extensão: Habilidades Sensoriais e Reflexivas II	Obrigatória	0	15	15	Livre	Livre	FAMED
	Bioquímica da Nutrição	Obrigatória	45	0	45	Bioquímica	Fisiologia Humana	FAMED
	Epidemiologia	Obrigatória	45	0	45	Metodologia Científica	Livre	FAMED
	Fisiologia Humana	Obrigatória	90	30	120	Anatomia Humana; Bioquímica	Livre	ICBIM
	Microbiologia	Obrigatória	30	30	60	Livre	Livre	ICBIM
Técnica Dietética	Obrigatória	45	45	90	Bromatologia	Livre	FAMED	
4º	Atividades Curriculares de Extensão: Mídias, Redes Sociais e Educação em Saúde	Obrigatória	0	30	30	Introdução à Nutrição; Introdução à	Livre	FAMED

						Pesquisa e à Extensão		
	Bioestatística	Obrigatória	45	0	45	Metodologia Científica	Livre	FAMAT
	Cálculos em Nutrição	Obrigatória	30	0	30	Bromatologia	Nutrição Básica	FAMED
	Imunologia	Obrigatória	60	0	60	Fisiologia Humana; Microbiologia; Parasitologia	Patologia	ICBIM
	Microbiologia dos Alimentos	Obrigatória	30	30	60	Microbiologia	Livre	ICBIM
	Nutrição Básica	Obrigatória	60	0	60	Fisiologia Humana	Livre	FAMED
	Patologia	Obrigatória	30	30	60	Fisiologia Humana	Imunologia	FAMED
	Semiologia e Avaliação Nutricional I	Obrigatória	30	30	60	Anatomia Humana	Livre	FAMED
5º	Atividades Curriculares de Extensão: Educação Alimentar e Nutricional em Escolas	Obrigatória	0	45	45	Livre	Educação Alimentar e Nutricional I	FAMED
	Educação Alimentar e Nutricional I	Obrigatória	30	15	45	Livre	Sociologia aplicada à Nutrição	FAMED
	Exames Complementares	Obrigatória	30	0	30	Patologia; Imunologia	Livre	FAMED
	Nutrição Clínica I	Obrigatória	45	30	75	Fisiologia Humana; Cálculos em Nutrição; Semiologia e Avaliação Nutricional I	Exames Complementares	FAMED
	Semiologia e Avaliação Nutricional II	Obrigatória	30	30	60	Semiologia e Avaliação Nutricional I	Livre	FAMED
	Sociologia aplicada à Nutrição	Obrigatória	45	0	45	Livre	Livre	INCIS
	Tecnologia de Alimentos	Obrigatória	30	30	60	Microbiologia dos Alimentos	Livre	FAMED
	Vigilância em Saúde	Obrigatória	15	15	30	Sistema Único de Saúde	Livre	FAMED
6º	Atividades Curriculares de Extensão: Educação Alimentar e Nutricional em Grupos	Obrigatória	0	30	30	Livre	Educação Alimentar e Nutricional II	FAMED
	Atividades Curriculares de Extensão: Higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição	Obrigatória	0	30	30	Livre	Higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição I	FAMED
	Educação Alimentar e Nutricional II	Obrigatória	15	15	30	Educação Alimentar e Nutricional I	Psicologia aplicada à Nutrição	FAMED
	Farmacologia	Obrigatória	60	0	60	Patologia	Livre	ICBIM
	Gestão de Negócios e Empreendedorismo	Obrigatória	45	0	45	Livre	Livre	FAGEN
	Higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição I	Obrigatória	15	15	30	Microbiologia dos Alimentos	Livre	FAMED
	Nutrição Clínica II	Obrigatória	30	30	60	Nutrição Clínica I	Livre	FAMED
	Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida	Obrigatória	30	30	60	Semiologia e Avaliação Nutricional II; Nutrição Clínica I	Livre	FAMED
	Políticas Públicas de Saúde no Brasil	Obrigatória	30	0	30	Sistema Único de Saúde	Livre	FAMED
	Psicologia aplicada à Nutrição	Obrigatória	45	0	45	Livre	Livre	IPUFU
	Trabalho de Conclusão de Curso I	Obrigatória	15	0	15	Bioestatística	Livre	FAMED
7º	Atividades Curriculares de Extensão: Atendimento Nutricional	Obrigatória	0	60	60	Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida; Nutrição	Livre	FAMED

						Clínica II; Educação Alimentar e Nutricional I		
	Atividades Curriculares de Extensão: Rotulagem de Alimentos	Obrigatória	0	15	15	Livre	Marketing de Alimentos	FAMED
	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I	Obrigatória	30	30	60	Higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição I; Técnica Dietética; Gestão de Negócios e Empreendedorismo	Livre	FAMED
	Marketing de Alimentos	Obrigatória	15	0	15	Bromatologia	Livre	FAMED
	Nutrição Clínica III	Obrigatória	45	15	60	Nutrição Clínica II	Livre	FAMED
	Nutrição e Saúde Mental	Obrigatória	15	0	15	Psicologia aplicada à Nutrição	Livre	FAMED
	Nutrição Esportiva	Obrigatória	30	15	45	Fisiologia Humana; Semiologia e Avaliação Nutricional II; Cálculos em Nutrição; Bioquímica da Nutrição	Livre	FAMED
	Trabalho de Conclusão de Curso II	Obrigatória	0	15	15	Trabalho de Conclusão de Curso I	Livre	FAMED
8º	Atividades Curriculares de Extensão: Alimentação e Sustentabilidade	Obrigatória	0	30	30	Livre	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	FAMED
	Atividades Curriculares de Extensão: Atendimento em Nutrição Esportiva	Obrigatória	0	45	45	Nutrição Esportiva	Livre	FAMED
	Ética e Orientação Profissional	Obrigatória	30	0	30	Atividades Curriculares de Extensão: Habilidades Sensoriais e Reflexivas II	Livre	FAMED
	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	Obrigatória	30	30	60	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I	Livre	FAMED
	Nutrição Clínica IV	Obrigatória	45	30	75	Nutrição Clínica III	Livre	FAMED
	Nutrição em Saúde Coletiva	Obrigatória	45	15	60	Políticas Públicas de Saúde no Brasil	Livre	FAMED
	Trabalho de Conclusão de Curso III	Obrigatória	0	15	15	Trabalho de Conclusão de Curso II	Livre	FAMED
9º	Estágio Supervisionado em Nutrição Social *****	Obrigatória	30	225	255	Nutrição em Saúde Coletiva	Livre	FAMED
	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição *****	Obrigatória	30	225	255	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	Livre	FAMED
10º	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica *****	Obrigatória	30	225	255	Nutrição Clínica IV	Livre	FAMED
	Enade – Concluinte*	Obrigatória	-	-	-	-	-	-
Atividades Acadêmicas Complementares**		Obrigatória	-	-	80	Livre	Livre	-
Disciplinas Optativas***		Optativa	-	-	60	Livre	Livre	-
Optativas	Análise Sensorial de Alimentos	Optativa	15	15	30	Livre	Livre	FAMED
	Ciências do Comportamento aplicadas à Saúde	Optativa	30	30	60	Livre	Livre	FAMED



Cuidados Paliativos	Optativa	30	0	30	Livre	Livre	FAMED
Cultivando o Mindfulness e Comer Consciente	Optativa	15	15	30	Livre	Livre	FAMED
Discussão de Casos em Nutrição Clínica	Optativa	30	15	45	Nutrição Clínica I	Livre	FAMED
Economia e Ética	Optativa	60	0	60	Livre	Livre	IERI
Evolução do Comportamento Humano	Optativa	30	0	30	Livre	Livre	FAMED
Fisiologia do Exercício	Optativa	30	15	45	Livre	Livre	FAEFI
Fundamentos de Marketing	Optativa	60	0	60	Livre	Livre	FAGEN
Gastronomia Hospitalar aplicada à Nutrição	Optativa	15	15	30	Técnica Dietética	Livre	FAMED
Gestão de Pessoas I	Optativa	60	0	60	Livre	Livre	FAGEN
Higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição II	Optativa	15	15	30	Higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição I	Livre	FAMED
Humanização do Cuidar	Optativa	30	0	30	Livre	Livre	FAMED
Infecção Hospitalar e suas Interfaces	Optativa	30	0	30	Livre	Livre	FAMED
Introdução à Economia	Optativa	60	0	60	Livre	Livre	IERI
Leitura e Produção de Texto I	Optativa	60	0	60	Livre	Livre	ILEEL
Língua Brasileira de Sinais – Libras I	Optativa	30	30	60	Livre	Livre	FACED
Língua Brasileira de Sinais – Libras II	Optativa	30	30	60	Língua Brasileira de Sinais – Libras I	Livre	FACED
Língua Inglesa: Leitura Instrumental	Optativa	60	0	60	Livre	Livre	ILEEL
Redação em Língua Inglesa I	Optativa	60	0	60	Livre	Livre	ILEEL
Planejamento e Gestão em Saúde	Optativa	30	0	30	Sistema Único de Saúde	Livre	FAMED
Primeiros Socorros	Optativa	15	0	15	Livre	Livre	FAMED
Processamento de Produtos de Origem Animal	Optativa	30	15	45	Livre	Livre	FAMEV
Psicologia da Educação	Optativa	60	0	60	Livre	Livre	IPUFU
Saúde e Nutrição de Populações Vulneráveis	Optativa	30	0	30	Sistema Único de Saúde	Livre	FAMED
Tópicos Especiais em Nutrição	Optativa	15	15	30	Livre	Livre	FAMED

**Observações:**

\* O ENADE é componente curricular obrigatório, conforme Lei Nº10.861 de 14 de abril de 2004 (SINAES).

\*\* Para integralização curricular, o discente deverá cursar 80 horas de Atividades Acadêmicas Complementares.

\*\*\*As Disciplinas Optativas poderão ser cursadas a partir do 2º período, desde que atendidas as exigências dos pré-requisitos de cada disciplina.

\*\*\* Para integralização curricular, o discente deverá cursar, no mínimo, 60 horas de componentes curriculares optativos.

Os discentes poderão cursar como optativas disciplinas que sejam de áreas afins à formação em Nutrição, oferecidas por qualquer unidade acadêmica da UFU, desde que incluídas pelo Colegiado do Curso no rol de optativas do curso de Graduação em Nutrição. As optativas não poderão ser utilizadas, ao mesmo tempo, para fins de equivalência curricular.

\*\*\*\*Para integralização curricular, o discente deverá ter cumprido, no mínimo, 390 horas em componentes curriculares de extensão.

**Quadro 4.** Resumo dos componentes curriculares e respectivas cargas horárias do curso de Graduação em Nutrição.

<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
Componentes Curriculares Obrigatórios	3.675
* Atividades Curriculares de Extensão	390 (10,2%)
* Estágios Supervisionados	765 (20,1%)
Componentes Curriculares Optativos	60
Atividades Complementares	80 (2,1%)
<b>TOTAL</b>	<b>3.815</b>

### 9.3 Atividades Curriculares de Extensão

A Extensão na Educação Superior Brasileira é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa (BRASIL, 2018).

O componente de extensão é composto pelas Atividades Curriculares de Extensão, as quais, segundo o art. 4º da Resolução CNE/CES nº 7/2018, devem perfazer um total mínimo de 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil. Em cumprimento ao art. 4º da Resolução, o núcleo das atividades curriculares de extensão que fazem parte da matriz curricular do curso de Nutrição é composto de 390 horas, correspondendo a 10,2% do total da carga horária curricular estudantil (Quadro 5).

**Quadro 5.** Distribuição das Atividades Curriculares de Extensão

<b>Atividades Curriculares de Extensão</b>	<b>Período</b>	<b>CH</b>
Atividades Curriculares de Extensão: Habilidades Sensoriais e Reflexivas I	1º	15
Atividades Curriculares de Extensão: Alimentação e Cultura	1º	15
Atividades Curriculares de Extensão: Práticas de Saúde Coletiva	2º	30
Atividades Curriculares de Extensão: Conectando Sistemas Alimentares	3º	30
Atividades Curriculares de Extensão: Habilidades Sensoriais e Reflexivas II	3º	15
Atividades Curriculares de Extensão: Mídias, Redes Sociais e Educação em Saúde	4º	30
Atividades Curriculares de Extensão: Educação Alimentar e Nutricional em Escolas	5º	45
Atividades Curriculares de Extensão: Higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição	6º	30
Atividades Curriculares de Extensão: Educação Alimentar e Nutricional em Grupos	6º	30
Atividades Curriculares de Extensão: Atendimento Nutricional	7º	60
Atividades Curriculares de Extensão: Rotulagem de Alimentos	7º	15

Atividades Curriculares de Extensão: Atendimento em Nutrição Esportiva	8º	45
Atividades Curriculares de Extensão: Alimentação e Sustentabilidade	8º	30
<b>Total</b>	--	<b>390</b>

Os principais marcos legais que orientam o desenvolvimento das atividades de extensão nas instituições de ensino superior no Brasil são a Constituição Brasileira de 1988, a Lei Nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB), a Lei Nº 10.172/2001 que aprovou o Plano Nacional de Extensão Universitária para o decênio 2001/2011, a Lei Nº 13.005/2014 que aprovou o Plano Nacional de Educação para o decênio 2014/2024 e a Resolução CNE/CES Nº 7/2018 que estabeleceu as diretrizes da extensão na Educação Superior Brasileira. Os marcos legais internos da Universidade Federal de Uberlândia correspondem aos documentos produzidos na Universidade e que dão legalidade à prática da extensão. São eles: o Regimento Geral, a Resolução Nº 25/2019 do Conselho Universitário (CONSUN), a Resolução Nº 05/2020 do Conselho de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis (CONSEX), a Resolução Nº 06/2020 do Conselho de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis (CONSEX) e a Resolução Nº 13/2019 do Conselho de Graduação (CONGRAD), que regulamenta a inserção das atividades de extensão nos Currículos dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Uberlândia. Em conjunto, esses documentos definem aspectos conceituais e processuais, bem como as diretrizes gerais para a implementação da curricularização da extensão na graduação. Além disso, explicam a obrigatoriedade desse processo como dimensão acadêmica necessária à formação discente e à produção de conhecimento.

No âmbito da unidade acadêmica, as atividades curriculares de extensão estão em consonância e articulação com o Plano de Extensão - PEX da Faculdade de Medicina – FAMED (Resolução CONSEX Nº 25, de 27 de maio de 2022).

As Atividades Curriculares de Extensão serão desenvolvidas nas seguintes modalidades: (i) programas; (ii) projetos; (iii) cursos e oficinas; (iv) eventos; (v) prestação de serviços. Na concepção das atividades foi considerada a articulação com as atividades de ensino e pesquisa.

As Atividades Curriculares de Extensão serão ofertadas e coordenadas por docentes da UFU, sendo a gestão e a atribuição de carga horária aos docentes competência da Unidade Acadêmica do curso.

Esses componentes curriculares, como qualquer outro componente do currículo, terão docente responsável e respectivo Diário de Classe. O diário é de responsabilidade do docente e é a base legal para se verificar a execução didática da ação.

O Sistema de Registro e Informação da Extensão (SIEEX) é a base auditável do assentamento da ação de extensão, ou seja, toda a atividade institucional deve ser, previamente, registrada. O docente do componente curricular “Atividades Curriculares de Extensão” deve fazer o registro da ação no sistema que possui fluxo estabelecido e validação da ação pela Coordenação de Extensão da Unidade Acadêmica. Os estudantes participantes da ação também devem ser inseridos no registro do SIEEX para efeito de emissão de declarações e/ou certificados.

O estudante poderá solicitar aproveitamento das atividades de extensão realizadas em outros cursos e em outras unidades acadêmicas da UFU, desde que estejam devidamente

registradas no SIEX. A solicitação de aproveitamento curricular não desobriga o estudante a realizar a matrícula na ACE. Para convalidação de carga horária (parcial ou total), o estudante apresentará a proposta do trabalho em execução ou executado e o registro da ação no SIEX para avaliação de sua aderência ao Projeto Pedagógico do Curso, que será realizada pelo docente responsável pela ACE.

O aproveitamento das atividades de extensão realizadas pelos estudantes em programas institucionais e interinstitucionais será avaliado pelo Colegiado de curso.

Os critérios de avaliação das ACE serão definidos por normas específicas do curso. O docente responsável pela ACE deverá apresentar no Plano de Ensino a definição clara dos critérios de avaliação. O formato de registro de avaliação no sistema acadêmico a ser adotado pelo Curso de Nutrição será baseado nos conceitos de Aprovado e Reprovado.

#### **9.4 Internacionalização na graduação**

No final dos anos 90 a globalização aproximou a questão da internacionalização na educação, preferencialmente no ensino superior. Nesse conjunto de transformações mundiais, a internacionalização da Universidade refere-se a um processo de mudanças organizacionais, de inovação curricular, de desenvolvimento profissional do corpo acadêmico e da equipe administrativa, de desenvolvimento da mobilidade acadêmica com a finalidade de buscar a excelência na docência, na pesquisa e em outras atividades que são parte da função das universidades.

Santos e Almeida Filho (2012, p. 145) argumentam que a internacionalização da Educação Superior se transforma efetivamente em uma quarta missão da Universidade, ao lado do ensino, da pesquisa e da extensão, uma vez que a mobiliza para:

- reforçar projetos conjuntos e integradores;
- dar maior dimensão às suas atividades de formação, de pesquisa e de inovação;
- conduzir uma agenda própria de diplomacia cultural universitária;
- contribuir para a consolidação de Espaços Integrados do Conhecimento.

Segundo Teichler (2017), o significado da internacionalização se dá por:

1. Transferência de conhecimento global e além fronteiras (livros, etc.)
2. Mobilidade física entre países (estudantes, professores, técnicos, etc.)
3. Cooperação e comunicação internacional (entre países, instituições ou indivíduos)
4. Educação e pesquisa internacional (comparabilidade de abordagens, aprendizado intercultural, socialização de entendimentos internacionais)
5. Similaridade Internacional (convergência, globalização, europerização)
6. Reputação internacional (universidades de classe mundial, qualidade internacional, certificação/acreditação internacional, etc)

No Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presencial e a Distância (INEP/MEC, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento, outubro de 2017), a Universidade é convocada a comprovar seu movimento rumo à internacionalização mediante: “Programas e ações que

inserir a Instituição de Ensino Superior (IES) no contexto internacional por meio de cooperação com outras instituições, transferência de conhecimento, mobilidade acadêmica de docentes e estudantes, alunos estrangeiros matriculados na IES, oferta de disciplinas em língua estrangeira, estímulo a publicações e participação em eventos internacionais, participação em processos avaliativos internacionais, entre outros”.

A Universidade Federal de Uberlândia aderiu aos movimentos de internacionalização da Educação Superior há pelo menos quatro décadas, com as primeiras ações concretas datando do início da década de oitenta, mediante processos de formação em parceria com Universidades francesas.

Atualmente a internacionalização tornou-se um dos pilares do planejamento institucional da UFU. A Resolução 03/2017, do Conselho Universitário, de 9 de março de 2017, estabelece o Plano Institucional de Desenvolvimento e Expansão (PIDE) da Universidade Federal de Uberlândia (2016-2021) com princípios e diretrizes visando políticas de mobilidade nacional e internacional, no sentido de fortalecer o processo de internacionalização e de interinstitucionalização da UFU em todas as modalidades de ensino.

No atual PIDE (2022-2027) a internacionalização não é um fim em si mesmo, mas uma estratégia que favorece a sua inserção na comunidade científica internacional, com o intuito de melhorar a qualidade da educação e da pesquisa para todos os estudantes e corpo técnico e de produzir contribuições significativas para a sociedade. A internacionalização da educação superior transforma-se efetivamente em uma parte importante da missão da Universidade e deve ser entendida como um processo transversal, que permeia sua essência e envolve suas atividades administrativas, de graduação, de extensão, de pós-graduação e de pesquisa, refletido em suas ações e práticas institucionais.

A Mobilidade Acadêmica Internacional na UFU é regulamentada pelas seguintes resoluções: Resolução CONGRAD Nº 08/2014 e Resolução CONSEX 05/2015. A Diretoria de Relações Internacionais e Interinstitucionais (DRII) da UFU é responsável pelo desenvolvimento e implementação de políticas e planos de internacionalização e pela articulação, acompanhamento e apoio às ações de mobilidade acadêmica internacional. A DRII responde, ainda, pelos Acordos de Cooperação Bilateral e de Duplo Diploma com instituições estrangeiras e representa a UFU em eventos, instituições e organismos internacionais. Possui a missão de promover e facilitar a interação da UFU com o contexto internacional.

Desta forma, o curso de Nutrição da FAMED/UFU ampliou o seu foco na formação ampla dos(as) discentes, com objetivo de desenvolver perspectivas internacionais e interculturais em profissionais e cidadãos globais.

O curso de Nutrição busca ainda incentivar a internacionalização através de ações diversas, como:

- possibilidade de atração e interação com discentes, pesquisadores(as) e professores(as) internacionais;
- composição de bancas virtuais com docentes de universidades internacionais parceiras;
- estímulo a publicações e participação dos discentes e professores(as) em eventos internacionais, com apresentação de trabalhos em línguas estrangeiras;

- estímulo para aprendizagem de outros idiomas com propósitos acadêmicos;
- Utilização de bibliografia básica e complementar dos componentes curriculares em idioma estrangeiro;
- disponibilidade de vagas para discentes internacionais.

Ainda temos um longo caminho para preparar o curso no contexto da internacionalização, sendo necessário inicialmente avaliar o nível e a intensidade da internacionalização da graduação pública que queremos, para as quais dependerão investimentos governamentais, de definições de políticas e estratégias nacionais e, principalmente, de uma mudança de cultura e de perspectiva institucional. Trata-se, de fato, de um longo processo, que deve ser visto como uma potencialidade, como uma possibilidade de inserção na comunidade acadêmica mundial e de contribuição para a formação de pessoal qualificado como profissionais e cidadãos que possam atuar local e globalmente, observada a perspectiva multicultural crítica. A internacionalização da graduação, portanto, jamais deverá ser considerada como uma obrigação definida de modo vertical; deveria ser desejo ou propósito da universidade e de sua comunidade contribuir para o progresso da ciência como uma conquista da humanidade, sem fronteiras ou barreiras culturais, étnicas ou linguísticas.

## **9.5 Adesão aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**

A UFU implementou sua Comissão Institucional de Educação e Gestão Ambiental e aderiu à Rede Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) Universidades, com o objetivo de promover a internalização e implementação da Agenda 2030 da ONU no âmbito da UFU. A partir de 2017, instituiu o Comitê Gestor de ODS, com a missão de estimular a criação de uma cultura institucional de educar para cidadania econômica, ambiental, cultural e socialmente responsável, contribuindo assim com o desenvolvimento sustentável tendo relação direta com a agenda da ONU.

A adesão aos ODS favorece que os cursos se insiram em temáticas discutidas internacionalmente e que contribuam para o desenvolvimento de uma pauta universal, de importância crucial para a humanidade e para o planeta. Esta pauta configura-se como uma oportunidade para ações de colaboração coletiva, mundial, com possibilidade de contribuir para mudanças de paradigmas na formação das pessoas e no papel da universidade nas reflexões sobre transformações necessárias para a construção de novas realidades locais e globais.

Assim, os ODS inseridos nos componentes curriculares, ACE e disciplinas optativas do curso de Nutrição estão pontuados abaixo.

ODS 1. Erradicação da pobreza - Acabar com a pobreza em todas as suas formas, em todos os lugares.

ODS 2. Fome zero e agricultura sustentável - Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.

ODS 3. Saúde e bem-estar - Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades.

ODS 4. Educação de qualidade - Assegurar a educação inclusiva, equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos.

ODS 5. Igualdade de gênero - Alcançar a igualdade de gênero e empoderar todas as mulheres e meninas.

ODS 6. Água potável e saneamento - Garantir disponibilidade e manejo sustentável da água e saneamento para todos.

ODS 7. Energia limpa e acessível - Garantir acesso à energia barata, confiável, sustentável e renovável para todos.

ODS 8. Trabalho decente e crescimento econômico - Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo, e trabalho decente para todos.

ODS 9. Indústria, Inovação e infraestrutura - Construir infraestrutura resiliente, promover a industrialização inclusiva e sustentável, e fomentar a inovação.

ODS 10. Redução das desigualdades – Reduzir as desigualdades dentro dos países e entre eles.

ODS 11. Cidades e comunidades sustentáveis - Tornar as cidades e os assentamentos humanos inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis.

ODS 12. Consumo e produção responsáveis - Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.

ODS 13. Ação contra a mudança global do clima - Tomar medidas urgentes para combater a mudança climática e seus impactos.

ODS 14. Vida na água - Conservação e uso sustentável dos oceanos, dos mares e dos recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável.

ODS 15. Vida terrestre - Proteger, recuperar e promover o uso sustentável dos ecossistemas terrestres, gerir de forma sustentável as florestas, combater a desertificação, deter e reverter a degradação da Terra e deter a perda da biodiversidade.

ODS 16. Paz, justiça e instituições eficazes - Promover sociedades pacíficas e inclusivas para o desenvolvimento sustentável, proporcionar o acesso à justiça para todos e construir instituições eficazes, responsáveis e inclusivas em todos os níveis.

ODS 17. Parcerias e meios de implementação - Fortalecer os meios de implementação e revitalizar a parceria global para o desenvolvimento sustentável.

Além das ODS estarem inseridas em componentes curriculares, é fortemente incentivado que Trabalhos de Conclusão de Curso e Iniciação Científica abordem temas relacionados a questões locais-globais e ODS.

## 9.6 Requisitos legais e normativos

O curso de Graduação em Nutrição atende aos requisitos legais e normativos, no que se refere a Educação Ambiental, Educação em Direitos Humanos, Educação para as relações étnico-raciais e o Ensino de História e Cultura afro-brasileira, africana e indígena e Língua Brasileira de Sinais, conforme descrito no Quadro 6.

**Quadro 6.** Componentes curriculares do curso de Graduação em Nutrição que atendem aos requisitos legais e normativos, por período e natureza.

Temática	Legislação	Componente Curricular	Período	Natureza
Educação Ambiental	- Lei nº 9.795 de 27/04/1999 - Decreto nº 4.281 de 25/06/2002 - Resolução nº 26/2012, de 30 de novembro de 2012, do Conselho Universitário que Estabelece a Política Ambiental da Universidade Federal de Uberlândia	ACE: Conectando Sistemas Alimentares	3º	Obrigatório
		Tecnologia de Alimentos	5º	Obrigatório
		Vigilância em Saúde	5º	Obrigatório
		Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	8º	Obrigatório
		ACE: Alimentação e Sustentabilidade	8º	Obrigatório
Educação em Direitos Humanos	- Resolução CNE/CP nº 1/2012, de 30 de maio de 2012 que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos	Introdução às Políticas de Saúde	1º	Obrigatório
		Sistema Único de Saúde	2º	Obrigatório
		ACE: Práticas de Saúde Coletiva	2º	Obrigatório
		Nutrição em Saúde Coletiva	8º	Obrigatório
		Saúde e Nutrição de Populações Vulneráveis	-	Optativo
Educação para as relações étnico-raciais e o Ensino de História e Cultura afro-brasileira, africana e indígena	- Lei nº 10.639 de 09/01/2003 - Resolução nº 1/2004 de 17/06/2004 - Resolução nº 4/2014 Congrad	Introdução à Nutrição	1º	Obrigatório
		Introdução às Políticas de Saúde	1º	Obrigatório
		ACE: Práticas de Saúde Coletiva	2º	Obrigatório
		Saúde e Nutrição de Populações Vulneráveis	-	Optativo



LIBRAS	- Decreto nº 5.626/2005, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002 - Resolução nº 13/2008 do Congrad	Língua Brasileira de Sinais - Libras I	-	Optativo
		Língua Brasileira de Sinais - Libras II	-	Optativo

## 9.7 Estágio

Os estágios são atividades de grande importância para a formação profissional dos discentes do Curso de Nutrição. As atividades devem ser desenvolvidas em cenários reais de prática, permitindo assim ampla articulação teórico-prática dos conteúdos.

### 9.7.1 Estágio Obrigatório

A prática do estágio obrigatório é uma atividade acadêmica que deve ser desenvolvida pelo discente do Curso de Graduação em Nutrição. Para iniciar as atividades dos estágios obrigatórios o discente deve ter sido aprovado em todos os componentes curriculares obrigatórios e optativos, com exceção de “Trabalho de Conclusão de Curso II e III”. Recomenda-se ainda que tenha integralizado a carga horária de atividades acadêmicas complementares.

Os estágios supervisionados serão desenvolvidos no nono e décimo períodos, com carga horária total de 765 horas, distribuídas entre as seguintes áreas da Nutrição: *i)* Nutrição Clínica, *ii)* Nutrição Social, *iii)* Unidades de Alimentação e Nutrição. A ordem dos estágios será definida pela Comissão de Estágios.

#### **Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**

Carga horária total: 255 horas, distribuídas em 09 (nove) semanas.

#### **Estágio Supervisionado em Nutrição Social**

Carga horária total: 255 horas, distribuídas em 09 (nove) semanas.

#### **Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição**

Carga horária total: 255 horas, distribuídas em 09 (nove) semanas.

Poderão ser concedentes de estágio pessoas jurídicas de direito privado, órgãos da Administração Pública direta, autárquica e fundacional de quaisquer poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional.

As instituições concedentes de estágio poderão estar localizadas no município de Uberlândia ou em outros municípios. Caso o discente não esteja disponível para as vagas

ofertadas, é de responsabilidade do mesmo a busca por outro local de estágio, desde que atenda aos requisitos estabelecidos pelas Normas Complementares de Estágios.

O estágio não acarretará vínculo empregatício de qualquer natureza entre o estagiário e a instituição concedente. Caso o discente tenha vínculo empregatício em área correlata ao estágio, o trabalho poderá ser considerado como estágio obrigatório. Todas as situações supracitadas devem ser acordadas com a Comissão de Estágios.

A avaliação da aprendizagem e do desempenho dos discentes será feita de forma contínua, com nota variando de 0 (zero) a 100 (cem). Será considerado aprovado no estágio o discente que obtiver média igual ou superior a 60 (sessenta) e tiver cumprido a carga horária total definida para aquele estágio. O discente que não preencher os critérios para aprovação em um estágio deverá obrigatoriamente fazer nova matrícula neste componente curricular, independentemente da soma total e/ou da média das notas e das frequências obtidas nos outros estágios.

### **9.7.2 Estágio Não obrigatório**

O estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional. Quando realizado, a carga horária poderá ser aproveitada como Atividade Acadêmica Complementar.

O estágio não obrigatório não poderá ser aproveitado como estágio obrigatório. Situações específicas poderão ser analisadas pela Comissão de Estágios e Colegiado do Curso.

### **9.7.3 Comissão de Estágios**

A Comissão de Estágios do Curso de Nutrição, composta por três docentes, um representante discente e um técnico administrativo, será responsável pela elaboração das Normas Complementares, organização e acompanhamento dos Estágios do Curso de Nutrição. Essas normas devem contemplar as atribuições dos discentes, supervisores e professores orientadores, diretrizes para elaboração e apresentação dos relatórios, formas de avaliação, dentre outras questões relevantes para o desenvolvimento dos estágios. As normas deverão ser aprovadas pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição.

## **9.8 Trabalho de Conclusão de Curso**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma atividade acadêmica obrigatória e individual, a ser desenvolvida pelo discente do Curso de Graduação em Nutrição, sob orientação de um docente da Universidade Federal de Uberlândia, com investigação de um tema específico, relacionado à área de Nutrição.

O TCC tem como objetivos estimular o desenvolvimento de habilidades e competências relacionadas à pesquisa, por meio de uma visão crítica, reflexiva, ética e investigativa, que atenda aos preceitos da metodologia científica.

No componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso I, o discente deverá elaborar o projeto de pesquisa e encaminhar ao Comitê de Ética em Pesquisa da UFU, se necessário. No Trabalho de Conclusão de Curso II, o discente deverá coletar e analisar os dados, bem como redigir a monografia ou artigo científico. No Trabalho de Conclusão de Curso III, o discente deverá obrigatoriamente apresentar o TCC. A apresentação do TCC será pública e divulgada previamente para toda Comunidade Universitária.

A Comissão de Trabalhos de Conclusão de Curso do Curso de Graduação em Nutrição é composta por, pelo menos, três membros representantes do corpo docente do Curso de Graduação em Nutrição da UFU; um técnico administrativo, indicado pelo coordenador do curso; e um representante discente. Esta comissão será responsável pela elaboração das normas específicas para desenvolvimento, apresentação e avaliação do TCC. Estas normas deverão ser aprovadas pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição.

### 9.9 Atividades Acadêmicas Complementares

As Atividades Acadêmicas Complementares são caracterizadas pela sua natureza social, cultural, artística, científica e tecnológica e possibilitam a complementação da formação do graduando, tanto no âmbito do conhecimento de diferentes áreas do saber, quanto no âmbito de sua preparação ética, humanística e em saúde. Essas atividades visam estimular a participação do estudante em diversas esferas da vida universitária, passando pela representação estudantil, pesquisa, extensão, ensino, dentre outras atividades.

Para a sua integralização curricular, o estudante deverá cursar, no mínimo, 80 horas de atividades acadêmicas complementares. É recomendado ao discente cursar a carga horária exigida ao longo do curso e concluir antes de iniciar os estágios supervisionados obrigatórios.

A comprovação de cada atividade realizada pelo estudante se dará pelo envio dos comprovantes de participação pelo Portal do Estudante. A Secretaria do Curso de Graduação em Nutrição procederá então a contagem e validação da carga horária cumprida.

**Quadro 7.** Descrição das atividades previstas e a pontuação máxima em horas, para efeito de integralização curricular.

Código	Atividades	Valor em horas	C.H máxima permitida
ATCO0702	Participação em projetos de ensino	Carga horária do certificado (máximo: 25h / projeto)	50h
ATCO0701	Participação em projetos e/ou atividades de pesquisa, excluindo o Trabalho de Conclusão de Curso	Carga horária do certificado (máximo: 25h / projeto)	50h

ATCO0659	Participação em projetos e/ou atividades de extensão	Carga horária do certificado (máximo: 25h / projeto)	50h
ATCO0072	Atividades de monitoria	25h / monitoria	50h
ATCO0251	Estágios extra-curriculares * Para serem considerados estágios extra-curriculares, o estágio deverá ser registrado no setor de estágios da UFU e a carga horária mínima cumprida deverá ser de 50h.	25h/estágio	50h
	Participação, como ouvinte, em palestras, conferências, cursos, minicursos, seminários, oficinas e outros eventos científicos-culturais locais ou regionais, presenciais ou à distância, em áreas afins à Nutrição	50% da carga horária do certificado	30h
	Participação, como ouvinte, em palestras, conferências, cursos, minicursos, seminários, oficinas e outros eventos científicos-culturais nacionais, presenciais ou à distância, em áreas afins à Nutrição	70% da carga horária do certificado	30h
	Participação, como ouvinte, em palestras, conferências, cursos, minicursos, seminários, oficinas e outros eventos científicos-culturais internacionais, presenciais ou à distância, em áreas afins à Nutrição	100% da carga horária do certificado	30h
ATCO0052	Apresentação de trabalhos, na modalidade Pôster, em evento científico-cultural local ou regional	5h por apresentação	Sem limite
ATCO0053	Apresentação de trabalhos, na modalidade Pôster, em evento científico-cultural nacional	10h por apresentação	Sem limite
ATCO0051	Apresentação de trabalhos, na modalidade Pôster, em evento científico-cultural internacional	15h por apresentação	Sem limite
ATCO0049	Apresentação de trabalhos, na modalidade Oral, em evento científico-cultural local ou regional	10h por apresentação	Sem limite
ATCO0050	Apresentação de trabalhos, na modalidade Oral, em evento científico-cultural nacional	15h por apresentação	Sem limite
ATCO0048	Apresentação de trabalhos, na modalidade Oral, em evento científico-cultural internacional	20h por apresentação	Sem limite
ATCO0778	Participação em Comissões de eventos científico-culturais, cursos, palestras e outros	5h/evento	20h
ATCO1069	Visitas técnicas orientadas a centros de excelência	5h/evento	20h
ATCO0522	Disciplinas facultativas, cursadas com aproveitamento na UFU ou em outra IES, em curso devidamente reconhecido pelo MEC	15h/disciplina	15h
ATCO1125	Representação estudantil (Conselho de Graduação, Conselho da Faculdade de Medicina, Conselhos Superiores, Diretório Acadêmico do Curso, DCE e outros)	10h/ano de mandato	30h
ATCO0967	Publicação de trabalhos completos em anais de eventos científicos	20h/publicação	Sem limite

ATCO0943	Publicação de resumos em anais de eventos científicos	10h/resumo	Sem limite
ATCO0968	Publicação de artigos científicos em revista indexada	50h/artigo publicado	Sem limite
	Participação em Empresa Jr. ou PET, orientados por docente desta Universidade	15h/ano de participação	30h
ATCO0605	Participação em grupos de estudos de temas específicos e ligas, orientados por docente desta Universidade	10h/ano de participação	20h
ATCO0517	Participação em cursos de Língua Estrangeira	50% da carga horária do certificado	20h

O Colegiado do Curso de Nutrição terá autonomia para alterar a pontuação e incluir outras atividades não mencionadas no quadro acima.

### 9.10 Migração curricular e Equivalências

Após análise das opções para garantir a melhor transição curricular possível, realizada pelo Núcleo Docente Estruturante do curso de Graduação em Nutrição em parceria com o Colegiado do curso, optou-se pela transição sem qualquer migração, ou seja, quem está matriculado no PPC versão 2012-2A concluirá no mesmo projeto e somente os ingressantes integrarão o currículo novo. O curso de Nutrição tem apenas um currículo vigente e uma eventual migração curricular poderia criar problemas desnecessários na gestão do curso, além de prejuízos para os estudantes. Uma das situações que dificultariam muito a migração seria a dificuldade quanto ao cumprimento da carga horária total obrigatória para as Atividades Curriculares de Extensão (ACE), já ofertadas desde o 1º período do curso na presente versão.

Assim, a partir da aprovação do novo Projeto Pedagógico, os alunos ingressantes cumprirão o fluxo curricular constante deste novo currículo proposto e aqueles que estiverem na versão do Projeto Pedagógico de 2012-2A, permanecerão nele, não sendo permitida a migração para o currículo novo. Os dois currículos serão oferecidos paralelamente. À medida que as turmas avançarem, as disciplinas do currículo de 2012-2A deixarão de ser ofertadas.

Especificamente em relação aos estágios supervisionados, o entendimento é que o formato apresentado na presente proposta é mais adequado. Neste sentido, quando iniciada a transição curricular, para os estudantes que forem iniciar os estágios supervisionados, serão ofertados os componentes curriculares desta versão, com complementação de carga horária, conforme tabela de equivalências. Não se trata de migrar estes estudantes para o presente projeto, mas de apenas realizar a equivalência de estágios.

Abaixo consta o quadro de equivalências de componentes curriculares da versão vigente (2012-2A) com a versão proposta. É importante esclarecer que as equivalências previstas neste Projeto Pedagógico estão em consonância com as diretrizes estabelecidas pelas Normas Gerais da Graduação - Resolução CONGRAD nº 46/2022, quanto a conteúdo e carga horária.

Os casos omissos serão avaliados pelo Colegiado do Curso.

**Quadro 8.** Equivalência entre componentes curriculares da versão vigente (Versão 2012-2A) com a versão proposta, Curso de Graduação em Nutrição (115726BI)

Currículo Versão 2012-2A					Saldo	Currículo Versão Proposta												
Código	Componente Curricular	Carga Horária				Período	Código	Componente Curricular	Carga Horária									
		T	P	Total					T	P	Total							
INGEB39101	Fundamentos Moleculares	105	45	150	0	1º		Bioquímica e	45	15	60							
						1º		Genética e	45	0	45							
						1º		Complementação de Estudos de Bioquímica e	30	0	30							
						1º		Complementação de Estudos de Genética	15	0	15							
ICBIM39101 ICBIM39202 ICBIM39301	Citologia, Histologia e Embriologia e Sistemas I e Sistemas II	45	30	75	0	1º		Biologia Celular e Histologia Básica e	45	15	60							
						2º		Histologia dos Sistemas e Embriologia e	60	30	90							
						2º		Anatomia Humana e	45	60	105							
						2º		Fisiologia Humana e	90	30	120							
						3º		Complementação de Estudos de Biologia Celular e Histologia Básica e	15	0	15							
						1º		Complementação de Estudos de Histologia dos Sistemas e Embriologia e	15	0	15							
						2º		Complementação de Estudos de Anatomia Humana e	15	0	15							
						3º		Complementação de Estudos de Fisiologia Humana	15	0	15							
						FAMED33101		Saúde Coletiva I	60	15	75	0	1º		Introdução às Políticas de Saúde e	30	0	30
													2º		Sistema Único de Saúde e	30	0	30
2º	Complementação de Estudos de Sistema Único de Saúde	15	0	15														
FAMED33302 FAMED33402	Método I e Método II	30	0	30	+45	1º		Introdução à Pesquisa e à Extensão e	30	0	30							
						2º		Metodologia Científica e	30	0	30							
FAMED33302 FAMED33402	Método I e Método II	30	0	30	+45	3º		Epidemiologia	45	0	45							
						2º		Parasitologia	30	30	60							
ICBIM39203	Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem I	30	30	60	0	2º												
FAMED33203	Nutrição, Alimentos e Nutrientes I	45	30	75	0	2º		Bromatologia e	30	30	60							

								Complementação de Estudos de Bromatologia	15	0	15
ICBIM39302	Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem II	30	30	60	0	3º		Microbiologia	30	30	60
FAMED33201	Bioquímica da Nutrição	60	0	60	0	3º		Bioquímica da Nutrição e Complementação de Estudos Bioquímica da Nutrição	45	0	45
FAMED33303	Nutrição, Alimentos e Nutrientes II	45	30	75	+15	3º		Técnica Dietética	45	45	90
ICBIM39401	Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem III	30	30	60	0	4º		Microbiologia dos Alimentos	30	30	60
ICBIM39303	Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo I	60	0	60	0	4º		Imunologia	60	0	60
FAMED33401	Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo II	30	30	60	0	4º		Patologia	30	30	60
FAMAT39501	Método III	45	0	45	0	4º		Bioestatística	45	0	45
FAMED33404	Cálculos em Nutrição	30	0	30	0	4º		Cálculos em Nutrição	30	0	30
FAMED33405	Semiologia e Avaliação Nutricional I	30	15	45	+15	4º		Semiologia e Avaliação Nutricional I	30	30	60
FAMED33403	Nutrição, Alimentos e Nutrientes III	60	0	60	0	4º		Nutrição Básica	60	0	60
INCIS39501	Indivíduo e Sociedade I	45	0	45	0	5º		Sociologia aplicada à Nutrição	45	0	45
FAMED33301	Saúde Coletiva III	15	15	30	0	5º		Vigilância em Saúde	15	15	30
FAMED33502	Nutrição Clínica I	45	15	60	+15	5º		Nutrição Clínica I	45	30	75
FAMED33604	Nutrição Clínica II	45	30	75	0	6º		Nutrição Clínica II e Nutrição e Saúde Mental	30	30	60
FAMED33702	Nutrição Clínica III	30	30	60	0	7º		Nutrição Clínica III	45	15	60
FAMED33802	Nutrição Clínica IV	45	30	75	0	8º		Nutrição Clínica IV	45	30	75
FAMED33602	Tecnologia de Alimentos	30	30	60	0	5º		Tecnologia de Alimentos	30	30	60
FAMED33501	Semiologia e Avaliação Nutricional II	30	15	45	+15	5º		Semiologia e Avaliação Nutricional II	30	30	60
FAMED33705	Educação Nutricional	30	15	45	+30	5º		Educação Alimentar e Nutricional I e Educação Alimentar e Nutricional II	30	15	45
FAMED33601	Exames Complementares	30	0	30	0	5º		Exames Complementares	30	0	30
ICBIM39501	Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo III	60	0	60	0	6º		Farmacologia	60	0	60
IPUFU39601	Indivíduo e Sociedade II	45	0	45	0	6º		Psicologia aplicada à Nutrição	45	0	45
FAMED33603	Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida I	30	30	60	0	6º		Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida	30	30	60
FAMED33701	Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição I e	60	30	90	0	6º		Higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição I e	15	15	30
FAMED33801	Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição II	45	15	60	0	7º		Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I e	30	30	60

						8º		Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	30	30	60
FAGEN39501	Gestão de Negócios e Empreendedorismo	45	0	45	0	6º		Gestão de Negócios e Empreendedorismo	45	0	45
FAMED33704	Nutrição e Outras Áreas de Atuação I	30	15	45	0	7º		Nutrição Esportiva	30	15	45
FAMED33803	Nutrição e Saúde Coletiva	45	15	60	0	8º		Nutrição em Saúde Coletiva	45	15	60
FAMED33805	Ética e Orientação Profissional	30	0	30	0	8º		Ética e Orientação Profissional	30	0	30
FAMED33903	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	15	195	210		9º		Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição e	30	225	255
FAMED33904	Estágio Supervisionado em Nutrição Social e	15	195	210	+15	9º		Estágio Supervisionado em Nutrição Social e	30	225	255
FAMED33004	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e	15	195	210		10º		Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e	30	225	255
FAMED33009	Estágio Supervisionado em Ambulatório II	30	180	210		9º		Complementação de Estudos de Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição e	15	15	30
						9º		Complementação de Estudos de Estágio Supervisionado em Nutrição Social e	15	15	30
						10º		Complementação de Estudos de Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	15	15	30
COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS											
FAMED39503	Tópicos Especiais em Nutrição	15	15	30	0			Tópicos Especiais em Nutrição	15	15	30
FAMED39509	Discussão de Casos em Nutrição Clínica I	30	15	45	0			Discussão de Casos em Nutrição Clínica	30	15	45
CAA63	Administração Mercadológica I	60	0	60	0		FAGEN31102	Fundamentos de Marketing	60	0	60
CAA20	Administração de Recursos Humanos I	60	0	60	0		FAGEN31608	Gestão de Pessoas I	60	0	60
GRT018	Língua Inglesa: Redação em Língua Inglesa	60	0	60	0		LETM7	Redação em Língua Inglesa 1	60	0	60
ILEEL32104	Leitura e Produção de Texto	60	0	60	0		LETH4	Leitura e Produção de Texto 1	60	0	60



## 10. ATENÇÃO AO ESTUDANTE

Os(as) discentes da UFU têm à sua disposição e são constantemente estimulados a participar de diversas atividades acadêmicas. Algumas atividades sob coordenação geral da UFU estão descritas no Guia Acadêmico, editado e disponibilizado pela Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD).

Outras atividades não citadas no Guia e que estão à disposição dos estudantes, são:

- **Extensão:** O curso e a UFU contam com diversos projetos e programas de extensão voltados para causas sociais e ambientais, atividades que incentivam o pensamento crítico e lógico e, sobretudo, a autonomia dos(as) discentes.
- **Iniciação Científica:** A Iniciação Científica tem como objetivo iniciar o(a) discente na produção do conhecimento e permitir a sua convivência cotidiana com o procedimento científico. É uma atividade que permite a integração da graduação com a pós-graduação na Universidade. Programas de Iniciação Científica com apoio de Órgãos de Fomento à Pesquisa, tais como o CNPq, FAPEMIG e a própria Universidade Federal de Uberlândia, permitem que o(a) discente receba uma bolsa de estudos para o desenvolvimento dos trabalhos.
- **Monitoria:** A UFU mantém um programa de monitoria, nas modalidades remunerada ou voluntária, em disciplinas dos cursos de graduação. Como nos outros cursos, o Curso de Graduação em Nutrição também utiliza esses monitores para atender aos discentes na resolução de exercícios e definir dúvidas sobre as matérias, onde o monitor deve dedicar 12 (doze) horas semanais de atendimento aos discentes e de apoio do docente.
- **Programa de Bolsas de Graduação (PBG):** O programa é vinculado à PROGRAD-UFU e tem o objetivo de contribuir para a formação integral do estudante e para o fortalecimento de ações no universo do ensino, articuladas com a pesquisa e a extensão. Anualmente, é aberto edital público para que docentes e técnicos-administrativos interessados submetam suas propostas de projeto no âmbito de um dos subprogramas.
- **Programa Institucional de Graduação Assistida:** O programa é vinculado à PROGRAD (DIREN) e tem como foco o combate assertivo à retenção e à evasão nos cursos de graduação da Universidade Federal de Uberlândia – UFU.

O(a) discente conta também com a atuação da Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PROAE), um órgão da administração superior que tem como missão contribuir com o acesso, a permanência e a conclusão de curso da comunidade estudantil, por meio da implementação da Política de Assistência Estudantil, voltada para inclusão social, produção de conhecimentos, formação ampliada, melhoria do desempenho acadêmico e da qualidade de vida, garantindo o direito à educação aos(às) discentes. Atua, entre outras, nas áreas de esporte e lazer, moradia, alimentação, acessibilidade, transporte, atenção à saúde, inclusão digital, cultura, creche, apoio pedagógico e combate às discriminações de gênero, de diversidade sexual e étnico-raciais.

A UFU dispõe, ainda, da Divisão de Ensino, Pesquisa, Extensão e Atendimento em Educação Especial - DEPAE, cujas ações estão voltadas para o desenvolvimento de projetos na área da Educação Especial. A DEPAE possui intérpretes para os serviços de tradução e interpretação de Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), bem como profissionais e ferramentas próprias para

acessibilidade de portadores de deficiências física, visual, intelectual e auditiva/surdez. Além disso, oferece cuidados aos discentes com Transtornos Globais do Desenvolvimento – TGD e Transtornos do Espectro do Autismo – TEA. Informações e detalhes sobre programas, profissionais e ferramentas de acessibilidade podem ser obtidos através do sítio eletrônico do CEPAE (<http://www.depae.prograd.ufu.br/>).

A infraestrutura provida pelo DEPAE é essencial para a boa formação do estudante com necessidades educacionais especiais, tendo em vista sua permanência e sucesso na conclusão dos seus estudos. O acesso ao auxílio da divisão pode ocorrer por iniciativa própria do estudante, por encaminhamento da Coordenação dos Cursos ou, ainda, por indicação de professores e técnicos do curso.

A Universidade disponibiliza infraestrutura que garante acessibilidade e mobilidade urbana para as pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, bem como possui salas de aulas e laboratórios amplos e com acessos via rampa ou elevador, bibliotecas com recursos de tecnologias assistivas (<https://www.bibliotecas.ufu.br/servicos/tecnologias-assistivas>) e recursos para adaptação de material didático, apoio ao estudante e treinamento e orientação de profissionais.

A Faculdade de Medicina, unidade de vinculação do Curso de Nutrição, possui o Núcleo de Bem Estar Acadêmico - NBA/FAMED-UFU. O NBA/FAMED-UFU é uma estrutura de caráter permanente, de natureza multidisciplinar, ligado à Direção da Faculdade de Medicina e tem como missão a promoção da saúde, prevenção de agravos e pesquisa sobre o bem-estar acadêmico dos(as) discentes da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia. As atividades e projetos podem ser acessados no sítio da FAMED (<http://www.famed.ufu.br/unidades/nucleo/nucleo-de-bem-estar-academico>).

O Curso de Graduação em Nutrição da UFU, por sua vez, realiza várias atividades específicas extracurriculares, de forma que, os(as) discentes possam participar segundo suas aptidões e interesses:

- Empresa Júnior.
- Grupos de Estudo e Pesquisa nas diversas temáticas e que podem ser acessados na página do Curso no sítio da FAMED.
- Diretório Acadêmico: O Diretório Acadêmico do curso de Nutrição – DANUT é uma entidade estudantil que representa os(as) discentes do curso dentro da universidade e suas várias instituições.
- Programa de Educação Tutorial - PET: O PET-Nutrição propicia aos estudantes participantes, sob a orientação de um tutor, a realização de atividades extracurriculares que complementam a formação acadêmica do estudante e atendam às necessidades do próprio curso de graduação no que se refere a ensino, pesquisa e extensão.

## **11. PROCESSOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM E DO CURSO**

A proposta do Curso de Nutrição entende que a avaliação ocorre em duas dimensões: de ensino-aprendizagem e da avaliação geral do curso sob parâmetros regulatórios e comparativos. As duas dimensões incluem a avaliação da aprendizagem dos(as) discentes que versa sobre a questão pedagógica do curso, atribuindo diretamente ao NDE papel estratégico no monitoramento dos resultados pedagógicos, na projeção para o período seguinte e nas avaliações docentes efetuadas pelos(as) discentes, a cada semestre letivo.

Já a avaliação do curso segue parâmetros específicos como: a avaliação pelo ENADE (Exame Nacional de Desempenho Estudantil), realizada a cada três anos pelo MEC, a avaliação por parte dos contratantes de egressos(as) e o acompanhamento semestral da eficácia do projeto pedagógico, a cargo da Coordenação e do Colegiado de Curso.

### **11.1 Avaliação da aprendizagem dos estudantes**

O ato de avaliar a aprendizagem se expressa como uma investigação da qualidade dos resultados obtidos, tanto no conhecimento do desempenho do educando individual, assim como de sua turma (LUCKESI, 2014). É essencialmente dialogada entre equipe de gestão e discentes, tendo-se ciência das limitações no que se refere à busca da maturidade emocional necessária a todo cidadão. Isso não implica em não os ouvir, simplesmente significa reconhecer os limites dessa tarefa. A avaliação é uma tarefa chave do processo de ensino aprendizagem, trata-se de atividade complexa e multifacetada. Isso porque não se trata apenas de medir ou estimar o valor, o processo é sistêmico e depende de variáveis muitas vezes incontroláveis à gestão do curso, exigindo melhorias contínuas e reajustes permanentes. Portanto, deve ser por meio de um processo contínuo, gradativo e sistemático de acompanhamento da aprendizagem, realizado durante o período letivo por meio de atividades acadêmicas previstas no Plano de Ensino.

Concebe-se a avaliação do ensino-aprendizagem como um processo de transformação na vida dos(as) discentes, permitindo que ele(a) se qualifique pessoal e profissionalmente para a vida e o mercado de trabalho. Neste projeto pedagógico, como elementos básicos de um ensino de qualidade, atende-se a lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei nº. 9.394/1996, que especifica como critérios para a avaliação da aprendizagem que a avaliação do desempenho do(a) discente deve ser contínua e cumulativa, com predominância de aspectos qualitativos em vista dos quantitativos e, também, que prevaleçam os resultados obtidos durante todo período em relação às eventuais provas finais. Sendo assim, a avaliação é concebida como um elemento de gestão pedagógica facilitadora para desenvolver suas potencialidades e competências vocacionais. Neste sentido, a avaliação do ensino-aprendizagem deve ser: formativa, global e de continuidade e integração.

A avaliação formativa não tem como objetivo classificar ou selecionar. Fundamenta-se nos processos de aprendizagem, em seus aspectos cognitivos, afetivos e relacionais; baseia-se em aprendizagens significativa e funcional que se aplicam em diversos contextos e se atualizam o quanto for preciso. A base formativa é entendida como um meio pedagógico para apoiar o(a)

discente em seu processo educativo. Torna a avaliação um instrumento de realimentação do desempenho do(a) discente, o que traz um direcionamento para que os resultados obtidos sejam efetivamente debatidos e não apenas informados aos(às) discentes, e deve ser realizado de maneira a orientar o processo ensino-aprendizagem, indicando limites, riscos e possibilidades e, também, direcionando o(a) discente. Dessa forma, a avaliação formativa constitui um importante modo de acompanhamento do aprendizado do(a) discente e da maturidade dos conhecimentos básicos e específicos necessários para a atuação profissional.

O caráter global ou sistêmico da avaliação visa alcançar diferentes capacidades do(a) discente, tais como cognitiva, motora, de relações interpessoais, e de atuação, como também em relação a sua situação nos variados componentes curriculares de sua formação. Ela difere das avaliações tradicionais tendo em vista que ela se relaciona com todos os elementos do processo de ensino-aprendizagem, a formação anterior do(a) discente, sua condição socioeconômica, o perfil, qualificação e método de ensino dos(as) docentes e por fim, a infraestrutura de recursos didáticos oferecidos pela universidade. Todos esses elementos não são avaliados de forma isolada. As relações entre eles são consideradas tornando o processo mais profundo e por consequência, mais complexo.

Já a avaliação continuidade e integração se relacionam ao fazer diário do(a) docente. Neste sentido, a avaliação deve ser realizada sempre que possível em situações normais, evitando um caráter exclusivo da rotina de provas, na qual o(a) discente é avaliado somente naquela situação específica, abandonando-se toda a trajetória que foi realizada em sala de aula e que antecedeu a realização da prova. A observação deve ser registrada e tem grande importância para o(a) docente na realização de um processo de avaliação contínua.

A avaliação com estas três características se fundamentam nos processos de aprendizagem, em seus aspectos afetivos, relacionais e cognitivos, como também está baseada em aprendizagens significativas e funcionais, que se aplicam em variados contextos e estão em constante atualização para que se continue a aprender. Este enfoque tem como princípio fundamental que se deve avaliar o que se ensina, encadeando a avaliação na dinâmica do processo de ensino-aprendizagem. Somente neste contexto é possível buscar a avaliação inicial (avaliar para conhecer melhor o(a) discente e ensinar melhor) e avaliação final (avaliar ao finalizar um determinado processo didático). Se a avaliação contribuir para o desenvolvimento das capacidades dos(as) discentes, pode-se dizer que ela se converte em uma ferramenta pedagógica, em um elemento que melhora a aprendizagem do(a) discente e a qualidade do ensino. Mesmo diante dos desafios em estabelecer critérios de avaliação do processo de ensino-aprendizagem não se pode negar a importância que seus resultados podem trazer à melhoria contínua do curso de Nutrição.

A avaliação serve ainda de instrumento de certificação dos resultados alcançados durante a integralização do projeto pedagógico e, ainda, como ferramenta pedagógica capaz de propor estratégias de melhoria de ensino, pesquisa e extensão do(a) egresso(a). A comunicação dos parâmetros de avaliação do ensino-aprendizagem aos(às) discentes e docentes é realizada por meio de reuniões periódicas pelo Núcleo Docente Estruturante e Colegiado do curso, trabalhando os ajustes necessários para que essas relações sejam fluidas e produtivas.

Além disso, a avaliação se alinha às Normas Gerais da Graduação da UFU, previstas na Resolução CONGRAD nº 46/2022. Nesta resolução, fica estabelecido que para cada disciplina sejam distribuídos 100 (cem) pontos, em números inteiros, em avaliações parciais como forma de apuração do aproveitamento acadêmico. Para ser aprovado, o(a) discente deve alcançar o mínimo de 60 (sessenta) pontos na soma das notas e 75% (setenta e cinco por cento) de frequência às aulas e outras atividades curriculares dadas.

A norma prevê que, para cursos semestrais, como é o caso da Nutrição, para efeito de aferição do aproveitamento de cada componente curricular deve ser oferecido, no mínimo, duas oportunidades diferentes de avaliação. Observadas as normas da Instituição, cada docente tem autonomia para propor, dentro de seu componente curricular, as formas ou instrumentos avaliativos que julgar mais adequados às especificidades e peculiaridades de seu trabalho pedagógico. Os procedimentos de avaliação adotados pelos(as) docentes do curso devem ser diversificados e podem envolver provas escritas e orais, listas de exercícios, produções individuais e em conjunto, seminários, atividades práticas de aplicabilidade de técnicas, trabalhos de pesquisa, relatórios de participação em eventos da área e atividades interdisciplinares, visitas técnicas com posterior relato em sala de aula e dinâmicas de grupo. Além disso, poderão ser avaliados assiduidade, participação em sala de aula, ética na conduta profissional, dedicação, cumprimento às regras da organização, pontualidade nos trabalhos, postura profissional, comprometimento com o curso, objetivos pessoais e capacidade de relacionar a teoria com a prática. A composição desses procedimentos deve contemplar todo o conteúdo programático planejado na ementa do componente curricular e devem ser distribuídos ao longo do período letivo de forma orientada à melhoria e ao aperfeiçoamento do processo ensino-aprendizagem no curso.

Além dos aspectos citados acima, para maiores esclarecimentos, seguem abaixo os principais passos e as descrições dos elementos da Avaliação Ensino-Aprendizagem que se relacionam com o projeto construído:

- 1) Avaliação inicial - para conhecer melhor o(a) discente: suas competências curriculares, seu estilo de aprendizagem, seus interesses, suas técnicas de trabalho.
- 2) Avaliação contínua - para julgar a aprendizagem durante o processo de ensino, o(a) docente recolhe informações, de forma contínua e com diversos procedimentos metodológicos e julgando o grau de aprendizagem, ora em relação ao grupo, ora em relação a um(a) determinado(a) discente em particular. Importante ressaltar a necessidade de adequar o processo de ensino aos(as) discentes como grupo e àqueles que apresentam dificuldades, tendo em vista os objetivos propostos, especialmente no cuidado aos(as) discentes com deficiência.
- 3) Forma de avaliação global - para julgar globalmente o resultado de um processo didático, ao término de uma determinada unidade, por exemplo, é feita uma análise e reflexão sobre o sucesso alcançado em função dos objetivos previstos de acordo com os resultados apresentados.

Alguns dos instrumentos para avaliação de aprendizagem a serem utilizados pelos(as) docentes, são:

- Prova escrita com questões objetivas e discursivas.
- Observação do(a) docente.
- Prova oral e seminários.

- Estudos de casos.
- Trabalhos escritos, relatórios técnicos e artigos científicos.
- Projetos de organizações, negócios, processos, produtos e serviços.
- Avaliação das Habilidades, por exemplo, as clínicas, por meio de *OSCE* (Objective structured clinical examination).

### **11.1.1 Avaliação de Recuperação da aprendizagem dos estudantes**

Considerando as Normas de Graduação da UFU, a avaliação de recuperação é atividade acadêmica que oportuniza ao estudante uma nova possibilidade de demonstrar a aprendizagem desenvolvida durante o semestre letivo. Para realização da recuperação de aprendizagem do estudante deve ser garantida, ao menos, uma atividade avaliativa ao estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação e com frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) no componente curricular.

### **11.2 Avaliação do curso**

A avaliação do curso envolve a avaliação do planejamento e o desenvolvimento do processo pedagógico. Nesse contexto, é necessário que a avaliação contemple desde o projeto curricular e a programação do ensino em cada componente curricular, até os seus resultados e a aprendizagem dos(as) discentes, devendo ser realizada de forma continuada.

Deste modo, a avaliação do Projeto Pedagógico do curso de Nutrição deverá ser acompanhada pelo NDE, com o objetivo de avaliar o processo de implantação e de desenvolvimento deste projeto de reformulação dos cursos, reconhecendo os avanços e as fragilidades no processo de aprendizagem e permitindo realizar mudanças na organização curricular.

Esta avaliação acontecerá periodicamente, de forma processual e articulada com as ações da Comissão Própria de Avaliação - CPA/UFU. Essa Comissão, constituída pela UFU para fornecer um instrumento de avaliação mais abrangente, visa a coleta de dados junto à comunidade para a produção de informações e reflexões sobre as condições do ensino, da pesquisa, da extensão e da gestão, com o objetivo de conhecer, compreender e orientar as ações que fortaleçam as potencialidades e corrijam as fragilidades identificadas. Este processo conduzido pela CPA/UFU é realizado com vistas à melhoria da qualidade da instituição e dos cursos de graduação, é constituído como um processo de autoavaliação da instituição e está baseado nos princípios do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES. Ainda, os resultados do processo de autoavaliação são consolidados em relatórios e representam importante fonte de informação para o desenvolvimento de ações que promovam a melhoria da qualidade do curso de Nutrição.

Outro ponto de destaque na avaliação de desempenho do curso são os índices acadêmicos disponibilizados pelos Sistemas de Gestão da Universidade - SG/UFU, para verificar os números de retenção nos diferentes componentes curriculares, taxas de evasão e trancamento, entre outros. A avaliação também conta com o envolvimento dos(as) ex-discentes, a fim de identificar as necessidades do mercado de trabalho.

No que diz respeito à avaliação do corpo docente, serão utilizados os resultados semestrais da “Avaliação do(a) Docente pelo(a) Discente”, que trata-se de uma ferramenta online disponibilizada pela Universidade em que o(a) discente, por meio do “Portal do(a) discente”, avalia anonimamente seus(suas) docentes segundo os seguintes critérios: apresentação do conteúdo programático e definição dos critérios de avaliação; domínio do conteúdo programático; sequência na abordagem do conteúdo programático; clareza na exposição dos assuntos; assiduidade; pontualidade; divulgação dos resultados das avaliações dentro do prazo estipulado; cumprimento do horário de atendimento ao(à) discente; qualidade do atendimento e coerência entre o ensinado e o requerido nas avaliações.

Articulado com o NDE, em 2021, houve a criação da Comissão de Avaliação e Acompanhamento do Curso de Nutrição - CIAVANUT por meio da Portaria DIRFAMED Nº 62, de 09 de setembro de 2021, objetivando continuidade da melhoria dos indicadores acadêmicos do Curso de Graduação em Nutrição, considerando os dados de Bases de 2019 disponibilizados pela PROGRAD, e também pela necessidade de planejamento e manutenção de iniciativas que apoiem os discentes na evolução e conclusão do Curso de Graduação em Nutrição, objetivando reduzir a evasão e retenção dos estudantes no curso. A Comissão é composta por docentes e discentes, incluindo a representação estudantil nas discussões pedagógicas e no processo de avaliação do curso.

Em resumo, o curso de Graduação em Nutrição realiza a avaliação por meio dos mecanismos desenvolvidos pelo NDE e pelos instrumentos de avaliação fornecidos internamente pela instituição. Externamente, o curso será avaliado no âmbito do SINAES de acordo com o ciclo de renovação de reconhecimento conduzido pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP e pelo ciclo avaliativo realizado pelo Exame Nacional de Desempenho Estudantil - ENADE.

### **11.3 Atuação do Núcleo Docente Estruturante do Curso (NDE)**

Os Núcleos Docentes Estruturantes (NDE) foram criados com o intuito de qualificar o envolvimento docente no processo de concepção e consolidação de um curso de graduação. O NDE do Curso de Graduação em Nutrição constitui-se de um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso. Atua de maneira articulada junto ao Colegiado de Curso e possui as seguintes atribuições:

- I – zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso, em sintonia com o as atribuições e competências do Colegiado;
- II – acompanhar e avaliar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do curso, propondo ao Colegiado as adequações que se apresentem necessárias a sua integral consecução;
- III – estabelecer parâmetros de resultados a serem almejados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação interna e externa como, ENADE (Exame Nacional de Desempenho de Estudantes), CPA (Comissão Própria de Avaliação Institucional) e similares;
- IV – contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;

- V – zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- VI – indicar ao Colegiado do Curso formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão relativas ao curso de graduação e suas necessidades, com o objetivo de fomentar políticas de apoio à graduação;
- VII – elaborar e propor para apreciação do Colegiado do Curso, caso o NDE julgue favorável para a melhoria da qualidade do curso de graduação, atividades de pesquisa e de Extensão, com vistas a tornar efetiva a aplicação, no âmbito da instituição, do princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão;
- VIII – indicar formas de incentivo a produção científica do corpo docente no campo do ensino;
- IX – propor ao Colegiado do Curso sugestões de alternativas teórico metodológicas que promovam a inovação pedagógica e a melhoria do processo ensino-aprendizagem, para ampla discussão junto aos docentes do curso sobre a efetiva execução na sala de aula;
- X – propor ao Colegiado do Curso ações de acompanhamento dos estudantes do curso no desempenho de suas atividades acadêmicas e orientá-los quanto às suas dificuldades;
- XI – apreciar e avaliar, quando solicitado por professores responsáveis por disciplinas práticas, os relatórios de experiências de atividades desenvolvidas em laboratório e a infraestrutura disponível nesses laboratórios, encaminhando ao Colegiado do Curso as sugestões e alternativas de melhoria.
- XII - indicar ao Colegiado de Curso o perfil docente necessário para atender às demandas pedagógicas previstas no PPC e indicadas nas DCNs do Curso.

O NDE do Curso de Nutrição possui no mínimo cinco docentes do curso, sendo todos doutores e com regime de trabalho de 40 horas Dedicção Exclusiva.

Os docentes que compõem o NDE (Núcleo Docente Estruturante) do Curso de Graduação em Nutrição possuem mandato de três anos, sendo permitida uma recondução sucessiva, caso o NDE entenda como positivo para o Curso e respeitada a renovação de, no máximo dois terços dos integrantes como forma de assegurar continuidade no processo de acompanhamento do Curso.

O NDE está fundamentado nas seguintes leis e resoluções:

- Lei nº. 10861 de 14/04/2004, Parecer CONAES nº. 04 de 17/06/2010 e Resolução 01 de 17/06/2010 da CONAES.
- Resolução CONGRAD 49/2010 UFU alterada pela Resolução CONGRAD nº 66/2022.

#### **11.4 Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade)**

O ENADE é componente curricular obrigatório dos cursos de graduação, sendo a participação do(a) discente condição indispensável para integralização curricular. Ele está fundamentado nas seguintes lei e portarias:

- Lei nº 10861, de 14 de abril de 2004: Criação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES);
- Portaria nº 2051, de 9 de julho de 2004 (Regulamentação do SINAES);
- Portaria nº 107, de 22 de julho de 2004 (Regulamentação do ENADE).



O objetivo do ENADE é avaliar o desempenho dos(as) discentes com relação aos conteúdos programáticos previstos nas Diretrizes Curriculares, o desenvolvimento de competências e habilidades, bem como o nível de atualização dos(as) discentes em temas da realidade brasileira e mundial. O ENADE, integrante do SINAES, é um instrumento que compõe os processos de avaliação externa, orientados pelo MEC e é utilizado no cálculo do Conceito Preliminar do Curso - CPC.

O curso de Nutrição realiza reuniões com os estudantes para informar sobre a importância e obrigatoriedade de realização do ENADE.

Historicamente o curso participou de três ENADES desde sua fundação, 2013, 2016 e 2019, e obteve as notas 4, 4 e 5 respectivamente.

## 12. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

É atribuição do Núcleo Docente Estruturante realizar a avaliação e acompanhamento dos egressos do Curso de Nutrição.

O NDE aplica um questionário periodicamente, contemplando os seguintes aspectos:

- Formação Acadêmica: ano/semestre de ingresso e conclusão, forma de ingresso, motivos de escolha do curso, atividades extracurriculares realizadas durante a graduação, cursos de pós-graduação;
- Atuação profissional: atuação como nutricionista, tempo entre colação de grau e início da atividade profissional, área(s) e local de atuação, local de trabalho, faixa salarial, atuação em outras áreas, satisfação profissional;
- Satisfação e sugestões para formação acadêmica: formação recebida atende ou não às necessidades do mercado de trabalho, nível de satisfação com corpo docente, projeto pedagógico e infraestrutura, sugestões para melhor formação acadêmica e profissional.

O acompanhamento do desempenho profissional de egressos possibilita a permanente avaliação do Projeto Pedagógico e proporciona oportunidades de alterações curriculares que visem à melhoria da formação oferecida, e proporciona ainda o estreitamento das relações da Universidade com as demandas do mundo do trabalho.

### 13. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A atualização curricular contemplada neste Projeto Pedagógico de Curso se revelou um momento de reflexão, estudos e discussões envolvendo a comunidade acadêmica ligada ao Curso de Graduação em Nutrição. O PPC foi estruturado baseado no perfil do egresso desejado, sendo definidas habilidades e competências necessárias à formação desse profissional.

Foi particularmente valorizado o desenvolvimento de um(a) egresso(a) crítico(a), qualificado(a) e apto(a) aos desafios atuais no contexto das demandas locais, regionais e nacionais; a integração dos componentes curriculares por meio das Atividades Curriculares de Extensão inseridas semestralmente ao longo do currículo; e o ensino baseado em competência para favorecimento do desenvolvimento das dimensões cognitiva, atitudinais e as habilidades.

A curricularização da extensão representa uma transformação importante da estrutura do curso que visa aproximar a sociedade do conhecimento produzido em nossa universidade. A extensão serve como instrumento de diálogo com a sociedade, em uma relação de troca de saberes, em que a universidade ensina e aprende com a comunidade externa e os (as) estudantes entram em contato com situações concretas da profissão para a qual se preparam, ao mesmo tempo em que podem lidar com desafios em áreas transversais e específicas da profissão.

O curso possui articulação com a pós-graduação *latu e stricto sensu* por meio de atividades de ensino, os docentes do curso estão inseridos nos programas, de iniciação científica, promovendo intercâmbio entre estudantes de graduação e de pós graduação, bem como, por meio da possibilidade o compartilhamento de espaços físicos em comum na unidade acadêmica, a qual acolhe os demais programas e cursos.

A universidade e o curso de Nutrição oferecem muitas oportunidades de desenvolvimento acadêmico, pessoal e profissional ao(a) discente e possibilitam o engajamento em diversas áreas do ensino, pesquisa e extensão.

Há ainda de se ressaltar que tem-se consciência que o PPC é dinâmico e contínuo e que deve refletir as mudanças técnicas, científicas, sociais e econômicas nos contextos em que a profissão se insere.

## 14. REFERÊNCIAS

BOOG, M.C.F. Percurso histórico: diferentes sentidos para a educação alimentar e nutricional. In: LANG, R.G.M.; CIACCHI, E.M.R. Educação alimentar e nutricional – fundamentação teórica e estratégias contemporâneas. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2021.

BOTTI, S.H.O.; REGO, S. Preceptor, Supervisor, Tutor e Mentor: Quais são seus Papéis? Revista Brasileira de Educação Médica, 32(3): 363-373, 2008.

BRASIL. Lei Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF, 1996.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2001. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. Diário Oficial da União. 2001; nov 9, Seção 1, p.39.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Política de Educação Permanente e Desenvolvimento para o SUS - Caminhos para Educação Permanente em Saúde. Brasília: MS; 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Lei Nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação – PNE e dá outras providências. Brasília, DF, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde (CNS). RESOLUÇÃO Nº 569 DE 8 DE DEZEMBRO DE 2017.

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. Departamento de Gestão da Educação na Saúde. Política Nacional de Educação Permanente em Saúde: o que se tem produzido para o seu fortalecimento? / Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde, Departamento de Gestão da Educação na Saúde – 1. ed. rev. – Brasília : Ministério da Saúde, 2018. 73 p. : il. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_educacao\\_permanente\\_saude\\_for\\_talecimento.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_educacao_permanente_saude_for_talecimento.pdf) >. Acesso em: 01 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE 2014-2024 e dá outras providências. Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Diário Oficial da União, ed. 243, Brasília, DF, 2018. Seção 1, p. 49.

Disponível em:

[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192)

CALADO, C.L.A (2004) A expansão dos cursos de nutrição no Brasil e a nova Lei de Diretrizes e Bases LDB. [acessado 2006 Junho 02]. Disponível em:

<http://www.cfn.org.br/variavel/destaque/expansao.doc>

CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85- 7541-055-5. Available from SciELO Books .

COIMBRA, M. MEIRA, J.F.P., STARLING, M.B.L. (1982) “Comer e aprender: uma história da alimentação escolar no Brasil.” Belo Horizonte, MEC/Inae.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 380. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. 2005.

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

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf> Acessado em 27 de junho de 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. IV Encontro Nacional de Formação Profissional: ressignificação das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN): consolidação e inovações necessárias à formação de qualidade do nutricionista (Relatório Final) / Conselho Federal de Nutricionistas, Vanille Valério Barbosa Pessoa Cardoso, organizadora. - Brasília: Conselho Federal de Nutricionistas, 2020. 314 p: il.; 21 x 29,7 cm. ISBN: 978-65-994383-0-1 (Publicação Eletrônica Acessado em 20 de outubro de 2022: <https://www.cfn.org.br/index.php/biblioteca/relatorio-do-iv-encontro-nacional-de-formacao-profissional-do-cfn/>).

CRUESS RL, CRUESS SR, STEINERT Y. Amending Miller's Pyramid to Include Professional Identity Formation. *Acad Med.* 2016 Feb;91(2):180-5. doi: 10.1097/ACM.0000000000000913. PMID: 26332429. BERBEL, N.A.N. A problematização e a aprendizagem baseada em problemas: diferentes termos ou diferentes caminhos? *Interface – Comunic, Saúde, Educ*, 1998.

DAVID M. IRBY, PHD, MOLLY COOKE, MD, AND BRIDGET C. O'BRIEN, PHD. Calls for Reform of Medical Education by the Carnegie Foundation for the Advancement of Teaching: 1910 and 2010 *Acad Med.* 2010; 85:220–227.

DELORS, J. et al. *Learning: the treasure within. Report to UNESCO of the International Commission on Education for the 21st Century.* UNESCO, MEC, 10th. ed., 2006

L'ABBATE, S. (1982) "Fome e desnutrição: os descaminhos da política social." Dissertação de mestrado, São Paulo, Departamento de Ciências Sociais, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo

LAZARINI, C.A.; FRANCISCHETTI, I. Educação Permanente: uma ferramenta para o Desenvolvimento Docente na Graduação. *Revista Brasileira de Educação Médica*, 34(4): 481-486, 2010.

LUCKESI, Cipriano Carlos. *Avaliação da aprendizagem escolar: estudos e proposições.* Cortez editora, 2014.

LILLEY, S.A., BEAUDRY, M. (1991) "La formación del futuro nutricionista-dietista en Canadá". Em *Reunión de Cepandal*, 4, Memória. San Juan, Opas/Incap, pp. 87-104.

LUCKESI, C. *Avaliação da aprendizagem escolar.* 8 ed. São Paulo: Cortez, 1998.

MARTINS, T. (1994) "A biologia no Brasil." Em: Fernando de Azevedo (org.), *As ciências no Brasil.* 2ª ed., Rio de Janeiro, Editora UFRJ, vol. 2, pp. 233-300.

MAURÍCIO, H.V. (1964) "Evolução da nutrição e do seu ensino no Brasil." *Arquivos Brasileiros de Nutrição*, 20:2, 117-34.

MENDONÇA GUIMARÃES, M.; FERREIRA STRINGHINI, M. L.; MARIA DE SOUSA, L.; HELENA CARVALHO FRANCESCANTÔNIO MENEZES, I.; VAZ DE SOUZA FREITAS, A. T.; HELENA SACCHI CORREIA, M.; SUGAI, A.; ROBERTO BOLLELA, V.; DE MORAIS BORGES MARQUES, R. MATRIZ DE HABILIDADES E COMPETÊNCIAS PARA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA COMO INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO/UFG. *Revista Eletrônica de Farmácia, Goiânia*, v. 14, n. 1, 2017. DOI: 10.5216/ref.v14i1.42785. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/REF/article/view/42785>. Acesso em: 20 out. 2022.

MILLER GE. The assessment of clinical skills/competence/performance. *Acad Med.* 1990 Sep;65(9 Suppl):S63-7. doi: 10.1097/00001888-199009000-00045. PMID: 2400509.

MORIN, E. Os sete saberes necessários à educação do futuro. Tradução de Catarina Eleonora F. da Silva e Jeanne Sawaya. 11. ed. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: UNESCO, 2000.

SANTOS, Fernando Seabra; ALMEIDA FILHO, Naomar de. A quarta missão da universidade: internacionalização universitária na sociedade do conhecimento. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012. Disponível em: <<https://loja.editora.unb.br/produto/622/quarta-missao-da-universidadeinternacionalizacao-universitaria-na-sociedade-doconhecimento>>. Acesso em: 10 maio 2021.

TEICHLER, Ulrich. Internationalisation Trends in Higher Education and the Changing Role of International Student Mobility. *Journal of international Mobility*, v. 5, p. 177-216, 2017.

VASCONCELOS, F.A.G. (1999) “Os arquivos brasileiros de nutrição: uma revisão sobre produção científica em nutrição no Brasil (1944 a 1968).” *Cadernos de Saúde Pública*, 15:2, pp. 303-16.

VASCONCELOS, F.A.G. (2002) “O nutricionista no Brasil: uma análise histórica.” *Rev. Nutr.* 15(2): 127-138.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA – UFU. Resolução Nº 49/2010, de 22 de dezembro de 2010 do Conselho de Graduação – CONGRAD. Aprova a instituição do Núcleo Docente Estruturante (NDE) em cada Curso de Graduação – Bacharelado e Licenciatura – da Universidade Federal de Uberlândia, define suas atribuições e critérios para sua constituição.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA – UFU. Resolução Nº 15/2011, 10 de junho de 2011 do Conselho de Graduação – CONGRAD. Aprova as Normas Gerais da Graduação da Universidade Federal de Uberlândia, e dá outras providências.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA – UFU. Resolução Nº 15/2016, de 9 de dezembro de 2016 do Conselho de Graduação – CONGRAD. Dispõe sobre a elaboração e/ou reformulação de Projetos Pedagógicos de Cursos de Graduação, e dá outras providências.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA – UFU. Resolução Nº 02/2018, de 11 de abril de 2018 do Conselho de Pesquisa e Pós-Graduação – CONPEP. Dispõe sobre o Plano Institucional de Internacionalização da Universidade Federal de Uberlândia (PINT-UFU).

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA – UFU. Resolução Nº 12/2019, de 23 de agosto de 2019 do Conselho de Graduação – CONGRAD. Regulamenta o oferecimento de componentes curriculares ministrados em língua estrangeira nos cursos de graduação da Universidade Federal de Uberlândia

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA – UFU. Resolução nº 66/2022 CONGRAD, de 22 de agosto de 2022 do Conselho de Graduação - CONGRAD. Altera a Resolução Nº 49/2010, do

Conselho de Graduação, que Aprova a instituição do Núcleo Docente Estruturante (NDE) em cada Curso de Graduação – Bacharelado e Licenciatura – da Universidade Federal de Uberlândia, define suas atribuições e critérios para sua constituição.

YPIRANGA, L. (1991) “El nutricionista en Brasil: contribución para el análisis y proyección de la formación del nutricionista-dietista en la América Latina”. Em: Reunión de Cepandal, 4, Memória. San Juan, Opas/Incap, pp. 169-85.